

REPORTE FINAL DE AUDITORÍA


Tipo de Operación: Cuadrilla de Cosecha
Reporte de resumen de Auditoría

Num. de registro de OC.PA-PGFS-3981-3
Número de Auditoría PrimusGFS #191480 - Cert:7
Auditado por: Primus Auditing Operations

PrimusGFS Versión 3.1

[View in English](#)

Organización:	Vedex Contacto(s): Sergio Humberto Leal Herrera Dirección: Vía 7 3-79 zona 4, Guatemala, C.A 01007 Ubicación: Guatemala, Guatemala, Guatemala Número de Teléfono: 502.50562097
Operación	El Salamo- Relacionado con el Rancho Finca El Salamo Contacto(s): Sergio Humberto Leal Herrera Ubicación: Km 167 , ruta a San Manuel Chaparrón Aldea El Salamo, Monjas, Jalapa, Guatemala C. A Guatemala, Monjas, Jalapa, Guatemala, C.A na, Guatemala
Distribuidor:	VEDEX
Tipo de Operación:	Cuadrilla de Cosecha
Tipo de Auditoría:	Auditoría Anunciada
Alcance de Auditoría:	Visita a finca en operacion de cosecha, se estaba cosechando ejote durante la inspeccion, se verifico el proceso de cosecha el cual se realiza de forma manual, el producto se coloca en cajas plasticas, se lleva al centro de acopio donde se realiza el pesado, codificacion y envío a planta para el proceso de empaque. Se usan vehiculos de cajon para el transporte del producto del campo a las instalaciones, se indica que estan limitados a esta funcion. El agua usada en la finca para operacion del personal y limpieza de equipos proviene de un pozo. En el momento de la auditoria se realiza entrevistas con el personal disponible, se verifican areas de cultivo, instalaciones sanitarias y almacen general. Se cuenta con seguridad interna en la finca, se controla el ingreso de personal no autorizado a las areas de cultivo y el perimetro de la finca cuenta con cerca. Las areas sensibles tales como area de combustible, fuente de agua y almacen general se mantienen con acceso controlado. No se usa agua en campo para el proceso de cosecha. Se tienen un 10 empleados en labores de cosecha durante la inspección, se tiene adecuada rotulacion en el ingreso de las areas de cultivo donde se le recuerda al personal y las visitas sobre las reglas de higiene establecidas.
Fecha de Inicio de la Revisión de la Documentación:	18 Dic 2019 08:00
Fecha Final de la Revisión de la Documentación:	18 Dic 2019 15:00
Tiempo total de la Inspección Documental:	7.00 Horas
Fecha de Inicio de la Inspección Visual:	18 Dic 2019 18:00
Fecha Final de la Inspección Visual:	18 Dic 2019 20:00
Tiempo total de la Inspección Visual:	2.00 Horas
Addendum (s) incluido(s) en la auditoría:	No Aplicable
Producto(s) observado(s) durante la auditoría:	Ejotes/Habas verdes/Habichuela verde
Producto(s)/proceso(s) similar(es) no observado(s):	Aveja/Guisante/Chicharo/Algarroba
Producto(s) solicitado(s) pero no observado(s):	Maiz Miniatura/Baby Com/Maiz Enano
Auditor:	Christopher Dye Mora (Primus Auditing Operations)
Puntuación Preliminar de la Auditoría:	94%
Puntuación Final de la Auditoría:	95%
Certificado Válido desde:	22 Ene 2020 a 21 Ene 2021

Coordenadas GPS:	Latitud	Longitud	 Haga Clic aquí para ver mapa
	14° 32' 15"	89° 51' 53"	
14° 32' 21"	89° 51' 56"		
14° 32' 11"	89° 51' 56"		
14° 32' 3"	89° 51' 55"		

Ver Certificado

Actividad de Acción Correctiva

Información relacionada con la operación auditada

Número total de trabajadores para la operación:	10	Proceso de cosecha:	Cosecha a mano
Equipamiento usado:	Cubos		
¿Estaba ocurriendo en el procesamiento de campo?	No	Tipo de procesamiento:	
¿Se utilizó agua después de la cosecha?	No	Antimicrobiano Usado:	
Tipo de uso:			

Información del producto para cada producto

Grupo de productos/Nombre del producto	Producto Observado	Estacionalidad	País de Destino por producto
Aveja/Guisante/Chicharo/Algarroba	No se observó pero es de riesgo similar a lo observado		
Ejotes/Habas verdes/Habichuela verde	Observado el día de la auditoría	Todo el año	
Maíz Miniatura/Baby Corn/Maíz Enano	No se observó y no es de riesgo similar a lo observado	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 Posibles puntos: 224 Porcentaje de la Puntuación: 92%	Puntuación: 211 Posibles puntos: 224 Porcentaje de la Puntuación: 94%
Módulo 4 - Cuadrilla de Cosecha	Puntuación: 459 Posibles puntos: 479 Porcentaje de la Puntuación: 95%	Puntuación: 459 Posibles puntos: 479 Porcentaje de la Puntuación: 95%
TOTAL	Puntuación: 666 Posibles puntos: 703 Porcentaje de la Puntuación: 94%	Puntuación: 670 Posibles puntos: 703 Porcentaje de la Puntuación: 95%

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 4 - Cuadrilla de Cosecha	2	2
TOTAL	4	4

SECCIONES:

Requisitos del Sistema Administrativo de la Inocuidad Alimentaria (SAIA)	Módulo 4 - Cuadrilla de Cosecha
Sistema de Administración	General
Control de Documentos y Registros	Inspección
Procedimientos y Acciones Correctivas	Entrenamiento
Inspecciones Internas y Externas	Inspecciones de Cosecha, Políticas y Entrenamiento
Liberación de ítems/producto	Higiene del Trabajador de Cosecha
Control/Supervisión de Proveedores	Prácticas de Cosecha
Rastreabilidad y recuperación	Transporte y Rastreo
Bioseguridad	Almacenamiento en Sitio

SAIA

Sistema de Administración

1.01.01	<p>Pregunta: ¿Existe una política documentada de inocuidad alimentaria que detalle el compromiso de la compañía con la inocuidad alimentaria?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: 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>Pregunta: ¿Existe un organigrama que muestre a todos los directivos y trabajadores involucrados en actividades y documentación relacionadas con la inocuidad de los alimentos (descripciones de los puestos de trabajo) que detallan sus responsabilidades de inocuidad alimentaria?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: 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>Pregunta: ¿Existe un comité de inocuidad de los alimentos y hay registros de reuniones de inocuidad alimentaria con los temas cubiertos y los asistentes?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Comité de inocuidad VA-01, conformado por Katherin Castro (Gestor de Inocuidad), Walter Elizondo (gerente de producción), Claudio Perez Mendez (Calidad), Ruben Amakeli Sican (RH), Manuel Jesus Gonzalez (trazabilidad), Ana Mixtun Escrito (asistente de producción) y Sergio Leal Herrera (gerente general). Última reunión realizada el 13 noviembre 2019, temas tratados revisión de instalaciones y perímetros, revisión de rótulos y analiza el flujo del proceso, incluye el personal asistente. Las reuniones se realizan con la frecuencia establecida de cada 3 meses.</p>	
1.01.04	<p>Pregunta: ¿Existe un sistema de administración de capacitación que muestre qué tipos de entrenamientos se requieren para diversas funciones laborales de trabajadores específicos, incluyendo quién ha sido capacitado, cuándo fueron capacitados, qué capacitaciones deben realizar y un cronograma de capacitación?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Plan de capacitaciones para personal de planta Vedex 2020, tema 1 limpieza (importancia de la higiene personal, lavado de manos, uñas cortas), programada para el mes de enero y noviembre. Tema tipos de contaminantes (Físicos, químicos, Biológicos), programado para los meses de mayo y octubre. Tema HACCP programado para los meses abril, junio y diciembre. Se ha designado a Katherin Castro y Kevin Escobar como los responsables de impartir las capacitaciones. Se mantienen los registros con los detalles de las capacitaciones realizadas.</p>	
1.01.05	<p>Pregunta: ¿Existe una revisión documentada de la verificación de la administración de todo el sistema de administración de inocuidad de los alimentos al menos cada 12 meses, incluida una evaluación de los recursos, y hay registros de los cambios realizados?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Registro de verificación del sistema de manejo de la inocuidad FR 22. Incluye temas tales como capacitaciones anuales para productores, políticas, pases, análisis microbiológicos del Agua, análisis multi-residuos, sanciones, trazabilidad, control de plagas, higiene de los trabajadores, revisión del HACCP, infraestructura y auditorías internas, realizada en enero 2019 por parte del equipo de inocuidad. Declaración de compromiso para la asignación de recursos VA-02, realizado en febrero 2019, incluye firma de Sergio Leal (gerente general).</p>	

