



# Código sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales

Edición 9



### **Sobre el SQFI**

SQFI es una división del FMI, establecida para administrar el Programa SQF, un sistema global líder de gestión y certificación de inocuidad y calidad alimentaria. Nuestra misión es ofrecer programas de certificación de inocuidad y calidad alimentaria consistentes y reconocidos a nivel mundial, basados en principios científicos sólidos, aplicados en todos los sectores de la industria y valorados por todas las partes interesadas. [www.sqfi.com](http://www.sqfi.com)

### **Acerca del FMI**

Como asociación de la industria alimentaria, el FMI trabaja con toda la industria y en nombre de la misma para promover una cadena de suministro de alimentos para el consumidor más segura, saludable y eficaz. El FMI reúne a una amplia gama de miembros en toda la cadena de valor, desde minoristas que venden a consumidores, hasta productores que suministran alimentos y otros productos, así como la amplia variedad de compañías que prestan servicios críticos, para amplificar el trabajo colectivo de la industria. [www.fmi.org](http://www.fmi.org)

### **Derechos de autor 2020**

FMI

Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede reproducirse, almacenarse en ningún sistema de información o recuperación ni transmitirse en su totalidad o en parte, de ninguna forma ni por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopiado, grabación o de otro modo) sin el permiso expreso por escrito del FMI.

Para obtener el permiso, comuníquese con el FMI al 2345 Crystal Drive, Suite 800, Arlington, VA, 22202, EE. UU. Se debe velar por que se utilice la edición actual del Código y por que el material se actualice siempre que el Código se modifique o revise. La fecha del Código deberá estar claramente identificada en los materiales.

Primera impresión: mayo de 1995.

*Edición 9 del Código SQF* las sugerencias de mejoría se promueven en todas las partes. Los comentarios deben enviarse por escrito a SQFI, 2345 Crystal Drive, Suite 800, Arlington, VA, 22202, EE. UU.

# SQFI

## Un mundo. Una norma.

La globalización ha revolucionado la cadena de suministro de alimentos. Esta globalización ha brindado a muchas empresas un mundo entero de oportunidades, pero también de riesgos. Los consumidores y minoristas exigen los más altos niveles de seguridad, calidad y responsabilidad a las empresas. Esperan que las empresas sigan todas las normas estrictas de la industria y reglamentarias. El Instituto SQF (Safe Quality Food) es su socio de confianza para lograr el reconocimiento universal de la inocuidad y calidad de sus productos, servicios y procesos.

En el SQFI, nuestro objetivo es siempre la inocuidad y la calidad de los alimentos, y nos dedicamos a redactar una norma rigurosa y a desarrollar una capacitación integral, materiales de orientación cohesivos y recursos educativos gratuitos para ayudarlo a lo largo del camino. El éxito no ocurre en una aspiradora, y tampoco lo hace la inocuidad alimentaria. Juntos, podemos ayudar a construir una cadena de suministro más segura; un productor de alimentos a la vez.

### Edición 9 del Código SQF

El SQFI ha actualizado el Código SQF de la Edición 8.1 a la Edición 9 para:

1. Consolidar los requisitos para crear una experiencia más simple y optimizada sin un impacto negativo en la integridad estándar.
2. Cumplir con los requisitos actualizados de la Iniciativa global de inocuidad de los alimentos (GFSI) para la implementación después de 2020.

La Edición 9 de SQF incluye y resalta varias mejoras en la estructura, la metodología y los requisitos técnicos del Código. Desde suplementos dietéticos hasta alimentos para mascotas, varias industrias primarias y de fabricación, ahora tienen códigos exclusivos para proporcionar un conjunto más específico de requisitos y evaluación de riesgos para cada uno.

Todas las mejoras realizadas a los Códigos SQF son para crear una mejor experiencia general de auditoría que agregue aún más valor a la certificación SQF.

### El compromiso de SQFI

La certificación SQF evalúa y garantiza la implementación del plan de inocuidad y calidad alimentaria de una planta y confirma que la planta cuente con las herramientas y capacitación necesarias para gestionar la inocuidad y calidad alimentaria.

La obtención de la Certificación SQF de inocuidad alimentaria de una planta indica el compromiso para:

1. Producir alimentos inocuos y de calidad.
2. Cumplir con los requisitos del Código SQF.
3. Cumplir con la legislación alimentaria pertinente.

Al implementar un Sistema de gestión de la inocuidad de alimentos SQF, las plantas se equipan para abordar los requisitos de inocuidad y calidad alimentaria del comprador. El Código SQF proporciona una solución para las empresas que suministran alimentos a los mercados locales y globales. Los productos producidos y fabricados conforme al proceso de certificación del Código SQF mantienen un alto grado de aceptación en los mercados globales, lo que beneficia a las plantas certificadas y a sus clientes.

## **Acerca del Programa SQF**

El Programa SQF se desarrolló por primera vez en Australia en 1995 y ha sido propiedad y administrado por el FMI, (La Asociación de la Industria Alimentaria) desde 2003. En 2004, la GFSI reconoció por primera vez nuestra norma como una que cumple con sus requisitos de referencia.

## **Visión del SQFI**

Ser la fuente más confiable para la certificación global de inocuidad y calidad alimentaria.

## **Misión de la SQFI**

Nuestra misión es ofrecer programas de certificación de inocuidad y calidad alimentaria consistentes y reconocidos a nivel mundial, basados en principios científicos sólidos, aplicados en todos los sectores de la industria y valorados por todas las partes interesadas.

## **Comuníquese con la SQFI**

En SQFI, incorporamos los comentarios de los minoristas y las partes interesadas para abordar los numerosos problemas de inocuidad y calidad alimentaria que enfrenta la sociedad todos los días. Reconocemos que la búsqueda de un programa de certificación para su negocio es un gran compromiso, independientemente de sus niveles de experiencia en inocuidad y calidad alimentaria.

Visite [www.sqfi.com](http://www.sqfi.com) para obtener el directorio de plantas con certificación SQF, orientación sobre SQF, hojas de consejos y listas de verificación, oportunidades de capacitación, herramientas para encontrar un organismo de certificación y registrarse en la base de datos de evaluación SQFI.

La base de datos de evaluación SQFI es una solución de gestión de auditorías y captura de datos desarrollada para consultar costos y mejorar la eficiencia y eficacia de las auditorías de inocuidad de los alimentos. Esta tecnología innovadora representa un progreso significativo en la forma en que los datos de auditoría se capturan, gestionan y ponen a disposición; y diferencia el programa SQF de otros programas similares de la Iniciativa global de inocuidad de los alimentos (GFSI).

Atención al cliente: [info@sqfi.com](mailto:info@sqfi.com) | 202-220-0635 | 1-877-277-2635

Asistencia con la base de datos: [info@sqfi.com](mailto:info@sqfi.com)

Cumplimiento: [compliance@sqfi.com](mailto:compliance@sqfi.com)

## **Aviso legal**

La certificación del sistema SQF de una planta por parte de un organismo de certificación con licencia de Safe Quality Food Institute no es una declaración de garantía de la inocuidad del producto de la planta, o de que cumple con todas las regulaciones de inocuidad de alimentos en todo momento.

Este documento de referencia se publica en inglés, pero también se encuentra disponible en otros idiomas. Si el contenido traducido difiere, se debe hacer referencia a la versión original en inglés para la interpretación final.

Puede usar el Glosario incluido en el Apéndice para ampliar el contexto y aclaración de la terminología utilizada en este documento.

# Contenido

<b>PARTE A: Implementación y mantenimiento del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales.....</b>	<b>8</b>
<b>A1: Categorías del sector alimentario en Este código .....</b>	<b>9</b>
<b>A2: Pasos para lograr la certificación SQF (pasos 1 a 10) .....</b>	<b>11</b>
<b>Paso 1: Registro en la base de datos de evaluación SQFI.....</b>	<b>13</b>
<b>Paso 2: Designar un encargado del Sistema SQF.....</b>	<b>13</b>
2.1 Capacitación (opcional).....	13
<b>Paso 3: Determinar el alcance de la certificación .....</b>	<b>14</b>
3.1 Exenciones .....	14
<b>Paso 4: Documentar su sistema SQF.....</b>	<b>15</b>
4.1 Elementos correspondientes.....	15
4.2 Cláusulas obligatorias .....	16
<b>Paso 5: Implementar su Sistema SQF .....</b>	<b>16</b>
<b>Paso 6: Auditoría de preevaluación (opcional) .....</b>	<b>16</b>
<b>Paso 7: Selección de un organismo de certificación .....</b>	<b>17</b>
7.1 Selección de un auditor SQF .....	17
<b>Paso 8: La auditoría de certificación inicial .....</b>	<b>18</b>
8.1 Duración de la auditoría.....	19
8.2 Auditorías corporativas.....	19
8.3 Producción estacional.....	20
<b>Paso 9: Informe de auditoría y cierre .....</b>	<b>20</b>
9.1 No-conformidades .....	20
9.2 Puntaje de la auditoría.....	21
9.3 Informe de auditoría revisado.....	22
9.4 Medidas correctivas .....	22
<b>Paso 10: Otorgamiento de la certificación .....</b>	<b>23</b>
10.1 Emisión del certificado.....	24
10.2 Incumplimiento.....	24
10.3 Apelaciones y quejas.....	25
<b>Respuesta 3: Cómo mantener su certificación SQF (pasos 11 a 15).....</b>	<b>26</b>
<b>Paso 11: Recertificación .....</b>	<b>26</b>
11.1 Auditorías de recertificación.....	26
11.2 Variaciones del proceso de certificación inicial.....	27
11.3 Auditorías de recertificación: Operaciones estacionales.....	27
11.4 Auditorías no anunciadas .....	27
<b>Paso 12: Auditorías de vigilancia .....</b>	<b>28</b>
12.1 Auditoría de vigilancia: Operaciones estacionales.....	29
<b>Paso 13: Suspensión de la certificación .....</b>	<b>29</b>
13.1 Suspensión de informes.....	29
<b>Paso 14: Revocación de la certificación .....</b>	<b>31</b>

<b>Paso 15: Cambios en los requisitos de SQF de la finca .....</b>	<b>32</b>
15.1 Cambio temporal o permanente de fechas de auditoría.....	32
15.2 Cambio del alcance de la certificación .....	33
15.3 Cambio del organismo de certificación .....	33
15.4 Reubicación de instalaciones.....	34
15.5 Cambio de propiedad de la empresa.....	34
15.6 Notificación de retiros y violaciones de la regulación.....	34
15.7 Uso de un experto técnico.....	34
15.8 Idioma utilizado durante la auditoría.....	35
15.9 Programa de integridad y cumplimiento de SQFI.....	35
<b>PARTE B: El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos:</b>	
<b>Producción primaria de vegetales .....</b>	<b>36</b>
2.1 Compromiso de la gerencia.....	37
2.2 Control de documentos y registros .....	39
2.3 Especificaciones, desarrollo de productos/híbridos y aprobación del proveedor.....	40
2.4 Sistema de inocuidad alimentaria.....	42
2.5 Verificación del Sistema SQF .....	46
2.6 Trazabilidad del producto y gestión de crisis.....	48
2.7 Defensa alimentaria y fraude alimentario .....	49
2.8 Gestión de alérgenos.....	50
2.9 Capacitación .....	51
<b>Módulo 7: Buenas prácticas agrícolas para la producción de productos de origen vegetal a cielo abierto o en el exterior .....</b>	<b>52</b>
7.1 Requisitos de la finca .....	52
7.2 Edificaciones, almacenamiento y equipos .....	52
7.3 Mantenimiento de la granja, limpieza y control de plagas/animales.....	55
7.4 Higiene personal.....	56
7.5 Prácticas de cosecha, empaclado en campo, manejo y transporte de productos.....	58
7.6 Gestión del agua.....	60
7.7 Fertilizantes, productos químicos para la agricultura y mejoradores del suelo .....	61
7.8 Eliminación de desechos.....	63
<b>Módulo 8: Buenas prácticas agrícolas para la producción de granos y leguminosas .....</b>	<b>64</b>
8.1 Requisitos de la finca .....	64
8.2 Edificaciones, almacenamiento y equipos .....	64
8.3 Mantenimiento de la granja, limpieza y control de plagas/animales.....	66
8.4 Higiene personal.....	67
8.5 Prácticas de cosecha, manejo de productos y transporte.....	69
8.6 Gestión del agua.....	70
8.7 Gestión del suelo.....	72
8.8 Eliminación de desechos.....	73

<b>Módulo 10: Buenas prácticas operativas para el preprocesamiento de productos de la finca (Empacadora - Packinghouses) .....</b>	<b>74</b>
<b>10.1</b> Instalaciones: Edificaciones exteriores e interiores .....	74
<b>10.2</b> Equipos y mantenimiento .....	76
<b>10.3</b> Limpieza y saneamiento y prevención de plagas.....	78
<b>10.4</b> Prácticas del personal, bienestar e higiene.....	80
<b>10.5</b> Prácticas del personal de manipulación (manejo - confección) de productos.....	83
<b>10.6</b> Suministro de agua, hielo y aire.....	86
<b>10.7</b> Almacenamiento .....	88
<b>10.8</b> Control químico .....	89
<b>10.9</b> Eliminación de desechos.....	90
<b>Módulo 18: Buenas prácticas agrícolas para la producción de productos de origen vegetal en interiores (ambiente controlado - invernaderos - casa sombra) .....</b>	<b>91</b>
<b>18.1</b> Instalaciones: Edificaciones exteriores e interiores .....	91
<b>18.2</b> Equipos y mantenimiento .....	93
<b>18.3</b> Limpieza y prevención de plagas.....	95
<b>18.4</b> Prácticas del personal; bienestar e higiene.....	97
<b>18.5</b> Prácticas de cosecha y empaçado (Confección) .....	100
<b>18.6</b> Gestión del agua.....	102
<b>18.7</b> Almacenamiento .....	104
<b>18.8</b> Fertilizantes, productos químicos para la agricultura y mejoradores del suelo.....	105
<b>18.9</b> Eliminación de desechos.....	107
<b>APÉNDICE 1: Categorías del sector alimentario SQF.....</b>	<b>109</b>
<b>APÉNDICE 2: Glosario .....</b>	<b>118</b>
<b>APÉNDICE 3: Reglas de uso del Logotipo SQF .....</b>	<b>133</b>
<b>APÉNDICE 4: Requisitos para la certificación SQF de varias fincas .....</b>	<b>135</b>





# Parte

A

Implementación y mantenimiento del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales



# A1: Categorías del sector alimentario en Este código

CATEGORÍA DEL SECTOR DE ALIMENTOS	MÓDULOS BPF/BPA CORRESPONDIENTES
 2 Cultivo y cosecha de productos frescos y cultivos de semillas germinados en interiores o medio ambiente protegido	Módulo 18: BPA para la producción de productos de origen vegetal en ambientes cerrados o protegidos
 3 Cultivo y producción de productos frescos y nueces	Módulo 7: BPA para la producción de productos de origen vegetal en ambientes abiertos o exteriores
 4 Operaciones de una planta de empaque de productos frescos, granos y nueces	Módulo 10: BPF para la manipulación previa al procesamiento (pre-procesado) de productos de origen vegetal
 5 Operaciones agrícolas a gran escala	Módulo 8: BPA para la producción de granos y leguminosas

El Safe Quality Food Institute (SQFI) publica un conjunto de códigos de inocuidad y calidad alimentaria reconocidos a nivel mundial que abarcan todos los aspectos de la cadena de suministro de alimentos, desde la producción primaria hasta el comercio minorista y el servicio de alimentos. Todos los estándares están disponibles sin cargo en [www.sqfi.com](http://www.sqfi.com).

Antes de embarcarse en el viaje de SQF, se alienta a las plantas a descargar y revisar el código SQF que mejor se adapte a sus necesidades.

