

**REPORTE FINAL DE AUDITORÍA**

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

Num. de registro de OC.PA-PGFS-10009-3  
Número de Auditoría PrimusGFS #123071 - Cert:2  
Auditado por: Primus Auditing Operations

PrimusGFS Versión 2.1-2c

[View in English](#)

<b>Organización:</b>	<b>Agrícola La Minita S.P.R. de R.L.</b> Contacto(s): <a href="#">José Antonio Hernández García</a> Dirección: Congregación Los Rodriguez, San Miguel de Allende, Guanajuato 37880 Ubicación: San Miguel de Allende, Guanajuato, Mexico Número de Teléfono: (045) 4151176189				
<b>Nombre/Número de Cuadrilla de Cosecha:</b>	Constancio Gonzalez Nombre de la Compañía de Cuadrilla de Cosecha: Agrícola La Minita S.P.R. de R.L. Contacto(s): <a href="#">José Antonio Hernández García</a>				
<b>Ubicación de la Auditoría:</b>	Nombre del Agricultor: Agrícola La Minita S.P.R. de R.L. Nombre de la Operación: Nacimiento Ubicación de la Operación: San Luis de la Paz, Guanajuato, Mexico				
<b>Distribuidor:</b>	Agrícola La Minita S.P.R de R.L, Comercializadora Gab, S.A. De C.V.				
<b>Tipo de Operación:</b>	<b>Cuadrilla de Cosecha</b>				
<b>Tipo de Auditoría:</b>	<b>Auditoría Anunciada</b>				
<b>Alcance de Auditoría:</b>	Auditoría de cosecha de Brocoli realizado por la cuadrilla de Constancio Gonzalez con un grupo de 20 trabajadores aproximadamente en rancho El Nacimiento Tabla # 3 se realiza la cosecha de manera manual haciendo uso de cuchillo, el producto (brocoli), es colocado en una banda de transporte por donde se dirige a bins donde sera enviado a una instalación de manipulación final. Se revisa instalaciones sanitarias, solución sanitizante, botiquín, trabajadores, maquina de cosecha, contenedores re usables, herramienta de corte, manual de seguridad alimentaria y registros.				
<b>Fecha Inicial de SAIA:</b>	12 Jul 2018 08:00				
<b>Fecha Final de SAIA:</b>	12 Jul 2018 11:00				
<b>Cantidad total de tiempo en SAIA</b>	3.00 Horas				
<b>Fecha Inicial de Operación:</b>	10 Jul 2018 12:00				
<b>Fecha Final de Operación:</b>	10 Jul 2018 14:00				
<b>Cantidad total de tiempo en Operación</b>	2.00 Horas				
<b>Producto(s) observado(s) durante la auditoría:</b>	Brócoli/Brécol				
<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="#">Rocio León</a> (Primus Auditing Operations)				
<b>Puntuación Preliminar de la Auditoría:</b>	<b>99%</b>				
<b>Puntuación Final de la Auditoría:</b>	<b>100%</b>				
<b>Certificado Válido desde:</b>	13 Ago 2018 a 12 Ago 2019				
<b>Coordenadas GPS:</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Latitud</th> <th>Longitud</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>21° 6' 32"</td> <td>100° 37' 5"</td> </tr> </tbody> </table>  <a href="#">Haga Clic aquí para ver mapa</a>	Latitud	Longitud	21° 6' 32"	100° 37' 5"
Latitud	Longitud				
21° 6' 32"	100° 37' 5"				

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:	204	Puntuación:	204
	Posibles puntos:	204	Posibles puntos:	204
	Porcentaje de la Puntuación:	100%	Porcentaje de la Puntuación:	100%
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas	Puntuación:	470	Puntuación:	475
	Posibles puntos:	475	Posibles puntos:	475
	Porcentaje de la Puntuación:	98%	Porcentaje de la Puntuación:	100%
	Puntuación:	674	Puntuación:	679
	Posibles puntos:	679	Posibles puntos:	679
	Porcentaje de la Puntuación:	99%	Porcentaje de la Puntuación:	100%

Resumen no conformidad, por conteo	No Conformidades Pre Acciones Correctivas	No Conformidades Post Acciones Correctivas
Requisitos del Sistema Administrativo de la Inocuidad Alimentaria (SAIA)	0	0
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas	1	0
	1	0

## SECCIONES:

Requisitos del Sistema Administrativo de la Inocuidad Alimentaria (SAIA)	Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas
Sistema Administrativo de Inocuidad Alimentaria	Inspecciones de Cosecha, Políticas y Entrenamiento
Control de Requisitos de los Registros	Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias (Aplica a los cosechadores)
Procedimientos y Acciones Correctivas	Prácticas de Cosecha
Inspecciones internas y externas	Transporte y Rastreo
Rechazo y liberación de producto	Almacenamiento en sitio
Control de Proveedores	
Rastreabilidad y Recuperación del producto	
Defensa de Alimentos	

1.01.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un Manual de Inocuidad Alimentaria o se encuentra documentado algún otro tipo de sistema para el manejo de la inocuidad en el que se cubra el alcance del negocio incluido en esta auditoría, así como procedimientos/instrucciones para todos los procesos de inocuidad?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, al momento de la auditoria se Muestra un manual de seguridad alimentaria donde se muestran procedimientos con alcance a las actividades realizadas en la operación, así como políticas de seguridad e higiene, bioseguridad.</p>	
1.01.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe una política de Inocuidad documentada que detalle el compromiso de la compañía con la inocuidad?</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 política de calidad código F-200-PAM-01 firmada por Gerente de Unidad de Negocio Pedro Jimenez Muñoz Ledo. Fecha de emisión 07-12-2011. revisada el 02-04-2018.</p>	
1.01.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un organigrama detallado de todos los trabajadores que tengan actividades relacionadas con la inocuidad?</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 muestra Organigrama producción agrícola La Minita código F-300-PAM-15 donde se tiene incluido puestos como nutrición vegetal, coordinador de sistema de reducción de riesgos, taller de mantenimiento, coordinador de recursos humanos, regadores, fecha de emisión 16-01-18 aprobado por gerente de unidad de negocios.</p>	
1.01.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un comité de inocuidad y se cuenta con registros de las reuniones de inocuidad además de contener éstos los temas tratados y los asistentes?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, integrantes del comité de inocuidad documentado en minuta código F-200-OCE-11, incluyendo a Omar Amigon Utreta, Pedro Jimenez, Pablo Esparza Miguel Raya, Vicente Morales, José Antonio Hernandez. Reuniones trimestrales. Registros con fecha del 14-02-18 tema tratado no dejar laborar a personal sin capacitación en área de rancho. implementación del esquema Guanajuato zona premium, movimientos de cuadrillas de cosecha. ultima reunión 17-05-18. se observa firma de los integrantes.</p>	
1.01.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe una verificación documentada por parte de la gerencia del manejo del sistema completo de la administración de la inocuidad alimentaria por lo menos cada 12 meses?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, documentado como informe de la verificación al sistema de calidad, se tiene evaluación de cada una de las áreas de la empresa así como áreas de aplicación en rancho. Realizado el 5 de Junio 2018 por José Antonio Hernandez.</p>	
1.01.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay un análisis documentado que detalle los recursos requeridos para implementar y mejorar el sistema de proceso de manejo de la inocuidad con un compromiso documentado por parte de la alta gerencia para proveer estos recursos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, requerimientos 1.01.06 Primus GFS realizado el 16 de Enero 2018 autorizado por Pedro Jimenez Muñoz Ledo Gerente de Unidad de Negocios.</p>	

