

REPORTE FINAL DE AUDITORÍA


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

Num. de registro de OC.PA-PGFS-22406-7
Número de Auditoría PrimusGFS #300525
Auditado por: Primus Auditing Operations

PrimusGFS Versión 3.2

[View in English](#)

Organización:	Aguilares S.P.R. de R.L. Contacto(s): Sony Flores José Antonio Hernández García Dirección: CARRETERA PANAMERICANA KM291 COL. LA FORTALEZA 38495 Ubicación: Cortazar, Guanajuato, México Número de Teléfono: 411 155 09 50
Nombre/Número de Cuadrilla de Cosecha:	Villagrán Nombre de la Compañía de Cuadrilla de Cosecha: Aguilares Contacto(s): Sony Flores
Ubicación de la Auditoría:	Nombre del Agricultor: Aguilares S.P.R. de R.L. Nombre de la Operación: Villagrán Ubicación de la Operación: CARRETERA PANAMERICANA KM291 COL. LA FORTALEZA, 38495, Cortazar, Guanajuato, México
Distribuidor:	Comercializadora GAB, S.A. de C.V.
Tipo de Operación:	Cuadrilla de Cosecha
Tipo de Auditoría:	Auditoría Anunciada
Resumen Ejecutivo de Auditoría:	Auditoría de cuadrilla de cosecha "Villagrán" conformada por 32 colaboradores en corte y empaque de lechuga orejona convencional. La lechuga se corta de forma manual con ayuda de cuchillo de acero inoxidable, se coloca en banda donde se asperja con agua clorada a 50 ppm (monitoreo cloro libre cada 2 h, agua de un solo paso). La lechuga se coloca de forma manual en cajas plásticas azules, en remolque se arman palets, se agrupan palets en otro remolque de trailer para ser llevados a empaque la empresa en otra locación mediante "Orden de flete". Se revisó tabla de cosecha y adyacentes, no se tuvieron zonas restringidas. El destino del producto es Estados Unidos, México y Canadá.
Fecha de Inicio de la Revisión de la Documentación:	16 Mar 2023 11:00
Fecha Final de la Revisión de la Documentación:	16 Mar 2023 20:00
Tiempo total de la Inspección Documental:	9.00 Horas
Fecha de Inicio de la Inspección Visual:	15 Mar 2023 16:30
Fecha Final de la Inspección Visual:	15 Mar 2023 17:40
Tiempo total de la Inspección Visual:	1.17 Horas
Addendum (s) incluido(s) en la auditoría:	No Aplicable
Producto(s) observado(s) durante la auditoría:	Lechuga
Producto(s)/proceso(s) similar(es) no observado(s):	Ninguno
Producto(s) solicitado(s) pero no observado(s):	Ninguno
Auditor:	Dulce María Rangel Fajardo (Primus Auditing Operations)
Puntuación Preliminar de la Auditoría:	92%
Puntuación Final de la Auditoría:	97%
Certificado Válido desde:	04 May 2023 a 03 May 2024

Coordenadas GPS:	Latitud	Longitud	 Haga Clic aquí para ver mapa
	20° 28' 51"	100° 59' 17"	

Ver Certificado

Actividad de Acción Correctiva

Información relacionada con la operación auditada

Número total de trabajadores para la operación:	32	Proceso de cosecha:	Cosecha a mano
Equipamiento usado:	Otro: Remolque, plataforma, cuchillos, cajas plásticas		
¿Estaba ocurriendo en el procesamiento de campo?	No	Tipo de procesamiento:	
¿Se utilizó agua después de la cosecha?	No	Antimicrobiano Usado:	
Tipo de uso:			

Información del producto para cada producto

Grupo de productos/Nombre del producto	Producto Observado	Estacionalidad	País de Destino por producto
Lechuga	Observado el día de la auditoría	Desde: Noviembre A: Febrero	Canada, Mexico, United States

RESUMÉN DE PUNTUACIÓN DE AUDITORÍA	Pre-Revisión de Acción Correctiva		Post-Revisión de las Acción Correctiva.	
Requisitos del Sistema Administrativo de la Inocuidad Alimentaria (SAIA)	Puntuación:	238	Puntuación:	249
	Posibles puntos:	253	Posibles puntos:	253
	Porcentaje de la Puntuación:	94%	Porcentaje de la Puntuación:	98%
Módulo 4 - Cuadrilla de Cosecha	Puntuación:	613	Puntuación:	651
	Posibles puntos:	666	Posibles puntos:	666
	Porcentaje de la Puntuación:	92%	Porcentaje de la Puntuación:	97%
TOTAL	Puntuación:	851	Puntuación:	900
	Posibles puntos:	919	Posibles puntos:	919
	Porcentaje de la Puntuación:	92%	Porcentaje de la Puntuación:	97%

Resumen no conformidad, por conteo	No Conformidades Pre Acciones Correctivas	No Conformidades Post Acciones Correctivas
Requisitos del Sistema Administrativo de la Inocuidad Alimentaria (SAIA)	4	2
Módulo 4 - Cuadrilla de Cosecha	8	4
TOTAL	12	6

SECCIONES:

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

SAIA	Sistema de Administración					
1.01.01	<p>Pregunta: ¿Existe una política documentada de inocuidad alimentaria que detalle el compromiso de la compañía con la inocuidad alimentaria?</p> <p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 1 Puntuación: Deficiencia Mayor</p> <p>Comentarios del Auditor: MY. Política de inocuidad no se encuentra firmada por alta gerencia. La política no hace referencia a la mejora continua ni al establecimiento de una cultura de inocuidad. Se indica compromiso de cumplir con estándares de inocuidad y generación de productos de calidad.</p>					
	<p>Comentarios del auditado: Se actualiza la política de inocuidad considerando los requerimientos del esquema y se valida con la firma autografa de la alta dirección. View Files</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>AC Aceptada?</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Comentarios de OC/Auditor: Aceptada.</td> <td>Sí</td> <td> Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente </td> </tr> </tbody> </table>		AC Aceptada?		Comentarios de OC/Auditor: Aceptada.	Sí
	AC Aceptada?					
Comentarios de OC/Auditor: Aceptada.	Sí	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente				

1.01.02	<p>Pregunta: ¿Existe un organigrama que muestre a todos los directivos y trabajadores involucrados en actividades y documentación relacionadas con la inocuidad de los alimentos (descripciones de los puestos de trabajo) que detallen sus responsabilidades de inocuidad alimentaria?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Organigrama producción Aguilares 2022. Se incluyen puestos generales y a nivel de cuadrillas de cosecha. Se indican puestos auxiliares en descripción de puestos y funciones. El compromiso de la alta gerencia está establecido en</p>	
1.01.03	<p>Pregunta: ¿Existe un comité de inocuidad de los alimentos y hay registros de reuniones de inocuidad alimentaria con los temas cubiertos y los asistentes?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Comité de Inocuidad integrado por personal de gerencias y supervisores de la empresa, se incluye alta gerencia. Se realizan reuniones cada tres meses, se presentan minutas con temas abordados, acuerdos, asistentes y pendientes, p.e. 09 marzo 2023, en otro documento se presentan las firmas.</p>	
1.01.04	<p>Pregunta: ¿Existe un sistema de administración de capacitación que muestre qué tipos de entrenamientos se requieren para diversas funciones laborales de trabajadores específicos, incluyendo quién ha sido capacitado, cuándo fueron capacitados, qué capacitaciones deben realizar y un cronograma de capacitación?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Programa de capacitación del período 2022 a marzo 2023, se indica nombre de la cuadrilla, fecha en que se abordó el tema, temas previstos y en qué meses. Frecuencia mensual, temas p.e. ETA's, reglamento de seguridad e higiene, que hacer en caso de cortaduras o lesiones, entre otros. Se reportan fechas cumplidas.</p>	
1.01.05	<p>Pregunta: ¿Existe una revisión documentada de la verificación de la administración de todo el sistema de administración de inocuidad de los alimentos al menos cada 12 meses, incluida una evaluación de los recursos, y hay registros de los cambios realizados?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Verificación del sistema Abril 2022, se reportan rubros, estatus de los parámetros importantes en inocuidad, quejas etc. Se indican acuerdos y quienes estuvieron presentes. Se presenta procedimiento donde se documentan los rubros a evaluar en cuanto a verificación del sistema. Se presenta compromiso de la alta dirección para tener los recursos que el sistema requiere.</p>	
1.01.06	<p>Pregunta: Donde existan guías específicas para la industria o buenas prácticas para el cultivo y/o producto, ¿tiene la operación una copia actualizada del documento?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Se presentan pautas del Produce Safety Rule y LGMA Arizona y California.</p>	
<p>SAIA Control de Documentos y Registros</p>		
1.02.01	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento de control de documentos por escrito (incluido historial/ registro de control de los documentos) que describa cómo se mantendrán, actualizarán y reemplazarán los documentos?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Control de documentos indica manejo de documentos obsoletos, manejo de resguardo electrónico, control por contraseña etc. Control de registros indica 2 años de resguardo para calidad e inocuidad y de 10 por cuestiones legales.</p>	

