

**REPORTE FINAL DE AUDITORÍA**

Num. de registro de OC.PA-PGFS-3981-2  
Número de Auditoría PrimusGFS #191479 - Cert:7  
Auditado por: Primus Auditing Operations

PrimusGFS Versión 3.1

[View in English](#)

Tipo de Operación: Granja  
Reporte de resumen de Auditoría

<b>Organización:</b>	<b>Vedex</b> Contacto(s): <a href="#">Sergio Humberto Leal Herrera</a> Dirección: Vía 7 3-79 zona 4, Guatemala, C.A 01007 Ubicación: Guatemala, Guatemala, Guatemala Número de Teléfono: 502.50562097				
<b>Operación</b>	<b>Finca El Salamo</b> Contacto(s): <a href="#">Sergio Humberto Leal Herrera</a> Ubicación: Km 167 , ruta a San Manuel Chaparrón Aldea El Salamo, Monjas, Jalapa, Guatemala C. A Guatemala, Monjas, Jalapa, Guatemala, C.A na, Guatemala				
<b>Distribuidor:</b>	VEDEX				
<b>Tipo de Operación:</b>	<b>Granja</b>				
<b>Tipo de Auditoría:</b>	<b>Auditoría Anunciada</b>				
<b>Alcance de Auditoría:</b>	Se visita finca el Salamo la cual cuenta con un area aproximada de 32 ha, durante la inspeccion se tiene un area de siembra de 12.6 ha de ejote, arveja cuenta con un area de cultivo aproximada de 0.23 ha y para el caso del Baby Corn cuenta con un area aproximada de cultivo de 0.52 ha. Para labores de campo se cuenta con unos 10 empleados en el momento de la visita, en temporada alta se mantienen unos 40 empleados. El agua usada en la finca proviene de un pozo, se utiliza para abastecer las necesidades del cultivo por medio del metodo de riego, tambien se usa para operacion del personal en lavado de manos y para aplicaciones de agroquimicos. Las aplicaciones de fertilizantes se realizan de forma manual y por medio del sistema de riego. Se tiene rotulacion en el ingreso de la finca con los procedimientos de higiene establecidos, la finca cuenta con cerca perimetral y se mantiene seguridad interna. Durante la inspeccion se realiza entrevistas con el personal disponible en labores de cultivo, se verifican areas de cultivo, pozo y almacenes de quimicos.				
<b>Fecha de Inicio de la Revisión de la Documentación:</b>	18 Dic 2019 08:00				
<b>Fecha Final de la Revisión de la Documentación:</b>	18 Dic 2019 15:00				
<b>Tiempo total de la Inspección Documental:</b>	7.00 Horas				
<b>Fecha de Inicio de la Inspección Visual:</b>	18 Dic 2019 15:00				
<b>Fecha Final de la Inspección Visual:</b>	18 Dic 2019 18:00				
<b>Tiempo total de la Inspección Visual:</b>	3.00 Horas				
<b>Addendum (s) incluido(s) en la auditoría:</b>	No Aplicable				
<b>Producto(s) observado(s) durante la auditoría:</b>	Arveja/Guisante/Chicharo/Algarroba, Ejotes/Habas verdes/Habichuela verde, Maíz Miniatura/Baby Corn/Maíz Enano				
<b>Producto(s)/proceso(s) similar(es) no observado(s):</b>	Ninguno				
<b>Producto(s) solicitado(s) pero no observado(s):</b>	Ninguno				
<b>Auditor:</b>	<a href="#">Christopher Dye Mora</a> (Primus Auditing Operations)				
<b>Puntuación Preliminar de la Auditoría:</b>	<b>93%</b>				
<b>Puntuación Final de la Auditoría:</b>	<b>95%</b>				
<b>Certificado Válido desde:</b>	22 Ene 2020 a 21 Ene 2021				
<b>Coordenadas GPS:</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Latitud</th> <th>Longitud</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>14° 31' 59"</td> <td>89° 51' 49"</td> </tr> </tbody> </table> <p> <a href="#">Haga Clic aquí para ver mapa</a></p>	Latitud	Longitud	14° 31' 59"	89° 51' 49"
Latitud	Longitud				
14° 31' 59"	89° 51' 49"				

14° 32' 21"	89° 51' 53"
14° 32' 21"	89° 51' 50"
14° 32' 11"	89° 51' 56"
14° 32' 3"	89° 51' 55"

Ver Certificado

Actividad de Acción Correctiva

**¿Qué entrada (s) se utilizan en la operación de cultivo?**

Nombre de la Subcategoría	Descripción
Fertilizantes Inorgánicos	Fertilizantes inorgánicos, por ejemplo, nitrato de amonio, sulfato de amonio, urea sintetizada químicamente, etc

**¿Qué fuente(s) de agua se usa(n) en la operación de cultivo?**

<b>Pozo</b>	¿Para qué se utiliza esta fuente de agua?	Riego, Sprays de protección de cultivos
	¿Qué tipo de riego se usa?	Goteo
	¿El agua entra en contacto con la porción comestible del cultivo?	Si
	¿Para qué agrupación de productos se utiliza esta fuente de agua?	Verduras/Hortalizas Leguminosas

**Información relacionada con la operación auditada**

¿Cuál es el número máximo de trabajadores durante la temporada alta?	10	¿El trabajo se está realizando en el momento de la auditoría?	Si
Tierra Adyacente:	Quebrada, camino publico, viviendas, cultivos y ganaderia.	¿Qué trabajo se está realizando?	Deshierbe
Tamaño de operación:	32 Hectáreas	¿Hay baños disponibles en el momento de la auditoría?	Baño Permanente
Métodos Culturales	Convencional		

**Información del producto para cada producto**

Grupo de productos/Nombre del producto	Producto Observado	Estacionalidad	País de Destino por producto
Areja/Guisante/Chicharo/Algarroba	Observado el día de la auditoría	Todo el año	
Ejotes/Habas verdes/Habichuela verde	Observado el día de la auditoría	Todo el año	
Maíz Miniatura/Baby Corn/Maíz Enano	Observado el día de la auditoría	Todo el año	

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:	<b>92%</b>	Porcentaje de la Puntuación:	<b>94%</b>
Módulo 2 - GRANJA	Puntuación:	692	Puntuación:	707
	Posibles puntos:	742	Posibles puntos:	742
	Porcentaje de la Puntuación:	<b>93%</b>	Porcentaje de la Puntuación:	<b>95%</b>
<b>TOTAL</b>	Puntuación:	899	Puntuación:	918
	Posibles puntos:	966	Posibles puntos:	966
	Porcentaje de la Puntuación:	<b>93%</b>	Porcentaje de la Puntuación:	<b>95%</b>

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 2 - GRANJA	4	3
<b>TOTAL</b>	<b>6</b>	<b>5</b>

SECCIONES:

Requisitos del Sistema Administrativo de la Inocuidad Alimentaria (SAIA)	Módulo 2 - GRANJA
Sistema de Administración	General
Control de Documentos y Registros	Sitio
Procedimientos y Acciones Correctivas	Historia del Terreno
Inspecciones Internas y Externas	Uso de Tierra Adyacente
Liberación de ítems/producto	Inspección
Control/Supervisión de Proveedores	Entrenamiento
Rastreabilidad y recuperación	Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)
Bioseguridad	Fertilizantes Inorgánicos
	Pozo
	Uso de Pesticidas