1.02.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un procedimiento escrito de control de documentos que describa cómo los documentos se conservarán, actualizarán y sustituirán?</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 Muestra procedimiento Control de Documentos código PR-200-OCE 01</p>	
1.02.02	<p><b>Pregunta:</b> Todos los registros de los registros realizados ¿se resguardan por un período mínimo de 12 meses o por lo menos el tiempo de vida de anaquel del producto si ésta es mayor a un año?</p>	<p><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 indica en control de registros código PR-200-OCE-02 que el tiempo sera de 1 año o de acuerdo a las necesidades del usuarios por ejemplo en el caso de traspaso puede ser desde un día o en documentos fiscales hasta de 10 años.</p>	
1.02.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se resguardan y manejan de manera segura los documentos y registros relacionados con la inocuidad?</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, al momento de la auditoria se observa documentos del programa de inocuidad bajo resguardo de la persona responsable del programa de inocuidad disponibles para su revisión.</p>	
1.02.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se mantienen de manera organizada y recuperable los registros?</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, al momento de la auditoria se observa información ordenada y organizada en carpetas bajo la responsabilidad de los usuarios directos.</p>	
<p><b>SAIA</b> Procedimientos y Acciones Correctivas</p>		
1.03.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se tienen instrucciones documentas para la creación de Procedimientos de Operación Estándar?</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, Elaboración de documentos código IT-200 OCE-01.</p>	
1.03.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existen procedimientos escritos disponibles para los usuarios y hay además una copia maestra en un archivo central?</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 da una copia controlada y se entrega o esta disponible un archivo electrónico para que pueda ser consultado en caso de ser necesario.</p>	

1.03.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un procedimiento de acciones correctivas que describa los requisitos para el manejo de deficiencias que afecten la inocuidad y prevención de futuras incidencias?</p>	<p><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 muestra procedimiento de acción correctiva código PR-200-OCE-01. formato No conformidad código F-200-OCE-03.</p>	

1.03.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay un reporte de incidentes diarios, en ocasiones llamado como registro de Notificación de Incidentes Inusuales y de Acciones Correctivas (NIAC)?</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 acontecimientos inusuales código F-100-PAM-35 fecha 9 de Julio 2018 observación cojín de asiento de tractor #255, 251 y 195 y tractor #268 presenta fuga de aceite. Acción correctiva aviso a los operadores donde se menciona ya haber un reporte realiza José Espinoza Posada.</p>	

<b>SAIA</b>	<b>Inspecciones internas y externas</b>
-------------	---

1.04.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay programa documentado de auditorías internas a ser realizado en las operaciones, que cubra todos los procesos que afectan a la inocuidad, a los documentos y registros relacionados ?</p>	<p><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, programa de revisiones al sistema código F-200-OCE-08 donde se indica que sera la primer semana de junio y estarán programadas una vez por año a ranchos y cuadrillas de cosechas. Auditorias realizadas el 1 al 10 de junio 2018 por Ing. José Antonio Hernandez Garcia, se muestra acciones correctivas realizadas derivadas de las observaciones en las auditorias.</p>	

1.04.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existen procedimientos escritos para el manejo de 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, se muestra procedimiento de Bioseguridad código IT-100-PA,-55.</p>	

1.04.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de inspecciones regulatorias y/o inspecciones contratadas, respuestas de la compañía y acciones correctivas en caso de que existiera alguna?</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, solamente se ha tenido inspecciones contratadas bajo el esquema Global GAP siendo la ultima con fecha 23 y 24 Abril 2018, se muestra desviaciones y muestra acciones correctivas documentadas.</p>	

1.04.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay procedimientos documentados para la calibración de los instrumentos de medición y monitoreo utilizados en las operaciones relacionadas con la inocuidad del producto?</p>	<p><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 muestra ajuste de equipo de aspersion código IT-100-PAA-11. Frecuencia anual.</p>	

<b>SAIA</b>	<b>Rechazo y liberación de producto</b>
-------------	---

1.05.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con un procedimiento escrito para el manejo de los productos en retención o rechazados?</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, Control de Producto y Equipo No Conforme código PR-200-OCE-06.</p>	
1.05.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se mantienen en archivo los registros de la manipulación de productos en espera o rechazados ?</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 no se ha tenido esta situación por parte de la organización.</p>	
1.05.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se tiene documentado un procedimiento disponible de liberación de producto?</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 procedimiento Entrega de Producto código PR-100-PAM-05.</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  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si se muestra Liberacion de Cultivo a Cosecha código F-100-PAM 13, tabla 37 rancho La Mina folio 21 fecha 26-06-18. registro inspección de pre-cosecha código F-100-PAM-82 realizado el 25 de Junio 2018 por Omar Amigon.</p>	
1.05.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay un sistema documentado para el manejo de las quejas/retroalimentación de inocuidad de los clientes y compradores, junto con los registros y las respuestas de la compañía, incluyendo las acciones correctivas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, acción correctiva código PR-200-OCE-01. formato No conformidad código F-200-OCE-03. Se muestra registro de una queja por parte del cliente en el formato reporte de acción correctiva para el campo con fecha 29-12-18, producto espinaca rancho 7 hermanos fecha de selección 28-12-17, se encuentra basura como terrones, en el producto se realiza acción correctiva reforzar limpieza.</p>	
<p><b>SAIA</b> Control de Proveedores</p>		
1.06.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con especificaciones escritas actuales para todos los ingredientes, materiales, productos y servicios comprados?</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, resumen de control a servicios subcontratados código F-500-PAM-12, (servicio de sanitarios, laboratorios), resumen para control de proveedores código F-500-PAM-13. (plántula, agroquímicos, fertilizantes, semillas, productos de limpieza).</p>	
1.06.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un procedimiento escrito que detalle cómo son evaluados, aprobados y monitoreados los proveedores?</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 procedimiento Compra de Insumos código PR-500-PAM-01.</p>	