1.02.02	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado e implementado que requiera que todos los registros se almacenen durante un periodo mínimo de 24 meses (o más si es legalmente necesario) o por al menos la vida útil del producto si es mayor de 24 meses?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: CT. En Sistema administrativo se indica resguardo de documentos por 24 meses. Se verificó en sitio resguardo de documentos.</p>							
1.02.03	<p>Pregunta: ¿Se crean, editan, almacenan y manejan de manera segura los documentos y registros relacionados con la inocuidad alimentaria en papel y electrónicos?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Los documentos se encuentran identificados con nombre, resguardados en carpetas y electrónico en oficina y sistema electrónico.</p>							
1.02.04	<p>Pregunta: ¿Los registros se mantienen de manera organizada y recuperable?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 1 Puntuación: Deficiencia Mayor</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: MY. Durante auditoría documentos se entregaron de forma interrumpida, no se tenían de forma accesible.</p>							
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Comentarios del auditado: Se realiza escrito y se firma de común acuerdo por los diferentes responsables de departamentos encargados de presentar información en auditorias de la unidad de producción agrícola, donde se indica el compromiso para su asistencia y entrega de documentación requerida en los tiempos solicitados.</p> <div style="text-align: right;">View Files</div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 10%; text-align: center;">AC Aceptada?</th> <th style="width: 30%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p>Comentarios de OC/Auditor: MN. La acción correctiva se acepta de forma parcial, siendo hasta siguiente auditoría que se pueda evaluar el cumplimiento del compromiso establecido y el manejo adecuado de los documentos.</p> </td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">Sí</td> <td> <p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 2 Nueva Puntuación: Deficiencia Menor</p> </td> </tr> </tbody> </table> </div>				AC Aceptada?		<p>Comentarios de OC/Auditor: MN. La acción correctiva se acepta de forma parcial, siendo hasta siguiente auditoría que se pueda evaluar el cumplimiento del compromiso establecido y el manejo adecuado de los documentos.</p>	Sí	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 2 Nueva Puntuación: Deficiencia Menor</p>
	AC Aceptada?							
<p>Comentarios de OC/Auditor: MN. La acción correctiva se acepta de forma parcial, siendo hasta siguiente auditoría que se pueda evaluar el cumplimiento del compromiso establecido y el manejo adecuado de los documentos.</p>	Sí	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 2 Nueva Puntuación: Deficiencia Menor</p>						
1.02.05	<p>Pregunta: ¿Todos los registros y resultados de las pruebas que pueden tener un impacto en el programa de inocuidad alimentaria son verificados por una persona calificada, independiente de la(s) persona(s) que completan los registros?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Se firman todos los registros y análisis de laboratorio por parte de personal de inocuidad, la revisión y firmas se realizan máximo cada 7 días.</p>							
<p>SAIA Procedimientos y Acciones Correctivas</p>								
1.03.01	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento escrito y estandarizado para crear Procedimientos Operativos Estándar (POE) y su contenido?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Control de documentos indica manejo de documentos obsoletos, manejo de resguardo electrónico, control por contraseña etc. Quien elabora y actualiza es inocuidad.</p>							

1.03.02	<p>Pregunta: ¿Los procedimientos escritos están disponibles para los usuarios relevantes y se mantiene una copia maestra en un archivo central?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. La empresa tiene copia de manual en oficina accesible a los empleados a cargo del encargado de inocuidad y jefes de área.</p>	
1.03.03	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado de acción correctiva que describa todos los requisitos básicos para manejar todas las no conformidades que afectan la inocuidad de los alimentos?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. POE Mejora continua, indica que por técnica de los 5 por qué's se realizará determinación de causa raíz y la responsabilidad de quien analice y de seguimiento será según el área. Se realiza verificación de las acciones realizadas.</p>	
1.03.04	<p>Pregunta: ¿Existe un sistema de notificación de incidentes, también conocido como Aviso de Incidencia Inusual y Registro de Acciones Correctivas (NUOCA, por sus siglas en inglés)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. "aviso de incidencia inusual y registro de acciones correctivas (NUOCA)" 30/11/2022, no seguir las políticas respecto manejo de herramienta de corte, se le brindó capacitación, se le levanta reporte. El producto afectado fue puesto en retención.</p>	
<p>SAIA Inspecciones Internas y Externas</p>		
1.04.01	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado sobre cómo se realizarán las auditorías internas en las operaciones, incluida la frecuencia y la cobertura de todos los procesos que afectan la inocuidad alimentaria y los documentos y registros relacionados?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. POE evaluación interna indica auditorías anuales a cuadrillas de cosecha (la temporalidad es de 4 meses aproximadamente).</p>	
1.04.02	<p>Pregunta: ¿Hay procedimientos escritos para manejar las inspecciones regulatorias?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. POE Bioseguridad, se indica en apartado de atención de inspecciones regulatorias y de certificación, fotos y muestras con previa autorización, siempre debe tenerse acompañamiento de personal en los recorridos, se indica seguimiento posterior a la inspección.</p>	
1.04.03	<p>Pregunta: ¿Existen registros de inspecciones reglamentarias y/o inspecciones contratadas, de respuestas de la compañía y de acciones correctivas, si corresponde?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. FDA ha realizado inspecciones regulatorias en años antepasados, años recientes no. Se presentan acciones correctivas de auditoría contratada en 2022 a PAOMX, p.e. 02 mayo 2022 SQF / PGFS.</p>	

1.04.04	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos documentados de calibración y/o verificación de precisión para medir y monitorear los dispositivos utilizados en las operaciones que están relacionadas con la seguridad del producto?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Procedimientos de verificación de equipos de medición, a cuadrilla de cosecha le corresponde probetas para medición de soluciones para preparación de antimicrobianos, se realiza c/6 meses. Se hace verificación visual.</p>	
1.04.05	<p>Pregunta: ¿Se mantienen los registros de calibración y/o verificación de precisión y son consistentes con los requisitos descritos en los POE(s) para instrumentos y dispositivos de medición que requieren calibración?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Calibración y verificación de equipos de medición, solo se verifica probeta para medición de antimicrobianos (c/6 meses). Se verifican tiras reactivas en caducidad vigente.</p>	
<p>SAIA Liberación de ítems/producto</p>		
1.05.01	<p>Pregunta: ¿Hay un procedimiento documentado de liberación de producto disponible?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Cosecha: se indica liberación de cosecha y liberación de producto para envío. Quien libera en campo es el jefe de cuadrilla de corte.</p>	
1.05.02	<p>Pregunta: ¿Se mantienen en archivo los registros de liberación de producto?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Se presenta reporte de inspección pre-cosecha F-100-PAA-58, liberación general por inocuidad (Jorge o Sony), 10/03/2023, cosecha inició 11/03/2023. Tabla San Luis Villa Verde, lechuga bola.</p>	
1.05.03	<p>Pregunta: ¿Hay un procedimiento documentado para el manejo de ítems en espera y rechazados?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Control de producto no conforme. Se indica las condicionantes para retener o rechazar producto. Se dictan las condicionantes para su liberación al haber estado retenido. Solo se puede liberar si el producto no está condicionado por cuestiones de inocuidad.</p>	
1.05.04	<p>Pregunta: ¿Hay registros archivados del manejo de ítems puestos en espera y rechazados?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. P.e. 17/02/2023 Producto no conforme por cuestión de calidad, fitosanidad, 19 ha, reporta Jorge Luna.</p>	

1.05.05	<p>Pregunta: ¿Hay un procedimiento documentado para el manejo de quejas/comentarios sobre la inocuidad alimentaria de los clientes y compradores junto con los registros y las respuestas de la compañía, incluyendo las acciones correctivas?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Deficiencia Mayor</p>
	<p>Comentarios del Auditor: MY. No se presentó ningún registro de cierre o acción correctiva realizada a quejas de clientes que se tienen dadas de alta en la plataforma GAB. POE de mejora continua indica que quien realiza el seguimiento de quejas es Comercializadora GAB, como ranchos y cuadrillas no hay seguimiento directo de quejas. Se presenta plataforma de manejo de quejas de GAB comercializadora, se describe la queja, datos del producto, cuadrilla, personal asignado a manejo, p.e. 15/02/2023 apio con problemas de fitosanidad (plagas) reporte por cliente de HEB.</p>	
<p>Comentarios del auditado: *Se actualiza el F-100-PAA-17 "Bitácora de monitoreo" y se realiza su difusión con el personal involucrado en la actividad de control de plagas en el producto. *Se recopila la evidencia para el cierre de las quejas en la plataforma de Comercializadora GAB</p> <p style="text-align: right;">View Files</p>		
		AC Aceptada?
<p>Comentarios de OC/Auditor: MN. La acción correctiva se acepta de forma parcial, siendo hasta siguiente auditoría que se pueda evaluar el cumplimiento total del seguimiento y atención de quejas de clientes.</p>		Sí
		<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 7 Nueva Puntuación: Deficiencia Menor</p>

SAIA Control/Supervisión de Proveedores

1.06.01	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento escrito que detalle cómo los proveedores y los proveedores de servicios son evaluados, aprobados e incluyen las actividades de verificación en curso, incluido el monitoreo? Tenga en cuenta que los controles preventivos de la cadena de suministro y los controles aplicados en la cadena de suministro también se mencionan en el Módulo 7.</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Evaluación y selección de proveedores en el procedimiento Proceso de compras nacionales.</p>	

1.06.02	<p>Pregunta: ¿Hay una lista de proveedores aprobados y proveedores de servicios que incluya la justificación del uso de cualquier proveedor o proveedor de servicios de emergencia (temporal)?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Lista de proveedores en Directorio general. Se incluyen proveedores de material de empaque como Plásticos Mercury, Logistic Interoceánica de carga, International paper, Zenpack entre otros.</p>	

1.06.03	<p>Pregunta: ¿Existen especificaciones escritas actuales relacionadas con la inocuidad de los alimentos para todos los productos entrantes, ingredientes, materiales (incluido el embalaje primario), servicios prestados en el sitio y servicios subcontratados?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Evaluación y selección de proveedores en el procedimiento Proceso de compras nacionales.</p>	

1.06.04	<p>Pregunta: ¿Tiene la organización evidencia documentada para garantizar que todos los productos entrantes, ingredientes, materiales y servicios suministrados en el sitio y proveedores de servicios subcontratados cumplan con los requisitos de aprobación y que se sigan todas las actividades de verificación de proveedores (incluido el monitoreo), tal como se define en el procedimiento de aprobación?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Ficha técnica de grasa grado alimenticio Exxon Mobil FM 222. Certificados de inocuidad de tercera parte para Plásticos Mercury vigente desde 19/10/2022 por AIB, Global estándar para Logistic interoceánica de carga en FSSC 22000 vigente a 18 enero 2025, International paper certificado por IFS pacsecure v2.0 CERT-0146042 vigente, IFCO por AIB. Caja cloroplast de Zenpack SA de CV FSSC 22000 VIGENTE A 29 JUNIO 2023.</p>	