1.01.06	<p>Pregunta: Donde existan guías específicas para la industria o buenas prácticas para el cultivo y/o producto, ¿tiene la operación una copia acutalizada del documento?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: 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>	

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

1.02.01	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento de control de documentos por escrito (incluido historial/registro de control de los documentos) que describa cómo se mantendrán, actualizarán y reemplazarán los documentos?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: 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>Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado e implementado que requiera que todos los registros se almacenen durante un período mínimo de 24 meses (o más si es legalmente necesario) o por al menos la vida útil del producto si es mayor de 24 meses?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Descrito en el procedimiento de control de documentos y registros que se deben conservar por 24 meses. Vida de anaquel del ejote 30 dias.</p>	

1.02.03	<p>Pregunta: ¿Se crean, editan, almacenan y manejan de manera segura los documentos y registros relacionados con la inocuidad alimentaria en papel y electrónicos?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: 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 fisicas son almacenadas en la oficina, carpetas digitales se cuenta con respaldos periodicos. Se indica la version que se esta utilizando, la fecha de actualizacion y el estado del documento.</p>	

1.02.04	<p>Pregunta: ¿Los registros se mantienen de manera organizada y recuperable?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Estan archivados de forma organizada por carpetas y por las diferentes areas de la planta, estan disenados de manera que se permite una facil identificacion, tambien se cuenta con respaldos digitales de la informacion. Una vez aprobado, se imprimen y sellan son controlados por los responsables de cada area.</p>	

1.02.05	<p>Pregunta: ¿Están todos los registros y resultados de las pruebas que pueden tener un impacto en el programa de inocuidad alimentaria revisados y firmados por una persona responsable del programa de inocuidad alimentaria?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Son firmados por la persona que ejecuta la actividad y son firmados por Katherin Castro (Calidad e Inocuidad), de acuerdo con el tipo de registro. Incluye registros de temperatura, sanitizacion, PCC de lavado y inspeccion de materia prima.</p>	

SAIA		Procedimientos y Acciones Correctivas	
1.03.01	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento escrito y estandarizado para crear Procedimientos Operativos Estándar (POE) y su contenido?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Procedimiento para elaboracion de documentos y registros PR-01, actualizado en octubre 2018. Con el proposito de asegurar que los documentos del Sistema de Calidad se elaboran, actualizan, aprueban, publican, distribuyen y administran de acuerdo a lo especificado en este procedimiento.</p>		
1.03.02	<p>Pregunta: ¿Los procedimientos escritos están disponibles para los usuarios relevantes y se mantiene una copia maestra en un archivo central?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con procedimientos para los usuarios, disponibles por cada area de trabajo, se colocan de igual forma en una cartelera. La copia maestra la mantiene en fisico en la oficina de produccion controlada por Katherin Castro (Encargada de inocuidad). Ejemplo el encargado de limpieza mantiene los registros para su area (limpieza de las instalaciones y equipos).</p>		
1.03.03	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado de acción correctiva que describa los procesos requeridos para manejar las no conformidades que afectan la inocuidad de los alimentos?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Procedimiento de acciones correctivas para desviaciones relacionadas a calidad e inocuidad FR 52, actualizado en octubre 2018, con el proposito es identificar los eventos y prevencion de futuras ocurrencias. Formato de registro de notificaciones de ocurrencias inusuales y acciones correctivas F52. Se cuenta con el historial de las acciones correctiva y se incluye analisis de causa.</p>		
1.03.04	<p>Pregunta: ¿Existe un sistema de notificación de incidentes, también conocido como Aviso de Incidencia Inusual y Registro de Acciones Correctivas (NUOCA)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Formato de registro de notificaciones de ocurrencias inusuales y acciones correctivas F52, incluye fecha, hora, reportado, departamento responsables, asunto, descripcion de acciones correctivas y descripcion de acciones preventivas. Se indica que no se han presentado eventos inusuales.</p>		

SAIA		Inspecciones Internas y Externas	
1.04.01	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado sobre cómo se realizarán las auditorías internas en las operaciones, incluida la frecuencia y la cobertura de todos los procesos que afectan la inocuidad alimentaria y los documentos y registros relacionados?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Deficiencia Mayor</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: Mayor. No se realizan con las frecuencias establecidas las auditorias internas (cada 3 meses). Programa de inspecciones, verificaciones y auditorias internas VA-03.</p>		
<p>Comentarios del auditado: Se modifiko la frecuencia de las auditorias internas, estableciendo dichas auditorias cada 3 meses.</p>		View Files	
		<p>AC Aceptada?</p>	
<p>Comentarios de OC/Auditor: Menor. Se realiza modificacion del programa de auditorias internas, pero no se han realizado con las frecuencias establecidas</p>		<p>Sí</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 7</p> <p>Nueva Puntuación: Deficiencia Menor</p>