1.06.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe una lista de proveedores aprobados?</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 muestra Lista de Proveedores Autorizados de Servicios y Materiales código f-500-OCE-43.</p>	
1.06.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Tiene la organización evidencia documentada que asegure que todos los productos, ingredientes o materiales y los proveedores de servicios cumplen con los requisitos de aprobación y que están siendo monitoreados según lo define el procedimiento?</p>	<p><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, semillas fertilizantes y servicios, agroquímicos, productora de fertilizantes del noroeste agroquímicos, Helm de México agroquímicos, el huerto San Miguel S de RL de CV. Sanitarios Sani Rent, Beta Procesos Grundaig Insumos de Limpieza, Semillas Invernaderos Arroyo. Carta Garantía de RJK Zwaan México SA de CV. Bejo México invernaderos Arroyo SPR de RL, Proveedor de Plántula y Semilla.</p>	
1.06.05	<p><b>Pregunta:</b> Si la organización está subcontratando cualquier proceso que pueda afectar la inocuidad, ¿Hay procedimientos de control sobre dichos procesos?</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, compra de insumos código PR-500-PAM-01.</p>	
1.06.06	<p><b>Pregunta:</b> Si se realizan pruebas y/o análisis dentro del alcance de inocuidad en laboratorios externos, ¿Están éstos acreditados o aprobados (p.e. ISO 17025 o su equivalente, Regulaciones Nacionales, Entidades de Estado, etc.?)</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 muestra documentación de Análisis técnicos SA de CV Agrolab, acreditación A-0618-06/15 vigencia 2015-02-12. Acreditación EMA 22/02/17 No. AG-0760-078/16, Laboratorio IEH International Laboratories certificado AT-1971 vigencia 07/30/2017.</p>	
<p><b>SAIA Rastreabilidad y Recuperación del producto</b></p>		
1.07.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un documento que indique cómo trabaja el sistema de rastreo de la compañía, permitiendo de esta manera un rastreo hacia adelante o hacia atrás en caso de que se presente la necesidad de recuperación del producto?</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 muestra documento de Trazabilidad código PR-100-PAM-13.</p>	
1.07.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Tiene la organización documentado un programa de recuperación de producto que incluya: procedimientos, los roles de los equipos de recuperación del producto y detalles de contacto, listado de contactos externos, explicación de los diferentes tipos (clases) de recuperación de producto?</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 muestra Retiro de alimentos de mercado código PR-200-OCE-07. Se tiene integrado el directorio de contactos en caso de una recuperación así como las responsabilidades de cada uno de los puestos.</p>	

1.07.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se realizan y documentan pruebas de los procedimientos de recuperación de producto por lo menos cada seis meses (incluyendo el rastreo) y puede la compañía identificar hacia donde fue enviado el producto afectado?</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, Ultimo ejercicio realizado con fecha de 24-01-18 en el formato documentado minuta con escenario problema microbiologico en espinaca, Mina 6 comenzó a las 11.52 y termino 12.49 con un tiempo de 57 min. cantidad 65 cajones, identificados 65 al momento del ejercicio se anexa documentación de respaldo o historial de la tabla con fumigaciones, fertilizantes, labores culturales, cliente comercializadora GAB, se muestra lecciones aprendidas, se hacen ejercicios de recuperación no se a presentado situación.</p>	

<b>SAIA</b>	<b>Defensa de Alimentos</b>
-------------	-----------------------------

1.08.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿La compañía tiene documentada una política de bioseguridad basada en los riesgos asociados con las operaciones?</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 política de bioseguridad código IT-100-PAM-55.</p>	

1.08.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay una lista actualizada de números de teléfono de contacto de emergencia de la gerencia, autoridades y las agencias regulatorias apropiadas?</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 en caso de emergencias haciendo mención de teléfono de San Miguel Allende y San Luis de la Paz. En el procedimiento de retiro se incluye los datos de agencias regulatorias así como de la empresa en caso de una emergencia.</p>	

1.08.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se le requiere a los visitantes adherirse a las políticas de bioseguridad?</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 lleva un registro de entradas y salidas. Se tienen publicadas las políticas de la empresa para conocimiento de los visitantes.</p>	

<b>BPA</b>	<b>Inspecciones de Cosecha, Políticas y Entrenamiento</b>
------------	---

2.11.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se han realizado auditorías internas (auto-auditorías) a esta cuadrilla de cosecha?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Si</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra Auditorias realizadas el 1 al 10 de junio 2018 por Ing. José Antonio Hernandez Garcia, se muestra acciones correctivas realizadas derivadas de las observaciones en las auditorias.</p>	

2.11.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se realizó una inspección pre-cosecha en el lote que está siendo cosechado y fue el lote liberado para cosecha? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.11.03</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Si</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra registros en el formato Verificación diaria de BPA en cosecha código F-100-PAM-86.</p>	

2.11.02a	<p><b>Pregunta:</b> Donde las inspecciones pre-cosecha han descubierto problemas, ¿se han identificado claramente zonas de amortiguamiento y al momento de la auditoria, se respetan dichas zonas?</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. No se ha presentado situaciones de riesgo de contaminación.</p>	



2.11.03	<b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de inspecciones pre-operacionales diarias que revisen los aspectos clave como la higiene del equipo, higiene del personal, etc.?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra registros en el formato Verificación diaria de BPA en cosecha código F-100-PAM-86.	
2.11.04	<b>Pregunta:</b> ¿Hay una política documentada e implementada que establezca que cuando los productos caen al suelo sean desechados? (No aplicable para productos como tubérculos, raíces, etc.)	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra documentada en el Reglamento de la empresa.	
2.11.05	<b>Pregunta:</b> ¿Hay un programa de entrenamiento de inocuidad-higiene que incluya a trabajadores nuevos y existentes, y se cuenta con registros de estos eventos de entrenamiento?	<b>Posibles puntos:</b> 15 <b>Puntos obtenidos:</b> 15 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra registro en el formato Entrenamiento para el empleado código F-100-PAM-62 con el tema Uso de botiquín, uso de taza y aseo personal instructor María Elena Vargas Ledezmacon fecha del 3 de Julio 2018.	
2.11.06	<b>Pregunta:</b> ¿Hay una política documentada e implementada que establezca que pasa cuando los cosechadores encuentran evidencia de intrusión de animales, p.e. materia fecal?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra documentada en el Reglamento de la empresa.	