## Fundamentos de la inocuidad de los alimentos.

Aspectos fundamentales de SQF para la producción primaria, Básico	Todas las categorías del sector alimentario primario (CSA)
Aspectos fundamentales de SQF para la producción primaria, Intermedio	Todas las categorías del sector alimentario primario (CSA)
Aspectos fundamentales de SQF para la fabricación, Básico	Todas las categorías del sector alimentario (CSA) de fabricación, almacenamiento y distribución
Aspectos fundamentales de SQF para la fabricación: intermedio	Todas las categorías del sector alimentario (CSA) de fabricación, almacenamiento y distribución

## Códigos de inocuidad alimentaria basada en APPCC.

\*Denota los Códigos SQF sobre inocuidad de los alimentos que son comparados con la GFSI

Producción primaria	
El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de animales*	CSA 1: Producción, captura y acopio de ganado y animales para caza y apicultura
El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales*	CSA 2: cultivo bajo techo o ambiente cerrado, cosecha de productos frescos y cultivo de semillas germinadas (¡NUEVO!) CSA 3: Cultivo y producción de productos frescos y nueces CSA 4: Operaciones de una planta de empaque de productos frescos y nueces CSA 5: Operaciones agrícolas extensas a gran escala
El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Acuicultura	CSA 6: Cría intensiva de mariscos

**PARTE A:** Implementación y mantenimiento del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos:  
Producción primaria de vegetales

Fabricación	
El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Fabricación de alimentos*	CSA 10: Procesamiento de lácteos. CSA 11: Procesamiento de la miel CSA 12: Procesamiento de huevos. CSA 13: Procesamiento de productos de pastelería y bocadillos CSA 14: Procesamiento de frutas, verduras, nueces y jugos de frutas CSA 15: Enlatado, UHT y operaciones asépticas. CSA 16: Procesamiento de hielo, bebidas y refrescos. CSA 17: Fabricación de confitería. CSA 18: Fabricación de alimentos preservados CSA 19: Fabricación de ingredientes para alimentos CSA 20: Fabricación de comidas preparadas CSA 21: Aceites, grasas y fabricación de cremas para untar a base de aceite o grasa CSA 22: Procesamiento de cereales. CSA 25: Reempaque de productos fabricados fuera de la planta CSA 33: Fabricación de aditivos para procesamiento de alimentos
El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Fabricación de productos de origen animal*	CSA 7: Matanza, deshuesamiento y carnicería CSA 8: Carnes y aves procesadas CSA 9: Procesamiento de productos marinos.
El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Fabricación de suplementos dietéticos*	CSA 31: Fabricación de suplementos dietéticos
El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Fabricación de alimentos para mascotas*	CSA 32: Fabricación de alimentos para mascotas
El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Fabricación de alimentos para animales*	CSA 34: Fabricación de alimentos para animales
Empaques para alimentos	
El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Fabricación de empaques para alimentos*	CSA 27: Fabricación de empaques para alimentos.
El almacenamiento y la distribución	
El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Almacenamiento y distribución*	CSA 26: El almacenamiento y la distribución
Mercadeo (minorista)	
El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Mercadeo (minorista) de alimentos	CSA 24: Venta minorista de alimentos
Servicios de comidas	
El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Servicios de comidas	CSA 23: Catering: servicio de alimentos de cortesía o servicio de banquetes
Calidad de los alimentos basada en APPCC	
Calidad	
El Código SQF de calidad	Se aplica a todas las normas reconocidas por la GFSI y equivalentes y otras normas de gestión de la inocuidad de alimentos, incluida la certificación APPCC y la norma ISO 22000

## A2: Pasos para lograr la certificación SQF (pasos 1 a 10)

El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: La producción primaria de vegetales establece los requisitos de implementación, mantenimiento y técnicos para las fincas involucradas en el cultivo, la cosecha y el empaquetado de productos de origen vegetal cultivados en interiores y exteriores.

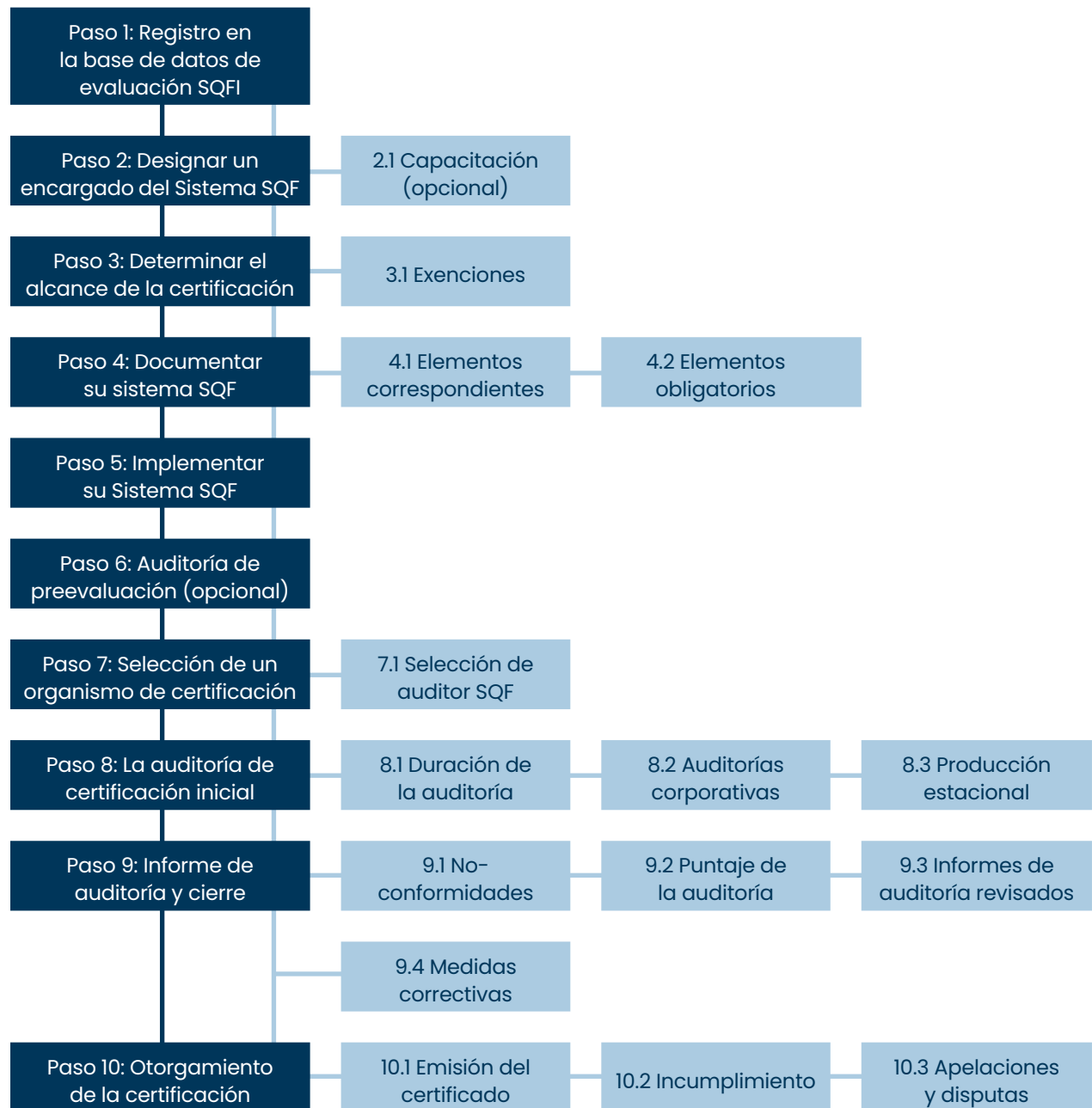
- La Parte A (esta parte) establece los pasos que debe seguir para implementar y mantener la certificación del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales y
- La Parte B es la norma que se audita. Detalla los elementos del sistema SQF para la producción primaria de vegetales que deben cumplirse (módulo 2) y las Buenas prácticas agrícolas/operativas (Good Agricultural/Operating Practices, BPA/BPO) relevantes para el cultivo, la cosecha y el envasado de productos vegetales (módulos 7, 8, 10 o 18).

Si usted se encuentra en una función gerencial o técnica de la planta y es responsable de implementar los requisitos del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales, puede aprender cómo comenzar e implementar su Sistema SQF de varias maneras.

- El SQFI también tiene un curso de capacitación en línea sobre "Implementación de Sistemas SQF" al que se puede acceder desde [www.sqfi.com](http://www.sqfi.com). Es una herramienta educativa basada en la web donde los empleados pueden inscribirse y completar una capacitación sobre Sistemas SQF en el momento y al ritmo que deseen.
- Un curso de capacitación sobre la "Implementación de sistemas SQF" se encuentra disponible a través de la red de centros de capacitación autorizados del SQFI. Los detalles acerca de los centros de capacitación y los países en los que operan se encuentran disponibles en [sqfi.com](http://sqfi.com).
- Aunque se recomienda la capacitación, puede capacitarse descargando el Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales desde [sqfi.com](http://sqfi.com) sin cargo y aplicándola a su sector, planta y procesos de la industria.
- Su gerencia puede optar por utilizar los servicios de un consultor SQF registrado. Todos los consultores SQF están registrados por el SQFI para trabajar en categorías específicas del sector alimentario (CSA) y se emiten con una tarjeta de identificación que indica los CSA en los que están registrados. Los criterios que describen los requisitos necesarios para calificar como consultor SQF y los formularios de solicitud se encuentran disponibles en [sqfi.com](http://sqfi.com). El Código de conducta del consultor SQF describe las prácticas que se esperan de los consultores SQF.
- Hay documentos de orientación disponibles para algunos Códigos SQF y CSA de [sqfi.com](http://sqfi.com). Estos documentos ayudan a la planta a interpretar los requisitos de los Códigos SQF y a asistir con la documentación e implementación de un sistema SQF. Los documentos se desarrollan con la asistencia de expertos técnicos del sector alimentario. Los documentos de orientación se encuentran disponibles para ayudarle, pero no son documentos que se auditan. Donde hay una divergencia entre el documento guía y el Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales, prevalece el Código SQF.

**PARTE A:** Implementación y mantenimiento del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos:  
Producción primaria de vegetales

Los pasos para lograr la certificación SQF son los siguientes:



## **Paso 1: Registro en la base de datos de evaluación SQFI**

Para ser considerados para la certificación SQF, debe registrar su finca en la base de datos de evaluación SQFI. Se puede acceder a la base de datos en [sqfi.com](http://sqfi.com).

Se debe pagar una tarifa por cada finca en el momento de realizar el registro y la renovación anual. La escala de tarifas depende del tamaño de la finca, según lo determinan los ingresos brutos anuales por ventas y por sector de la industria. La escala de tarifas se encuentra disponible en [www.sqfi.com](http://www.sqfi.com).

Debe registrar su finca en SQFI antes del inicio de la auditoría de certificación inicial y permanecer registrado en todo momento para conservar la certificación de la finca. Si no conserva el registro, el certificado de la finca no será válido hasta que la finca esté debidamente registrada en la base de datos de evaluación SQFI.

## **Paso 2: Designar un encargado del Sistema SQF**

El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: La producción primaria de vegetales requiere que cada finca certificada tenga un encargado del sistema SQF debidamente calificado para supervisar el desarrollo, la implementación, la revisión y el mantenimiento del sistema SQF, incluidos los elementos del sistema, las buenas prácticas agrícolas/operativas (BPA/BPO) y los planes de inocuidad de los alimentos. Los requisitos para designar un encargado del Sistema SQF se describen en los elementos del sistema, Parte B: 2.1.1.4 y 2.1.1.5.

Usted puede optar por tener más de un encargado del Sistema SQF para cumplir con los turnos y requerimientos operacionales de la finca.

También se debe identificar a un miembro del personal alternativo para que gestione el Sistema SQF en ausencia del encargado del sistema SQF designado.

## **2.1 Capacitación (opcional)**

Un curso de capacitación sobre la "Implementación de sistemas SQF" se encuentra disponible en línea y a través de la red de centros de capacitación autorizados del SQFI. Se alienta a los encargados del sistema SQF, que son responsables de diseñar, implementar y mantener los requisitos del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Al personal de Producción primaria de vegetales se alienta a participar en un curso de capacitación. La capacitación sobre la "implementación de Sistemas SQF" no es obligatoria para los encargados del Sistema SQF, pero se recomienda encarecidamente.

En [sqfi.com](http://sqfi.com) se encuentra disponible información detallada sobre los cursos de capacitación.

Los encargados del sistema SQF deben completar con éxito la capacitación sobre APPCC que proporciona y que evalúa una institución de capacitación reconocida.

La capacitación sobre otras disciplinas de la industria alimentaria, como el APPCC para la producción primaria (BPA/BPO) y la auditoría interna, también puede ser beneficiosa; así como los centros de capacitación SQF autorizados pueden proporcionar detalles sobre los demás cursos de capacitación que ofrecen.

### **Paso 3: Determinar el alcance de la certificación**

Antes de implementar el Código SQF, debe decidir el alcance de la certificación, en otras palabras, las categorías del sector alimentario, los productos y los procesos que se incluirán en su Sistema SQF.

El alcance de la certificación determina qué elementos del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales debe documentarse e implementarse y será auditado por el organismo de certificación. El alcance debe acordarse entre su finca y el organismo de certificación antes de la auditoría de certificación inicial y no puede cambiarse durante o inmediatamente después de una auditoría de certificación o recertificación.

El alcance de la certificación especifica lo siguiente:

- **La planta.** La certificación SQF es específica para la finca. Toda la finca, incluyendo todas las instalaciones, edificaciones de apoyo, silos, tanques, estaciones de carga y descarga y terrenos vecinales deben estar identificados e incluidos en el alcance de la certificación.  
  
Si las actividades se llevan a cabo en diferentes instalaciones, pero están supervisadas por la misma gerencia operativa y técnica superior, y están cubiertas por el mismo Sistema SQF, la finca puede expandirse para incluir esas instalaciones.
- **Categorías del sector alimentario (CSA).** El SQFI tiene una lista de categorías del sector alimentario para clasificar los grupos de productos y garantizar que el auditor que audita su finca tenga los conocimientos y las habilidades necesarias. Las categorías del sector alimentario SQF, o CSA, están alineadas con los sectores de la industria de la GFSI. En el Apéndice 1 se proporciona una lista completa de las categorías del sector alimentario para todos los Códigos SQF sobre inocuidad de los alimentos. Las CSA que se aplican al Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales son:
  - CSA 2: Cultivo y cosecha de productos frescos y cultivos de semillas germinados en interiores o medio ambiente protegido
  - CSA 3: Cultivo y producción de productos frescos y nueces
  - CSA 4: Operaciones de una planta de empaque de productos frescos y nueces
  - CSA 5: Operaciones agrícolas extensas a gran escala
- **Los productos.** La certificación SQF es específica del producto. Dentro de cada categoría del sector de alimentos correspondiente, debe identificar los productos (p. ej., manzanas, espinacas, guisantes, champiñones) que se incluyen en su Sistema SQF. La producción de todos los productos enumerados se auditará para verificar el cumplimiento con SQF y se enumerará en el certificado si cumple, a menos que solicite una exención (consulte la Parte A 3.1).

Para saber cuáles son los requisitos de cambio del alcance de la certificación, consulte la Parte A, 15.2.

## **3.1 Exenciones**

Si desea excluir algún producto procesado o manipulado en la finca o parte de las instalaciones, la solicitud de exención debe presentarse por escrito al organismo de certificación antes de la auditoría de certificación detallando el motivo de la exención.

Si el organismo de certificación lo aprueba, las exenciones se incluirán en la descripción de la finca que se encuentra en la base de datos de evaluación SQF y en los informes de auditoría. Sin embargo, no se pueden excluir todas las partes de las instalaciones y procesos que participan en el cultivo, la cosecha y el empaque de los productos incluidos en el alcance.