1.04.02	<p>Pregunta: ¿Hay procedimientos escritos para manejar las inspecciones regulatorias?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Procedimiento de auditorias/Inspecciones Regulatorias PR-35, actualizado en septiembre 2018. Se incluyen dentro de los temas reunion de apertura, seguimiento del inspector regulador, toma de muestras, toma de fotografías, reunion de cierre, revisión por la gerencia, posterior a la inspeccion y acciones correctivas en caso de ser necesario.</p>	
1.04.03	<p>Pregunta: ¿Existen registros de inspecciones reglamentarias y/o inspecciones contratadas, de respuestas de la compañía y de acciones correctivas, si corresponde?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con registro de inspecciones regulatorias por parte del MAGA, realizada el 04 septiembre 19. No conformidades: Pediluvio sin medicion de sanitizante, unificar sus etiquetas de trampas de roedores, en el area de descarga se encontro presencia de insectos. Se realizan acciones correctivas con fecha de 16 septiembre 2019, realizado por Katherin Castro.</p>	
1.04.04	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos documentados de calibración y/o verificación de precisión para medir y monitorear los dispositivos utilizados en las operaciones que están relacionadas con la seguridad del producto?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con procedimiento para 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>Pregunta: ¿Se mantienen los registros de calibración y/o verificación de precisión y son consistentes con los requisitos descritos en los POE(s) para instrumentos y dispositivos de medición que requieren calibración?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Formato de 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>	
SAIA Liberación de ítems/producto		
1.05.01	<p>Pregunta: ¿Hay un procedimiento escrito para el manejo de ítems en espera y rechazados?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Procedimiento de producto retenido o rechaza PR-36. Incluye materia prima, material de empaque y material de existencia en bodega. Indica que se debe poner la fecha y la persona que lo puso en retencion.</p>	
1.05.02	<p>Pregunta: ¿Hay registros archivados del manejo de ítems puestos en espera y rechazados?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La 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>Pregunta: ¿Hay un procedimiento documentado de liberación de producto disponible?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: 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>Pregunta: ¿Se mantienen en archivo los registros de liberación de producto?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: 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>Pregunta: ¿Hay un procedimiento documentado para el manejo de quejas/comentarios sobre la inocuidad alimentaria de los clientes y compradores junto con los registros y las respuestas de la compañía, incluyendo las acciones correctivas?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Procedimiento de manejo de quejas de clientes y compradores FR-01, con el proposito de identificar los procedimientos que permitan darle seguimiento a las quejas/reclamos de los clientes en temas de inocuidad. Se indica que no se han presentado quejas en la presente temporada.</p>	
<p>SAIA Control/Supervisión de Proveedores</p>		
1.06.01	<p>Pregunta: ¿Hay una lista de proveedores aprobados y proveedores de servicios?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Formato de proveedores aprobados FR-69, realizado por Katherin Castro, incluye por ejemplo: Fecha 12/04/19, Karton Plast (caja corrugada) y Monte Cristo (Tarimas), Genesis S.A (Sanitizantes) y Vicente Cruz Lopez (Ejote), Vladimir Sandoval (Ejote).</p>	
1.06.02	<p>Pregunta: ¿Existen especificaciones escritas actuales relacionadas con la inocuidad de los alimentos para todos los productos entrantes, ingredientes, materiales (incluido el embalaje primario), servicios prestados en el sitio y servicios subcontratados?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Disponible registro de las especificaciones para todos materiales de empaque, materiales de limpieza, tarimas (ficha tecnica, regulaciones nacionales y cartas de 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>	
1.06.03	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento escrito que detalle cómo los proveedores y los proveedores de servicios son evaluados, aprobados e incluyen las actividades de verificación en curso, incluido el monitoreo? Tenga en cuenta que los controles preventivos de la cadena de suministro y los controles aplicados en la cadena de suministro también se mencionan en el Módulo 7.</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con Procedimiento de aprobacion de proveedores PR-39 actualizado en agosto 2016. Categorías en el procedimiento: A: materia prima y de productos en contacto directo con alimentos y servicios que afectan la inocuidad, B: productos que no entran en contacto con alimentos C productos que no afectan la inocuidad. Requisitos por categoría: A.</p>	

1.06.04	<p>Pregunta: ¿Tiene la organización evidencia documentada para garantizar que todos los productos entrantes, ingredientes, materiales y servicios suministrados en el sitio y proveedores de servicios subcontratados cumplan con los requisitos de aprobación y que se sigan todas las actividades de verificación de proveedores (incluido el monitoreo), tal como se define en el procedimiento de aprobación?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Deficiencia Mayor</p>						
<p>Comentarios del Auditor: Mayor. Los proveedores de materia prima no cuentan con certificación 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>								
<table border="1"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="256 380 1175 443"> <p>Comentarios del auditado: se solicito la información a Kartonplast y así mismo el certificado actualizado de Temkin Internacional.</p> </td> <td data-bbox="1175 380 1511 443" style="text-align: right;"> <p>View Files</p> </td> </tr> <tr> <td data-bbox="256 443 1073 604"> <p>Comentarios de OC/Auditor: Rechazada. La evidencia suministrada no es suficiente</p> </td> <td data-bbox="1073 443 1175 604" style="text-align: center;"> <p>AC Aceptada? No</p> </td> <td data-bbox="1175 443 1511 604"> <p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 5</p> </td> </tr> </table>			<p>Comentarios del auditado: se solicito la información a Kartonplast y así mismo el certificado actualizado de Temkin Internacional.</p>		<p>View Files</p>	<p>Comentarios de OC/Auditor: Rechazada. La evidencia suministrada no es suficiente</p>	<p>AC Aceptada? No</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 5</p>
<p>Comentarios del auditado: se solicito la información a Kartonplast y así mismo el certificado actualizado de Temkin Internacional.</p>		<p>View Files</p>						
<p>Comentarios de OC/Auditor: Rechazada. La evidencia suministrada no es suficiente</p>	<p>AC Aceptada? No</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 5</p>						
1.06.05	<p>Pregunta: Cuando los proveedores externos de servicios de laboratorio están llevando a cabo pruebas relacionadas con la inocuidad de los alimentos, ¿están estos laboratorios autorizados y/o acreditados (por ejemplo, ISO 17025 o equivalente, regulaciones nacionales, locales, etc.)?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si. Los analisis de residuos son realizados en AGQ cuenta con acreditacion ISO/IEC 17025:2005, vigente hasta 1 Nov 2020. Los analisis microbiologicos se realizan en Servicio Industrial Microbiologico SIM, conforme con ISO/IEC 17025:2005, con el registro de acreditacion OGA-LE-045-11, acreditado desde 07/19/2013.</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
<p>SAIA Rastreabilidad y recuperación</p>								
1.07.01	<p>Pregunta: ¿Existe un documento que indique cómo funciona el sistema de seguimiento de productos de la compañía, permitiendo de este modo que se produzca un seguimiento hacia atrás y hacia adelante en caso de un posible problema de retiro?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si. Trazabilidad del producto PR 32, actualizado el 06/10/18. Los campos se mantienen identificados, todo el producto recibido es registrado al llegar a planta, en el momento del empaque se incluye un código de trazabilidad que incluye (XX) el número del día de la semana, (XX) semana de empaque, (XX) código de proveedor y (XXXX) el número de boleta de envío.</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
1.07.02	<p>Pregunta: ¿Tiene la organización un programa de recuperación documentado que incluya procedimientos, funciones del equipo de recuperación y detalles de contacto, listados de contactos externos, requisitos para las verificaciones de efectividad de la recuperación, explicación de diferentes clases de recuperación y manejo del producto recuperado del mercado?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si. POE de rastreo y recuperacion de producto PR 41, incluye lista de contactos, clases de retiro y los roles del equipo, se describe el manejo del producto retirado del mercado.</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
1.07.03	<p>Pregunta: ¿Las pruebas de los procedimientos de recuperación (incluido el seguimiento) se realizan y documentan al menos cada seis meses, y la empresa puede demostrar la capacidad de rastrear los materiales (un paso adelante, un paso atrás) con eficacia?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si. Simulacro con fecha de 28/01/2019, producto ejote, cantidad 90 cajas de 18 libras, total de 1620 libras, fecha ingreso 2 enero 2019, numero envío 3700, fecha empaque 4 enero 2019, causa del simulacro presencia de larva dentro de una bolsa, contenedor numero 42, destino USA, cliente Trade Joes, hora inicio 9:50 y final 10:45 am, se indica que el producto fue descartado por parte del cliente. Simulacro con fecha 18/Julio/19, producto Ejote, escenario presencia de insecto en productos terminado, se indica que el producto fue retenido. Los simulacros se realizan con la frecuencia establecida.</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						

