

PrimusGFS -Preguntas y Expectativas - v 2.1-2c

Este Módulo deberá ser llenado solo una sola vez en la auditoría completa. Es la misma información para todas las operaciones del alcance de la solicitud realizada por la organización.

Módulo 1 - SAIA (Secciones 1.01 a 1.08)

Requisitos del Sistema Administrativo de Inocuidad Alimentaria

Sección	P #	Pregunta	Puntos totales	Expectativas
Sistema Administrativo	1.01.01	¿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?	5	El Manual de Inocuidad debe ser apropiado para el alcance a cubrir en la auditoría y debe incluir estándares y procedimientos documentados, políticas, etc., y/o hacer referencia específica de ellos.
Sistema Administrativo	1.01.02	¿Existe una política de Inocuidad documentada que detalle el compromiso de la compañía con la inocuidad?	5	La Política documentada debe contener una clara misión y objetivos detallados sobre el compromiso de la compañía para el cumplimiento de las necesidades de inocuidad de sus productos.
Sistema Administrativo	1.01.03	¿Existe un organigrama detallado de todos los trabajadores que tengan actividades relacionadas con la inocuidad?	3	El Organigrama documentado debe mostrar el puesto de los trabajadores que tengan actividades involucradas con la inocuidad y estructura para reportar. Este documento también debe detallar las funciones y responsabilidades relacionadas con la inocuidad. El personal suplente deberá también ser señalado en caso que alguien no pueda realizar la labor asignada en cierto momento.
Sistema Administrativo	1.01.04	¿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?	5	Las reuniones, ya sean dirigidas al tema de la inocuidad o se mencionen temas de inocuidad, deben ser registradas como prueba de que la compañía está cumpliendo con su compromiso con la inocuidad (frecuencia mínima trimestralmente). Estas reuniones deben detallar la participación de la alta gerencia en el programa de Inocuidad Alimentaria.
Sistema Administrativo	1.01.05	¿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?	5	Debe existir de manera documentada una verificación de todo el sistema de manejo de la inocuidad en los intervalos de tiempo planeados (mínimamente cada 12 meses); siendo éste revisado por la alta gerencia para asegurar que éste sea conveniente, adecuado y efectivo. La revisión debe determinar la necesidad de cambios al sistema.
Sistema Administrativo	1.01.06	¿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?	5	Debe haber evidencia y un documento de la alta gerencia que demuestre que se está consiente de las necesidades del programa de inocuidad y que tiene un compromiso de apoyar continuamente e invertir en los recursos adecuados para la inocuidad, incluyendo equipo, servicios, suministros, entrenamiento de personal, plantilla de trabajadores, cumplimiento con los requerimientos/especificaciones de los clientes y cualquier otra necesidad de las operaciones.
Control de Documentos y Registros	1.02.01	¿Existe un procedimiento escrito de control de documentos que describa cómo los documentos se conservarán, actualizarán y sustituirán?	3	Procedimientos de control de documentos aseguran un mejor flujo de información, las operaciones más ligeras y el trabajo a tiempo.

Módulo 1 - SAIA (Secciones 1.01 a 1.08)
Requisitos del Sistema Administrativo de Inocuidad Alimentaria

Sección	P #	Pregunta	Puntos totales	Expectativas
Control de Documentos y Registros	1.02.02	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?	5	Los registros relacionados con la inocuidad deben conservarse para propósitos de auditorías y por si existiera alguna cuestión legal, duda de algún cliente, etc. Todos los registros de monitoreo o controles de proceso deben conservarse por lo menos 12 meses a pesar de la vida de anaquel del producto. Cualquier registro que la ley ordene que se conserve por más de un año, deberá resguardarse el tiempo señalado. Cualquier registro perteneciente a productos de vida de anaquel prolongada, deberá mantenerse por lo menos el tiempo de vida de anaquel del producto.
Control de Documentos y Registros	1.02.03	¿Se resguardan y manejan de manera segura los documentos y registros relacionados con la inocuidad?	3	Los documentos y registros que son parte del programa de inocuidad p.e. procedimientos, políticas, programas, registros de entrenamiento, resultados de análisis, registros de monitoreo, etc., deben resguardarse de manera segura. Ya sean archivos en papel o archivos electrónicos, deben ser resguardados en un lugar asegurado, con control de acceso y respaldados en el caso de los electrónicos. En el caso de los archivos en papel, éstos deben generarse empleando tinta indeleble y no lápiz, si es necesario realizar cualquier cambio a los registros los cambios deben ser legibles y rastreables, evitando el uso de corrector.
Control de Documentos y Registros	1.02.04	¿Se mantienen de manera organizada y recuperable los registros?	3	Los registros deben mantenerse de manera organizada, para permitir una fácil identificación de los registros. Esto ayudará en una detección temprana de algún problema, aislamiento de problemas y tendencias donde se deba prestar atención.
Procedimientos y Acciones Correctivas	1.03.01	¿Se tienen instrucciones documentadas para la creación de Procedimientos de Operación Estándar?	5	Se debe contar con un documento escrito que describa cómo crear POEs cuando se requiera cubrir cualquier actividad relacionada con la inocuidad en las operaciones. Estos deben incluir detalles de lo que se debe realizar, cómo realizarlo, frecuencia y quién debe realizar la actividad, qué registros son requeridos y cualquier acción correctiva inmediata a realizar cuando ocurran deficiencias.
Procedimientos y Acciones Correctivas	1.03.02	¿Existen procedimientos escritos disponibles para los usuarios y hay además una copia maestra en un archivo central?	5	Los procedimientos escritos deben estar disponibles para los operadores involucrados en la realización de las actividades descritas en los procedimientos.

Módulo 1 - SAIA (Secciones 1.01 a 1.08)
Requisitos del Sistema Administrativo de Inocuidad Alimentaria

Sección	P #	Pregunta	Puntos totales	Expectativas
Procedimientos y Acciones Correctivas	1.03.03	¿Existe un procedimiento de acciones correctivas que describa los requisitos para el manejo de deficiencias que afecten la inocuidad y prevención de futuras incidencias?	5	Los procedimientos escritos deben incluir las acciones correctivas que se deben tomar en caso de cualquier deficiencia que afecte a la seguridad alimentaria que sea identificada en la organización. Las acciones correctivas deben incluir la revisión de la no conformidad, la determinación de las causas, el establecimiento de un plan de acción para hacer frente a este tipo de no conformidades y prevenir futuros incidentes, la implementación de acciones correctivas y el seguimiento para asegurar que las acciones han resuelto el problema. Los registros de las acciones correctivas y su seguimiento se deben mantener en archivo.
Procedimientos y Acciones Correctivas	1.03.04	¿Hay un reporte de incidentes diarios, en ocasiones llamado como registro de Notificación de Incidentes Inusuales y de Acciones Correctivas (NIIAC)?	5	Estos registros documentan eventos inusuales y poco frecuentes, acciones remediales y acciones preventivas. Estos pueden incluir incidentes en las instalaciones como hallazgos de materia extraña, derrames de químicos, apagones, incidentes con empaques, ruptura de vidrio, incendios, etc., así como también cualquier otro incidente serio como desastres naturales (huracanes, inundaciones, terremotos, etc.).
Inspecciones internas y externas	1.04.01	¿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 ?	3	Se debe crear un programa de auditorías internas que cubra cada operación. Las auditorías internas deben cubrir la inspección de los sitios, las prácticas en el lugar, los documentos relacionados requeridos y los registros generados. El programa debe incluir la lista de verificación que se utilizará para las auditorías, la frecuencia de la auditoría interna y la identificación de la persona(s) responsable(s) para la realización de las auditorías internas. Las frecuencias pueden ser definidas por la organización, pero al menos una vez antes de comenzar la temporada de producción y lo ideal sería otra durante la temporada de producción para cada operación de campo y trimestral (cada 3 meses) durante el período de producción de operaciones de las instalaciones. Las inspecciones internas deben realizarse utilizando como guía el documento actualizado "PrimusGFS - Preguntas y Expectativas".
Inspecciones internas y externas	1.04.02	¿Existen procedimientos escritos para el manejo de inspecciones regulatorias?	3	Los procedimientos escritos para el manejo de inspecciones regulatorias permiten a los trabajadores estar alertas sobre cómo llevar una inspección apropiadamente incluyendo la certeza de que el inspector siempre estará acompañado, reglas para la toma de muestras, reglamentos para la toma de fotografías, etc.
Inspecciones internas y externas	1.04.03	¿Hay registros de inspecciones regulatorias y/o inspecciones contratadas, respuestas de la compañía y acciones correctivas en caso de que existiera alguna?	5	Es importante conservar estos registros en archivo para demostrar que la compañía ha corregido las deficiencias y que también verifica las buenas prácticas. Las acciones correctivas deben ser registradas.

Módulo 1 - SAIA (Secciones 1.01 a 1.08)
Requisitos del Sistema Administrativo de Inocuidad Alimentaria

Sección	P #	Pregunta	Puntos totales	Expectativas
Inspecciones internas y externas	1.04.04	¿Hay procedimientos documentados para la calibración de los instrumentos de medición y monitoreo utilizados en las operaciones relacionadas con la inocuidad del producto?	10	El equipo utilizado para monitorear los procesos relacionados con la inocuidad, deben ser calibrados regularmente para asegurar que operen de manera correcta y exacta. Los procedimientos de calibración deben describir la frecuencia de prueba, el método de prueba a emplear y los rangos de variación aceptables. Se deben detallar las acciones correctivas cuando aplique. Los requisitos legales, recomendaciones del fabricante, buenas prácticas y la tendencia del resultado del equipo ayudará a determinar la frecuencia.
Rechazo y liberación de producto	1.05.01	¿Se cuenta con un procedimiento escrito para el manejo de los productos en retención o rechazados?	5	Debe existir un procedimiento documentado que explique cómo debe ser manejado el producto ya sea que haya sido rechazado o que esté en retención incluyendo la liberación de el producto en retención/rechazado. El procedimiento debe incluir detalles de cómo el producto afectado debe ser separado en términos del sistema de identificación y cualquier otra separación física para asegurar que el producto afectado no se mezcle con otros productos ocasionando que su eliminación no sea clara.
Rechazo y liberación de producto	1.05.02	¿Se mantienen en archivo los registros de la manipulación de productos en espera o rechazados ?	5	Los registros deben mantenerse para proporcionar información acerca de cualquier producto rechazado o puesto en espera, incluyendo al menos: fecha y hora, cantidad de producto afectado, razón por de la retención / rechazo, nombre de la persona que rechazó o puso en espera el producto, los detalles de la eliminación del producto, la fecha, la hora y las medidas adoptadas, así como la firma de una persona autorizada para liberar el producto.
Rechazo y liberación de producto	1.05.03	¿Se tiene documentado un procedimiento disponible de liberación de producto?	5	Procedimientos de liberación del producto aseguran que el lote sólo se libera para el envío (venta) cuando el lote cumple con los estándares acordados (por ejemplo, las especificaciones) o cumple requisitos de prueba acordados (por ejemplo, resultados confirmados negativos o dentro de los límites de los resultados de las pruebas, etc.) Los productos no deben ser liberados para su envío sin asegurarse de que se han realizado las evaluaciones necesarias. Nota: este procedimiento no se refiere a liberar el producto puesto en retención o rechazo, sino a la liberación de todo el producto que es embarcado.
Rechazo y liberación de producto	1.05.04	¿Se mantienen en archivo los registros de liberación de producto?	5	Los registros de liberación del producto deben mostrar evidencia documentada de que todo el producto embarcado se libera sólo cuando el procedimiento de liberación ha sido completado y "se ha firmado" su liberación.

Módulo 1 - SAIA (Secciones 1.01 a 1.08)
Requisitos del Sistema Administrativo de Inocuidad Alimentaria

Sección	P #	Pregunta	Puntos totales	Expectativas
Rechazo y liberación de producto	1.05.05	¿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?	10	Se debe tener documentado un procedimiento o política que detalle cómo manejar las quejas y es importante conservar sus registros para respaldar el procedimiento o la política. La política y los registros deben incluir (donde aplique): - <ul style="list-style-type: none"> • Fecha/Hora de queja/rechazo, • Quién puso la queja, • Información del contacto, • Descripción del producto, • Dónde fue comprado el producto, • Cantidad de producto, • Código/fecha del producto, • Razón de la queja, • Acciones correctivas, • Acciones correctivas tomadas para prevenir la recurrencia.
Control de Proveedores	1.06.01	¿Se cuenta con especificaciones escritas actuales para todos los productos, ingredientes, materiales, y servicios comprados?	5	Las especificaciones son un conjunto de requisitos o criterios explícitos que deben cumplirse. Deben existir especificaciones documentadas para todos los productos, ingredientes, materiales y servicios comprados o provistos que tengan un efecto en la seguridad del producto, buscado cumplir con las Buenas Prácticas Agrícolas y o de Buenas Prácticas de Manufactura. Las especificaciones documentadas deben de ser de fácil acceso para los usuarios. Las especificaciones deben ser revisadas por lo menos anualmente.
Control de Proveedores	1.06.02	¿Existe un procedimiento escrito que detalle cómo son evaluados, aprobados y monitoreados los proveedores?	5	El procedimiento para la evaluación, aprobación y monitoreo de proveedores debe incluir los indicadores a tener en cuenta para la toma de decisiones y los elementos que los proveedores deben cumplir para asegurar que cumplan las especificaciones definidas. Este procedimiento debe incluir los métodos de eliminación de proveedores aprobados.
Control de Proveedores	1.06.03	¿Existe una lista de proveedores aprobados?	5	Debe haber una lista de los proveedores aprobados. Todos los ingredientes, productos, materiales y servicios que se relacionen con la inocuidad se deben comprar a proveedores aprobados; cuando ocurran excepciones (p.e. condiciones del mercado) se debe documentar la aprobación de la gerencia.
Control de Proveedores	1.06.04	¿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?	15	La organización debe tener información relevante de los proveedores aprobados para asegurar que cumplen con las especificaciones establecidas, requisitos regulatorios y lineamientos de buenas prácticas. Esto aplica a los ingredientes, materiales, productos y proveedores de servicios.

Módulo 1 - SAIA (Secciones 1.01 a 1.08)
Requisitos del Sistema Administrativo de Inocuidad Alimentaria

Sección	P #	Pregunta	Puntos totales	Expectativas
Control de Proveedores	1.06.05	Si la organización está subcontratando cualquier proceso que pueda afectar la inocuidad, ¿Hay procedimientos de control sobre dichos procesos?	15	En caso de que la organización subcontrate cualquier proceso realizado al producto que pueda tener un efecto en la inocuidad, estos procesos deben ser identificados, documentados y monitoreados para para asegurarse que son realizados de tal manera que el producto no esté en riesgo, siguiendo las buenas prácticas establecidas que apliquen. Observe que la pregunta 1.06.01 pregunta sobre especificaciones con respecto a servicios, mientras que esta pregunta se refiere a POE para tratar con servicios subcontratados.
Control de Proveedores	1.06.06	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.?)	5	Esas pruebas y / o análisis dentro del ámbito de la seguridad alimentaria que se realizan en laboratorios externos, deben ser realizados por laboratorios con licencia y / o acreditaciones actuales de los métodos utilizados. Estos pueden ser ISO 17025 o equivalente, Regulaciones nacionales o aprobados por el Departamento de Estado en el país de producción. Se debe tener disponible la evidencia documentada de estas licencias y / o acreditaciones.
Rastreabilidad y Recuperación	1.07.01	¿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?	10	El sistema de rastreo se debe mostrar ya sea en forma de documento escrito o en un diagrama de flujo. El sistema debe ser capaz de mostrar que puede rastrear hacia atrás con respecto a los proveedores de materiales incluyendo productos, empaque, ingredientes, adyuvantes del proceso, trabajo en proceso, etc. y hacia adelante e indicar los clientes que recibieron producto. Esto se logra usualmente mediante la lotificación con códigos de los materiales a través del proceso y registrando estos códigos en diferentes puntos del proceso. El sistema de rastreabilidad debe estar en evidencia durante el recorrido de las operaciones y también en la revisión de la documentación. El sistema de rastreabilidad escrito debe coincidir con el sistema que está siendo empleado en las operaciones. El sistema de rastreabilidad debe incluir cualquier producto que pase por procesos subcontratados.
Rastreabilidad y Recuperación	1.07.02	¿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?	15	Debe existir un procedimiento escrito de recuperación, que describa cómo realizar la recuperación de un producto, una lista de los miembros de los equipos de recuperación y sus datos de contactos, responsabilidades y suplentes, referencias de contactos de los clientes y de los proveedores, explicación de las leyes relevantes p.e. retirada del producto, clases de recuperación de producto si USA está involucrado como país de producción o destino, etc.

Módulo 1 - SAIA (Secciones 1.01 a 1.08)
Requisitos del Sistema Administrativo de Inocuidad Alimentaria

Sección	P #	Pregunta	Puntos totales	Expectativas
Rastreabilidad y Recuperación	1.07.03	¿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?	10	Las pruebas de los procedimientos de recuperación del producto deben realizarse por lo menos cada seis meses (Para cultivos de temporadas cortas donde las operaciones funcionen 6 meses o menos a lo largo del año, solo se requiere un simulacro de recuperación de producto). La documentación debe indicar la fecha y hora en la que inició el simulacro de recuperación, el producto seleccionado, el escenario, la cantidad de producto producido, la identificación de los lotes afectados (código(s) de fecha, lote(s), etc.), cantidad y porcentaje localizados. La documentación del simulacro debe incluir copias de la documentación que sustenten la rastreabilidad desde lotes de producto terminado a través de las corridas de producción afectadas y de esta manera, mostrar si otros lotes fueron afectados e indicar cuales clientes pudieron haber recibido lotes afectados. Se deben realizar verificaciones para asegurar que se cuenta con los detalles de contacto de los clientes afectados. La documentación debe también incluir cualquier "lección aprendida" del proceso. Sólo para las auditorías de instalación, se debe llevar a cabo un simulacro de recuperación en el momento de la auditoría.
Bioseguridad	1.08.01	¿La compañía tiene documentada una política de bioseguridad basada en los riesgos asociados con las operaciones?	5	La empresa debe tener una política de bioseguridad documentada que describa los controles de seguridad de la organización necesarios en función del riesgo asociado a las operaciones. Esta política debe incluir las Buenas Prácticas Agrícolas y / o de las Buenas Prácticas de Manufactura según aplique.
Bioseguridad	1.08.02	¿Hay una lista actualizada de números de teléfono de contacto de emergencia de la gerencia, autoridades y las agencias regulatorias apropiadas?	3	La empresa debe tener disponible una lista actualizada de números de teléfono de contacto de emergencia de la gerencia, autoridades y las agencias regulatorias apropiadas.
Bioseguridad	1.08.03	¿Se le requiere a los visitantes adherirse a las políticas de bioseguridad?	3	Se le debe requerir a los visitantes adherirse a las políticas de bioseguridad. Esto puede ser evidenciado con la firma de éstos al momento de llegar a las operaciones y teniendo los requisitos de manera disponible para su revisión.

PrimusGFS -Preguntas y Expectativas - v 2.1-2c

Este Módulo debe ser completado para cada operación de campo contemplada en el alcance de la solicitud ingresada por la organización. Las Secciones 2.01 a la 2.10 deberán ser repetidas para cada operación de Rancho o Invernadero y las secciones 2.11 a la 2.15 deberán ser repetidas para cada operación de Cosecha ligada al Rancho o Invernadero donde se está llevando a cabo la cosecha.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15) Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Aspectos Generales de BPA	2.01.01	¿Hay una persona designada como responsable del programa de inocuidad alimentaria en el campo?	10	S N	S	Debe haber una persona apropiada asignada (preferentemente gerente) para la responsabilidad del programa de inocuidad del campo.
Aspectos Generales de BPA	2.01.02	¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas a las operaciones auditadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?	10	S N	S	Debe haber un registro de las auditorías internas realizadas en cada operación con la frecuencia definida en el programa. Los registros deben incluir la fecha de la auditoría, el nombre del auditor interno, la justificación de las respuestas, detallando las deficiencias detectadas y las acciones correctivas tomadas. Una lista de verificación se debe utilizar en cada operación como apoyo para asegurarse de que la inspección cubra todas las áreas.
Aspectos Generales de BPA	2.01.03	¿Están implementados los controles necesarios de bioseguridad en la operación?	5	S N	S	La operación debería tener implementado los controles necesarios para la prevención de la contaminación intencional. Esta medidas deben basarse en el riesgo asociado a la operación. Algunas de las áreas de alto riesgo del campo podrían ser fuentes de agua, zonas de almacenamiento de productos químicos, equipos, empaque, utensilios u otros elementos utilizados en el campo, instalaciones de manipulación dentro de la finca, etc.
Identificación del sitio	2.02.01	¿Está(n) el(las) área(s) de cultivo identificada(s) o codificada(s) adecuadamente para permitir el rastreo hacia atrás y hacia adelante en caso de que sea necesaria una recuperación?	15	S N	S	Los detalles de codificación (p.e. nombre o código de referencia del rancho, lote(s) del área(s) de cultivo, código o número de invernadero/instalación, etc.) deben estar lo suficientemente detallados para permitir rastreo hacia atrás y hacia adelante a través del sistema de distribución. Los detalles de la codificación necesitan relacionarse con el sistema de registro (p.e. registros de fertilizantes, pesticidas, reportes de análisis microbiológicos, etc.). Se deben tener disponibles mapas de los campos que demuestren los detalles de codificación.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Historia del Terreno	2.03.01	¿Se usó el área(s) agrícola, para cultivo de alimentos de consumo humano la temporada pasada?	0	S N	S	El terreno debe ser comprado o rentado cuando previamente haya sido satisfactoriamente utilizado para cultivar productos agrícolas para consumo humano, sin incidencias.
Historia del Terreno	2.03.02	¿Se ha usado el área(s) de cultivo para cualquier función no agrícola? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.03.03	7	S N	N	Se debe evitar comprar o rentar un terreno previamente utilizado para funciones no agrícolas (p.e. sitio de desechos tóxicos, relleno sanitario, minería, extracción de aceite o gas natural). El terreno debería ser comprado o rentado si antes ha sido satisfactoriamente utilizado para cultivar productos agrícolas para consumo humano, sin incidencias. http://www.epa.gov/superfund/health/index.htm
Historia del Terreno	2.03.02a	Si el terreno se ha usado previamente para actividades no agrícolas, ¿Se han realizado análisis del suelo que muestren niveles negativos o dentro de los límites de contaminación aprobados por la agencia regulatoria apropiada?	15	S N/ N/A	S	Si el terreno ha sido previamente utilizado para funciones no agrícolas deben realizarse análisis del suelo para determinar si está libre de contaminantes que puedan estar aún presentes (p.e. metales pesados, residuos de contaminantes orgánicos persistentes).
Historia del Terreno	2.03.03	¿Se ha usado alguna vez el área de cultivo para actividades pecuarias o de pastoreo de animales? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.03.04	7	S N	N	Si el terreno fue utilizado previamente para actividades pecuarias o de pastoreo de ganado, debe haber suficiente tiempo de amortiguamiento antes de cultivar un producto para consumo humano. Se debe documentar una evaluación de riesgos que incluya registros de los detalles de los animales de pastoreo (comercial o doméstico) y cualquier medida de reducción del riesgo.
Historia del Terreno	2.03.03a	Si la tierra se utilizó anteriormente para la cría de animales o como tierra de pastoreo para ganado, ¿Se ha realizado una evaluación del riesgo?	10	S N/ N/A	S	Una evaluación de los riesgos debe estar documentada, incluyendo los detalles del registro de los animales de pastoreo (comercial o doméstico) y cualquier medida de reducción de riesgos.
Historia del Terreno	2.03.04	¿Hay evidencia de presencia y/o actividad animal en el área auditada? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.03.05	15	S N	N	Los animales pueden representar una contaminación potencial en el área de cultivo, al equipo de campo y otros, es por eso que no deben estar presentes en las operaciones. Evidencias de presencia animales pueden ser huellas, materia fecal, plumas y muchos otros. Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.03.05

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Historia del Terreno	2.03.04a	¿La evidencia de presencia y/o actividad animal encontrada es en forma de contaminación fecal? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.03.05	20	S N/ N/A	N	La materia fecal animal tiene el potencial de representar contaminación en el producto cultivado. El producto que ha entrado en contacto directo con materia fecal no debe ser cosechado. Se debe implementar una "zona de no cosecha" de 1.5 m (5 pies) aprox. de radio por lo menos o hasta que se hayan considerado medidas de mitigación del riesgo. Si se descubre materia fecal, se debe llevar a cabo una evaluación de riesgos de la inocuidad alimentaria por personal calificado. Esta pregunta se responde "No" si el agricultor ya ha notado estas circunstancias y ha realizado las acciones correctivas adecuadas. Se requiere considerar el estado de madurez y el tipo de cultivo en cuestión. Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.03.05 .
Historia del Terreno	2.03.04b	La materia fecal encontrada en el área auditada, ¿es un evento sistemático (no esporádico)? SI LA RESPUESTA ES "SI" RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	20	S N/ N/A	N	La materia fecal animal tiene el potencial de representar contaminación en el producto cultivado. El producto que ha entrado en contacto directo con materia fecal no debe ser cosechado. Se debe implementar una "zona de no cosecha" de 1.5 m (5 pies) de radio por lo menos o hasta que se hayan considerado medidas de mitigación del riesgo. Si se descubre materia fecal, se debe llevar a cabo una evaluación de riesgos para la inocuidad alimentaria por personal calificado. Esta pregunta se responde "No" si el agricultor ya ha notado esto y ha realizado las acciones correctivas adecuadas. Se requiere considerar el estado de madurez y el tipo de cultivo en cuestión. Si la respuesta es SI, resultará falla automática de la auditoría.
Historia del Terreno	2.03.05	¿Se ha presentado alguna inundación del terreno de cultivo debido a causas no controlables desde la temporada anterior? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.03.06	0	S N	N	Este sería el caso de: El flujo o sobre flujo de agua en un campo fuera del control del agricultor, que sea razonablemente probable de contener microorganismos de significativa preocupación a la salud pública y tenga la probabilidad de causar adulteración de las porciones comestibles del producto fresco en ese campo.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Historia del Terreno	2.03.05a	Si el área de cultivo y el producto fueron afectados por las aguas de inundación, ¿hay evidencia documentada de que se tomaron las medidas correctivas en el terreno y el producto afectado?	15	S N/ N/A	S	Si el(las) área(s) de cultivo y el producto fueron afectados por aguas de inundación, hay evidencia documentada (archivada por 2 años) que se tomaron medidas correctivas en el terreno y producto afectados (p.e. fotografías, mapas trazados, etc.). Se debe tener en archivo prueba de que el producto afectado y el producto dentro de aproximadamente 9.1 m (30 pies) de la inundación no ha sido cosechado para consumo humano y que no se ha re-plantado en terrenos de producción previamente inundados por aproximadamente 60 días si el terreno ha secado, a menos que se hayan realizado pruebas como se menciona en 2.03.05b.*
Historia del Terreno	2.03.05b	¿Se han realizado análisis del suelo en el área(s) de la inundación que muestren niveles negativos o dentro de los límites de contaminación aprobados por una agencia regulatoria apropiada?	20	S N/ N/A	S	Si se han presentado inundaciones en la propiedad en el pasado, deben llevarse a cabo pruebas al suelo para su liberación antes de plantar. Si se realizan, las pruebas deben indicar niveles de microorganismos presentes en el suelo menores que los estándares para composta procesada. Muestras representativas adecuadas deben ser tomadas en el área entera que se sospecha que ha sido expuesta. Si los resultados indican que no hay problemas, entonces el período de replante puede ser reducido de aproximadamente 60 días a aproximadamente 30 días.*
Historia del Terreno	2.03.06	¿Trabaja la operación agrícola bajo los principios de agricultura orgánica? Si la respuesta es No, pase a la pregunta 2.03.07	0	S N	S	Definición de "principios orgánicos": Es un sistema que se basa en la administración del ecosistema en lugar de insumos agrícolas externos. http://www.fao.org/ORGANICAG/fram11-e.htm
Historia del Terreno	2.03.06a	¿Se tiene en archivo una certificación actualizada, otorgada por una organización acreditada en certificaciones de orgánicos y está disponible para revisión?	0	S N/ N/A	S	Una certificación actualizada por una organización de certificación de orgánicos acreditada (nacional/local) debe estar en archivo y disponible para revisión.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Historia del Terreno	2.03.07	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos documentada al área de cultivo con las acciones correctivas apropiadas para minimizar los peligros identificados donde sea necesario?	10	S N/ N/A	S	Se debe realizar y documentar una evaluación de riesgo de la zona de cultivo. Esto debería incluir la evaluación de agentes microbianos, químicos y físicos, que cubran al menos: el uso previo de la zona de cultivo, las tierras adyacentes, las fuentes de agua (riesgos químicos, por ejemplo, metales pesados, perclorato, etc, y los peligros microbianos por ejemplo, E. coli), fertilizantes, productos químicos de protección de cultivos, la higiene de los trabajadores, el equipo y las herramientas utilizadas para la cosecha, el almacenamiento, el transporte y otras áreas aplicables. Si se identifican riesgos en la evaluación, se deben tomar y registrar las acciones para minimizarlos.
Uso de los terrenos adyacentes	2.04.01	¿Son los terrenos adyacentes al área de cultivo una posible fuente de contaminación por producción intensa de ganado (p.e.: lotes de engorda, lecherías, granjas avícolas, rastros)? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.04.02.	10	S N	N	Adyacente se refiere a todas las parcelas de tierra contiguas a la operación de cultivo dentro de una distancia donde el cultivo en cuestión puede ser afectado. Ejemplos de producción intensa de ganado son: lotes de pastoreo de ganado, lecherías, granjas de aves, etc. Se debe hacer una consideración de la topografía del terreno para escurrimientos, problemas potenciales de inundaciones y vientos dominantes que puedan ocasionar problemas de polvo que pueda contener estiércol.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Uso de los terrenos adyacentes	2.04.01a	¿Se han tomado las medidas apropiadas para mitigar la posible fuente de contaminación al área de cultivo (p.e: zonas de amortiguamiento, barreras físicas, cimientos, cercas, zanjas, etc.)?	15	S N/ N/A	S	El movimiento de animales o de contaminantes potenciales debe restringirse con zonas apropiadas de amortiguamiento, cercas apropiadas y/u otras barreras físicas. Es necesaria una zona amortiguamiento de aproximadamente 400 pies (122m) de la orilla del área de cultivo la cual puede aumentar o disminuir dependiendo de las variables de riesgo por ejemplo la topografía (cuesta arriba del cultivo o cuesta abajo). El escurrimiento de desperdicios animales provocado por lluvia debe desviarse mediante trincheras o preparaciones similares del terreno. La filtración de desperdicios animales debe desviarse mediante trincheras o preparaciones similares del terreno.*
Uso de los terrenos adyacentes	2.04.02	¿Existen, o existe evidencia de que haya animales domésticos, animales salvajes, zonas de pastoreo (incluyendo casas con corrales y ganado no comercial) próximos a la operación de cultivo? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.04.03.	10	S N	N	Ejemplos incluyen gallineros, perros, caballos, casas con corrales, cerdos silvestres, etc. El Auditor debe tener en cuenta el grado de madurez y tipo de cultivo en cuestión. Por ejemplo, la actividad de cerdos alrededor de un cultivo de moras a nivel del suelo es muy diferente a los cultivos arbóreos (nivel alto).
Uso de los terrenos adyacentes	2.04.02a	¿Se han implementado barreras físicas para restringir que los animales domésticos, animales de pastoreo, (incluyendo casas con corrales y ganado no comercial) y sus desechos, tengan acceso al área de cultivo (p. e. franjas vegetativas, cortavientos, barreras físicas, muros de contención, vallas, zanjas de desviación)?	15	S N/ N/A	S	Es necesaria una zona amortiguamiento de aproximadamente 30 pies (9.1m) de la orilla del cultivo, ésta puede aumentar o disminuir dependiendo de las variables de riesgo por ejemplo la topografía (cuesta arriba del cultivo o cuesta abajo). Pueden utilizarse también otras medidas como franjas vegetativas, cortavientos, barreras físicas, muros de contención, vallas, zanjas para prevenir o controlar el desborde de agua, disminución de partículas, etc. *
Uso de los terrenos adyacentes	2.04.02b	¿Hay una política escrita apoyada por evidencia visual que establezca que animales domésticos, animales salvajes o ganado no están permitidos en el área de cultivo? Nota: esto incluye cualquier área de almacenamiento de material de empaque o equipo.	10	S N/ N/A	S	Hay una política escrita apoyada por evidencia visual en la que animales domésticos, animales salvajes o ganado no están permitidos en el área de cultivo, así como áreas de almacenamiento de material de empaque, sanitizantes o equipos . Los animales de más importante riesgo incluyen ciervos, cerdos silvestres o jabalíes, ganado, cabras y ovejas.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Uso de los terrenos adyacentes	2.04.02c	¿Hay medidas para limitar o reducir la intrusión de animales (p.e. monitoreo del perímetro del terreno buscando signos de intrusión)?	15	S N/ N/A	S	Control y medidas adecuados incluyen la vigilancia de la actividad animal y vida silvestre dentro y próxima a los campos y entorno de producción. El producto que ha entrado en contacto directo con materia fecal no debe ser cosechado, por lo que se debe implementar una "zona de no cosecha" de 1.5 m (5 pies) de radio por lo menos o hasta que se hayan considerado medidas de mitigación del riesgo. Si se descubren pruebas de materia fecal deben llevarse a cabo evaluaciones de los riesgos de inocuidad alimentaria por personal calificado.*
Uso de los terrenos adyacentes	2.04.03	¿Se almacena o aplica estiércol animal sin tratar, composta, biosólidos o mejoradores no-sintéticos en los terrenos adyacentes? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.04.04	10	S N	N	Adyacente se refiere a todas las parcelas de tierra junto a la operación de cultivo o dentro de una distancia en la que el cultivo en cuestión puede verse afectado por montículos de estiércol sin tratar, composta, biosólidos, o mejoradores de suelo no sintéticos almacenados y/o aplicados en tierras adyacentes.
Uso de los terrenos adyacentes	2.04.03a	¿Se han implementado medidas físicas para asegurar el estiércol animal sin tratar, composta, biosólidos o mejoradores no-sintéticos almacenados y/o aplicados en terrenos adyacentes?	15	S N/ N/A	S	Las medidas mitigantes deben incluir una zona amortiguamiento de aproximadamente 400 pies (122m) desde la orilla del cultivo, ésta puede aumentar o disminuir dependiendo de las variables de riesgo por ejemplo la topografía (cuesta arriba del cultivo o cuesta abajo). Otras medidas pueden incluir sistemas de retención, barreras físicas, cercas, zanjas etc. Se debe implementar algún sistema para redirigir los derrames que puedan contener estiércol sin tratamiento, composta o biosólidos.*