Las partes y los productos exentos de la finca no deben divulgarse como si estuvieran cubiertos por la certificación. Las ocasiones en las que se identifique y corrobore la divulgación de productos, equipos o áreas exentos de la finca (ya sea por auditoría regular o por otros medios) tendrán como resultado la revocación inmediata de la certificación SQF.

Debe demostrar que las partes exentas de la finca, los procesos o los productos no ponen los productos certificados en riesgo para la inocuidad de los alimentos.

#### **Paso 4: Documentar su sistema SQF**

Para lograr la certificación SQF de inocuidad alimentaria, debe documentar e implementar los elementos del sistema (módulo 2) y los requisitos pertinentes de BPA/BPO (módulo 7, 8, 10 o 18) del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales. Esto es un proceso de dos etapas:

Primero, debe preparar políticas, procedimientos, instrucciones de trabajo y especificaciones que cumplan con elementos del sistema y los módulos de BPA/BPO del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales. En otras palabras, “Diga lo que hace”.

### **4.1 Elementos correspondientes**

Los requisitos de auditoría del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: La Producción primaria de vegetales se describe en la siguiente jerarquía:

- Módulo, Módulo 2 (elementos del sistema) y Módulo 7, 8, 10 o 18 (requisitos de BPA/BPO)
- Sección, p. ej., 2.1, 2.2, 2.3, etc.
- Cláusula, p. ej., 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, etc.
- Elemento, p. ej., 2.1.1.1, 2.1.1.2, 2.1.1.3, etc.

Los elementos correspondientes son los elementos del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos que deben documentarse e implementarse para garantizar la inocuidad de los productos dentro del alcance de la certificación. No todos los elementos son aplicables. Puede haber algunas secciones o cláusulas que no se aplican a su finca.

Durante la auditoría de certificación, se evalúan todos los elementos del sistema correspondientes y los requisitos de BPA/BPO.

En caso de que un elemento no sea aplicable y esto se pueda justificar de forma adecuada, el auditor SQF de inocuidad alimentaria deberá indicarlo como “no aplicable” o N/A en el informe de auditoría.

## 4.2 Cláusulas obligatorias

Las cláusulas obligatorias son requisitos dentro del módulo 2 (elementos del sistema) que se deben documentar, implementar y auditar para que una finca logre obtener la certificación SQF; elementos del sistema que no pueden ser excluidos durante una auditoría de certificación/recertificación.

Los elementos obligatorios no pueden informarse como “no aplicable” o “exento” y deben auditarse e informarse como cumplimiento/incumplimiento.

Los elementos obligatorios se indican con la palabra "Obligatorio" en los elementos del sistema del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales. Son las siguientes:

2.1.1	Responsabilidad de la gerencia	2.5.1	Validación y efectividad
2.1.2	Revisión de la gerencia	2.5.2	Actividades de verificación
2.1.3	Manejo de quejas	2.5.3	Medidas correctivas y preventivas
2.2.1	Sistema de gestión de la inocuidad de alimentos	2.5.4	Inspecciones y auditorías internas
2.2.2	Control de documentos	2.6.1	Identificación del producto
2.2.3	Registros	2.6.2	Retiro y devolución de productos
2.3.3	Proveedor aprobado/Programa de compras de insumos	2.7.1	Plan de defensa alimentaria:
2.4.1	Legislación alimentaria	2.7.2	Fraude alimentario
2.4.2	Buenas prácticas agrícolas/operativas	2.8.1	Gestión de alérgenos
2.4.3	Plan de inocuidad de alimentos	2.9.2	Programa de capacitación
2.4.7	Despacho de productos:		

### Paso 5: Implementar su Sistema SQF

Una vez que esté satisfecho con que las políticas, los procedimientos, las instrucciones de trabajo, y las especificaciones están vigentes para cumplir con los requisitos de SQF, debe asegurarse de que se sigan todos los documentos y que se mantengan registros que demuestren el cumplimiento con los módulos pertinentes del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales.

En otras palabras, “Haga lo que dice”. El SQFI recomienda que se disponga, al menos, de noventa (90) días de registros antes de que se realice una auditoría de la finca.

### Paso 6: Auditoría de preevaluación (opcional)

No es obligatorio realizar una auditoría de preevaluación, pero se la recomienda como una forma de proporcionar una “evaluación general” del Sistema SQF de inocuidad alimentaria implementado de la finca. Una auditoría de preevaluación puede incluir una revisión dentro o fuera de la finca, de su documentación y puede ayudar a identificar oportunidades de mejora en el Sistema SQF de inocuidad alimentaria de la finca, de manera que puedan tomarse medidas correctivas antes de contratar al organismo de certificación seleccionado para que realice una auditoría de certificación completa.

La auditoría de preevaluación puede realizarse utilizando varios medios, como recursos internos, un consultor SQF registrado o un auditor SQF de inocuidad alimentaria registrado.



## **Paso 7: Selección de un organismo de certificación**

Los organismos de certificación están autorizados por el SQFI para realizar auditorías SQF y otorgar certificados SQF. Los organismos de certificación autorizados por el SQFI están acreditados conforme a la norma internacional ISO/IEC 17065:2012 (o versiones posteriores, según corresponda) y estar sujetos a evaluaciones anuales de sus actividades de certificación por parte de los organismos de acreditación autorizados por el SQFI.

La finca debe tener un acuerdo con un organismo de certificación vigente en todo momento, que describa los servicios de certificación SQF prestados. Estos incluyen, al menos, lo siguiente:

- El alcance de la certificación (consulte el paso 3), incluyendo toda exención aprobada.
- La duración esperada de la auditoría y los requisitos de presentación de informes.
- La estructura tarifaria del organismo de certificación, incluyendo los costos de la auditoría, el tiempo y los gastos del viaje, la redacción de informes, los costos auxiliares y los costos de cancelación de las no-conformidades.
- Las condiciones según las que se otorga, revoca o suspende el certificado SQF.
- El proceso de apelaciones y disputas del organismo de certificación.
- La disponibilidad de auditores para las CSA de la finca.

Hay una lista de organismos de certificación autorizados que operan en su región o país disponible en [sqfi.com](http://sqfi.com). Además, los organismos de certificación están en la base de datos de evaluación SQF, y puede solicitar un presupuesto o seleccionar un organismo de certificación en línea una vez que esté registrado (consulte la Parte A, paso 1).

Tenga en cuenta que si busca implementar un programa de varias fincas SQF, debe indicar esto en su solicitud al organismo de certificación. El programa de varias fincas acordado, incluyendo la identificación de la finca central y la cantidad y nombres de las subfincas, se debe incluir en el acuerdo con el organismo de certificación. Consulte el Apéndice 4 para conocer los requisitos para la certificación de varias fincas.

### **7.1 Selección de un auditor SQF**

El organismo de certificación selecciona el auditor SQF de inocuidad alimentaria. El auditor debe ser empleado o contratado por el organismo de certificación y debe estar registrado en el SQFI para las mismas categorías del sector alimentario que el alcance de la certificación de la finca (consulte la Parte A, paso 3). En caso de que el auditor SQF no tenga las categorías requeridas del sector alimentario, se puede utilizar un experto técnico para ayudar al auditor SQF de seguridad alimentaria (consulte la Parte A, 15.7).

El organismo de certificación deberá asegurar que ningún auditor SQF de inocuidad alimentaria audite a la misma finca más de tres (3) ciclos de certificación consecutivos.

El organismo de certificación debe informar a la finca el nombre del auditor SQF de inocuidad alimentaria en el momento en el que se programe la auditoría SQF (a excepción de auditorías no anunciadas). Puede verificar las categorías de registro y del sector alimentario del auditor SQF de inocuidad alimentaria en [sqfi.com](http://sqfi.com).

Un auditor SQF de inocuidad alimentaria no puede auditar una finca en la que haya participado en una función de consultoría o tenga un conflicto de intereses con alguien de la finca en los últimos dos (2) años. Puede rechazar el servicio de un auditor SQF de inocuidad alimentaria cuando considere que el auditor tiene un conflicto de intereses o por otros motivos. En tales circunstancias, describirá los motivos por escrito ante el organismo de certificación.

## **Paso 8: La auditoría de certificación inicial**

Una auditoría SQF del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales es una evaluación realizada por un auditor SQF de inocuidad alimentaria calificado y registrado (o equipo de auditoría) para garantizar que su documentación (consulte el paso 4) cumpla con el Código SQF y que sus actividades de inocuidad, higiene y gestión de los alimentos se lleven a cabo de acuerdo con sus políticas, procedimientos y especificaciones documentados. En el Apéndice 2, se incluye una definición completa de la auditoría SQF: Glosario.

Una vez que el alcance de la auditoría (consulte el paso 3) se acuerda con su organismo de certificación, no se puede cambiar después de que la auditoría haya comenzado.

El auditor SQF de inocuidad alimentaria designado por el organismo de certificación realiza la auditoría de certificación inicial. Parte de la auditoría puede realizarse de forma remota utilizando tecnología de la información y la comunicación (TIC), pero al menos la mitad de la duración asignada de la auditoría debe ser en la finca. Las actividades remotas solo pueden realizarse mediante acuerdo entre usted y su organismo de certificación y dependen de su capacidad de TIC y de los requisitos de seguridad de la información.

Las partes fuera y dentro de la finca se llevan a cabo en el momento acordado entre usted y el organismo de certificación, y el componente en la finca solo cuando los procesos principales están en funcionamiento.

Las actividades que pueden realizarse durante la parte remota del proceso de auditoría incluyen:

- Revisión de las calificaciones de los encargados del sistema SQF y del equipo de Inocuidad alimentaria (APPCC).
- Revisión de políticas, procedimientos, plan de inocuidad de alimentos, instrucciones de trabajo y registros/listados.
- Entrevistas con personal clave.
- Plan de inocuidad de alimentos, programas de APPCC y personal de gestión de la inocuidad de alimentos.
- Revisión de auditorías internas, medidas correctivas, quejas, retiros del mercado.
- Ejercicio de trazabilidad y simulacro de retiro.
- Evaluaciones de amenazas y vulnerabilidades para programas de defensa alimentaria y fraude alimentario.

Las actividades en la finca pueden incluir lo siguiente, según corresponda:

- Realizar un seguimiento de los documentos y los registros cuestionables de las actividades remotas.
- Realizar un seguimiento de entrevistas y observación de procedimientos de trabajo:
- La implementación de los planes de inocuidad de alimentos y las Buenas prácticas agrícolas/operativas.
- Verificación que el Sistema de gestión de la inocuidad de alimentos, incluido el APPCC, aborda todos los productos, procesos e instalaciones incluidos dentro del alcance de la certificación.

Las actividades remotas no se aplican a las auditorías no anunciadas (consulte 11.4).

## 8.1 Duración de la auditoría

La duración de la auditoría es el tiempo total esperado que se requiere para que el auditor SQF complete la evaluación del Sistema SQF. Puede o no incluir el tiempo necesario para la redacción del informe. Debe confirmar con su organismo de certificación los honorarios de la auditoría, incluido el tiempo de redacción del informe.

La duración de una auditoría de certificación o recertificación no es inferior a medio (1/2) día, incluidas las actividades externas e internas de la finca (consulte el paso 8).

La duración de la auditoría la calcula el organismo de certificación en función del tamaño de la instalación, la cantidad de empleados, la complejidad de sus procesos y el riesgo para la inocuidad de los alimentos. El organismo de certificación analizará y acordará la duración de la auditoría con usted para garantizar la cobertura completa de su Sistema SQF.

Los factores que pueden afectar la duración de la auditoría son los siguientes:

- El alcance de la auditoría y la certificación:
- El tamaño de la finca, incluyendo su superficie o el tamaño o las operaciones de empaclado.
- El número y la complejidad de los productos, cultivos y líneas de empaque.
- La complejidad del diseño y de la documentación del Sistema SQF.
- El nivel de mecanización y lo intensivo de la mano de obra.
- La facilidad de comunicación con el personal de la empresa (considere los diferentes idiomas que se hablan).

El organismo de certificación debe documentar la justificación de la duración de la auditoría en su acuerdo con usted.

## 8.2 Auditorías corporativas

Cuando una finca forma parte de una corporación más grande y algunas funciones de inocuidad alimentaria se realizan en una oficina corporativa central (como una oficina que no procesa o manipula productos), el organismo de certificación puede realizar una auditoría corporativa opcional de los elementos del Código gestionados por la oficina corporativa. Esta parte de la evaluación también se puede realizar de forma remota usando TIC.

La decisión sobre si se requiere otra auditoría corporativa deberá tomarla el organismo de certificación y la corporación mediante acuerdo, y la oficina corporativa deberá comunicarla a las fincas con certificación SQF gestionadas por la oficina corporativa.

Cuando se realice una auditoría corporativa, se deberá revisar la evidencia de auditoría y se deberán resolver todas las no-conformidades corporativas identificadas antes de realizar las auditorías de fincas. Cualquier no-conformidad abierta, que no se cierre, se atribuye a la finca o a las fincas.

El auditor SQF de inocuidad alimentaria audita la aplicación de las funciones corporativas con relación al alcance de la certificación de la finca durante la auditoría de cada finca gestionada por la oficina corporativa. Todos los elementos obligatorios del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: El personal de Producción primaria de vegetales se audita en cada finca independientemente de los hallazgos de la auditoría corporativa.

Las auditorías de la oficina corporativa central no se aplican a las fincas centrales designadas dentro de un programa de varias fincas SQF (consulte el Apéndice 4).

## 8.3 Producción estacional

Si su planta participa en la producción estacional (es decir, un período en el cual la actividad principal de cosecha se lleva a cabo durante no más de cinco meses consecutivos), deberá realizarse su auditoría de certificación inicial durante el período de la estación de máxima actividad, es decir, cuando esté cosechando o empaquetando su mayor cosecha (la más importante).

Si trata de incluir productos de más de una temporada dentro de su alcance de la certificación, usted y el organismo de certificación deberán determinar la realización de la auditoría de certificación inicial durante actividades de cosecha con riesgo más alto o con volumen mayor.

La documentación y los registros de otras producciones estacionales se deberán revisar como parte de la auditoría de certificación. Las auditorías de recertificación en los años posteriores deben programarse durante otros tiempos de cosecha o empaque de cultivos para que todos los cultivos o productos básicos dentro del alcance de la certificación se hayan auditado en un plazo de al menos tres años.

### Paso 9: Informe de auditoría y cierre

Los auditores SQF de inocuidad alimentaria revisan su documentación y la implementación efectiva de sus políticas, procedimientos y especificaciones documentados. Los auditores recopilan evidencia de cumplimiento o incumplimiento de todos los elementos obligatorios y aplicables del Código SQF por medio de la revisión de la documentación y los registros, entrevistas con el personal clave y observación de las actividades de cultivo, cosecha y empaque.

Las actividades en la planta incluyen toda la finca, incluidos los campos/diagramas representativos de producción/recolección, el interior y el exterior de los edificios operativos y de almacenamiento, independientemente del alcance de la certificación y las exenciones acordadas.

Cuando se utilizan actividades de auditoría remotas, el SQFI espera que el auditor dedique el 80 % del tiempo de auditoría en la planta a realizar observaciones y entrevistas.

## 9.1 No-conformidades

Cuando los auditores SQF de inocuidad alimentaria encuentran desviaciones de los requisitos de los módulos pertinentes del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales, el auditor SQF de inocuidad alimentaria le informa el número, la descripción y el alcance de las no-conformidades. Las no-conformidades también pueden denominarse incumplimientos.