1.06.05	<p>Pregunta: Cuando los proveedores externos de servicios de laboratorio están llevando a cabo pruebas relacionadas con la inocuidad de los alimentos, ¿están estos laboratorios autorizados y/o acreditados (por ejemplo, ISO 17025 ó equivalente, regulaciones nacionales, locales, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Laboratorio IEH, ISO 17025:2017, por ANAB, pruebas microbiológicas, certificado numero AT-1555, valido a 06 julio 2023. AGROLAB AG-0760-078/16 alcance a microbiológicos.</p>	

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

1.07.01	<p>Pregunta: ¿Existe un documento que indique cómo funciona el sistema de seguimiento de productos de la compañía, permitiendo de este modo que se produzca un seguimiento hacia atrás y hacia adelante en caso de un posible problema de retiro?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Procedimiento de trazabilidad indica seguimiento hacia atrás, interno y hacia adelante, en caudrilla en cosecha no se manejan etiquetas o rotulaciones en campo, se da de alta el producto enviado por camión en Orden de flete, el cual indica presentaciones, cantidad, rancho, operador, fecha e cosecha etc. Se lleva liberación de pre-cosecha, validación de BPA,s entre otros.</p>	

1.07.02	<p>Pregunta: ¿Tiene la organización un programa de recuperación documentado que incluya procedimientos, funciones del equipo de recuperación y detalles de contacto, listados de contactos externos, requisitos para las verificaciones de efectividad de la recuperación, explicación de diferentes clases de recuperación y manejo del producto recuperado del mercado?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Procedimiento de trazabilidad. Se indican clases de recuperación, equipo de recuperación de producto, datos de contacto actualizados a mayo 2022, rol del equipo en la recuperación.</p>	

1.07.03	<p>Pregunta: ¿Las pruebas de los procedimientos de recuperación (incluido el seguimiento) se realizan y documentan al menos cada seis meses, y la empresa puede demostrar la capacidad de rastrear los materiales (un paso adelante, un paso atrás) con eficacia?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Ejercicio de recuperación 30/01/2023, orden de flete 293593, esenario clase 3, tiempo menor a dos horas, se incluyen conclusiones. Otro ejercicio 25/01/2023.</p>	

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

1.08.01	<p>Pregunta: ¿Existe una evaluación escrita de la vulnerabilidad de fraude alimentario (FFVA, por sus siglas en inglés) y un plan de protección para todos los tipos de fraude, incluidos todos los productos entrantes y salientes?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Analisis de fraude alimentario por proveedor, 19 marzo 2022.</p>	

1.08.02	<p>Pregunta: ¿Existe una evaluación escrita de la vulnerabilidad de la bioseguridad y un plan de bioseguridad basado en los riesgos asociados con la operación?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Deficiencia Menor</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: MN. Plan de bioseguridad no presenta análisis de probabilidad y severidad para las zonas sensibles reportadas.</p>							
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Comentarios del auditado: *Presentar el análisis de probabilidad y severidad para las zonas sensibles reportadas en el "Plan de bioseguridad". *Se establece el compromiso de la presencia del personal responsable del manejo de la información en los ejercicios de auditoría.</p> <div style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">View Files</div> </div> <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 5px;"> <tr> <td style="width: 60%;"></td> <td style="text-align: center; width: 10%;">AC Aceptada?</td> <td style="width: 30%;"></td> </tr> <tr> <td> <p>Comentarios de OC/Auditor: Aceptada.</p> </td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle; font-size: 1.5em;">Sí</td> <td> <p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </table>				AC Aceptada?		<p>Comentarios de OC/Auditor: Aceptada.</p>	Sí	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	AC Aceptada?							
<p>Comentarios de OC/Auditor: Aceptada.</p>	Sí	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
1.08.03	<p>Pregunta: ¿Se mantienen los registros asociados con el plan de bioseguridad y sus procedimientos, incluido el monitoreo, las medidas correctivas y los registros de verificación (cuando corresponda)?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Se presenta pre-operacionales donde se reportan aspectos de bioseguridad, inventario de insumos a cargo de inocuidad. Revisión de personal entre otros documentos.</p>							
1.08.04	<p>Pregunta: ¿Hay una lista actual de números de teléfono de contacto de emergencia para la administración, el cumplimiento de la ley y las agencias reguladoras apropiadas?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Se presenta lista de teléfonos de emergencia publicados en manual, cada cuadrillero porta de teléfonos de emergencia en celular. En manual se incluyen contactos de emergencia del orden civil, de agencias regulatorias y de la empresa.</p>							
1.08.05	<p>Pregunta: ¿Los visitantes y contratistas de las operaciones de la compañía deben adherirse a los procedimientos de bioseguridad?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Al ingreso a rancho al auditor se le indicaron políticas a cumplir, se firmó el registro de entrada.</p>							
CC	General							
4.01.01	<p>Pregunta: ¿Hay una persona designada responsable del programa de inocuidad alimentaria de la operación?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Se muestra Certificate of training para Ma. Asunción Flores fecha 07/04/2022 grower ID 204597 instructor Víctor García, Fabian Vázquez y Ma. Ofelia Rodríguez.</p>							

4.01.02	<p>Pregunta: ¿La operación tiene una política escrita de inocuidad e higiene de los alimentos que cubre al menos la higiene y salud de los trabajadores y visitantes, bebés y niños pequeños, presencia de animales en áreas de cultivo y almacenamiento, materia fecal, productos caídos, sangre y fluidos corporales?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. "Reglamento y políticas de la empresa" donde se incluyen políticas: no permitir ingreso de alimentos, no fumar o masticar goma, prohibido ingreso de personal con heridas abiertas, manejo de enfermedades, contacto con sangre o fluidos corporales, prohibido ingreso de infantes y embarazadas, prohibido ingreso de animales, producto que caiga al suelo debe ser desechado.</p>	

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

4.02.01	<p>Pregunta: ¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Para cuadrilla de cosecha se hacen revisiones diarias, anualmente se corre auditoría en formato check list Primus GFS 3.2 realizada el 20 al 22 febrero 2023, auditores Omar Chávez y Asunción Flores. Se presentan acciones correctivas.</p>	

4.02.02	<p>Pregunta: ¿Hay registros de inspecciones pre-cosecha y muestran que el bloque actual (o el área codificada) está despejado para la cosecha?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Se presenta reporte de inspección pre-cosecha F-100-PAA-58, liberación general por inocuidad (Jorge o Sony), 28/02/2023, cosecha inició 01/03/2023. Tabla Los Angeles 3, lechuga orejona.</p>	

4.02.02a	<p>Pregunta: Donde las inspecciones pre-cosecha han descubierto problemas, ¿se han identificado claramente zonas de amortiguamiento y al momento de la auditoría, se respetan dichas zonas?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. No se han detectado problemas para restringir zona de cosecha.</p>	

4.02.03	<p>Pregunta: ¿Hay un registro de inspección pre-operación?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Deficiencia Mayor</p>
	<p>Comentarios del Auditor: MY. No se presentaron registros que muestren las revisión de limpieza de "chaparreras" y botas. Se presenta reporte de inspección pre-cosecha F-100-PAA-58 y Registro F-100-PAA-35-3 Validación diaria de BPA de cosecha.</p>	

Comentarios del auditado: *Se agrega al formato F-100-PAA-35.3 "Validación diaria de BPA de cosecha", la revisión de limpieza de chaparreras y botas. *Se capacita al personal sobre la IT-100-PAA-31 "Lavado y sanitización de equipo de cosecha", donde se declara la obligación del personal de cosecha de portar "chaparreras, botas y sujetador" limpios al inicio de la jornada de trabajo.

[View Files](#)

	AC Aceptada?	
Comentarios de OC/Auditor: MN. No se presenta evidencia de formato implementado (con registros).	Sí	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 7</p> <p>Nueva Puntuación: Deficiencia Menor</p>

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

4.03.01	<p>Pregunta: ¿Existe un programa de capacitación en higiene de la inocuidad alimentaria que cubra a los trabajadores nuevos y existentes y existen registros de estos eventos de capacitación?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Se presenta evidencia de capacitación a inicio de temporada. Se imparten capacitaciones varias, la primera por inocuidad, posteriores por el por el capitan, se reporta en una hoja de programa y registros de capacitación, p.e. reglamento de higiene, política e salud, BPA's, prácticas de higiene, alérgenos, ETA's, trazabilidad, manejo de fauna doméstica y silvestre, entre otros 09/11/2022. Se verificó a Laura Ivonne Suarez.</p>	
4.03.02	<p>Pregunta: ¿Existe un programa de capacitación documentado con registros de la capacitación para los trabajadores de sanitización, incluidas las buenas prácticas y los detalles sobre el uso de productos químicos?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Preparación y monitoreo de sustancias desinfectantes, limpieza y desinfección de equipo de trabajo, registro de producto no conforme en cosecha 09/11/2022, imparte Jorge Luna.</p>	
4.03.03	<p>Pregunta: ¿Se cuenta con procedimientos por escrito y ha sido comunicada la exigencia a los trabajadores que manipulan los alimentos que informen si durante sus labores han sufrido cortes o rozaduras y/o si padecen alguna enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación para los productos que se producen y están enterados de los requisitos para regresar al trabajo? (En países con leyes de privacidad/ confidencialidad de la salud, por ejemplo, EE. UU., los auditores pueden consultar procedimientos/políticas pero no registros reales).</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Sanidad e higiene, indica ETA's, manejo sangre, fluidos corporales. "Reglamento y políticas de la empresa" donde se incluyen políticas: no permitir ingreso de alimentos, no fumar o masticar goma, prohibido ingreso de personal con heridas abiertas, manejo de enfermedades, contacto con sangre o fluidos corporales, prohibido ingreso de infantes y embarazadas, prohibido ingreso de animales, producto que caiga al suelo debe ser desechado.</p>	
4.03.04	<p>Pregunta: ¿Existen registros de incumplimiento de la inocuidad alimentaria de los trabajadores y acciones correctivas asociadas (incluyendo los registros de reentrenamiento)?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Se presentan reportes de incumplimiento en formato F-100-PAA-29, p.e. rancho Aguilares 14/03/2022 personal fue encontrado con refresco en la maquinaria y una lata de aluminio en el área de cosecha, otros 23/02/2023 trabajador fumando dentro del rancho.</p>	
<p>CC Higiene del Trabajador de Cosecha</p>		
4.04.01	<p>Pregunta: ¿Las instalaciones sanitarias son adecuadas en número y ubicación? UN PUNTO CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Se observaron baños móviles en orilla de tabla donde se tenía personal en labor, la estación revisada para la cuadrilla consta de baño para mujeres (1) y baño para hombres (1), se ubican fuera de tabla a un aproximado de 20 m y a nos más de 200 m del punto más alejado de la tabla en corte. Se reportan 32 trabajadores en la cuadrilla. Los baños están abastecidos con papel higiénico en dispensador y estación de lavado de manos con jabón líquido sin aroma, gel alcohol y papel secante.</p>	
4.04.01a	<p>Pregunta: ¿Las instalaciones sanitarias están ubicadas en un lugar adecuado para evitar la contaminación del producto, el embalaje, el equipo y las áreas de cultivo?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Los baños se encuentran fuera del campo, no se tienen riesgos de escurrimientos a cultivos, agua o materiales.</p>	