SAIA		Bioseguridad	
1.08.01	<p>Pregunta: ¿Existe una evaluación escrita de la vulnerabilidad de fraude alimentario (FFVA) y un plan de protección para todos los tipos de fraude, incluidos todos los productos entrantes y salientes?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Evaluacion de la Vulnerabilidad para evitar Fraude alimentario B9. Incluye todas las etapas del proceso productivo. Por ejemplo: Se incluye seguridad general interior, con el objetivo de adquirir y utilizar materia prima, insumos y materiales confiables que se ajusten a los requisitos empresariales de aseguramiento de la calidad y siguiendo las buenas practicas de manufactura estipuladas.</p>		
1.08.02	<p>Pregunta: ¿La empresa tiene un plan documentado de bioseguridad basado en los riesgos asociados con la operación?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Evaluacion de la Vulnerabilidad para evitar Fraude alimentario B9. Describe medida preventiva y accion correctiva. Se incluye temas como control de ingreso del personal y las visitas, camaras de vigilancia y solicitar antecedentes del personal.</p>		
1.08.03	<p>Pregunta: ¿Se mantienen los registros asociados con el plan de bioseguridad y sus procedimientos, incluido el monitoreo, las medidas correctivas y los registros de verificación (cuando corresponda)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se les solicita a los visitantes que firmen el formulario control de entrada, salidas y enfermedades de visitas, se firmo documento en el momento del ingreso a las instalaciones. Registro control de visitantes, camaras de seguridad, entre otros.</p>		
1.08.04	<p>Pregunta: ¿Hay una lista actual de números de teléfono de contacto de emergencia para la administración, el cumplimiento de la ley y las agencias reguladoras apropiadas?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con lista de numeros de telefono para caso de emergencia: Incluye Hospital, Bomberos, Policía Nacional, Ministerio de Agricultura, departamento de exportacion, produccion y recursos humanos. Los numeros de telefono se encuentran publicados en la entrada de la planta y area de comedor.</p>		
1.08.05	<p>Pregunta: ¿Los visitantes y contratistas de las operaciones de la compañía deben adherirse a los procedimientos de bioseguridad?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Política de bioseguridad POL 04, actualizada 01/02/19, fue firmado en el ingreso de la planta empacadora. Tambien se lleva control de ingreso del personal en la entrada de la empresa por parte de seguridad privada.</p>		
CC		General	
4.01.01	<p>Pregunta: ¿Hay una persona designada responsable del programa de inocuidad alimentaria de la operación?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se ha designado a nivel interno a Katerin Castro como la responsable del programa de inocuidad.</p>		

4.01.02	<p>Pregunta: ¿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>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: 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). Se establece el compromiso en temas de inocuidad con respecto a la higiene, visitantes, infantes, presencia de animales, fluidos corporales y productos caídos, se utiliza para capacitación del personal.</p>	

CC	Inspección
-----------	-------------------

4.02.01	<p>Pregunta: ¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Auditoría interna realiza por Cristófer Jauría, con fecha de 29 Noviembre 2019, se indica que no se cuenta con alcohol gel para secado de manos en las estaciones de lavado de manos, disponible el registro con las acciones correctivas realizada por parte de Katherin Castro, la auditoría interna se realiza con una frecuencia anual.</p>	

4.02.02	<p>Pregunta: ¿Hay registros de inspecciones pre-cosecha y muestran que el bloque actual (o el área codificada) está despejado para la cosecha?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Formato de liberación de cuadrilla de cosecha, se toma en consideración canastas para depositar el producto, áreas de cosecha, personal que labora en las áreas de cosecha, actividad animal, riesgos de contaminación. Ejemplo inspección pre operacional, realizada el 11/12/19, finca VEDEX cultivo ejote, lote 170, realizada por Michael Morales, indica que fue liberada para el proceso.</p>	

4.02.02a	<p>Pregunta: Donde las inspecciones pre-cosecha han descubierto problemas, ¿se han identificado claramente zonas de amortiguamiento y al momento de la auditoría, se respetan dichas zonas?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuación no se afecta. No se han presentado situaciones que puedan generar un problema de contaminación en el cultivo.</p>	

4.02.03	<p>Pregunta: ¿Hay un registro de inspección pre-operación?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con un registro de inspección pre-operacional, es verificado por Michael Morales. Por ejemplo, 17/12/2019, se verificó el área de cultivo, cajas para depositar el producto, personal, sanitarios, perímetro del área de cultivo y estaciones de lavado de manos.</p>	

CC	Entrenamiento
-----------	----------------------

4.03.01	<p>Pregunta: ¿Existe un programa de capacitación sobre higiene de la inocuidad alimentaria que cubra a los trabajadores nuevos y existentes y hay registros de estos eventos de capacitación?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Programa de capacitaciones de personal de cosecha: Se incluye BPA, Higiene personal, manejo higiénico de los alimentos, higiene en cosecha. Al menos una vez cada tres meses. Capacitación en temas de higiene de los trabajadores, fecha 03/10/19, instructor Byron Ajpop, asistentes Luis Arias, Nestor Garcia, Saul Lopez, Edgar Rolando, Elder Avila y Antonio Garcia.</p>	
4.03.02	<p>Pregunta: ¿Existe un programa de capacitación documentado con registros de la capacitación para los trabajadores de sanitización, incluidas las buenas prácticas y los detalles sobre el uso de productos químicos?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Capacitación en temas de manejo de productos químicos y políticas internas, con fecha de 04/12/19, impartida por Jose Teo (Agreguima), asistentes Cristófer Teo Alarcon, Cristian Alexander, Nestor Garcia y Renato Carías Arias, duración 2 horas.</p>	
4.03.03	<p>Pregunta: ¿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>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Procedimiento de control de cortes, enfermedades y heridas MBPA, incluye temas como comunicar con el supervisor y tratamientos médicos en caso de ser necesario. Indica que los trabajadores enfermos o con cortaduras no pueden manipular productos.</p>	
4.03.04	<p>Pregunta: ¿Existen registros de incumplimiento de la inocuidad alimentaria de los trabajadores y acciones correctivas asociadas (incluyendo los registros de reentrenamiento)?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuación no se afecta. No han tenido incumplimientos de la inocuidad alimentaria por parte de los trabajadores.</p>	
<p>CC Inspecciones de Cosecha, Políticas y Entrenamiento</p>		
4.04.01	<p>Pregunta: ¿Existe una política documentada, respaldada por los registros de capacitación de los trabajadores, que establezca que cuando los productos se dejan caer al suelo, se descartan? (No aplica para productos como tubérculos, raíces, etc.)</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con política de producto que cae al suelo Pol 11. Capacitación en temas de políticas internas (productos que caen al suelo), con fecha de 03/10/19, realizada por byron Ajpop, asistentes 8 empleados.</p>	
4.04.02	<p>Pregunta: ¿Existe una política documentada, respaldada por los registros de capacitación de los trabajadores, que indique lo que sucede cuando los recolectores encuentran evidencia de intrusión animal (por ejemplo, material fecal)?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Política y procedimiento de intrusión animal descrita en MBPA, la cual se utiliza para la capacitación del personal. Capacitación en temas de políticas internas (intrusión animal), con fecha de 03/10/19, realizada por Byron Ajpop, asistente 8 empleados. Se indica que se debe notificar con el encargado y verificar el área para determinar riesgos de contaminación del producto.</p>	

4.04.03	<p>Pregunta: ¿Existe una política documentada, respaldada por los registros de capacitación de los trabajadores, que indique que los productos se descartan después de entrar en contacto con sangre o fluidos corporales?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Política de desecho de productos cosechados que entran en contacto con sangre descrita MBPA 09, se utiliza para capacitar el personal con fecha de 03/10/19, por parte de Byron Ajpop, asistentes 8 empleados, se indica que todo producto que en contacto con sangre o fluidos corporales deben ser descartado.</p>	

CC	Higiene del Trabajador de Cosecha
-----------	--

4.05.01	<p>Pregunta: ¿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>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. En el area de cosecha se mantienen 3 estaciones sanitarias por genero. Se tienen unos 10 empleados en labores de cosecha durante la inspeccion.</p>	

4.05.01a	<p>Pregunta: ¿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>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se encuentran ubicadas en un lugar accesible, cercano a las areas de cultivo, de tal forma que los trabajadores tengan facilidad para llegar y que no contaminen el cultivo. No se almacenan equipos, materiales de embalaje ni productos cerca de los sanitarios.</p>	