Los incumplimientos del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales se clasifica de la siguiente manera:

- Una no-conformidad menor es evidencia de un incumplimiento aleatorio o poco frecuente para mantener el cumplimiento de un requisito, pero no indica una falla en el Sistema de gestión de la inocuidad de alimentos o que la inocuidad de los alimentos está comprometida. Es evidencia de una implementación incompleta o inapropiada de los requisitos de SQF, que, si no se corrigen, podrían llevar a la falla de los elementos de un sistema.
- Una no-conformidad importante es una falla de un elemento del sistema, una falla sistémica en el Sistema de gestión de la inocuidad de alimentos, una desviación grave de los requisitos y/o la ausencia de evidencia que demuestre el cumplimiento de un elemento del sistema aplicable

**PARTE A:** Implementación y mantenimiento del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos:  
Producción primaria de vegetales

o buenas prácticas agrícolas/operativas. Es evidencia de un riesgo para la inocuidad de los alimentos para los productos incluidos en el alcance de la certificación.

- Una no-conformidad crítica es una falla de los controles en un punto crítico de control, un programa de requisitos previos o cualquier otro paso del proceso, y se considera que existe la posibilidad de causar un riesgo significativo para la salud pública o que el producto resulte contaminado.

Una no-conformidad crítica también se presenta si el organismo de certificación considera que existe una falsificación sistémica de los registros relacionados con los controles de inocuidad de los alimentos y del Sistema SQF.

Si el auditor SQF de inocuidad alimentaria considera que existe una no-conformidad crítica durante una auditoría de certificación, el mismo auditor deberá informar de inmediato a usted y notificar al organismo de certificación.

Una no-conformidad crítica presentada en una auditoría de certificación inicial resulta en la desaprobación automática de la auditoría, y la finca deberá solicitar nuevamente la certificación (consulte 10.2).

## 9.2 Puntaje de la auditoría

Según la evidencia reunida por el auditor SQF de inocuidad alimentaria, cada cláusula aplicable de la auditoría de certificación SQF de inocuidad de los alimentos se califica en el informe de auditoría.

El puntaje se basa en los siguientes factores:

- 0: el aspecto cumple con los criterios.
- 1: el aspecto no cumple con los criterios debido a variaciones menores (no-conformidad menor).
- 5: el aspecto no cumple con los criterios (no-conformidad importante)
- 50: el aspecto no cumple con los criterios (no-conformidad crítica).

Se calcula una clasificación única para la auditoría de planta como  $(100 - N)$ , en la que N es la suma de los criterios de clasificación individuales asignados. La calificación proporciona una indicación de la condición general de su planta en comparación con el Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales, y proporciona una guía sobre el nivel requerido de vigilancia por parte del organismo de certificación. La frecuencia de las auditorías en cada nivel de clasificación se indica de la siguiente manera:

Puntaje	Clasificación	Certificación <sup>1</sup>	Frecuencia de las Auditorías
96 - 100	E - Excellent (excelente)	Emisión del certificado	Auditoría de recertificación cada 12 meses
86 - 95	G: Good (buena)	Emisión del certificado	Auditoría de recertificación cada 12 meses
70 - 85	C - Complies (cumple)	Emisión del certificado	Auditoría de vigilancia cada 6 meses
0 - 69	F: Fails to comply (no cumple)	No se emite el certificado.	Se considera que no aprobó la Auditoría SQF.

## 9.3 Informe de auditoría revisado

El SQFI proporciona al organismo de certificación la lista de verificación de auditorías de manera electrónica que usarán los auditores SQF de seguridad alimentaria cuando realicen su auditoría SQF de inocuidad alimentaria. Se encuentra disponible en la base de datos de evaluación SQF y se personaliza por sector de la industria SQF. La lista de verificación utilizada para su auditoría es específica para su finca.

La lista de verificación SQF está diseñada para asegurar la aplicación uniforme de los requisitos de auditoría de inocuidad de los alimentos SQF. La utilizan los auditores SQF de inocuidad alimentaria para registrar sus hallazgos y para determinar hasta qué punto las operaciones de la finca cumplen con los requisitos de SQF.

El informe de auditoría será un borrador y la evidencia de auditoría solo será una recomendación hasta que el gerente de certificación autorizado del organismo de certificación los revise y apruebe desde el punto de vista técnico.

El SQFI requiere que:

- El auditor de inocuidad alimentaria debe informar (cumplimiento/incumplimiento) todos los elementos obligatorios (consulte 4.2) para que se presente el informe de auditoría SQF de inocuidad alimentaria.
- Las no-conformidades (consulte 9.1) identificadas durante la auditoría de la planta deben describirse con precisión en el informe de auditoría de inocuidad de los alimentos de SQF e incluir el elemento del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales y el motivo de la no-conformidad.
- El auditor SQF de inocuidad alimentaria debe informar todas las no-conformidades a usted antes del cierre de la auditoría de la finca.
- El borrador del informe de auditoría lo deberá completar el auditor de inocuidad alimentaria del SQFI y entregar al organismo de certificación para su revisión técnica.
- El organismo de certificación revisa y aprueba el registro de evidencia de auditoría y lo pone a disposición de la finca en el plazo de diez (10) días calendario desde el último día de la auditoría.

## 9.4 Medidas correctivas

Debe tomar las medidas correctivas pertinentes para cada incumplimiento identificado por el auditor SQF de inocuidad alimentaria. La medida correctiva es la acción que usted toma para eliminar la causa de una no-conformidad detectada para evitar su recurrencia (una definición completa se encuentra en el Apéndice 2: Glosario).

Se requiere que se envíe evidencia de sus acciones correctivas al auditor SQF de inocuidad alimentaria para que se pueda verificar y cerrar dentro de los treinta (30) días calendario de la finalización de la auditoría de su finca.

Si no presenta medidas correctivas, o el auditor SQF de inocuidad alimentaria no verifica sus medidas correctivas en un plazo de treinta días, el organismo de certificación no puede certificar su finca, y usted debe volver a solicitar la certificación (consulte 10.2).

- Las no-conformidades menores (consulte 9.1) deben cerrarse en la base de datos de evaluación SQFI dentro de los treinta (30) días calendario posteriores a la finalización de la auditoría de la planta. El organismo de certificación puede conceder prórrogas cuando no exista amenaza inmediata a la inocuidad del producto y se inicien temporalmente métodos de control alternativos. Se le informa a su finca sobre el plazo extendido.

**PARTE A:** Implementación y mantenimiento del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos:  
Producción primaria de vegetales

Si se otorga una prórroga, la no-conformidad aún deberá resolverse y el auditor SQF de inocuidad alimentaria deberá documentar todos los detalles de la justificación de la prórroga, cómo se controla el riesgo y la fecha de finalización acordada.

Se necesita un análisis documentado de la causa raíz como parte de la evidencia de las medidas correctivas por cada no-conformidad menor.

- **Las no-conformidades importantes** (consulte 9.1) también deben cerrarse en la base de datos de evaluación SQF dentro de los treinta (30) días calendario posteriores a la finalización de la auditoría de la finca. Se necesita un análisis documentado de la causa raíz como parte de la evidencia de las medidas correctivas por cada no-conformidad importante.

Si las medidas correctivas implican un cambio estructural o no se pueden corregir debido a cuestiones estacionales o tiempos de espera de instalación, se podrá agregar tiempo, siempre y cuando el plazo de las medidas correctivas sea aceptable para el organismo de certificación, y la finca tome medidas temporales para mitigar el riesgo para la inocuidad del producto.

En dichos casos, la no-conformidad se cierra y el auditor SQF de inocuidad alimentaria documenta todos los detalles de la justificación de la prórroga, cómo se controla el riesgo y la fecha de finalización acordada.

## **Paso 10: Otorgamiento de la certificación**

El organismo de certificación toma la decisión de certificación según la evidencia de cumplimiento y de no-conformidades recomendada por el auditor SQF de inocuidad alimentaria durante la auditoría SQF. A pesar de que el SQFI ofrece orientación sobre la certificación, el organismo de certificación es responsable de decidir si la certificación se justifica y se otorga según la evidencia objetiva provista por el auditor SQF de inocuidad alimentaria.

Cualquier decisión de certificación que se tome fuera del alcance de esta cláusula exige que el organismo de certificación proporcione una justificación por escrito al SQFI.

Se brinda a la finca un informe final de auditoría, con las medidas correctivas aprobadas, antes de que se tome la decisión final de certificación. El informe de auditoría SQF de inocuidad alimentaria es propiedad de la finca y no deberá distribuirse a otras partes sin el permiso de la finca.

La certificación del Sistema SQF se otorga a las fincas que logren una clasificación de auditoría "clasificación C" o superior con ninguna no-conformidad pendiente. Su organismo de certificación toma la decisión de certificación no más de cuarenta y cinco (45) días calendario desde el último día de la auditoría de la finca. Una vez otorgada la certificación SQF, el organismo de certificación emite un número de certificación único que es específico para esa finca.

## 10.1 Emisión del certificado

En el plazo de diez (10) días calendario desde el otorgamiento de la certificación, el organismo de certificación le proporciona a la finca una copia electrónica o impresa del certificado de la finca. El certificado es válido durante setenta y cinco (75) días después de pasado un año de la fecha de la auditoría de certificación inicial.

El certificado sigue siendo propiedad del organismo de certificación y puede estar en una forma diseñada por el organismo de certificación, pero debe incluir la siguiente información:

- El nombre y la dirección de su finca según se indica en la base de datos de evaluación del SQFI
- El nombre, el domicilio y el logotipo del organismo de certificación
- El logotipo del organismo de acreditación y el número de acreditación del organismo de certificación.
- El título "Certificado"
- La frase "(Nombre de la finca) está registrada en señal de que cumple con los requisitos del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales, edición 9:
- El alcance del registro: categorías del sector alimentario y productos
- Fechas de la auditoría (último día), fecha de la próxima auditoría de recertificación, fecha de la decisión de certificación y fecha de vencimiento del certificado.
- Indicación de una auditoría de recertificación no anunciada (si corresponde).
- Firmas del funcionario autorizado y del funcionario encargado del organismo de certificación
- El logotipo SQF

La información de la finca certificada se publica en [sqfi.com](http://sqfi.com).

Los certificados se publican en inglés. Sin embargo, las fincas certificadas en países que no hablan inglés pueden requerir un certificado en un idioma local. El SQFI permite que el organismo de certificación emita certificados en el idioma local a solicitud, siempre y cuando:

- Se incluye la información del certificado mencionada anteriormente.
- El organismo de certificación tiene un protocolo implementado para la traducción y puede verificar la traducción.
- Si SQFI lo solicita, haya disponible una copia en inglés y una traducida del certificado.

## 10.2 Incumplimiento

Si su finca recibe una "calificación de F – no cumple" en una auditoría inicial de certificación de inocuidad alimentaria o no corrige las no-conformidades identificadas dentro del plazo requerido (consulte 9.4), se considera que su finca no aprobó la auditoría SQF de inocuidad alimentaria y debe volver a solicitar otra auditoría de certificación.



## 10.3 Apelaciones y quejas

El organismo de certificación debe proporcionarle su procedimiento documentado para manejar y resolver apelaciones y quejas realizadas por su finca o por un tercero acerca de su finca.

**Apelaciones.** Si tiene motivos para apelar una decisión tomada por su auditor SQF de inocuidad alimentaria como resultado de una auditoría o una decisión tomada por su organismo de certificación con respecto a su certificación, debe presentar esa apelación ante su organismo de certificación. Su organismo de certificación debe investigar y resolver este asunto sin demora y mantener un registro de todas las apelaciones y su resolución.

Si el organismo de certificación no puede resolver satisfactoriamente la apelación, el asunto debe remitirse al SQFI por correo electrónico a [compliance@sqfi.com](mailto:compliance@sqfi.com); sin embargo, esto es solo después que el asunto haya sido remitido al organismo de certificación y no se haya resuelto satisfactoriamente.

Las apelaciones relacionadas con decisiones sobre la suspensión y/o revocación de la certificación SQF que tomó un organismo de certificación no deben retrasar la decisión de suspender o revocar la certificación.

**Las quejas** sobre la conducta o el comportamiento de un auditor registrado en SQF o del personal de un organismo de certificación se registran en el organismo de certificación, el que deberá investigar y resolver la queja sin demora y mantener un registro de la solución.

Si un organismo de certificación recibe una queja de terceros acerca de una finca, el organismo de certificación deberá investigar y resolver el asunto sin demora y mantener un registro de todas las quejas, apelaciones y disputas y de su solución correspondiente.

Si tras la investigación de una queja, se determina que ha habido una falla del Sistema SQF de la planta o cualquier otra condición que no cumpla con el Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales u otros documentos de respaldo, el organismo de certificación debe suspender la certificación como se describe en el paso 14.

Las quejas sobre el SQFI, los Códigos SQF, la base de datos de evaluación SQFI, los centros de capacitación de SQF y los profesionales de SQF y las quejas sin resolver presentadas ante organismos de certificación pueden remitirse al SQFI por correo electrónico a [compliance@sqfi.com](mailto:compliance@sqfi.com).

# Respuesta 3: Cómo mantener su certificación SQF (pasos 11 a 15)

## Paso 11: Recertificación

Para mantener su certificación conforme al Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales, su finca debe obtener una clasificación de auditoría “clasificación C” o superior en las auditorías de certificación y recertificación, asegurar que las auditorías de vigilancia o de recertificación se realicen en el plazo requerido; además, asegurar que no surjan no-conformidades críticas en las auditorías de vigilancia o de recertificación y que todas las no-conformidades importantes o menores se corrijan en el plazo especificado.

### 11.1 Auditorías de recertificación

La auditoría de recertificación de su planta se realiza en un plazo de treinta (30) días calendario antes o después del aniversario del último día de la auditoría de certificación inicial. Se realiza para verificar la efectividad continua del sistema SQF de la finca.

Según la auditoría de certificación inicial, parte de la auditoría de recertificación puede realizarse de forma remota utilizando TIC, pero un mínimo del 50 % de la duración de la auditoría asignada debe ser en la finca. Las actividades remotas solo pueden realizarse por acuerdo con su organismo de certificación y dependen de su capacidad de TIC y de los requisitos de seguridad de la información. Los ejemplos de actividades fuera y dentro de la finca se enumeran en el Paso 8: La auditoría de certificación inicial.

El puntaje de la auditoría de recertificación se calcula de la misma manera que el de la auditoría de certificación inicial, y se aplica el mismo sistema de clasificación (consulte 9.2).

El fin de la auditoría de recertificación es el siguiente:

- Verificar la eficacia continua de las correcciones y de las medidas correctivas resueltas en sus auditorías anteriores.
- Verificar que su Sistema SQF de inocuidad alimentaria continúe implementándose según lo documentado.
- Verificar que sus auditorías internas, las revisiones anuales de crisis, los planes de defensa alimentaria, el sistema de retiro y la revisión por la gerencia se hayan finalizado efectivamente.
- Verificar que se tomaron las medidas correctivas y preventivas en todas las no-conformidades.
- Asegurarse de haber tomado las medidas adecuadas cuando se hayan realizado cambios en las operaciones de su finca que afecten el Sistema de inocuidad alimentaria de la finca SQF.
- Verificar que todos los pasos críticos y las interacciones eficaces entre todos los elementos del Sistema SQF se mantengan bajo control.
- Verificar la efectividad general del Sistema SQF en su totalidad en vista de cambios en las operaciones.
- Verificar que continúe demostrando un compromiso para mantener la efectividad del Sistema SQF y para cumplir con los requisitos regulatorios y los de sus clientes.
- Garantizar la contribución al mejoramiento continuo del Sistema SQF de la finca y las operaciones comerciales.