4.04.01b	<p>Pregunta: ¿Las instalaciones sanitarias están diseñadas y mantenidas para prevenir la contaminación (por ejemplo, libres de fugas y grietas)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. No se tienen fugas, las estaciones sanitarias están diseñadas y mantenidas de forma que no se tienen escurrimientos a cultivo ni agua o materiales.</p>	
4.04.01c	<p>Pregunta: ¿Las instalaciones sanitarias están construidas con materiales fáciles de limpiar?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Los baños son de plástico, tipo móvil de remolque, son de color verde claro. Por el material y el color es fácil la limpieza y verificación de ésta.</p>	
4.04.01d	<p>Pregunta: ¿Los materiales de las instalaciones sanitarias están contruidos de un color claro que permite una evaluación fácil de la ejecución de la limpieza?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Los baños son de plástico, tipo móvil de remolque, son de color verde claro. Por el material y el color es fácil la limpieza y verificación de ésta.</p>	
4.04.01e	<p>Pregunta: ¿Las instalaciones sanitarias cuentan con papel higiénico y el papel higiénico se almacena correctamente (por ejemplo, los rollos de papel higiénico no se almacenan en el piso o en los orinales)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Los baños tienen papel higiénico el cual se ubica en contenedores para ello dentro del baño.</p>	
4.04.01f	<p>Pregunta: Cuando sean utilizados, ¿existe un procedimiento documentado para vaciar los tanques de retención de residuos de manera higiénica y también de forma que se evite la contaminación del producto, del embalaje, del equipo, de los sistemas de agua y de las superficies de cultivo?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. SAPAL 13/10/2022, WC COMPANY permiso de descargas. Procedimiento de limpieza y manejo de derrames es apropiado.</p>	
4.04.01g	<p>Pregunta: ¿Están limpias las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos y existen registros que indiquen que la limpieza, el mantenimiento y el almacenamiento se realizan con regularidad?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Los baños y estaciones de lavado de manos se encontraban en buen estado y limpios. FO-100-PAA-25 Revisión de instalaciones sanitarias, se le adhiere el registro de pegatina que deja el servidor externo en el baño cada mes, en éste van reportados todos los servicios.</p>	
4.04.02	<p>Pregunta: ¿La señalización de lavado de manos se ha publicado correctamente?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. En lavamanos se tiene señalamiento con técnica de lavado de manos.</p>	

4.04.03	<p>Pregunta: ¿Las estaciones de lavado de manos son adecuadas en número y están ubicadas de forma adecuada para el acceso de los trabajadores y el uso de monitoreo? UNA PUNTUACIÓN CERO (NO CUMPLIMIENTO) DE CALIFICACIÓN EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Deficiencia Menor</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: MN. Kit de medición de cloro libre en estaciones de lavado de manos no tiene identificación de fecha de caducidad. Se tienen estaciones de lavado de manos en sanitarios a no más de 20 m de la tabla de labores, se tienen 4 llaves para 32 empleados de la cuadrilla. Las estaciones son visibles. Se encontraban abastecidas adecuadamente con los insumos necesarios como jabón sin aroma, gel alcohol y toallas de papel.</p>							
<p>Comentarios del auditado: Se opta por la selección de una marca de repuestos de reactivos químicos empleados en el kit de medición de cloro libre que tenga la característica deseable de "Fecha de caducidad".</p>								
<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>AC Aceptada?</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Comentarios de OC/Auditor: Aceptada</td> <td>Sí</td> <td> <p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </tbody> </table>				AC Aceptada?		Comentarios de OC/Auditor: Aceptada	Sí	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	AC Aceptada?							
Comentarios de OC/Auditor: Aceptada	Sí	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
4.04.03a	<p>Pregunta: ¿Están las estaciones de lavado de manos diseñadas y mantenidas adecuadamente (por ejemplo, la capacidad de capturar o controlar el agua de enjuague para evitar la contaminación del producto, el embalaje y el área de cultivo, sin desagües obstruidos, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Las estaciones de lavado de manos no tienen fugas, se encuentran en buen estado, fluye agua de manera adecuada. El agua gris va a tanque receptor inferior y posteriormente es succionado por el servicio externo de succión y limpieza de baños.</p>							
4.04.03b	<p>Pregunta: ¿Las estaciones de lavado de manos son claramente visibles (por ejemplo, situadas fuera de la instalación sanitaria) y de fácil acceso para los trabajadores?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Las estaciones de lavado de manos se encuentran ubicadas en baños. Los baños son móviles y se colocan cerca de labores del personal, son visibles.</p>							
4.04.03c	<p>Pregunta: ¿Las estaciones de lavado de manos están adecuadamente abastecidas con jabón sin perfume y toallas de papel?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Las estaciones de lavado de manos se surten con toallas secantes, agua potable, jabón sin aroma y bote de basura con tapa. Se reporta la revisión en FO-100-PAA-25 Revisión de instalaciones sanitarias, se le adhiere el registro de pegatina que deja el servidor externo en el baño cada mes, en éste van reportados todos los servicios.</p>							
4.04.03d	<p>Pregunta: En caso de quedarse sin material de tocador (por ejemplo, agua, jabón, papel higiénico, toallas de papel de mano), ¿hay suministros adicionales disponibles para que los baños puedan reponerse rápidamente?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Se tiene almacenaje de material de lavado de manos, esto aplica para agua, papel, jabón y toallas de papel secantes. Se entrevistó al personal quienes muestran materiales extra en topers que transportan con la cuadrilla.</p>							

4.04.04	<p>Pregunta: ¿Se realizan pruebas de coliformes totales (TC) y de E. coli genérico en el agua utilizada para el lavado de manos con la frecuencia requerida y/o esperada?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Deficiencia Mayor</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: MY. Los análisis de agua en estaciones de lavado de manos se realizan una vez al año y no cada tres meses durante temporada. P.e. 07/03/2023, estación de lavado de manos de baños 1662, estación 1652, estación 1656 mayorazgo, estación 1658 mayorazgo, todos con CT, E. Coli < 1 UFC/100 ml, todos por filtrado de membrana.</p>							
<p>Comentarios del auditado: Se actualiza el F-100-PAA-32 Programa para estaciones de sanitización, estaciones de agua para lavado de manos y agua para lavado de producto. View Files</p>								
<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>AC Aceptada?</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Comentarios de OC/Auditor: MN. Se acepta plan adjunto para cumplimiento de frecuencia, la frecuencia será evaluada en siguiente evaluación.</td> <td>Sí</td> <td> <p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Deficiencia Menor</p> </td> </tr> </tbody> </table>				AC Aceptada?		Comentarios de OC/Auditor: MN. Se acepta plan adjunto para cumplimiento de frecuencia, la frecuencia será evaluada en siguiente evaluación.	Sí	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Deficiencia Menor</p>
	AC Aceptada?							
Comentarios de OC/Auditor: MN. Se acepta plan adjunto para cumplimiento de frecuencia, la frecuencia será evaluada en siguiente evaluación.	Sí	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Deficiencia Menor</p>						
4.04.04a	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubran los protocolos de muestreo adecuados, que incluyen dónde deben tomarse las muestras y cómo deben identificarse las muestras?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Deficiencia Mayor</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: MY. POE Uso de agua no indica proceder para toma, identificación y manejo de muestras de agua en estaciones de lavado de manos, agua de limpieza herramientas.</p>							
<p>Comentarios del auditado: Se realiza la alta de la versión más reciente de la IT-100-PAA-27 " Toma de muestras de agua de pozos, estanques y piletas en el sistema documental". View Files</p>								
<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>AC Aceptada?</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Comentarios de OC/Auditor: Aceptada</td> <td>Sí</td> <td> <p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </tbody> </table>				AC Aceptada?		Comentarios de OC/Auditor: Aceptada	Sí	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	AC Aceptada?							
Comentarios de OC/Auditor: Aceptada	Sí	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
4.04.04b	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Se presenta POE Uso de agua, se indican acciones a seguir en caso de resultados inapropiados.</p>							
4.04.04c	<p>Pregunta: Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. No se obtuvieron resultados inapropiados en análisis de agua. La puntuación no se afecta.</p>							
4.04.05	<p>Pregunta: ¿Los trabajadores se lavan y desinfectan las manos antes de comenzar a trabajar todos los días, después de usar el baño, después de los descansos, antes de ponerse los guantes y cuando las manos pueden estar contaminadas?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Se observó a trabajadores de cosecha lavarse las manos al salir al baño. La técnica es adecuada.</p>							