BPA		Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias (Aplica a los cosechadores)
2.12.01	<b>Pregunta:</b> ¿Tienen las operaciones de cosecha políticas y procedimientos implementados y escritos sobre trabajadores con heridas, heridas abiertas y para el manejo de trabajadores que aparenten estar físicamente enfermos o se enfermen durante la jornada?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra documentado en la Políticas de la Empresa.	
2.12.02	<b>Pregunta:</b> ¿Hay trabajadores comiendo o bebiendo (otra cosa que no sea agua) en áreas de cosecha activa, áreas a ser cosechadas, cerca de producto ya cosechado o cerca de áreas de almacenamiento?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> No
	<b>Comentarios del Auditor:</b> No, al momento de la auditoria no se observa trabajadores haciendo uso de tabaco, comiendo o bebiendo, se muestra documentado en la Políticas de la Empresa.	
2.12.03	<b>Pregunta:</b> ¿Se tiene en las operaciones de cosecha políticas y procedimientos escritos e implementados con respecto al uso de productos de tabaco en áreas activas de cosecha, próximas a ser cosechadas, cerca del producto cosechado o áreas de almacenamiento? ¿Se prohíbe escupir en cualquier área?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra documentado en la Políticas de la Empresa.	
2.12.04	<b>Pregunta:</b> ¿Es evidente que la ropa que visten los cosechadores no representa un riesgo de contaminación cruzada?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, durante la auditoria se observa ropa de los trabajadores en condiciones optimas para su trabajo.	
2.12.05	<b>Pregunta:</b> ¿Es evidente que los trabajadores están libres de joyería expuesta (excepto por una argolla de matrimonio lisa) que pueda ser una fuente de contaminación?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, al momento de la auditoria se observa trabajadores libre de joyería.	
2.12.06	<b>Pregunta:</b> Donde la operación auditada requiera el uso de guantes, ¿son éstos apropiados para el tipo de cosecha (p.e. no están usando guantes de algodón para cosechar productos como lechuga) y están en buenas condiciones de uso?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. La operación no requiere uso de guantes.	

2.12.06a	<b>Pregunta:</b> Donde se utilizan guantes, ¿son éstos libres de látex?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. La operación no requiere uso de guantes.	
2.12.07	<b>Pregunta:</b> Si el auditado está usando ropa protectora (p.e. guantes, mandiles, mangas, etc.), ¿se remueve ésta antes de usar los baños o de salir a los descansos, etc.?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se hace uso de cofia, cubrebocas, estos son dejados fuera del sanitario.	
2.12.07a	<b>Pregunta:</b> ¿Hay estaciones secundarias de sanitización de manos (p.e. estaciones de inmersión de manos, de gel o de spray) adecuadas en número y ubicación? ¿Se mantienen las estaciones apropiadamente? NOTA: Las estaciones de sanitización secundarias no reemplazan los requerimientos de lavado de manos (carecen de cualidades surfactantes).	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se cuenta con estaciones de sanitizado en el acceso de la tabla.	
2.12.08	<b>Pregunta:</b> ¿Se proveen instalaciones sanitarias (baños) operacionales en el campo? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN FALLA UNA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA. Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 2.12.09	<b>Posibles puntos:</b> 20 <b>Puntos obtenidos:</b> 20 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, la empresa proporciona estaciones de baños para uso de los empleados.	
2.12.08a	<b>Pregunta:</b> ¿Los baños están localizados en un área apropiada y a una distancia de menos de 400 m (1/4 milla) o 5 minutos caminando de donde se encuentran todos los trabajadores?	<b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 10 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, los sanitarios están a una distancia de 50 metros del área de cultivo.	
2.12.08b	<b>Pregunta:</b> ¿Los baños se encuentran en una ubicación adecuada para prevenir la contaminación del producto, material de empaque, equipo y las áreas de cultivo?	<b>Posibles puntos:</b> 15 <b>Puntos obtenidos:</b> 15 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, son localizados en los caminos alejados del cultivo.	
2.12.08c	<b>Pregunta:</b> ¿Hay baños separados para hombres y para mujeres cuando hay grupos de más de 5 trabajadores?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se cuenta con sanitarios separados para hombres y mujeres.	
2.12.08d	<b>Pregunta:</b> ¿Hay al menos un baño o sanitario por cada grupo de 20 trabajadores?	<b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 10 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se cuenta con 2 sanitarios para hombres y para mujeres, Habiendo un grupo de 20 personas aproximadamente trabajando al momento de la auditoria.	
2.12.08e	<b>Pregunta:</b> ¿Los baños cuentan con letreros o apoyos visuales, escritos en el lenguaje apropiado, recordando a los trabajadores lavarse las manos antes de regresar a trabajar?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observan letreros en español apoyados con pictogramas.	
2.12.08f	<b>Pregunta:</b> ¿Están los baños abastecidos con papel sanitario y se mantiene dicho papel de manera apropiada (p.e. los rollos de papel no están en el piso o en los uriniales)?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa sanitarios con insumos necesarios para ser utilizados por los trabajadores cuentan con papel sanitario, jabon para manos. Urinales libres de papel.	

2.12.08g	<b>Pregunta:</b> ¿Los baños se mantienen limpios?	<b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 10 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa sanitarios limpios.	
2.12.08h	<b>Pregunta:</b> ¿Los baños están contruidos de materiales fáciles de limpiar?	<b>Posibles puntos:</b> 2 <b>Puntos obtenidos:</b> 2 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, son de material plástico.	
2.12.08i	<b>Pregunta:</b> ¿El material con el que están contruidos los baños es de color claro, de forma que se facilite la evaluación de la limpieza?	<b>Posibles puntos:</b> 2 <b>Puntos obtenidos:</b> 2 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, el color azul, facilita la inspección de la limpieza realizada.	
2.12.08j	<b>Pregunta:</b> ¿Hay una política documentada e implementada que establezca que si se utilizan baños portátiles, los desechos sean eliminados apropiadamente y que las unidades sean limpiadas en una ubicación apropiada?.	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra procedimiento de limpieza por parte del proveedor.	
2.12.08k	<b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con registros de limpieza de los baños y para unidades de baños portátiles, hay registros de servicio?	<b>Posibles puntos:</b> 2 <b>Puntos obtenidos:</b> 2 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra formato Inspección de Baños código F-100-PAM-25.	
2.12.08l	<b>Pregunta:</b> Si se usan, ¿están los depósitos de los baños diseñados y mantenidos para prevenir la contaminación (p.e. libre de goteos o grietas)?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si.	
2.12.08m	<b>Pregunta:</b> ¿Se vacian apropiadamente los depósitos de los sanitarios?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. No se observa esta actividad.	
2.12.09	<b>Pregunta:</b> ¿Hay evidencia de contaminación fecal humana en el área de cosecha? SI LA RESPUESTA ES "SI" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA	<b>Posibles puntos:</b> 20 <b>Puntos obtenidos:</b> 20 <b>Puntuación:</b> No
	<b>Comentarios del Auditor:</b> No, al momento de la auditoria no se observa contaminación fecal.	
2.12.10	<b>Pregunta:</b> ¿Se proveen instalaciones operacionales para el lavado de manos? Si NO, pase a la pregunta 2.12.11. SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA	<b>Posibles puntos:</b> 20 <b>Puntos obtenidos:</b> 20 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, la empresa proporciona estaciones de lavado de manos para los empleados.	
2.12.10a	<b>Pregunta:</b> ¿Las instalaciones para lavado de manos están ubicadas a menos de 400 m (1/4 milla) o 5 minutos caminando de donde se encuentran todos los trabajadores?	<b>Posibles puntos:</b> 15 <b>Puntos obtenidos:</b> 15 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si.	
2.12.10b	<b>Pregunta:</b> ¿Están las estaciones de lavado de manos localizadas en un lugar visible, (p.e. situadas fuera de los baños) y fácilmente accesibles para los trabajadores?	<b>Posibles puntos:</b> 2 <b>Puntos obtenidos:</b> 2 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, los sanitarios se observan fuera de las estaciones sanitarias.	