SAIA	Sistema de Administración		
1.01.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe una política documentada de inocuidad alimentaria que detalle el compromiso de la compañía con la inocuidad alimentaria?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>	
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. 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><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>	
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. 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><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>	
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. 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 rotulos 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><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> 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><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Registro de verificación del sistema de manejo de la inocuidad FR 22. Incluye temas tales como capacitaciones anuales para productores, políticas, poes, 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><b>Pregunta:</b> 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><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se mantienen una base de datos que incluye: Requisitos de la industria en buenas practicas agricolas y buenas practicas de manufactura: Reglamento tecnico centroamericano. Reglamento Organico Estadounidense NOP-USDA.</p>	
<p><b>SAIA</b> Control de Documentos y Registros</p>		
1.02.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Procedimiento de elaboracion 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><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> 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><b>Pregunta:</b> ¿Se crean, editan, almacenan y manejan de manera segura los documentos y registros relacionados con la inocuidad alimentaria en papel y electrónicos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. 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><b>Pregunta:</b> ¿Los registros se mantienen de manera organizada y recuperable?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. 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><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> 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 y inspección de materia prima.</p>	
<p><b>SAIA</b> Procedimientos y Acciones Correctivas</p>		
1.03.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un procedimiento escrito y estandarizado para crear Procedimientos Operativos Estándar (POE) y su contenido?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. 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><b>Pregunta:</b> ¿Los procedimientos escritos están disponibles para los usuarios relevantes y se mantiene una copia maestra en un archivo central?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se 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><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Procedimiento de acciones correctivas para desviaciones relacionadas a calidad e inocuidad FR 52, actualizado en octubre 2018, con el propósito es identificar los eventos y prevención 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 análisis de causa.</p>	

1.03.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un sistema de notificación de incidentes, también conocido como Aviso de Incidencia Inusual y Registro de Acciones Correctivas (NUOCA)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. 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><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Deficiencia Mayor</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> 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><b>Comentarios del auditado:</b> Se modifico la frecuencia de las auditorias internas, estableciendo dichas auditorias cada 3 meses.</p>		<p><a href="#">View Files</a></p>
	<p>AC Aceptada?</p>	
<p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Menor. Se realiza modificacion del programa de auditorias internas, pero no se han realizado con las frecuencias establecidas</p>	<p><b>Sí</b></p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 7</p> <p><b>Nueva Puntuación:</b> Deficiencia Menor</p>

1.04.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay procedimientos escritos para manejar las inspecciones regulatorias?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. 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><b>Pregunta:</b> ¿Existen registros de inspecciones reglamentarias y/o inspecciones contratadas, de respuestas de la compañía y de acciones correctivas, si corresponde?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. 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><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se cuenta con procedimiento para calibracion de equipos de medicion y monitoreo en operaciones de empaque. Proposito mantener el equipo de medicion en buen estado y lecturas confiables. Calibracion y sanitizacion de basculas y probetas PR-15, se incluye basculas 3-4 veces por dia y calibracion de probetas trimestralmente.</p>	

1.04.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Formato de calibracion de basculas y probetas FR-13, equipo bascula, fecha 12/12/19, capacidad de bascula 13 libras, indica que se encuentra bien, se realiza sanitacion, hora 10:16 am, realizado por Mildred Gregorio, se realiza con las frecuencias establecidas. Calibracion de probetas con fecha de 10/12/19, capacidad 500 ml, se realiza verificacion e indica que se mantiene en buen estado, realizado por Mildred Gregorio.</p>	

<b>SAIA</b>	<b>Liberación de ítems/producto</b>
-------------	-------------------------------------

1.05.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay un procedimiento escrito para el manejo de ítems en espera y rechazados?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. 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 retencion.</p>	

1.05.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros archivados del manejo de ítems puestos en espera y rechazados?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. La puntuacion 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><b>Pregunta:</b> ¿Hay un procedimiento documentado de liberación de producto disponible?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Procedimiento para liberacion de producto PR 37, actualizado en 2019, con el proposito de identificar los requisitos para determinar la liberacion de producto. Se indica en el documento que solo personal autorizado,</p>	

1.05.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se mantienen en archivo los registros de liberación de producto?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se tienen los registros de liberacion de producto. Por ejemplo: 16/11/19, hora 10:00 pm, producto ejote, cantidad 1552 libras, hallazgos (ninguno), envío numero 1346, contenedor numero 48, realizado por Katherin Castro.</p>	

1.05.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. 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/reclamamos de los clientes en temas de inocuidad. Se indica que no se han presentado quejas en la presente temporada.</p>	

<b>SAIA</b>	<b>Control/Supervisión de Proveedores</b>
-------------	---



1.06.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay una lista de proveedores aprobados y proveedores de servicios?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> 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>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
1.06.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Disponible registro de las especificaciones para todos materiales de empaque, materiales de limpieza, tarimas (ficha tecnica, regulaciones nacionales y cartas de garantía). 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>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
1.06.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Comentarios del Auditor:</b> 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>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
1.06.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Comentarios del Auditor:</b> 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 garantía y evaluaciones de proveedores a nivel internacional. Certificación para Temkin International Inc, SQF Food Safety Code for Manufacture of Food Packaging, Edition 8, vigente hasta 22/09/2019.</p> <div data-bbox="250 1297 1516 1528" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Comentarios del auditado:</b> se solicito la información a Kartonplast y así mismo el certificado actualizado de Temkin Internacional. <span style="float: right; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">View Files</span></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 10%; text-align: center;">AC Aceptada?</th> <th style="width: 30%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Rechazada. La evidencia suministrada no es suficiente</td> <td style="text-align: center; font-weight: bold;">No</td> <td> <p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> </td> </tr> </tbody> </table> </div>		AC Aceptada?		<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Rechazada. La evidencia suministrada no es suficiente	No	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Deficiencia Mayor</p>
	AC Aceptada?							
<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Rechazada. La evidencia suministrada no es suficiente	No	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p>						
1.06.05	<p><b>Pregunta:</b> 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><b>Comentarios del Auditor:</b> 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>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						

1.07.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. 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><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. POE de rastreo y recuperación 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><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Simulacro con fecha de 28/01/2019, producto ejote, cantidad 90 cajas de 18 libras, total de 1620 libras, fecha ingreso 2 enero 2019, número envío 3700, fecha empaque 4 enero 2019, causa del simulacro presencia de larva dentro de una bolsa, contenedor número 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>	
<p><b>SAIA</b> Bioseguridad</p>		
1.08.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Evaluación 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 prácticas de manufactura estipuladas.</p>	
1.08.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿La empresa tiene un plan documentado de bioseguridad basado en los riesgos asociados con la operación?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. 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><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se les solicita a los visitantes que firmen el formulario control de entrada, salidas y enfermedades de visitas, se firmó documento en el momento del ingreso a las instalaciones. Registro control de visitantes, cámaras de seguridad, entre otros.</p>	