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Uso de los terrenos adyacentes	2.04.03b	Si se almacenan y/o aplican biosólidos en terreno adyacente, ¿ha proporcionado el propietario del terreno adyacente documentación confirmando que los biosólidos cumplen las guías prevalecientes o estándares gubernamentales o locales?	10	S N/ N/A	S	El propietario del terreno adyacente donde se aplican o almacenan biosólidos debe proveer documentación detallando la información suficiente respecto a la clase de biosólidos (p.e.: clase AA, A, B). La información debe estar disponible de tal manera que sea posible rastrear hacia atrás hasta la fuente en caso necesario. La información debe estar disponible para probar que los materiales cumplen con los lineamientos gubernamentales o estándares locales existentes. Las aplicaciones de biosólidos deben regularse para evitar conflictos con la programación de los cultivos en terrenos adyacentes.
Uso de los terrenos adyacentes	2.04.04	¿Está el área de cultivo situada en una ubicación de alto riesgo donde puede ocurrir contaminación de operaciones cercanas (ej: campos de lixiviación, derrames o inundaciones por drenajes, sistemas de sanitarios, instalaciones industriales, campos de trabajadores)? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.04.05	10	S N	N	Un "riesgo alto" se refiere a cualquier actividad u operación cercana que podría representar una amenaza para las áreas o de cultivo o instalaciones. Estos pueden incluir contaminación química, microbiológica y física, ejemplos incluyen, pero no están limitados a escurrimientos o inundaciones de los sistemas de alcantarillado, sistemas sanitarios, instalaciones industriales, campos de labor (problemas con la basura).
Uso de los terrenos adyacentes	2.04.04a	¿Se han tomado las medidas apropiadas para mitigar los riesgos relacionados a las operaciones cercanas?	15	S N/ N/A	S	Las medidas de mitigación deben incluir áreas de amortiguamiento alrededor del cultivo. Por ejemplo con un campo de lixiviación diseñado apropiadamente se debe tener una zona de amortiguamiento de aproximadamente 30 pies (9 m). Para cuestiones de muy alto riesgo se deben considerar zonas de amortiguamiento de aproximadamente 400 ft. (122m) o más grandes. La distancia de la zona de amortiguamiento debe determinarse tomando en cuenta las variables de riesgo (por ejemplo la topografía, el tipo de cultivo). Otras medidas de mitigación podrían incluir barreras físicas, cercas, zanjas, etc.*
Uso de los terrenos adyacentes	2.04.05	¿Hay evidencia de materia fecal humana en los terrenos adyacentes al área auditada? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.05.01 (Auditoría de Invernadero) o 2.07.01 (Auditoría de Rancho)	15	S N	N	Evidencia de materia fecal humana representa un potencial de contaminación del área de cultivo, del producto y equipo de campo. Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.05.01

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Uso de los terrenos adyacentes	2.04.05a	La materia fecal humana encontrada en el área adyacente, ¿representa un alto riesgo de potencial contaminación del cultivo debido a condiciones como: ausencia de controles de acceso (barreras), cercanía al área de cultivo y equipo, tipo y madurez del cultivo, condiciones del terreno y otros?	20	S N/ N/A	N	Si la materia fecal se combina con condiciones que pueden incrementar la posibilidad de contaminación del área de cultivo, del producto o del equipo de campo, esto representa una situación de alto riesgo que necesita ser abordada.
Control de Plagas y Materia Extraña <i>Aplica solo para invernadero</i>	2.05.01	¿Existe una política documentada apoyada por evidencia visual donde se explique que no se permite la entrada de animales salvajes o domésticos, pájaros o ganado en el área de cultivo incluyendo tanto terrenos como cualquier área de almacenamiento de material de empaque o equipo?	10	S N	S	Existe una política escrita apoyada por evidencias visuales que explica que no se permite la entrada de ningún animal doméstico o salvaje, así como de pájaros o ganado en el área de cultivo ni en ningún área de almacenamiento de material de empaque o equipo para prevenir así una posible contaminación física o microbiológica.
Control de Plagas y Materia Extraña <i>Aplica solo para invernadero</i>	2.05.02	¿Los puntos de entrada al área de cultivo y a las áreas de almacenamiento y empaque, están debidamente protegidos para evitar la entrada de pájaros o roedores?	10	S N	S	Las áreas de cultivo, almacenamiento y empaque deben estar construidas de manera adecuada para evitar la entrada de pájaros o roedores. Las paredes, ventanas y mosquiteros deben conservarse en buen estado y no debe haber en las puertas espacios mayores de aproximadamente 1/8 pulgadas (3mm).
Control de Plagas y Materia Extraña <i>Aplica solo para invernadero</i>	2.05.03	¿Ha implementado la operación un programa de control de plagas en el área de cultivo (invernadero) en base a la necesidad de ésta? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.05.04	0	S N	S	La necesidad de establecer un programa de control de plagas en el invernadero debe estar basada en la actividad de las plagas de la zona y el riesgo para el cultivo y zona de cultivo. Si el agricultor ha determinado que se necesita el programa de control de plagas, entonces se deberán implementar los dispositivos y controles adecuados en las instalaciones de cultivo. Si no se necesita ningún programa, la respuesta a esta pregunta es NO. Si la respuesta a esta pregunta es NO, vaya a la pregunta 2.05.04
Control de Plagas y Materia Extraña <i>Aplica solo para invernadero</i>	2.05.03a	Si se usan dispositivos para el control de plagas (trampas para roedores y mata insectos eléctricos) ¿se encuentran éstos alejados del producto? ¿Se cumple con el criterio de no usar trampas venenosas para roedores en el área de cultivo o en las áreas de almacenamiento o empaque?	5	S N N/A	S	Los dispositivos para el control de plagas deberían estar alejados del producto expuesto, materiales de embalaje y equipo para evitar cualquier tipo de contaminación física o microbiológica. Las trampas venenosas para roedores no deben usarse dentro del área de cultivo, ni tampoco en las áreas de almacenamiento o empaque.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Control de Plagas y Materia Extraña <i>Aplica solo para invernadero</i>	2.05.03b	Si se usan dispositivos para el control de plagas, ¿se mantienen de forma regular en buenas condiciones y marcados según están siendo monitoreados (o escaneados por un código de barras) con regularidad?	5	S N N/A	S	Todos los dispositivos para el control de plagas deben mantenerse en buenas condiciones y deben ser reemplazados por otros cuando estén dañados, para que de esta manera cumplan con su objetivo. Se debe anotar en éstos la fecha de inspección (por lo menos una vez al mes) así como mantenerse los registros, a no ser que sean controlados por código de barras.
Control de Plagas y Materia Extraña <i>Aplica solo para invernadero</i>	2.05.03c	Si se usan mecanismos para el control de plagas ¿son adecuados en número y ubicación?	5	S N N/A	S	Como mínimo, las trampas deben colocarse en ambos lados de las puertas. La distancia entre las trampas debe ser determinada en base a la actividad y las necesidades de las operaciones. Como referencia se pueden utilizar los lineamientos de instalaciones BPM para ubicar las trampas. Para el control de plagas interno: trampas mecánicas cada 20-40 pies (6-12m). Para el perímetro externo trampas mecánicas y/o estaciones de cebo cada 50-100 pies (15-30m).
Control de Plagas y Materia Extraña <i>Aplica solo para invernadero</i>	2.05.03d	Si se usan mecanismos para el control de plagas, ¿están identificados por un número o código (p.e. Código de barras)?	5	S N N/A	S	Todas las trampas deben estar claramente identificadas (p.e. numeradas) para facilitar su monitoreo y mantenimiento. Todas las trampas deben ser ubicadas con señalamientos en la pared (que especifiquen el número de trampa y también que son letreros identificadores de trampas).
Control de Plagas y Materia Extraña <i>Aplica solo para invernadero</i>	2.05.03e	Si se usan mecanismos para el control de plagas ¿están instalados y asegurados apropiadamente?	5	S N N/A	S	Todas las trampas deben estar orientadas correctamente con las aberturas colocadas de forma paralela y lo más cerca posible a la pared. Las trampas de cebo deben estar cerradas y ser de alguna manera resistentes a manipulación (p.e. candados, tornillos, etc.). Las trampas de cebo deben estar fijadas para prevenir que sean movidas y sólo se deben utilizar cebos en bloque y no cebos peletizados. Si se colocan en un bloque de hormigón o tienen peso integrado, se deben usar carteles que ayuden a su localización.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Control de Plagas y Materia Extraña <i>Aplica solo para invernadero</i>	2.05.03f	¿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 de las instalaciones?	5	S N N/A	S	Existe en archivo un dibujo esquemático o mapa de trampas, detallado y actual de trampas internas y externas. Todos los dispositivos deben estar numerados y claramente identificados en el mapa. Los números del mapa deben coincidir con la ubicación física de la trampa.
Control de Plagas y Materia Extraña <i>Aplica solo para invernadero</i>	2.05.03g	¿Se crean reportes de servicio para los monitoreos de control de plagas, detallando las inspecciones, las aplicaciones y acciones correctivas tomadas (si es que existieron problemas), ya sea que se realicen de manera interna o contratada?	5	S N N/A	S	Los reportes de inspecciones son necesarios para la identificación y corrección de áreas con problemas de plagas. Los registros deben incluir los servicios realizados, fecha del servicio, productos químicos utilizados (incluyendo el # de Agencia de Protección Medioambiental-EPA si están en EE.UU.) así como indicadores de la actividad de plagas y acciones correctivas.
Control de Plagas y Materia Extraña <i>Aplica solo para invernadero</i>	2.05.04	¿Ha eliminado o controlado la instalación cualquier problema de contaminación potencial por cristal, metal o plástico duro?	10	S/N	S	Los riesgos de contaminación por materiales extraños deben ser eliminados y/o contabilizados y controlados. Algunos ejemplos incluyen vidrios de los invernaderos, luces, plástico duro de cualquier procedencia, grapas, metal, etc.
Control de Plagas y Materia Extraña <i>Aplica solo para invernadero</i>	2.05.05	¿Existe una política escrita sobre el vidrio (incluyendo el procedimiento a seguir cuando se rompe y si es necesario, un registro de los materiales de vidrio)?	5	S/N/N/A	S	El documento debe incluir una política documentada sobre el manejo de vidrio en la planta, un procedimiento a seguir en caso de ruptura y un registro de los objetos de cristal en caso necesario.
Control de Plagas y Materia Extraña <i>Aplica solo para invernadero</i>	2.05.06	¿Se encuentran limpias y en buen estado las instalaciones de cultivo, incluyendo los terrenos y las zonas de almacenamiento y empaque?	10	S/N	S	Todas las áreas deben mantenerse limpias y libres de residuos y otros materiales extraños. Esto ayuda a evitar la atracción de plagas y la contaminación del producto o los materiales de empaque. La actividad de plagas es más fácil de detectar en áreas limpias. Basura, desperdicios, desechos, hierbas o césped sin cortar y agua estancada dentro o en las inmediaciones pueden constituir atrayentes o lugares de anidamiento para roedores, insectos y otras plagas, así como para microorganismos que pueden causar contaminación
Control de Plagas y Materia Extraña <i>Aplica solo para invernadero</i>	2.05.07	Si aplica, ¿están las áreas de recepción y almacenamiento de composta y sustratos adecuadamente separadas del área de cultivo, empaque y de otras áreas de almacenamiento?	10	S N N/A	S	Es esencial separar de forma adecuada la composta y los sustratos de las zonas de cultivo y almacenamiento para evitar una posible contaminación cruzada.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Uso de Medios de Crecimiento (Sustratos) <i>Aplicable solo para invernaderos</i>	2.06.01	¿Se utiliza suelo en la operación de cultivo?	0	S N	S	Pregunta de recopilación de información.
Uso de Medios de Crecimiento (Sustratos) <i>Aplicable solo para invernaderos</i>	2.06.02	¿Se utiliza un sistema hidropónico?	0	S N N/A	S	Pregunta de recopilación de información.
Uso de Medios de Crecimiento (Sustratos) <i>Aplicable solo para invernaderos</i>	2.06.03	Si se utiliza un sistema hidropónico, ¿es un sistema hidropónico "cerrado" (la solución en exceso es capturada y reutilizada)?	0	S N N/A	S	Pregunta de recopilación de información.
Uso de Medios de Crecimiento (Sustratos) <i>Aplicable solo para invernaderos</i>	2.06.03a	Si se utiliza, ¿hay registros disponibles que detallen como se trata la solución para su reciclaje?	15	S N/ N/A	S	Esto se refiere a agua de desecho de las raíces que es recapturada, esterilizada y reutilizada para reducir el gasto medioambiental, la contaminación y para conservar el agua. Los agricultores deberían esterilizar el agua nutritiva reciclada calentándola aproximadamente a unos 90 °C (194 °F), pasándola por luz ultravioleta, por ozonización, etc.
Uso de Medios de Crecimiento (Sustratos) <i>Aplicable solo para invernaderos</i>	2.06.04	¿Se usan sustratos (p.e. arena, grava, vermiculita, perlita, lana de roca, estopa, etc.)?	0	S N N/A	S	Pregunta de recopilación de información.
Uso de Medios de Crecimiento (Sustratos) <i>Aplicable solo para invernaderos</i>	2.06.04a	Si los sustratos se esterilizan mediante calor/vapor ¿se registran la ubicación de la esterilización, la fecha, la hora y las temperaturas, así como el nombre del operador y el intervalo de pre-planteo?	15	S N/ N/A	S	Cuando los sustratos se esterilizan en sitio, se registra el nombre o referencia de la instalación. Si se esterilizan en otro lugar, se debe registrar el nombre y la ubicación de la compañía que realiza el servicio. La información debe incluir: fecha de la esterilización, tiempo y temperaturas utilizadas, maquinaria y método, nombre del operador e intervalo pre-planteo.
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.01	¿Se usan fangos humanos de aguas residuales sin tratar, en el ciclo de cultivo? SI LA RESPUESTA ES "SI" RESULTARÁ EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA	20	S N	N	No se deben utilizar lodos de drenaje humano en la operación de cultivo. Si son usados, resultará falla automática de la auditoria.
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.02	¿Se utiliza composta producida de materiales derivados de animal? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.07.03	0	S N	N	Esta pregunta está dirigida específicamente a composta producida a partir de estiércol animal sin tratar y no de desperdicio vegetal.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.02a	¿La aplicación de composta se incorpora al suelo previo a la plantación o al brote de los cultivos en árboles y no se aplica durante la temporada de cultivo?	10	S N/ N/A	S	Si se usan, las aplicaciones deben incorporarse al suelo antes de plantar.
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.02b	¿Hay registros disponibles del uso de composta para cada área de cultivo, incluyendo registros de aplicaciones que muestren, que el intervalo entre la aplicación y la cosecha fue de no menos de 45 días (a menos que estudios de validación demuestren que un intervalo más corto es aceptable)?	15	S N/ N/A	S	Se debe contar con registros disponibles que muestren la fecha de aplicación, código de lote de la composta aplicada así como del lugar donde se realizó su aplicación. Los registros deben mostrar un intervalo de 45 días entre la aplicación de la composta y la cosecha a no ser que existan legislaciones/lineamientos nacionales o locales que sean más estrictos. Un intervalo más corto es posible si el material de composta ha pasado por un proceso físico/químico/biológico para inactivar patógenos humanos y el auditado cuenta con documentación de estudios de validación que muestren que el material es seguro y cumple por lo menos con los parámetros microbiológicos como lo señala la pregunta 2.07.02c.
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.02c	¿Hay Certificado(s) de Análisis del proveedor(es) de composta, que cubran pruebas para patógenos (además de cualquier otro requisito legal o análisis de buenas prácticas) y se tienen las Cartas de Garantía relevantes según los POE's y los registros?	20	S N/ N/A	S	Certificados de análisis deben estar disponibles para cada lote de composta usado (que contenga materiales de origen animal). Los análisis deben incluir pruebas microbiológicas para patógenos: Salmonella, E. coli O157:H7 y Coliformes Fecales, usando métodos aprobados de muestreo y de prueba (p.e. AOAC y un laboratorio acreditado). Por favor vea el criterio de cumplimiento para detalles adicionales sobre los análisis. Se deben seguir las legislaciones locales y nacionales. El agricultor debe tener evidencia de que los proveedores de composta tienen POE's para evitar la contaminación cruzada y registros de temperatura y volteo.*

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.02d	¿Hay Certificado(s) de Análisis, Cartas de Garantía o algún otro documento por parte del(los) proveedor(es) de la composta que cubran análisis de metales pesados?	10	S N/ N/A	S	Se deben tener disponibles Certificados de Análisis, cartas de garantía u otros documentos por parte de los proveedores de la composta que muestren que se realizan análisis de metales pesados. Los metales pesados a considerar son aquellos que puedan afectar la salud humana (p.e. Cadmio (Cd), Arsénico (As), Cromo (Cr), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Níquel (Ni) y Vanadio (V).) Ver la sección 17868.2 Concentraciones Máximas de Metales para niveles de referencia. Se deben seguir todas las normatividades locales y nacionales.
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.03	¿Se usan biosólidos? Si NO, vaya a la 2.07.04. NOTA: Se debe prestar especial atención a las reglas establecidas por lineamientos específicos para algunos productos (p.e. Los cultivos de hoja verdes en California), las cuales prohíben el uso de biosólidos, ver 2.07.03d.	0	S N	N	Esto se refiere a materiales orgánicos resultantes del tratamiento de aguas residuales domésticas en una planta de tratamiento de aguas negras. http://www.epa.gov/epacfr40/chapt-1.info/
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.03a	¿La aplicación de biosólidos se incorporan al suelo previo a la plantación o al brote de los cultivos en árboles y no se aplica durante la temporada de crecimiento?	15	S N/ N/A	S	Las aplicaciones deben incorporarse al suelo antes de plantar. Es recomendable maximizar el tiempo entre la aplicación y la cosecha, ver las legislaciones locales y las guías de buenas prácticas, p.e. en USA, las regulaciones de Biosólidos de EPA http://www.epa.gov/epacfr40/chapt-1.info/ y http://www.epa.gov/owm/mtb/biosolids/503pe/index.htm
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.03b	¿Están los registros de uso de biosólidos del agricultor disponibles para cada área de cultivo, especialmente los registros de aplicación?	15	S N/ N/A	S	Debe existir suficiente información en los registros de tal manera que sea posible rastrear una aplicación hacia atrás si es necesario. Los registros de aplicación deben incluir al menos la fecha, el número de lote y método de aplicación. Ejemplos de registros externos pueden incluir facturas que contengan los números de lote, lugar y fecha de entrega, etc. La documentación debe estar actualizada y disponible para revisión.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.03c	¿Hay Certificado(s) de Análisis del proveedor(es) de biosólidos que certifiquen cumplimiento con los estándares y lineamientos prevalecientes a nivel nacional/local (análisis microbiológicos)? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARÁ EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	20	S N/ N/A	S	Los análisis microbiológicos deben correlacionarse con los reportes de uso del lote de producto (p.e. números de lote, ubicación de entrega, fecha de entrega). Se deben usar únicamente proveedores aprobados, limitados a aquellas compañías que demuestren cumplimiento consistente con los lineamientos y estándares nacionales/locales (p.e. análisis microbiológicos y de metales pesados) incluyendo la clasificación AA, A, B, etc., o análisis adicionales que puedan ser requeridos.
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.03d	¿Hay Certificado(s) de Análisis, cartas de garantía o algún otro documento del proveedor(es) de biosólidos que certifiquen cumplimiento con los estándares y lineamientos prevalecientes a nivel nacional/local (análisis de metales pesados)?	10	S N/ N/A	S	Se deben tener disponibles Certificados de Análisis, cartas de garantía u otros documentos por parte de los proveedores de los biosólidos que muestren que se realizan análisis de metales pesados. Los metales pesados a considerar son aquellos que puedan afectar la salud humana (p.e. Cadmio (Cd), Arsénico (As), Cromo (Cr), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Níquel (Ni) y Vanadio (V).)
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.03e	¿Están siendo aplicados biosólidos a cultivos donde el país de producción prohíbe en sus reglamentos, directrices o lineamientos el uso de tales materiales, p.e. "Los lineamientos específicos para cultivos de hoja verdes en California"? SI LA RESPUESTA ES "SI" RESULTARÁ EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA	20	S N/ N/A	N	Algunas directrices específicas para algunos productos tienen reglas con respecto al uso de biosólidos, p.e. "Los lineamientos específicos para cultivos de hoja verdes en California" o en Inglés "California Leafy Green Commodity Specific Guidelines".
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.04	¿Se usa estiércol o abono animal sin tratar? Si NO, vaya a la pregunta 2.07.05 NOTA: Poner especial atención a las reglas establecidas por guías específicas para algunos productos (p.e. Los lineamientos específicos para cultivos de hoja verdes en California), las cuales prohíben el uso de estiércol o abono sin tratar, ver 2.07.04d.	15	S N	N	Estiércol o abono animal sin tratar se refiere al estiércol crudo, que no se ha sometido a un proceso de tratamiento. Tome en cuenta que algunas directrices específicas para algunos productos tienen reglas con respecto al uso de abonos sin tratar, p.e. "Los lineamientos específicos para cultivos de hoja verdes en California" o en Inglés "California Leafy Green Commodity Specific Guidelines" (prohíben el uso de abono sin tratar)
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.04a	¿Se incorpora el estiércol o abono sin tratar al suelo antes de plantar o del brote de cultivo en árboles y no se aplica durante la temporada de crecimiento?	20	S N/ N/A	S	Si se utilizan, las aplicaciones deben estar incorporadas en el suelo antes de plantar.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.04b	¿Están los registros de aplicaciones de estiércol o abono sin tratar disponibles para cada área de cultivo, incluyendo registros de aplicación que muestren que el intervalo entre la aplicación y la cosecha no fue menor de 120 días (a menos que existan leyes o directrices más estrictas).?	15	S N/ N/A	S	Debe existir suficiente información en los registros de tal manera que sea posible rastrear una aplicación hacia atrás si es necesario. Los registros de aplicación deben incluir al menos la fecha, el código del lote y el método de aplicación. Ejemplos de registros de apoyo pueden incluir facturas que contengan números de lote, ubicación y fecha de entrega, etc. La documentación debe estar actualizada y disponible para revisión.
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.04c	¿Hay un Certificado(s) de Análisis, especificación o algún otro tipo de documento disponible para revisión, proporcionado por el proveedor de estiércol o abono sin tratar, indicando los componentes del material?	20	S N/ N/A	S	Debe haber suficiente información para identificación, de tal manera que sea posible rastrear hasta la fuente de ser necesario, por lo que se deben usar únicamente proveedores aprobados, limitados a aquellas compañías que demuestren cumplimiento consistente con los lineamientos y estándares nacionales/locales.
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.04d	¿Están siendo aplicados abonos sin tratar, donde el país de producción prohíbe en sus reglamentos, directrices o lineamientos el uso de tales materiales, p.e. "Los lineamientos específicos para cultivos de hoja verdes en California"? SI LA RESPUESTA ES "SI" RESULTARÁ EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA	20	S N/ N/A	N	Algunas directrices específicas para algunos productos tienen reglas con respecto al uso de abono animal sin tratar, p.e. "Los lineamientos específicos para cultivos de hoja verdes en California" o en Inglés "California Leafy Green Commodity Specific Guidelines", que prohíben el uso de este material.
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.05	¿Se usan otros tratamientos no sintéticos, p.e. té de composta, emulsión de pescado, derivados de hueso o de sangre, "bio-fertilizantes"? Si NO, vaya a la 2.07.06	0	S N	N	Ejemplos incluyen pero no se limitan a té de composta, guano, emulsión de pescado, derivados de hueso o de sangre y "bio-fertilizantes" que están elaborados de material animal.
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.05a	¿Se aplican tratamientos no sintéticos que contienen productos de origen animal o abono de animal, a las porciones comestibles del cultivo?	15	S N/ N/A	N	Tratamientos no sintéticos que contengan abono o producto de origen animal no deben aplicarse a las partes comestibles de los cultivos.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.05b	¿Están los registros de uso de tratamientos no sintéticos disponibles para cada área de cultivo, incluyendo registros de aplicación que muestren que el intervalo entre la aplicación y la cosecha no fue menor de 45 días (a menos que estudios de validación demuestren que intervalos más cortos son aceptables)?	15	S N/ N/A	S	Los registros de tratamientos no sintéticos para el cultivo deben estar disponibles para cada área de cosecha incluyendo los registros de aplicación que muestren que el intervalo entre la aplicación y la cosecha fue por lo menos de 45 días. Un intervalo más corto es posible cuando el material no sintético ha pasado por procesos físicos/químicos/biológicos que inactiven patógenos humanos y que la documentación de estudios de validación que tiene el auditado muestre que el material es seguro y por lo menos cumple con los parámetros microbiológicos como indicado en la p.2.07.05c. Debe existir suficiente información en los registros de tal manera que sea posible rastrear una aplicación hacia atrás si es necesario. Los registros de aplicación deben incluir al menos fecha, código del lote y método de aplicación.*
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.05c	¿Hay Certificados de análisis disponibles del proveedor de los tratamientos no sintéticos para el cultivo, que cubran análisis de patógenos (además de cualquier otro análisis requerido legalmente o por las buenas prácticas)?	20	S N/ N/A	S	Los Certificados de análisis deben estar disponibles para cada lote tratamiento no sintético (que contenga materiales de origen animal) usado en el cultivo . Los análisis deben incluir pruebas microbiológicas. El análisis microbiológico debe incluir Salmonella y E. coli O157:H7, usando métodos aprobados de muestreo y de prueba (p.e. AOAC y un laboratorio acreditado). Por favor vea el criterio de cumplimiento para detalles adicionales sobre los análisis. Se deben seguir las legislaciones locales y nacionales. *
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.05d	¿Hay Certificado(s) de Análisis, Cartas de Garantía o algún otro documento por parte del(los) proveedor(es) de los tratamientos no sintéticos, que cubran el análisis de metales pesados?	10	S N/ N/A	S	Se deben tener disponibles Certificados de Análisis, cartas de garantía o algún otro documento por parte del proveedor de los tratamientos no sintéticos en el que se incluyan análisis de metales pesados. Los metales pesados a considerar son aquellos que afectan la salud humana como el Cadmio (Cd), Arsénico (As), Cromo (Cr), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Níquel (Ni) y Vanadio (V).

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.06	¿Se usa algún tipo de mejorador o sustrato de enmienda del suelo que no contenga productos animales y/o abonos de animales (a excepción de los fertilizantes o nutrientes inorgánicos)? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.07.07	0	S N	N	Esto se refiere a mejoradores o enmiendas del suelo que no contengan productos animales y/o abonos de animales (a excepción de los fertilizantes o nutrientes inorgánicos). Ejemplos incluyen pero no están limitados a sub-productos de plantas, humates, algas, inoculantes y acondicionadores.
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.06a	¿Hay registros disponibles para revisión incluyendo registros de aplicación de los mejoradores de suelo o sustratos de enmienda (a excepción de los nutrientes/fertilizantes inorgánicos que no contengan productos y/o abonos de animales)?	10	S N/ N/A	S	Los registros deben estar legibles y por lo menos detallar: la fecha de aplicación, el tipo de fertilizante, la cantidad, el método de aplicación (por goteo, a granel, etc.) y el nombre del operador. Debe existir suficiente información de identificación en los registros de tal manera que sea posible rastrear una aplicación si es necesario.
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.06b	¿Hay Certificados de análisis y/o cartas de garantía indicando que los materiales utilizados están libres de productos de origen animal y/o abono animal?	20	S N/ N/A	S	Debe haber Certificados de análisis y/o cartas de garantía del proveedor de fertilizantes, indicando que los materiales que suministran están libres de productos de origen animal y/o estiércol animal. Se debe contar con cartas por parte de los proveedores donde se demuestre que los ingredientes cumplan con lo anteriormente mencionado. El auditor debe verificar que los Certificados de Análisis y/o cartas de garantía correspondan a los materiales empleados.
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.07	¿Se usan fertilizantes inorgánicos? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.07.08	0	S N	S	Ejemplos de fertilizantes inorgánicos manufacturados incluyen al nitrato de amonio, sulfato de amonio, urea químicamente sintetizada, etc.
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.07a	¿Están disponibles para revisión los registros de fertilizantes inorgánicos del agricultor, incluyendo los registros de aplicación?	10	S N/ N/A	S	Los registros deben estar legibles y detallar por lo menos la fecha de la aplicación, el tipo de fertilizante, la cantidad, el método de aplicación (p.e. por goteo, a granel, etc.) y el nombre del operador. Debe existir suficiente información de identificación en los registros de tal manera que sea posible rastrear una aplicación en caso necesario.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.07b	¿Hay Certificados de análisis, cartas de garantía o algún otro documento de los proveedores de fertilizantes inorgánicos que especifiquen todos los ingredientes incluyendo los materiales inertes?	7	S N/ N/A	S	Los Certificados de Análisis, cartas de garantía u otra documentación formal del fabricante o proveedor del fertilizante deben estar actualizados y declarar cualquier sustancia inerte o activa utilizada como relleno (p.e. gránulos de arcilla, piedra caliza granulada, etc.). Los metales pesados a considerar son aquellos que afectan la salud humana como el Cadmio (Cd), Arsénico (As), Cromo (Cr), Plomo (Pb), Mercurio (Hg), Níquel (Ni) y Vanadio (V).
Fertilizantes/ Nutrición del Cultivo	2.07.08	Si se almacenan en la propiedad fertilizantes o contenedores de fertilizantes, ¿son almacenados de manera que se prevenga la contaminación del área de cultivo, producto o cualquier fuente de agua?	3	S N/ N/A	S	Los fertilizantes y/o sus contenedores deben almacenarse de manera segura para prevenir situaciones de contaminación.
Riego/ Uso del Agua	2.08.01	¿El cultivo se realiza en terreno de temporal (sin riego)? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.02	0	S N	S	Esto se refiere a la producción de cultivo que depende únicamente de lluvia directa.
Riego/ Uso del Agua	2.08.01a	Si el cultivo se lleva a cabo por temporal (sin riego), ¿se usan sistemas de agua en la operación para proveer las necesidades del cultivo como aplicaciones de protección o fertilización al cultivo y en un programa de prevención de heladas? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.02	0	S N/ N/A	S	En la operación de cultivo, se deben utilizar sistemas de agua para proveer las necesidades del cultivo como aplicaciones de protección al cultivo o fertilizaciones y programa de prevención de heladas.
Riego/ Uso del Agua	2.08.01b	¿Se realizan análisis microbiológicos incluyendo E. coli genérica, en el agua utilizada? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.01d	20	S N/ N/A	S	Deben realizarse pruebas microbiológicas del agua incluyendo E.coli genérica, para todas las fuentes de agua usadas en cualquier actividad del cultivo, como para las aplicaciones de protección al cultivo/fertilizantes y programa de prevención de heladas. La respuesta de esta pregunta es "NO" si los registros tienen una antigüedad mayor a los 12 meses.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Riego/ Uso del Agua	2.08.01c	¿Están actualizados los análisis microbiológicos y son realizados con las frecuencias requeridas y/o esperadas?	15	S N/ N/A	S	Se debe coleccionar y analizar una muestra de cada fuente de agua previo a su uso y después idealmente de manera mensual o a la frecuencia necesaria en base a los riesgos asociados. * Para productos bajo los acuerdos de Hojas Verdes en California (CA Leafy Green agreement), se debe coleccionar y analizar una muestra de la fuente de agua previo a su uso si han transcurrido más de 60 días desde el último análisis de la fuente de agua. El muestreo de rutina debe ser coleccionado en periodos no menores de 18 horas entre cada uno y por lo menos una vez al mes durante su uso.
Riego/ Uso del Agua	2.08.01d	¿Existen procedimientos escritos (POE's) que cubran protocolos apropiados de muestreo incluyendo donde deben ser tomadas las muestras y como deben ser identificadas?	10	S N/ N/A	S	Debe haber procedimientos documentados en los que se detalle como se toman las muestras de agua en el campo, incluyendo cómo deben ser identificadas, p.e. nombrar claramente la ubicación donde se haya tomado la muestra, la fuente de agua y la fecha (esto es importante a fin de poder calcular las medias geométricas). Las muestras se tomarán en un punto lo más cercano posible al punto de uso en donde el agua entra en contacto con el cultivo, con el fin de poner a prueba tanto la fuente como el sistema de distribución de agua.
Riego/ Uso del Agua	2.08.01e	¿Existen procedimientos escritos (POE's) que incluyan las medidas correctivas a tomar en caso de resultados de análisis de agua inapropiados o anormales?	10	S N/ N/A	S	Deben existir procedimientos escritos (POE's) que describan las medidas correctivas no sólo para el descubrimiento de resultados de agua no apropiados o anormales, sino también como preparación sobre como manejar tales hallazgos.
Riego/ Uso del Agua	2.08.01f	Si se han detectado resultados inapropiados o anormales, ¿se han realizado y documentado medidas correctivas?	20	S N/ N/A	S	Para E. coli genérica (a menos que existan directrices o leyes más estrictas) la media geométrica vigente de n=5 <126 NMP o UFC/100 mL y para una sola muestra <235 NMP o UFC/100 mL. Cuando este umbral haya sido excedido, debe haber acciones correctivas documentadas incluyendo investigaciones, remuestreos de agua y de análisis de cultivo (cero tolerancia para E. coli O157:H57 y Salmonella).*