4.04.06	<p>Pregunta: ¿Las estaciones secundarias de desinfección de manos (por ejemplo, inmersiones de mano, geles o estaciones de pulverización) son adecuadas en número y ubicación, y las estaciones se mantienen de manera adecuada?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Se tienen estaciones de gel alcohol en todas las estaciones de lavado de manos e ingresos a áreas de producción.</p>	
4.04.07	<p>Pregunta: ¿Es evidente que se toman medidas correctivas cuando los trabajadores no cumplen con las pautas para el lavado de manos?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. No se observó evento de trabajador que incumpla en lavado de manos. Los trabajadores indican que al no lavarse las manos se les levanta reporte. La puntuación no se afecta.</p>	
4.04.08	<p>Pregunta: ¿Los trabajadores que laboran directa o indirectamente con los alimentos están libres de señales de abscesos, llagas, heridas abiertas y no muestran indicios de enfermedades de origen alimentario?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Los trabajadores no tienen heridas, llagas o enfermedades visibles.</p>	
4.04.09	<p>Pregunta: ¿La joyería está confinada a una alianza de boda sencilla y los relojes, aros, pestañas postizas, etc., no se usan?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Se tiene prohibido el uso de joyería, no se observó a nadie portando joyería.</p>	
4.04.10	<p>Pregunta: ¿Se están guardando adecuadamente los artículos personales de los trabajadores (es decir, no se guardan en las zonas de cultivo ni en las áreas de almacenamiento de material)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. No se almacenan artículos de los trabajadores en lugares de cultivo, estos son dejados en vehículo de la cuadrilla.</p>	
4.04.11	<p>Pregunta: ¿Fumar, comer, masticar y beber está confinado a áreas designadas, y se prohíbe escupir en todas las áreas?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. No se han detectado indicios de incumplir las políticas, se tiene prohibido fumar, comer o masticar en sitios de cultivo y almacenes, beber se puede solo agua.</p>	
4.04.12	<p>Pregunta: ¿Los trabajadores usan redes efectivas que contienen todo el cabello?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Los trabajadores utilizan cofias para cubrir todo el cabello.</p>	

4.04.13	<p>Pregunta: ¿Se quitan todos los artículos de los bolsillos superiores de la prenda (camisa, blusa, etc.) y no se usan artículos no seguros (por ejemplo, bolígrafos, gafas en la parte superior de la cabeza, dispositivos Bluetooth, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
<p>Comentarios del Auditor: CT. Ningún trabajador porta cosas en bolsillos o en cabeza.</p>											
4.04.14	<p>Pregunta: ¿Todos los trabajadores usan prendas protectoras externas adecuadas para la operación (por ejemplo, ropa limpia apropiada, batas, delantales, mangas y guantes sin látex)?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Deficiencia Menor</p>									
<p>Comentarios del Auditor: MN. Se utilizan guantes de látex. Se utiliza ropa limpia además de la ropa de protección que consta de mandil, guantes, cubrebocas, cofia, chaparreras y botas.</p>											
<table border="1"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="261 554 1175 611"> <p>Comentarios del auditado: Se emite carta por parte del departamento de "Seguridad e higiene" que respalda el histórico de NO EVENTOS de incidentes por el uso de guantes en el personal de cosecha.</p> </td> <td data-bbox="1305 554 1446 590" style="text-align: right;"> View Files </td> </tr> <tr> <td data-bbox="261 611 1070 667"></td> <td data-bbox="1070 611 1175 667" style="text-align: center;"> <p>AC Aceptada?</p> </td> <td data-bbox="1175 611 1510 667"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="261 667 1070 821"> <p>Comentarios de OC/Auditor: Aceptada</p> </td> <td data-bbox="1070 667 1175 821" style="text-align: center;"> <p>Sí</p> </td> <td data-bbox="1175 667 1510 821"> <p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </table>			<p>Comentarios del auditado: Se emite carta por parte del departamento de "Seguridad e higiene" que respalda el histórico de NO EVENTOS de incidentes por el uso de guantes en el personal de cosecha.</p>		View Files		<p>AC Aceptada?</p>		<p>Comentarios de OC/Auditor: Aceptada</p>	<p>Sí</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>
<p>Comentarios del auditado: Se emite carta por parte del departamento de "Seguridad e higiene" que respalda el histórico de NO EVENTOS de incidentes por el uso de guantes en el personal de cosecha.</p>		View Files									
	<p>AC Aceptada?</p>										
<p>Comentarios de OC/Auditor: Aceptada</p>	<p>Sí</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
4.04.15	<p>Pregunta: ¿Se quitan los trabajadores las prendas protectoras externas (por ejemplo, batas, delantales, mangas y guantes) cuando están en descanso, antes de usar los inodoros y cuando se van a casa al final de su turno?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
<p>Comentarios del Auditor: CT. Trabajadores se retiran su ropa de protección al salir a descanso, baño y de término de labores. Junto baño se tiene perchero para dejar ropa. Al terminar labores, la ropa de protección es recolectada por el supervisor en una bolsa de plástico, se lava en instalaciones del rancho (no revisadas).</p>											
4.04.15a	<p>Pregunta: ¿Hay un área designada para que los trabajadores dejen prendas protectoras externas (por ejemplo, batas, delantales, mangas y guantes) cuando están en descanso y antes de usar los sanitarios?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
<p>Comentarios del Auditor: CT. Trabajadores se retiran su ropa de protección al salir a descanso, baño y de término de labores. Junto baño se tiene perchero para dejar ropa. Al terminar labores, la ropa de protección es recolectada por el supervisor en una bolsa de plástico, se lava en instalaciones del rancho (no revisadas).</p>											
4.04.16	<p>Pregunta: ¿El agua potable fresca es fácilmente accesible para los trabajadores?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
<p>Comentarios del Auditor: CT. Los trabajadores portan agua potable para consumo así como vasos de un solo uso. El agua se ubica en carro de cuadrilla.</p>											
4.04.16a	<p>Pregunta: ¿Se proporcionan tazas de un solo uso (a menos que se use una fuente para beber) y están disponibles cerca del agua potable?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
<p>Comentarios del Auditor: CT. Se provee de vasos individuales de plástico para cada trabajador.</p>											

4.04.17	<p>Pregunta: ¿Los botiquines de primeros auxilios están adecuadamente abastecidos y fácilmente disponibles?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Se observó botiquín en vehículo del personal. El botiquín cuenta con los insumos mínimos necesarios para curaciones como antiséptico, guantes estériles, gasas, banditas, mertiolate.</p>							
4.04.18	<p>Pregunta: ¿Se destruyen todas las mercancías que entran en contacto con sangre y/u otros fluidos corporales? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. No se observaron eventos de materiales o producto en contacto con sangre. La puntuación no se afecta.</p>							
4.04.19	<p>Pregunta: ¿Se cuenta con basureros adecuados y están colocados en lugares apropiados?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Se tienen botes de basura ubicados en comedor y área de lavado de manos. Los botes tienen bolsa y tapa.</p>							
4.04.20	<p>Pregunta: ¿Los problemas potenciales de materiales extraños (por ejemplo, metal, vidrio, plástico) están controlados?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 1 Puntuación: Deficiencia Mayor</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: MY. Se encuentra roto el toldo de tractor 209. Protector de lámpara se encuentra roto (plástico quebrado) equipo 399-30.</p>							
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Comentarios del auditado: *Se genera orden de reparación para realizar el cambio del toldo dañado por otro en buen estado y para colocar lámpara con su protección correspondiente en el equipo 399-30 *Se anexa evidencia fotográfica del cambio del toldo y de la colocación de la lámpara en el equipo 399-30</p> <div style="text-align: right;">View Files</div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 10%; text-align: center;">AC Aceptada?</th> <th style="width: 30%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p>Comentarios de OC/Auditor: MN. Se acepta corrección, sin embargo, se verificará seguimiento pre-operacional en siguiente auditoría.</p> </td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">Sí</td> <td> <p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 3 Nueva Puntuación: Deficiencia Menor</p> </td> </tr> </tbody> </table> </div>				AC Aceptada?		<p>Comentarios de OC/Auditor: MN. Se acepta corrección, sin embargo, se verificará seguimiento pre-operacional en siguiente auditoría.</p>	Sí	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 3 Nueva Puntuación: Deficiencia Menor</p>
	AC Aceptada?							
<p>Comentarios de OC/Auditor: MN. Se acepta corrección, sin embargo, se verificará seguimiento pre-operacional en siguiente auditoría.</p>	Sí	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 3 Nueva Puntuación: Deficiencia Menor</p>						
CC	Prácticas de Cosecha							
4.05.01	<p>Pregunta: ¿El área de cosecha está libre de presencia animal y/o actividad animal (salveje o doméstica)? Si la respuesta es Cumplimiento Total, vaya a 4.05.02</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Área de cosecha se encontraba sin incidencia de animales.</p>							
4.05.01a	<p>Pregunta: ¿El área de cosecha está libre de cualquier evidencia de materia fecal animal? UN PUNTAJE DE CERO (NO CUMPLIMIENTO) EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA.</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>						
	<p>Comentarios del Auditor:</p>							