4.05.01b	<p>Pregunta: ¿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>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Los sanitarios se mantienen en adecuadas condiciones de funcionamiento, estan contruidos de forma tal que no representan un riesgo de inocuidad para el producto. Se observan libres de grietas y fugas durante la inspeccion.</p>	

4.05.01c	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado para vaciar el contenido de los depósitos de los baños de una manera higiénica y también de manera que se evite la contaminación del producto, el embalaje, el equipo, los sistemas de agua y el área de cultivo?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se realiza movimiento del contenido de las letrinas. Los sanitarios son fijos.</p>	

4.05.01d	<p>Pregunta: ¿Los baños están contruidos con materiales fáciles de limpiar?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Estan contruidos de cemento, con paredes lisas y de facil limpieza.</p>	

4.05.01e	<p>Pregunta: ¿Los materiales del baño están contruidos de un color claro que permite una evaluación fácil del desempeño de la limpieza?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se encuentran pintados con color claro, lo cual facilita la inspeccion de la limpieza.</p>	
4.05.01f	<p>Pregunta: ¿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>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Los sanitarios cuentan con disponibilidad de papel higienico, se evidencia en adecuada condicion de almacenamiento colgando.</p>	
4.05.01g	<p>Pregunta: ¿Están limpias las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos y existen registros que indiquen que la limpieza, el mantenimiento y el almacenamiento del inodoro se realizan con regularidad?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se visitaron las 3 estaciones sanitarias por genero, se observaron limpias y en adecuadas condiciones. La limpieza se realiza de forma diaria por personal interno.</p>	
4.05.02	<p>Pregunta: ¿Hay evidencia de contaminación fecal humana en el área de cosecha? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: No. No se evidencia contaminacion fecal humana en los alrededores de las areas de cosecha.</p>	
4.05.03	<p>Pregunta: ¿La señalización de lavado de manos se ha publicado correctamente?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Rotulacion con procedimiento de lavado de manos, colocando en frente de las estaciones de lavamanos.</p>	
4.05.04	<p>Pregunta: ¿Las estaciones de lavado de manos son adecuadas en número y están ubicadas de forma adecuada para el acceso de los trabajadores y el uso de monitoreo? UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se mantienen 3 estaciones de lavado de manos en el exterior de los sanitarios. En el area donde se coloca transitoriamente el producto en campo, cuenta con una estacion de lavado de manos.</p>	
4.05.04a	<p>Pregunta: ¿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>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se observaron en adecuadas condiciones, se canaliza el agua de desecho por un drenaje sanitario.</p>	

4.05.04b	<p>Pregunta: ¿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>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Es evidente su ubicación, por ejemplo: en la entrada de los comedores y entrada de los sanitarios.</p>										
4.05.04c	<p>Pregunta: ¿Las estaciones de lavado de manos están adecuadamente abastecidas con jabón sin perfume y toallas de papel?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se observó jabón líquido sin aroma, se observaron toallas de papel para el secado de manos.</p>										
4.05.04d	<p>Pregunta: En caso de quedarse sin material de tocador (por ejemplo, agua, jabón, papel higiénico, toallas de papel de mano), ¿hay suministros adicionales disponibles para que los baños puedan reponerse rápidamente?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si. En la bodega principal de la finca se cuenta con suministros para abastecer los sanitarios o los lavamanos en el caso que se requiera.</p>										
4.05.05	<p>Pregunta: ¿Se realizan pruebas de coliformes totales (TC) y genéricos de E. coli en el agua utilizada para el lavado de manos con la frecuencia requerida y/o esperada?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Deficiencia Mayor</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Mayor. No se realizan los análisis del agua con la frecuencia establecida trimestral. Disponible los análisis microbiológicos del agua realizado en Servicio Industrial Microbiológico. Fuente pozo, fecha 24/Noviembre/2019, orden trabajo número 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. Los análisis del agua se realizan con una frecuencia anual.</p>										
<table border="1"> <tr> <td colspan="3">Comentarios del auditado:</td> </tr> <tr> <td></td> <td>AC Aceptada?</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Comentarios de OC/Auditor: Rejected. No evidence submitted. MS</td> <td>No</td> <td>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 5</td> </tr> </table>			Comentarios del auditado:				AC Aceptada?		Comentarios de OC/Auditor: Rejected. No evidence submitted. MS	No	Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 5
Comentarios del auditado:											
	AC Aceptada?										
Comentarios de OC/Auditor: Rejected. No evidence submitted. MS	No	Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 5									
4.05.05a	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran los protocolos de muestreo adecuados, que incluyen dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Procedimiento de toma de muestras descrito en MBPA, se detalla el tipo de fuente de agua, donde se deben tomar las muestras y como deben ser identificadas.</p>										
4.05.05b	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Procedimiento de toma de muestras MBPA, se detalla que hacer en caso de tener resultados no apropiados de los análisis del agua. Incluye realizar limpieza de la fuente, tuberías, uso de sanitizante y toma de muestras.</p>										

4.05.05c	<p>Pregunta: Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se han identificado resultados no apropiados.</p>	
4.05.06	<p>Pregunta: ¿Los trabajadores se lavan y desinfectan las manos antes de comenzar a trabajar todos los días, después de usar el baño, después de los descansos, antes de ponerse los guantes y cuando las manos pueden estar contaminadas?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se evidencio un trabajador re integrarse al trabajo, antes de retomar sus funciones siguió el procedimiento establecido de lavado de manos.</p>	
4.05.07	<p>Pregunta: ¿Las estaciones de desinfección de manos secundarias (p.e., inmersiones de mano, gels o estaciones de pulverización) son adecuadas en número y ubicación, y las estaciones se mantienen de manera adecuada?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con alcohol en gel para desinfeccion de manos del personal, se mantienen por parte del encargado de cosecha. Se verifico que se mantienen en condiciones operacionales durante la inspección.</p>	
4.05.08	<p>Pregunta: ¿Es evidente que se toman medidas correctivas cuando los trabajadores no cumplen con las pautas para el lavado de manos?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. El personal sigue las instrucciones de lavado de manos. Se ha establecido que si el personal no sigue las instrucciones se le realiza llamado de atencion y se re entrena.</p>	
4.05.09	<p>Pregunta: ¿No hay señales de que haya trabajadores con quemaduras, llagas, heridas abiertas o que muestren signos de enfermedades transmitidas por los alimentos y que trabajen directa o indirectamente con los alimentos?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. No se observo trabajadores con evidencia de quemaduras, llagas, heridas abiertas o muestra de enfermedades en el sitio de trabajo, durante la inspección.</p>	
4.05.10	<p>Pregunta: ¿La joyería está confinada a una alianza de boda sencilla y los relojes no se usan?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se evidencia durante la visita que el personal de cosecha no cuenta con joyería.</p>	
4.05.11	<p>Pregunta: ¿No se almacenan los artículos personales de los trabajadores en las áreas de cultivo o áreas de almacenamiento de materiales?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con un comedor contiguo a las oficinas en donde todos los trabajadores dejan sus pertenencias.</p>	