1.08.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> 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><b>Pregunta:</b> ¿Los visitantes y contratistas de las operaciones de la compañía deben adherirse a los procedimientos de bioseguridad?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. 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>	

<b>GRANJA</b>	<b>General</b>
---------------	----------------

2.01.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con personal asignado responsable del programa de inocuidad alimentaria de la operación?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se ha designado a Katherin Castro como la responsable de la inocuidad</p>	

2.01.02	<p><b>Pregunta:</b> Si la operación está cultivando bajo principios orgánicos, ¿hay documentación escrita de la certificación actual por parte de una organización de certificación orgánica acreditada? Pregunta de Recopilación de Información.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> No</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> No. No se trabaja bajo los principios de agricultura organica</p>	

2.01.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿La operación tiene una política escrita de inocuidad e higiene de los alimentos que cubre al menos la higiene y salud de los trabajadores y visitantes, bebés y niños pequeños, presencia de animales en áreas de cultivo y almacenamiento, materia fecal, productos caídos, sangre y fluidos corporales?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Programa de buenas practicas agrícolas, temporada 2018-2019, Política de Inocuidad, describe los compromisos sobre los temas de inocuidad desarrollados en el campo. Se utiliza como herramienta para capacitar al personal.</p>	

2.01.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se implementan los controles necesarios de bioseguridad en la operación?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. El perimetro de la finca se mantiene cerrado con cerca y malla. Se tiene vigilancia a nivel interno de la finca. Las areas sensibles tales como almacenes y fuentes de agua se mantienen con acceso controlado.</p>	

<b>GRANJA</b>	<b>Sitio</b>
---------------	--------------

2.02.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay un mapa que muestre con precisión todos los aspectos de la operación, incluidas las fuentes de agua y los accesorios utilizados para suministrar el agua utilizada en la operación?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Mapa de Finca Salamo cuenta con un area de 32 ha, lotes definidos para la producción. Incluye oficina, bodega herramientas, bodega de insumos, comedor, sanitarios, pozo y sistema de riego.</p>	
2.02.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Las áreas de cultivo están adecuadamente identificadas o codificadas para permitir el rastreo hacia atrás y hacia adelante en el caso de un retiro?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se cuenta con una numeracion unica, en campo se evidencia en fisico. Incluye cultivo, variedad, fecha de siembra y area</p>	
2.02.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿El área exterior inmediatamente fuera del área de cultivo, incluidas las carreteras, los patios y las áreas de estacionamiento, se encuentra libre de basura, malezas y agua estancada?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se observó adecuadamente limpias el area fuera del cultivo. No se observo presencia de basura, agua estancada ni malezas.</p>	
2.02.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se están implementando medidas de control para el almacenamiento al exterior de equipos, tarimas, llantas, etc. (es decir, que estos equipos no se encuentren en contacto con el barro, apilados para evitar el refugio de plagas, lejos del área de cultivo)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. En el momento de la visita se observo que no se realiza almacenamiento de tarimas, llantas que sirvan de refugio de plagas, en el exterior de las instalaciones.</p>	
2.02.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los contenedores de basura y los basureros se mantienen cubiertos o cerrados?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se observó contenedores para depositar basura a lo largo de las instalaciones, se observaron limpios y con tapas.</p>	
2.02.06	<p><b>Pregunta:</b> Donde se almacenan o manipulan suelo, sustratos o fertilizantes (por ejemplo, compost), ¿se toman medidas necesarias para garantizar que la filtración y la escorrentía se recolecten o desvíen y no lleguen a las áreas de cultivo, producto ni a ninguna de las fuentes de agua? UN PUNTO CERO DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Bodega cerrada en el área contiguo a las oficinas, se observó limpia y organizada.</p>	
2.02.07	<p><b>Pregunta:</b> Donde hay estaciones de llenado de combustible o pesticidas, ¿es evidente que la ubicación y/o el uso no son un riesgo de contaminación para el producto, las fuentes de agua, las áreas de cultivo, el equipo, los materiales de empaque, etc.?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se evidencia que no hay peligro de contaminación del producto, area para almacen de combustibles cerrada, segura con muro de contención para contener derrames en caso de que se requiera, rotulacion de prohibicion de fumado. Almacen de fertilizantes señalizado, separados los productos quimicos por categoria, acondicionado para tratar y contener derrames y con acceso controlado.</p>	

2.02.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿El área auditada está libre de presencia animal y/o actividad animal (silvestre o doméstica)? Si la respuesta es Si, vaya a 2.02.09.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> No</p>									
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> No. En el momento de la visita se observó presencia de actividad animal en el área auditada (aves)</p>										
<table border="1"> <tr> <td colspan="3"><b>Comentarios del auditado:</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">AC Aceptada?</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Rejected. No evidence submitted. MS</td> <td style="text-align: center;"><b>No</b></td> <td> <p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> </td> </tr> </table>			<b>Comentarios del auditado:</b>				AC Aceptada?		<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Rejected. No evidence submitted. MS	<b>No</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 0</p>
<b>Comentarios del auditado:</b>											
	AC Aceptada?										
<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Rejected. No evidence submitted. MS	<b>No</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 0</p>									
2.02.08a	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay alguna evidencia de materia fecal en el área auditada?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>									
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> No. No se observó evidencia de contaminación fecal en el área auditada.</p>										
2.02.08b	<p><b>Pregunta:</b> ¿Es la materia fecal encontrada en el área auditada, un evento sistemático (no esporádico)? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>									
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. La puntuación no se afecta. No se observó presencia de contaminación fecal en el área auditada.</p>										
2.02.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿El área auditada está libre de evidencia de bebés y niños pequeños?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>									
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. No se evidencian niños o bebés en las áreas colindantes o en las áreas de producción. Política de prohibición de permanencia de menores de edad, se utiliza para capacitar al personal y se coloca rotulación en el ingreso de la finca.</p>										
<p><b>GRANJA</b> Historia del Terreno</p>											
2.03.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿La(s) área(s) de cultivo se usaron para cultivar alimentos para el consumo humano la temporada pasada?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> Si</p>									
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se indica que se mantienen con cultivos para consumo humano por más de 2 años.</p>										
2.03.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se han utilizado las áreas de cultivo para cualquier función no agrícola? Si es no, vaya a 2.03.03.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> No</p>									
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> No. Se indica que se trabaja con cultivos agrícolas desde hace más de 2 años.</p>										
2.03.02a	<p><b>Pregunta:</b> Si el área de cultivo se usó previamente para funciones no agrícolas, ¿se han realizado pruebas de suelo que muestren que el suelo fue negativo o dentro de los límites aprobados por la agencia reguladora para contaminantes?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>									
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b></p>										