2.12.10c	<b>Pregunta:</b> En el evento de que se terminen los materiales de las instalaciones sanitarias (p.e. agua, jabón, papel sanitario, toallas de papel, etc.), ¿hay suministros adicionales fácilmente disponibles para que los baños puedan ser re-abastecidos rápidamente?.	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa abastecidos.	
2.12.10d	<b>Pregunta:</b> ¿Las estaciones de lavado de manos están apropiadamente surtidas con jabón? Si la respuesta es NO, pase a la pregunta 2.12.10f.	<b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 10 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se cuenta con jabón necesario para ser utilizados.	
2.12.10e	<b>Pregunta:</b> ¿Hay disponible jabón sin esencia?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa jabón sin esencia en las estaciones de lavado de manos.	
2.12.10f	<b>Pregunta:</b> ¿Hay toallas de un sólo uso disponibles en todas las instalaciones de lavado de manos y botes de basura disponibles para éstas?	<b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 10 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa toallas de un solo uso en las estaciones de lavado de manos.	
2.12.10g	<b>Pregunta:</b> ¿Están las estaciones de lavado de manos diseñadas y mantenidas apropiadamente (p.e. con capacidad para capturar o controlar el agua de lavado para prevenir contaminación del producto, material de empaque, equipo y área de cultivo, libres de drenajes tapados, etc.)?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, cuentan con un contenedor de aguas grises.	
2.12.10h	<b>Pregunta:</b> ¿Se lavan las manos los trabajadores antes de empezar a trabajar? Responda N/A si no se observa esta disciplina durante la auditoria.	<b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 10 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa personal al inicio de la actividad lavándose las manos.	
2.12.10i	<b>Pregunta:</b> ¿Se lavan las manos los trabajadores después de los períodos de descanso? Responda N/A si no se observa ésta disciplina durante la auditoria.	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. No se observa esta actividad.	
2.12.10j	<b>Pregunta:</b> ¿Se lavan las manos los trabajadores después de usar los baños? Responda N/A si no se observa ésta disciplina durante la auditoria.	<b>Posibles puntos:</b> 15 <b>Puntos obtenidos:</b> 15 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa empleados saliendo del sanitario lavarse las manos.	
2.12.10k	<b>Pregunta:</b> ¿Es evidente que se toman acciones correctivas cuando los trabajadores fallan en cumplir con los lineamientos de lavado de manos?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. No se observa desviaciones al momento de la auditoria.	
2.12.11	<b>Pregunta:</b> ¿Hay agua fresca potable fácilmente accesible a los trabajadores? Si NO, vaya a la pregunta 2.12.12.	<b>Posibles puntos:</b> 7 <b>Puntos obtenidos:</b> 7 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se cuenta con termos de agua con agua fresca.	
2.12.11a	<b>Pregunta:</b> ¿Se mantienen los contenedores de agua en condiciones limpias?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa termos limpios.	

2.12.11b	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se proporcionan recipientes de uso individual como vasos desechables disponibles cerca del lugar para toma de agua (a menos que se use un bebedero)?</p>	<p>Posibles puntos: 7 Puntos obtenidos: 7 Puntuación: Si</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se les proporciona conos de papel.</p>							
2.12.12	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se cuenta con botiquín de primeros auxilios disponible y se mantiene el inventario apropiado?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: No</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> No, la cuadrilla cuenta con un botiquín con material para realizar curaciones al momento de la revisión no cuenta con agua oxigenado o isodine para la limpieza de heridas en caso de ser necesario. Este se encuentra bajo la responsabilidad del bañero (auxiliar de inocuidad de la cuadrilla).</p>							
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Comentarios del auditado:</b> <i>surtir a cuadrilla con material completo de curación y recordarles de los números de emergencia en caso de ya no tener insumos en su botiquín como lo establece el formato F-100-PAM-31 Catalogo de medicamento para dar mejor abastecimiento de los botiquín.</i></p> <div style="text-align: right;"><a href="#">View Files</a></div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 10%; text-align: center;">AC Aceptada?</th> <th style="width: 30%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> <i>Aceptada.</i></td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;"><b>Sí</b></td> <td> <p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Si</p> </td> </tr> </tbody> </table> </div>				AC Aceptada?		<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> <i>Aceptada.</i>	<b>Sí</b>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Si</p>
	AC Aceptada?							
<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> <i>Aceptada.</i>	<b>Sí</b>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Si</p>						
2.12.13	<p><b>Pregunta:</b> Si se observa, ¿son destruidos todos los productos que entran en contacto con sangre y/o cualquier otro fluido corporal? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA.</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. Al momento de la auditoría no se observa esta actividad.</p>							
2.12.13a	<p><b>Pregunta:</b> ¿Tienen las operaciones de cosecha políticas y procedimientos escritos e implementados que establezcan que todo el producto que entre en contacto con sangre debe ser destruido? ¿Están estas políticas y procedimientos disponibles para el personal de cosecha?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Si</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se documentado en Políticas Generales de Sanidad e Higiene.</p>							
2.12.14	<p><b>Pregunta:</b> En las áreas de cosecha ¿Se desecha apropiadamente la basura?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Si</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, al momento de la auditoría no se observa basura acumulada.</p>							
2.12.15	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay botes o cestos de basura disponibles en el campo, para el desecho de comida, envases de bebidas, vasos y toallas de papel? Si NO, vaya a la pregunta 2.12.16.</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Si</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se cuenta con botes de basura con tapadera en el área de sanitarios.</p>							
2.12.15a	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los contenedores de basura están contruidos y mantenidos de manera que se proteja el cultivo antes o después de la cosecha contra la contaminación (p.e. con bolsas, tapaderas, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Si</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si. Se cuenta con contenedores de basura con tapadera.</p>							
2.12.16	<p><b>Pregunta:</b> ¿Han sido controlados cualquier problema potencial de contaminación por metal, vidrio o plástico?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Si</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, al momento de la auditoría no se observa problemas de posible contaminación.</p>							