4.05.12	<p>Pregunta: ¿Fumar, comer, masticar y beber está confinado a áreas designadas, y se prohíbe escupir en todas las áreas?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se evidencia su prohibición en las áreas de producción e instalaciones de la finca, disponible rotulación en el ingreso donde se prohíbe el fumado, comer, masticar, beber y escupir en las áreas de cultivo</p>	
4.05.13	<p>Pregunta: ¿Los trabajadores usan redes efectivas que contienen todo el cabello?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se evidenció a los trabajadores y al encargado de la cosecha que estaba utilizando cofia.</p>	
4.05.14	<p>Pregunta: ¿Todos los trabajadores usan prendas protectoras externas adecuadas para la operación (por ejemplo, ropa limpia apropiada, batas, delantales, mangas y guantes sin látex)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se observó a los trabajadores usando ropa limpia, no se observó el uso de guantes.</p>	
4.05.15	<p>Pregunta: ¿Se quitan todos los artículos de los bolsillos superiores de la prenda (camisa, blusa, etc.) y no se usan artículos no seguros (por ejemplo, bolígrafos, gafas en la parte superior de la cabeza, dispositivos Bluetooth, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. No se evidenció el uso de artículos en los bolsillos superiores de las prendas</p>	
4.05.16	<p>Pregunta: ¿Se quitan los trabajadores las prendas protectoras externas (por ejemplo, batas, delantales, mangas y guantes) cuando están en descanso, antes de usar los inodoros y cuando se van a casa al final de su turno?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se evidencia en el momento de la visita que los empleados se quitan el equipo de protección, en los tiempos de descanso, antes de usar el sanitario y al finalizar la jornada.</p>	
4.05.16a	<p>Pregunta: ¿Hay un área designada para que los trabajadores dejen prendas protectoras externas (por ejemplo, batas, delantales, mangas y guantes) cuando están en descanso y antes de usar los sanitarios?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con un perchero cerca al ingreso de los baños en donde los trabajadores dejan sus pertenencias antes de ingresar a las instalaciones.</p>	
4.05.17	<p>Pregunta: ¿El agua potable fresca es fácilmente accesible para los trabajadores?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se facilita agua potable a los trabajadores, los contenedores se observaron limpios</p>	

4.05.17a	<p>Pregunta: ¿Se proporcionan tazas de un solo uso (a menos que se use una fuente para beber) y están disponibles cerca del agua potable?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con vasos individuales de un solo uso para que los trabajadores consuman el agua.</p>										
4.05.18	<p>Pregunta: ¿Los botiquines de primeros auxilios están adecuadamente abastecidos y fácilmente disponibles?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si. El encargado de la cuadrilla cuenta con un botiquin portatil. El botiquin principal se encuentra en la oficina.</p>										
4.05.19	<p>Pregunta: ¿Se destruyen todas las mercancías que entran en contacto con sangre y/u otros fluidos corporales? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se observo productos en contacto con sangre en el momento de la auditoria.</p>										
4.05.20	<p>Pregunta: ¿Se cuenta con basureros adecuados y están colocados en lugares apropiados?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se observo basureros colocados fuera de los sanitarios, fuera de las areas de comida y en las areas de cultivo.</p>										
4.05.21	<p>Pregunta: ¿Se han controlado los potenciales problemas con materiales extraños (por ejemplo, metal, vidrio, plástico)?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si. En el momento de la visita no se observaron riesgos potenciales tales como metal, vidrio o plastico.</p>										
<p>CC Prácticas de Cosecha</p>											
4.06.01	<p>Pregunta: ¿Hay evidencia de presencia de animales y/o actividad animal (silvestre o doméstica) en el área de cosecha?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Deficiencia Mayor</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Mayor. Se observo presencia de aves en el area de cosecha.</p>										
<table border="1"> <tr> <td colspan="3">Comentarios del auditado:</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">AC Aceptada?</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Comentarios de OC/Auditor: Rejected. No evidence submitted. MS</td> <td style="text-align: center;">No</td> <td> Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 5 </td> </tr> </table>			Comentarios del auditado:				AC Aceptada?		Comentarios de OC/Auditor: Rejected. No evidence submitted. MS	No	Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 5
Comentarios del auditado:											
	AC Aceptada?										
Comentarios de OC/Auditor: Rejected. No evidence submitted. MS	No	Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 5									

4.06.01a	<p>Pregunta: ¿Hay alguna evidencia de materia fecal en el área de cosecha?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: No. En el momento de la visita, no se observó presencia de materia fecal en el área de cosecha.</p>	
4.06.01b	<p>Pregunta: ¿La materia fecal en el área auditada, es un evento sistemático (no esporádico)? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuación no se afecta. No se encontró materia fecal en el área de cultivo.</p>	
4.06.02	<p>Pregunta: ¿Hay evidencia de bebés o niños pequeños en el área de cosecha?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. No se observó presencia de bebés o infantes en las áreas de cultivo. Se ha prohibido por medio de capacitaciones y rotulación en finca.</p>	
4.06.03	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para el equipo de cosecha?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Procedimiento de limpieza y desinfección de equipos de cosecha descrito en MBPA, incluye canastas. Se indica para los equipos, cajas y transporte, se incluye la frecuencia diaria.</p>	
4.06.03a	<p>Pregunta: ¿Se encuentran archivados los registros de limpieza y sanitización para los equipos de cosecha que muestran lo que se hizo, cuándo y por quién?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Formato de verificación de lavado de cajas FR 11, realizado el 30/08/19, hora 7:00 am, cantidad 500 cajas, se usa cloro 2.34 ml/L y detergente 15 ml/L, realizado por Eleazar Villagran</p>	
4.06.04	<p>Pregunta: ¿Están todos los productos químicos (pesticidas, desinfectantes, detergentes, lubricantes, etc.) almacenados de forma segura, y están etiquetados correctamente?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se observó bodegas en donde se almacenan pesticidas, fertilizantes y productos de limpieza en forma separada y ordenada, se observaron con etiqueta.</p>	
4.06.05	<p>Pregunta: ¿Los químicos de "grado alimenticio" y "grado no alimenticio" se usan de manera apropiada, según la etiqueta y se almacenan de manera controlada?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Bodega independiente para el almacenamiento de los productos para uso en equipos en contacto con alimentos, almacenados de forma controlada.</p>	

4.06.06	<p>Pregunta: ¿Existen registros de pruebas microbianas para el agua utilizada para el contacto poscosecha del producto (por ejemplo, lavado, rehidratación) y superficies de contacto del producto (p.e., mesas de clasificación y herramientas de cosecha) que muestran que no hay coliformes totales detectables y E. coli genéricos en el agua?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se usa agua en post cosecha.</p>	
4.06.06a	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se usa agua en post cosecha.</p>	
4.06.06b	<p>Pregunta: Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se usa agua en post cosecha.</p>	
4.06.07	<p>Pregunta: ¿El producto es cosechado y transportado a una instalación para manejo adicional y/o embalaje final?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: Si</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. El producto se lleva a planta por medio de vehiculos para el empaque final.</p>	
4.06.08	<p>Pregunta: ¿Está el producto envasado en la unidad de envasado final en el campo?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: No</p>
	<p>Comentarios del Auditor: No. No se realiza empaque final en el campo.</p>	
4.06.08a	<p>Pregunta: ¿El material de embalaje (por ejemplo, cajas de cartón, bolsas, clamshells, sacos, RPC) está destinado a transportar productos utilizados únicamente con ese fin?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se realiza empaque final en el campo.</p>	
4.06.08b	<p>Pregunta: ¿Se inspecciona el material de embalaje antes de su uso y esta libre de contaminación por manipulación y exposición al suelo?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se realiza empaque final en el campo.</p>	
4.06.08c	<p>Pregunta: ¿El material de embalaje que queda desatendido, es almacenado seguro y protegido?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se realiza empaque final en el campo.</p>	
4.06.08d	<p>Pregunta: ¿Están los productos terminados codificados (contenedores, cajas de cartón y unidades de empaque) para el día de la cosecha?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se realiza empaque final en el campo.</p>	
4.06.09	<p>Pregunta: ¿El cultivo, el producto cosechado, 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 aceptadas para el deterioro y están libres de adulteración? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si. Se evidencio cajas limpias, se cuenta con registros de lavado de cajas y una guía que es facilitada por el almacén en donde se evidencia que las cajas cumplieron con el proceso de lavado antes de la salida hacia el campo.</p>	