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Riego/ Uso del Agua	2.08.02	¿El agua usada en la operación de cultivo, proviene del sistema de agua municipal o de la red de agua del distrito? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.03	0	S N	S	(No hay recomendación)
Riego/ Uso del Agua	2.08.02a	¿Se realizan análisis microbiológicos del agua incluyendo E.coli genérica? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.02c	20	S N/ N/A	S	Deben realizarse regularmente pruebas microbiológicas al agua incluyendo E.coli genérica. Todas las fuentes de agua usadas deben ser examinadas, tanto las de contacto directo con la parte comestible de los cultivos, como las fuentes de agua de no contacto. La respuesta de esta pregunta es "No", si se demuestra que los archivos de los análisis tienen una antigüedad mayor a los 12 meses.
Riego/ Uso del Agua	2.08.02b	¿Están actualizados los análisis microbiológicos y son realizados con las frecuencias requeridas y/o esperadas?	15	S N/ N/A	S	Se debe coleccionar y analizar una muestra de cada fuente de agua previo a su uso y después idealmente de manera mensual o a la frecuencia necesaria en base a los riesgos asociados. * Para productos bajo los acuerdos de Hojas Verdes en California (CA Leafy Green agreement), se debe coleccionar una muestra de la fuente de agua previo a su uso si han transcurrido más de 60 días desde el último análisis del agua. Los análisis de rutina deben ser coleccionados en periodos no menores de 18 horas entre cada uno y por lo menos una vez al mes durante su uso.
Riego/ Uso del Agua	2.08.02c	¿Existen procedimientos escritos (POE's) que cubran protocolos apropiados de muestreo y éstos incluyen donde deben ser tomadas las muestras y como deben ser identificadas?	10	S N/ N/A	S	Debe haber procedimientos documentados en los que se detalle como se toman las muestras de agua en el campo, incluyendo como deben ser identificadas, p.e. nombrar claramente la ubicación donde se haya tomado la muestra, la fuente de agua y la fecha (esto es importante a fin de poder calcular las medias geométricas). Las muestras se tomarán en un punto lo más cercano posible al punto de uso en donde el agua entra en contacto con el cultivo, con el fin de poner a prueba tanto la fuente como el sistema de distribución de agua.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Riego/ Uso del Agua	2.08.02d	¿Existen procedimientos escritos (POE's) que incluyan medidas correctivas para resultados de análisis de agua no apropiados o anormales?	10	S N/ N/A	S	Deben existir procedimientos escritos (POE's) que describan las medidas correctivas no sólo para el descubrimiento de resultados de agua no apropiados o anormales, sino también como preparación sobre como manejar tales hallazgos.
Riego/ Uso del Agua	2.08.02e	Si se detectaron resultados no apropiados o anormales, ¿se han realizado y documentado medidas correctivas?	20	S N/ N/A	S	Para E. coli genérica (a menos que existan directrices o leyes más estrictas) la media geométrica vigente de n=5 <126 NMP o UFC/100 mL y para una sola muestra <235 NMP o UFC/100 mL. Cuando este umbral haya sido excedido, debe haber acciones correctivas documentadas incluyendo investigaciones, remuestreos de agua y de análisis de cultivo (cero tolerancia para E. coli O157:H57 y Salmonella). *
Riego/ Uso del Agua	2.08.02f	¿Se riega el cultivo mediante un sistema de micro irrigación o goteo?	0	S N/ N/A	S	Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.
Riego/ Uso del Agua	2.08.02g	¿Se utiliza riego por aspersión para irrigar el cultivo como parte del programa de prevención de heladas? NOTA: "Irrigar el cultivo" se refiere a la irrigación durante el ciclo de crecimiento maduro del cultivo. Esto no incluye preplantado, ni justo después de plantado para crear soporte.	0	S N/ N/A	S	Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.
Riego/ Uso del Agua	2.08.02h	¿Se riega el cultivo mediante riego rodado o por sistema de surcos?	0	S N/ N/A	N	Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.
Riego/ Uso del Agua	2.08.02i	¿Se riega el cultivo mediante subirrigación (también conocida como irrigación de infiltración)?	0	S N/ N/A	S	Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.
Riego/ Uso del Agua	2.08.03	¿El agua usada en la operación de cultivo, proviene de pozo? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.04	0	S N	S	(Sin recomendación)
Riego/ Uso del Agua	2.08.03a	¿Está el(los) pozo(s) a una distancia adecuada de abono no tratado?	15	S N/ N/A	S	Debe haber aproximadamente 200 pies (61m) de separación entre los pozos y abono no tratado. La distancia puede aumentar o disminuir en función de las variables de riesgo, p.e. la topografía (cuesta arriba o cuesta abajo). *

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Riego/ Uso del Agua	2.08.03b	¿Está el pozo diseñado para prevenir contaminación?	10	S N/ N/A	S	Si se usan pozos, deben estar diseñados para prevenir la contaminación. Los pozos cerrados deben estar sellados y protegidos contra situaciones de contaminación.
Riego/ Uso del Agua	2.08.03c	¿Es evidente que el pozo(s) está libre de situaciones de contaminación y que se toman medidas para minimizar su contaminación?	10	S N/ N/A	S	Debe haber un programa de mantenimiento rutinario, que incluya la remoción de todos los materiales inapropiados (p.e.: maleza, basura, cadáveres de animales). Los sistemas de filtración, desinfección, etc., también pueden ser parte de las medidas tomadas para minimizar la contaminación. Las cabezas de los pozos deben estar libres de grietas en el concreto.
Riego/ Uso del Agua	2.08.03d	¿Se mantienen registros de la inspección periódica de los pozos y de su tratamiento (si se realiza) y están disponibles para revisión?	7	S N/ N/A	S	Los "registros" pueden incluir calendarios con comentarios referentes a lo que se verificó, la condición, incidentes inusuales y cualquier acción tomada. Si se usa un sistema de desinfección por inyección (p.e. cloración), debe haber registros de monitoreo realizados al menos diariamente. Cualquier pozo que tenga problemas debe ser documentado. La documentación apropiada de soporte debe estar disponible para revisión.
Riego/ Uso del Agua	2.08.03e	¿Se realizan análisis microbiológicos del agua incluyendo E.coli genérica? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.03g	20	S N/ N/A	S	Deben realizarse regularmente pruebas microbiológicas al agua incluyendo E.coli genérica. Todas las fuentes de agua usadas deben ser examinadas, tanto las de contacto directo con la parte comestible de los cultivos, como las fuentes de agua de no contacto. La respuesta de esta pregunta es "No", si se demuestra que los archivos de las pruebas tienen una antigüedad mayor a los 12 meses.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Riego/ Uso del Agua	2.08.03f	¿Están actualizados los análisis microbiológicos y son realizados con las frecuencias requeridas y/o esperadas?	15	S N/ N/A	S	Se debe coleccionar y analizar una muestra de cada fuente de agua previo a su uso y después idealmente de manera mensual o a la frecuencia necesaria en base a los riesgos asociados. * Para productos bajo los acuerdos de Hojas Verdes en California (CA Leafy Green agreement), se debe coleccionar una muestra de la fuente de agua previo a su uso si han transcurrido más de 60 días desde el último análisis del agua. Los análisis de rutina deben ser coleccionados en periodos no menores de 18 horas entre cada uno y por lo menos una vez al mes durante su uso.
Riego/ Uso del Agua	2.08.03g	¿Existen procedimientos escritos (POE 's) que cubran protocolos apropiados de muestreo y éstos incluyen donde deben ser tomadas las muestras y como deben ser identificadas?	10	S N/ N/A	S	Debe haber procedimientos documentados en los que se detalle como se toman las muestras de agua en el campo, incluyendo como deben ser identificadas, p.e. nombrar claramente la ubicación donde se haya tomado la muestra, la fuente de agua y la fecha (esto es importante a fin de poder calcular las medias geométricas). Las muestras se tomarán en un punto lo más cercano posible al punto de uso en donde el agua entra en contacto con el cultivo, con el fin de poner a prueba tanto la fuente como el sistema de distribución de agua.
Riego/ Uso del Agua	2.08.03h	¿Existen procedimientos escritos (POE 's) que incluyan medidas correctivas para resultados de análisis de agua no apropiados o anormales?	10	S N/ N/A	S	Deben existir procedimientos escritos (POE 's) que describan las medidas correctivas no sólo para el descubrimiento de resultados de agua no apropiados o anormales, sino también como preparación sobre como manejar tales hallazgos.
Riego/ Uso del Agua	2.08.03i	Si se detectaron resultados no apropiados o anormales, ¿se han realizado y documentado medidas correctivas?	20	S N/ N/A	S	Para E. coli genérica (a menos que existan directrices o leyes más estrictas) la media geométrica vigente de n=5 <126 NMP o UFC/100 mL y para una sola muestra <235 NMP o UFC/100 mL. Cuando este umbral haya sido excedido, debe haber acciones correctivas documentadas incluyendo investigaciones, remuestreos de agua y de análisis de cultivo (cero tolerancia para E. coli O157:H57 y Salmonella). *

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Riego/ Uso del Agua	2.08.03j	¿Se riega el cultivo mediante un sistema de micro irrigación o goteo?	0	S N/ N/A	S	Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.
Riego/ Uso del Agua	2.08.03k	¿Se utiliza riego por aspersión para irrigar el cultivo como parte del programa de prevención de heladas? NOTA: "Irrigar el cultivo" se refiere a la irrigación durante el ciclo de crecimiento maduro del cultivo. Esto no incluye preplantado, ni justo después de plantado para crear soporte.	0	S N/ N/A	N	Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.
Riego/ Uso del Agua	2.08.03l	¿Se riega el cultivo mediante riego rodado o por sistema de surcos?	0	S N/ N/A	N	Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.
Riego/ Uso del Agua	2.08.03m	¿Se riega el cultivo mediante subirrigación (también conocida como irrigación de infiltración)?	0	S N/ N/A	S	Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.
Riego/ Uso del Agua	2.08.04	¿El agua usada en la operación de cultivo proviene de estanques, reservorios, embalses u otras fuentes de agua superficial? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.05	0	S N	N	El agua obtenida de estanques, reservorios, embalses u otros sistemas de agua superficial puede acarrear un riesgo mayor de contaminación que las fuentes de agua cerradas. Para aguas superficiales utilizadas en riego, se debe considerar el impacto de eventos de tormentas u otros eventos climáticos. La carga bacteriana en aguas superficiales es generalmente mucho más alta de lo normal, por lo que se debe tener cuidado cuando se usen estas aguas para riego.
Riego/ Uso del Agua	2.08.04a	¿Está el agua superficial a una distancia adecuada del estiércol no tratado?	15	S N/ N/A	S	Debe haber aproximadamente 100pies (30m) de separación para suelos arenosos y 200pies (61m) para suelo arcilloso (esto es para una pendiente menor de 6%; la distancia se incrementa a 300pies (91 m) si la pendiente es mayor al 6%). La distancia puede aumentar o disminuir en función de las variables de riesgo, p.e. la topografía (cuesta arriba o cuesta abajo). *
Riego/ Uso del Agua	2.08.04b	¿Tienen acceso los animales (domésticos, ganado o animales silvestres) a la fuente de agua?	7	S N/ N/A	N	Los animales (domésticos, ganado o animales silvestres) no deben tener acceso al sistema debido a la posible ocurrencia de contaminación.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Riego/ Uso del Agua	2.08.04c	¿Es evidente que la fuente(s) de agua está libre de problemas de contaminación y que se toman medidas para minimizar la contaminación de dicha fuente?	10	S N/ N/A	S	Debe haber un programa de mantenimiento rutinario, que incluya la remoción de todos los materiales inapropiados (p.e. maleza, basura, cadáveres de animales). Los sistemas de filtración, desinfección, documentación de intrusión de animales, sistemas de desinfección, etc., también pueden ser parte de las medidas tomadas para minimizar la contaminación.
Riego/ Uso del Agua	2.08.04d	¿Se mantienen registros de la inspección periódica de la fuente de agua y de sus tratamientos de desinfección (si se realizan) y están disponibles para revisión?	7	S N/ N/A	S	Los "registros" pueden incluir calendarios con comentarios referentes a lo que se verificó, la condición, incidentes inusuales y cualquier acción tomada. Si se usa un sistema de desinfección por inyección (p.e. cloración), debe haber registros de monitoreo realizados al menos diariamente. La documentación apropiada de soporte debe estar disponible para revisión.
Riego/ Uso del Agua	2.08.04e	¿Se realizan análisis microbiológicos del agua incluyendo E.coli genérica? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.04g	20	S N/ N/A	S	Deben realizarse pruebas microbiológicas al agua incluyendo E.coli genérica de manera regular. Todas las fuentes de agua usadas deben ser examinadas, tanto las de contacto directo con la parte comestible de los cultivos, como las fuentes de agua de no contacto. La respuesta de esta pregunta es "No", si se demuestra que los archivos de las pruebas tienen una antigüedad mayor a los 12 meses.
Riego/ Uso del Agua	2.08.04f	¿Están actualizados los análisis microbiológicos y son realizados con las frecuencias requeridas y/o esperadas?	15	S N/ N/A	S	Se debe coleccionar y analizar una muestra de cada fuente de agua previo a su uso y después idealmente de manera mensual o a la frecuencia necesaria en base a los riesgos asociados. * Para productos bajo los acuerdos de Hojas Verdes en California (CA Leafy Green agreement), se debe coleccionar una muestra de la fuente de agua previo a su uso si han transcurrido más de 60 días desde el último análisis del agua. El muestreo de rutina debe ser coleccionado en periodos no menores de 18 horas entre cada uno y por lo menos una vez al mes durante su uso.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Riego/ Uso del Agua	2.08.04g	¿Existen procedimientos escritos (POE's) que cubran protocolos apropiados de muestreo y éstos incluyen donde deben ser tomadas las muestras y como deben ser identificadas?	10	S N/ N/A	S	Deben existir procedimientos documentados en los que se detalle como se toman las muestras de agua en el campo y como deben ser identificadas las muestras, p.e. nombrar claramente la ubicación de donde se haya tomado la muestra, la fuente de agua y la fecha (esto es importante a fin de ser capaces de calcular las medias geométricas). Las muestras se tomarán en un punto lo más cercano posible a donde el agua entra en contacto con el cultivo, con el fin de poner a prueba tanto la fuente como el sistema de distribución de agua.
Riego/ Uso del Agua	2.08.04h	¿Existen procedimientos escritos (POE's) que incluyan medidas correctivas para resultados de análisis de agua no apropiados o anormales?	10	S N/ N/A	S	Deben existir procedimientos escritos (POE's) que cubran las medidas correctivas no sólo para el descubrimiento de resultados de agua no apropiados o anormales, sino también como preparación sobre como manejar tales hallazgos.
Riego/ Uso del Agua	2.08.04i	Si se detectaron resultados no apropiados o anormales, ¿se han realizado y documentado medidas correctivas?	20	S N/ N/A	S	Para E. coli genérica (a menos que existan directrices o leyes más estrictas) <126 NMP o UFC/100 mL (para la media geométrica calculada n=5) y <235 NMP o UFC/100 mL para una sola muestra. Cuando este umbral sea superado deben registrarse medidas correctivas como: investigaciones, re-análisis del agua y análisis de los cultivos (cero tolerancia para E. coli O157:H57 y Salmonella). *
Riego/ Uso del Agua	2.08.04j	¿Se riega el cultivo mediante un sistema de micro irrigación o goteo?	0	S N/ N/A	S	Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.
Riego/ Uso del Agua	2.08.04k	¿Se utiliza riego por aspersión para irrigar el cultivo o como parte del programa de prevención de heladas? NOTA: "Irrigar el cultivo" se refiere a la irrigación durante el ciclo de crecimiento maduro del cultivo. Esto no incluye preplantado, ni justo después de plantado para crear soporte	0	S N/ N/A	N	Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.
Riego/ Uso del Agua	2.08.04l	¿Se riega el cultivo mediante riego rodado o por sistema de surcos?	0	S N/ N/A	N	Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Riego/ Uso del Agua	2.08.04m	¿Se riega el cultivo mediante subirrigación (también conocida como irrigación de infiltración)?	0	S N/ N/A	S	Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.
Riego/ Uso del Agua	2.08.05	¿El agua usada en la operación de cultivo proviene de canales, ríos, zanjas u otros sistemas abiertos de agua fluyente? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.06	0	S N	S	El agua obtenida de canales, zanjas u otros sistemas de agua superficial puede acarrear un riesgo mayor de contaminación que las fuentes de agua cerradas. Para aguas superficiales utilizadas en irrigación, se debe considerar el impacto de eventos de tormentas u otros eventos climáticos. La carga bacteriana en aguas superficiales es generalmente mucho más alta de lo normal, por lo que se debe tener cuidado cuando se usen estas aguas para la irrigación.
Riego/ Uso del Agua	2.08.05a	¿Está la fuente de agua a una distancia adecuada del abono no tratado?	15	S N/ N/A	S	Debe haber aproximadamente 100pies (30m) de separación para suelos arenosos y 200pies (61m) para suelo arcilloso (esto es para una pendiente menor de 6%; la distancia se incrementa a 300pies (91 m) si la pendiente es mayor al 6%). La distancia puede aumentar o disminuir en función de las variables de riesgo, p.e. la topografía (cuesta arriba o cuesta abajo). *
Riego/ Uso del Agua	2.08.05b	¿Está la fuente de agua bajo la dirección de una autoridad en agua o del distrito?	5	S N/ N/A	S	Las fuentes de agua como ríos, canales, etc. deben ser manejadas por una autoridad central encargada de mantener la calidad adecuada del agua. Evidencia como permisos, facturas, etc., son evidencia útil de cumplimiento.
Riego/ Uso del Agua	2.08.05c	¿Tienen acceso los animales (domésticos, ganado o animales silvestres) a la fuente de agua?	7	S N/ N/A	N	Los animales (domésticos, ganado o animales silvestres) no deben tener acceso al sistema debido a la posible ocurrencia de contaminación.
Riego/ Uso del Agua	2.08.05d	¿Es evidente que la fuente(s) de agua está libre de situaciones de contaminación y que se toman medidas para minimizar la contaminación de dicha fuente?	10	S N/ N/A	S	Debe haber un programa de mantenimiento rutinario, que incluya la remoción de todos los materiales inapropiados (p.e. maleza, basura, cadáveres de animales). Los sistemas de filtración, desinfección, documentación de intrusión de animales, etc., también pueden ser parte de las medidas tomadas para minimizar la contaminación.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Riego/ Uso del Agua	2.08.05e	¿Se mantienen registros de la inspección visual periódica de la fuente de agua y de su desinfección (si se realiza) y están disponibles para revisión?	7	S N/ N/A	S	Los "registros" pueden incluir calendarios con comentarios referentes a lo que se verificó, la condición, incidentes inusuales y cualquier acción tomada. Si se usa un sistema de desinfección por inyección (p.e. cloración), debe haber registros de monitoreo realizados al menos diariamente. La documentación apropiada de soporte debe estar disponible para revisión.
Riego/ Uso del Agua	2.08.05f	¿Se realizan análisis microbiológicos del agua incluyendo E.coli genérica? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.05h	20	S N/ N/A	S	Deben realizarse regularmente pruebas microbiológicas al agua incluyendo E.coli genérica. Todas las fuentes de agua usadas deben ser examinadas tanto las de contacto directo con la parte comestible de los cultivos, como las fuentes de agua de no contacto. La respuesta de esta pregunta es "No", si se demuestra que los archivos tienen una antigüedad mayor a los 12 meses.
Riego/ Uso del Agua	2.08.05g	¿Están actualizados los análisis microbiológicos y son realizados con las frecuencias requeridas y/o esperadas?	15	S N/ N/A	S	Se debe coleccionar y analizar una muestra de cada fuente de agua previo a su uso y después idealmente de manera mensual o a la frecuencia necesaria en base a los riesgos asociados. * Para productos bajo los acuerdos de Hojas Verdes en California (CA Leafy Green agreement), se debe coleccionar una muestra de la fuente de agua previo a su uso si han transcurrido más de 60 días desde el último análisis del agua. El muestreo de rutina debe ser coleccionado en periodos no menores de 18 horas entre cada uno y por lo menos una vez al mes durante su uso.
Riego/ Uso del Agua	2.08.05h	¿Existen procedimientos escritos (POE's) que cubran protocolos apropiados de muestreo y éstos incluyen donde deben ser tomadas las muestras y como deben ser identificadas?	10	S N/ N/A	S	Deben existir procedimientos documentados en los que se detalle como se toman las muestras de agua en el campo y como deben ser identificadas las muestras, p.e. nombrar claramente la ubicación de donde se haya tomado la muestra, la fuente de agua y la fecha (esto es importante a fin de ser capaces de calcular las medias geométricas). Las muestras se tomarán en un punto lo más cercano posible a donde el agua entra en contacto con el cultivo, con el fin de poner a prueba tanto la fuente como el sistema de distribución de agua.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Riego/ Uso del Agua	2.08.05i	¿Existen procedimientos escritos (POE's) que incluyan medidas correctivas para resultados de análisis de agua no apropiados o anormales?	10	S N/ N/A	S	Deben existir procedimientos escritos (POE's) que cubran las medidas correctivas no sólo para el descubrimiento de resultados de agua no apropiados o anormales, sino también como preparación sobre como manejar tales hallazgos.
Riego/ Uso del Agua	2.08.05j	Si se detectaron resultados no apropiados o anormales, ¿se han realizado y documentado medidas correctivas?	20	S N/ N/A	S	Para E. coli genérica (a menos que existan directrices o leyes más estrictas) <126 NMP o UFC/100 mL (para la media geométrica calculada n=5) y <235 NMP o UFC/100 mL para una sola muestra. Cuando este umbral sea superado deben registrarse medidas correctivas como: investigaciones, pruebas re-análisis del agua y análisis de los cultivos (cero tolerancia para E. coli O157:H57 y Salmonella). *
Riego/ Uso del Agua	2.08.05k	¿Se riega el cultivo mediante un sistema de micro irrigación o goteo?	0	S N/ N/A	S	Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.
Riego/ Uso del Agua	2.08.05l	¿Se utiliza riego por aspersión para irrigar el cultivo o como parte del programa de prevención de heladas? NOTA: "Irrigar el cultivo" se refiere a la irrigación durante el ciclo de crecimiento maduro del cultivo. Esto no incluye preplantado, ni justo después de plantado para crear soporte.	0	S N/ N/A	N	Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.
Riego/ Uso del Agua	2.08.05m	¿Se riega el cultivo mediante riego rodado o por sistema de surcos?	0	S N/ N/A	N	Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.
Riego/ Uso del Agua	2.08.05n	¿Se riega el cultivo mediante subirrigación (también conocida como irrigación de infiltración)?	0	S N/ N/A	S	Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.
Riego/ Uso del Agua	2.08.06	¿Se utiliza agua reciclada en la operación de cultivo? NOTA: Esto se refiere a agua de desecho que ha pasado por un proceso de tratamiento. Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.07	0	S N	S	El agua de desecho que ha pasado por un proceso de tratamiento. El agua reciclada debe estar sujeta a regulaciones y estándares locales y nacionales. Previo al uso de esta agua para cultivos agrícolas, los agricultores deben verificar con las instancias regulatorias para determinar los parámetros y tolerancias apropiadas que serán usados.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Riego/ Uso del Agua	2.08.06a	¿Está el proceso de reciclaje bajo la dirección de una autoridad o gerencia de reciclaje de agua?	10	S N/ N/A	S	El agua reciclada debe ser tratada mediante sistemas de desinfección adecuados y analizada frecuentemente, idealmente bajo la dirección de una autoridad en agua reciclada u otro organismo de regulación. El agua reciclada debe estar sujeta a las regulaciones y estándares aplicables locales y nacionales. Previo al uso de esta agua para cultivos agrícolas, los agricultores deben verificar con las instancias regulatorias para determinar los parámetros y tolerancias apropiadas que serán usados.
Riego/ Uso del Agua	2.08.06b	¿Se utilizan medidas para control microbiano del agua reciclada utilizada?	15	S N/ N/A	S	El agua reciclada debe ser tratada mediante sistemas de desinfección adecuados y analizada frecuentemente para asegurar que se cumplen los estándares de calidad del agua. El agua reciclada debe estar sujeta a las regulaciones y estándares aplicables locales y nacionales. Previo al uso de esta agua para cultivos agrícolas, los agricultores deben verificar con las instancias regulatorias para determinar los parámetros y tolerancias apropiadas que serán usados.
Riego/ Uso del Agua	2.08.06c	¿Se realizan análisis microbiológicos del agua incluyendo E.coli genérica? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.06e	20	S N/ N/A	S	Deben realizarse regularmente pruebas microbiológicas al agua incluyendo E.coli genérica. Todas las fuentes de agua usadas deben ser examinadas tanto las de contacto directo con la parte comestible de los cultivos, como las fuentes de agua de no contacto. La respuesta de esta pregunta es "No", si se demuestra que los archivos de las pruebas tienen una antigüedad mayor a los 12 meses.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Riego/ Uso del Agua	2.08.06d	¿Están actualizados los análisis microbiológicos y son realizados con las frecuencias requeridas y/o esperadas?	15	S N/ N/A	S	Se debe coleccionar y analizar una muestra de cada fuente de agua previo a su uso y después idealmente de manera mensual o a la frecuencia necesaria en base a los riesgos asociados. * Para productos bajo los acuerdos de Hojas Verdes en California (CA Leafy Green agreement), se debe coleccionar una muestra de la fuente de agua previo a su uso si han transcurrido más de 60 días desde el último análisis del agua. El muestreo de rutina debe ser coleccionado en periodos no menores de 18 horas entre cada uno y por lo menos una vez al mes durante su uso.
Riego/ Uso del Agua	2.08.06e	¿Existen procedimientos escritos (POE's) que cubran protocolos apropiados de muestreo y estos incluyen donde deben ser tomadas las muestras y como deben ser identificadas?	10	S N/ N/A	S	Deben existir procedimientos documentados en los que se detalle como se toman las muestras de agua en el campo y como deben ser identificadas las muestras, p.e. nombrar claramente la ubicación de donde se haya tomado la muestra, la fuente de agua y la fecha (esto es importante a fin de ser capaces de calcular las medias geométricas). Las muestras se tomarán en un punto lo más cercano posible a donde el agua entra en contacto con el cultivo, con el fin de poner a prueba tanto la fuente como el sistema de distribución de agua.
Riego/ Uso del Agua	2.08.06f	¿Existen procedimientos escritos (POE's) que incluyan medidas correctivas para resultados de análisis de agua no apropiados o anormales?	10	S N/ N/A	S	Deben existir procedimientos escritos (POE's) que cubran las medidas correctivas no sólo para el descubrimiento de resultados de agua no apropiados o anormales, sino también como preparación sobre como manejar tales hallazgos.
Riego/ Uso del Agua	2.08.06g	Si se detectaron resultados no apropiados o anormales, ¿se han realizado y documentado medidas correctivas?	20	S N/ N/A	S	Para E. coli genérica (a menos que existan directrices o leyes más estrictas) <126 NMP o UFC/100 mL (para la media geométrica calculada n=5) y <235 NMP o UFC/100 mL para una sola muestra. Cuando este umbral sea superado deben registrarse medidas correctivas como: investigaciones, pruebas re-análisis del agua y análisis de los cultivos (cero tolerancia para E. coli O157:H7 y Salmonella). *