2.12.17	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se observan infantes o niños en las áreas activas de cosecha, áreas próximas a cosecharse, cerca del producto cosechado o áreas de almacenamiento?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> No, la empresa cuenta con una política donde prohíbe los infantes dentro de áreas de cultivo.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> No</p>
<b>BPA Prácticas de Cosecha</b>		
2.13.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay evidencia de presencia y/o actividad de animales en el área de cosecha? Si la respuesta es NO, pase a la pregunta 2.13.02</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> No, al momento de la auditoría no se observa evidencia animal.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Puntuación:</b> No</p>
2.13.01a	<p><b>Pregunta:</b> La evidencia de presencia y/o actividad animal encontrada ¿es en forma de contaminación fecal? Si la respuesta es NO, pase a la pregunta 2.13.02.</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>
2.13.01b	<p><b>Pregunta:</b> La materia fecal encontrada en el área auditada ¿es un evento sistemático (no esporádico)? SI LA RESPUESTA ES "SI" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA</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>
2.13.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se cosecha y transporta el producto a una instalación para manipuleo adicional y/o empaque final?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, el producto es enviado a una instalación final para su almacenamiento.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> Si</p>
2.13.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se empaqa el producto en una unidad de empaque final en el campo? Si NO, vaya a la pregunta 2.13.04.</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> No, la empresa envía su producto a instalaciones para su empaçado.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> No</p>
2.13.03a	<p><b>Pregunta:</b> ¿Está el material de empaque destinado para producto (p.e. cartones, bolsas, canastillas, sacos, RPC's o contenedores de plástico reusables por sus siglas en inglés), siendo utilizados solamente para éste propósito?</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>
2.13.03b	<p><b>Pregunta:</b> ¿Está el material de empaque libre de evidencia de actividad de plagas, materiales extraños y otros signos de materiales peligrosos? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA</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>
2.13.03c	<p><b>Pregunta:</b> ¿Está el producto empaçado libre de evidencia de actividad de plagas, materiales extraños, materiales peligrosos y cualquier tipo de adulteración? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.</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>
2.13.03d	<p><b>Pregunta:</b> ¿Está el producto y el material de empaque libre de exposición al suelo y a cualquier otra contaminación de manipuleo?</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>

2.13.03e	<b>Pregunta:</b> ¿Se inspecciona el material de empaque antes de ser usado y el producto empacado es inspeccionado después del empaque? Donde se encuentren problemas de contaminación, ¿se toman acciones correctivas y se registran?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
2.13.03f	<b>Pregunta:</b> ¿Si el material de empaque es dejado en el campo durante la noche, se asegura y protege adecuadamente?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
2.13.03g	<b>Pregunta:</b> ¿El producto terminado muestra información que indique las condiciones apropiadas de almacenamiento y uso del producto a lo largo de la cadena?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
2.13.04	<b>Pregunta:</b> ¿Se usan mesas de selección y/o de empaque? Si NO, pase a la pregunta 2.13.05.	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> No
	<b>Comentarios del Auditor:</b> No, la organización no hace uso de mesas de selección.	
2.13.04a	<b>Pregunta:</b> ¿Las superficie permite una fácil limpieza y sanitización?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
2.13.04b	<b>Pregunta:</b> ¿Están las mesas de selección o empaque sujetas a un programa de limpieza documentado, que defina la frecuencia de limpieza y el procedimiento para realizarla? Si la respuesta es NO, pase a la pregunta 2.13.05.	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
2.13.04c	<b>Pregunta:</b> ¿Se utiliza una solución anti-microbiana (p.e. clorada o equivalente) para sanitizar las mesas de selección y empaque después de que se ha realizado la limpieza?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
2.13.04d	<b>Pregunta:</b> ¿Se conservan los registros de limpieza de las mesas de selección y empaque?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
2.13.05	<b>Pregunta:</b> ¿Se utilizan contenedores re-usables (p.e. cubetas, botes, bandejas, charolas, góndolas, bins, etc.) en la operación de cosecha? Si NO, vaya a la pregunta 2.13.06	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, la organización hace uso de contenedores re-usables.	
2.13.05a	<b>Pregunta:</b> ¿Están los contenedores re-usables hechos con materiales fáciles de limpiar?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, los contenedores son plásticos, lo que facilita la limpieza.	
2.13.05b	<b>Pregunta:</b> ¿Están los contenedores re-usables sujetos a un programa de limpieza documentado, que defina la frecuencia de limpieza y el procedimiento para realizarla? Si NO, pase a la pregunta 2.13.05e.	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. El programa de limpieza esta bajo la responsabilidad de la operación de empaque de la misma organización.	



2.13.05c	<b>Pregunta:</b> ¿Se utiliza una solución anti-microbiana (p.e. clorada o equivalente) para sanitizar los contenedores re-usables después de que se ha realizado la limpieza?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. El programa de limpieza esta bajo la responsabilidad de la operación de empaque de la misma organización.	
2.13.05d	<b>Pregunta:</b> ¿Se conservan los registros de limpieza de los contenedores re-usables?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. El programa de limpieza esta bajo la responsabilidad de la operación de empaque de la misma organización.	
2.13.05e	<b>Pregunta:</b> ¿Están los contenedores re-usables libres de cualquier contaminación de manipuleo?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, los contenedores se observan libres de contaminación.	
2.13.06	<b>Pregunta:</b> ¿Se utilizan herramientas (p.e. cuchillos, pinzas, tijeras, etc.) durante la cosecha? Si NO, pase a la pregunta 2.13.07.	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, la empresa hace uso de herramientas para la cosecha.	
2.13.06a	<b>Pregunta:</b> ¿Las herramientas usadas en la cosecha (cuchillos, descoronadores, fundas , etc.) están hechas de materiales no corrosivos y fáciles de limpiar (p.e. sin partes de madera o tela)?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se hace uso de cuchillos de acero inoxidable y mangos de acero.	
2.13.06b	<b>Pregunta:</b> ¿No se están llevando las herramientas de cosecha a las áreas de descanso o a los sanitarios y no están siendo usados para cualquier otro propósito además de cosechar producto?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, estos son dejados en estaciones de sanitizado afuera de los sanitarios.	
2.13.06c	<b>Pregunta:</b> ¿Están las herramientas de cosecha libres de exposición al suelo y de cualquier contaminación por manipuleo?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, al momento de la auditoria se observa que cuando no están en uso son dejados en cubetas con solución sanitizante, libre de exposición al suelo.	
2.13.06d	<b>Pregunta:</b> ¿Hay un procedimiento para almacenamiento y control de equipo y utensilios (p.e. cuchillos) cuando no están siendo usados?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, descrito en el procedimiento Desinfección y lavado equipo de equipo código IT-100-PAM- 69.	
2.13.06e	<b>Pregunta:</b> ¿Están las herramientas de cosecha sujetas a un programa de limpieza documentado, que defina la frecuencia de limpieza y el procedimiento para realizarla? Si NO, vaya a la pregunta 2.13.06h.	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, descrito en el procedimiento Desinfección y lavado equipo de equipo código IT-100-PAM- 69.	
2.13.06f	<b>Pregunta:</b> ¿Se utiliza una solución anti-microbiana (p.e. clorada o equivalente) para sanitizar las herramientas de cosecha después de que se ha realizado la limpieza?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se hace uso de una solución a base de cuaternarios con una concentración de 150 a 400 ppm, monitoreado 3 veces al día.	