## 11.2 Variaciones del proceso de certificación inicial

Los requisitos para la auditoría de recertificación son los mismos que los descritos en el paso 8 para la auditoría de certificación inicial, con las siguientes excepciones:

- Si su finca no autoriza la auditoría de recertificación en el plazo acordado, el organismo de certificación deberá suspender de inmediato el certificado de la finca.
- Si la finca obtiene una clasificación “F - no cumple” en la auditoría de recertificación, el organismo de certificación debe suspender de inmediato el certificado de la finca.
- Si su finca no logra cerrar las no-conformidades dentro de los treinta (30) días, el organismo de certificación debe suspender inmediatamente el certificado de la finca.

Consulte 15.1 para ver los cambios temporales o permanentes de las fechas de la auditoría de certificación y extensiones de certificados.

## 11.3 Auditorías de recertificación: Operaciones estacionales

La auditoría de recertificación de operaciones estacionales deberá cumplir los requisitos del paso 11.1. Sin embargo, cuando exista un cambio significativo en las operaciones estacionales, por medio del cual no se pueda cumplir con la ventana de sesenta (60) días para la auditoría de recertificación, el organismo de certificación y usted pueden acordar restablecer temporalmente la fecha de auditoría de recertificación, para que se realice durante el período de la estación de máxima actividad.

Si desea cambiar permanentemente la fecha de la auditoría de recertificación debido a cuestiones estacionales, la solicitud debe realizarse por escrito al gerente de Cumplimiento de SQF.

## 11.4 Auditorías no anunciadas

El organismo de certificación debe realizar una auditoría no anunciada de su finca una vez cada tres años. Su primer ciclo de tres años comienza con la fecha de auditoría de certificación inicial. Dentro de los primeros tres años de la certificación, se requiere que usted tenga una auditoría no anunciada. Posteriormente, se le realizará una auditoría no anunciada cada tres años.

El protocolo para las auditorías de recertificación no anunciadas es el siguiente:

- La auditoría de inocuidad de los alimentos no anunciada se realiza dentro de los sesenta (60) días de la ventana de recertificación de la finca (es decir, la fecha de aniversario de la auditoría de certificación inicial +/- treinta (30) días).
- Si cambia de organismo de certificación, el cronograma de auditoría de recertificación no anunciada de la finca no cambia.
- La finca central y las subfincas en un programa de varias fincas SQF (consulte el Apéndice 4) están exentas de auditorías no anunciadas.
- El año de la auditoría no anunciada se determina entre el organismo de certificación y la finca. Posteriormente, la auditoría no anunciada es cada tres años.
- El organismo de certificación debe determinar la fecha de la auditoría no anunciada dentro de la ventana de sesenta (60) días para la auditoría de recertificación.

**PARTE A:** Implementación y mantenimiento del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos:  
Producción primaria de vegetales

- La finca y su organismo de certificación pueden negociar y establecer un período de restricción definido para evitar que se realice una auditoría de recertificación no anunciada fuera de estación o cuando la finca no esté funcionando por motivos legítimamente comerciales.
- Las auditorías no anunciadas son auditorías en la finca. Las actividades remotas que utilizan TIC no se aplican a las auditorías no anunciadas.
- Si se niega a que ingrese un auditor SQF de inocuidad alimentaria para una auditoría no anunciada, el organismo de certificación debe suspender inmediatamente su certificado.
- Los certificados emitidos después de las auditorías de recertificación no anunciadas indican que la auditoría fue no anunciada (consulte 10.1).

Su finca puede renunciar al ciclo de certificación de tres años y voluntariamente optar por tener auditorías anuales de recertificación no anunciadas. Si las auditorías de recertificación no anunciadas anualmente se realizan en la finca, entonces se seguirá el protocolo descrito para la auditoría de ciclo de certificación de tres años para cada auditoría.

Las fincas con auditorías anuales de recertificación no anunciadas se reconocen en el certificado SQF como "finca selecta de SQFI".

## **Paso 12: Auditorías de vigilancia**

La auditoría de vigilancia se realiza si la finca obtiene una clasificación "C - cumple" en una auditoría de certificación o de recertificación.

La auditoría de vigilancia se realiza en un plazo de treinta (30) días calendario antes o después del aniversario de seis (6) meses del último día de la auditoría de certificación o de recertificación anterior.

Se emite un nuevo puntaje y clasificación en la auditoría de vigilancia, pero no se cambia la fecha de auditoría de recertificación de la finca.

La auditoría de vigilancia es una auditoría completa del Sistema SQF. Particularmente, el propósito de la auditoría de vigilancia es el siguiente:

- Verificar la eficacia continua de las correcciones y de las medidas correctivas resueltas de sus auditorías anteriores.
- Verificar que el Sistema SQF continúe implementándose según lo documentado;
- Verificar haber tomado las medidas adecuadas cuando se hayan realizado cambios en las operaciones de su finca que afecten el Sistema de inocuidad alimentaria de la planta SQF.
- Confirmar el cumplimiento continuo de los requisitos del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales.
- Verificar que todos los pasos críticos se mantengan bajo control.
- Contribuir al mejoramiento continuo del Sistema SQF de la planta y las operaciones comerciales.

Las no-conformidades importantes o menores que surjan en la auditoría de vigilancia deben resolverse como se indica en la Parte A, 9.4.

## 12.1 Auditoría de vigilancia: Operaciones estacionales

Las operaciones estacionales se producen en fincas cuya mayor actividad de producción se realiza durante un corto periodo de tiempo de no más de cinco meses consecutivos en un año calendario.

Las operaciones estacionales que logren la clasificación “C – cumple” en una auditoría de certificación o de recertificación están sujetas a una auditoría de vigilancia.

Si la fecha de la auditoría de vigilancia está prevista dentro de la operación estacional, la auditoría de vigilancia debe realizarse en un plazo de treinta (30) días calendario antes o después del aniversario de seis (6) meses del último día de la auditoría de certificación o de recertificación anterior.

Si la fecha de la auditoría de vigilancia está prevista fuera de la operación estacional, entonces el organismo de certificación debe realizar una auditoría preoperacional en no menos de treinta (30) días, antes de la estación siguiente. La auditoría preoperacional debe incluir una revisión completa de las medidas correctivas de la última auditoría, y la preparación para la próxima auditoría de recertificación.

### Paso 13: Suspensión de la certificación

El organismo de certificación debe suspender su certificado SQF si su finca:

- No permite la realización de una auditoría de recertificación o de vigilancia dentro de la ventana de la auditoría.
- No realiza acciones correctivas dentro del plazo especificado en 9.4.
- No permite una auditoría no anunciada o rechaza la entrada de un auditor SQF de inocuidad alimentaria para una auditoría no anunciada.
- Recibe una calificación de “F: no cumple” en una auditoría de vigilancia o recertificación.

El organismo de certificación también puede suspender la certificación si, según la opinión del auditor de inocuidad alimentaria y el revisor técnico que respalda la finca, no cumple con los requisitos del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales.

## 13.1 Suspensión de informes

Si se suspende el certificado de la finca, el organismo de certificación debe modificar de inmediato la información de la finca que se encuentra en la base de datos de evaluación SQF al estado “suspendido” indicando el motivo de la suspensión y la fecha de entrada en vigencia. El organismo de certificación también:

- Informa a la finca por escrito los motivos de la medida adoptada y la fecha de entrada en vigencia. Se requiere el acuse de recibo de la notificación de suspensión, y
- Notifica al SQFI sobre la suspensión utilizando el formulario de cambio y notificación en línea 13.2 Medida correctiva posterior a la suspensión.

**PARTE A:** Implementación y mantenimiento del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos:  
Producción primaria de vegetales

Se requiere la siguiente medida, dependiendo del motivo de la suspensión:

SI	ENTONCES
<p>i. Su finca no permite la realización de una auditoría de recertificación o de vigilancia dentro de la ventana de la auditoría:</p>	<p>El organismo de certificación solicita que, dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de recibir la notificación de la suspensión, usted proporcione un plan que detalle la justificación de la demora y el cronograma para la auditoría reprogramada (no deben haber transcurrido más de treinta (30) días desde la ventana de la auditoría).</p> <p>El organismo de certificación realiza una recertificación anunciada en la finca o una auditoría de vigilancia (según corresponda) dentro de los treinta (30) días calendario de haber recibido su plan de medidas correctivas.</p> <p>Si su finca completa con éxito la auditoría SQF con una calificación E, G o C, el organismo de certificación restablece el estado de su finca en la base de datos de evaluación del SQFI y le proporciona una notificación por escrito de que su certificado ya no está suspendido.</p> <p>Independientemente de la calificación y debido a que la finca no permitió la auditoría de recertificación en el marco de tiempo designado, el organismo de certificación realiza una auditoría de vigilancia no anunciada adicional no más de seis (6) meses después de la suspensión para verificar el cumplimiento continuo del Código SQF.</p>
<p>ii. Su finca no realiza acción correctiva alguna dentro del plazo especificado:</p>	<p>El organismo de certificación solicita que, en un plazo de cuarenta y ocho (48) horas de recibida la notificación de suspensión, un plan detallado de medidas correctivas que describa las medidas correctivas que se adoptarán.</p> <p>El organismo de certificación verifica que el plan de medidas correctivas se haya implementado a través de una visita en la finca dentro de los treinta (30) días calendario de haber recibido su plan de medidas correctivas.</p> <p>Si se implementan las medidas correctivas de forma satisfactoria, el organismo de certificación restablece el estado de la finca en la base de datos de evaluación del SQFI y le proporciona una notificación por escrito de que su certificado ya no se encuentra suspendido.</p>
<p>iii. Su finca no permite una auditoría no anunciada o rechaza la entrada de un auditor SQF de inocuidad alimentaria para una auditoría no anunciada:</p>	<p>El organismo de certificación solicita que, dentro de las cuarenta y ocho (48) horas de recibir la notificación de la suspensión, usted proporcione un plan que detalle la justificación de la negativa a permitir una auditoría no anunciada y un acuerdo para proceder con una auditoría no anunciada dentro de los próximos treinta (30) días.</p> <p>El organismo de certificación lleva a cabo una auditoría de recertificación en la finca dentro de los treinta (30) días calendario posteriores a la recepción de la confirmación de la finca.</p> <p>Si su finca completa con éxito la auditoría no anunciada con una calificación E, G o C, el organismo de certificación restablece el estado de su finca en la base de datos de evaluación del SQFI y le proporciona una notificación por escrito de que su certificado ya no está suspendido.</p> <p>Además, se realiza una auditoría de vigilancia no anunciada no más de seis (6) meses después de la auditoría de recertificación no anunciada anterior para verificar el cumplimiento continuo del Sistema SQF.</p>
<p>iv. Su finca recibe una calificación de "F – no cumple" en una auditoría de vigilancia o recertificación:</p>	<p>El organismo de certificación solicita que en un plazo de cuarenta y ocho (48) horas de recibida la notificación de suspensión, un plan detallado que describa las medidas correctivas que se adoptarán para resolver las no-conformidades.</p> <p>El organismo de certificación verifica que las medidas correctivas se hayan implementado por medio de una visita en la finca dentro de los sesenta (60) días calendario de haber recibido su plan de medidas correctivas.</p> <p>Si se implementan las medidas correctivas de forma satisfactoria, el organismo de certificación restablece el estado de la finca en la base de datos de evaluación del SQFI y le proporciona una notificación por escrito de que su certificado ya no se encuentra suspendido.</p> <p>Si la suspensión es el resultado de una auditoría de recertificación, el organismo de certificación realiza una auditoría de vigilancia no anunciada no más de seis (6) meses después de la suspensión para verificar la implementación efectiva del plan de medidas correctivas.</p>

**PARTE A:** Implementación y mantenimiento del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos:  
Producción primaria de vegetales

v. Su finca no cumple con los requisitos del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales:	<p>El organismo de certificación solicita que, en un plazo de cuarenta y ocho (48) horas de recibida la notificación de suspensión, proporcione un plan detallado de medidas correctivas a tomar para conservar el Código SQF sobre inocuidad de los alimentos.</p> <p>El organismo de certificación verifica que las medidas correctivas se hayan implementado por medio de una visita en la finca dentro de los treinta (30) días calendario de haber recibido su plan de medidas correctivas.</p> <p>Si se implementan las medidas correctivas de forma satisfactoria, el organismo de certificación restablece el estado de la finca en la base de datos de evaluación del SQFI y le proporciona una notificación por escrito que su certificado ya no se encuentra suspendido.</p>
---	---

Si se suspende el certificado SQF de su finca, durante el plazo de suspensión, la finca no puede presentarse como poseedor de un certificado SQF.

Las apelaciones relacionadas con decisiones sobre la suspensión o revocación de la certificación SQF que tomó un organismo de certificación no deberán retrasar la decisión de suspender o revocar la certificación (consulte 10.3).

### **Paso 14: Revocación de la certificación**

El organismo de certificación revoca el certificado si la finca:

- Ha sido suspendida y no sigue el protocolo de suspensión, según lo definido por el organismo de certificación en su aviso de suspensión.
- No realiza acciones correctivas aprobadas dentro de los plazos especificados, según lo determinado por el organismo de certificación (consulte el paso 13.1).
- Ha falsificado intencional y sistemáticamente sus registros.
- No mantiene la integridad del certificado SQF.
- Tiene un administrador, receptor, gerente y receptor, gerente oficial o liquidador provisional designado como representante de sus activos o donde exista una orden o resolución de disolución de la planta (excepto para fines de consolidación o reconstrucción) o si la finca suspende sus actividades de negocio o presenta la quiebra, solicita el beneficio de cualquier ley para el alivio de deudores insolventes o quebrados, o celebra un acuerdo o arreglo con sus acreedores.

Si se revoca el certificado de la finca, el organismo de certificación debe modificar de inmediato la información de la finca que se encuentra en la base de datos de evaluación SQF al estado “revocado” indicando el motivo de la revocación y la fecha de entrada en vigencia. El organismo de certificación también:

- Le informa que el certificado SQF ha sido revocado, el motivo de esa medida y la fecha de entrada en vigencia. Se requiere el acuse de recibo de la notificación de revocación.
- Notifica al SQFI sobre la revocación utilizando el formulario de cambio y notificación en línea, y
- Le indica que devuelva el certificado en el plazo de treinta (30) días de la notificación.

Si su certificado está revocado, no podrá volver a solicitar una certificación durante doce (12) meses desde la fecha de revocación del certificado por parte del organismo de certificación. La finca revocada se publica en el sitio web del SQFI (sqfi.com) durante doce (12) meses.

## **Paso 15: Cambios en los requisitos de SQF de la finca**

El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales le permite cambiar sus requisitos en función de los arreglos comerciales cambiantes. Estos incluyen cambios y adiciones en el alcance del producto, cambios en su organismo de certificación, reubicación de la finca y cambios en la propiedad del negocio.

Si su finca experimenta un retiro de productos incluidos en su alcance de la certificación o tiene una intervención regulatoria, se requiere que se notifique al SQFI y a su organismo de certificación.

Aquí se enumeran los requisitos de SQF. Si necesita ayuda con cualquiera de estos cambios, puede comunicarse con el equipo de servicio al cliente de SQFI a [info@sqfi.com](mailto:info@sqfi.com)

## **15.1 Cambio temporal o permanente de fechas de auditoría**

Se requiere la aprobación escrita del gerente de Cumplimiento de SQF para emitir una extensión del certificado de su finca o un cambio temporal o permanente del plazo de la auditoría de recertificación de la finca, incluyendo los cambios debidos a condiciones extraordinarias, como fenómenos de la naturaleza o clima extremo.

Todas las solicitudes de cambio las debe enviar el organismo de certificación que emitió el certificado SQF más reciente de su finca.

El organismo de certificación debe presentar todas las solicitudes relacionadas con cambios de certificación temporales o permanentes por motivos legítimamente comerciales al SQFI mediante el Formulario de solicitud y notificación de cambios (disponible en [sqfi.com](http://sqfi.com)). El uso de este formulario en línea permite al SQFI realizar un seguimiento y administrar todas las solicitudes entrantes y responder de manera oportuna.