2.03.03	<b>Pregunta:</b> ¿Las áreas de cultivo se han utilizado para la cría de animales o como tierras de pastoreo para animales? Si es no, vaya a 2.03.04.	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> No
	<b>Comentarios del Auditor:</b> No. No se evidencia presencia de animales de pastoreo en las áreas de plantación observadas durante la auditoría. Se indica que se han utilizado para cultivos agrícolas por más de 2 años.	
2.03.03a	<b>Pregunta:</b> Si la tierra se utilizó anteriormente para la cría de animales o como tierras de pastoreo para el ganado, ¿se ha realizado una evaluación de riesgos?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
2.03.04	<b>Pregunta:</b> ¿Ha ocurrido una inundación por causas no controladas en el/las área(s) de cultivo desde la temporada de cultivo anterior? Si es no, vaya a 2.03.05.	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> No
	<b>Comentarios del Auditor:</b> No. No se han presentado inundaciones, confirmado de acuerdo con entrevistas. No se observan fuentes de agua que pasen cerca de la finca.	
2.03.04a	<b>Pregunta:</b> Si la(s) zona(s) de cultivo y el producto se vieron afectados por las inundaciones, ¿existe evidencia documentada de que se tomaron medidas correctivas para la tierra y el producto afectados?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
2.03.04b	<b>Pregunta:</b> ¿Se han llevado a cabo pruebas de laboratorio de productos y/o suelos en las áreas inundadas que muestran que el producto y/o el suelo fueron negativos o dentro de los límites aprobados por la agencia reguladora para los contaminantes?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
2.03.04c	<b>Pregunta:</b> Si los sistemas sépticos o de alcantarillado adyacentes al área de cultivo se vieron afectados por las aguas de la inundación, ¿hay una inspección documentada después de la inundación para asegurar que estén funcionando adecuadamente y que no sean una fuente de contaminación?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
2.03.05	<b>Pregunta:</b> ¿Se ha realizado una evaluación de riesgos documentada al menos anualmente para la operación?	<b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 10 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Evaluación de riegos del sitio MBPA B6 revisada por Kevin Escobar, con fecha de 05 enero 2019, se indica que se encuentra en colindancias con zonas agrícolas, pecuarias y áreas de vegetación, incluyen riesgos físicos, químicos y biológicos que podrían contaminar los sitios de producción. Ejemplo actividades colindantes (cultivos agrícolas), (riesgo químico) y acción preventiva (establecer zonas de amortiguamiento).	
2.03.05a	<b>Pregunta:</b> Si se identifica algún riesgo, ¿se han documentado e implementado medidas correctivas y/o medidas preventivas?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. La puntuación no se afecta. No se han identificado riesgos en la evaluación realizada.	
<b>GRANJA</b> Uso de Tierra Adyacente		
2.04.01	<b>Pregunta:</b> ¿Es la tierra adyacente al área de cultivo una posible fuente de contaminación de la producción ganadera intensiva (por ejemplo, lotes de alimentación, operaciones lecheras, avicultura, operaciones de procesamiento de carne)? Si es no, vaya a 2.04.02.	<b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 10 <b>Puntuación:</b> No
	<b>Comentarios del Auditor:</b> No. La tierra adyacente no es una posible fuente de contaminación por actividad animal intensiva.	

2.04.01a	<p><b>Pregunta:</b> Donde hay una producción intensiva de ganado en la tierra adyacente, ¿se han tomado medidas apropiadas para mitigar esta posible fuente de contaminación en el área de cultivo (por ejemplo, áreas de amortiguamiento, barreras físicas, cimientos, vallas, zanjas, etc.)?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b></p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>									
2.04.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay evidencia de animales domésticos, animales salvajes, tierras de pastoreo (incluye hogares con granjas de pasatiempos y ganado no comercial) en las proximidades de la operación de cultivo? Si es no, vaya a 2.04.03.</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se observo presencia de animales domesticos (vacas) proximos a la operacion de cultivo.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> Si</p>									
<table border="1"> <tr> <td colspan="3" data-bbox="256 436 1513 470"><b>Comentarios del auditado:</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="256 470 1071 533"></td> <td data-bbox="1071 470 1175 533" style="text-align: center;"><b>AC Aceptada?</b></td> <td data-bbox="1175 470 1507 533"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="256 533 1071 630"> <p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> <i>Rejected. No evidence submitted. MS</i></p> </td> <td data-bbox="1071 533 1175 630" style="text-align: center;"><b>No</b></td> <td data-bbox="1175 533 1507 630"> <p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> </td> </tr> </table>			<b>Comentarios del auditado:</b>				<b>AC Aceptada?</b>		<p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> <i>Rejected. No evidence submitted. MS</i></p>	<b>No</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 0</p>
<b>Comentarios del auditado:</b>											
	<b>AC Aceptada?</b>										
<p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> <i>Rejected. No evidence submitted. MS</i></p>	<b>No</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 0</p>									
2.04.02a	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se han implementado medidas físicas para restringir a los animales domésticos y animales salvajes, las tierras de pastoreo (incluye hogares con granjas de pasatiempos y ganado no comercial) y sus desechos al ingresar al área de cultivo (por ejemplo, Franjas vegetativas, barreras contra el viento, barreras físicas, bermas, vallas, zanjas de desviación)?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se cuenta con cerca perimetral para impedir el ingreso de los animales, tambien se construyo un drenaje que separa ambas sitios.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>									
2.04.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se almacenan y/o aplican en tierras adyacentes montones de estiércol, composta, biosólidos o enmiendas no sintéticas sin tratar? Si es no, vaya a 2.04.04.</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> No. No se evidencia en los linderos presencia de estiércol o enmiendas no sintéticas sin tratar</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> No</p>									
2.04.03a	<p><b>Pregunta:</b> Donde corresponda, ¿se han tomado medidas físicas para asegurar las pilas de estiércol, el compost, los biosólidos o las enmiendas no sintéticas no tratadas almacenados y/o aplicados en tierras adyacentes?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b></p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>									
2.04.03b	<p><b>Pregunta:</b> Si los biosólidos se almacenan y/o se aplican en terrenos adyacentes, ¿el propietario contiguo ha proporcionado documentación que confirme que los biosólidos cumplen con las normas vigentes, las normas gubernamentales o locales?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b></p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>									
2.04.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿El área de cultivo está situada en una ubicación de mayor riesgo donde la contaminación podría ocurrir por operaciones o funciones cercanas (por ejemplo, campos de lixiviación, escorrentías o posibles inundaciones de alcantarillas, sistemas de inodoros, instalaciones industriales, campos de trabajo, etc.)? Si es no, vaya a 2.04.05.</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> No. Es un área agrícola, se evidenció en los linderos areas de bosque en regeneracion, calle publica y cultivos de maiz.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> No</p>									
2.04.04a	<p><b>Pregunta:</b> Cuando el área de cultivo se encuentra en una ubicación de mayor riesgo, ¿se han tomado las medidas adecuadas para mitigar los riesgos relacionados con las operaciones cercanas?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b></p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>									