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Riego/ Uso del Agua	2.08.06h	¿Se riega el cultivo mediante un sistema de micro irrigación o goteo?	0	S N/ N/A	S	Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.
Riego/ Uso del Agua	2.08.06i	¿Se utiliza riego por aspersión para irrigar el cultivo o como parte del programa de prevención de heladas? NOTA: "Irrigar el cultivo" se refiere a la irrigación durante el ciclo de crecimiento maduro del cultivo. Esto no incluye preplantado, ni justo después de plantado para crear soporte.	0	S N/ N/A	N	Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.
Riego/ Uso del Agua	2.08.06j	¿Se riega el cultivo mediante riego rodado o por sistema de surcos?	0	S N/ N/A	N	Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.
Riego/ Uso del Agua	2.08.06k	¿Se riega el cultivo mediante subirrigación (también conocida como irrigación de infiltración)?	0	S N/ N/A	S	Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.
Riego/ Uso del Agua	2.08.07	¿Se usan sistemas de aguas sobrantes (aguas de salida) en la operación de cultivo? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.08	0	S N	S	Los sistemas de regreso de aguas sobrantes capturan el agua derramada o fugada del sistema de riego y la bombean de regreso a la cima del campo.
Riego/ Uso del Agua	2.08.07a	¿Están las aguas superficiales a una distancia adecuada del abono no tratado?	15	S N/ N/A	S	Debe haber aproximadamente 100pies (30m) de separación para suelos arenosos y de 200pies (61m) para suelo arcilloso (esto es para una pendiente menor de 6%; la distancia se incrementa a 300pies (91 m) si la pendiente es mayor al 6%). La distancia puede aumentar o disminuir en función de las variables de riesgo, p.e. la topografía (cuesta arriba o cuesta abajo). *
Riego/ Uso del Agua	2.08.07b	¿Tienen acceso los animales (domésticos, ganado o animales silvestres) a los sistemas de aguas sobrantes?	7	S N/ N/A	N	Los animales (domésticos, ganado o animales silvestres) no deben tener acceso al sistema debido a la posible ocurrencia de contaminación.
Riego/ Uso del Agua	2.08.07c	¿Es evidente que el sistema de aguas sobrantes está libre de situaciones de contaminación y que se toman medidas para minimizar la contaminación de dicho sistema?	10	S N/ N/A	S	Debe haber un programa de mantenimiento rutinario, que incluya la remoción de todos los materiales inapropiados (p.e. maleza, basura, cadáveres de animales). Los sistemas de filtración, desinfección, documentación de intrusión de animales, etc., también pueden ser parte de las medidas tomadas para minimizar la contaminación.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Riego/ Uso del Agua	2.08.07d	¿Se mantienen registros de la inspección visual periódica de la fuente de agua y de su desinfección (si se realiza) y están disponibles para revisión?	7	S N/ N/A	S	Los "registros" pueden incluir calendarios con comentarios referentes a lo que se verificó, la condición, incidentes inusuales y cualquier acción tomada. Si se usa un sistema de desinfección por inyección (p.e. cloración), debe haber registros de monitoreo realizados al menos diariamente. La documentación apropiada de soporte debe estar disponible para revisión.
Riego/ Uso del Agua	2.08.07e	¿Se realizan análisis microbiológicos del agua incluyendo E.coli genérica? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.08.07g	20	S N/ N/A	S	Deben realizarse pruebas microbiológicas al agua incluyendo E.coli genérica. Todas las fuentes de agua usadas deben ser examinadas tanto las de contacto directo con la parte comestible de los cultivos, como las fuentes de agua de no contacto. La respuesta de esta pregunta es "No", si se demuestra que los archivos de las pruebas tienen una antigüedad mayor a los 12 meses.
Riego/ Uso del Agua	2.08.07f	¿Están actualizados los análisis microbiológicos y son realizados con las frecuencias requeridas y/o esperadas?	15	S N/ N/A	S	Se debe coleccionar y analizar una muestra de cada fuente de agua previo a su uso y después idealmente de manera mensual o a la frecuencia necesaria en base a los riesgos asociados. * Para productos bajo los acuerdos de Hojas Verdes en California (CA Leafy Green agreement), se debe coleccionar una muestra de la fuente de agua previo a su uso si han transcurrido más de 60 días desde el último análisis del agua. Los análisis de rutina deben ser coleccionados en periodos no menores de 18 horas entre cada uno y por lo menos una vez al mes durante su uso.
Riego/ Uso del Agua	2.08.07g	¿Existen procedimientos escritos (POE's) que cubran protocolos apropiados de muestreo y éstos incluyen donde deben ser tomadas las muestras y como deben ser identificadas?	10	S N/ N/A	S	Deben existir procedimientos documentados en los que se detalle como se toman las muestras de agua en el campo y como deben ser identificadas las muestras, p.e. nombrar claramente la ubicación de donde se haya tomado la muestra, la fuente de agua y la fecha (esto es importante a fin de ser capaces de calcular las medias geométricas). Las muestras se tomarán en un punto lo más cercano posible a donde el agua entra en contacto con el cultivo, con el fin de poner a prueba tanto la fuente como el sistema de distribución de agua.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Riego/ Uso del Agua	2.08.07h	¿Existen procedimientos escritos (POE's) que incluyan medidas correctivas para resultados de análisis de agua no apropiados o anormales?	10	S N/ N/A	S	Deben existir procedimientos escritos (POE's) que cubran las medidas correctivas no sólo para el descubrimiento de resultados de agua no apropiados o anormales, sino también como preparación sobre como manejar tales hallazgos.
Riego/ Uso del Agua	2.08.07i	Si se detectaron resultados no apropiados o anormales, ¿se han realizado y documentado medidas correctivas?	20	S N/ N/A	S	Para E. coli genérica (a menos que existan directrices o leyes más estrictas) <126 NMP o UFC/100 mL (para la media geométrica calculada n=5) y <235 NMP o UFC/100 mL para una sola muestra. Cuando este umbral sea superado deben registrarse medidas correctivas como: investigaciones, pruebas re-análisis del agua y análisis de los cultivos (cero tolerancia para E. coli O157:H57 y Salmonella). *
Riego/ Uso del Agua	2.08.07j	Se riega el cultivo mediante un sistema de micro irrigación o goteo?	0	S N/ N/A	S	Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.
Riego/ Uso del Agua	2.08.07k	¿Se utiliza riego por aspersión para irrigar el cultivo o como parte del programa de prevención de heladas? NOTA: "Irrigar el cultivo" se refiere a la irrigación durante el ciclo de crecimiento maduro del cultivo. Esto no incluye preplantado, ni justo después de plantado para crear soporte.	0	S N/ N/A	N	Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.
Riego/ Uso del Agua	2.08.07l	¿Se riega el cultivo mediante riego rodado o por sistema de surcos?	0	S N/ N/A	N	Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.
Riego/ Uso del Agua	2.08.07m	¿Se riega el cultivo mediante subirrigación (también conocida como irrigación de infiltración)?	0	S N/ N/A	S	Pregunta de recopilación de información. Se cree que reducir el contacto con la parte comestible de los cultivos reduce el riesgo microbiológico.
Riego/ Uso del Agua	2.08.08	¿Se usan válvulas de verificación (válvulas check), dispositivos anti-sifón u otros sistemas de prevención de contra flujo cuando y donde son necesarios?	10	S N/ N/A	S	Los sistemas de irrigación deben utilizar dispositivos efectivos que puedan minimizar el potencial de riesgo de permitir que cualquier químico/fertilizante se devuelva accidentalmente al flujo del pozo de irrigación, a la fuente de agua superficial o se descarguen en el terreno, donde no sea deseado.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Riego/ Uso del Agua	2.08.09	¿El equipo de irrigación que no está en uso se encuentra almacenado limpio, libre de contaminación por plagas y no directamente en el suelo?	10	Y N/ N/A	Y	El equipo de irrigación que no está siendo usado debe estar almacenado de manera higiénica, libre de la contaminación por plagas y limpio. Los agricultores deben verificar el equipo de irrigación que no esté en uso periódicamente, para asegurarse de que no se convierta en un área de anidamiento de plagas o que se ensucie debido a las lluvias.
Protección del Cultivo	2.09.01	¿Hay un procedimiento documentado para la mezcla/carga de materiales de protección al cultivo?	5	S N/ N/A	S	Debe haber un procedimiento documentado que describa como se debe realizar la mezcla y carga de los materiales de protección del cultivo (insecticidas, fungicidas, herbicidas, reguladores de crecimiento de plantas, etc.). El procedimiento debe incluir en su contenido que debe haber apego a los requerimientos señalados en las etiquetas de los productos.
Protección del Cultivo	2.09.01a	Si se observa, ¿La mezcla y carga de los materiales para protección del cultivo es realizada conforme al procedimiento y a las instrucciones de las etiquetas?	7	S N/ N/A	S	La mezcla y carga de los productos para protección al cultivo debe adherirse al procedimiento e instrucciones del etiquetado. Esta pregunta debe responderse N/A si no se observa esta actividad.
Protección del Cultivo	2.09.02	¿Se tiene un procedimiento documentado para la aplicación de materiales de protección al cultivo?	5	S N/ N/A	S	Se debe contar con un procedimiento documentado que describa como realizar la aplicación de los productos de protección al cultivo (p.e insecticidas, fungicidas, herbicidas, reguladores de crecimiento de planta, etc.) El procedimiento debe señalar el apego a las instrucciones señaladas en las etiquetas de los productos (p.e. uso de equipo de protección, intervalos de re-entrada, viento excesivo, señalización del área tratada, etc.)
Protección del Cultivo	2.09.02a	Si se observa, ¿La aplicación de materiales de protección al cultivo es realizada en base al procedimiento e instrucciones de la etiqueta del producto?	7	S N/ N/A	S	La aplicación de los productos de protección al cultivo debe apegarse al procedimiento y a las instrucciones de las etiquetas (p.e. uso de equipo protector, intervalos de re-entrada, viento excesivo, señalización del área tratada, etc.) Esta pregunta debe ser respondida con N/A si no se observa esta actividad.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Protección del Cultivo	2.09.03	¿Hay un procedimiento documentado para el enjuague y limpieza del equipo de aplicación de productos de protección al cultivo?	5	S N/ N/A	S	Se debe contar con un procedimiento documentado que describa como realizar el enjuague y limpieza del equipo de aplicación de protectores del cultivo (contenedores de medición y dispositivos, contenedores de mezclado, equipo de aplicación, etc.) El procedimiento debe incluir el apego a los requerimientos señalados en las etiquetas de los productos (p.e. eliminación de la mezcla y enjuague, etc.)
Protección del Cultivo	2.09.03a	En caso de ser observado, ¿El enjuague y limpieza del equipo de protección al cultivo se realiza de acuerdo al procedimiento e instrucciones de la etiqueta?	7	S N/ N/A	S	El enjuague y limpieza del equipo de protección de cultivos deben cumplir con las instrucciones del procedimiento y de la etiqueta (por ejemplo, eliminación de mezcla de esparcido y el líquido de enjuague, etc.) Esta pregunta debe ser contestada N / A de esta actividad no sea observada
Protección del Cultivo	2.09.04	¿Hay documentación que muestre que las personas a cargo de tomar decisiones para la protección al cultivo son competentes para dicha actividad?	10	S N/ N/A	S	Certificados válidos y vigentes, licencias u otra forma de evidencia de entrenamiento reconocida por las guías y estándares nacionales/locales existentes deben estar disponibles para el personal responsable de tomar decisiones respecto a la protección del cultivo (p.e. elección de los materiales de protección del cultivo, tiempos de aplicación, rangos, etc.).
Protección del Cultivo	2.09.05	¿Hay documentación que muestre que los trabajadores que manipulan materiales de protección al cultivo están entrenados o están bajo la supervisión de una persona entrenada?	15	S N/ N/A	S	Certificados válidos y vigentes, licencias u otra forma de evidencia de entrenamiento reconocida por las guías y estándares nacionales/locales existentes deben estar disponibles para los supervisores y/o empleados que manipulen, mezclen, carguen y/o apliquen productos para protección del cultivo.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Protección del Cultivo	2.09.06	¿Se tienen actualizados los registros de todos los productos de protección al cultivo aplicados durante el ciclo de crecimiento? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA	20	S N/ N/A	S	La operación de cultivo debe seguir un programa de registro de aplicación de los productos de protección de cultivos que al menos incluya lo siguiente: Fecha y hora de la aplicación, nombre del cultivo, área tratada (debe ser rastreable), nombre comercial del producto, código del producto de protección del cultivo (p.e. Número de registro de EPA en USA - se emplean diferentes sistemas en los diferentes países), ingrediente activo, cantidad aplicada (tasa / dosis) nombre del aplicador, intervalo de pre-cosecha y cualquier otra información requerida por la normativa local. Idealmente los registros también deben incluir: el equipo utilizado, plagas a las que va dirigido y el tamaño del área a tratar.
Protección del Cultivo	2.09.07	¿Hay productos de protección al cultivo registrados y / o autorizados por un organismo gubernamental para el uso en los cultivos de destino en el país de producción? Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 2.09.08.	0	S N/ N/A	S	El agricultor debe ser consciente de los productos protectores del cultivo registrados y / o autorizados por un organismo gubernamental para el uso en los cultivos destino en el país de producción. Se permite una respuesta "No" si no hay productos registrados / autorizados para los cultivos seleccionados en el país de producción, en cuyo caso 2.09.08 debe ser contestada. Si esta pregunta se responde No, vaya a la pregunta 2.09.08.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Protección del Cultivo	2.09.07a	¿Se tiene información de registro/autorización disponible sobre los productos de protección de las plantas registrados para uso en los correspondientes cultivos en el país de producción? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA	20	S N/ N/A	S	Donde exista información disponible el agricultor debe contar con la información de registro/autorización de los productos por entidades gubernamentales en el país de producción para los cultivos a los que está destinado el uso de los productos. La aprobación de Orgánicos de un químico no debe ser confundida con ser aprobado como un producto de protección al cultivo registrado. N/A solamente es permitido cuando no existe información de registro del producto para la protección del cultivo en el país de producción para los cultivos a los que está destinado tal producto. Cuando exista información de registro y ésta no se encuentre disponible en las operaciones de cultivo, entonces la respuesta a esta pregunta es NO y resultará falla automática de la auditoria.
Protección del Cultivo	2.09.07b	¿Están las aplicaciones de productos para protección al cultivo restringidas por los lineamientos establecidas en la etiqueta del producto, recomendaciones del fabricante o por lineamientos y estándares nacionales/locales existentes? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA	20	S N/ N/A	S	La información debe al menos detallar el ingrediente, la(s) plaga(s)/organismos para las que puede ser usado, sitios donde puede ser utilizado el producto, los métodos de aplicación requeridos o preferidos, la cantidad de químico que debe ser aplicado y las tasas o dosis de aplicación, si hay alguna restricción en el uso (por factores como el clima, hora del día, estación del año, contaminación de áreas sensibles, exposición de especies no objetivo, métodos de aplicación prohibidos, la frecuencia con la que el producto debe o puede aplicarse, los intervalos de reentrada restringidos (IREs) correspondientes.), los niveles de aplicación máxima por tratamiento y por año, los intervalos de pre-plantado, de pre-cosecha (IPC), guías de almacenamiento y eliminación.
Protección del Cultivo	2.09.07c	Donde la cosecha está restringida por intervalos de pre-cosecha (como se requiere en las etiquetas de productos químicos de protección al cultivo, recomendaciones del fabricante y/o en las guías y estándares nacionales/locales existentes), ¿se apega el agricultor a estos períodos de tiempo indicados como intervalos de pre-cosecha? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA	20	S N/ N/A	S	Se debe tener evidencia que muestre que el agricultor se apega a los intervalos especificados de pre-cosecha entre la aplicación y la cosecha. Los registros de aplicación y cosecha deben ser verificados.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Protección del Cultivo	2.09.08	Si aplica, en cuanto a los productos de protección de las plantas que no están registrados para uso en cultivos en el país donde de producción, si el país no tiene marco legislativo que los cubra o lo tiene parcialmente, ¿Puede el agricultor demostrar que tiene información de que está registrado, información de etiqueta, tolerancias de LMR (Límite Máximo de Residuo), etc. del país de destino? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA	20	S N/ N/A	S	En caso de que el país de producción no cuente con legislación o tenga una legislación parcial que cubra los productos para la protección de cultivos específicos y el uso de estos productos registrados en otro país (extrapolación) no está prohibido en el país de producción, el agricultor debe contar con la información del producto del país(es) destino (esta información puede ser: registro para el cultivo específico, etiquetas, niveles de tolerancia de Límite Máximo de Residuos y también puede incluir listados de los químicos prohibidos y cualquier otra legislación o guía relevante). Si no se utilizan productos para protección en esta situación entonces esta pregunta no aplica (N/A). Si no hay información disponible de que los productos usados estén registrados en el país de producción o si su uso basado en el registro, etiqueta y otros lineamientos pertinentes del país destino (extrapolación) está prohibido en el país de producción entonces la respuesta es NO, RESULTARA EN FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA
Protección del Cultivo	2.09.09	¿Existe evidencia disponible que muestre que el agricultor está tomando todas las medidas necesarias para cumplir con los requisitos del país(es) destino con respecto al uso de productos para protección del cultivo (información de registro, información de etiqueta, tolerancias LMR y otras guías aplicables)? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA	10	S N/ N/A	S	El agricultor debe ser capaz de mostrar evidencia con la información de inocuidad relacionada que demuestre que está cumpliendo con las legislaciones del país destino del cultivo al que le están siendo aplicados los productos de protección. Esas evidencias pueden ser; registro de químicos, métodos de aplicación, intervalos y dosificación, cumplimiento con los intervalos de pre-, cosecha, cumplimiento con la tolerancia de LMR y otros que sean de importancia. Esta pregunta No Aplica si el producto es vendido en el país de producción (mercado local). SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Protección del Cultivo	2.09.10	Si los contenedores de materiales de protección al cultivo se almacenan en la propiedad (aún sea temporalmente), ¿se almacenan de manera que se prevenga la contaminación y se desechan responsablemente?	10	S N/ N/A	S	Los contenedores de los materiales utilizados para protección del cultivo deben almacenarse de manera segura aún cuando sea un almacenamiento temporal. Los contenedores vacíos y el sobrante del enjuague de materiales de protección del cultivo deben eliminarse de manera segura y de acuerdo a la etiqueta del producto, las recomendaciones del fabricante o a las guías y estándares nacionales/locales existentes.
Protección del Cultivo	2.09.11	¿Se han desarrollado políticas y/o procedimientos documentados para el monitoreo del equipo de aplicación de materiales para protección del cultivo (p.e. procedimientos para calibrar, inspeccionar, reemplazar)?	10	S N/ N/A	S	Los procedimientos pueden incluir calibración regular, inspecciones, reemplazo y mantenimiento del equipo de aplicación de productos para protección del cultivo.
Protección del Cultivo	2.09.11a	¿Es evidente que el equipo usado para las aplicaciones de protección al cultivo está en buenas condiciones de funcionamiento?	10	S N/ N/A	S	Todo el equipo usado en las aplicaciones de protección del cultivo debe estar en buenas condiciones para que se puedan hacer las aplicaciones correctas reduciendo así el potencial de contaminación al cultivo o problemas de esparcimiento.
Higiene de los trabajadores de Campo (Aplica a los trabajadores de rancho o invernadero y no a los trabajadores de cosecha)	2.10.01	¿Se cuenta en la operación de cultivo con una política documentada e implementada para tratar con trabajadores que parezcan estar físicamente enfermos o se enfermen mientras trabajan?	10	S N	S	Debe haber una política escrita apoyada por evidencia visual en la que se prohíba que los trabajadores que parezcan estar físicamente enfermos o se enfermen mientras realizan el trabajo estén en contacto con el producto. Esta política debe requerir a los trabajadores reportar inmediatamente cualquier enfermedad o síntoma a la gerencia. Si la mano de obra la provee una empresa subcontratada, debe haber disponible una copia de la política y/o procedimientos para dicha empresa.
Higiene de los trabajadores de Campo (Aplica a los trabajadores de rancho o invernadero y no a los trabajadores de cosecha)	2.10.02	¿Se cuenta en la operación de cultivo con una política documentada e implementada referente a los trabajadores con cortadas y heridas abiertas?	10	S N	S	Debe haber una política escrita apoyada por evidencia visual en la que se prohíba que los trabajadores con supuraciones, cortaduras, heridas infectadas o cualquier otra fuente de contaminación anormal estén en contacto con el producto. Todos los vendajes deben estar cubiertos con un material no poroso como guantes plásticos o de látex. Si la mano de obra la provee un contratista, se debe tener disponible una copia de la política y/o procedimientos para dicha empresa.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Higiene de los trabajadores de Campo <i>(Aplica a los trabajadores de rancho o invernadero y no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.10.03	Dentro de las operaciones de cultivo ¿se cuenta con procedimientos documentados e implementados que describan la manera de descarte del producto que ha estado en contacto con sangre u otros fluidos corporales? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA	20	S N	S	Deben existir procedimientos escritos sobre la eliminación del producto que ha estado en contacto con sangre u otros fluidos corporales. Si la mano de obra la provee un contratista, debe haber disponible una copia de la política y/o procedimientos para esa empresa. Si la respuesta es NO, resultará falla automática de la auditoría.
Higiene de los trabajadores de Campo <i>(Aplica a los trabajadores de rancho o invernadero y no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.10.04	¿Se cuenta en la operación de cultivo con una política documentada e implementada que prohíba comer (incluyendo goma de mascar), beber y utilizar tabaco en el área de cultivo?	10	S N	S	Debe haber una política escrita apoyada por una confirmación visual en la que se establezca que el comer (incluyendo goma de mascar), beber (otra cosa que agua natural y evitando vidrio) y el uso de tabaco, deben estar restringidos a áreas lejos del área de cultivo. Si la mano de obra la provee un contratista, debe haber disponible una copia de la política y/o procedimientos para esa compañía.
Higiene de los trabajadores de Campo <i>(Aplica a los trabajadores de rancho o invernadero y no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.10.05	¿Hay un programa de entrenamiento de inocuidad-higiene que incluya a trabajadores nuevos y existentes, contando con registros de estos eventos de entrenamiento?	15	S N	S	Debe haber un programa formal de entrenamiento para informar a los trabajadores sobre las políticas y requerimientos vigentes en la compañía referentes a higiene. La frecuencia debe ser al inicio de la temporada y después algunos temas ser cubiertos de nuevo al menos trimestralmente, pero idealmente cada mes. El material de entrenamiento que cubra el contenido de las políticas de la compañía y los requerimientos referentes a higiene, debe estar disponible.
Higiene de los trabajadores de Campo <i>(Aplica a los trabajadores de rancho o invernadero y no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.10.06	¿Se proveen instalaciones sanitarias (baños) operacionales? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.10.07. UNA RESPUESTA "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA	20	S N	S	Deben estar disponibles instalaciones sanitarias para los trabajadores. Las fosas (letrinas sin plomería) pueden ser permitidas sólo si están en condiciones apropiadas y cumplen con las guías y estándares nacionales/locales. El término operacional significa que los baños tienen agua si son sanitarios de limpieza con agua después de cada uso y que funcionan correctamente. Los baños públicos no cumplen con los requisitos de esta pregunta.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Higiene de los trabajadores de Campo <i>(Aplica a los trabajadores de rancho o invernadero y no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.10.06a	¿Los baños están localizados a una distancia de menos de 400 m (1/4 milla) o 5 minutos caminando de donde se encuentran todos los trabajadores?	10	S N/ N/A	S	La ubicación de las instalaciones sanitarias debe ser dentro de una distancia de 400 metros (1/4 de milla) o 5 minutos caminando desde donde se encuentren los trabajadores. Si las guías y estándares nacionales/locales son más exigentes, deben ser respetadas. Una distancia 5 minutos manejando no es aceptable.
Higiene de los trabajadores de Campo <i>(Aplica a los trabajadores de rancho o invernadero y no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.10.06b	¿Los baños se encuentran en una ubicación adecuada para prevenir la contaminación del producto, material de empaque, equipo y áreas de cultivo?	15	S N/ N/A	S	La colocación de las instalaciones sanitarias debe hacerse en una ubicación conveniente para prevenir la contaminación del producto, material de empaque, equipo y áreas de cultivo.
Higiene de los trabajadores de Campo <i>(Aplica a los trabajadores de rancho o invernadero y no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.10.06c	¿Hay al menos un baño o sanitario por cada grupo de 20 trabajadores?	5	S N/ N/A	S	Debe proveerse al menos un baño por cada 20 trabajadores o como lo que marquen las guías y estándares nacionales/locales en caso de ser más exigentes.
Higiene de los trabajadores de Campo <i>(Aplica a los trabajadores de rancho o invernadero y no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.10.06d	¿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?	20	S N/ N/A	S	Las instalaciones sanitarias deben tener apoyos visuales o señales escritas en el idioma apropiado para recordar a los trabajadores lavarse las manos antes de regresar al trabajo. Los apoyos visuales o señales deben colocarse en áreas claves donde los trabajadores los puedan ver fácilmente.
Higiene de los trabajadores de Campo <i>(Aplica a los trabajadores de rancho o invernadero y no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.10.06e	¿Los baños se mantienen en condiciones limpias y sanitarias y hay registros que muestran que la limpieza de los baños, el servicio y el abastecimiento se realizan regularmente?	10	S N/ N/A	S	Los baños deben mantenerse limpios y en condiciones sanitarias. Deben estar disponibles para revisión los registros de servicio (tanto contratados como propios) que muestren que la limpieza de los baños el servicio y el abastecimiento se realizan regularmente. Debe haber papel de baño disponible en cada baño y mantenerse de manera higiénica (en portarrollos y no colocados sobre el urinario ni en el piso). El papel sucio no debe colocarse en botes de basura ni en el piso.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Higiene de los trabajadores de Campo <i>(Aplica a los trabajadores de rancho o invernadero y no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.10.06f	¿Están los depósitos de los sanitarios diseñados y mantenidos para prevenir la contaminación (p.e. libre de goteos o grietas)?	5	S N/ N/A	S	Los depósitos de desechos de los baños deben estar diseñados y mantenidos apropiadamente para prevenir la contaminación. Los depósitos de desechos deben estar libres de goteos, grietas y estar contruidos de materiales que no se degraden o se descompongan. NOTA: Esto incluye el piso en las unidades de baños portátiles, donde la contaminación pueda ser un problema potencial.
Higiene de los trabajadores de Campo <i>(Aplica a los trabajadores de rancho o invernadero y no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.10.06g	¿Hay un procedimiento documentado e implementado para vaciar el contenido de los depósitos de los baños de una manera higiénica y también de forma que prevenga la contaminación de producto, material de empaque, equipo, sistemas de agua y área de cultivo?	5	S N/ N/A	S	Si se usan baños móviles, los depósitos de desechos deben vaciarse, bombearse y limpiarse de manera que se evite la contaminación de producto, material de empaque, equipo, sistemas de agua y áreas de cultivo. El equipo usado para vaciar/bompear debe estar en buenas condiciones de funcionamiento. Debe existir una política o procedimiento documentado y al momento de la inspección se debe verificar que se éstos se lleven a cabo (si la actividad de vaciado es realizada en el momento de la inspección). La política debe incluir un plan de respuesta para goteos o derrames mayores.
Higiene de los trabajadores de Campo <i>(Aplica a los trabajadores de rancho o invernadero y no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.10.07	¿Hay evidencia de contaminación fecal humana en la(s) área(s) de cultivo? SI LA RESPUESTA ES "SI" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA	20	S N	N	No debe haber evidencia de contaminación fecal humana en el área del cultivo, en la proximidad del área de cultivo (dentro de una distancia donde el cultivo en cuestión pueda ser afectado) o en cualquier área de almacenamiento. Si la respuesta es SI, resultará falla automática de la auditoria.
Higiene de los trabajadores de Campo <i>(Aplica a los trabajadores de rancho o invernadero y no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.10.08	¿Se proveen instalaciones operacionales para el lavado de manos ? Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.10.09	15	S N	S	Deben proveerse estaciones de lavado de manos para que los trabajadores laven sus manos según sea necesario. Operacionales significa que cuentan con agua potable y sistema de drenaje
Higiene de los trabajadores de Campo <i>(Aplica a los trabajadores de rancho o invernadero y no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.10.08a	¿Están las instalaciones para lavado de manos ubicadas a menos de 400 m (1/4 milla) o 5 minutos caminando de donde se encuentran todos los trabajadores?	10	S N/ N/A	S	Las instalaciones para lavado de manos deben estar dentro de una distancia de 400 m (1/4 milla) o 5 minutos caminando de donde estén los trabajadores o como lo indiquen las guías nacional/locales si son más exigentes.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Higiene de los trabajadores de Campo <i>(Aplica a los trabajadores de rancho o invernadero y no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.10.08b	¿Están las estaciones de lavado de manos localizadas en un lugar visible, (p.e. situadas fuera de los baños) y son de fácil acceso para los empleados?	5	S N/ N/A	S	Para que las actividades de lavado de manos de los trabajadores puedan verificarse, las estaciones de lavado de manos deben estar claramente visibles (p.e. situadas fuera de la instalación sanitaria) y de fácil acceso a los trabajadores.
Higiene de los trabajadores de Campo <i>(Aplica a los trabajadores de rancho o invernadero y no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.10.08c	¿Las estaciones de lavado de manos están apropiadamente surtidas con jabón, toallas de papel y botes de basura?	5	S N/ N/A	S	Todas las instalaciones para lavado de manos deben estar apropiadamente surtidas con jabón. El método de bomba dispensadora de líquido/espuma/polvo, es preferido sobre la barra de uso común. Para reducir la esparción de gérmenes, debe haber disponibles toallas de papel individuales de un sólo uso (desechables) en todas las instalaciones de lavado de manos. Debe haber botes de basura para desechar las toallas de papel sucias.
Higiene de los trabajadores de Campo <i>(Aplica a los trabajadores de rancho o invernadero y no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.10.08d	¿Están las estaciones de lavado de manos diseñadas apropiadamente y están siendo mantenidas para prevenir contaminación del área(s) de cultivo (es decir el agua usada no va directamente al suelo)?	5	S N/ N/A	S	Las estaciones de lavado de manos deben estar libres de drenajes tapados, diseñadas y mantenidas apropiadamente para capturar o controlar el agua de enjuague que pueda ocasionar contaminación al producto, material de empaque, equipo y área(s) de cultivo.
Higiene de los trabajadores de Campo <i>(Aplica a los trabajadores de rancho o invernadero y no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.10.08e	¿Se cuenta en la operación de cultivo con una política documentada e implementada que requiera que los trabajadores se laven sus manos (p.e. antes de empezar a trabajar, después de los periodos de descanso y después de usar los baños)?	10	S N/ N/A	S	Debe haber una política escrita con apoyo visual que requiera que los trabajadores laven sus manos antes de empezar a trabajar, después de los descansos y después de usar los baños. Otras veces cuando el lavado de manos puede ser apropiado especialmente si se está alrededor del cultivo incluyen: después de usar un pañuelo, después de tocar químicos y en cualquier punto donde las manos puedan estar contaminadas con una substancia tal que si dicha substancia entrara en contacto con la parte comestible del cultivo, sería una preocupación de inocuidad.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Higiene de los trabajadores de Campo <i>(Aplica a los trabajadores de rancho o invernadero y no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.10.09	¿Se provee agua potable fresca para beber a los trabajadores? Si NO, vaya a la pregunta 2.10.10	10	S N	S	Debe haber agua fresca potable, que cumpla los estándares de agua para beber, disponible para los trabajadores en el campo para prevenir deshidratación. El término "potable" significa que el agua tiene calidad de agua para beber, p.e. cumple con los Estándares de Agua para Beber de EPA.
Higiene de los trabajadores de Campo <i>(Aplica a los trabajadores de rancho o invernadero y no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.10.09a	Si se usan, ¿se mantienen los contenedores de agua en condiciones limpias?	5	S N/ N/A	S	Los contenedores de agua deben mantenerse en condiciones de limpieza, libres de residuos y contaminación, para asegurar que los trabajadores no sean afectados adversamente por agua contaminada de contenedores sucios.
Higiene de los trabajadores de Campo <i>(Aplica a los trabajadores de rancho o invernadero y no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.10.10	¿Se cuenta con botiquín de primeros auxilios disponible y se mantiene el inventario apropiadamente?	5	S N	S	Debe haber un botiquín de primeros auxilios disponible, que esté surtido con inventario (p.e. guantes desechables, vendas) y accesible para los trabajadores. Todos los materiales con códigos de fechas deben estar dentro de las fechas expiración.
Higiene de los trabajadores de Campo <i>(Aplica a los trabajadores de rancho o invernadero y no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.10.11	¿Hay botes o cestos de basura disponibles en el campo, colocados en ubicaciones apropiadas?	5	S N/ N/A	S	Debe haber medidas adecuadas para la eliminación de basura de modo que las áreas de cultivo y de almacenamiento no sean contaminadas. Debe haber disponible contenedores (p.e. botes, cestos, etc.) y estar colocados en ubicaciones apropiadas para el desecho de basura y desperdicios.
Higiene de los trabajadores de Campo <i>(Aplica a los trabajadores de rancho o invernadero y no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.10.12	¿Se han observado en el área de cultivo eventos con materia extraña que son o puedan ser un riesgo potencial para el producto?	5	S N	N	No debe haber eventos de materia extraña que sean o pudieran ser un riesgo potencial al producto en el área de cultivo (p.e. vidrio, joyas, etc.)
Higiene de los trabajadores de Campo <i>(Aplica a los trabajadores de rancho o invernadero y no a los trabajadores de cosecha)</i>	2.10.13	¿Hay alguna política documentada e implementada que establezca que infantes o niños pequeños no están permitidos en el área de cultivo? Nota: esto incluye cualquier área de almacenamiento de material de empaque o equipo.	10	S N	Y	Hay una política documentada respaldada por evidencia visual que establezca que infantes o niños pequeños no están permitidos en el área de cultivo así como dentro o alrededor de cualquier área de almacenamiento de material de empaque, químicos o equipo.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Inspecciones de Cosecha, Políticas y Entrenamiento	2.11.01	¿Se han realizado auditorías internas (auto-auditorías) a esta cuadrilla de cosecha?	5	S/N	S	Se deben hacer auditorías internas para identificar problemas y/o situaciones que necesitan mejora. La frecuencia de las inspecciones debe establecerse dependiendo del tipo de riesgos asociados a las actividades de cosecha. Las auditorías internas están diseñadas para identificar problemas y/o situaciones que necesitan mejorarse por anticipado. Los registros deben mostrar en que situaciones se han realizado acciones correctivas.
Inspecciones de Cosecha, Políticas y Entrenamiento	2.11.02	¿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	5	S/N	S	Se debió haber realizado una inspección pre-cosecha al lote y si se está cosechando, ésta debe mostrar si hay algunas restricciones para la cosecha, etc. La cuadrilla puede no tener una copia de la inspección completa, pero debe tener al menos un documento indicando que lotes han sido inspeccionados y liberados para cosecha. Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.11.03
Inspecciones de Cosecha, Políticas y Entrenamiento	2.11.02a	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?	15	S/N/NA	S	Donde las pre-inspecciones han descubierto problemas, como inundaciones, intrusión de animales, se debieron haber implementado las zonas de amortiguamiento p.e. 30 pies de distancia (9.1m) de las áreas inundadas, 5 pies (1.5m) de distancia del punto donde se encontró evidencia de actividad de plagas - se deben emplear zonas más grandes si así lo requieren las normatividades nacionales y locales.
Inspecciones de Cosecha, Políticas y Entrenamiento	2.11.03	¿Hay registros de inspecciones pre-operacionales diarias que revisen los aspectos clave como la higiene del equipo, higiene del personal, etc.?	5	S/N	S	Las pre-inspecciones documentadas deben estar diseñadas para cubrir los aspectos básicos clave atribuidos al tipo de cosecha y producto particular que está siendo cosechado. Los aspectos a ser considerados incluirán la higiene del equipo, higiene de las herramientas e higiene del personal. El uso de las pruebas ATP es una recomendación opcional, pero cuando son usadas, deben ser registradas apropiadamente junto con cualquier acción correctiva requerida.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Inspecciones de Cosecha, Políticas y Entrenamiento	2.11.04	¿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.)	5	S/N/NA	S	Debe haber una política documentada e implementada que establezca que si los productos caen al suelo éstos sean desechados. El personal debe ser entrenado sobre esta política y los registros del entrenamiento deben ser conservados. No aplicable para productos como tubérculos, raíces, etc.
Inspecciones de Cosecha, Políticas y Entrenamiento	2.11.05	¿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?	15	S/N/	S	Debe haber un programa formal de entrenamiento para informar a los trabajadores de las políticas y requerimientos vigentes en la compañía referentes a higiene. La frecuencia debe ser al inicio de la temporada y después algunos temas deben ser cubiertos de nuevo al menos de manera trimestral, pero idealmente cada mes. El material de entrenamiento que cubra el contenido de las políticas/procedimientos de la compañía (que incluyan aquellos aspectos solicitados en la auditoría) y los requerimientos referentes a higiene, deben estar disponibles.
Inspecciones de Cosecha, Políticas y Entrenamiento	2.11.06	¿Hay una política documentada e implementada que establezca que pasa cuando los cosechadores encuentran evidencia de intrusión de animales, p.e. materia fecal?	5	S/N	S	Debe haber una política documentada e implementada que establezca que pasa si el personal de cosecha encuentra evidencia de intrusión de animales, p.e. materia fecal. La política debe cubrir el entrenamiento registrado del personal sobre esta política, acciones correctivas posibles p.e. desecho del producto, zonas de amortiguamiento, limpieza del equipo y el registro de acciones correctivas.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.01	¿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?	5	S/N	S	Debe haber políticas y procedimientos escritos apoyados por evidencia visual en la que prohíba estar en contacto con el producto a los trabajadores con exposición forúnculos, llagas, heridas infectadas, o cualquier otra fuente de contaminación anormal. Todos los vendajes deben estar cubiertos con un recubrimiento no poroso tal como guantes de vinilo o nitrilo. Debe haber políticas y procedimientos escritos apoyados por evidencia visual que mencionen que los trabajadores que parecen estar físicamente enfermos o se enfermen durante el trabajo tienen prohibido el contacto con el producto. Estas políticas deben requerir a los trabajadores informar inmediatamente la enfermedad o los síntomas de la enfermedad a la gerencia. Si el trabajo es suministrado por un contratista, copias de las políticas utilizadas por el contratista deben estar disponibles.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.02	¿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?	5	S/N	N	Comer y beber (otra cosa que no sea agua), incluyendo mascar goma, debe restringirse a áreas lejos de la producción para prevenir la contaminación del producto, material de empaque, equipo y el área de cultivo.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.03	¿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?	5	S/N	S	Fumar o masticar tabaco debe estar limitado a áreas lejanas de la producción para prevenir contaminación del producto, empaque, equipo y área de cultivo. No debe haber evidencia de que se escape en las áreas (esto debe mencionarse en las políticas y procedimientos). Las colillas de los cigarrillos deben desecharse de manera apropiada (por ejemplo cestos para colillas).
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.04	¿Es evidente que la ropa que visten los cosechadores no representa un riesgo de contaminación cruzada?	5	S/N	S	La ropa que visten los cosechadores no debe representar un riesgo de contaminación cruzada en términos de limpieza.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.05	¿Es evidente que los trabajadores están libres de joyería expuesta (excepto por una argolla de matrimonio lisa) que pueda ser una fuente de contaminación?	5	S/N	S	No debe haber trabajadores usando objetos sueltos por ejemplo joyería, excepto por una argolla matrimonial lisa. Otros ejemplos son artículos extraños que pueden ocasionar contaminación son lentejuelas, tachuelas, uñas postizas y esmalte de uñas, pestañas postizas, extensiones de pestañas, extensiones de cabello y vendajes.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.06	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?	5	S/N/N/A	S	Si las operaciones requieren el uso de guantes para los trabajadores de la cuadrilla de cosecha, éstos necesitan tener al características necesarias para el propósito de uso. Por ejemplo, los guantes de algodón atrapan humedad y se ensucian fácilmente, por lo que no son ideales para una actividad como cosecha de lechuga.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.06a	Donde se utilizan guantes, ¿son éstos libres de látex?	0	S/N/N/A	S	Pregunta de recopilación de información. Algunas personas son alérgicas a las proteínas de látex. Se debe considerar el uso de alternativas a los guantes de látex (especialmente a los guantes de látex con polvo).
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.07	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.?	5	S/N/N/A	S	Si se usan vestimentas externas como guantes, mandiles, mangas, etc., éstas deben ser removidas antes de usar los baños, de salir a los descansos, etc. Estas vestimentas exteriores son mandatorias si se realiza "procesamiento en campo". Ver pregunta 2.13.09c para más detalles.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias (Aplica a los cosechadores)	2.12.07a	¿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).	5	S/N/N/A	S	Estaciones secundarias de sanitización de manos (no perfumadas) deben estar ubicadas cerca del lavado de manos y otras áreas accesibles. Las estaciones secundarias de sanitización de manos son opcionales para cultivos con una piel o cáscara no comestible o para un producto que requiera cocimiento antes de ser consumido. Las estaciones de gel o de spray deben estar bien abastecidas. Donde se usen estaciones de inmersión de manos, deben ser monitoreadas regularmente para asegurar que estén a la concentración requerida y los monitoreos deben ser registrados. Las estaciones secundarias de sanitización de manos no tienen cualidades surfactantes, <u>por lo que no reemplazan los requerimientos de lavado de manos.</u>
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias (Aplica a los cosechadores)	2.12.08	¿Se proveen instalaciones sanitarias (baños) operacionales en el campo? SI LA RESPUESTA ES "NO" RESULTARA EN FALLA UNA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA. Si la respuesta es No, vaya a la pregunta 2.12.09	20	S/N	S	El término operacional significa que los baños tienen agua si son sanitarios de limpieza con agua después de cada uso y que se les puede limpiar. Las instalaciones sanitarias deben estar adecuadamente ventiladas, con sus mosquiteros correspondientes, con puertas que puedan ser cerradas de preferencia con auto cerrado. Las fosas (letrinas sin plomería) únicamente son permitidas si están en condiciones apropiadas y cumplen con las guías y estándares nacionales/locales. Los baños públicos no cumplen con los requisitos de esta pregunta. http://health.state.ga.us/pdfs/environmental/290-5-27.pdf . http://www.who.int/water_sanitation_health/hygiene/om/linkingchap8.pdf