4.05.02	<p>Pregunta: ¿El área de cosecha está libre de cualquier evidencia de contaminación de materia fecal humana? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p> <p>Comentarios del Auditor: CT. No se observaron incidencias de heces humanas en área auditada de cosecha.</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
4.05.03	<p>Pregunta: ¿El área de cosecha está libre de evidencia de bebés o niños pequeños?</p> <p>Comentarios del Auditor: CT. No se observaron niños pequeños o bebés en la unidad de producción ni en sus espacios de almacenamiento de materiales.</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
4.05.04	<p>Pregunta: ¿Están todos los productos químicos (pesticidas, desinfectantes, detergentes, lubricantes, etc.) almacenados de forma segura, y están etiquetados correctamente?</p> <p>Comentarios del Auditor: MN. No se tiene charola de contención de derrames para envase de desinfectante que se porta en maquina de cosecha</p> <div data-bbox="253 806 1516 1157" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Comentarios del auditado: <i>Se imparte capacitación al personal responsable del manejo de sustancias desinfectantes sobre su correcto almacenamiento "Resguardo de soluciones sanitizantes 28.- Todo producto envasado debe estar identificado (Prohibido reutilizar envases agroquímicos), Todo envase de químico vacío perforado resguardar en un lugar seguro bajo llave. Nota: Se impartió capacitación también a la cuadrilla de Tierrafría, sin embargo ésta no porta envase de desinfectante en máquina de cosecha.</i></p> <div style="text-align: right;">View Files</div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 10%; text-align: center;">AC Aceptada?</th> <th style="width: 30%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Comentarios de OC/Auditor: <i>Aceptada</i></td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">Sí</td> <td> <p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </tbody> </table> </div>		AC Aceptada?		Comentarios de OC/Auditor: <i>Aceptada</i>	Sí	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 7</p> <p>Puntuación: Deficiencia Menor</p>
	AC Aceptada?							
Comentarios de OC/Auditor: <i>Aceptada</i>	Sí	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
4.05.05	<p>Pregunta: ¿Los químicos de "grado alimenticio" y "grado no alimenticio" se usan de manera apropiada, según la etiqueta y no mezclados?</p> <p>Comentarios del Auditor: CT. Los químicos utilizados para lavado de manos y materiales es aceptado para uso indirecto en industria de alimentos.</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>						

4.05.06	<p>Pregunta: ¿Existen registros de pruebas microbianas para el agua utilizada para el contacto poscosecha del producto (por ejemplo, lavado, rehidratación) y superficies de contacto del producto (por ejemplo, mesas de clasificación, empaque y limpieza y herramientas de cosecha) que muestran que no hay coliformes totales detectables y E. coli genérico en el agua?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Deficiencia Mayor</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: MY. No se realizan análisis en el punto final de uso (estaciones de limpieza de herramientas y equipo), los análisis presentados son de agua muestreada en cada pozo con frecuencia anual, p.e. 07/03/2023 CT, E. Coli < 1 UFC/100 ml, todos por filtrado de membrana. A dependencia de donde se encuentre la cuadrilla, es la fuente de agua que se tendrá en uso.</p>							
	<table border="1"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="256 365 1175 441"> <p>Comentarios del auditado: *Se programan y solicitan analisis microbiológicos para agua de sanitización de cuchillos y para el agua de sanitización del producto. *Se presentan resultados de análisis y cronograma de toma de muestras.</p> </td> <td data-bbox="1175 365 1511 441" style="text-align: right;"> View Files </td> </tr> <tr> <td data-bbox="256 441 1071 659"> <p>Comentarios de OC/Auditor: MN. Se acepta plan adjunto para cumplimiento de frecuencia y puntos de muestreo, la frecuencia será evaluada en siguiente evaluación así como el sitio de toma de muestra.</p> </td> <td data-bbox="1071 441 1175 659" style="text-align: center; vertical-align: middle;"> <p>AC Aceptada?</p> <p>Sí</p> </td> <td data-bbox="1175 441 1511 659"> <p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Deficiencia Menor</p> </td> </tr> </table>		<p>Comentarios del auditado: *Se programan y solicitan analisis microbiológicos para agua de sanitización de cuchillos y para el agua de sanitización del producto. *Se presentan resultados de análisis y cronograma de toma de muestras.</p>		View Files	<p>Comentarios de OC/Auditor: MN. Se acepta plan adjunto para cumplimiento de frecuencia y puntos de muestreo, la frecuencia será evaluada en siguiente evaluación así como el sitio de toma de muestra.</p>	<p>AC Aceptada?</p> <p>Sí</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Deficiencia Menor</p>
<p>Comentarios del auditado: *Se programan y solicitan analisis microbiológicos para agua de sanitización de cuchillos y para el agua de sanitización del producto. *Se presentan resultados de análisis y cronograma de toma de muestras.</p>		View Files						
<p>Comentarios de OC/Auditor: MN. Se acepta plan adjunto para cumplimiento de frecuencia y puntos de muestreo, la frecuencia será evaluada en siguiente evaluación así como el sitio de toma de muestra.</p>	<p>AC Aceptada?</p> <p>Sí</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Deficiencia Menor</p>						
4.05.06a	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos escritos (POE) que cubren medidas correctivas para resultados de pruebas de agua no adecuados o anormales?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Se presenta POE Uso de agua, se indican acciones a seguir en caso de resultados inapropiados.</p>							
4.05.06b	<p>Pregunta: Si se han detectado resultados inadecuados o anormales, ¿se han realizado medidas correctivas documentadas?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. No se obtuvieron resultados inapropiados en análisis de agua. La puntuación no se afecta.</p>							
4.05.07	<p>Pregunta: ¿El producto es cosechado y transportado a una instalación para manejo adicional y/o embalaje final?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: Si</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: Sí. La lechuga orejona es llevada a empaque para proceso.</p>							
4.05.08	<p>Pregunta: ¿El producto es envasado en la unidad de envasado final en el área de cultivo? Si la respuesta es No, vaya a 4.05.09</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: No</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: No. El producto se coloca en cajas de plástico para una posterior manipulación en el empaque de la empresa.</p>							
4.05.08a	<p>Pregunta: ¿El material de embalaje (por ejemplo, cajas de cartón, bolsas, embalaje de almeja, sacos, RPC) está destinado a transportar productos utilizados únicamente con ese fin?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>						
	<p>Comentarios del Auditor:</p>							
4.05.08b	<p>Pregunta: ¿Se inspecciona el material de embalaje antes de su uso y el producto y el material de embalaje está libre de contaminación por manipulación y exposición al suelo?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>						
	<p>Comentarios del Auditor:</p>							

4.05.08c	<p>Pregunta: Si el material de embalaje se deja en el área de cultivo sin vigilancia, ¿es almacenado seguro y protegido?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor:</p>	
4.05.09	<p>Pregunta: ¿El cultivo, el producto cosechado, los ingredientes (incluida el agua), los envases que entran en contacto con los alimentos y las superficies que entran en contacto con alimentos están dentro de las tolerancias aceptadas para el deterioro y están libres de adulteración? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. No se observó manipulación inadecuada o adulteración.</p>	
4.05.10	<p>Pregunta: ¿Se usan superficies de clasificación y embalaje, carros, escaleras y otras ayudas para la cosecha? Si es No, vaya a la pregunta 4.05.11.</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: Si</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Sí. Se utilizan superficies de equipo para colocar lechuga y cajas plásticas con producto.</p>	
4.05.10a	<p>Pregunta: ¿El diseño y el estado de superficies de selección y embalaje (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera) facilitan la limpieza y el mantenimiento efectivos?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Remolque es específico para la actividad se encuentran en buen estado y su diseño facilita la limpieza la cual se realiza con karcher a alta presión por equipo de trabajadores específicos para la actividad.</p>	
4.05.10b	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para las superficies de clasificación y empaque que incluyan la frecuencia de limpieza y desinfección, y los procedimientos utilizados, incluso los detalles del uso de productos químicos?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Lavado y sanitización de equipo de cosecha IT-100-PAA-31, se indica guantes, espátulas, cuchillos, botas, chaparreras, mandiles, mangas, cubetas, remolques, tolvas, cajones, canastillas, camiones con plataforma.</p>	
4.05.10c	<p>Pregunta: ¿Se encuentran archivados los registros de limpieza y sanitización de superficies de clasificación y empaquetado que muestran lo que se hizo, cuándo, por quién y que detallen las pruebas de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Registro F-100-PAA-35-3 Validación diaria de BPA de cosecha, se indica nombre del rancho, fecha, producto, tabla, cuadrilla, condiciones de camión, políticas BPA personal, ppm de sales cuaternarias (200 ppm) en cubeta para desinfección de cuchillo y cubeta para guantes. # cuchillos entregados y devueltos, limpieza de cuchillos, mandiles y guantes entregados, limpieza de área de carga, se reporta inspección de material de empaque.</p>	
4.05.11	<p>Pregunta: ¿Se usan contenedores reutilizables (por ejemplo, recipientes, bolsos de campo, asas, RPC, papeleras) en la operación de cosecha? Si la respuesta es No, vaya a 4.05.12.</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: Si</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Sí. Se utilizan cajas plásticas las cuales no se encuentran a resguardo de limpieza y almacenaje por la cuadrilla.</p>	

4.05.11a	<p>Pregunta: ¿El diseño y el estado de los contenedores reutilizables (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera, sin tejido) facilitan la limpieza y el mantenimiento efectivo?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Se trata de cajas plásticas, son limpias, fáciles de lavar y sanitizar.</p>	
4.05.11b	<p>Pregunta: ¿Los contenedores reutilizables están libres de contaminación de manejo?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Durante la auditoría se observan los contenedores libres de contaminación por manipuleo.</p>	
4.05.11c	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para los contenedores reutilizables que incluyan la frecuencia de limpieza y desinfección y los procedimientos utilizados, incluso los detalles del uso de productos químicos?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Lavado y sanitización de equipo de cosecha IT-100-PAA-31, se indica guantes, espátulas, cuchillos, botas, chaparreras, mandiles, mangas, cubetas, remolques, tolas, cajones, canastillas, camiones con plataforma. Las cajas RPC son lavados y sanitizados en el empaque en otra locación no revisada.</p>	
4.05.11d	<p>Pregunta: ¿Se encuentran archivados los registros de limpieza y sanitización de los contenedores reutilizables que muestran lo que se hizo, cuándo, por quién y detallan las pruebas de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. La cuadrilla no lava los contenedores pues lo hace el empaque en otra locación, sin embargo, se verifica la limpieza de contenedores en el formato F-100-PAA-35-3 Validación diaria de BPA de cosecha, se indica nombre del rancho, fecha, producto, tabla, cuadrilla, condiciones de camión, políticas BPA personal, # cuchillos entregados y devueltos, limpieza de cuchillos, mandiles y guantes entregados, limpieza de área de carga, se reporta inspección de material de empaque.</p>	
4.05.12	<p>Pregunta: ¿Se utilizan herramientas (por ejemplo, cuchillos, tijeras, etc.) en la cosecha? Si la respuesta es No, vaya a 4.05.13.</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: Si</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Sí. Se utilizan cuchillos de acero inoxidable con mango plástico.</p>	
4.05.12a	<p>Pregunta: ¿El diseño y el estado de las herramientas de cosecha (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera, sin tela) facilitan la limpieza y el mantenimiento efectivos?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Se utilizan cuchillos de acero inoxidable con mango plástico. Se desinfectan en cubetas con solución de sales cuaternarias a 200 ppm, se encuentran en buenas condiciones, sin óxido.</p>	
4.05.12b	<p>Pregunta: ¿Las herramientas de cosecha están libres de la exposición al suelo y/o a cualquier contaminación de manejo?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Los cuchillos son manejados de manera apropiada, son colocados en cubeta con solución desinfectante a base de sales cuaternarias a 200 ppm al salir a descanso o baños. Al finalizar trabajo, éstos son recogidos por capitán y resguardados en caja de misma maquinaria.</p>	