2.04.05	<b>Pregunta:</b> ¿Hay algún otro riesgo potencial en la tierra adyacente que podría potencialmente conducir a la contaminación del área de cultivo?	<b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 10 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. No se evidencia algún otro riesgo potencial en los terrenos adyacentes que puedan afectar al cultivo	
2.04.05a	<b>Pregunta:</b> ¿Se han tomado las medidas apropiadas para mitigar los riesgos relacionados con las operaciones cercanas?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. La puntuación no se afecta. No se han detectado otros riesgos potenciales que puedan afectar al cultivo	
2.04.06	<b>Pregunta:</b> ¿Hay evidencia de materia fecal humana en la tierra adyacente al área auditada? Si es no, vaya a 2.05.01.	<b>Posibles puntos:</b> 15 <b>Puntos obtenidos:</b> 15 <b>Puntuación:</b> No
	<b>Comentarios del Auditor:</b> No. No se observó evidencia de materia fecal humana en los linderos o los terrenos adyacentes que fueron visitados durante la auditoría	
2.04.06a	<b>Pregunta:</b> Cuando hay evidencia de materia fecal humana en la tierra adyacente, ¿existen controles adecuados para mitigar el riesgo (por ejemplo, controles de acceso (barreras), distancia del área de cultivo y equipo, tipo de cultivo y madurez, condición de la tierra, etc.)?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	

<b>GRANJA</b>	<b>Inspección</b>
---------------	-------------------

2.05.01	<b>Pregunta:</b> ¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?	<b>Posibles puntos:</b> 15 <b>Puntos obtenidos:</b> 15 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Auditoría interna realizada por Cristofer Jauria (externo), fecha de ejecución el 29 noviembre 2019, incluyendo la operación de rancho, con todos los puntos de control aplicables, las auditorías internas se realizan con una frecuencia anual.	
2.05.02	<b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de inventario de productos químicos, incluidos pesticidas y fertilizantes?	<b>Posibles puntos:</b> 3 <b>Puntos obtenidos:</b> 3 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Inventario actualizado al 9/12/19, producto Amistar 50 WP, cantidad disponible 3.4 Litros. El control del inventario se lleva de forma diaria según entradas y salidas por parte del encargado de almacén.	
2.05.03	<b>Pregunta:</b> ¿Están todos los productos químicos almacenados de forma segura y están etiquetados correctamente?	<b>Posibles puntos:</b> 15 <b>Puntos obtenidos:</b> 15 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se evidencia en bodegas independientes por tipo de producto, se observaron almacenados de forma segura bajo llave	



2.05.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los químicos de "grado alimenticio" y "grado no alimenticio" se usan de manera apropiada, de acuerdo con la etiqueta y se almacenan de manera controlada?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se almacenan los productos desinfectantes grado alimenticio en la bodega de la finca, se llevan al area de cultivo cuando se requiere. Los productos de limpieza y desinfección se traen el día de trabajo, directamente desde la oficina de planta.</p>	
2.05.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los cultivos, los ingredientes (incluido el agua), los envases que entran en contacto con los alimentos y las superficies que entran en contacto con alimentos están dentro de las tolerancias aceptables de deterioro y están libres de adulteración? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. No se evidencia adulteración en ninguno de los sitios inspeccionados el día de la auditoría</p>	
<b>GRANJA Entrenamiento</b>		
2.06.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un programa de capacitación en higiene de inocuidad alimentaria que cubra a los trabajadores nuevos y existentes y hay registros de estos eventos de capacitación?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Programa de capacitaciones: se incluye BPA, Higiene personal, manejo de químicos, higiene en cosecha. Al menos una vez cada dos meses, se incluye personal nuevo y existente. Ejemplo: Capacitación en temas de BPA, e higiene de los alimentos, con fecha 03/10/19, instructor Byron Ajpop, asistentes Luis Arias, Nestor Garcia, Saul Lopez, Edgar Rolando, Elder Avila y Antonio Garcia.</p>	
2.06.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con procedimientos por escrito y ha sido comunicada la exigencia a los trabajadores que manipulan los alimentos que informen si durante sus labores han sufrido cortes o rozaduras y/o si padecen alguna enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación para los productos que se producen y están enterados de los requisitos para regresar al trabajo? (En países con leyes de privacidad/ confidencialidad de la salud, por ejemplo, EE. UU., los auditores pueden consultar procedimientos/políticas pero no registros reales).</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Política que prohíbe que los empleados con heridas abiertas manipulen alimentos POL 7 v1, firmada por Sergio Leal con fecha 03/01/19. Se utiliza para capacitar al personal en las inducciones. Se mantiene rotulación publicada en campo sobre estos temas.</p>	
2.06.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existen registros de incumplimiento de la inocuidad alimentaria de los trabajadores y acciones correctivas asociadas (incluidos los registros de reentrenamiento)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se evidencia en sitio, se cuenta con registros en donde se señalan las alertas a los trabajadores en caso de un incumplimiento. Son administradas por el área de recursos humanos.</p>	
<b>GRANJA Higiene del Trabajador de Campo (se aplica a los trabajadores en el campo, no a los trabajadores de la cosecha)</b>		
2.07.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Las instalaciones sanitarias son adecuadas en número y ubicación? UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se cuenta con 3 estaciones sanitarias por genero, se mantienen unos 10 empleados en la finca para las diferentes labores en el momento de la visita.</p>	

2.07.01a	<p><b>Pregunta:</b> ¿Las instalaciones sanitarias están ubicadas en un lugar adecuado para evitar la contaminación del producto, el embalaje, el equipo y las áreas de cultivo?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Ubicadas fuera de las áreas de cultivo para prevenir cualquier contaminación, no se realiza almacenamiento de equipos ni materiales de embalaje en campo. No fueron observados riesgos de contaminación del producto en el momento de la auditoría.</p>	
2.07.01b	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están las cuencas de los baños diseñadas y se mantienen de tal forma que no produzcan un riesgo de contaminación (por ejemplo, libres de fugas y grietas)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Tipo servicio sanitario con tanque séptico, se observó exteriormente en adecuadas condiciones</p>	
2.07.01c	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un procedimiento documentado para vaciar las cuencas de los baños de una manera higiénica y también de manera que se evite la contaminación del área de cultivo, el producto, el embalaje, el equipo y los sistemas de agua?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. La puntuación no se afecta. No se cuenta con sistema para vaciar los baños, cuentan con tanque séptico.</p>	
2.07.01d	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los baños están contruidos con materiales que son fáciles de limpiar?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Están contruidos de pared sólida, se evidencia fácil de limpiar.</p>	
2.07.01e	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los materiales del baño están contruidos de un color claro que permite una evaluación fácil de la ejecución de la limpieza?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Con pintura color crema que facilita la evaluación de la limpieza.</p>	
2.07.01f	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los inodoros cuentan con papel higiénico y el papel higiénico se almacena correctamente (por ejemplo, los rollos de papel higiénico no se almacenan en el piso o en los orinales)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Los sanitarios verificados cuentan con papel higienico, se mantienen colgando. No se colocan en el piso.</p>	
2.07.01g	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están limpias las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos? ¿Existen registros que indiquen que la limpieza, el mantenimiento y el almacenamiento del inodoro se realizan con regularidad?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se cuenta con 3 estaciones sanitarias en campo para el personal, registro de limpieza con fecha de 11/12/19, hora 10:15 am, acción a realizar lavado y desinfeccion, se usa cloro y detergente, ban-os 1,2y3, realizado por Linda Recinos. Los sanitarios se limpian 2 veces por dia o con mayor frecuencia si se requiere, se observaron en adecuadas condiciones de limpieza las estaciones de lavado de manos y sanitarios en el momento de la inspeccion.</p>	