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.08a	¿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?	10	S/N/N/A	S	La ubicación de las instalaciones sanitarias debe ser apropiada para prevenir la contaminación del producto, material de empaque, equipo y áreas de cultivo. La ubicación de las instalaciones sanitarias debe ser dentro de una distancia de 400 metros (1/4 de milla) o 5 minutos caminando desde donde se encuentren las cuadrillas de cosecha o como lo establezcan las guías y estándares nacionales/locales vigentes en caso de ser más estrictas. Una distancia de 5 minutos manejando no es aceptable.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.08b	¿Los baños se encuentran en una ubicación adecuada para prevenir la contaminación del producto, material de empaque, equipo y las áreas de cultivo?	15	S/N/N/A	S	La colocación de las instalaciones sanitarias debe hacerse en una ubicación conveniente para prevenir la contaminación del producto, material de empaque, equipo y las áreas de cultivo. Se debe prestar atención cuando se utilicen unidades portátiles que no sean estacionadas (si están en remolques) muy cerca de la orilla del cultivo.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.08c	¿Hay baños separados para hombres y para mujeres cuando hay grupos de más de 5 trabajadores?	5	S/N/N/A	S	Debe haber baños separados para hombres y mujeres en grupos de más de 5 trabajadores o como lo que marquen las guías y estándares nacionales/locales si son más estrictas.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.08d	¿Hay al menos un baño o sanitario por cada grupo de 20 trabajadores?	10	S/N/N/A	S	Debe proveerse al menos un baño por cada 20 trabajadores o si son más exigentes deben proveerse como lo que marquen las guías y estándares nacionales/locales.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.08e	¿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?	5	S/N/N/A	S	Las instalaciones sanitarias deben tener apoyos visuales o letreros escritos en el idioma apropiado para recordar a los trabajadores lavarse las manos antes de regresar al trabajo. Éstos deben ser permanentes y colocarse en áreas claves donde los trabajadores los puedan ver fácilmente.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.08f	¿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)?	5	S/N/N/A	S	Se debe proporcionar papel sanitario en un dispensador apropiado en cada baño. El papel se debe mantener de manera apropiada (p.e. los rollos de papel no deben estar en el piso o en los uriniales).
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.08g	¿Los baños se mantienen limpios?	10	S/N/N/A	S	Los baños deben mantenerse limpios y en condiciones sanitarias. El papel sucio no debe colocarse en botes de basura, urinarios, ni en el piso. Se deben tener controles efectivos para los olores en los baños.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.08h	¿Los baños están contruidos de materiales fáciles de limpiar?	2	S/N/N/A	S	Los baños deben estar contruidos de materiales no porosos que sean fáciles de limpiar y sanitizar.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.08i	¿El material con el que están contruidos los baños es de color claro, de forma que se facilite la evaluación de la limpieza?	2	S/N/N/A	S	Los baños deben estar contruidos de materiales de color claro, de forma que se facilite la evaluación de la limpieza.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.08j	¿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?.	5	S/N/N/A	S	Para unidades de baños portátiles, debe haber un procedimiento documentado e implementado disponible que cubra el vaciado y la limpieza. La preocupación es que los desechos puedan ser eliminados inapropiadamente causando contaminación dentro o cerca del área de cultivo, el equipo o las áreas de almacenamiento. Si hay un sitio designado en el rancho para lavado y disposición de desechos, entonces el área debe estar en condiciones adecuadas cumpliendo los estándares y guías nacionales y/o locales para que esta actividad no represente una amenaza de contaminación.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.08k	¿Se cuenta con registros de limpieza de los baños y para unidades de baños portátiles, hay registros de servicio?	2	S/N/N/A	S	Debe haber registros de limpieza disponibles para los baños. La frecuencia depende del uso, pero usualmente la base es diaria para cuadrillas de cosecha regulares. Los baños portátiles deben ser vaciados y se les debe dar servicio regularmente para prevenir que se sobre llenen. Debe haber registros de servicio disponibles para revisión (ya sea contratados o internos).
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.08l	Si se usan, ¿están los depósitos de los baños diseñados y mantenidos para prevenir la contaminación (p.e. libre de goteos o grietas)?	5	S/N/N/A	S	Los depósitos de desechos de los baños deben estar diseñados y mantenidos apropiadamente para prevenir la contaminación del campo, producto, materiales de empaque y equipo. Los depósitos de desechos deben estar libres de goteos, grietas y estar contruidos de materiales durables que no se degraden o descompongan como madera.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.08m	¿Se vacían apropiadamente los depósitos de los sanitarios?	5	S/N/N/A	S	Si se usan baños con depósitos, éstos deben ser vaciados y/o bombeados de manera que se evite la contaminación al producto, material de empaque, equipo y áreas de cultivo. El equipo empleado en el vaciado/bombeo debe estar en buenas condiciones.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.09	¿Hay evidencia de contaminación fecal humana en el área de cosecha? SI LA RESPUESTA ES "SI" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA	20	S/N	N	No debe haber evidencia de contaminación fecal humana en el área de cosecha, en el área a ser cosechada, en el área de material de empaque, área de equipos o en cualquier otra área que pueda causar un problema de contaminación.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.10	¿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	20	S/N	S	"Instalaciones de lavado de manos operacionales" significa una instalación que provea una palangana, un contenedor o una salida con un suministro adecuado de agua potable.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.10a	¿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?	15	S/N/N/A	S	Los baños y las instalaciones para lavado de manos deben estar ubicadas de forma accesible y en cercanía uno del otro. Las instalaciones para lavado de manos deben estar dentro de una distancia de 400 m (1/4 milla) o 5 minutos caminando de donde estén los empleados o en caso de ser más exigentes debe cumplir con lo indiquen los lineamientos nacional/locales.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.10b	¿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?	2	S/N/N/A	S	Para que las actividades de lavado de manos de los trabajadores puedan verificarse, las estaciones de lavado de manos deben estar claramente visibles (p.e. situadas fuera de la instalación sanitaria) y de fácil acceso para los trabajadores.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.10c	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?.	5	S/N/N/A	S	Debe haber suministros adicionales de agua potable, jabón, papel sanitario, toallas de papel, etc. que estén fácilmente disponibles en el evento de que se necesite re-surtir mientras se está cosechando.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.10d	¿Las estaciones de lavado de manos están apropiadamente surtidas con jabón sin esencia ? Si la respuesta es NO, pase a la pregunta 2.12.10f.	10	S/N/N/A	S	Todas las instalaciones para lavado de manos deben estar apropiadamente surtidas con jabón. El método de bomba dispensadora de líquido/espuma/polvo, es preferido sobre la barra de uso común.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.10e	¿Hay disponible jabón sin esencia?	5	S/N/N/A	S	El jabón debe ser sin esencia y tener capacidades emulsificantes para ayudar en el proceso de lavado de manos.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.10f	¿Hay toallas de un sólo uso disponibles en todas las instalaciones de lavado de manos y botes de basura disponibles para éstas?	10	S/N/N/A	S	Para reducir el esparcimiento de gérmenes, debe haber disponibles toallas individuales de un sólo uso (desechables) en todas las instalaciones de lavado de manos. Debe haber botes de basura para desechar las toallas usadas.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.10g	¿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.)?	5	S/N/N/A	S	Las estaciones de lavado de manos deben estar libres de drenajes tapados, diseñadas y mantenidas apropiadamente para capturar o controlar el agua de enjuague que pueda ocasionar contaminación al producto, material de empaque, equipo y área de cultivo.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.10h	¿Se lavan las manos los trabajadores antes de empezar a trabajar? Responda N/A si no se observa esta disciplina durante la auditoria.	10	S/N/N/A	S	Para prevenir contaminación del producto, material de empaque y equipo, los trabajadores deben lavar sus manos antes de empezar a trabajar. También después de estornudar, de introducir sus manos en sus bolsillos y en cualquier otro punto cuando pueda ocurrir contaminación cruzada. También debe ser evidente que las uñas de los trabajadores se mantienen limpias y cortas.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.10i	¿Se lavan las manos los trabajadores después de los períodos de descanso? Responda N/A si no se observa ésta disciplina durante la auditoria.	10	S/N/N/A	S	Para prevenir contaminación del producto, material de empaque y equipo, los trabajadores deben lavar sus manos después de los períodos de descanso. También debe ser evidente que las uñas de los trabajadores se mantienen limpias y cortas. Si las manos de los trabajadores entran en contacto con mucosas, deben ser lavadas.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.10j	¿Se lavan las manos los trabajadores después de usar los baños? Responda N/A si no se observa ésta disciplina durante la auditoria.	15	S/N/N/A	S	Para prevenir contaminación del producto, material de empaque y equipo, los trabajadores deben lavar sus manos después utilizar las instalaciones sanitarias. También debe ser evidente que las uñas de los trabajadores se mantienen limpias y cortas.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.10k	¿Es evidente que se toman acciones correctivas cuando los trabajadores fallan en cumplir con los lineamientos de lavado de manos?	5	S/N/N/A	S	Debe ser evidente que se toma acción correctiva por parte de un supervisor a cargo cuando los trabajadores fallan en cumplir los requerimientos de lavado de manos.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.11	¿Hay agua fresca potable fácilmente accesible a los trabajadores? Si NO, vaya a la pregunta 2.12.12.	7	S/N	S	Debe haber agua adecuadamente fría y en cantidades suficientes, tomando en cuenta la temperatura del aire, la humedad y la naturaleza del trabajo realizado, para cubrir las necesidades de todos los trabajadores. Se debe proporcionar agua potable y estar colocada en ubicaciones fácilmente accesibles a todos los trabajadores. Potable significa con calidad de agua para beber, p.e. Que cumpla con el Estándar de Agua para Beber de EPA.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias (Aplica a los cosechadores)	2.12.11a	¿Se mantienen los contenedores de agua en condiciones limpias?	5	S/N/N/A	S	Los contenedores de agua deben mantenerse en condiciones de limpieza, libres de residuos y contaminación, para asegurar que los trabajadores no sean afectados adversamente por agua contaminada de contenedores sucios.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias (Aplica a los cosechadores)	2.12.11b	¿Se proporcionan recipientes de uso individual como vasos desechables disponibles cerca del lugar para toma de agua (a menos que se use un bebedero)?	7	S/N/N/A	S	Se debe proporcionar agua de manera que se eviten problemas de contaminación cruzada de persona a persona. Los ejemplos incluyen vasos o conos de papel de un sólo uso, bebederos, etc.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias (Aplica a los cosechadores)	2.12.12	¿Se cuenta con botiquín de primeros auxilios disponible y se mantiene el inventario apropiado?	5	S/N	S	Debe haber un botiquín de primeros auxilios disponible, que esté surtido con inventario (p.e. guantes desechables, vendas) y debe estar accesible para los trabajadores. Todos los materiales con códigos de fechas deben estar dentro de las fechas expiración.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias (Aplica a los cosechadores)	2.12.13	Si se observa, ¿son destruidos todos los productos que entran en contacto con sangre y/o cualquier otro fluido corporal? SI LA RESPUES ES "NO" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA	20	S/N/N/A	S	Cualquier producto que entre entre en contacto con sangre y/o cualquier otro líquido corporal debe ser destruido. Si esto ocurre durante la inspección, el auditor debe verificar que el producto es destruido.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias (Aplica a los cosechadores)	2.12.13a	¿Tienen las operaciones de cosecha políticas y procedimientos escritos e implementados que establezcan que todo el producto que entre en contacto con sangre y/o cualquier otro fluido corporal debe ser destruido? ¿Están estas políticas y procedimientos disponibles para el personal de cosecha?	5	S/N/N/A	S	Debe haber políticas y procedimientos escritos que comuniquen a la cuadrilla de cosecha que si un producto ha entrado en contacto con sangre y/o cualquier otro fluido corporal, todo el producto afectado debe ser destruido. Se debe poner especial atención a aquellos productos en los que se utilicen herramientas/equipo (p.e. cuchillos, tijeras).
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias (Aplica a los cosechadores)	2.12.14	En las áreas de cosecha ¿Se desecha apropiadamente la basura?	10	S/N	S	Los desechos y la basura deben ser removidos frecuentemente para prevenir que ocurra contaminación. Los botes o contenedores deben mantenerse cubiertos o cerrados para prevenir contaminación y atracción de plagas.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias (Aplica a los cosechadores)	2.12.15	¿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.	5	S/N	S	Se deben proveer contenedores de basura en el campo, para el desecho de comida y envases de bebidas, vasos y toallas de papel.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.15a	¿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.)?	5	S/N/N/A	S	Contenedores de basura deben ser contruidos y mantenerse con forros, bolsas, tapas, etc.) que protejan contra la contaminación pre o post cosecha del cultivo. Los recipientes deben mantenerse tapados o cerrados para prevenir la atracción de plagas. Las bolsas son importantes para que la basura se pueda quitar fácilmente.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.16	¿Han sido controlados cualquier problema potencial de contaminación por metal, vidrio o plástico?	5	S/N	S	Los ejemplos incluyen pero no están limitados a botellas de vidrio, luces sin proteger en el equipo, grapas en cajas de madera, broches del cabello, el uso de navajas o cuchillos doblables (cutters) en lugar de los de una sola pieza, problemas de plástico roto o quebradizo en los contenedores reutilizables.
Actividades de los trabajadores de Cosecha e Instalaciones Sanitarias <i>(Aplica a los cosechadores)</i>	2.12.17	¿Se observan infantes o niños en las áreas activas de cosecha, áreas próximas a cosecharse, cerca del producto cosechado o áreas de almacenamiento?	10	S N	N	La presencia de bebés o niños debe limitarse a zonas alejadas de la producción incluyendo áreas químicas o almacenamiento de los equipos, para evitar la contaminación del producto o empaque.
Prácticas de Cosecha	2.13.01	¿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	15	S N	N	Los animales representan una fuente potencial de contaminación para el área de cosecha, producto, equipo y otros, es por eso que no deben estar presentes. Evidencia de presencia de animales pueden ser huellas, materia fecal, plumas y muchos otros. Si la respuesta es NO, vaya a la pregunta 2.13.02.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Prácticas de Cosecha	2.13.01a	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.	20	S/N/N/A	N	La materia fecal animal tiene el potencial de representar contaminación en el producto cultivado. El producto que ha entrado en contacto directo con materia fecal no debe ser cosechado. Se debe implementar una "zona de no cosecha" de 1.5 m (5 pies) de radio por lo menos o hasta que se hayan considerado medidas de mitigación del riesgo. Si se descubre materia fecal, se debe llevar a cabo una evaluación de riesgos por personal calificado. Esta pregunta se responde "No" si el agricultor ya ha tomado nota de esto y ha realizado las acciones correctivas adecuadas. Se requiere tomar en consideración el grado de madurez y tipo de cultivo involucrado. Si la respuesta es NO, pase la la pregunta 2.13.02.
Prácticas de Cosecha	2.13.01b	La materia fecal encontrada en el área auditada ¿es un evento sistemático (no esporádico)? "SI" RESULTARA EN UNA FALLA AUTOMATICA DE LA AUDITORIA	20	S/N/N/A	N	La materia fecal animal tiene el potencial de representar contaminación en el producto cultivado. El producto que ha entrado en contacto directo con materia fecal no debe ser cosechado. Se debe implementar una "zona de no cosecha" de 1.5 m (5 pies) de radio por lo menos o hasta que se hayan considerado medidas de mitigación del riesgo. Si se descubre materia fecal, se debe llevar a cabo una evaluación de riesgos por personal calificado. Esta pregunta se responde "No" si el agricultor ya ha tomado nota de esto y ha realizado las acciones correctivas adecuadas. Se requiere considerar el estado de madurez y el tipo de cultivo en cuestión. Si la respuesta es SI, resultará en falla automática de la auditoria.
Prácticas de Cosecha	2.13.02	¿Se cosecha y transporta el producto a una instalación para manipuleo adicional y/o empaque final?	0	S/N	S	Esta pregunta se refiere al producto cosechado en campo y que después es llevado a las instalaciones para manipuleo y/o empaque.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Prácticas de Cosecha	2.13.03	¿Se empaqa el producto en una unidad de empaque final en el campo? Si NO, vaya a la pregunta 2.13.04.	0	S/N	S	Esta pregunta se refiere al producto empacado en campo en su empaque final para embarque (p.e. canastillas, productos embolsados, cajas de cartón etc.), que usualmente no pasa por ninguna línea de selección en una instalación de empaque, p.e. va a un proceso de enfriado en lugar de a una línea de empaque.
Prácticas de Cosecha	2.13.03a	¿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?	5	S/N/N/A	S	Todos los contenedores destinados para producto, no deben ser usados para ningún otro propósito diferente a almacenamiento de producto.
Prácticas de Cosecha	2.13.03b	¿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 AUTOMATICA DE LA AUDITORIA	20	S/N/N/A	S	El material de empaque debe estar libre de evidencia de actividad de plagas, materiales extraños y otros signos de materiales peligrosos.
Prácticas de Cosecha	2.13.03c	¿Está el producto empacado 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 AUTOMATICA DE LA AUDITORIA.	20	S/N/N/A	S	El producto empacado debe estar libre de evidencia de actividad de plagas, materiales extraños, materiales peligrosos y cualquier tipo de adulteración.
Prácticas de Cosecha	2.13.03d	¿Está el producto y el material de empaque libre de exposición al suelo y a cualquier otra contaminación de manipuleo?	5	S/N/N/A	S	Se debe evitar estibar contenedores sobre otros si la parte de abajo del contenedor ha estado en contacto directo con el suelo. El producto y los materiales de empaque usados en el proceso de cosecha deben ser colocados con protección en la parte inferior y manejados de manera que se evite la contaminación por el suelo o por manejo humano inapropiado, incluye productos donde se tenga la práctica de ponerlos en el suelo después de cosechados (p.e. espárragos)
Prácticas de Cosecha	2.13.03e	¿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?	5	S/N/N/A	S	La operación debe estar inspeccionando activamente los materiales de empaque antes de su uso y también revisando el producto ya empacado después del proceso de empaque. Si se encuentra cualquier problema de contaminación, entonces se deben realizar acciones correctivas y ser registradas.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Prácticas de Cosecha	2.13.03f	¿Si el material de empaque es dejado en el campo durante la noche, se asegura y protege adecuadamente?	5	S/N/N/A	S	Todos los contenedores, cartones, material de empaque deben ser almacenados en un área protegida para reducir el riesgo de contaminación y de adulteración que puede ocurrir si los materiales son dejados en el campo durante la noche.
Prácticas de Cosecha	2.13.03g	¿El producto terminado muestra información que indique las condiciones apropiadas de almacenamiento y uso del producto a lo largo de la cadena?	3			Los contenedores, cartón o cualquier otro material de empaque de producto terminado deberán contener información sobre las recomendaciones de almacenaje y uso del producto. Se debe tomar en cuenta las regulaciones de etiquetado aplicables.
Prácticas de Cosecha	2.13.04	¿Se usan mesas de selección y/o de empaque? Si NO, pase a la pregunta 2.13.05.	0	S/N	N	Esto se refiere a superficies de contacto con el producto utilizadas para seleccionar, inspeccionar, re-empacar o empaclar producto.
Prácticas de Cosecha	2.13.04a	¿Las superficie permite una fácil limpieza y sanitización?	5	S/N/N/A	S	Las superficies de empaque deben estar hechas de materiales adecuados para contacto con alimentos que puedan ser limpiados fácilmente. Las superficies que son porosas, que atrapan residuos o están dañadas, deben ser reemplazadas. La madera por ejemplo es porosa y puede atrapar la humedad.
Prácticas de Cosecha	2.13.04b	¿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.	5	S/N/N/A	S	Debe haber evidencia de un programa de sanitización implementado para las mesas de empaque, bins, etc. El programa debe establecer la frecuencia de la limpieza y los procedimientos para limpiar.
Prácticas de Cosecha	2.13.04c	¿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?	5	S/N/N/A	S	Las soluciones anti-microbianas, si se manejan apropiadamente, ayudan a asegurar que las superficies estén sanitizadas después del proceso de limpieza. La concentración de los sanitizantes (adecuados para uso con alimentos) debe ser monitoreada y registrada regularmente.
Prácticas de Cosecha	2.13.04d	¿Se conservan los registros de limpieza de las mesas de selección y empaque?	5	S/N/N/A	S	Debe haber registros de limpieza y sanitización que muestren que se está siguiendo el programa.
Prácticas de Cosecha	2.13.05	¿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	0	S/N	N	Esto se refiere a cualquier contenedor reusable usado en la operación de cosecha (p.e. cubetas, botes, bandejas, charolas, góndolas, bins, etc.).