## 15.2 Cambio del alcance de la certificación

Si desea agregar categorías del sector alimentario o nuevos productos al alcance de la certificación, puede solicitar la ampliación del alcance de la certificación por escrito al organismo de certificación.

Si el cambio en el alcance sea por un proceso nuevo, por un cambio importante en un proceso existente o en una nueva línea de productos, o por un cambio significativo en el personal, materias primas, materiales de empaque o ingredientes, el organismo de certificación debe ser informado por escrito. El organismo de certificación realiza una auditoría del proceso o de productos adicionales en la finca y emite un nuevo certificado o le informa por escrito por qué no se puede emitir un nuevo certificado.

Una auditoría que se realice por una ampliación del alcance no cambia la fecha de recertificación o fecha de vencimiento del certificado. Cuando se emite un nuevo certificado, la fecha de auditoría de recertificación y la fecha de vencimiento del certificado permanecen iguales a las del certificado original.

Cuando el alcance del certificado ha cambiado, el organismo de certificación realiza los cambios pertinentes sobre el alcance en el registro de la finca, en la base de datos de evaluación del SQFI.

Si se recibe la solicitud en un plazo de treinta (30) días antes de la ventana para la auditoría de recertificación, el organismo de certificación puede postergar la prórroga del alcance hasta la próxima auditoría de recertificación y le debe informar según corresponda. No se emite ningún certificado nuevo hasta después de una auditoría de recertificación exitosa.

## 15.3 Cambio del organismo de certificación

Si no está satisfecho con los arreglos o el desempeño de su organismo de certificación, puede cambiar a otro organismo de certificación con licencia SQF después de un ciclo de certificación y solo después del cierre de todas las no-conformidades pendientes, y siempre que la certificación no se suspenda, o se encuentre bajo amenaza de suspensión o revocación.

Si su finca requiere una auditoría de vigilancia, puede cambiar los organismos de certificación solo después de que se realice la auditoría de vigilancia o por aprobación escrita del gerente de Cumplimiento de SQF ([compliance@sqfi.com](mailto:compliance@sqfi.com)).

Si una finca cambia de organismo de certificación, el certificado emitido por el organismo de certificación anterior tiene validez hasta la fecha de vencimiento prevista.

Su número de certificación y la fecha de recertificación se transfieren junto con su finca al nuevo organismo de certificación.

El nuevo organismo de certificación debe realizar una revisión antes de completar la transferencia de la certificación de la finca para lo siguiente:

- Confirmar que el certificado esté vigente, sea válido y se relacione con el Sistema SQF certificado de ese modo.
- Confirmar que la categoría del sector alimentario de la finca se encuentre dentro del alcance de la acreditación del organismo de certificación nuevo.
- Confirmar que se tomen medidas respecto de cualquier tipo de queja recibida.

**PARTE A:** Implementación y mantenimiento del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos:  
Producción primaria de vegetales

- Revisar el historial de auditoría de la finca (cuando puede demostrar dicho historial a satisfacción del nuevo organismo de certificación por medio de copias de informes de auditoría completados por cualquier organismo de certificación anterior y el impacto de cualquier no-conformidad pendiente).
- Confirmar la etapa del ciclo de certificación vigente.

Si solicita cambiar su organismo de certificación, debe poner a disposición del nuevo organismo de certificación el último informe de auditoría de recertificación y el informe de auditoría de vigilancia (cuando corresponda).

## 15.4 Reubicación de instalaciones.

La certificación SQF es específica de la finca (consulte el paso 3), por lo que si reubica sus instalaciones comerciales, la certificación de la finca no se transfiere a la nueva finca.

Se debe realizar una certificación exitosa en las nuevas instalaciones. Se debe completar una auditoría de certificación inicial para la nueva instalación.

## 15.5 Cambio de propiedad de la empresa

Si cambia el propietario de una finca certificada (por ejemplo, se vende el negocio de la finca), en un plazo de treinta (30) días calendario desde el cambio de propietario, el nuevo propietario debe notificar al organismo de certificación y solicitar mantener la certificación SQF y el número de certificación ya existente.

Si se ha retenido al personal con mayor responsabilidad en las áreas de gerencia y supervisión del Sistema SQF de inocuidad alimentaria, el organismo de certificación puede mantener el estado de la frecuencia de las auditorías existente.

Si hay cambios significativos en la gerencia y el personal de la finca, el organismo de certificación debe llevar a cabo una auditoría de certificación inicial y emitir un nuevo certificado y un nuevo número de certificación. Se aplica la frecuencia de las auditorías pertinente a una nueva certificación.

## 15.6 Notificación de retiros y violaciones de la regulación

Si su finca inicia un caso de inocuidad alimentaria que requiere una notificación pública (como una retirada de Clase I o Clase II o la recepción de una carta de advertencia reguladora), debe notificar al organismo de certificación y al SQFI por escrito, enviando un correo electrónico a [foodsafetycrisis@sqfi.com](mailto:foodsafetycrisis@sqfi.com) en un plazo de veinticuatro (24) horas desde el caso.

El organismo de certificación y el SQFI deben figurar en sus listas de contactos esenciales según se define en el elemento 2.6.3 del sistema del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales.

El organismo de certificación debe notificar al SQFI en un plazo adicional de cuarenta y ocho (48) horas cualquier tipo de medida que piense realizar para garantizar la integridad de la certificación.

## 15.7 Uso de un experto técnico

Los expertos técnicos pueden utilizarse para ayudar a los auditores SQF de inocuidad alimentaria en las auditorías en las que el auditor posea el registro en SQF, pero no lo posea en alguna o en ninguna de las categorías del sector alimentario de la finca, o en productos/

procesos en los que sería beneficioso para la auditoría contar con el asesoramiento técnico de un experto.

Se permite el uso de un experto técnico para ayudar a un auditor SQF de inocuidad alimentaria a realizar una auditoría SQF, siempre y cuando la finca haya sido notificada antes de la auditoría y acepte la participación de un experto. El experto técnico debe firmar un acuerdo de confidencialidad con el organismo de certificación.

Antes de la auditoría, el organismo de certificación debe remitirle al gerente de Cumplimiento del SQFI las calificaciones técnicas del experto técnico y la justificación para el uso del experto técnico para SQFI. La aprobación, si se otorga, es solo para una auditoría de la finca.

Los expertos técnicos deben:

- Tener un grado universitario en una disciplina relacionada con la categoría del sector alimentario para desempeñarse en sectores de alto riesgo, o cualificaciones de educación superior para desempeñarse en categorías de riesgo bajo.
- Deben haber realizado un curso de capacitación en APPCC y tener un certificado de aprobación del mismo.
- Deben tener cinco años de experiencia en un cargo técnico, profesional o de supervisión relacionado con la categoría del sector alimentario y los productos específicos.

Si la auditoría incluye actividades remotas, el experto técnico asignado puede hacer uso de TIC durante el proceso de auditoría. El auditor SQF registrado debe estar presente, ya sea en persona o de forma remota.

## 15.8 Idioma utilizado durante la auditoría

El organismo de certificación debe asegurar que el auditor SQF de inocuidad alimentaria que realice la auditoría pueda comunicarse de manera competente, en forma oral y escrita, en el idioma de la finca que se audita.

En aquellas circunstancias en las que se requiera un traductor, el organismo de certificación debe proporcionar el traductor, quien debe conocer los términos técnicos usados durante la auditoría, ser independiente de la finca que se audita y no tener ningún conflicto de intereses. Se debe notificar a la finca cualquier aumento en la duración y los costos de la auditoría relacionados con el uso de un traductor.

En caso de conflicto, la versión en inglés del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales prevalece.

## 15.9 Programa de integridad y cumplimiento de SQFI

Para cumplir con los requisitos del Programa de Cumplimiento e Integridad del SQFI, el SQFI puede monitorear aleatoriamente las actividades de los organismos de certificación y sus auditores a través de técnicas que incluyen, entre otras, auditorías de validación y/o testigos.

Al realizar estas actividades de monitoreo adicionales, se requiere que su finca permita a los representantes autorizados de SQFI el ingreso a la misma, durante la auditoría o después de haberla realizado.

La participación de un representante del SQFI no afecta las operaciones de la finca ni extiende el plazo de auditoría ni generar no-conformidades, y no incrementará el costo de la auditoría cobrado por el organismo de certificación.

**B**

# Parte

## El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales

## 2.1 Compromiso de la gerencia

### 2.1.1 Responsabilidad de la gerencia (Obligatorio)

2.1.1.1 La gerencia general de la finca deberá preparar e implementar una declaración de políticas que describa, como mínimo, el compromiso de la gerencia de la finca para:

- i. Suministrar alimentos seguros
- ii. Establecer y mantener una cultura de Inocuidad alimentaria dentro de la finca
- iii. Establecer y mejorar continuamente el Sistema de gestión de la inocuidad de alimentos de la finca, y
- iv. Cumplir con los requisitos regulatorios y de los clientes para suministrar alimentos inocuos.

La Declaración de políticas deberá:

- v. Firmarse por el gerente general de la finca y exhibirse en ubicaciones visibles; y
- vi. Comunicarse eficazmente al personal de la finca en idiomas que todo el personal comprenda.

2.1.1.2 La gerencia general de la finca dirigirá y apoyará una cultura de inocuidad de los alimentos dentro de la finca que garantice, como mínimo:

- i. El establecimiento y la documentación de objetivos y medidas de desempeño de Inocuidad alimentaria claros y concisos, y su comunicación a todo el personal pertinente.
- ii. Recursos adecuados disponibles para cumplir con los objetivos de inocuidad de alimentos y las medidas de desempeño.
- iii. Prácticas de inocuidad de alimentos y que todos los requisitos aplicables del Sistema SQF se adopten y mantengan;
- iv. Que el personal esté informado y conozca sus responsabilidades de inocuidad alimentaria y normativas.
- v. Que el personal esté informado y sea responsable de sus responsabilidades de inocuidad alimentaria y normativas.
- vi. Se aliente positivamente al personal y se le exija que notifique a la gerencia sobre los problemas de inocuidad alimentaria reales o potenciales; y
- vii. Que el personal esté facultado para actuar para resolver problemas de inocuidad alimentaria dentro de su alcance de trabajo.

2.1.1.3 La estructura organizacional deberá identificar y describir al personal de la finca con responsabilidades específicas para las tareas dentro del Sistema de gestión de la inocuidad de alimentos e identificar el personal de respaldo para la ausencia de personal clave. Deberán documentarse las descripciones de trabajo del personal clave.

2.1.1.4 La gerencia general de la finca deberá designar, para cada finca, un encargado del Sistema SQF primario y sustituto con responsabilidades y autoridad para lo siguiente:

- i. Supervisar el desarrollo, la implementación, la revisión y el mantenimiento del Sistema SQF, incluidas las Buenas prácticas agrícolas/operacionales descritas en el elemento 2.4.2 y el plan de inocuidad de alimentos descrito en el elemento 2.4.3.
- ii. Tomar las medidas adecuadas para garantizar la integridad del Sistema SQF.
- iii. Comunicar al personal correspondiente toda la información esencial para asegurar la implementación y el mantenimiento eficaces del Sistema SQF.

- 2.1.1.5 El encargado principal y sustituto del sistema SQF deberá:
- i. Ser un empleado de tiempo completo de la finca.
  - ii. Tener un cargo de responsabilidad en la gestión del Sistema SQF de la finca.
  - iii. Ser competente para implementar y mantener los planes de inocuidad de alimentos basados en APPCC; y
  - iv. Comprender el Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales y los requisitos para implementar y mantener un Sistema SQF, aplicables al alcance de la certificación de la finca.
- 2.1.1.6 La gerencia general de la finca deberá asegurar que se satisfagan las necesidades de capacitación de la finca, además que se implementen y cumplan los requisitos descritos en los elementos del sistema 2.9, y que el personal de la finca cuente con las competencias requeridas para llevar a cabo las funciones que afecten la legalidad e inocuidad de los productos alimenticios.
- 2.1.1.7 La gerencia general de la planta debe garantizar la integridad y la operación del sistema de inocuidad alimentaria en caso de cambios organizativos o de personal dentro de la compañía o instalaciones asociadas.
- 2.1.1.8 La gerencia general de la finca deberá designar períodos de restricción definidos que eviten que se realicen auditorías de recertificación no anunciadas fuera de la temporada, o cuando la finca no está en operación por motivos legítimamente comerciales. La lista de fechas de restricción y su justificación se enviarán al organismo de certificación, como mínimo, un (1) mes antes de los sesenta (60) días de la ventana de recertificación para realizar la auditoría no anunciada acordada.

## **2.1.2 Revisión por la gerencia (Obligatorio)**

- 2.1.2.1 El sistema SQF será revisado por la gerencia general de la finca al menos una vez al año e incluirá:
- i. Cambios en la documentación del Sistema de gestión de inocuidad alimentaria (políticas, procedimientos, especificaciones, plan de inocuidad alimentaria)
  - ii. Desempeño de la cultura de inocuidad alimentaria
  - iii. Objetivos de inocuidad alimentaria y las medidas para lograrlo:
  - iv. Medidas correctivas y preventivas y tendencias en los hallazgos de auditorías internas y externas, quejas del cliente y actividades de verificación y validación.
  - v. El Sistema de gestión de riesgos y peligros.
  - vi. Medidas de seguimiento de los pendientes de una revisión de la gerencia anterior.

Se deberán conservar registros de todas las revisiones y actualizaciones realizadas por la gerencia.

- 2.1.2.2 Los encargados del Sistema SQF deberán poner a la gerencia general de la finca al corriente, una vez por mes, de los asuntos que afecten la implementación y el mantenimiento del Sistema SQF. Se deberán documentar las actualizaciones y respuestas de la gerencia.

## **2.1.3 Gestión de quejas (Obligatorio)**

- 2.1.3.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y las responsabilidades para manejar, investigar y resolver las quejas de clientes y autoridades, que provengan de productos producidos o manipulados en la finca.

2.1.3.2 Las tendencias adversas de los datos de quejas de clientes deberán ser investigadas y analizadas, y la causa raíz establecida, por el personal que tenga conocimiento sobre los incidentes.

2.1.3.3 Las medidas correctivas y preventivas se deberán implementar según la gravedad del incidente y el análisis de la causa raíz tal como se describe en el elemento 2.5.3.

Deberán mantenerse registros de quejas del cliente y sus investigaciones y soluciones.

## 2.2 Control de documentos y registros

### 2.2.1 Sistema de gestión de la inocuidad de alimentos (obligatorio)

2.2.1.1 Los métodos que utiliza la finca para cumplir con los requisitos del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales se mantendrá en documentación electrónica y/o impresa. Se pondrán a disposición del personal relevante e incluirán:

- i. Políticas de inocuidad alimentaria y el organigrama.
- ii. Productos que estén dentro del alcance de la certificación.
- iii. Regulaciones de inocuidad de alimentos que se aplican a la finca y al país de venta, si se conocen.
- iv. Insumos/materiales agrícolas, materiales de empaque y especificaciones de productos terminados.
- v. Procedimientos y programas escritos (Buenas prácticas agrícolas y/o Buenas prácticas operativas) y otra documentación necesaria para respaldar el desarrollo, la implementación, el mantenimiento y el control del Sistema SQF (p. ej., planes de inocuidad de los alimentos, validación y verificación).

2.2.1.2 Los planes de inocuidad de alimentos, las Buenas prácticas agrícolas/operativas y otros aspectos relevantes del Sistema SQF deberán ser revisados, actualizados y comunicados según se requiera, cuando cualquier posible cambio implementado afecte la capacidad de la planta para proporcionar alimentos inocuos. Se documentará el motivo del cambio.