2.07.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿La señalización de lavado de manos se ha publicado correctamente?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se evidencia frente a los lavamanos, letreros que indican en forma gráfica la forma de realizar un correcto lavado de manos.</p>	
2.07.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿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? UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se observó un lavamanos por cada unidad de servicios sanitarios para el lavado de manos.</p>	
2.07.03a	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están las estaciones de lavado de manos diseñadas y mantenidas adecuadamente (por ejemplo, la capacidad de capturar o controlar el agua de enjuague para evitar la contaminación del producto, el embalaje y el área de cultivo, sin desagües obstruidos, etc.)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se observaron adecuadamente diseñadas, cuentan con sistema para captación del agua de lavado, los drenajes se observaron en buenas condiciones</p>	
2.07.03b	<p><b>Pregunta:</b> ¿Las estaciones de lavado de manos son claramente visibles (por ejemplo, situadas fuera de la instalación sanitaria) y de fácil acceso para los trabajadores?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Situadas cerca de los servicios sanitarios. Son abiertos y de fácil acceso para el personal.</p>	
2.07.03c	<p><b>Pregunta:</b> ¿Las estaciones de lavado de manos están adecuadamente abastecidas con jabón sin perfume y toallas de papel?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se observó estaciones de lavado de manos adecuadamente abastecidas, cuentan con jabón sin perfume y toallas de papel desechable.</p>	
2.07.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿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 se pueden contaminar?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se evidenció que los trabajadores se lavan y desinfectan las manos antes de iniciar el trabajo y cuando retoman después de ir al baño</p>	
2.07.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿No hay señales de que haya trabajadores con quemaduras, llagas, heridas abiertas o que muestren signos de enfermedades transmitidas por alimentos y que trabajen directa o indirectamente con los alimentos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. No se evidencian trabajadores con quemaduras, llagas, heridas abiertas u otras</p>	

2.07.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿La joyería está confinada a una alianza de boda sencilla y los relojes no se usan?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. No se observó al personal portando joyería, relojes u otros</p>	
2.07.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿No se almacenan los artículos personales de los trabajadores en las áreas de cultivo o áreas de almacenamiento de materiales?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Los artículos personales de los trabajadores, se colocan en un comedor cercano alas oficinas de la finca.</p>	
2.07.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿Fumar, comer, masticar y beber está confinado a áreas designadas, y se prohíbe escupir en todas las áreas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se observo evidencia que se cuenta con rotulacion de prohibicion de comer, beber, fumar y masticar en areas de cultivo, colocada en la entrada de la finca, comedor y oficina.</p>	
2.07.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿El agua potable fresca es fácilmente accesible para los trabajadores?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. El agua se encontraba fresca, la temperatura de la zona es alta, el agua se mantiene en botellones en un area de sombra.</p>	
2.07.09a	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se proporcionan tazas de un solo uso (a menos que se use una fuente de agua para beber) y están disponibles cerca del agua potable?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se observa vasos individuales y desechables disponibles para los trabajadores.</p>	
2.07.10	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los botiquines de primeros auxilios están adecuadamente abastecidos y fácilmente disponibles?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se cuenta con un botiquín central en la oficina, se observó adecuadamente abastecido. El encargado de cuadrilla cuenta con botiquin en campo.</p>	
2.07.11	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con basureros adecuados y están colocados en lugares apropiados?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se evidencia basureros en el área del comedor, en las oficinas. Se observaron adecuadamente instaladas</p>	

2.07.12	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se han controlado los posibles problemas de material extraño (por ejemplo, metal, vidrio, plástico)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Durante la inspeccion no se observo presencia de material extraño tal como metal, vidrio y plastico.</p>	

<b>GRANJA</b>	<b>Fertilizantes Inorgánicos</b>
---------------	----------------------------------

2.08.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se están utilizando Fertilizantes Inorgánicos como insumo? (por ejemplo, nitrato de amonio, sulfato de amonio, urea sintetizada químicamente, etc.) Pregunta de recopilación de información.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> Si</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se utilizan fertilizantes inorganicos tales NitroXtend, Sulfato de Magnesio y Sulfato de amonio.</p>	

2.08.06a	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se está utilizando fertilizante cuando las normas/directrices del país prohíben el uso de tales materiales (por ejemplo, las Directrices específicas de productos de hoja verde de California)? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Está en cumplimiento de la legislación, no hay directrices que prohíban el uso de los fertilizantes.</p>	

2.08.06b	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existen registros de uso de fertilizantes disponibles para cada área de cultivo, incluidos los registros de las aplicaciones?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. En los registros de aplicacion de fertilizantes FR-71, revisados se incluye por ejemplo: Cultivo Ejote (Dinasty), lote 168, fecha de aplicacion 26/11/19, fertilizante Sulfato de Magnesio (16%Mg y 11% S), cantidad aplicada 5 libras, metodo manual, operario Luis Arias. Cultivo Arveja (Kennedy), lote 1, fecha de aplicacion 25/11/19, fertilizante Sulfato Amonio (21%N y 24% S), cantidad aplicada 17 libras, metodo manual, operario Luis Arias. Cultivo Baby Corn, lote 1, fecha de aplicacion 25/11/19, fertilizante NitroXtend (38.5% N y 7.2% S), cantidad aplicada 20 lb, metodo manual y operario L.</p>	

2.08.06c	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay certificados de análisis (CdA), especificaciones, etiquetas de productos u otros documentos disponibles para revisión provistos por el proveedor que indiquen los componentes del material?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Todos los fertilizantes comprados cuenta con información del contenido nutricional ejemplo: Nitro Xtend (38.5% N y 7.2%S). Se cuenta con cartas de garantia donde se indica que los fertilizantes comprados no cuentan con metales pesados.</p>	