4.06.10	Pregunta: ¿Se usan mesas de clasificación y embalaje? Si no, vaya a 4.06.11.	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: No
	Comentarios del Auditor: No. No se usan tablas de clasificación y embalaje, todo el producto se lleva hacia la planta empacadora.	
4.06.10a	Pregunta: El diseño y el estado de mesas de selección y embalaje (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera) facilitan la limpieza y el mantenimiento efectivos?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor:	
4.06.10b	Pregunta: ¿Existe un programa de limpieza documentado, con registros, para las mesas de clasificación y embalaje que incluya la frecuencia de limpieza y desinfección, los procedimientos utilizados y los registros de prueba de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor:	
4.06.11	Pregunta: ¿Se usan contenedores reutilizables (por ejemplo, recipientes, bolsos de campo, asas, papeleras) en la operación de cosecha? Si no, vaya a 4.06.12.	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: Si
	Comentarios del Auditor: Si. Se usan cajas plasticas para depositar el producto desde el campo y enviarlo a la planta empacadora. Son exclusivas para manejo de productos cosechados.	
4.06.11a	Pregunta: ¿El diseño y el estado de los contenedores reutilizables (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera, sin tejido) facilitan la limpieza y el mantenimiento efectivo?	Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si. Se observo las cajas plasticas en buenas condiciones, sin danos o quebraduras. Son de material plastico.	
4.06.11b	Pregunta: ¿Existe un programa de limpieza documentado, con registros, para los contenedores reutilizables que incluye la frecuencia de limpieza y desinfección, los procedimientos utilizados y los registros de prueba de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si. Se evidencio el programa de limpieza y desinfeccion de las cajas, se cuenta con un procedimiento documentado. Las cajas plasticas son lavadas en la manga de carga, en un area especifica, se cuenta con pilas de lavado y posterior desinfeccion con cloro. Se observo registros de limpieza de las cajas, los cuales se realizan con una frecuencia diaria.	
4.06.11c	Pregunta: ¿Los contenedores reutilizables están libres de contaminación de manejo?	Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si. Las canastas plasticas se colocan sobre tarimas, no se evidencio posible contaminacion en la manipulacion en el momento de la auditoria.	
4.06.12	Pregunta: ¿Se utilizan herramientas (por ejemplo, cuchillos, tijeras, etc.) en la cosecha? Si es no, vaya a 4.06.13.	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: No
	Comentarios del Auditor: No. No se usan herramientas para la cosecha de la ejote	
4.06.12a	Pregunta: ¿El diseño y el estado de las herramientas de cosecha (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera, sin tela) facilitan la limpieza y el mantenimiento efectivos?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor:	

4.06.12b	Pregunta: ¿Las herramientas de cosecha están libres de la exposición al suelo y/o a cualquier contaminación de manejo?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor:	
4.06.12c	Pregunta: ¿Existe un programa de rendición de cuentas, almacenamiento y control de herramientas para cuchillos y herramientas de corte similares utilizadas en el área de cosecha cuando no están en uso?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor:	
4.06.12d	Pregunta: ¿Existe un programa de limpieza documentado, con registros, para las herramientas de cosecha que incluye la frecuencia de limpieza y desinfección, los procedimientos utilizados y los registros de prueba de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor:	
4.06.12e	Pregunta: ¿Los puntos de inmersión de la herramienta de recolección se mantienen de forma adecuada en términos de resistencia de la solución antimicrobiana y se mantienen registros de las comprobaciones de la solución? LOS AUDITORES DEBEN REQUERIR UNA PRUEBA EN EL MOMENTO DE LA AUDITORÍA.	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor:	
4.06.13	Pregunta: ¿Se usa maquinaria en el proceso de cosecha? Si es no, vaya a 4.06.14.	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: No
	Comentarios del Auditor: No. No se usa maquinaria en el proceso de cosecha, se realiza de forma manual.	
4.06.13a	Pregunta: ¿Las superficies del equipo que está en contacto con los alimentos están libres de pintura descascarada, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (por ejemplo, cinta de embalar, hilo, cartón, etc.)?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor:	
4.06.13b	Pregunta: ¿Las superficies del equipo de contacto con alimentos están limpias?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor:	
4.06.13c	Pregunta: ¿Las superficies de los equipos que no están en contacto con los alimentos están libres de pintura descascarada, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (por ejemplo, cinta de embalar, hilo, cartón, etc.)?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor:	
4.06.13d	Pregunta: ¿Las superficies del equipo que no está en contacto con los alimentos están limpias?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor:	
4.06.13e	Pregunta: ¿El diseño y el estado del equipo (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera) facilitan la limpieza, la sanitización y el mantenimiento efectivos?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor:	
4.06.13f	Pregunta: ¿Existe un programa de limpieza documentado, con registros, para el equipo de cosecha que incluya la frecuencia de limpieza y desinfección, los procedimientos utilizados y los registros de prueba de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor:	

4.06.13g	Pregunta: ¿El equipo se diseñó y se usa adecuadamente para minimizar la contaminación del producto (por ejemplo, se utilizan bandejas de goteo, las rutas dedicados para el paso del tractor)?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor:	
4.06.13h	Pregunta: ¿Existe documentación escrita que demuestre que solo se usan lubricantes de calidad alimentaria en las partes críticas de la maquinaria de recolección que tienen el potencial de contaminar el producto?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor:	
4.06.13i	Pregunta: ¿Están protegidos de alguna manera todos los vidrios en las cosechadoras, camiones de campo y tractores?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor:	
4.06.13j	Pregunta: ¿Están todas las plataformas por encima del producto, el embalaje o las superficies que entran en contacto con los alimentos (por ejemplo, cinturones) en la maquinaria de recolección y en los camiones de campo provistos de protección para evitar la contaminación del producto?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor:	
4.06.14	Pregunta: ¿Se usa agua directamente en contacto con el producto (por ejemplo, rehidratación, núcleo en el campo)? Si es no, vaya a 4.06.15.	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: No
	Comentarios del Auditor: No. No se usa agua en campo despues de la cosecha.	
4.06.14a	Pregunta: ¿Existen procedimientos operativos estándar (POE) específicos para el monitoreo, prueba y cambio de sistemas de agua recirculados y por lotes (por ejemplo, tanques de descarga) y para monitorear la temperatura del agua?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor:	
4.06.14b	Pregunta: ¿Existen registros de monitoreo visual, prueba y cambio de sistemas de agua recirculados y por lotes (por ejemplo, tanques de descarga) y controles de temperatura del agua (cuando corresponda)?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor:	
4.06.14c	Pregunta: ¿Existe un Procedimiento Operativo Estándar (POE) específico que detalla claramente los parámetros antimicrobianos en los sistemas de agua (sistemas de agua de un solo paso y recirculados/por lotes) y son correctos para el tipo de antimicrobiano que se utiliza?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor:	
4.06.14d	Pregunta: ¿Existen registros (con acciones correctivas) que muestren la prueba de resistencia antimicrobiana (por ejemplo, cloro libre, ORP, ácido peroxiacético) del agua de lavado antes del inicio y durante todo el ciclo?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor:	
4.06.14e	Pregunta: ¿Utiliza la operación las tiras de prueba, los kits de prueba o las sondas de prueba apropiados para verificar las concentraciones de productos químicos antimicrobianos (por ejemplo, agua de contacto de postcosecha, estaciones de inmersión, etc.) que se utilizan, están en condiciones operativas y se están utilizando correctamente?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor:	
4.06.15	Pregunta: ¿El producto cosechado es "procesado en el campo" o "semielaborado en el campo" (por ejemplo, descarozanado en el campo, arriba y abajo, florets)? Si es no, vaya a 4.06.16.	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: No
	Comentarios del Auditor: No. El producto es llevado a la planta empacadora.	