### 2.2.2 Control de documentos (obligatorio)

2.2.2.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y las responsabilidades para mantener el control de documentos, incluidos los registros. Deberán asegurarse de que los documentos y registros estén

- i. Controlados
- ii. Actualizados
- iii. Almacenados de forma segura para evitar el acceso no autorizado, la pérdida, el daño y el deterioro
- iv. Organizados en un registro o formulario de listado
- v. Fácilmente accesibles de manera de garantizar que los empleados utilicen políticas, procedimientos (instrucciones de trabajo/listas de tareas) y formularios actualizados al documentar las actividades relacionadas con la inocuidad alimentaria.

### **2.2.3 Registros (obligatorio)**

- 2.2.3.1 Todos los registros digitales/electrónicos o manuales deberán ser legibles, autorizados adecuadamente y firmados por aquellas personas que realizan actividades para demostrar que las inspecciones, las revisiones de supervisión, los análisis y otras actividades esenciales se han completado.
- 2.2.3.2 Los registros deben conservarse de acuerdo con los períodos especificados por un cliente o las reglamentaciones o, como mínimo, no menos que la vida útil del producto.

## **2.3 Especificaciones, desarrollo de productos/híbridos y aprobación del proveedor**

### **2.3.1 Variedad de plantas/Híbrido o desarrollo de productos**

- 2.3.1.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y las responsabilidades para diseñar, desarrollar y convertir conceptos de producto (por ejemplo, nuevas variedades, hibridación, cultivos, especies) y cumplir con los requisitos regulatorios [de seguridad de alimentos] y de sus clientes

Se deberán mantener registros de pruebas, vida útil y aprobaciones finales de nuevos productos.

- 2.3.1.2 Se deberá revisar y verificar en consecuencia un plan de inocuidad de alimentos para cada producto nuevo y sus procesos relacionados desde la conversión hasta la producción y distribución comercial, o donde se produzca un cambio en los ingredientes, el proceso o el empaque que pueda afectar la inocuidad de alimentos.
- 2.3.1.3 Los nuevos productos deberán probarse e inspeccionarse para garantizar que cumplan con la vida útil establecida, los límites máximos de residuos (maximum residue limits, MRL) y otros requisitos regulatorios [de seguridad de alimentos] y de sus clientes (p. ej., potencia, concentración, pureza).
- 2.3.1.4 Los flujos del proceso para todos los procesos nuevos y existentes deberán diseñarse para garantizar que los productos cumplan con las especificaciones y para evitar la contaminación cruzada.

### **2.3.2 Especificaciones (insumos agrícolas, embalaje, productos cosechados y servicios por contrato)**

- 2.3.2.1 Las especificaciones y/o descripciones para semillas, insumos agrícolas, embalaje y servicios por contrato que afecten la seguridad del producto terminado deberán documentarse, aprobarse, cumplir con la legislación pertinente y mantenerse actualizados a través de un proceso de revisión.
- 2.3.2.2 Se deberán verificar los empaques que entren en contacto con alimentos y los insumos de agricultura para asegurar que la inocuidad del producto no se vea comprometida y que el material se ajuste a su propósito. La verificación deberá incluir certificados de conformidad, un certificado de análisis o muestreo y pruebas (consulte 2.4.4.1).
- 2.3.2.3 Las especificaciones de productos terminados deberán documentarse, ser aprobadas por la finca y su cliente, cuando corresponda, ser de fácil acceso para el personal pertinente y mantenerse actualizadas por medio de un proceso de revisión. Las especificaciones incluirán, cuando corresponda:



- i. Límites microbiológicos, de pureza, concentración, composición y productos químicos agrícolas
- ii. Límites máximos de residuos (MRL) para plaguicidas
- iii. Requisitos regulatorios [de seguridad de alimentos] y de sus clientes de etiquetado y empaque

2.3.2.4 Los métodos y las responsabilidades para gestionar las granjas contratadas, los servicios (p. ej., pulverización), los empacadores o las instalaciones de almacenamiento y distribución deberán documentarse e implementarse para garantizar que se cumpla con lo siguiente:

- i. Las granjas y los servicios contratados deberán cumplir con el Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales y requisitos regulatorios [de seguridad de alimentos] y de sus clientes pertinentes
- ii. Que los cambios a los acuerdos contractuales sean aprobados por ambas partes y comunicados al personal correspondiente.
- iii. Que se mantengan los registros de todas las revisiones y cambios a los acuerdos contractuales y sus aprobaciones.

2.3.2.5 Se mantendrá y conservará actualizado un registro o una lista de todas las especificaciones y/o descripciones de semillas, insumos agrícolas, embalaje y etiquetas, productos terminados y servicios contratados.

### **2.3.3 Proveedor aprobado/Programa de compras de insumo (obligatorio)**

2.3.3.1 Las semillas, los insumos agrícolas, los productos cosechados, los productos listos para el mercadeo y los materiales de empaque que afecten la inocuidad alimentaria del producto terminado deberán ser provistos por un proveedor aprobado. La responsabilidad y los métodos de selección, evaluación, aprobación y control de un proveedor aprobado deberán documentarse e implementarse. El Programa de proveedores aprobados deberá contener como mínimo lo siguiente:

- i. Un nivel de riesgo asignado a cada proveedor que se basa en el desempeño pasado del proveedor, la criticidad para la planta, el riesgo de inocuidad alimentaria y otros factores relevantes determinados por la planta.
- ii. Especificaciones acordadas.
- iii. Un resumen de los controles de inocuidad de los alimentos implementados por el proveedor aprobado, incluido el cumplimiento regulatorio y las licencias cuando corresponda.
- iv. Métodos para otorgar la condición de Proveedor aprobado.
- v. Métodos y frecuencia de monitoreo de proveedores aprobados, que pueden incluir pruebas, inspección de recepción y/o auditorías de proveedores;
- vi. Los métodos y las frecuencias de revisión de cumplimiento y estado del proveedor aprobado.

Cuando las auditorías del proveedor se utilizan como una herramienta de monitoreo, deberán estar basadas en riesgos y deberán ser realizadas por personas con conocimiento sobre los requisitos regulatorios y los requisitos de inocuidad de alimentos aplicables, capacitadas en técnicas de auditoría.

Deberá mantenerse un registro o lista de proveedores aprobados y registros de actividades de monitoreo.

2.3.3.2 La recepción de semillas, insumos agrícolas, productos cosechados, producto listo para el mercadeo y materiales de empaque de proveedores no aprobados deberá ser aceptable en una situación de emergencia, siempre que se inspeccionen o analicen antes de su uso.

- 2.3.3.3 Los insumos agrícolas, productos cosechados, producto listo para el mercadeo y materiales de empaque que se reciben de otras fincas bajo la misma propiedad corporativa deberán estar sujetos a los mismos requisitos sobre la especificación (consulte 2.3.2), los mismos requisitos del proveedor aprobado e inspecciones de recepción que todos los demás proveedores de materiales.

## 2.4 Sistema de inocuidad alimentaria

### 2.4.1 Legislación alimentaria (Obligatorio)

- 2.4.1.1 El propietario/gerente responsable de la gerencia general de la finca deberá asegurar que, al momento de la entrega al cliente, los alimentos suministrados cumplan con la legislación que aplique para la producción e inocuidad de alimentos en el país de uso y venta, si se conoce. Cualquier requisito de licencia específico o reglamentación específica de productos básicos se mantendrá y conservará actualizado.
- 2.4.1.2 Deberán documentarse e implementarse los métodos y las responsabilidades para asegurar que la organización se mantenga informada sobre los cambios en la legislación pertinente, los desarrollos científicos y técnicos, los problemas emergentes de inocuidad alimentaria y los Códigos de práctica de la industria pertinentes.
- 2.4.1.3 El SQFI y el organismo de certificación deberán ser notificados, por escrito, en un plazo de veinticuatro (24) horas en caso de una advertencia regulatoria o evento. Se deberá enviar la notificación al SQFI por correo electrónico a [foodsafetycrisis@sqfi.com](mailto:foodsafetycrisis@sqfi.com).

### 2.4.2 Buenas prácticas agrícolas/operativas (obligatorio)

- 2.4.2.1 La finca deberá asegurar que las Buenas prácticas agrícolas pertinentes descritas en los módulos 7, 8 o 18 y las Buenas prácticas operativas descritas en el módulo 10 del presente Código sobre inocuidad alimentaria se documenten e implementen (consulte 2.2.1.1), o se excluyan, de acuerdo con un análisis de riesgos escrito que describa la justificación de la exención o proporcione evidencia de la efectividad de las medidas de control alternativas, para garantizar que no se comprometa la inocuidad alimentaria.

### 2.4.3 Plan de inocuidad de alimentos (obligatorio)

- 2.4.3.1 Un plan de inocuidad de alimentos desarrollado por una autoridad responsable, se deberá implementar, basado en APPCC como referencia, ante la ausencia de planes desarrollados específicamente para fincas. La finca deberá:
- i. Mantener registros actualizados que indiquen que el plan de inocuidad de los alimentos ha sido revisado y su alcance de análisis de riesgos, evaluaciones de riesgos y medidas de control, como las Buenas prácticas agrícolas u operativas, cubren todos los productos producidos y vendidos por la finca y están dentro del alcance de la certificación; y
  - ii. Documentar cómo los cambios realizados en el plan de inocuidad de alimentos han afectado sus Buenas prácticas agrícolas u operativas.

Nota: Las fincas elegirán 2.4.3.1 o 2.4.3.2 con los siguientes requisitos de 2.4.3 como el elemento obligatorio.

- 2.4.3.2 Si una finca desarrolla su propio plan de inocuidad de alimentos, ya sea por elección o porque un producto no estaba incluido dentro del alcance del modelo basado en APPCC, según el elemento 2.4.3.1, se deberá implementar y mantener dicho plan, que deberá describir cómo la organización controla y asegura la inocuidad alimentaria de los productos o grupos de productos y sus procesos asociados que están incluidos en el alcance de la certificación SQF.

Es posible que se requiera más de un plan de inocuidad de alimentos APPCC para cubrir todos los productos incluidos en el alcance de la certificación.

2.4.3.3 Los planes de inocuidad de alimentos deberán ser desarrollados y mantenidos por un equipo que incluya al encargado del Sistema SQF y al personal de la finca con conocimiento agrícola, técnico y de ingeniería respecto a los productos pertinentes y procesos.

Cuando no se disponga de la experiencia pertinente en la finca, se debe buscar asesoría de otras fuentes para ayudar al equipo de inocuidad de alimentos.

2.4.3.4 El alcance del plan de inocuidad de alimentos se deberá desarrollar y documentar, incluyendo el inicio y final del proceso en consideración, y todo lo relevante que ingresa y sale del mismo.

2.4.3.5 Se deberán desarrollar y documentar las descripciones del producto para todos los productos incluidos en el alcance de los planes de inocuidad de alimentos. Estos deben hacer referencia y/o incluir:

- i. Las especificaciones del producto terminado
- ii. Información relevante para la inocuidad del producto, como que está lista para comer, requiere procesamiento adicional y/o condiciones de almacenamiento; y
- iii. El uso previsto de cada producto, que incluye los grupos de consumidores objetivo, el potencial de consumo de parte de grupos vulnerables de la población, los requisitos para procesamientos adicionales, si corresponde, y el potencial uso alternativo del producto.

2.4.3.6 El equipo de inocuidad de alimentos deberá desarrollar y documentar un diagrama de flujo que cubra el alcance de cada plan de inocuidad de alimentos. El diagrama de flujo deberá incluir cada paso en el proceso de la producción primaria, todos los insumos agrícolas, materiales de empaque, insumos de servicio (por ejemplo, agua, vapor, gases, según corresponda), retrasos en los procesos y todos los productos resultados del proceso, incluyendo alimentos para animales, desperdicios y reprocesamiento. Cada diagrama de flujo deberá ser confirmado por el equipo de inocuidad de alimentos para cubrir cada etapa y hora de operación.

2.4.3.7 El equipo de inocuidad de alimentos deberá identificar y documentar todos los peligros para la inocuidad de los alimentos que puedan existir razonablemente en cada paso de los procesos, incluyendo insumos agrícolas/operativos.

2.4.3.8 El equipo de inocuidad de alimentos deberá realizar un análisis de riesgos de cada uno de los peligros identificados, para determinar cuáles son los más significativos, es decir, su eliminación o reducción a un nivel aceptable es necesaria para controlar la inocuidad alimentaria. La metodología empleada para determinar la importancia de un peligro deberá ser documentada y utilizada de manera sistemática para evaluar todos los peligros potenciales.

2.4.3.9 El equipo de inocuidad de alimentos deberá determinar y documentar las medidas de control que se deben aplicar a todos los peligros significativos. Es posible que se requiera más de una medida de control para controlar un peligro identificado, y que se pueda controlar más de un peligro significativo mediante una medida de control específica.

2.4.3.10 Teniendo en cuenta los resultados del análisis de riesgos (consulte el elemento 2.4.3.8), el equipo de inocuidad de alimentos deberá identificar los pasos en el proceso donde se debe aplicar una medida de control para eliminar un peligro significativo o reducirlo a un nivel aceptable (un punto crítico de control o PCC). En las instancias en las que se ha identificado un peligro significativo en un paso del proceso y no existe una medida

de control, el equipo de inocuidad de alimentos deberá modificar el proceso para incluir una medida de control adecuada.

- 2.4.3.11 Para cada PCC identificado, el equipo de inocuidad de alimentos deberá identificar y documentar los límites críticos que separan un producto inocuo de un producto no inocuo. El equipo de inocuidad de alimentos deberá validar todos los límites críticos para asegurar el nivel de control de los peligros para la inocuidad de los alimentos identificados, y para asegurar que todos los límites críticos y las medidas de control proporcionen de manera eficaz, individualmente o en combinación, el nivel de control requerido (consulte el elemento 2.5.2.1).
- 2.4.3.12 El equipo de inocuidad de alimentos deberá desarrollar y documentar los procedimientos para monitorear los PCC y asegurar que permanezcan dentro de los límites establecidos (consulte el elemento 2.4.3.11). Los procedimientos de monitoreo deberán identificar al personal asignado para llevar a cabo las pruebas, el muestreo, los métodos de prueba y la frecuencia de las mismas.
- 2.4.3.13 El equipo de inocuidad de alimentos deberá desarrollar y documentar los procedimientos de separación que identifiquen la disposición de los productos afectados cuando el monitoreo indique una pérdida de control en un PCC. Los procedimientos también deberán recomendar medidas para corregir el paso del proceso y evitar la reincidencia de una falla en la inocuidad.
- 2.4.3.14 Deberán implementarse en su totalidad los planes de inocuidad de alimentos documentados y aprobados. El equipo de inocuidad de alimentos deberá monitorear la implementación eficaz y deberá realizar una revisión completa de los planes documentados e implementados, al menos una vez al año, o cuando se produzcan cambios en el proceso, equipo, insumos u otros cambios, que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.
- 2.4.3.15 Deberán implementarse procedimientos para verificar que los puntos críticos de control se monitoreen de manera efectiva y se apliquen las medidas correctivas apropiadas. La verificación de los planes de inocuidad de alimentos implementados deberá estar incluida en la verificación del Sistema SQF (consulte 2.5).
- 2.4.3.16 El monitoreo de puntos de control críticos, las medidas correctivas y los registros de verificación deberán mantenerse y utilizarse de manera adecuada.
- 2.4.3.17 Cuando las regulaciones de inocuidad de alimentos del país de producción y de destino (si se conocen) recomienden una metodología de control de inocuidad alimentaria distinta a los lineamientos APPCC de la Comisión del Codex Alimentarius, el equipo de inocuidad de alimentos deberá implementar planes de inocuidad de alimentos que cumplan tanto con el Codex como con los requisitos de la regulación alimentaria.