<b>GRANJA</b>	<b>Pozo</b>
---------------	-------------

2.09.02a	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se realizan pruebas genéricas de E. coli en el agua (tomadas de la fuente de uso práctica más cercana) a la frecuencia requerida y/o esperada? UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Deficiencia Mayor</p>									
<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Mayor. No se realizan los analisis microbiologicos del agua con la frecuencia establecida. Disponible los analisis microbiologicos del agua realizado en Servicio Industrial Microbiologico. Fuente pozo, fecha 24/Noviembre/2019, orden trabajo numero 1124850 resultados indican coliformes totales menor 1.1 NMP/100 ml y E Coli menor 1.1 NMP/100 ml, cloro residual 0.8 mg/L. Frecuencia anual de los analisis microbiologicos, los resultados se encuentran dentro de los parametros esperados.</p>											
<table border="1"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="256 380 1175 443"> <p><b>Comentarios del auditado:</b> Se realizo una Evaluación de riesgos del agua de producción y se definieron fechas de realización de análisis microbiológicos E coli genérica. Este punto lo realizaremos parcialmente.</p> </td> <td data-bbox="1175 380 1516 443" style="text-align: right;"> <p><a href="#">View Files</a></p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="256 443 1073 495"></td> <td data-bbox="1073 443 1175 495" style="text-align: center;"> <p>AC Aceptada?</p> </td> <td data-bbox="1175 443 1516 495"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="256 495 1073 600"> <p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Rechazada. La evidencia suministrada no es suficiente, se verifica en proxima auditoria</p> </td> <td data-bbox="1073 495 1175 600" style="text-align: center;"> <p><b>No</b></p> </td> <td data-bbox="1175 495 1516 600"> <p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> </td> </tr> </table>			<p><b>Comentarios del auditado:</b> Se realizo una Evaluación de riesgos del agua de producción y se definieron fechas de realización de análisis microbiológicos E coli genérica. Este punto lo realizaremos parcialmente.</p>		<p><a href="#">View Files</a></p>		<p>AC Aceptada?</p>		<p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Rechazada. La evidencia suministrada no es suficiente, se verifica en proxima auditoria</p>	<p><b>No</b></p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 5</p>
<p><b>Comentarios del auditado:</b> Se realizo una Evaluación de riesgos del agua de producción y se definieron fechas de realización de análisis microbiológicos E coli genérica. Este punto lo realizaremos parcialmente.</p>		<p><a href="#">View Files</a></p>									
	<p>AC Aceptada?</p>										
<p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Rechazada. La evidencia suministrada no es suficiente, se verifica en proxima auditoria</p>	<p><b>No</b></p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 5</p>									
2.09.02b	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran protocolos de muestreo adecuados y que incluyan dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>									
<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Procedimiento de toma de muestras sin codigo, se detalla el tipo de fuente de agua, donde se deben tomar las muestras y como deben ser identificadas.</p>											
2.09.02c	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>									
<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Procedimiento de toma de muestras sin codigo, se detalla que hacer en caso de tener resultados no apropiados de los analisis del agua. Incluye realizar limpieza de la fuente, tuberias, uso de sanitizante y toma de muestras.</p>											
2.09.02d	<p><b>Pregunta:</b> Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>									
<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. La puntuación no se afecta. No se han detectado, resultados no apropiados</p>											
2.09.02e	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de algún tratamiento antimicrobiano en el agua (por ejemplo, cloración, U.V., ozono, etc.) y los registros de testeo son actuales y estan disponibles?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> No Cumple</p>									
<p><b>Comentarios del Auditor:</b> No. No se usan antimicrobianos para el tratamiento del agua</p>											
<table border="1"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="256 1545 1175 1608"> <p><b>Comentarios del auditado:</b> Se hizo coloración en todas las áreas de lavado de manos en finca.</p> </td> <td data-bbox="1175 1545 1516 1608" style="text-align: right;"> <p><a href="#">View Files</a></p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="256 1608 1073 1661"></td> <td data-bbox="1073 1608 1175 1661" style="text-align: center;"> <p>AC Aceptada?</p> </td> <td data-bbox="1175 1608 1516 1661"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="256 1661 1073 1766"> <p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada. Se realiza cloracion del agua en el rango de potabilidad.</p> </td> <td data-bbox="1073 1661 1175 1766" style="text-align: center;"> <p><b>Sí</b></p> </td> <td data-bbox="1175 1661 1516 1766"> <p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </table>			<p><b>Comentarios del auditado:</b> Se hizo coloración en todas las áreas de lavado de manos en finca.</p>		<p><a href="#">View Files</a></p>		<p>AC Aceptada?</p>		<p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada. Se realiza cloracion del agua en el rango de potabilidad.</p>	<p><b>Sí</b></p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
<p><b>Comentarios del auditado:</b> Se hizo coloración en todas las áreas de lavado de manos en finca.</p>		<p><a href="#">View Files</a></p>									
	<p>AC Aceptada?</p>										
<p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada. Se realiza cloracion del agua en el rango de potabilidad.</p>	<p><b>Sí</b></p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>									

2.09.02f	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se guardan los registros para la inspección visual periódica y la desinfección (si ocurre) de la fuente de agua y están disponibles para su revisión?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Formato de inspeccion y mantenimiento de la fuente de agua FR-72, fecha 05/06/19, incluye malezas (no), basura (no), cadaveres de animales (no), huellas de animales (no), grietas (no) y fugas (no), realizado por Michael, de forma semanal.</p>	
2.09.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se utiliza la agricultura de secano en la operación de cultivo?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> No</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> No. No se realiza agricultura de secano, se usa riego en la operacion de cultivo.</p>	
2.09.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe una evaluación documentada de cada fuente de agua que cubra el acceso de los animales, la contaminación aguas arriba/esorrentía, el estado adecuado del pozo, el tratamiento del agua, reflujó, mantenimiento, contaminación cruzada por lixiviación, sistemas de recirculación de agua, etc., según corresponda?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15 <b>Puntos obtenidos:</b> 15 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Evaluacion de riesgos de fuente de agua actualizada para la temporada 2019, incluye fuente de agua, metodo de aplicacion, contacto del agua con el cultivo, describe los riesgos fisicos, quimicos y microbiologicos que pueden contaminar la fuente de agua, se establecen las medidas preventivas para riesgo identificado.</p>	
2.09.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay dispositivos de prevención de reflujó en todas las líneas principales, incluso donde se realizan aplicaciones químicas, de fertilizantes y pesticidas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 10 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Sistema de válvula check, instalada dentro del sistema de la bomba sumergible, que bloquea la presión negativa del agua. Se evidencia registros de mantenimiento, una vez por temporada</p>	
2.09.10	<p><b>Pregunta:</b> Si la operación almacena agua (tanque, sistema, contenedor), ¿el contenedor de almacenamiento está bien mantenido?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. La puntuación no se afecta. No se cuenta con sistemas de almacenamiento de agua. El sistema de riego funciona directamente con el agua del pozo</p>	
<p><b>GRANJA</b>    <b>Uso de Pesticidas</b></p>		
2.10.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existen registros actualizados de todos los pesticidas aplicados durante el ciclo de cultivo? UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15 <b>Puntos obtenidos:</b> 15 <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Cultivo Ejote, variedad Dinasty, fecha de aplicacion 9 Diciembre 2019, se aplica Amistar 50 WG (Azoxystrobin), lote 170, area de 3.5 manzanas, hora final 4:10 pm, intervalo a cosecha 0 dias. Cultivo Aneja, fecha de aplicacion 4 Noviembre 2019, se aplica Foraxil 24 EC (Metalaxil), lote 1, area 0.34 manzanas, hora final 4:01 pm, intervalo a cosecha 0 dias. Cultivo baby Corn, fecha de aplicacion 13/11/19, se aplica Karate Zeon 5 CS (Lambda Cyhalotrin), lote 100, area 0.75 manzanas, hora final 3:50 pm, intervalo a cosecha 7 dias.</p>	