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Prácticas de Cosecha	2.13.05a	¿Están los contenedores re-usables hechos con materiales fáciles de limpiar?	5	S/N/N/A	S	Todos los contenedores re-usables (p.e. cubetas, botes, bandejas, charolas, góndolas, bins, etc.) deben estar hechos de materiales fáciles de limpiar y lisos, que no se escamen o se oxiden. Se deben hacer esfuerzos por eliminar las superficies de madera por su naturaleza porosa.
Prácticas de Cosecha	2.13.05b	¿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.	5	S/N/N/A	S	Debe haber evidencia de un programa de limpieza implementado para los contenedores re-usables. El programa debe establecer la frecuencia de la limpieza y los procedimientos de limpieza
Prácticas de Cosecha	2.13.05c	¿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?	5	Y/N/N/A	Y	Las soluciones anti-microbianas, si se manejan apropiadamente, ayudan a asegurar que las superficies sean sanitizadas después del proceso de limpieza. La concentración de los sanitizantes (adecuados para uso con alimentos) debe ser monitoreada y registrada regularmente.
Prácticas de Cosecha	2.13.05d	¿Se conservan los registros de limpieza de los contenedores re-usables?	5	S/N/N/A	S	Debe haber registros de limpieza y sanitización que muestren que el programa está siendo mantenido.
Prácticas de Cosecha	2.13.05e	¿Están los contenedores re-usables libres de cualquier contaminación de manipuleo?	5	S/N/N/A	S	Los contenedores re-usables usados en el proceso de cosecha deben ser manejados de manera que se elimine la contaminación por prácticas inapropiadas de manipuleo.
Prácticas de Cosecha	2.13.06	¿Se utilizan herramientas (p.e. cuchillos, pinzas, tijeras, etc.) durante la cosecha? Si NO, pase a la pregunta 2.13.07.	0	S/N	N	Esto se refiere a herramientas de cosecha usadas durante esa operación (p.e. cuchillos, pinzas, tijeras, etc.).
Prácticas de Cosecha	2.13.06a	¿Las herramientas usadas en la cosecha (cuchillos, descorazonadores, fundas, etc.) están hechas de materiales no corrosivos y fáciles de limpiar (p.e. sin partes de madera o tela)?	5	S/N/N/A	S	Para prevenir los problemas de contaminación por materiales extraños, las herramientas de cosecha (p.e. cuchillos, descorazonadores, etc.) deben estar hechos de materiales fáciles de limpiar. Las herramientas deben estar libres de fragmentos, deben ser lisas y no deben de escamarse ni oxidarse.
Prácticas de Cosecha	2.13.06b	¿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?	5	S/N/N/A	S	Para prevenir la contaminación, las herramientas de cosecha (cuchillos, pinzas, tijeras, etc.) no deben ser llevados a áreas de descanso o a los sanitarios, ni ser usadas para cualquier otro propósito que no sea cosechar producto.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Prácticas de Cosecha	2.13.06c	¿Están las herramientas de cosecha libres de exposición al suelo y de cualquier contaminación por manipuleo?	5	S/N/N/A	S	Las herramientas de cosecha (cuchillos, pinzas, tijeras, etc.) deben estar libres de exposición al suelo y de cualquier contaminación por manipuleo.
Prácticas de Cosecha	2.13.06d	¿Hay un procedimiento para almacenamiento y control de equipo y utensilios (p.e. cuchillos) cuando no están siendo usados?	5	S/N/N/A	S	Los trabajadores no deben tomar los utensilios como los cuchillos de las áreas de trabajo y se les debe requerir usar fundas o protectores que puedan ser limpiados fácilmente, p.e. no porosos. Las fundas de piel no deben ser usadas.
Prácticas de Cosecha	2.13.06e	¿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.	5	S/N/N/A	S	Debe haber evidencia de un programa de limpieza implementado para las herramientas de cosecha. El programa debe establecer la frecuencia de la limpieza y los procedimientos para limpiar. También se puede solicitar la práctica de sumergido de las herramientas en soluciones antimicrobianas durante el proceso de cosecha, ver la siguiente pregunta.
Prácticas de Cosecha	2.13.06f	¿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?	5	S/N/N/A	S	Las soluciones antimicrobianas, si se manejan apropiadamente, ayudan a asegurar que las superficies son sanitizadas después del proceso de limpieza. La concentración de los sanitizantes (adecuados para uso con alimentos) debe ser monitoreada y registrada regularmente. Las soluciones muy débiles pueden ser inefectivas, mientras que aquellas muy fuertes pueden causar problemas de residuos.
Prácticas de Cosecha	2.13.06g	¿Se conservan los registros de limpieza de las herramientas de cosecha?	5	S/N/N/A	S	Debe haber registros de limpieza y sanitización que muestren que se está siguiendo el programa.
Prácticas de Cosecha	2.13.06h	¿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.	5	S/N/N/A	S	Debe haber registros que muestren que las soluciones para sumergir las herramientas están siendo mantenidas apropiadamente de forma regular. La concentración de los sanitizantes debe ser monitoreada regularmente p.e. cada hora y ser registrada. La concentración mínima de un sistema de cloración es >1 ppm de cloro libre o >650mV. El cloro total no mide el "cloro disponible" una vez que la solución ha empezado a ser usada. SE PIDE A LOS AUDITORES SOLICITAR UNA PRUEBA AL MOMENTO DE LA AUDITORIA.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Prácticas de Cosecha	2.13.07	¿Se utiliza maquinaria en el proceso de cosecha? Si NO, vaya a la pregunta 2.13.08.	0	S/N	N	Esto incluye el equipo con el potencial de afectar el producto (p.e. bandas transportadoras, unidades de cosecha mecánica, maquinaria de empaque en campo, maquinaria para descorazonado y cualquier otro equipo de procesamiento "en campo"). Por favor note que hay algunas preguntas adicionales más específicas para equipo de descorazonado y de procesamiento "en campo" en una sección posterior.
Prácticas de Cosecha	2.13.07a	¿Están todas las superficies de la maquinaria que tienen contacto con el producto, construidas de materiales grado alimenticio o de acero inoxidable?	5	S/N/N/A	S	Las superficies de la maquinaria que tienen contacto con el producto, deben estar libres de pintura escamada, corrosión, óxido y otros materiales. Las superficies de contacto con el producto deben estar hechas de materiales no-tóxicos y no-porosos. Las superficies deben ser mantenidas en buenas condiciones.
Prácticas de Cosecha	2.13.07b	¿Las superficies de empaque permiten una fácil limpieza y sanitización?	5	S/N/N/A	S	Las superficies de empaque deben estar hechas de materiales grado alimenticio, sanitario, que puedan ser limpiados fácilmente. Se deben hacer esfuerzos para eliminar las superficies de madera.
Prácticas de Cosecha	2.13.07c	¿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.	5	S/N/N/A	S	Debe haber evidencia de un programa de sanitización implementado para equipo especializado de cosecha etc., sujeto a un programa de limpieza. El programa debe establecer la frecuencia de la limpieza y los procedimientos de limpieza. La frecuencia debe reflejar el tipo de maquinaria, tipo de práctica de cosecha y riesgos asociados con el cultivo involucrado. Para procesos "en campo", limpieza se debe realizar por lo menos diariamente.
Prácticas de Cosecha	2.13.07d	¿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?	5	S/N/N/A	S	Las soluciones antimicrobianas, si se manejan apropiadamente, ayudan a asegurar que las superficies son sanitizadas después del proceso de limpieza. La concentración de los sanitizantes (adecuados para uso con alimentos) debe ser monitoreada y registrada regularmente.
Prácticas de Cosecha	2.13.07e	¿Se conservan los registros de limpieza del equipo de cosecha ?	5	S/N/N/A	S	Debe haber registros de limpieza y sanitización que muestren que el programa de sanitización está siendo cumplido.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Prácticas de Cosecha	2.13.07f	¿Está diseñado el equipo y usado apropiadamente para minimizar la contaminación del producto (p.e. se utilizan placas protectoras, se protegen las luces)?	5	S/N/N/A	S	Los materiales que se encuentran por encima del producto, como fluidos hidráulicos, pueden ocasionar contaminación del producto o materiales de empaque, por lo que el equipo debe estar adecuado con charolas de captura.
Prácticas de Cosecha	2.13.07g	¿Se utilizan sólo lubricantes grado alimenticio en las partes críticas de la maquinaria de cosecha que tienen el potencial de contaminar el producto?	3	S/N/N/A	S	Con el fin de prevenir o reducir la contaminación del producto o material de empaque (p.e. contacto accidental con compuestos o material H1 con el alimento), se deben utilizar lubricantes grado alimenticio en áreas críticas del equipo donde exista exposición del producto. Se debe demostrar que se utilizan lubricantes grado alimenticio.
Prácticas de Cosecha	2.13.07h	¿Están todos los objetos de vidrio en la maquinaria de cosecha, camiones de campo y tractores, protegidos de alguna manera?	3	S/N/N/A	S	El vidrio que se encuentra en la maquinaria de cosecha (p.e. luces) que pueda representar un riesgo de contaminación del producto, del material de empaque o de los contenedores re-usables, debe estar protegido. La maquinaria incluye tractores y otro equipo que pueda entrar en contacto con el producto. No debe haber evidencia de pantallas agrietadas.
Prácticas de Cosecha	2.13.07i	¿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?	3	S/N/N/A	S	Se deben tomar medidas para eliminar o reducir el potencial de contaminación colocando protección en áreas de equipo encima del producto, superficies de contacto con el producto y bandas.
Prácticas de Cosecha	2.13.08	¿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	0	S/N	N	Esto se refiere a agua que es usada directamente en contacto con el producto. Ejemplos pueden incluir pero no están limitados a re-hidratación, descorazonado en campo, etc.
Prácticas de Cosecha	2.13.08a	¿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.	10	S/N/N/A	S	El agua que contacta directamente la parte comestible de el producto cosechado, debe cumplir con los estándares microbiológicos establecidos en USA por la EPA para Regulaciones Nacionales de Agua de Beber, y/o contener un desinfectante aprobado a una concentración suficiente para prevenir la contaminación cruzada.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Prácticas de Cosecha	2.13.08b	¿Están actualizados los análisis microbiológicos y se realizan a las frecuencias requeridas y/o esperadas?	10	S/N/N/A	S	Se debe recolectar una muestra por cada fuente de agua y analizarse antes de usarla y después idealmente cada mes, o a una frecuencia con relación al riesgo asociado. Las muestras deben ser tomadas tan cerca al punto de uso como sea posible.
Prácticas de Cosecha	2.13.08c	¿Existen procedimientos escritos (POE's) que cubran las acciones correctivas a tomar en caso de resultados de análisis de agua inadecuados o anormales?	10	S/N/N/A	S	Deben existir procedimientos escritos (POEs) no sólo para el descubrimiento de resultados de análisis de agua inadecuados o anormales, sino también como preparación sobre como manejar dichos hallazgos.
Prácticas de Cosecha	2.13.08d	Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado y documentado acciones correctivas?	15	S/N/N/A	S	Para E.Coli genérica, el resultado debe ser negativo o < al límite de detección (NMP o UFC/100 mL). Donde el umbral haya sido excedido, debe haber acciones correctivas documentadas, incluyendo investigaciones, re- análisis de agua y análisis del cultivo (E.Coli O157:H7 y Salmonella < que los límites de detección o Negativos - Cero tolerancia).
Prácticas de Cosecha	2.13.08e	¿Están los parámetros del agente anti-microbiano claramente documentados y correctos para el tipo de anti-microbiano siendo usado?	10	S/N/N/A	S	Los estándares del anti-microbiano deben estar indicados en un POE y/o en la documentación de registro. Para Cloro, el criterio debe ser > 1 ppm de cloro libre o ORP > 650 mV para sistemas de agua reciclada. Los registros de cloro total no son vistos como aceptables para sistemas de agua reciclada. Los sistemas de un sólo paso de agua, deben haber indicado el nivel de anti-bacterial usado. Otros anti-microbianos incluyen Ozono, Acido Per acético, etc.
Prácticas de Cosecha	2.13.08f	¿Se realizan los monitoreos del anti-microbiano rutinariamente?	10	S/N/N/A	S	Los monitoreos del anti-microbiano se deben realizar rutinariamente. Para adiciones manuales del anti-microbiano, para sistemas de un solo paso, esto se debe hacer para cada serie de solución anti-microbiano que es mezclada, para sistemas de reciclado, la frecuencia mínima de monitoreo es cada hora. Si se usa una inyección continua directa (bombeo) del anti-microbiano, entonces se deben realizar verificaciones mínimo cada hora.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Prácticas de Cosecha	2.13.08g	¿Se registran las acciones correctivas cuando los resultados del anti-microbiano son menores al criterio mínimo establecido?	10	S/N/N/A	S	Se requieren acciones correctivas documentadas cuando los resultados del anti-microbiano son menores al criterio establecido. Estas acciones correctivas deben indicar que le sucede al producto así como los cambios al proceso, p.e. adición de más químico.
Prácticas de Cosecha	2.13.09	¿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.	0	S/N	N	Los productos procesados en el campo están sujetos a todas las preguntas de esta auditoría y los requerimientos mencionados enseguida. "Productos procesados en campo" se refiere a aquellos a los que en el campo se les realizan múltiples cortes en la superficie (p.e. descorazonado, cortado, top & tail, florets).
Prácticas de Cosecha	2.13.09a	¿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?	5	S/N/N/A	S	El diseño, manejo del personal, manejo de los utensilios y las prácticas generales, deben evitar el contacto entre producto procesado y sin procesar, superficies de contacto y herramientas.
Prácticas de Cosecha	2.13.09b	¿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)?	5	S/N/N/A	S	Se debe establecer una política de uso de ropa protectora considerando el riesgo de contaminación cruzada potencial y se deben establecer los riesgos materiales extraños.
Prácticas de Cosecha	2.13.09c	¿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?	5	S/N/N/A	S	La ropa protectora de trabajo debe ser removida, mantenida limpia y en una área segura durante los recesos o cuando se usan los baños.
Prácticas de Cosecha	2.13.09d	¿Se tapan todos los contenedores de plástico inmediatamente después de la cosecha para evitar la contaminación del producto cosechado?	3	S/N/N/A	S	Todos los contenedores de plástico deben ser cerrados o tapados inmediatamente y apropiadamente asegurados después de la cosecha para evitar la contaminación del producto cosechado.
Prácticas de Cosecha	2.13.10	¿Existe algún tratamiento posterior a la cosecha realizado al producto en el campo? Si NO, vaya a la pregunta 2.14.01	0	S/N	S	Esto se refiere a la utilización de productos químicos en el producto después de la cosecha.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Prácticas de Cosecha	2.13.10a	¿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.	20	S N/ N/A	S	La operación debe seguir un programa de mantenimiento de registros de aplicación de productos protectores del cultivo empleados en todos los tratamientos posteriores a la cosecha, que al menos incluya lo siguiente: fecha de la aplicación, producto tratado, el nombre comercial de productos aplicado, cantidad aplicada (tasa / dosis) y cualquier otra información requerida por las regulaciones locales. Lo ideal sería que los registros también incluyan: nombre del aplicador, el equipo utilizado, el ingrediente activo, la cantidad de producto tratado.
Prácticas de Cosecha	2.13.10b	¿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.	0	S N/ N/A	S	El agricultor debe estar consciente del registro y/o autorización por un organismo gubernamental de los productos protectores del cultivo al que está destinado su uso en el país de producción. Se permite una respuesta "No" si no hay productos registrados / autorizados para el cultivo en el período posterior a la cosecha en el país de producción, en cuyo caso la pregunta 2.13.10e debe ser contestada. Si esta pregunta se responde No, vaya a la pregunta 2.13.10e.
Prácticas de Cosecha	2.13.10c	¿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.	20	S N/ N/A	S	El agricultor debe tener información para los productos protectores del cultivo registrados y/o autorizados por agencias gubernamentales en el país de producción para empleo post-cosecha en los cultivos a los que está destinado su uso, dicha información debe estar disponible. N/A únicamente se permite cuando no existe información de registro / autorización de productos de protección que se utilizará en el período posterior a la cosecha en el país de producción. Cuando exista información de registro, y no se encuentra disponible en la operación de cultivo, entonces responda NO a esta pregunta y resultará en una falla automática de la auditoria.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Prácticas de Cosecha	2.13.10d	¿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	20	S N/ N/A	S	La información por lo menos debe detallar: ingredientes, plagas/organismos o enfermedades que ataca, métodos requeridos o preferidos de aplicación, cantidad de químico que debe ser aplicado, rango de aplicación, restricciones de uso (como temperatura, hora del día, estación del año, contaminación de áreas sensibles, exposición de especies a los que no está enfocado, métodos de aplicación que están prohibidos, que tan frecuente debe o puede ser aplicado, todos los intervalos de re-entrada en base a los usos, rangos máximos de aplicación por tratamiento y por año, intervalo de pre-plantado e instrucciones de almacenamiento y eliminación.
Prácticas de Cosecha	2.13.10e	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	20	S N/ N/A	S	En caso que el país de producción tenga legislación parcial o no la tenga con respecto a los productos de protección al cultivo y el uso de estos productos para el cultivo destino en otro país (extrapolación) no esté prohibido, el agricultor debe tener información del producto en el país(es) destino (esta información debe ser; registro para el cultivo específico, etiqueta de tolerancia de Límites Máximos de Residuos permitidos y también puede incluir, listado de los químicos no permitidos y cualquier otra guía o legislación relevante). Si no se utilizan tratamientos post-cosecha, esta pregunta No Aplica (N/A). Si no se tiene información disponible sobre los tratamientos usados que no están registrados en el país de producción o su uso basado en el registro, etiqueta u otros lineamientos del país destino (extrapolación) está prohibido por el país de producción, la respuesta es NO y resultará en falla automática de la auditoria. Si N/A vaya a la pregunta 2.09.08

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Prácticas de Cosecha	2.13.10f	¿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 RESPUESTA ES "NO" RESULTARÁ EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA	10	S N/ N/A	S	El agricultor debe poder mostrar evidencia documentada sobre el cumplimiento con los requisitos de inocuidad con respecto al país destino en cuanto a los tratamientos post-cosecha aplicados. Dicha evidencia puede ser: registros químicos, métodos de aplicación, rangos y dosis, cumplimiento con los límites de residuos máximos permitidos y cualquier otra información relevante. Esta pregunta No aplica si el producto es vendido en el País de Producción (mercado local). Si esta pregunta se responde "No" Resultará en falla automática de la auditoria.
Transporte y Rastreo	2.14.01	¿Los vehículos utilizados para transportar el producto del campo a las instalaciones, están limitados a esta función exclusivamente y se mantienen en buenas condiciones?	5	S/N	S	Los vehículos utilizados para transportar el producto deben estar limitados a esta función exclusivamente. Los vehículos deben estar en buenas condiciones, limpios, libres de olores, libres de artículos personales y libres de contaminación química y microbiológica. Si las cargas están sujetadas, las cuerdas, cinturones, lonas, etc. deben estar también en buenas condiciones, sin riesgo de contaminación de producto.
Transporte y Rastreo	2.14.02	¿Hay un sistema para rastrear el producto del campo? Si NO, pase a la pregunta 2.15.01.	20	S/N	S	Debe haber un sistema de rastreo implementado para asegurar que el producto puede ser rastreado a cada ubicación exacta de cultivo y fecha de cultivo (p.e. Identificación del agricultor, identificación del rancho, del lote, fecha de cosecha, etc.). La respuesta a esta pregunta debe ser NO si las etiquetas de las tarimas, bins, recibo de transporte y otra documentación de carga no tienen como mínimo detalles de codificación.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)

Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Transporte y Rastreo	2.14.02a	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.	10	S/N/N/A	S	Para productos terminados empacados en el campo, debe haber un código de fecha en la parte externa del paquete como en cartones, cajas, contenedores de plástico re-usables y cualquier otro. La información debe ser suficiente para identificar la fecha de cosecha y la ubicación exacta de cultivo. Esto no es aplicable para materia prima o producto a granel destinado para manejo adicional en una instalación de empaque o de proceso.
Transporte y Rastreo	2.14.02b	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.	10	S/N/N/A	S	Para productos terminados empacados en el campo, debe haber un código de fecha en cada empaque individual como clamshells, bolsas, canastas u otros. La información debe ser suficiente para identificar la fecha de cosecha y la ubicación exacta de cultivo, Esto no es aplicable para materia prima o producto a granel destinado para manejo adicional en una instalación de empaque o de proceso.
Almacenamiento en sitio	2.15.01	¿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	0	S/N	N	Las áreas de almacenamiento de cartón/contenedores en sitio deben ser seguras, limpias y mantenidas apropiadamente para reducir la contaminación por plagas y materiales extraños.
Almacenamiento en sitio	2.15.02	¿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.)?	5	S/N/N/A	S	El material de empaque, los contenedores, etc. deben ser almacenado lejos de agroquímicos, fertilizantes, sanitizantes, etc. ningún materiales de empaque debe estar almacenado directamente en el suelo (p.e. en estantes, tarimas, repisas, etc.) Los cartones y otros materiales de empaque deben estar apropiadamente protegidos durante el almacenamiento para prevenir contaminación.
Almacenamiento en sitio	2.15.03	¿Está el área de almacén sujeta a un programa de sanitización?	5	S/N/N/A	S	Todas las áreas de almacenamiento deben estar sujetas a un programa de sanitización y se deben tener registro de cumplimiento de las actividades de limpieza y sanitización incluyendo las áreas que se limpiaron, fecha y persona que realizó la actividad.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Almacenamiento en sitio	2.15.04	¿Se ha implementado en las operaciones un programa de control de plagas para las áreas de almacenamiento? Si la respuesta es NO, omite el resto de las subpreguntas.	20	S/N/N/A	S	Se debe tener implementado un programa de control de plaga para las áreas de almacenamiento. Los dispositivos y controles correspondientes deben estar en el lugar para controlar y monitorear las plagas. Si la respuesta a esta pregunta es NO, entonces omite las siguientes sub-preguntas.
Almacenamiento en sitio	2.15.04a	¿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.	5	S N N/A	S	Los dispositivos para el control de plagas deben ubicarse lejos de los artículos o equipo con superficies de contacto con el alimento, para prevenir cualquier contaminación física o microbiológica. Las trampa con cebo envenenado no deben utilizarse dentro de ninguna área de almacenamiento. .
Almacenamiento en sitio	2.15.04b	¿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?	5	S N N/A	S	Todos los dispositivos para el control de plagas deben mantenerse en buenas condiciones y remplazarse cuando se dañen para que cumplan con su objetivo. La fecha de las inspecciones (mínimo mensualmente) debe indicarse en los dispositivos así como mantenerse en archivo (a menos que se utilice el escaneo de código de barras)
Almacenamiento en sitio	2.15.04c	¿Es adecuada la cantidad y ubicación de los dispositivos de control de plagas?	5	S N N/A	S	La ubicación de las trampas debe estar en base a los lineamientos de las instalaciones. Distancia - control interno de plagas: trampas mecánicas cada 6-12m (20-40 pies). Perímetro externo: trampas mecánicas y/o estaciones de cebo cada 15-30.5m (50-100 pies). Las trampas siempre deben estar ubicadas en ambos lados de las puertas.
Almacenamiento en sitio	2.15.04d	¿Están identificados todos los dispositivos para el control de plagas por un número o código (p.e. Código de barras)?	5	S N N/A	S	Todas las trampas deben estar claramente identificadas (p.e. numeradas) para facilitar su monitoreo y mantenimiento. Debe haber carteles en la pared para identificarlas, éstos deben especificar el número de trampa y también deben especificar que son letreros de identificación de trampas.

Módulo 2 - Opción BPA (Secciones 2.01 a 2.15)
Requisitos de Buenas Prácticas Agrícolas

Sección	P#	Pregunta	Puntos Totales	Respuestas disponibles	Puntos ganados	Expectativa
Almacenamiento en sitio	2.15.04e	¿Están instalados y asegurados apropiadamente todos los dispositivos para el control de plagas?	5	S N N/A	S	Todas las trampas deben estar orientadas apropiadamente con las aberturas colocadas de forma paralela y lo más cerca posible a la pared. Las trampas de cebo deben estar aseguradas y ser de alguna manera resistentes a manipulación (p.e. candados, tornillos, etc.). Las trampas de cebo deben estar fijadas para prevenir que sean movidas y sólo se deben utilizar cebos en bloque y no cebos peletizados. Si se colocan en un bloque de hormigón se deben usar carteles que ayuden a su localización.
Almacenamiento en sitio	2.15.04f	¿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?	5	S N N/A	S	Existe en archivo un dibujo esquemático o mapa de trampas, detallado y actual de trampas internas y externas. Todos los mecanismos deben estar numerados y claramente identificados en el mapa. Los números del mapa deben coincidir con la ubicación física de la trampa.
Almacenamiento en sitio	2.15.04g	¿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?	5	S N N/A	S	Los reportes de inspecciones son necesarios para la identificación y corrección de áreas con problemas de plagas. Los registros deben incluir los servicios realizados, fecha del servicio, productos químicos utilizados (incluyendo el # de Agencia de Protección Medioambiental si están en EE.UU.) así como indicadores de la actividad de plagas y acciones correctivas.

Donde existan leyes, lineamientos específicos para productos y/o recomendaciones de buenas prácticas y sean derivados de una fuente confiable, entonces estas prácticas y parámetros deben ser empleados.

PrimusGFS -Preguntas y Expectativas - v 2.1-2c

Este Módulo debe ser completado para cada una de las operaciones de las instalaciones dentro del alcance de la solicitud realizada por la organización.

Módulo 2 - Opción BPM (Secciones 2.16 a 2.32)

Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura

Sección	P #	Pregunta	Total de Puntos	Expectativas
Aspectos Generales de las BPM	2.16.01	¿Hay una persona designada como responsable del programa de inocuidad?	10	Debe haber una persona/personas a quien se le asigne la responsabilidad del programa de inocuidad alimentaria de las instalaciones.
Aspectos Generales de las BPM	2.16.02	¿Están todos los químicos (pesticidas, sanitizantes, detergentes, lubricantes, etc.) almacenados de manera segura y están etiquetados correctamente?	15	Se requiere que los agentes químicos sean almacenados en un área designada y segura (con buen señalamiento). El área de almacén de productos químicos debe estar ubicada lejos de cualquier materia prima, empaque y/o productos terminados. Se deben llevar a cabo controles de derrame en el lugar donde se están usando contenedores abiertos.
Aspectos Generales de las BPM	2.16.03	¿Los químicos "grado alimenticio" y "grado no-alimenticio" se manejan y almacenan de manera controlada?	10	Solo los lubricantes de grado alimenticio deben ser usados en cualquier parte cercana al producto y materiales de empaque, los materiales "grado alimenticio" y "grado no alimenticio" deben ser almacenados en áreas designadas y separadas. Las pistolas de grasa y los contenedores deben etiquetarse adecuadamente. El acceso a los materiales "grado no alimenticio" debe estar limitado a quienes se confíe de dar el uso correcto de estos químicos. Los químicos deben utilizarse en base a lo marcado en la etiqueta.
Aspectos Generales de las BPM	2.16.04	¿Están colocados apropiadamente los letreros de apoyo a las Buenas Prácticas de Manufactura?	10	Deben existir letreros altamente visibles y legibles que sustenten las apropiadas Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) p.e. no comer, no masticar, no beber, no fumar, lavarse las manos y cualquier otro requerimiento sobre ropa específica a usar, etc. estos señalamientos son para recodar a los trabajadores sobre las buenas prácticas. Los señalamientos deben estar especialmente ubicados en la entrada(s) a las áreas de producción/almacén, baños y áreas de descanso.
Aspectos Generales de las BPM	2.16.05	¿Están implementados en las operaciones los controles de bioseguridad necesarios?	10	Las operaciones deben tener implementados los controles necesarios para prevenir cualquier contaminación intencional del producto y áreas de alto riesgo. Estas medidas deben ser en base al riesgo asociado con las operaciones. Algunas áreas de alto riesgo pueden ser las fuentes de agua, áreas de almacenamiento de; producto, materiales, químicos, herramientas, utensilios u otros objetos empleados en las operaciones, áreas de producción, embarque, etc.
Control de Plagas	2.17.01	¿Están los productos o ingredientes libres de insectos, roedores, aves, reptiles, mamíferos ó evidencia de su presencia? CUALQUIER DEFICIENCIA EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.	15	Cualquier evidencia de insectos, roedores, aves, reptiles o mamíferos en los productos o ingredientes son indicadores de contaminación siendo esto un riesgo físico y microbiológico. Evidencia de contaminación constituye falla automática de la auditoria.

Módulo 2 - Opción BPM (Secciones 2.16 a 2.32)
Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura

Sección	P #	Pregunta	Total de Puntos	Expectativas
Control de Plagas	2.17.02	¿Está el material de empaque libre de insectos, roedores, aves, reptiles, mamíferos o evidencia de su presencia? CUALQUIER DEFICIENCIA EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.	15	Los suministros de empaque son considerados como superficies de contacto con el alimento y por lo tanto necesitan estar libres de insectos, roedores, aves, reptiles o mamíferos. La evidencia de contaminación ocasiona falla automática de la auditoría.
Control de Plagas	2.17.03	¿Están la planta y las áreas de almacenamiento libres de insectos, roedores, aves, reptiles, mamíferos o cualquier evidencia de su presencia?	15	Las áreas de planta y almacén necesitan estar libres de insectos, roedores, aves, reptiles o mamíferos para prevenir una posible contaminación física o microbiológica.
Control de Plagas	2.17.04	¿Está el área externa inmediata a las instalaciones libre de evidencia de actividad de plagas?	10	Evidencia de roedores, animales (p.e. humanos, perros) y/o aves en áreas activas fuera de la planta es una indicación de presencia de plagas en toda la instalación. Se deben tomar todas las medidas posibles para evitar atraer plagas dentro del perímetro de las instalaciones.
Control de Plagas	2.17.05	¿Cuentan las operaciones con un programa de control de plagas? CUALQUIER DEFICIENCIA EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.	15	Las operaciones tienen un programa de control de plagas (interno o contratado) para controlar roedores (también insectos, reptiles y aves cuando sea necesario) y prevenir infestación.
Control de Plagas	2.17.06	¿Están los dispositivos de control de plagas ubicados lejos de producto expuesto? ¿Se evita el uso de estaciones con cebo envenenado dentro de las instalaciones?	10	Los dispositivos de control de plagas incluyendo trampas y trampas eléctricas para insectos o cualquier otro, deben estar ubicados lejos de los alimentos expuestos, materiales de empaque o equipo para prevenir cualquier contaminación física o microbiológica. Las trampas con cebo envenenado no deben ser colocadas dentro de las instalaciones.
Control de Plagas	2.17.07	¿Los dispositivos para control de plagas se mantienen limpios e intactos y se marcan para monitoreo (o se escanea el código de barras) regularmente?	5	Todos los dispositivos de control de plagas deben mantenerse limpios y remplazarse cuando estén dañados así cumplirán su propósito de uso. Las fechas de inspección deben etiquetarse en los dispositivos, así como mantenerlas en un archivo (a menos que se realice escaneo por código de barras).
Control de Plagas	2.17.08	¿Los dispositivos para el control de plagas colocados el interior de las instalaciones y en el perímetro exterior, son adecuados en número y ubicación?	5	Control interno: trampas mecánicas cada 6-12 m (20-40 pies). Control externo perímetro de las instalaciones: trampas mecánicas y/o estaciones de cebo cada 8-23 m (25-75 pies). Las trampas internas y externas deben estar ubicadas en ambos lados de las puertas. Perímetro del terreno (si se usan); dentro de 15 m (50 pies) o instalaciones de 15-30 m (50-100 ft)
Control de Plagas	2.17.09	¿Están todos los dispositivos de control de plagas identificados por un número u otro tipo de código (ejemplo: código de barras)?	5	Todas las trampas deben estar claramente identificadas (p.e. numeradas) para facilitar el monitoreo y mantenimiento. Todas las trampas deben ser ubicadas con letreros de pared (que establezcan el No. de trampa y también que son señalamientos identificadores de trampas).
Control de Plagas	2.17.10	¿Están todos los dispositivos para control de plagas apropiadamente instalados y asegurados?	5	Todas las trampas deben estar correctamente orientadas. Las estaciones de cebo deben estar cerradas y ser resistentes a golpes (p.e. seguros, tornillos, etc.). Las estaciones de cebo deben estar aseguradas para evitar su movimiento. Si se montan sobre losas, bloques, entonces se deben usar señales de pared para apoyo en su ubicación.

Módulo 2 - Opción BPM (Secciones 2.16 a 2.32)
Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura

Sección	P #	Pregunta	Total de Puntos	Expectativas
Áreas de Almacenamiento y Material de Empaque	2.18.01	¿Están los ingredientes (incluyendo hielo), productos y material de empaque almacenados de manera que se evite contaminación cruzada (esto incluye tarimas de producto al cual se le aplico hielo colocadas arriba de producto sin protección apropiada, así como cualquier incidente de contaminación con productos alergénicos)?	15	La materia prima debe ser almacenada por separado del producto terminado. El producto y empaques deben ser almacenados lejos del piso, protegidos de ser necesario, alejados de productos químicos, cargadores de baterías, etc. para prevenir cualquier contaminación. Se debe poner especial atención al almacén de hielo y almacén de alérgicos relevantes.
Áreas de Almacenamiento y Material de Empaque	2.18.02	¿Está completamente cerrada el área de almacén?	10	Toda materia prima y producto terminado deben almacenarse dentro. El empaque en contacto con el alimento debe almacenarse dentro. El empaque que no esté en contacto con el alimento debe almacenarse dentro, pero si se almacena fuera debe estar protegido.
Áreas de Almacenamiento y Material de Empaque	2.18.03	¿Se restringe el uso de las instalaciones a almacenamiento de productos alimenticios?	5	Para evitar cualquier adulteración o posible contaminación cruzada de otros productos, solo los productos esenciales, empaque, químicos y equipo deberán almacenarse en las instalaciones.
Áreas de Almacenamiento y Material de Empaque	2.18.04	¿Están los materiales o productos rechazados o en espera, claramente identificados y separados de otros materiales?	10	El material rechazado o en detención debe mantenerse separado y diferenciarse de otros materiales para evitar el uso o envío por accidente. Se debe asegurar que las tarimas o materiales rechazados estén identificados correctamente, p.e. fecha en la que fue puesto en detención, razón y nombre de la persona que lo puso en detención. Una área separada también ayuda a asegurar que no existan usos accidentales o envíos de materiales en detención.
Áreas de Almacenamiento y Material de Empaque	2.18.05	¿Están los productos e ingredientes, incluyendo hielo, producto terminado y material de empaque que tenga contacto con el alimento, dentro de las tolerancias aceptadas de contaminación y adulteración? CUALQUIER DEFICIENCIA EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORIA.	15	Los productos, ingredientes (incluyendo hielo), producto terminado y empaque en contacto con el alimento que son adulterados son ilegales. La adulteración puede darse de diferentes maneras, p.e. materia extraña, mala representación del producto, etc. El hielo debe hacerse con agua potable. El agua superficial no tratada no es considerada agua potable.
Áreas de Almacenamiento y Material de Empaque	2.18.06	¿Están limpias todas las áreas de almacenamiento, especialmente las estructuras de los estantes, lámparas, techos, orillas del piso y otras áreas de difícil acceso?	10	Todas las áreas de almacenamiento deben mantenerse limpias, libres de polvo, residuos y otros materiales extraños. Esto evita la atracción de plagas y contaminación de productos, ingredientes y empaques. La actividad de plagas es más fácil de detectar en un área limpia.
Áreas de Almacenamiento y Material de Empaque	2.18.07	¿Están los materiales (productos, ingredientes, empaques, adyuvantes del proceso, producto en proceso, etc.) marcados propiamente con códigos de rotación (fechas de recepción, fechas de elaboración, etc.)?	5	Los materiales deben estar claramente señalados o etiquetados con algún tipo de código de rotación que sea entendido por todo el personal, para asegurar que se cumpla con la política de Primeras entradas-primeras salidas y con procedimientos efectivos de rastreabilidad y retiro de material.
Áreas de Almacenamiento y Material de Empaque	2.18.08	¿Se rotan los materiales (productos, empaque, ingredientes, adyuvantes del proceso, etc.), según la política de Primeras entradas - Primeras salidas?	5	Se debe emplear el principio de Primeras entradas-Primeras salidas. Una rotación apropiada de los materiales puede prevenir la pérdida de inventario debido a infestación de plagas, descomposición, hongos y otros problemas asociados con almacenajes prolongados.

Módulo 2 - Opción BPM (Secciones 2.16 a 2.32)
Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura

Sección	P #	Pregunta	Total de Puntos	Expectativas
Áreas de Almacenamiento y Material de Empaque	2.18.09	¿Están las áreas de almacenamiento a las temperaturas apropiadas para los productos que están siendo almacenados?	10	Los productos deben ser almacenados a las temperaturas correctas. Esto puede significar que las operaciones cuenten con varias cámaras de enfriamientos programadas a diferentes temperaturas.
Prácticas operacionales	2.19.01	¿Asegura el flujo del proceso, la distribución de las instalaciones, el control de los trabajadores, el control de los utensilios, uso de vehículos internos, etc., que los productos procesados no sean contaminados por productos sin procesar?	15	No se debe permitir que el producto sin procesar entre en contacto con el ya procesado. Las personas que manipulan el producto sin procesar no deben contaminar el producto ya procesado - por lo que se requieren controles de limpieza. Se deben utilizar utensilios codificados para producto procesado y sin procesar. Los montacargas deben estar destinados a una sola área o en su defecto las llantas deberán limpiarse al pasar de las áreas de productos sin procesar a las áreas de productos procesados.
Prácticas operacionales	2.19.02	¿Están todas las áreas de materiales expuestos (producto, material de empaque, etc.) protegidas en contra de contaminación superior p.e. escaleras, motores, condensación, lubricantes, andamios, paneles sueltos, etc.?	15	Contaminación superficial de productos expuestos puede resultar en contaminación microbiológica, química y/o física. Los materiales expuestos deben ser protegidos, p.e. los pasillos deben estar cubiertos, tener guardas para pies, charolas para los condensados, etc.
Prácticas operacionales	2.19.03	¿Están completamente cerradas las áreas de empaque y/o proceso?	15	Las áreas de empaque y/o proceso deben estar completamente cerradas (paredes o mallas a prueba de plagas) para minimizar la entrada de plagas a las instalaciones y así evitar la contaminación de los productos.
Prácticas operacionales	2.19.04	¿Las áreas de producción se encuentran limpias y en buen estado; especialmente lámparas, orillas del piso, equipo y otras áreas difíciles de limpiar?	15	Las áreas de producción se deben mantener limpias y en condiciones sanitarias.
Prácticas operacionales	2.19.05	¿Se maneja correctamente el re-proceso y/o re-empacado?	10	Lo re-procesado debe etiquetarse apropiadamente para evitar mezclarlo con otros productos y así mantener su rastreabilidad. El re-proceso debe llevarse a cabo de manera tal que prevenga la contaminación del ambiente o de otros productos.
Prácticas operacionales	2.19.06	¿Se examinan las materias primas antes de ser usadas?	5	La materia prima debe ser inspeccionada. En esta inspección se debe buscar materia extraña contaminante, materia en proceso de putrefacción y cualquier otra situación inusual p.e. empaques sin sellar, residuos visibles. etc.
Prácticas operacionales	2.19.07	¿Están los productos terminados (cartones y unidades de empaque) marcados con la fecha de producción y muestran información que permita un almacenamiento apropiado dentro la de cadena de suministro?	10	El producto debe ser identificado por lote para asegurar una rastreabilidad efectiva y programa de recuperación de producto y también para control de inventario. La etiqueta de empaque debe incluir información sobre las condiciones de almacenamiento y uso recomendadas.
Prácticas operacionales	2.19.08	¿Se han implementado métodos para controlar materiales extraños (p.e. detectores de metales, trampas de metales, inspección visual, etc.)? Donde sea relevante, ¿son estos sistemas probados periódicamente para asegurar su apropiada operación?	10	Los sistemas de detección de materia extraña deben ubicarse donde sea prudente. Estos sistemas deben ser frecuentemente verificados para asegurar que están trabajando correctamente (conservar los registros). Las situaciones de presencia de materia extraña deben registrarse como desviaciones.