4.06.15a	<p>Pregunta: Cuando el producto cosechado es "procesado en el campo" o "semielaborado en el campo", ¿fluye el proceso, el diseño de la máquina, el control del trabajador, el control de los utensilios, etc., asegura que los productos procesados no estén contaminados por productos no procesados?</p> <p>Comentarios del Auditor:</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
4.06.15b	<p>Pregunta: ¿Todas las cajas de plástico se cierran inmediatamente después de la cosecha para evitar la contaminación del producto cosechado?</p> <p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se realiza empaque en campo.</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
4.06.16	<p>Pregunta: ¿Los vehículos de transporte (por ejemplo, elevadores de horquilla) están limpios, no son una fuente de contaminación y se utilizan de manera sanitaria?</p> <p>Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se usan vehiculos de transporte.</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
4.06.17	<p>Pregunta: ¿Hay algún tratamiento poscosecha realizado para el producto en el campo? Si es no, vaya a 4.07.01.</p> <p>Comentarios del Auditor: No. No se realiza ningun tratamiento postcosecha en el campo.</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: No</p>
4.06.17a	<p>Pregunta: ¿Existen registros actualizados de todos los pesticidas aplicados en el campo al producto cosechado? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p> <p>Comentarios del Auditor:</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
4.06.17b	<p>Pregunta: ¿Los registros muestran que los pesticidas aplicados después de la recolección y su uso cumplen con todos los requisitos de la dirección de la etiqueta, el registro nacional (por ejemplo, EPA) y cualquier lineamiento y reglamentación federal, estatal o local? UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA.</p> <p>Comentarios del Auditor:</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
4.06.17c	<p>Pregunta: Para aquellos pesticidas que están registrados y/o autorizados por una agencia del gobierno para el uso en el período de postcosecha a los cultivos objetivo en el país de producción o no están registrados para el uso en el período posterior a la cosecha en cultivos objetivo en el país de producción (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? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p> <p>Comentarios del Auditor:</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
4.06.17d	<p>Pregunta: Cuando los productos están destinados a la exportación, ¿existen registros que demuestren que las tasas de aplicación son suficientes para cumplir con los requisitos de entrada de LMR del país de exportación? Los registros muestran que cualquier producto no conforme se desvía a un mercado donde cumple con los requisitos. CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p> <p>Comentarios del Auditor:</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
CC Transporte y Rastreo		
4.07.01	<p>Pregunta: ¿Los vehículos que transportan productos frescos desde el campo a una instalacion, se limitan solo a esta función, se mantienen en condiciones adecuadas y son adecuados para este propósito?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si. Se cuenta con un vehiculo exclusivo para el transporte del producto del campo hacia la planta empacadora. La limpieza del vehiculo se realiza de forma diaria, se mantienen los registros con los detalles de la limpieza realizada.</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>

4.07.02	Pregunta: ¿Existe un sistema para rastrear productos de la granja? Si es no, vaya a 4.08.01.	Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Si
	Comentarios del Auditor: Si. Se emite una guía de cosecha en donde se incluye la información del cultivo, hora, número de placa, cantidad de cajas, lotes cosechados. Se evidencio en sitio. El encargado de la cosecha es el responsable de completar la información.	
4.07.02a	Pregunta: Si el producto se empaca en el campo, ¿se identifican las cajas, cartones, RPC o cualquier otro material de empaquetado con la fecha de recolección y la información de ubicación de cultivo? Esta pregunta no se aplica a la materia prima/producto a granel destinado a posterior manipulación en una planta de envasado o procesamiento.	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. El producto no es empacado en el campo.	
4.07.02b	Pregunta: Si el producto se empaca en el campo y se utilizan unidades de embalaje individuales (por ejemplo, embalaje de almeja, bolsas, cestos u otros), ¿se identifican estas unidades individuales con la fecha de recolección y la información de ubicación de cultivo? Esta pregunta no se aplica a la materia prima/producto a granel destinado a posterior manipulación en una planta de envasado o procesamiento.	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. El producto no es empacado en el campo	
CC	Almacenamiento en Sitio	
4.08.01	Pregunta: ¿Existe un almacenamiento en el sitio para los artículos y/o equipos utilizados en el proceso de recolección (por ejemplo, material de embalaje, cajas de cartón, embalaje de almeja, recipientes reutilizables, desinfectantes, tablas de clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.)?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: No
	Comentarios del Auditor: No. No se realiza almacenamiento de materiales empaque, equipos ni herramientas	
4.08.01a	Pregunta: ¿El almacenamiento en el sitio de los artículos y/o equipos utilizados en el proceso de recolección (por ejemplo, material de embalaje, cajas de cartón, recipientes reutilizables, desinfectantes, tablas de clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.) está limpio y seguro?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se realiza almacenamiento de materiales empaque, equipos ni herramientas.	
4.08.02	Pregunta: ¿Se almacenan los envases, los recipientes y el equipo de cosecha para evitar la contaminación cruzada (esto incluye RPC, cajas de cartón, embalaje de almeja, contenedores y otros tipos de contenedores de cosecha que son de un solo uso o reutilizables, etc.)?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se realiza almacenamiento de materiales empaque, equipos ni herramientas.	
4.08.03	Pregunta: ¿Hay registros de limpieza para el/las área(s) de almacenamiento?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se realiza almacenamiento de materiales empaque, equipos ni herramientas.	
4.08.04	Pregunta: ¿Existe un programa efectivo de control de plagas para las áreas de almacenamiento de ubicación fija?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se realiza almacenamiento de materiales empaque, equipos ni herramientas.	
4.08.04a	Pregunta: Los dispositivos de control de plagas están alejados de los artículos y/o equipos utilizados en el proceso de recolección (por ejemplo, material de embalaje, cajas de cartón, cajas de basura, contenedores reutilizables, desinfectantes, tablas de clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.) y trampas de cebo venenosas no se usan dentro de las áreas de almacenamiento?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se realiza almacenamiento de materiales empaque, equipos ni herramientas.	

4.08.04b	Pregunta: ¿Los dispositivos de control de plagas se mantienen limpios e intactos y se marcan como monitoreados (o se escanean códigos de barras) de manera regular?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se realiza almacenamiento de materiales empaque, equipos ni herramientas.	
4.08.04c	Pregunta: ¿Los dispositivos de control de plagas son adecuados en número y ubicación?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se realiza almacenamiento de materiales empaque, equipos ni herramientas.	
4.08.04d	Pregunta: Si las áreas de almacenamiento están completamente cerradas, ¿se toman medidas para evitar la entrada de plagas?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se realiza almacenamiento de materiales empaque, equipos ni herramientas.	
4.08.04e	Pregunta: ¿Están todos los dispositivos de control de plagas identificados por un número u otro código (por ejemplo, código de barras)?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se realiza almacenamiento de materiales empaque, equipos ni herramientas.	
4.08.04f	Pregunta: ¿Son efectivos todos los dispositivos de control de plagas y las trampas de cebo están aseguradas?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se realiza almacenamiento de materiales empaque, equipos ni herramientas.	
4.08.04g	Pregunta: ¿Hay un dibujo esquemático/plano del área de almacenamiento que muestre las ubicaciones numeradas de todos los dispositivos de control de plagas, tanto dentro como fuera del área de almacenamiento?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se realiza almacenamiento de materiales empaque, equipos ni herramientas.	
4.08.04h	Pregunta: ¿Se crean informes de servicio para las verificaciones de control de plagas que detallan los registros de inspección, los registros de la aplicación y las acciones correctivas de los problemas observados (internos y/o contratados)?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La puntuacion no se afecta. No se realiza almacenamiento de materiales empaque, equipos ni herramientas.	