4.05.12c	<p>Pregunta: ¿Existe una programa de rendición de cuentas, almacenamiento y control de herramientas para cuchillos y herramientas de corte similares utilizadas en el área de cosecha cuando no están en uso?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Registro F-100-PAA-35-3 Validación diaria de BPA de cosecha, se indica nombre del rancho, fecha, producto, tabla, cuadrilla, condiciones de camión, políticas BPA personal, ppm de sales cuaternarias (200 ppm) en cubeta para desinfección de cuchillo y cubeta para guantes. # cuchillos entregados y devueltos, limpieza de cuchillos, mandiles y guantes entregados, limpieza de área de carga, se reporta inspección de material de empaque.</p>	
4.05.12d	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para las herramientas de cosecha que incluyan la frecuencia de limpieza y desinfección y los procedimientos utilizados, incluso los detalles sobre el uso de productos químicos?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Lavado y sanitización de equipo de cosecha IT-100-PAA-31, se indica guantes, espátulas, cuchillos, botas, chaparreras, mandiles, mangas, cubetas, remolques, tolvas, cajones, canastillas, camiones con plataforma.</p>	
4.05.12e	<p>Pregunta: ¿Se encuentran archivados los registros de limpieza y sanitización de las herramientas de cosecha que muestran lo que se hizo, cuándo, por quién y detallan las pruebas de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Registro F-100-PAA-35-3 Validación diaria de BPA de cosecha, se indica nombre del rancho, fecha, producto, tabla, cuadrilla, condiciones de camión, políticas BPA personal, ppm de sales cuaternarias (200 ppm) en cubeta para desinfección de cuchillo y cubeta para guantes. # cuchillos entregados y devueltos, limpieza de cuchillos, mandiles y guantes entregados, limpieza de área de carga, se reporta inspección de material de empaque.</p>	
4.05.12f	<p>Pregunta: ¿Los puntos de inmersión de la herramienta de recolección se mantienen de forma adecuada en términos de resistencia de la solución antimicrobiana y se mantienen registros de las comprobaciones de la solución? LOS AUDITORES DEBEN REQUERIR UNA PRUEBA EN EL MOMENTO DE LA AUDITORÍA.</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Registro F-100-PAA-35-3 Validación diaria de BPA de cosecha, se indica nombre del rancho, fecha, producto, tabla, cuadrilla, condiciones de camión, políticas BPA personal, ppm de sales cuaternarias (200 ppm) en cubeta para desinfección de cuchillo y cubeta para guantes. # cuchillos entregados y devueltos, limpieza de cuchillos, mandiles y guantes entregados, limpieza de área de carga, se reporta inspección de material de empaque. En sitio se monitoreo solución de cuchillos y guantes, ambos estaban en 200 ppm para sales cuaternarias.</p>	
4.05.13	<p>Pregunta: ¿Se usa maquinaria en el proceso de cosecha? Si la respuesta es No, vaya a 4.05.14.</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: Si</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Sí. Se utiliza tractor, plataforma de selección y remolque.</p>	
4.05.13a	<p>Pregunta: ¿Las superficies de la maquinaria que está en contacto con los alimentos están libres de pintura descascarada, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (por ejemplo, cinta de embalar, hilo, cartón, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Equipo no tiene materiales antihigiénicos en superficies de contacto.</p>	

4.05.13b	<p>Pregunta: ¿Las superficies de la maquinaria de contacto con alimentos están limpias?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Las superficies de contacto se encuentran limpias.</p>	
4.05.13c	<p>Pregunta: ¿Las superficies de la maquinaria que no están en contacto con los alimentos están libres de pintura descascarada, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (por ejemplo, cinta de embalar, hilo, cartón, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. No se observó desprendimiento de óxido, pintura u otros.</p>	
4.05.13d	<p>Pregunta: ¿Las superficies de la maquinaria que no está en contacto con los alimentos están limpias?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Las superficies de la maquinaria de no contacto están limpias.</p>	
4.05.13e	<p>Pregunta: ¿El diseño y el estado de la maquinaria (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, sin madera) facilitan la limpieza, la sanitización y el mantenimiento efectivos?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. El diseño del equipo permite una fácil limpieza, no tiene uniones no suavizadas, materiales antihigiénicos ni desprendieses.</p>	
4.05.13f	<p>Pregunta: ¿La maquinaria se diseñó y se usa adecuadamente para minimizar la contaminación del producto (por ejemplo, se utilizan bandejas de goteo, las rutas dedicados para el paso del tractor)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Todos los tractores tienen lona de contención de goteos de aceite en parte baja. Se tienen charolas para contener goteos.</p>	
4.05.13g	<p>Pregunta: ¿Están protegidos de alguna manera todos los vidrios en las cosechadoras, camiones de campo y tractores?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Los vidrios de luces y focos de cosechadora como de tractores y camiones están protegidos con micas adheribles.</p>	
4.05.13h	<p>Pregunta: ¿Están todas las plataformas por encima del producto, el embalaje o las superficies que entran en contacto con los alimentos (por ejemplo, cinturones) en la maquinaria de recolección y en los camiones de campo provistos de protección para evitar la contaminación del producto?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Chumaceras, cadenas y motores se encuentran protegidos para evitar escurrimientos desde partes superiores</p>	

4.05.13i	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos escritos de limpieza y desinfección (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para la maquinaria de recolección que incluyan la frecuencia de limpieza y desinfección, los procedimientos utilizados y los registros de prueba de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Lavado y sanitización de equipo de cosecha IT-100-PAA-31, se indica guantes, espátulas, cuchillos, botas, chaparreras, mandiles, mangas, cubetas, remolques, tolvas, cajones, canastillas, camiones con plataforma.</p>	
4.05.13j	<p>Pregunta: ¿Se encuentran archivados los registros de limpieza y sanitización de la maquinaria de recolección que muestran lo que se hizo, cuándo, por quién y detallan las pruebas de resistencia de la solución antimicrobiana utilizada para desinfectar las superficies?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Registro F-100-PAA-35-3 Validación diaria de BPA de cosecha, se indica nombre del rancho, fecha, producto, tabla, cuadrilla, condiciones de camión, políticas BPA personal, ppm de sales cuaternarias (200 ppm) en cubeta para desinfección de cuchillo y cubeta para guantes, # cuchillos entregados y devueltos, limpieza de cuchillos, mandiles y guantes entregados, limpieza de área de carga, se reporta inspección de material de empaque.</p>	
4.05.13k	<p>Pregunta: ¿Existe documentación escrita que demuestre que solo se usan lubricantes de calidad alimentaria en las partes críticas de la maquinaria de recolección que tienen el potencial de contaminar el producto?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Se utilizan grasas grado alimenticio, se presentó ficha técnica de grasa Mobil H1.</p>	
4.05.14	<p>Pregunta: ¿Se usa agua directamente en contacto con el producto (por ejemplo, rehidratación, descorazonado en el campo)? Si la respuesta es No, vaya a 4.05.15</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: Si</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Sí. Se utiliza agua clorada a 50 ppm para asperjar las lechugas, se trata de agua de un solo paso, monitoreo cada dos horas. Cloro libre.</p>	
4.05.14a	<p>Pregunta: ¿Existen Procedimientos Operativos Estándar (POE) específicos para el monitoreo de parámetros antimicrobianos en sistemas de agua de paso único y/o recirculada/por lote y para el cambio de los sistemas de agua de recirculación/por lote (por ejemplo, tanques de descarga) y para el pH y monitorear la temperatura del agua (si aplica)?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Se utiliza agua de pozo, se transporta en tanque en el mismo remolque de cosecha. El agua es clorada a 50 ppm, es cloro libre lo que se monitorea, se trata de etapa de un solo paso. Lavado y sanitización IT-100-PAA-31</p>	
4.05.14b	<p>Pregunta: ¿Existen registros (con acciones correctivas) que muestren la prueba de resistencia antimicrobiana (por ejemplo, cloro libre, ácido peroxiacético) del agua de lavado antes del inicio y durante todo el ciclo?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Registro F-100-PAA-35-3 Validación diaria de BPA de cosecha, se indica nombre del rancho, fecha, producto, tabla, cuadrilla, condiciones de camión, políticas BPA personal, ppm de sales cuaternarias (200 ppm) en cubeta para desinfección de cuchillo y cubeta para guantes, si aplica, se reporta cloro a 100 ppm para esparcido en coliflor y de 50 ppm para esparcido sobre lechuga orejona. Limpieza de tanque de agua en tractor y de pipa, # cuchillos entregados y devueltos, limpieza de cuchillos, mandiles y guantes entregados, limpieza de área de carga, se reporta inspección de material de empaque.</p>	
4.05.14c	<p>Pregunta: ¿Existen registros de monitoreo de la acumulación de material orgánico (turbidez) y del cambio de sistemas de agua recirculada y por lotes (por ejemplo, tanques de descarga, canales, aspiradoras hidráulicas, enfriadores hidráulicos, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. Se trata de etapa de lavado de un solo paso, el agua que se asperja es desechada.</p>	