2.10.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los registros muestran que los pesticidas y su uso cumplen con todos los requisitos e instrucciones de la etiqueta, registro nacional (por ejemplo, EPA) y cualquier reglamentación federal, estatal o local? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Por medio de la revisión de registros se evidencia que se han seguido las recomendaciones técnicas contenidas en las etiquetas. Por ejemplo: Para el caso de la aplicación de Karate Zeon 5 CS, se usa para control de mosca blanca, dosis recomendada de 210-350 ml/manzana, dosis aplicada de 125 ml, periodo aplicación cosecha según etiqueta 7 días y número de registro 302-253A,</p>	
2.10.03	<p><b>Pregunta:</b> Cuando los productos están destinados a la exportación ¿Los registros muestran que solo se usan pesticidas aprobados para su uso en los mercado(s) de destino y que cumplen todos los requisitos de las instrucciones de la etiqueta, de registro nacional (por ejemplo, EPA) y de cualquier reglamentación federal, estatal o local y sus lineamientos? Se requieren acciones correctivas si es No Cumplimiento. Si las acciones correctivas no son proporcionadas y aceptables por el organismo de certificación, se califica una falla de la auditoría.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se cuenta con una lista de los LMR's, para mercado de destino: USA. Se usan los productos químicos a las dosis recomendadas y para los cultivos autorizados. Se cuenta con información de los LMR de los países destino, se realizan los análisis de residuos y se verifican con los LMR establecidos para cada molécula. Se mantienen los registros con los detalles de las aplicaciones y los periodos aplicación cosecha. Se cuenta con información de LMR del país destino actualizada en enero 2019, ejemplo: cultivo ejote y arveja LMR de Lambda Cyhalotrin para USA de 0.2 ppm.</p>	
2.10.04	<p><b>Pregunta:</b> Cuando los productos están destinados a la exportación, ¿existen registros que demuestren que los intervalos previos a la cosecha y los rangos de aplicación son suficientes para cumplir con los requisitos de entrada de LMR del país de exportación? Los registros muestran que cualquier producto con No cumplimiento se desvía a un mercado donde cumple con los requisitos. Se requieren acciones correctivas si es No Cumplimiento. Si las acciones correctivas no son proporcionadas y aceptables por el organismo de certificación, se califica una falla de la auditoría.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Análisis de residuos realizado en AGQ, cultivo arveja, finca El Salamo Lot 1, parcela 8, número de referencia AI-19/148543, fecha de muestreo 09/12/19, resultado indica 0.028 ppm de Azoxistrobin, LMR máximo establecido para USA de 0.05 ppm. Análisis de residuos para baby corn, finca El Salamo Lot 100, parcela 3, número de referencia AI-19/148538, fecha de muestreo 11/12/19. Cultivo Ejote, finca El Salamo Lote 162, parcela 3, número de referencia AI-19/075226, fecha de muestreo 06/07/19, resultados indica que no se han detectado resultados iguales o superiores al límite de cuantificación.</p>	
2.10.05	<p><b>Pregunta:</b> Para aquellos pesticidas que no están registrados y/o autorizados por una agencia gubernamental para su uso en los cultivos objetivo en el país de producción o, si el país no tiene o tiene un marco legislativo parcial para cubrir los pesticidas, ¿puede el productor demostrar que tiene información de registro, información de etiquetas, tolerancias de LMR, etc. para el país de destino? Se requieren acciones correctivas si es No Cumplimiento. Si las acciones correctivas no son proporcionadas y aceptables por el organismo de certificación, se califica una falla de la auditoría.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. La puntuación no se afecta. Se cuenta con marco legal en el país de producción, que regula el uso de los pesticidas.</p>	
2.10.06	<p><b>Pregunta:</b> Cuando la cosecha está restringida por intervalos previos a la cosecha, ¿Se requieren intervalos previos a la cosecha en las etiquetas de los productos, en el registro nacional (por ejemplo, EPA) y en las normas y directrices federales, estatales o locales a las que se adhieren? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se mantienen los registros con los detalles de las aplicaciones y los periodos aplicación cosecha. Se verifican plazos de seguridad a cosecha y se evidencia su cumplimiento. En el caso del ejote se inicia cosecha el 11/12/19 en el lote 170, última aplicación realizada el 09/12/19 se aplica Amistar 50 WG, periodo aplicación cosecha 0 días. Para el caso de la arveja y el baby corn no se ha realizado cosecha. Se cumple con los plazos entre la aplicación y la cosecha según los registros verificados.</p>	
2.10.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un procedimiento documentado para la mezcla/carga de pesticidas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Procedimiento para la aplicación de fitosanitarios en el cultivo MBPA 07. Incluye los pasos a seguir durante la mezcla y carga de pesticidas.</p>	



2.10.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un procedimiento documentado para la aplicación de pesticidas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Procedimiento para la aplicacion de fitosanitarios en el cultivo MBPA 07. Incluye uso de equipos de proteccion personal, no realizar aplicacion bajo condiciones de fuerte viento, no aplicar cerca de fuentes de agua y realizarlo solo personal capacitado.</p>	
2.10.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un procedimiento documentado para enjuagar y limpiar el equipo de pesticidas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Procedimiento para la aplicacion de fitosanitarios en el cultivo MBPA 07, describe el procedimiento del lavado del equipo de aplicacion al finalizar la labor.</p>	
2.10.10	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay documentación que demuestre que la(s) persona(s) que toma(n) decisiones para las aplicaciones de pesticidas son competentes?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Ingeniero Sergio Humberto Leal Herrera, graduado de la Escuela Agrícola Panamericana Zamorano en 1997. Es la persona responsable de realizar las recomendaciones tecnicas de los cultivos.</p>	
2.10.11	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe documentación que demuestre que las personas que manejan materiales con pesticidas están capacitadas y están bajo la supervisión de una persona capacitada?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Registro de capacitacion en temas de manejo seguro de agroquimicos, con fecha 04/12/19, impartido por Jose Teo (Agreguima), asistentes Cristófer Teo Alarcon, Cristian Alexander, Nestor Garcia y Renato Carías Arias, duracion 2 horas.</p>	
2.10.12	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los pesticidas se almacenan sin riesgo de contaminación, en un área cerrada con llave y dedicada para ellos, con etiquetas legibles; y son los contenedores de pesticidas vacíos manejados y eliminados de acuerdo con su etiqueta y/o las instrucciones reglamentarias?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se cuenta con área de almacenamiento para plaguicidas, se encuentra cerrada y bajo llave. Solo el encargado cuenta con la llave.</p>	
2.10.13	<p><b>Pregunta:</b> ¿Es evidente que el equipo utilizado para las aplicaciones de pesticidas está en buen estado de funcionamiento?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Registro de calibracion de bombas de mochila con fecha 2/12/19, equipo bomba numero 1, capacidad 25 litros, descarga por hectarea de 2.33 litros realizada por Byron Ajpop. Registro de verificacion de probetas con fecha 3/10/19, numero 1, capacidad 100 ml, cumple si, realizado por Byron Ajpop. Calibracion de 3/10/19, bascula numero 1, capacidad 50 lb, cumple si, realizado por Byron Ajpop. Los equipos se mantienen en adecuadas condiciones operacionales.</p>	

2.10.14	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los letreros con intervalos de entrada restringida (IER) están publicados en el/las área(s) donde ocurren las aplicaciones de pesticidas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se coloca banderines rojos o amarillos en donde se han realizado las aplicaciones de fitosanitarios. Se retiran del campo al cumplir con los plazos establecidos.</p>	