2.13.06g	<b>Pregunta:</b> ¿Se conservan los registros de limpieza de las herramientas de cosecha ?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra registros en el formato Verificación diaria de BPA en cosecha.	
2.13.06h	<b>Pregunta:</b> ¿Se mantienen las estaciones para sumergir las herramientas apropiadamente en términos de la concentración de solución anti-microbiana y se tienen registros de monitoreo de dicha solución? LOS AUDITORES DEBEN REQUERIR UNA PRUEBA AL MOMENTO DE LA AUDITORIA.	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, al momento de la inspección se verifica la concentración esta se encontró dentro del margen establecido por la empresa de 150 a 400 ppm.	
2.13.07	<b>Pregunta:</b> ¿Se utiliza maquinaria en el proceso de cosecha? Si NO, vaya a la pregunta 2.13.08.	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, la organización hace uso de maquinaria.	
2.13.07a	<b>Pregunta:</b> ¿Están todas las superficies de la maquinaria que tienen contacto con el producto, construidas de materiales grado alimenticio o de acero inoxidable?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa superficies plásticas y de acero inoxidable por donde corre el producto para caer dentro de unos bins.	
2.13.07b	<b>Pregunta:</b> ¿Las superficies de empaque permiten una fácil limpieza y sanitización?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, son de acero fácil de limpiar.	
2.13.07c	<b>Pregunta:</b> ¿Está la maquinaria de cosecha sujeta a un programa de limpieza documentado, que defina la frecuencia de limpieza y el procedimiento para realizarla? Si NO, pase a la pregunta 2.13.07f.	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, descrito en Lavado de maquinaria de cosecha código IT-400-MAQ-04.	
2.13.07d	<b>Pregunta:</b> ¿Se utiliza una solución anti-microbiana (p.e. clorada o equivalente) para sanitizar el equipo de cosecha después de que se ha realizado la limpieza?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se hace uso de una solución clorada de 50 a 200 ppm.	
2.13.07e	<b>Pregunta:</b> ¿Se conservan los registros de limpieza del equipo de cosecha ?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, registros en el formato Control de lavado de maquinaria de cosecha código F-400-MAQ-31.	
2.13.07f	<b>Pregunta:</b> ¿Está diseñado el equipo y usado apropiadamente para minimizar la contaminación del producto (p.e. se utilizan placas protectoras, se protegen las luces)?	<b>Posibles puntos:</b> 5 <b>Puntos obtenidos:</b> 5 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se observa luces de plástico duro protegidos.	
2.13.07g	<b>Pregunta:</b> ¿Se utilizan sólo lubricantes grado alimenticio en las partes críticas de la maquinaria de cosecha que tienen el potencial de contaminar el producto?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. No se hace uso de lubricantes grado alimenticio.	

2.13.07h	<b>Pregunta:</b> ¿Están todos los objetos de vidrio en la maquinaria de cosecha, camiones de campo y tractores, protegidos de alguna manera?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b> N/A. No se hace uso de objetos de vidrio en la maquinaria.	
2.13.07i	<b>Pregunta:</b> ¿Están todas las plataformas encima del producto, empaque o superficies de contacto (p.e. bandas transportadoras) de la maquinaria de cosecha, camiones de campo equipadas con placas protectoras para prevenir la contaminación del producto?	<b>Posibles puntos:</b> 3 <b>Puntos obtenidos:</b> 3 <b>Puntuación:</b> Si
	<b>Comentarios del Auditor:</b> Si, en las plataformas donde se maneja el material de empaque se hace uso de tarimas para proteger del suelo directo los contenedores plásticos.	
2.13.08	<b>Pregunta:</b> ¿Se usa agua directamente en contacto con el producto (p.e. re-hidratado, descorazonado en campo) Si NO, vaya a la pregunta 2.13.09	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> No
	<b>Comentarios del Auditor:</b> No, la empresa no hace uso de agua para el manejo del producto.	
2.13.08a	<b>Pregunta:</b> ¿Se realizan análisis microbiológicos incluyendo E.Coli genérica en el agua usada para lavar o hidratar, etc., el producto cosechado (p.e. re-hidratación, descorazonado en campo). Si NO, vaya a la pregunta 2.13.08c.	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
2.13.08b	<b>Pregunta:</b> ¿Están actualizados los análisis microbiológicos y se realizan a las frecuencias requeridas y/o esperadas?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
2.13.08c	<b>Pregunta:</b> ¿Existen procedimientos escritos (POE's) que cubran las acciones correctivas a tomar en caso de resultados de análisis de agua inadecuados o anormales?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
2.13.08d	<b>Pregunta:</b> Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado y documentado acciones correctivas?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
2.13.08e	<b>Pregunta:</b> ¿Están los parámetros del agente anti-microbiano claramente documentados y correctos para el tipo de anti-microbiano siendo usado?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
2.13.08f	<b>Pregunta:</b> ¿Se realizan los monitoreos del anti-microbiano rutinariamente?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
2.13.08g	<b>Pregunta:</b> ¿Se registran las acciones correctivas cuando los resultados del anti-microbiano son menores al criterio mínimo establecido?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
2.13.09	<b>Pregunta:</b> ¿Es el producto cosechado "procesado en campo" o "semi-procesado en campo" (e.g. descorazonado, cortado, top & tail, florets, etc.)? Si NO, pase a la pregunta 2.13.10.	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> No
	<b>Comentarios del Auditor:</b> No, el producto no se le realiza un semi procesado en campo.	