Módulo 2 - Opción BPM (Secciones 2.16 a 2.32)
Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura

Sección	P #	Pregunta	Total de Puntos	Expectativas
Prácticas operacionales	2.19.09	¿Se usan en la instalación tiras de papel de prueba, equipos de prueba o dispositivos medición apropiados para verificar las concentraciones de los sanitizantes utilizados (en estaciones de inmersión, agua de lavado de producto, terminales de sanitización, etc.)? ¿Están siendo utilizados y se encuentran en condiciones operacionales?	10	La concentración, (concentración, pH), etc. de los químicos antimicrobianos debe chequearse regularmente y ser registrada. Las soluciones que son muy débiles no serán efectivas (riesgo potencial), mientras que aquellas que son muy fuertes pueden ser dañinas para los trabajadores y/o el producto.
Prácticas operacionales	2.19.10	¿Hay estaciones de lavado de manos adecuadas en número, en ubicación, en buen funcionamiento, cuentan con agua caliente y están adecuadamente suministradas (p.e. toallas desechables, jabón sin esencia , etc.)?	15	Se deben proveer suficientes estaciones y en buenas condiciones de funcionamiento para asegurar el flujo del personal (1 por cada 10 personas en el sitio). Los sistemas de manos libres son óptimos para los establecimientos de alimentos. Las estaciones de lavado de manos debe ubicarse cerca de los baños y comedores. En empaques y procesadoras se deben colocar estaciones de lavado de manos en los accesos a las áreas de producción.
Prácticas operacionales	2.19.11	¿Hay baños adecuados en número y ubicación y tienen los insumos apropiados (p.e., papel sanitario, toallas desechables para secarse las manos, jabón sin esencia , etc.)?	15	Debe haber al menos 1 sanitario por cada 15 trabajadores. Las instalaciones de baños no deben abrir directamente hacia las áreas de producción y almacenamiento. Los baños deben ser suministrados con papel sanitario, jabón sin esencia y toallas de papel.
Prácticas operacionales	2.19.12	¿Hay estaciones secundarias para sanitización de manos (p.e. inmersión de manos, dispensadores de gel y/o aspersión de alcohol) adecuadas en número y ubicación? ¿Las estaciones se mantienen en forma apropiada?	3	Las estaciones secundarias de sanitización ayudan a reducir la carga microbiana entre cada lavado de manos. Las estaciones deben chequearse y mantenerse siempre abastecidas. Deben ser ubicadas estratégicamente. Las estaciones secundarias de sanitización de manos no deben ser no-perfumadas y no reemplazan al propio lavado de manos.
Prácticas operacionales	2.19.13	¿Hay estaciones de inmersión de calzado en número y ubicación apropiados y se mantienen éstas en buenas condiciones?	3	Las estaciones de inmersión de calzado que contienen una solución antimicrobiana pueden ayudar a controlar la contaminación cruzada. Las estaciones deben mantenerse en condiciones funcionales (verificadas, con el volumen y concentración necesarios). Estas estaciones deben ubicarse estratégicamente p.e. en las entradas a "áreas limpias"
Prácticas operacionales	2.19.14	¿Los contenedores de un solo uso son utilizados solamente para su propósito, de tal forma que se prevenga la contaminación cruzada?	5	Para evitar contaminación cruzada, los contenedores de servicio único no deben ser re-usados. El almacenaje de pequeñas partes o herramientas en cajas de empaque no debe permitirse (a no ser que éstas estén identificadas para tal propósito y que no sean usadas en la cadena del alimento).
Prácticas operacionales	2.19.15	¿Los contenedores reusables están claramente designados para un propósito específico (basura, materia prima, producto terminado, re-proceso, etc.) de tal forma que se previene la contaminación cruzada?	5	La identificación de los contenedores re-utilizables (gráfica o en el lenguaje de los trabajadores) ayuda a minimizar la contaminación de los productos. Esto es especialmente importante cuando estos contenedores tienen un diseño similar a los contenedores de cualquiera de los productos
Prácticas operacionales	2.19.16	¿Están trabajando correctamente los aparatos de medición involucrados en la inocuidad alimentaria?	3	Los termómetros, equipos de pruebas químicas, etc., deben funcionar correctamente. Cuando sea necesario los equipos deben ser calibrados.

Módulo 2 - Opción BPM (Secciones 2.16 a 2.32)
Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura

Sección	P #	Pregunta	Total de Puntos	Expectativas
Prácticas de los trabajadores	2.20.01	¿Los trabajadores se lavan y sanitizan las manos antes de empezar a trabajar, después de usar el baño, después de los recesos y cuando puedan estar contaminadas?	15	El lavado de manos es el primer paso para evitar la contaminación de los alimentos. Un adecuado lavado de manos con jabón y agua es obligatorio antes de iniciar labores y después de cada ausencia del área laboral. El lavado de manos deberá estar señalizado
Prácticas de los trabajadores	2.20.02	¿Los trabajadores tienen las uñas limpias, cortas y libres de esmalte?	5	Las uñas pueden alojar suciedad y residuos y es por eso que deben mantenerse limpias y cortas. No se debe utilizar esmalte de uñas ni uñas postizas.
Prácticas de los trabajadores	2.20.03	¿No señal de que trabajadores con llagas, heridas abiertas o que presenten signos de enfermedad transmitida por los alimentos estén trabajando en contacto directo e indirecto con los alimentos?	10	Los trabajadores bajo estas circunstancias son un potencial de contaminación del producto.
Prácticas de los trabajadores	2.20.04	¿Los trabajadores usan redes para cabello que sean efectivas?	5	El uso de cofias cubre bigote y cubre-barba previene que caiga cabello en el producto. Además las cofias evitan que el personal inconcientemente toque su cabello y después toque el producto. Si se usan gorras o cubierta de cabeza en la operación, deben cubrirse con una malla de pelo. Se requiere el uso de cofias o cualquier guarda cabello en todas las operaciones donde el producto este expuesto.
Prácticas de los trabajadores	2.20.05	¿Se limita el uso de joyería a una argolla sencilla de matrimonio?	3	Joyería excepto argollas de matrimonio sencillas no deben ser usadas en las áreas de producción, debido a que puede caer en el producto y además puede trabarse en las máquinas.
Prácticas de los trabajadores	2.20.06	¿Están usando todos los trabajadores la vestimenta necesaria para la operación (p.e., batas, delantales, mangas y guantes libres de látex)?	5	Las batas y delantales deben ser utilizados para cubrir la ropa de uso cotidiano que pudiera tener contaminantes del ambiente exterior. Los guantes y mangas cuando se utilizan correctamente (si es apropiado) pueden ayudar a reducir la transmisión de microorganismos de brazos y manos (los guantes no remplazan el lavado de manos). Los guantes deben ser libres de látex.
Prácticas de los trabajadores	2.20.07	¿Los trabajadores se quitan la vestimenta protectora p.e. las batas, delantales, mangas y guantes cuando están en descanso, antes de usar las instalaciones sanitarias y al final de su turno antes de ir a casa?	5	Cuando se utilizan estas vestimentas, deben ser removidas cada vez que el trabajador deje el área de trabajo. Los trabajadores no pueden fumar, comer, salir del área de trabajo o utilizar los baños mientras utilizan estas vestimentas.
Prácticas de los trabajadores	2.20.08	¿Hay un área designada para que los trabajadores dejen la vestimenta protectora p.e. las batas, delantales, mangas y guantes cuando están en descanso o antes de usar el baño?	5	El tener un área destinada para esta vestimenta ayuda a mantenerla en condiciones sanitarias. Se debe evitar colgarla cerca de la ropa personal, en materiales de empaque, cerca de químicos o en equipos para prevenir contaminación cruzada.
Prácticas de los trabajadores	2.20.09	¿Los artículos personales de los trabajadores, no están siendo almacenados en áreas de producción o áreas de almacén de materiales?	5	Las pertenencias personales no deben ser llevadas a las áreas de producción y almacenamiento. Se deben proveer áreas separadas para las pertenencias personales. Los casilleros que se pueda ver a través de ellos son ideales si se mantienen de manera apropiada, si no están directamente en el suelo y con la parte superior en declive, además deben estar ubicados fuera de las áreas de producción y almacenamiento.

Módulo 2 - Opción BPM (Secciones 2.16 a 2.32)
Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura

Sección	P #	Pregunta	Total de Puntos	Expectativas
Prácticas de los trabajadores	2.20.10	¿El fumar, comer, mascar y beber está limitado a las áreas designadas?	10	Las actividades como; comer, mascar, beber y fumar deben estar restringidas a las áreas destinadas en sitio, para prevenir contaminación del producto, empaque y equipo. No se permite ingerir líquidos cerca de las líneas de producción. Se debe prohibir escupir en cualquier parte del lugar.
Prácticas de los trabajadores	2.20.11	¿Se remueven todos los artículos de los bolsillos superiores de las blusas o camisas?	3	Los artículos en los bolsillos tienen grandes posibilidades de caer en el producto.
Prácticas de los trabajadores	2.20.12	¿Se cuenta con un botiquín(es) de primeros auxilios disponible en las instalaciones y tiene los materiales adecuados?	5	El botiquín(es) debe estar suministrado adecuadamente con los materiales básicos para el manejo de accidentes y debe estar disponible en caso de emergencia. Las banditas de vinilo deben ser a prueba de agua y de color azul para su fácil detección, además deben tener una tira de metal para que puedan ser detectadas en las líneas con detector de metal. Los materiales con fecha de caducidad deberán estar dentro del periodo de vigencia.
Equipo	2.21.01	Las superficies que tienen contacto con alimentos ¿están libres de escamas de pintura, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (p.e., cinta, cartones, mecates, etc.)?	15	Los equipos de alimentos no deben tener escamas de pintura, corrosión, moho, óxido y/o material anti-higiénico. Estos pueden ocasionar presencia de materia extraña y/o riesgos microbiológicos.
Equipo	2.21.02	Las superficies que no tienen contacto con alimentos ¿están libres de escamas de pintura, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (p.e., cinta, mecates, cartones, etc.)?	10	Escamas de pintura, corrosión, óxido y/o otros materiales anti-higiénicos no deben estar presentes en ninguna superficie.
Equipo	2.21.03	¿El diseño del equipo y la condición en que se encuentra (p.e. superficies lisas, uniones de soldadura suavizadas, materiales no tóxicos, libres de madera) facilitan su limpieza y mantenimiento?	15	El equipo debe ser fabricado con los materiales apropiados para que sean fáciles de limpiar y de darles mantenimiento, no deben ser porosos o tóxicos. El equipo debe estar diseñado de manera tal que permita el acceso y una fácil limpieza (incluyendo estructuras huecas en los soportes, rodillos, estantes, etc), que no tenga áreas (que acumulen residuos) difíciles de alcanzar. Las partes soldadas deben ser lisas y sin rebabas.
Equipo	2.21.04	¿Hay termómetros (independientes del incluido en el termostato) presentes en todos los cuartos fríos y congeladores?	5	Todos los cuartos fríos deben tener un termómetro para monitorear y controlar la temperatura. Los termómetros de monitoreo deben ser independientes a los del termostato.
Equipo	2.21.05	¿Los termómetros no son de vidrio ni de mercurio?	10	Los termómetros no deben ser un riesgo de materia extraña, tanto el vidrio como el mercurio pueden ser contaminantes en caso de ruptura de los termómetros.
Limpieza del equipo	2.22.01	¿Están limpias las superficies de los equipos que tienen contacto con alimentos?	15	Las superficies de contacto con alimentos antihigiénicas pueden llevar directamente a la contaminación del producto. Residuos de alimentos, biofilmes, polvo excesivo, etc. deben ser limpiados del equipo y superficies de las instalaciones para reducir la carga biológica de toda la instalación

Módulo 2 - Opción BPM (Secciones 2.16 a 2.32)
Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura

Sección	P #	Pregunta	Total de Puntos	Expectativas
Limpieza del equipo	2.22.02	¿Están limpias las superficies de los equipos que no tienen contacto con alimentos?	10	Superficies antihigiénicas que no tienen contacto con el alimento pueden llevar indirectamente a la contaminación del producto. Residuos de alimentos, biofilmes, polvo excesivo, etc. deben ser limpiados de equipo y superficies de las instalaciones para reducir la carga biológica de toda la instalación.
Limpieza del equipo	2.22.03	¿Están limpios los artículos utilizados para colocar o almacenar producto (barriles, bins, canastas, etc.)?	10	Todos los contenedores de almacenaje deben limpiarse y sanitizarse tan frecuente como sea necesario para prevenir contaminación. Los contenedores deben mantenerse cerrados y protegidos durante el almacenaje.
Limpieza del equipo	2.22.04	¿Se protegen de contaminación, los alimentos y el material de empaque durante la limpieza?	15	Para evitar contaminación, los alimentos y empaque deben ser cubiertos, monitoreados y protegidos de alguna manera o removidos del área mientras se realizan las actividades de limpieza.
Limpieza del equipo	2.22.05	¿Están limpias y libres de hielo viejo y sucio las unidades de enfriamiento y las bobinas de los equipos de refrigeración?	5	Las bobinas de enfriado pueden acumular polvo y otros contaminantes. Éstas deben estar incluidas en el calendario maestro de sanitización.
Limpieza del equipo	2.22.06	¿Están libres de polvo los protectores de los ventiladores y los techos frente a ellos están libres de depósitos negros excesivos?	5	Los protectores de ventiladores deben estar libres de polvo para prevenir contaminación cruzada. El techo frente a ventiladores (especialmente en unidades de enfriado) debe estar libre de depósitos negros excesivos.
Limpieza del equipo	2.22.07	¿El equipo que no es utilizado diariamente, se almacena limpio y con las superficies de contacto con alimentos protegidas y/o están estas superficies incluidas de alguna manera en el programa de limpieza, aunque no estén siendo utilizados?	10	El equipo debe almacenarse apropiadamente (p.e. cubierto, protegido y separado del suelo) para prevenir un uso inapropiado y contaminación cruzada. Alternativamente el equipo sin uso puede dejarse en los programas de sanitización y mantenimiento.
Limpieza del equipo	2.22.08	¿Los utensilios, mangueras y otros artículos que no están siendo utilizados se almacenan limpios y de manera que se evite su contaminación?	10	Utensilios, mangueras y otros objetos deben almacenarse de manera apropiada para prevenir contaminación. Almacenarlos separados del piso, protegidos de salpicaduras, se deben considerar como posibles pasos de control el contar con áreas de casilleros, etc., para su almacén.
Limpieza del equipo	2.22.09	Las herramientas empleadas para mantenimiento de áreas de producción y almacén de las instalaciones ¿Se encuentran limpias, en condiciones sanitarias y libres de corrosión?	3	Las herramientas que son utilizadas para reparar equipo en las áreas de producción y almacén deben almacenarse apropiadamente para asegurar que no posean un riesgo directo o indirecto de contaminación cuando estén en áreas de producción y o almacén, debe estar limpias, libres de corrosión y en buen estado, deben cumplir con las especificaciones para su propósito de uso.
Limpieza del equipo	2.22.10	¿Se remueve del equipo el exceso de lubricante y grasa?	5	El escurrimiento ocasionado por sobre-lubricación es un potencial contaminante químico para el producto. La lubricación frecuente con el mínimo de material y el empleo de charolas para escurrimiento son ejemplos de controles. Observar que los materiales grado alimenticio son empleados por si ocurriera un incidente de contacto con el alimento. Se deben mantener todos los esfuerzos para evitar que estos materiales lleguen al producto o empaque.
Limpieza general	2.23.01	¿Se limpian inmediatamente los derrames?	10	Para prevenir la atracción de plagas, reducir contaminación cruzada y mantener el ambiente en condiciones sanitarias todos los derrames deben ser limpiados inmediatamente.

Módulo 2 - Opción BPM (Secciones 2.16 a 2.32)
Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura

Sección	P #	Pregunta	Total de Puntos	Expectativas
Limpieza general	2.23.02	¿Los desechos y la basura se remueven frecuentemente de las áreas de empaque y almacén?	5	Los desechos y basura deben ser removidos frecuentemente para prevenir la atracción de plagas, reducir la contaminación cruzada, reducir malos olores y mantener el ambiente en condiciones sanitarias.
Limpieza general	2.23.03	¿Los desagües del piso fluyen de manera que se prevenga la contaminación (p.e. de áreas de mayor riesgo hacia áreas de menor riesgo, de áreas de alto riesgo directamente al sistema de drenaje), están éstos cubiertos, limpios, libres de olor y en buen estado?	5	Los drenajes deben fluir de manera que prevengan la contaminación, deben limpiarse frecuentemente (diario en instalaciones húmedas) para remover residuos, prevenir el crecimiento de bacterias dañinas y permitir un drenado apropiado. Los drenajes deben estar cubiertos, los lados y la base deben ser en un material liso que no retenga residuos.
Limpieza general	2.23.04	¿Están limpias las áreas de niveles superiores, incluyendo tuberías, ductos, abanicos, etc.?	10	Las áreas de niveles superiores deben limpiarse como se requiera para prevenir contaminación potencial.
Limpieza general	2.23.05	¿Están en buenas condiciones las cortinas plásticas, se mantienen limpias y montadas de forma que las puntas no toquen el piso?	5	Las cortinas de plástico pueden ser una fuente de contaminación si no se mantienen limpias, intactas y del tamaño apropiado (que no toquen el piso).
Limpieza general	2.23.06	¿Es adecuado el equipo de protección de la cuadrilla de sanitización, se encuentra en buenas condiciones y está almacenado de tal manera que se prevenga contaminación cruzada de materia prima, producto en proceso, ingredientes, material de empaque o producto terminado?	3	El personal de sanitización debe vestir equipo de seguridad apropiado para evitar problemas de salud debidos a los químicos empleados durante el proceso de limpieza. Todo el equipo de seguridad debe almacenarse de tal manera que se prevenga la contaminación de materia prima, producto en proceso, de ingredientes, producto terminado y empaques.
Limpieza general	2.23.07	¿Se cuenta con equipo de limpieza disponible y está almacenado de forma apropiada?	5	Debe haber disponible equipo de limpieza adecuado y debe almacenarse de manera tal que se prevenga la contaminación cruzada.
Limpieza general	2.23.08	¿Se identifica el equipo de limpieza para prevenir casos de contaminación cruzada p.e. equipo para producción, mantenimiento, exteriores, baños, etc.?	10	El equipo de limpieza utilizado en las áreas de producción debe estar separado (física y visualmente) del equipo utilizado en las áreas que no sean de producción para prevenir que ocurra contaminación cruzada. En algunas ocasiones aún dentro de las áreas de producción existe la necesidad de diferenciar el equipo aún mas, p.e. separar los materiales de limpieza de derrames en pisos de los materiales de limpieza de equipo.
Limpieza general	2.23.09	¿Son todos los utensilios usados para la sanitización apropiados para el propósito que fueron designados (p.e sin fibras metálicas ni cepillos de cerdas metálicas, etc.)?	5	El equipo de sanitización debe estar fabricado con los materiales apropiados para evitar que contaminen el producto. Evitar cualquier objeto que tenga escamas, que esté hecho de material permeable, de color similar al del producto, que corra o pueda dañar el equipo o las instalaciones.
Limpieza general	2.23.10	¿Están limpios los baños y las estaciones para lavado de manos?	15	Los sanitarios deben limpiarse y desinfectarse como mínimo 1 vez al día. El papel de baño sucio debe drenarse por el sanitario (no colocarlo en botes de basura y/o piso).
Limpieza general	2.23.11	¿Están limpias las áreas de descanso, incluyendo microondas y refrigeradores? ¿No hay alimentos en putrefacción o fuera de su fecha de caducidad?	5	Todas las áreas de descanso de los trabajadores deben estar limpias para prevenir la atracción de plagas. Los alimentos sensibles a la temperatura deben conservarse en refrigeración. La limpieza periódica incluye dentro de los microondas, dentro y detrás de los refrigeradores, detrás y arriba de las máquinas expendedoras de comida, mesas, sillas, casilleros, con el fin de prevenir el albergue de plagas que puedan afectar el producto.

Módulo 2 - Opción BPM (Secciones 2.16 a 2.32)
Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura

Sección	P #	Pregunta	Total de Puntos	Expectativas
Limpieza general	2.23.12	¿Está el taller de mantenimiento organizado (p.e. equipo y refacciones almacenadas de manera limpia y ordenada)?	5	El taller de mantenimiento debe estar limpio y ordenado. Un taller sucio puede resultar en contaminación cruzada y atracción de plagas. Cualquier consumo de alimentos en el taller de mantenimiento debe realizarse en un área designada que no ocasione un riesgo para las herramientas y equipo.
Limpieza general	2.23.13	¿Los vehículos de transporte interno (p.e. montacargas, bobcats, pallet jacks, barredoras de pisos, etc.), están limpios, no emiten humos tóxicos y además están siendo usados de forma sanitaria ?	5	Los vehículos de transporte interno (p.e. montacargas, bobcats, pallet jacks, barredoras de pisos, etc.) deben formar parte del programa de sanitización, mantenerse limpios y no se les debe permitir que sean un vector de contaminación cruzada. Los vehículos utilizados en las áreas de alimentos no deben utilizar gasolina o diesel, los de encendido con propano (LPG) son aceptables; aunque los eléctricos son los ideales.
Limpieza general	2.23.14	¿Están los camiones de carga limpios y en buenas condiciones?	5	Los camiones de envío, que estén sucios, con el material aislante dañado, etc. pueden promover el crecimiento de bacterias y ser un riesgo de materia extraña.
Edificios y terrenos	2.24.01	¿Están limpias y protegidas todas las lámparas de las instalaciones que puedan contaminar materia prima, materia en proceso, ingredientes (incluyendo hielo), producto terminado, equipo o empaque en caso de una ruptura?	15	Las lámparas deben estar protegidas contra su rompimiento en las áreas de producción, almacén de producto, almacén de empaque, áreas de mantenimiento y baños que abran hacia las instalaciones.
Edificios y terrenos	2.24.02	¿Se ha eliminado o controlado en la planta cualquier contaminación potencial de metal, vidrio, plástico, etc.?	15	Todo lo que implique un riesgo de materia extraña debe ser removido y/o contado y controlado. Por ejemplo incluir metal (mantenimiento), ventanas de oficinas, pantallas de computadoras, grapas, etc.
Edificios y terrenos	2.24.03	¿Ha eliminado la planta el uso de artículos o superficies de madera?	5	La madera es un material poroso y puede alojar bacterias. No puede limpiarse ni sanitizarse efectivamente. Los materiales de madera también pueden desprender pedazos y ser un riesgo de contaminación física.
Edificios y terrenos	2.24.04	¿Hay iluminación adecuada en las áreas de empaque y almacenamiento?	5	La iluminación adecuada es necesaria para los procesos de inspección y sanitización. Esto incluye áreas de almacenamiento, producción, mantenimiento, baños, etc.
Edificios y terrenos	2.24.05	¿Es adecuada la ventilación para controlar polvo, condensaciones, vapor y olores?	10	Una ventilación inadecuada puede ocasionar la formación de condensados y evitar rangos adecuados de intercambio aire. Los sistemas de ventilación (enfriamiento y calefacción) deben minimizar olores y vapores en áreas en que las que se pueda contaminar (adulterar) el producto y empaque.
Edificios y terrenos	2.24.06	¿Están las superficies de los pisos en buenas condiciones, sin agua estancada, sin grietas que puedan atrapar desperdicios y son fáciles de limpiar?	10	Los materiales de construcción deben ser impermeables al agua, fáciles de limpiar y resistentes al desgaste y corrosión. Los agregados expuestos son difíciles de limpiar y serán peor progresivamente. Los pisos deben estar libres de grietas anchas y/o profundas.
Edificios y terrenos	2.24.07	¿Hay coladeras en el piso donde se necesitan para el drenaje y la limpieza?	5	Los drenajes y alcantarillas deben estar contruidos de tal manera que la distancia del punto más alto al drenaje (o alcantarilla) nunca debe exceder 15 pies.

Módulo 2 - Opción BPM (Secciones 2.16 a 2.32)
Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura

Sección	P #	Pregunta	Total de Puntos	Expectativas
Edificios y terrenos	2.24.08	¿Las puertas hacia al exterior son a prueba de plagas?	5	Todas las puertas exteriores deben encuadrar apropiadamente, con un espacio libre permitido de máximo de 1/8 pulgadas (3mm). Se debe poner especial atención al mantenimiento de los empaques. Las cortinas de aire y puertas automáticas (donde se usen) deben estar funcionando de manera apropiada.
Edificios y terrenos	2.24.09	¿Están equipadas las puertas de los andenes con protecciones para que los camiones de carga sellen completamente?	3	Los empaques de las puertas de los andenes deben sellar con los camiones para mantener la temperatura. Los sellos de las puertas también permitirán a mantener un ambiente libre de plagas. Esta pregunta aplicará solo cuando se hayan instalado andenes.
Edificios y terrenos	2.24.10	¿Se mantienen en buenas condiciones, libres de restos de producto y a prueba de plagas, los andamios niveladores de los andenes de carga?	3	Los residuos de productos pueden atraer plagas a las áreas. Las juntas (empaques) alrededor de los niveladores de muelles deben sellar firmemente para prevenir la entrada de plagas. Esta pregunta aplica solo cuando se hayan instalado andenes.
Edificios y terrenos	2.24.11	¿Están las paredes exteriores libres de agujeros para excluir plagas? ¿Las tuberías, ventilas, ductos de aire, están diseñadas de tal forma que eviten la entrada de plagas p.e., mediante el uso de una malla?	5	Las paredes deben estar libres de agujeros, grietas para prevenir infestación de plagas. Si se necesitan tuberías con orificios, entonces deben estar protegidas para prevenir la entrada de plagas. Los ductos de ventilación y de aire también deben estar protegidos. El tamaño de la malla debe ser lo suficientemente pequeño para prevenir la entrada de insectos.
Edificios y terrenos	2.24.12	¿Están las paredes y techos internos libres de huecos y hendiduras que sirvan de albergue para insectos y permiten éstos una sanitización apropiada?	5	Es importante mantener las instalaciones en buenas condiciones para prevenir la entrada de plagas y también prevenir que se formen superficies difíciles de limpiar.
Edificios y terrenos	2.24.13	¿Las áreas de "techos falsos" tienen un acceso adecuado que permita la inspección y limpieza?	5	Los "techos falsos" deben tener un acceso adecuado que permita de manera segura el monitoreo de actividad de plagas y además permita a los empleados realizar sus actividades de limpieza.
Edificios y terrenos	2.24.14	¿Se mantiene un perímetro interno de 18" (46cm) en las paredes de la instalación, con accesos adecuados a estos espacios para permitir inspecciones y limpieza?	5	Los pasillos y espacios de trabajo provistos deben tener un espacio suficiente que permita monitorear de manera segura la actividad de plagas y permitan los trabajadores realizar las labores de limpieza.
Edificios y terrenos	2.24.15	¿Se encuentra el área exterior inmediata a la instalación libre de basura, malezas y agua estancada?	5	Basura, desechos, bolsas de basura, maleza o césped sin cortar y agua estancada en las inmediaciones de las instalaciones pueden constituir un atrayente o lugar de albergue para roedores, insectos u otras plagas, así como microorganismos que puedan causar contaminación.
Edificios y terrenos	2.24.16	¿Están siendo implementadas medidas de control para el almacenamiento de tarimas, equipos, llantas, etc., (p.e., sin lodo, estibadas para prevenir albergue de plagas, separadas del perímetro de los edificios)?	5	Tarimas y equipos almacenados incorrectamente pueden proveer áreas de albergue a plagas y/o contaminación cruzada. El equipo debe almacenarse por lo menos 4 pulgadas (10cm) separado del piso. Deben realizarse inventarios para asegurarse que las áreas de almacenamiento no se llenen de objetos innecesarios. Las áreas de almacenamiento externas deben estar dentro del alcance del programa de control de plagas.
Edificios y terrenos	2.24.17	¿Se inspeccionan las tarimas para separar y reemplazar las que están sucias o quebradas?	5	Tarimas rotas o agrietadas pueden ocasionar un riesgo físico. Suciedad, moho, desecho de alimentos, residuos químicos y otros contaminantes en las tarimas pueden ocasionar contaminación microbiológica.

Módulo 2 - Opción BPM (Secciones 2.16 a 2.32)
Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura

Sección	P #	Pregunta	Total de Puntos	Expectativas
Edificios y terrenos	2.24.18	¿Está limpia el área alrededor del contenedor y camión de basura?	3	Las áreas de contenedores de basura que no se mantienen limpias atraen plagas. Estas áreas deben estar libres de olor y goteo de líquido de los contenedores. Los contenedores se deben limpiar de vez en cuando.
Edificios y terrenos	2.24.19	¿Se mantienen cubiertos o cerrados los botes de basura y/o contenedores en el exterior de la planta?	5	Los recipientes de basura o contenedores deben estar cubiertos para prevenir la atracción de plagas.
Edificios y terrenos	2.24.20	¿Están todas las tuberías de agua protegidas contra flujo hacia atrás (reflujo)?	5	La protección de reflujo previene que el agua potable entre en contacto con agua insegura.
Edificios y terrenos	2.24.21	¿Está el laboratorio interno (donde sea apropiado) completamente cerrado y separado de las áreas de producción y almacenamiento?	5	Los laboratorios internos pueden ser una fuente de contaminación. El análisis de patógenos debe ser subcontratado a un laboratorio externo.
Archivos de Químicos	2.25.01	¿Se tienen en archivo copias de todas las Hojas Técnicas de Seguridad (detergentes, desinfectantes, pesticidas, etc.) en archivo, accesibles todo el tiempo y con índices claros?	5	Se deben conservar en archivo copias de las hojas de seguridad de los materiales para mantener informado a los trabajadores sobre los químicos usados en las instalaciones y también deben estar disponibles en casos de emergencia.
Archivos de Químicos	2.25.02	¿Hay copias de las etiquetas de espécimen para los químicos usados, donde la etiqueta completa no está accesible inmediatamente (p.e químicos para roedores, sanitizantes de producto)?	5	Cuando el acceso inmediato a una etiqueta completa no es posible entonces las copias del producto químico deben estar disponibles. Las etiquetas de los productos deben mantenerse en archivo y/o laminadas y ubicadas donde los químicos son utilizados. También se deben checar los requerimientos estatales legales.
Archivos de Químicos	2.25.03	¿Hay un registro de inventario y/o de uso de químicos?	3	Se requieren registros de uso y/o inventario de sanitizantes (producto y limpieza) para confirmar que se siguen los procedimientos.
Archivos de Químicos	2.25.04	¿Se cuenta con POE's específicos para el cambio y análisis de los sistemas de agua y producción de hielo, p.e. túneles de lavado, túneles de hidrogenfriado, máquinas fabricantes de hielo e inyectores de hielo, etc.?	10	Los sistemas de agua y hielo deben contar con POE's específicos los cuales deben describir el proceso de cambio de agua, realización y registro de pruebas de concentración de antimicrobianos (incluyendo parámetros, frecuencia de prueba, metodología y requerimientos de acciones correctivas).
Documentación de Control de Plagas	2.26.01	¿Hay un programa de control de plagas documentado que incluya copia del contrato con la compañía exterminadora (si se usa una), licencia como controlador de plagas (si se utilizan cebaderos) y documentos de seguro?	15	Un programa de control de plagas es esencial para la sanitización de la planta, debe mantenerse por la compañía contratada o por un personal interno propiamente entrenado (Un controlador de plagas es requerido si se utilizan cebaderos). La documentación relevante debe mantenerse en archivo.
Documentación de Control de Plagas	2.26.02	¿Hay un dibujo esquemático de la planta, que muestre la ubicación numerada de todas las trampas y estaciones de cebo tanto dentro como fuera de la planta?	10	Un dibujo esquemático de todas las estaciones de trampas permite al inspector asegurarse que las trampas están ubicadas en su lugar designado.
Documentación de Control de Plagas	2.26.03	¿Se cuenta con reportes de servicio para el programa de control de plagas en los que se detallan los registros de las inspecciones, de las aplicaciones y las acciones correctivas (si se encontraron incidentes) (del contratista y/o internos)?	10	Los reportes de los servicios son necesarios para la identificación y corrección de los problemas de plagas. Los registros deben incluir los servicios proporcionados, fecha del servicio, químico empleado, señas de actividad, acciones correctivas y reportes de tendencias.

Módulo 2 - Opción BPM (Secciones 2.16 a 2.32)
Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura

Sección	P #	Pregunta	Total de Puntos	Expectativas
Registros del Monitoreo de las operaciones	2.27.01	¿Cuenta la instalación con información sobre la inspección de material entrante (productos, ingredientes y materiales de empaque)?	5	Los productos, ingredientes y material de empaque entrantes deben ser inspeccionados para la búsqueda de plagas, material extraño y se debe asegurar que éstos son apropiados para su uso.
Registros del Monitoreo de las operaciones	2.27.02	¿Hay registros de inspección de los trailers entrantes para búsqueda de roedores e insectos, limpieza, huecos y control de temperatura?	10	La revisión de los trailers entrantes debe asegurar que el trailer esté limpio, libre de olor, libre de plagas y que esté en condiciones aceptables, p.e. que no tenga el material aislante dañado.
Registros del Monitoreo de las operaciones	2.27.03	¿Se cuenta con registros de las actividades de monitoreo de proceso necesarias (p.e. pH, temperatura del agua, detector de metales, etiquetado, procesos de calentamiento, etc.) que muestren la frecuencia, resultados del monitoreo y de ser necesario registros de acciones correctivas?	10	Para verificar las buenas prácticas es necesario contar con registros que estén correctamente llenados, que detallen los niveles, tiempo, persona responsable etc.
Registros del Monitoreo de las operaciones	2.27.04	¿Hay registros (con acciones correctivas) de pruebas del agua de lavado y hielo que muestren la concentración de los antimicrobianos empleados (p.e. cloro libre, pruebas óxido-reducción ORP, ácido per acético) antes de iniciar operaciones y durante la corrida de producción?	10	Los sistemas de agua de lavado y producción de hielo deben tener registros que demuestren que la concentración de agentes antimicrobianos está dentro de los parámetros establecidos. En los sistemas de agua reciclada se debe checar el "antimicrobiano libre" y no el "total" p.e. pruebas de cloro libre (u ORP) en lugar de cloro total.
Registros del Monitoreo de las operaciones	2.27.05	¿Hay registros (con acciones correctivas) que muestren pruebas de la concentración de los antimicrobianos en las estaciones de inmersión manos/calzado/herramientas? ¿Se tienen registros de la verificación y llenado de las estaciones de gel o esparcido?	3	Los registros deben incluir la concentración (ppm) del antimicrobiano y la frecuencia de verificación. Donde se utilicen estaciones de esparcido o gel, debe haber registros que muestren que son revisadas regularmente para confirmar que sean abastecidas y estén funcionando.
Registros del Monitoreo de las operaciones	2.27.06	¿Hay un programa para el conteo de cuchillos y herramientas manuales similares que se utilizan en el área de producción?	3	Se debe tener un programa para el conteo de cuchillos y herramientas similares para de esta manera identificar la contaminación potencial del producto.
Registros del Monitoreo de las operaciones	2.27.07	¿Hay registros de la inspección pre-operacional diaria?	5	Las inspecciones pre-operacionales identifican problemas potenciales en instalaciones, personal o equipo que deben ser corregidos antes del inicio de labores.
Registros del Monitoreo de las operaciones	2.27.08	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos documentada para asegurar que cualquier peligro para la inocuidad relacionado con la ubicación de las instalaciones y uso de la tierra adyacente es identificado y controlado?	10	Se debe realizar y documentar una evaluación de riesgos en la instalación para identificar y controlar los riesgos de inocuidad relacionados con la ubicación de la instalación y uso de la tierra adyacente por ejemplo actividad animal, la actividad industrial, los residuos, los centros de tratamiento de agua (estanques de sedimentación, las aplicaciones terrestres, etc.) o cualquier otra fuente potencial de contaminación. Se deben seguir todas las leyes nacionales y locales relativas a la utilización del suelo y los sistemas de tratamiento de agua en el lugar. Cuando sea necesario, para las áreas de tratamiento de aguas residuales, se debe tener los permisos aplicables en el expediente e inspecciones regulatorias y / o de terceros.