4.05.14d	<p>Pregunta: ¿Utiliza la operación las tiras de prueba, los kits de prueba o las sondas de prueba apropiados para verificar las concentraciones de productos químicos antimicrobianos (por ejemplo, agua de contacto de poscosecha, estaciones de inmersión, etc.) que se utilizan, están en condiciones operativas y se están utilizando correctamente?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: CT. Se utiliza agua clorada de un solo paso, las tiras reactivas utilizadas miden cloro libre, marca Hydrión con escala 10-25-50-100-200 pp, caducidad vigente a 01 de mayo 2023. Se verificó su uso y es conforme a las instrucciones de la etiqueta de las tiras reactivas.</p>	
4.05.15	<p>Pregunta: ¿El producto cosechado es "procesado en el campo" o "semielaborado en el campo" (por ejemplo, descorazonado en el campo, arriba y abajo, florets)? Si la respuesta es No, vaya a 4.05.16.</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: No</p>
	<p>Comentarios del Auditor: No. El producto no es procesado en campo, el producto íntegro es enviado a cooler para enfriamiento.</p>	
4.05.15a	<p>Pregunta: Cuando el producto cosechado es "procesado en el campo" o "semielaborado en el campo", ¿fluye el proceso, el diseño de la máquina, el control del trabajador, el control de los utensilios, etc., asegura que los productos procesados no estén contaminados por productos no procesados?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor:</p>	
4.05.15b	<p>Pregunta: ¿Todas las cajas de plástico se cierran inmediatamente después de la cosecha para evitar la contaminación del producto cosechado?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor:</p>	
<p>CC Tratamientos poscosecha</p>		
4.06.01	<p>Pregunta: ¿Hay algún tratamiento poscosecha realizado para el producto en el área de cultivo? Si es No, vaya a 4.07.01.</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: No</p>
	<p>Comentarios del Auditor: No. No se realizan tratamientos poscosecha al producto.</p>	
4.06.01a	<p>Pregunta: ¿Existen registros actualizados de todos los pesticidas aplicados en el área de cultivo al producto cosechado? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor:</p>	
4.06.01b	<p>Pregunta: ¿Todos los pesticidas aplicados poscosecha están autorizados/registrados por la autoridad/gobierno del país de producción? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor:</p>	
4.06.01c	<p>Pregunta: ¿Todos los pesticidas aplicados poscosecha se utilizan según las recomendaciones/indicaciones de la etiqueta? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor:</p>	
4.06.01d	<p>Pregunta: Cuando los productos están destinados a la exportación, ¿existe información sobre el cumplimiento de los Límites Máximos de Residuos (LMR) de pesticidas para poscosecha, teniendo en cuenta el país de destino, el/los cultivo(s) objetivo y los ingredientes activos aplicados?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor:</p>	

4.06.01e	Pregunta: Cuando los productos están destinados a la exportación, ¿existen pruebas de que se cumplen los Límites Máximos de Residuos (LMR) de los mercados previstos?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor:	
4.06.01f	Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado para la aplicación de los pesticidas poscosecha, que considere la mezcla y la carga, la aplicación y la limpieza del equipo?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor:	
4.06.01g	Pregunta: ¿Hay documentación que demuestre que la(s) persona(s) que toma(n) decisiones para las aplicaciones de pesticidas en poscosecha son competentes?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor:	
4.06.01h	Pregunta: ¿Existe documentación que demuestre que las personas que manejan materiales pesticidas en poscosecha están capacitadas y están bajo la supervisión de una persona capacitada?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor:	

CC	Transporte y Rastreo
-----------	-----------------------------

4.07.01	Pregunta: ¿Los vehículos que cargan y transportan productos frescos del área de cultivo a las instalaciones se utilizan únicamente para esta función, se mantienen en condiciones adecuadas y son apropiados para el propósito?	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: CT. Se utiliza remolque adherido a tractor al igual que tractor para remolcar el equipo de cosecha y empaque. El tractor porta lona baja para poder contener cualquier posible derrame de grasa. Los remolques de cosecha son exclusivos para la actividad.	
4.07.02	Pregunta: ¿Existe un sistema para rastrear productos en el área de cultivo?	Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: CT. Se maneja Orden de flete, el cual indica presentaciones, cantidad, rancho, operador, fecha e cosecha etc. Se lleva liberación de pre-cosecha, validación de BPA,s entre otros.	
4.07.02a	Pregunta: Si el producto se empaca en el área de cultivo, ¿se identifican las cajas, cartones, RPC o cualquier otro material de empaquetado con la fecha de recolección y la información de ubicación de cultivo? Esta pregunta no se aplica a la materia prima/producto a granel destinado a posterior manipulación en una planta de envasado o procesamiento.	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. Se etiqueta en empaque de la misma empresa en otra locación (Irapuato), no observado en auditoría.	
4.07.02b	Pregunta: Si el producto se empaca en el área de cultivo y se utilizan unidades de embalaje individuales (por ejemplo, embalaje de almeja, bolsas, cestos u otros), ¿se identifican estas unidades individuales con la fecha de recolección y la información de ubicación de cultivo? Esta pregunta no se aplica a la materia prima/producto a granel destinado a posterior manipulación en una planta de envasado o procesamiento.	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. Se etiqueta en empaque de la misma empresa en otra locación (Irapuato), no observado en auditoría.	

CC	Almacenamiento en Sitio
-----------	--------------------------------

4.08.01	<p>Pregunta: ¿Existe un almacenamiento en el sitio para los artículos y/o equipos utilizados en el proceso de recolección (por ejemplo, material de embalaje, cajas de cartón, embalaje de almeja, recipientes reutilizables, desinfectantes, mesas de clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: No</p>
	<p>Comentarios del Auditor: No. No se tiene almacén para material de empaque o herramientas en campo, éstas se resguardan por el capitán junto con la maquinaria en otra locación de la empresa.</p>	
4.08.01a	<p>Pregunta: ¿El almacenamiento en el sitio de los artículos y/o equipos utilizados en el proceso de recolección (por ejemplo, material de embalaje, cajas de cartón, recipientes reutilizables, desinfectantes, mesas de clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.) está limpio y seguro?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. No se tiene almacén para material de empaque o herramientas en campo, éstas se resguardan por el capitán junto con la maquinaria en otra locación de la empresa.</p>	
4.08.02	<p>Pregunta: ¿Se almacenan los envases, los recipientes y el equipo de cosecha para evitar la contaminación cruzada (esto incluye RPC, cajas de cartón, embalaje de almeja, contenedores y otros tipos de contenedores de cosecha que son de un solo uso o reutilizables, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. No se tiene almacén para material de empaque o herramientas en campo, éstas se resguardan por el capitán junto con la maquinaria en otra locación de la empresa.</p>	
4.08.03	<p>Pregunta: ¿Hay registros de limpieza para el/las área(s) de almacenamiento?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. No se tiene almacén para material de empaque o herramientas en campo, éstas se resguardan por el capitán junto con la maquinaria en otra locación de la empresa.</p>	
4.08.04	<p>Pregunta: ¿Existe un programa documentado y efectivo de control de plagas para las áreas de almacenamiento de ubicación fija?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. No se tiene almacén para material de empaque o herramientas en campo, éstas se resguardan por el capitán junto con la maquinaria en otra locación de la empresa.</p>	
4.08.04a	<p>Pregunta: Los dispositivos de control de plagas están alejados de los artículos y/o equipos utilizados en el proceso de recolección (por ejemplo, material de embalaje, cajas de cartón, embalaje de almeja, contenedores reutilizables, desinfectantes, mesas de clasificación/embalaje, RPC, equipos de cosecha, etc.) y estaciones de cebo venenosas no se usan dentro de las áreas de almacenamiento?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. No se tiene almacén para material de empaque o herramientas en campo, éstas se resguardan por el capitán junto con la maquinaria en otra locación de la empresa.</p>	
4.08.04b	<p>Pregunta: ¿Los dispositivos de control de plagas se mantienen limpios e intactos y se marcan como monitoreados (o se escanean códigos de barras) de manera regular?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. No se tiene almacén para material de empaque o herramientas en campo, éstas se resguardan por el capitán junto con la maquinaria en otra locación de la empresa.</p>	
4.08.04c	<p>Pregunta: ¿Los dispositivos de control de plagas son adecuados en número y ubicación?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. No se tiene almacén para material de empaque o herramientas en campo, éstas se resguardan por el capitán junto con la maquinaria en otra locación de la empresa.</p>	
4.08.04d	<p>Pregunta: Si las áreas de almacenamiento están completamente cerradas, ¿se toman medidas para evitar la entrada de plagas?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. No se tiene almacén para material de empaque o herramientas en campo, éstas se resguardan por el capitán junto con la maquinaria en otra locación de la empresa.</p>	

4.08.04e	<p>Pregunta: ¿Están todos los dispositivos de control de plagas identificados por un número u otro código (por ejemplo, código de barras)?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. No se tiene almacén para material de empaque o herramientas en campo, éstas se resguardan por el capitán junto con la maquinaria en otra locación de la empresa.</p>	
4.08.04f	<p>Pregunta: ¿Son efectivos todos los dispositivos de control de plagas y las trampas de cebo están aseguradas?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. No se tiene almacén para material de empaque o herramientas en campo, éstas se resguardan por el capitán junto con la maquinaria en otra locación de la empresa.</p>	
4.08.04g	<p>Pregunta: ¿Hay un dibujo esquemático/plano del área de almacenamiento que muestre las ubicaciones numeradas de todos los dispositivos de control de plagas, tanto dentro como fuera del área de almacenamiento?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. No se tiene almacén para material de empaque o herramientas en campo, éstas se resguardan por el capitán junto con la maquinaria en otra locación de la empresa.</p>	
4.08.04h	<p>Pregunta: ¿Se crean informes de servicio para las verificaciones de control de plagas que detallan los registros de inspección, los registros de la aplicación y las acciones correctivas de los problemas observados (internos y/o contratados)?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. No se tiene almacén para material de empaque o herramientas en campo, éstas se resguardan por el capitán junto con la maquinaria en otra locación de la empresa.</p>	