2.13.09a	<p><b>Pregunta:</b> ¿Asegura el flujo del proceso, la distribución de la maquinaria, el control de los trabajadores, el control de los utensilios, etc., que los productos procesados no son contaminados por productos sin procesar?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b></p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
2.13.09b	<p><b>Pregunta:</b> ¿Todos los trabajadores que están en contacto con el producto que se está cosechando usan ropa protectora limpia (p.e. cofias, guantes de plástico, mangas y mandiles)?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b></p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
2.13.09c	<p><b>Pregunta:</b> ¿Todos los trabajadores que usan ropa protectora de trabajo, se la quitan, la mantienen limpia y en una área segura al salir a receso o cuando van al baño?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b></p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
2.13.09d	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se tapan todos los contenedores de plástico inmediatamente después de la cosecha para evitar la contaminación del producto cosechado?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b></p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
2.13.10	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe algún tratamiento posterior a la cosecha realizado al producto en el campo? Si NO, vaya a la pregunta 2.14.01</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> No, la empresa no hace aplicación de tratamiento posterior a la cosecha.</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: No</p>
2.13.10a	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existen registros actualizados de todos los productos fitosanitarios aplicados en el campo para el producto cosechado? UNA RESPUESTA "NO" A ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b></p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
2.13.10b	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están los productos protectores del cultivo registrados y / o autorizados por un organismo gubernamental para el uso en el período posterior a la cosecha en los cultivos a los que está destinado su uso en el país de producción? Si No, vaya a la pregunta 2.13.10e.</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b></p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
2.13.10c	<p><b>Pregunta:</b> ¿Tiene la operación de cultivo información disponible de los productos protectores del cultivo registrados y / o autorizados para uso post-cosecha en los cultivos a los que está destinado su uso en el país de producción? UNA RESPUESTA "NO" A ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b></p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
2.13.10d	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se restringen las aplicaciones o tratamientos de producto cosechado a los lineamientos establecidos en la etiqueta del producto, recomendación del fabricante o en base a lineamientos nacionales/locales? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b></p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
2.13.10e	<p><b>Pregunta:</b> Si aplica, ¿Para aquellos productos de protección al cultivo que no están registrados para uso post-cosecha en los cultivos destino en el país de producción, si el país tiene legislación parcial o no la tiene, puede el agricultor demostrar que tiene información de registro, etiqueta, límites máximos permitidos, etc., en el país destino? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b></p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
2.13.10f	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se tiene evidencia disponible que muestre que el agricultor está tomando todas las medidas necesarias para cumplir con los requisitos de tratamientos post-cosecha del país destino (p.e. información de registro, información de etiqueta, tolerancia de límites máximos de residuos y cualquier otro lineamiento aplicable)? SI LA RESPUES ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b></p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>

BPA		Transporte y Rastreo
2.14.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los vehículos utilizados para transportar el producto del campo a las instalaciones, están limitados a esta función exclusivamente y se mantienen en buenas condiciones?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Si</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se hace uso de transporte interno que son utilizados solamente para el manejo del producto de la empresa.</p>	
2.14.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay un sistema para rastrear el producto del campo? Si NO, pase a la pregunta 2.15.01.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 20  <b>Puntos obtenidos:</b> 20  <b>Puntuación:</b> Si</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Si, se muestra ticket control de viajes de campo a planta información que contiene (agricultor, producto, rancho, tabla, cajas, camión, placas, chofer, encargado de corte toda esta información se sube a un sistema electrónico en tiempo real en conjunto con la empacadora.</p>	
2.14.02a	<p><b>Pregunta:</b> Si el producto está siendo empacado en el campo, el cartón, cajas, RCP's y cualquier otro material de empaque utilizado, ¿tienen la fecha de cosecha y ubicación de cultivo? Esta pregunta no aplica para materia prima o producto a granel destinado para manipulaciones adicionales en una instalación de empaque o proceso.</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. El producto no es empacado en campo.</p>	
2.14.02b	<p><b>Pregunta:</b> Si el producto está siendo empacado en el campo y se utilizan unidades individuales de empaque como clamshells, bolsas, canastas u otros, ¿están identificadas estas unidades con la fecha de cosecha y ubicación de cultivo? Esta pregunta no aplica para materia prima o producto a granel destinado para manipulaciones adicionales en una instalación de empaque o proceso.</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. No se hace empacado individual todo se manda en caja de cartón.</p>	
BPA		Almacenamiento en sitio
2.15.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay un almacén en sitio para artículos y/o equipo usado en el proceso de cosecha (p.e. material de empaque, cartones, canastillas, contenedores re-usables, desinfectantes, mesas de selección o empaque, etc.)? Si la respuesta es NO, concluya aquí el cuestionario</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> No</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> No, la organización no hace uso de un almacén para almacenar contenedores, herramientas o sanitizantes, ya que se mueven en diferentes ranchos.</p>	
2.15.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se almacena el material de empaque, los contenedores y el equipo de cosecha de manera que se prevenga contaminación cruzada (esto incluye cartones, canastillas, bins, clamshells y otros tipos de contenedores re-usables o de un solo uso, etc.)?</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>	
2.15.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Está el área de almacén sujeta a un programa de sanitización?</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>	
2.15.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se ha implementado en las operaciones un programa de control de plagas para las áreas de almacenamiento? Si la respuesta es NO, omita el resto de las subpreguntas.</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>	
2.15.04a	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los dispositivos para el control de plagas (incluyendo, trampas y matamoscas eléctricos) están lejos de los artículos y/o equipos utilizados en el proceso de cosecha (p.e. material de empaque, cartón, clamshells, contenedores reusables, desinfectantes, mesas de selección, equipo de cosecha, etc.)? Las trampas con cebo envenenado no deben ser utilizadas dentro de las áreas de almacenamiento.</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>	

2.15.04b	<b>Pregunta:</b> ¿Están en buenas condiciones los dispositivos para control de plagas y están marcados según el monitoreo (o escaneo de código de barras) de manera regular?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
2.15.04c	<b>Pregunta:</b> ¿Es adecuada la cantidad y ubicación de los dispositivos de control de plagas?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
2.15.04d	<b>Pregunta:</b> ¿Están identificados todos los dispositivos para el control de plagas por un número o código (p.e. Código de barras)?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
2.15.04e	<b>Pregunta:</b> ¿Están instalados y asegurados apropiadamente todos los dispositivos para el control de plagas?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
2.15.04f	<b>Pregunta:</b> ¿Hay un dibujo esquemático de la planta donde se muestran las posiciones numeradas de todas las trampas y estaciones con cebo, tanto dentro como fuera del área de almacenamiento?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	
2.15.04g	<b>Pregunta:</b> ¿Se crean reportes de servicio para los monitoreos de control de plagas, detallando registros de las inspecciones, de las aplicaciones y de las acciones correctivas tomadas (si es que existieron problemas), ya sea que se realicen de manera interna o contratada?	<b>Posibles puntos:</b> 0 <b>Puntos obtenidos:</b> 0 <b>Puntuación:</b> N/A
	<b>Comentarios del Auditor:</b>	