Módulo 2 - Opción BPM (Secciones 2.16 a 2.32)
Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura

Sección	P #	Pregunta	Total de Puntos	Expectativas
Registros del Monitoreo de las operaciones	2.27.09	¿Hay un certificado actualizado de inspección de los sistemas de prevención de reflujo a las líneas de agua de las instalaciones?	3	Debe haber dispositivos de prevención de reflujo en las principales líneas de agua que entran a las instalaciones dentro de las áreas de producción. Un inspector calificado deberá verificar el funcionamiento del sistema de prevención de reflujo cada 12 meses (a menos que el certificado señale una fecha de expiración).
Registros del Monitoreo de las operaciones	2.27.10	¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas a las operaciones auditadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?	10	Debe haber un registro de las auditorías internas realizadas en cada operación en la frecuencia definida en el programa. Los registros deben incluir la fecha de la auditoría, el nombre del auditor interno, la justificación de las respuestas, detallando las deficiencias detectadas y las acciones correctivas tomadas. Se debe utilizar una lista de verificación en cada operación como apoyo para asegurarse de que la inspección abarque todas las áreas.
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	2.28.01	¿Se tiene en la planta un programa y calendario documentados de mantenimiento preventivo?	10	El programa de mantenimiento preventivo puede ayudar a prevenir fallas en el equipo de producción y equipo auxiliar, estructura de las instalaciones que resulten en contaminación biológica, física o química de los productos. Los equipos incluyen por ejemplo; equipo de línea de producción, equipo de enfriado, equipo de aire comprimido, equipo de tratamiento de aguas, etc.
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	2.28.02	¿Hay registros del trabajo de mantenimiento u órdenes de trabajo y están firmados indicando que el trabajo fue finalizado?	10	Un registro de los trabajos de mantenimiento asistirá en la rastreabilidad de las condiciones de los equipos y así prevenir que ocurran riesgos.
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	2.28.03	¿Hay registros que muestren, que el equipo es limpiado y sanitizado una vez que su mantenimiento ha sido completado?	5	El mantenimiento y reparación de la maquinaria pueden dejar materia extraña en las superficies que tienen contacto con el alimento así como también dejarlas sucias, es por eso que se debe realizar la limpieza y sanitización de toda el área una vez que se ha concluido el mantenimiento.
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	2.28.04	¿Se cuenta con un programa calendarizado de limpieza (Programa Maestro de Sanitización) que muestre que cosas deben ser limpiadas, en donde y la frecuencia con que se debe realizar?	10	En el lugar debe existir un programa maestro de sanitización que cubra todas las instalaciones, equipo y todas las otras áreas de las instalaciones. El calendario maestro de sanitización debe incluir una lista de las áreas y equipo a limpiar así como la frecuencia.
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	2.28.05	¿Hay procedimientos escritos para la limpieza (POES; procedimientos de operación estándar de sanitización) de las instalaciones y de todo el equipo?	10	Las instalaciones, todo el equipo, vehículos de transporte interno y camiones deben ser limpiados y sanitizados regularmente según el calendario incluido en el procedimiento de operaciones estándar de sanitización (POES).
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	2.28.06	¿Se tienen registros de sanitización que muestren que tipo de limpieza se realizó, cuándo y quién la llevó a cabo?	5	Los registros de sanitización deben estar en archivo y deben contemplar toda el área de instalaciones y equipo. Los registros deben incluir: fecha, lista de áreas/equipo que fue limpiado, los objetos individuales (contables) y firma de que cada actividad fue concluida.
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	2.28.07	¿Se cuenta con procedimientos y registros documentados para los procesos de limpieza en el lugar (donde aplique; p.e. limpieza de sistemas de recirculación de agua como túneles de lavado, inyectores de hielo, hidrofriadores, máquinas productoras de hielo, etc.)?	5	Las operaciones que utilicen limpieza local, deben tener procedimientos detallados en el sitio. Las actividades de limpieza en el lugar (clean in place CIP) deben ser monitoreadas para asegurar que el proceso de limpieza sea efectivo y no una fuente de contaminación del producto.

Módulo 2 - Opción BPM (Secciones 2.16 a 2.32)
Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura

Sección	P #	Pregunta	Total de Puntos	Expectativas
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	2.28.08	¿Hay un programa de rutina y un procedimiento escrito para validar la efectividad de la sanitización utilizando pruebas rápidas post-sanitización p.e. mediciones de ATP?	5	Las pruebas rápidas post-sanitización p.e. la bioluminiscencia por ATP (adenosin tri fosfato) proveen una indicación instantánea del estatus de higiene de las superficies de contacto, esto se logra mediante la medición de ATP de residuos de alimentos, bacterias, levaduras, hongos ya sea vivos o muertos (es decir toda la materia orgánica) proporcionando así una medición de la efectividad de la limpieza.
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	2.28.09	¿Hay registros que indiquen que los desagües de los pisos se limpian regularmente (mínimo diario en áreas húmedas y de producción de producto fresco cortado)?	5	Es importante incluir los desagües en el calendario de limpieza para prevenir contaminación cruzada. Los desagües en áreas de producción húmedas deben limpiarse diariamente y sanitizarse regularmente para prevenir el crecimiento de bacterias dañinas.
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	2.28.10	¿Hay registros que muestren que se realiza el servicio y limpieza a las unidades de enfriamiento por lo menos cada 12 meses o más frecuentemente de ser necesario?	10	Las unidades de enfriado se deben limpiar y sanitizar regularmente para prevenir el crecimiento de bacterias dañinas. Los servicios aseguran que los enfriadores están trabajando apropiada y eficientemente.
Archivos de Mantenimiento y Sanitización	2.28.11	¿Hay una política y procedimientos escritos para el manejo de vidrio, (incluyendo la política de la compañía sobre el uso de vidrio, procedimiento en caso de ruptura de vidrios y donde sea necesario el registro de los materiales de vidrio)?	5	Los documentos deben incluir una política de vidrio en sitio, procedimiento en caso de ruptura de vidrio y registro de vidrio en caso necesario. Si se permiten ciertos artículos de vidrio, se deben tener el registro que describa cada artículo, ubicación y cantidad; estos artículos deben revisarse de manera rutinaria. El procedimiento de limpieza después de un incidente de ruptura de un objeto debe indicar que equipo utilizar e incluir procedimiento de descontaminación de botas y herramientas para asegurar que no se lleve vidrio de manera accidental fuera del área.
Documentación de los trabajadores	2.29.01	¿Se cuenta con registros de entrenamiento en inocuidad de alimentos (BPM) para trabajadores de nuevo ingreso, que incluyan estos registros los temas cubiertos y la lista de asistencia y existe además un documento firmado por cada trabajador en que el se comprometan a cumplir con la política de inocuidad, higiene y salud?	10	Los trabajadores de nuevo ingreso deben tener entrenamiento sobre las BPM y se deben conservar los registros de estos entrenamientos. A todos los trabajadores se les debe dar una lista del reglamento de BPM en el idioma correspondiente. Además deben firmar una carta compromiso en la que establezcan entienden y aceptan seguir las reglas de inocuidad de la compañía con respecto a la higiene personal/BPMs y requerimientos de salud.
Documentación de los trabajadores	2.29.02	¿Hay registro de las sesiones de entrenamiento continuo de los trabajadores, referente a inocuidad de alimentos, con los temas cubiertos y los asistentes?	10	La documentación de entrenamiento continuo de los trabajadores debe contemplar por lo menos los peligros que pueden afectar a la inocuidad en las BPM y los requisitos y lineamientos regulatorios relevantes. Los registros de entrenamiento deben detallar las personas que fueron capacitadas y las áreas en las que se les capacitó.
Documentación de los trabajadores	2.29.03	¿Existe un programa documentado de entrenamiento para el trabajadores a cargo de la sanitización con registros de los entrenamientos que incluyan detalles referentes a las buenas prácticas y uso de químicos?	5	En el entrenamiento de sanitización se debe asegurar que los trabajadores comprendan la importancia de la correcta sanitización, el uso de los químicos de limpieza y como comprender los Procedimientos de Operaciones Estándares de Sanitización.

Módulo 2 - Opción BPM (Secciones 2.16 a 2.32)
Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura

Sección	P #	Pregunta	Total de Puntos	Expectativas
Documentación de los trabajadores	2.29.04	¿Se cuenta con procedimientos escritos que soliciten a las personas que manipulan el alimento, que reporten cualquier cortada, rasguño o enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación de los productos que están siendo producidos? (En USA, los auditores pueden verificar los procedimientos o políticas pero no los registros actuales).	3	Debe haber procedimientos documentados, que sean comunicados a los trabajadores que manipulan producto, solicitando a éstos que reporten cualquier cortada, rasguño o enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación.
Documentación de los trabajadores	2.29.05	¿Se cuenta con procedimientos para el reporte de enfermedades y regreso al trabajo?	3	Debe haber un procedimiento para el reporte de enfermedades y los requisitos para regresar a las actividades laborales.
Documentación de los trabajadores	2.29.06	¿Hay un procedimiento de acción en caso de incumplimiento o indisciplina de los trabajadores? (Se permite confirmación verbal)	3	Debe existir un procedimiento que reprenda al los trabajadores que viole sistemáticamente las BPM.
Documentación de los trabajadores	2.29.07	¿Se le solicita a los visitantes o contratistas que firmen un registro en el que establezcan que cumplirán con las políticas de salud e higiene personal?	3	Todos los visitantes y contratistas deben firmar un registro en el que establezcan que obedecerán los reglamentos de la compañía con respecto a los requisitos de higiene y BPM.
Registros de Pruebas/Análisis	2.30.01	¿Hay registros de análisis microbiológicos de rutina al equipo?	5	Las pruebas microbiológicas en el equipo son usadas para determinar la efectividad de los programas de limpieza y sanitización.
Registros de Pruebas/Análisis	2.30.02	¿Hay registros de análisis microbiológicos de rutina del ambiente que rodea el equipo y el producto dentro de las instalaciones?	5	Las pruebas microbiológicas del ambiente que rodea el equipo y el producto dentro de las instalaciones son usadas para determinar la efectividad de los programas de limpieza y sanitización.
Registros de Pruebas/Análisis	2.30.03	¿Se tienen análisis microbiológicos de rutina del agua usada en las instalaciones (muestreada dentro de las instalaciones)?	10	El análisis de agua debe ser realizado regularmente para asegurar que cumple con los requerimientos microbiológicos de agua potable. Las muestras de agua deben ser tomadas dentro de las instalaciones para evaluar tuberías y tanques (resultados del agua municipal no son considerados resultados de las tuberías en operación y guarniciones). El agua de pozo (adicional) debe ser analizada en la fuente de agua. La frecuencia de las pruebas debe ser en relación a la evaluación de riesgos de la producción.
Registros de Pruebas/Análisis	2.30.04	¿Hay análisis microbiológicos de rutina del hielo utilizado en las instalaciones (ya sea producido de manera interna o comprado)?	5	El análisis de hielo ayuda a verificar que el agua sea microbiológicamente potable y la higiene del equipo de hielo. La frecuencia de las pruebas debe ser en relación a la evaluación de riesgos de la producción.
Registros de Pruebas/Análisis	2.30.05	¿Se realizan análisis de rutina (p.e. microbiológicos, humedad, etc.) al aire comprimido que es usado directamente en los alimentos o en superficies que están en contacto con los alimentos?	5	El aire comprimido que se usa en contacto directo con el producto, áreas de contacto directo con el producto y superficies internas de material de empaque debe estar libre de contaminantes (por ejemplo partículas, aceite, etc.). Los análisis ayudan a verificar la pureza del aire comprimido.
Registros de Almacenamiento y Distribución a Temperaturas Controladas	2.31.01	¿Hay registros de la verificación de la temperatura de producto final en productos sensibles a la temperatura?	10	Los registros deben mostrar la temperatura del producto final y probar que los productos sensibles a la temperatura estaban por debajo de los límites máximos de temperatura.

Módulo 2 - Opción BPM (Secciones 2.16 a 2.32)
Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura

Sección	P #	Pregunta	Total de Puntos	Expectativas
Registros de Almacenamiento y Distribución a Temperaturas Controladas	2.31.02	¿Hay registros de temperatura del cuarto de empaque (si está refrigerado)?	5	El control de temperatura es importante para limitar el crecimiento microbiano y mantener la vida de anaquel del producto.
Registros de Almacenamiento y Distribución a Temperaturas Controladas	2.31.03	¿Hay registros de temperatura de los cuartos de almacenamiento?	5	El control de temperatura es importante para limitar el crecimiento microbiano y extender la vida de anaquel del producto.
Registros de Almacenamiento y Distribución a Temperaturas Controladas	2.31.04	¿Hay registros de verificación de temperatura de los camiones de distribución, que indiquen que éstos fueron pre-enfriados previo al embarque?	5	Los trailers deben ser pre-enfriados cuando transporten productos sensibles a la temperatura. Se debe registrar la temperatura a la que se debe programar la unidad. La revisión de las paredes del trailer ayuda a darse cuenta si el trailer ha sido pre-enfriado.
Registros de Almacenamiento y Distribución a Temperaturas Controladas	2.31.05	¿Hay registros de la condición sanitaria de los camiones de distribución (limpieza, condiciones de la caja del trailer, olores, etc.)?	10	A los camiones, aún aquellos reservados por el comprador, se les deben revisar las condiciones sanitarias y conservar los registros.
Control de Alergenos	2.32.01	¿Se está libre de riesgos de manejo o almacén de alérgenos dentro de las áreas de producción y almacenamiento?	0	Si el proceso de producción incluye la manipulación de materiales que contienen alérgeno, las preguntas de alérgenos a continuación deben ser completadas. Los alérgenos de mayor preocupación (también conocidos como los 8 principales) son de trigo, huevos, leche, soya, crustáceos (mariscos), cacahuates, frutos secos y pescado. Otros ingredientes sensibles que también se tendrían que investigar son sulfitos y color artificial FDC No. 5 (FDC por sus siglas en inglés Federal Food, Drug and Cosmetic Act). Se deben consultar los lineamientos para ver si el país de producción o países a los que se exportará tienen diferentes listados de alérgenos p.e. mostaza, apio y ajonjolí. Si no hay manipuleo de alérgenos en el sitio entonces la respuesta a esta pregunta debe ser "SI", debe dar una explicación y las siguientes preguntas respecto a alérgenos deberán responderse como "N/A".
Control de Alergenos	2.32.02	¿Se ha desarrollado un plan documentado para el manejo de alérgenos?	5	Se ha desarrollado y documentado un plan para el manejo de alérgenos. El plan ofrece una visión general del manejo de las operaciones de control desde la adquisición de materias primas, recepción de la materia, almacenamiento de materias primas, la producción, el almacenamiento de productos terminados hasta el envío. El plan debe cubrir áreas tales como la forma en que se evalúan / mitigan los riesgos de alérgenos por proveedores, el etiquetado en el lugar, sanitización, el etiquetado, etc. Algunas facetas del plan de alérgenos son auditadas en el resto de las preguntas de esta sección.

Módulo 2 - Opción BPM (Secciones 2.16 a 2.32)
Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura

Sección	P #	Pregunta	Total de Puntos	Expectativas
Control de Alergenos	2.32.03	¿Hay controles adecuados de almacenamiento (separación, identificación, etc.) que aseguren que los alergenos no contaminen otros materiales?	5	Los materiales alergenos y materiales que contienen alergenos deben almacenarse de manera tal que se evite la contaminación cruzada de otros materiales. Es ideal tener áreas separadas y los alergenos nunca deben almacenarse sobre otros materiales. Los alergenos deben rotularse como se hace usualmente (rotación y código de lote) pero además deberán ser identificados como alergenos.
Control de Alergenos	2.32.04	¿Hay una línea de producción dedicada o una limpieza adecuada y procedimientos de producción para prevenir contaminación cruzada por alergenos?	5	Idealmente las instalaciones deben tener líneas de producción separadas para los productos que contengan alergenos. En caso de no tener líneas separadas entonces se debe contar con procedimientos escritos para evitar contaminación cruzada por alergenos. Estos procedimientos pueden incluir un orden de producción específico para los productos que contienen alergenos y se deben tener procedimientos de sanitización especiales entre las corridas de producción libre de alergenos y aquellas que contengan alergenos. También hay disponible kits para prueba de alergenos (donde exista para el alergeno específico) los cuales son usados para verificar la sanitización después de que un alergeno a sido utilizado en un producto.
Control de Alergenos	2.32.05	¿Se identifican los utensilios y los contenedores de producto en proceso para prevenir la contaminación cruzada por alergenos?	5	Utensilios como palas, cuchillos, etc. deben codificarse con el fin de diferenciarlos entre los artículos con la producción de productos que contienen alergenos y productos que no contienen alergenos. Equipos sanitización por ejemplo almohadillas de limpieza, trapeadores, cepillos, etc. también deben ser codificados y separados, entre el equipo destinado a ser utilizado procesos o productos que contienen alergenos y los que no contienen alergenos. Los contenedores de producto deben ser codificados de manera similar, es decir un conjunto separado de contenedores para el producto que contiene alergeno, esto incluye los bins de re-proceso.
Control de Alergenos	2.32.06	¿El manejo del re-proceso toma en cuenta los aspectos asociados con productos que contienen alergénicos?	5	El re-proceso de los productos que contienen alergenos necesita estar estrictamente controlado. El re-proceso de alergenos debe estar claramente etiquetado. El re-proceso de alergenos debe almacenarse de manera separada del re-proceso de productos libres de alergenos, materia prima y productos. El re-proceso de alergenos no solo debe usarse cuando productos que contienen alergenos similares son empacados o procesados. Incluso la parte externa de condimentos que contienen alergenos puede ser un riesgo, p.e una lechuga que estaba tocando un empaque de condimento, entonces ésta solo debe ser re-usada para productos que contienen alergenos. Como todo el re-proceso, la rastreabilidad se debe mantener la rastreabilidad lo que significa que el uso de materiales de re-proceso debe estar correctamente registrado.

Módulo 2 - Opción BPM (Secciones 2.16 a 2.32)
Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura

Sección	P #	Pregunta	Total de Puntos	Expectativas
Control de Alergenos	2.32.07	¿Están capacitados los trabajadores con respecto a los riesgos por alergenos y a los controles para evitar contaminación cruzada por este motivo (incluyendo el lavado de manos entre corridas de producción) y se tienen los registros de estas capacitaciones?		Los trabajadores deben tener conocimiento de lo que son los alergenos, los efectos que causan en personas alérgicas, los alergenos manipulados en el sitio, controles tomados en las instalaciones para prevenir contaminación cruzada por alergenos. El entrenamiento debe incluir prácticas personales como; lavado de manos, cambio de ropa protectora y guantes, etc., cuando se muevan por las áreas de producción. Los operadores clave como personal de almacén, producción, diseñadores de etiquetas, etc. deben recibir entrenamiento específico. El entrenamiento debe ser registrado.
Control de Alergenos	2.32.08	¿Se etiquetan correctamente con respecto a alergenos todos los productos manufacturados en la planta?	5	Los productos que contengan alergenos deben claramente mostrar en la etiqueta que hay alergenos asociados con el producto. Si los alergenos forman parte de condimentos empacados agregados, estos alergenos deben ser mencionados en el empaque principal. Si una operación produce productos que contienen alergenos que serán usados como un ingrediente por un productor subsecuente, la documentación que va con el producto debe señalar el contenido de alergenos y también de forma ideal la bolsa y los cartones deberán indicar que el producto contiene alergenos. Si productos que no contienen alergenos son producidos en un sitio donde se usan alergenos, la gerencia debe considerar la posibilidad de contaminación cruzada por alergenos y aplicar controles para prevenir dicha contaminación. Si hubiera duda sobre la adecuación de los controles (BPM), etc, entonces la gerencia deberá considerar utilizar la leyenda "puede contener" (o alguna similar") en los productos no alergenos (esta es una última herramienta pero no debe remplazar a las BPM). El etiquetado debe cumplir con los lineamientos nacionales y locales.

PrimusGFS -Preguntas y Expectativas - v 2.1-2c

- Este módulo no será aplicable para operaciones de campo, para actividades llevadas a cabo únicamente en el área de cultivo a nivel de rancho.
 - Este módulo siempre será aplicable a operaciones de instalaciones.

Este Módulo deberá ser completado para cada una de las operaciones de instalaciones dentro del alcance de la solicitud realizada por la organización.

Módulo 3 - HACCP (Secciones 3.01 a 3.03)

Requisitos del Sistema HACCP

Sección	P#	Pregunta	Total de Puntos	Expectativas
Pasos preliminares	3.01.01	¿Hay un equipo responsable del programa HACCP en las operaciones, con un líder asignado y si aplica, para el desarrollo, implementación y mantenimiento continuo del sistema HACCP?	10	Se debe tener un listado del equipo encargado del programa HACCP en las operaciones, con un líder o coordinador asignado como responsable. El equipo debe ser multidisciplinario y puede incluir personal de producción, calidad, sanitización, mantenimiento, embarque, compras, ventas, asesores externos, etc. El tamaño del equipo dependerá del tamaño de las operaciones y el proceso realizado.
Pasos preliminares	3.01.02	¿Se tiene evidencia documentada que muestre que los miembros del equipo HACCP han sido entrenados en los principios HACCP?	10	Por lo menos un miembro del equipo HACCP debe tener un certificado de entrenamiento formal por parte de una organización, institución o instructor reconocido con una duración mínima de 2 días o 16 horas, hecho en los últimos 5 años. El resto del equipo debe mínimamente tener entrenamiento interno para asegurar que se tenga conocimiento sobre los principios de HACCP. Estos entrenamientos deben estar documentados.
Pasos preliminares	3.01.03	¿Hay una descripción de los productos producidos?	10	La descripción debe detallar la composición de los productos (ingredientes), presentación(es), empaque empleado, condiciones de almacenamientos, requisitos de distribución, propósito de uso y a que mercado va dirigido el producto.
Pasos preliminares	3.01.04	¿Hay un diagrama de flujo del proceso(s) con suficiente detalle que describa de manera completa los pasos de manipuleo/proceso y ha sido verificado este diagrama(s)?	15	La información en el diagrama de flujo es usada para para evaluar si existen o no peligros asociados en cada paso del proceso. Los grupos de productos similares que pasen a través del mismo proceso pueden agruparse en el mismo diagrama de flujo.
Desarrollo del Plan HACCP	3.02.01	¿Se ha realizado un análisis documentado de peligros/riesgos para el proceso, que muestre los diferentes tipos de peligros/riesgos, posibilidad de ocurrencia y su severidad asociada? UNA PUNTUACIÓN DE CERO (NO CUMPLIMIENTO) EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORIA	15	Se requiere el análisis de los peligros/riesgos que enliste cada uno de ellos en cada etapa de producción. El análisis debe mostrar la lógica aplicada cuando se decide cuales peligros/riesgos son significantes en base a posibilidad de ocurrencia y su severidad asociada. Se deben documentar justificaciones cuando se identifiquen riesgos significantes o no significantes. El análisis de riesgos se deberá revisar cuando ocurran cambios que afecten la descripción del producto y/o el flujo del proceso.

Módulo 3 - HACCP (Secciones 3.01 a 3.03)

Requisitos del Sistema HACCP

Sección	P#	Pregunta	Total de Puntos	Expectativas
Desarrollo del Plan HACCP	3.02.02	¿Se han desarrollado PPC? Si la respuesta es "SI", continúe con la siguiente pregunta. Si la respuesta es "NO", el resto del Módulo 3 HACCP no aplica. Si el auditor detecta que uno o más PCC han sido omitidos, entonces el auditor deberá marcar la deficiencia bajo la pregunta 3.02.01. Si el auditor considera que se han agregado PCC que debieran ser omitidos, entonces deberá hacer mención en la pregunta 3.02.03.	0	La identificación de un PCC en el proceso requerirá desarrollar el criterio para el manejo y ejecución de las actividades necesarias en las líneas de producción. Los PCC deben ser creados a partir del análisis de riesgos, es decir que debe un planteamiento documentado que muestre porque el proceso consideró o no PCC. El no tener PCC en un proceso significa que estos pasos no son aplicables para las operaciones.
Desarrollo del Plan HACCP	3.02.03	¿Se han tomado decisiones sobre PCC en base a justificaciones documentadas y donde existan PCC se han desarrollado de tal manera que se controlen los peligros identificados en el paso de análisis de riesgo?	15	Las decisiones sobre los PCC deben justificarse apropiadamente con documentación y evidencia de soporte. Los PCC definidos en el Análisis de Riesgo deberán ser desarrollados de tal manera que definan a detalle los parámetros involucrados y requisitos de monitores a fin de controlar el peligro.
Desarrollo del Plan HACCP	3.02.04	¿Se han establecido los límites críticos de control de los PCC con el soporte de fuentes de información relevantes o con un documento de validación?	15	Un límite crítico representa la línea divisoria utilizada para juzgar si un PCC está bajo control o no lo está. Cada Punto Crítico de Control debe tener uno o más límites críticos para cada riesgo identificado. Se debe tener evidencia documentada de las fuentes de información utilizadas para establecer el LC, como; publicaciones científicas, resultados de investigación, requerimientos de los clientes, lineamientos regulatorios, especialistas (consultores, asociaciones), estudios experimentales, etc. Todos los PCC deben estar sustentados por documentación de validación que muestre que los límites críticos de control (LCC) están científicamente derivados y cumplen con cualquier requerimiento legal.
Desarrollo del Plan HACCP	3.02.05	¿Se han determinado los requerimientos de monitoreo y frecuencias para cada PCC?	15	Los requerimientos de monitoreo deben detallar las acciones necesarias para la secuencia de las observaciones o mediciones con el fin de asegurar que un PCC está bajo control. También se deben definir las frecuencias de monitoreo para cada PCC.
Desarrollo del Plan HACCP	3.02.06	¿Se han asignado responsabilidades específicas para el monitoreo, registro y manejo de acciones correctivas de cada PCC?	10	Se deben asignar responsabilidades específicas para el monitoreo, registro y manejo de acciones correctivas para cada PCC para asegurar su cumplimiento.
Desarrollo del Plan HACCP	3.02.07	¿Se han creado Procedimientos de Operación Estándar (POE's) para los procesos de monitoreo de PCC que incluyan una descripción sobre como realizar las actividades de monitoreo?	5	Se deben escribir procedimientos de operación estándar claros y sencillos para cada monitoreo de proceso de los PCC- esto se expande a detallar las actividades de monitoreo en forma de instrucciones de trabajo. Estos POE's deben coincidir con lo que está escrito en el plan HACCP.

Módulo 3 - HACCP (Secciones 3.01 a 3.03)

Requisitos del Sistema HACCP

Sección	P#	Pregunta	Total de Puntos	Expectativas
Desarrollo del Plan HACCP	3.02.08	¿Se han establecido procedimientos de Acciones Correctivas para los PCC, incluyendo un plan de acción detallado a seguir por los operadores si no se cumplen los límites y planes con el fin de llevar el proceso de nuevo bajo control?	15	Se debe tener documentado un plan detallado con los procedimientos a seguir cuando se pierda el control de un PCC para de esta manera poder hacer los ajustes a tiempo y asegurar que el proceso esté de nuevo bajo control. Los procedimientos a seguir deben incluir los pasos a seguir aun para productos en cumplimiento en caso de ser necesaria su detención.
Desarrollo del Plan HACCP	3.02.09	¿Se han desarrollado formatos de registro para el monitoreo de los PCC?	15	Se requiere tener formatos de registro definido para registrar el monitoreo de los PCC. Los parámetros en los registros deberán reflejar aquellos utilizados en el Plan HACCP.
Desarrollo del Plan HACCP	3.02.10	¿Se han desarrollado planes de verificación y calendarios para cada PCC?	10	Cada PCC debe tener pasos de verificación asociados con el monitoreo p.e. chequeo de documentación, pruebas de productos específicos asociados con PCC, etc.
Desarrollo del Plan HACCP	3.02.11	¿Hay cambios en el proceso, equipo, ingredientes, etc. que ocasionen revisiones de los sistemas HACCP, incluyendo análisis de riesgo, decisiones y registro de PCC, y entrenamiento de personal?	10	Cuando se realice cualquier cambio al proceso, equipo, ingredientes, etc. todos los sistemas HACCP deben ser revisados y el coordinador del programa debe informar a todos los trabajadores involucrados. Sesiones de re-entrenamiento o educacionales pueden ser necesarias.
Desarrollo del Plan HACCP	3.02.12	¿Cuenta la instalación con evidencia de registros de entrenamiento en HACCP para todos los trabajadores de la planta, incluyendo entrenamiento para los operadores de los PCC?	10	El entrenamiento HACCP es importante para asegurar que todos los trabajadores conozcan los principios de HACCP. Este entrenamiento es especialmente importante para los operadores de los PCC, debe cubrir la explicación de los procedimientos de los que son responsables. Todas estas actividades de entrenamiento deben ser documentadas.
Ejecución del plan HACCP en la Planta	3.03.01	¿Están en su lugar los documentos del plan HACCP para realizar un monitoreo de los PCC en tiempo real?	15	Todos los documentos incluidos en el sistema HACCP deben estar en su lugar para cada PCC. Los registros deben reflejar los requerimientos del plan. El control de documentos a través de versiones ayuda a asegurar que los documentos usados en producción son aquellos que se incluyeron en el plan.
Ejecución del plan HACCP en la Planta	3.03.02	¿Están las actividades y frecuencias de monitoreo de cada PCC en cumplimiento con el plan establecido?	15	Los registros de monitoreo deben mostrar que la frecuencia de prueba, parámetros y cualquier otro detalle concuerdan con lo escrito en el plan HACCP.
Ejecución del plan HACCP en la Planta	3.03.03	¿Los operadores de PCC entienden los principios básicos de HACCP y su rol en el monitoreo de los PCC? (Entreviste a los empleados para verificar)	10	El personal debe tener un entendimiento básico sobre HACCP en general y también como aplica éste en sus operaciones. El personal debe tener un buen entendimiento de los detalles de los PCC que les han sido asignados para su monitoreo.
Ejecución del plan HACCP en la Planta	3.03.04	¿Son firmados los registros de monitoreo de los PCC (o se ponen iniciales) por el (los) operador(es) que realizan las verificaciones de los puntos críticos de control?	15	La firma es requerida para mostrar quien actualmente realizó las pruebas de monitoreo de PCC.
Ejecución del plan HACCP en la Planta	3.03.05	¿Se detallan por escrito las acciones correctivas cuando ocurre una falla a un PCC?	15	Cuando un monitoreo o paso de verificación muestra desviación del plan HACCP, el incidente debe ser registrado junto con las acciones tomadas.

Módulo 3 - HACCP (Secciones 3.01 a 3.03)

Requisitos del Sistema HACCP

Sección	P#	Pregunta	Total de Puntos	Expectativas
Ejecución del plan HACCP en la Planta	3.03.06	¿Los registros de PCC se revisan y firman diariamente por el supervisor de control de calidad y/o la gerencia?	10	Los registros deben ser firmados por la persona responsable designada para la verificación interna de plan HACCP de la compañía. La firma no debe ser de la misma persona que llevó a cabo el monitoreo.
Ejecución del plan HACCP en la Planta	3.03.07	¿Se realiza otra verificación de los PCC (aparte de la verificación diaria de registros) de acuerdo al Plan HACCP?	10	Donde las actividades de verificación hayan encontrado que los PCC no estén comportándose conforme a lo requerido, debe haber registros que muestren que esto ha conllevado a una revisión de las partes involucradas del programa HACCP.