#### **2.4.4 Muestreo, inspección y análisis de productos**

- 2.4.4.1 Se deberá documentar e implementar el muestreo, la inspección o el análisis de insumos agrícolas y del producto terminado. Los procedimientos aplicados deberán asegurar lo siguiente:
- i. Que las inspecciones y análisis se realicen a intervalos regulares según lo requerido y de conformidad con las especificaciones acordadas (por ejemplo, límites máximos de residuos, pureza, concentración, composición según 2.3.2), y según los requisitos regulatorios y de etiquetado.
  - ii. Se deberán mantener los registros de todas las inspecciones y los análisis.

- iii. Que todos los análisis se realicen según métodos reconocidos a nivel nacional o alternativo, los cuales son validados como equivalentes a los métodos reconocidos a nivel nacional.

Si se utilizan laboratorios externos para realizar análisis de insumos o productos, los laboratorios deberán estar acreditados según la norma ISO 17025 o un estándar nacional equivalente, con licencia o reconocido por una autoridad reguladora, y deberán estar incluidos en el registro de especificaciones de servicios por contrato de la planta (consulte el elemento 2.3.2.1).

Cuando se utilicen laboratorios internos para realizar análisis de insumos o productos, los métodos de muestreo y pruebas se utilizarán de acuerdo con los requisitos aplicables de ISO/IEC 17025 o una norma nacional equivalente, incluidas las pruebas de competencia anuales para el personal que realiza los análisis.

2.4.4.2 Los laboratorios en la finca que realicen análisis químicos y microbiológicos que puedan representar un riesgo para la inocuidad del producto deberán garantizar lo siguiente:

- i. Estar separados de cualquier actividad de procesamiento o manejo de alimentos y diseñados para que solo el personal autorizado tenga acceso a ellos.
- ii. Deberán tomarse provisiones para aislar, mantener y gestionar todos los desechos de laboratorio de forma separada de los desechos de alimentos.
- iii. Las salidas de agua residual, por lo menos, deberán estar corriente abajo de los desagües que atienden las áreas de procesamiento y manipulación de alimentos.
- iv. Se deben instalar avisos y señales que identifiquen las áreas de laboratorio como un lugar restringido al que solo debe acceder personal autorizado.

#### **2.4.5 Insumos y productos agrícolas no conformes**

2.4.5.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y las responsabilidades para controlar los productos, los insumos agrícolas y el embalaje no conformes. Los procedimientos deberán asegurar lo siguiente:

- i. Que los artículos sean puestos en cuarentena, identificados, manipulados, reprocesados y eliminados de un modo que reduzca el riesgo de uso inadvertido o inadecuado, o el riesgo para la integridad del producto terminado.
- ii. Que todo el personal relevante está al tanto de las instrucciones y aprobaciones de retención y liberación de la finca.
- iii. Que se mantienen registros de retenciones, liberación y disposiciones de productos no conformes.

#### **2.4.6 Reprocesamiento de productos**

2.4.6.1 Se deberá documentar e implementar las responsabilidades y los métodos que describen cómo se reprocesan los productos cosechados o empaquetados, o durante el empaquetado. Los métodos aplicados deberán asegurar que:

- i. Que las operaciones de reprocesamiento sean supervisadas por el personal calificado.
- ii. Que el producto reprocesado esté claramente identificado y permita el seguimiento.
- iii. Que cada tanda o lote de producto reprocesado se inspeccione o analice antes de su despacho.
- iv. Que las inspecciones y los análisis cumplan con los requisitos descritos en el elemento 2.4.4.1.
- v. Se deben mantener registros de todas las operaciones de reprocesamiento.

### **2.4.7 Despacho de productos (Obligatorio)**

2.4.7.1 Se deberán documentar e implementar las responsabilidades y los métodos para liberar y despachar productos terminados. Los métodos aplicados deberán asegurar que:

- i. El producto lo libera personal autorizado
- ii. El producto se libera solo después de que todas las inspecciones y los análisis se hayan completado, revisado y documentado con éxito.
- iii. El producto cumple con los controles regulatorios y otros controles de inocuidad alimentaria establecidos.

Se deberán mantener registros de todos los productos despachados.

### **2.4.8 Control ambiental**

2.4.8.1 Se implementará un programa de control ambiental basado en el riesgo para todos los productos cultivados en interiores y operaciones de empaque e incluirá todos los procesos y áreas circundantes inmediatas.

Se deberán documentar e implementar las responsabilidades y los métodos para el programa de control ambiental.

2.4.8.2 Deberá prepararse un cronograma de muestreo y pruebas ambientales. Como mínimo:

- i. Detallar los patógenos u organismos indicadores aplicables para realizar pruebas en esa industria;
- ii. Enumerar la cantidad de muestras que se tomarán y la frecuencia de obtención de muestras.
- iii. Describir las ubicaciones en las que se tomarán las muestras y la rotación de ubicaciones según sea necesario; y
- iv. Describir los métodos para manejar resultados elevados o no deseados.

2.4.8.3 Se deberán monitorear, rastrear y realizar tendencias de los resultados de las pruebas ambientales y se deberán implementar las medidas correctivas y de tendencia (consulte 2.5.3.1) cuando se observen tendencias no satisfactorias.

## **2.5 Verificación del Sistema SQF**

### **2.5.1 Validación y efectividad (Obligatorio)**

2.5.1.1 Se deberán documentar e implementar los métodos, las responsabilidades y los criterios para asegurar la efectividad de todos los elementos correspondientes del Programa SQF. Los métodos aplicados deberán asegurar que:

- i. Que las Buenas prácticas agrícolas/operativas se ratifiquen para asegurar que logren los resultados requeridos.
- ii. Los límites críticos de inocuidad de los alimentos se revisan anualmente y se revalidan o justifican según los estándares regulatorios cuando se producen cambios.
- iii. Que los cambios en los procesos o procedimientos se evalúen para asegurar que los controles sigan siendo efectivos.

Deberán mantenerse registros de todas las actividades de validación.

## **2.5.2 Actividades de verificación (Obligatorio)**

- 2.5.2.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos, las responsabilidades y los criterios para verificar el monitoreo de las Buenas prácticas agrícolas/operativas, de los puntos críticos de control, de otros controles de inocuidad de los alimentos y de la legalidad de los productos certificados. Los métodos aplicados deberán asegurar que el personal con responsabilidad para verificar las actividades de monitoreo autorice cada registro verificado.
- 2.5.2.2 Deberá prepararse e implementarse un cronograma de verificación que describa las actividades de verificación, su frecuencia de cumplimiento y la persona responsable de cada actividad.

Deberán mantenerse registros de verificación y control de actividades.

## **2.5.3 Medidas correctivas y preventivas (Obligatorio)**

- 2.5.3.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y la responsabilidad para describir cómo se determinan, implementan y verifican las acciones correctivas y preventivas. Los procedimientos incluirán:
- i. Identificación de la causa raíz.
  - ii. Resolución de incumplimientos de los límites críticos de inocuidad alimentaria y desviaciones de los requisitos de seguridad alimentaria que se consideran significativos.

Se deberán mantener registros de todas las investigaciones y resoluciones de no-conformidades, incluidas las correcciones y medidas preventivas.

## **2.5.4 Inspecciones y auditorías internas (Obligatorio)**

- 2.5.4.1 Se deberán documentar e implementar los métodos y las responsabilidades para programar y realizar auditorías internas para verificar la efectividad del Sistema SQF. Se deberán realizar auditorías internas completas y al menos una vez por año. Los métodos aplicados deberán asegurar que:
- i. Todos los requisitos del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales se auditan según la lista de verificación de auditoría SQF o una herramienta similar, y se registra evidencia objetiva para verificar el cumplimiento y/o incumplimiento.
  - ii. Que se tomen medidas correctivas y preventivas de las deficiencias identificadas durante las auditorías internas (consulte elemento 2.5.3).
  - iii. Que se comuniquen los resultados de las auditorías al personal de la gerencia pertinente y al personal responsable por la implementación y verificación de las medidas correctivas y preventivas.
  - iv. Los cambios implementados a partir de la auditoría interna que tienen un impacto en la capacidad de la finca para entregar alimentos seguros resultan en una revisión de los aspectos aplicables del Sistema SQF (consulte 2.3.1.3).

Que se mantengan registros de auditorías internas y de cualquier medida correctiva y corrección adoptada como resultado de auditorías internas.

- 2.5.4.2 El personal que realice las auditorías internas deberá estar capacitado y ser competente en procedimientos de auditoría interna. Si es posible, el personal que realice las auditorías internas no deberá trabajar en el área auditada.

2.5.4.3 Deben planificarse y llevarse a cabo inspecciones periódicas durante el cultivo y la cosecha de productos, el envasado de productos, la producción de la finca y/o el equipo utilizado para verificar que las Buenas prácticas agrícolas/operativas y el mantenimiento de edificios/equipos cumplan con el Código SQF sobre inocuidad de los alimentos. La finca deberá:

- i. Realizar correcciones o medidas correctivas y preventivas.
- ii. Mantener registros de las inspecciones y de cualquier medida correctiva adoptada.

## 2.6 Trazabilidad del producto y gestión de crisis

### 2.6.1 Identificación del producto (Obligatorio)

2.6.1.1 Los métodos y responsabilidades para el sistema de identificación del producto se documentarán e implementarán para garantizar lo siguiente:

- i. Que los insumos agrícolas, el trabajo en curso y el producto terminado se identifiquen claramente durante todas las etapas de recepción, operaciones, almacenamiento, envío, transporte y despacho.
- ii. Que el producto terminado sea etiquetado según las especificaciones del cliente o los requisitos regulatorios.
- iii. Que se mantengan registros de identificación del producto.

2.6.1.2 Deberán documentarse e implementarse las responsabilidades y los métodos utilizados para hacer un seguimiento (trazabilidad) al producto, para asegurar que se cumpla con lo siguiente:

- i. Que el producto terminado permita el seguimiento (trazabilidad) hasta el cliente (uno hacia adelante), y a través del proceso, hasta el proveedor de insumos agrícolas y la fecha de recepción de insumos, el empaque que entra en contacto con los alimentos, los materiales y otros insumos (uno hacia atrás).
- ii. Se mantenga la capacidad de seguimiento (trazabilidad) siempre que el producto sea reprocesado (consulte el elemento 2.4.3).
- iii. La efectividad del sistema de seguimiento del producto debe revisarse al menos una vez al año, como parte de la revisión del retiro y devolución de productos (consulte el elemento 2.6.2.1).

Deberán mantenerse registros de la recepción y el uso de insumos agrícolas y materiales de empaque, y del despacho y destino del producto terminado.

### 2.6.2 Retiro y devolución de productos (Obligatorio)

2.6.2.1 Deberán documentarse e implementarse las responsabilidades y los métodos de retiro o devolución de productos. El procedimiento deberá cumplir con lo siguiente:

- i. Identificar a los responsables de iniciar, gestionar e investigar el retiro o devolución de un producto.
- ii. Describir los procesos que debe implementar la gerencia de la finca.
- iii. Describir un plan de comunicación para informar a clientes, consumidores, autoridades y otros organismos esenciales de manera oportuna y adecuada la naturaleza del incidente.
- iv. Describir cómo se revisa, prueba y verifica el sistema de retiro y devolución al menos anualmente (retirada simulada); y
- v. Garantizar que el SQFI, el organismo de certificación y la autoridad reguladora correspondiente figuren como organizaciones importantes y deberán ser informadas en caso de incidentes de inocuidad alimentaria de naturaleza pública, o una devolución de producto.



Deberán mantenerse registros de todos los retiros y devolución de productos, así como de las retiradas simuladas.

- 2.6.2.2 Se deberán realizar investigaciones para determinar la causa de la devolución o retiro y documentar y registrar los detalles de las investigaciones y cualquier medida adoptada.
- 2.6.2.3 El SQFI y el organismo de certificación serán notificados, por escrito, en un plazo de veinticuatro (24) horas desde la identificación de un caso de inocuidad alimentaria que requiera notificación pública. Se deberá notificar a SQFI mediante correo electrónico, a [foodsafetycrisis@sqfi.com](mailto:foodsafetycrisis@sqfi.com).

### **2.6.3 Planes de gestión de crisis**

- 2.6.3.1 Se deberán documentar e implementar responsabilidades y métodos para la ejecución de un plan de gestión de crisis. El plan incluirá:
- i. Una lista de peligros potenciales conocidos (p. ej., inundaciones, sequías, incendios, tsunamis u otros eventos meteorológicos o regionales severos, como pandemias, guerras o disturbios civiles) que puedan afectar la capacidad de la finca para entregar alimentos seguros.
  - ii. La gerencia de la finca es la designada responsable de la toma de decisiones, la supervisión, las comunicaciones y la gestión del plan de gestión de crisis.
  - iii. Medidas de control para garantizar que cualquier producto afectado se identifique, aíse y disponga adecuadamente.
- 2.6.3.2 Se deberá revisar, probar y verificar el plan de gestión de crisis al menos una vez al año con acciones de mejora y medidas correctivas pertinentes documentadas.
- Se deberán mantener registros de las revisiones del plan de gestión de crisis.

## **2.7 Defensa alimentaria y fraude alimentario**

### **2.7.1 Plan de defensa alimentaria (obligatorio)**

- 2.7.1.1 Se realizará una evaluación de amenazas de defensa alimentaria para identificar posibles amenazas causadas por un acto deliberado de sabotaje o un incidente terrorista.
- 2.7.1.2 Deberá documentarse, implementarse y mantenerse un plan de defensa alimentaria basado en la evaluación de amenazas (consulte 2.7.1.1). El plan de defensa alimentaria cumplirá con los requisitos legislativos según corresponda e incluirá, como mínimo:
- i. Los métodos, la responsabilidad y los criterios para prevenir la adulteración de los alimentos causada por un acto deliberado de sabotaje o un incidente terrorista.
  - ii. El nombre de la persona de la gerencia general de la finca responsable de la defensa alimentaria.
  - iii. Los métodos implementados para asegurar que solo el personal autorizado tenga acceso a los vehículos y equipos de producción, y a las áreas de fabricación y de almacenamiento a través de puntos de acceso designados.
  - iv. Los métodos implementados para proteger los puntos sensibles de procesamiento de la adulteración intencional.
  - v. Las medidas tomadas para asegurar la recepción y el almacenamiento seguro de materias primas, ingredientes, empaques, equipos y productos químicos peligrosos para protegerlos de actos deliberados de sabotaje e incidentes similares al terrorismo.

- vi. Las medidas implementadas para asegurar que las materias primas, ingredientes, empaque (incluido etiquetas), trabajos en curso, insumos del proceso y productos terminados se mantengan en condiciones seguras de transporte y almacenamiento.
- vii. Los métodos implementados para registrar y controlar el acceso de personal, contratistas y visitantes a las instalaciones.

- 2.7.1.3 Deberán proporcionarse instrucciones a todo el personal relevante sobre la implementación efectiva del plan de defensa alimentaria (consulte 2.9.2.1).
- 2.7.1.4 La evaluación de amenazas de defensa alimentaria y el plan de prevención deben revisarse y probarse al menos una vez al año o cuando cambie el nivel de amenaza según se define en la evaluación de amenazas.

Se deberá mantener un registro de las revisiones del plan de defensa alimentaria.

## **2.7.2 Fraude alimentario (obligatorio)**

- 2.7.2.1 Se deberán documentar, implementar y mantener los métodos, la responsabilidad y los criterios para identificar la vulnerabilidad de la finca al fraude alimentario. La evaluación de vulnerabilidad al fraude alimentario deberá incluir la susceptibilidad de la finca a la sustitución de productos, etiquetado erróneo, dilución y falsificación, o productos robados que podrían afectar la inocuidad de los alimentos de forma negativa.
- 2.7.2.2 Se deberá elaborar y aplicar un plan de mitigación de fraude alimentario que especifique los métodos mediante los cuales se deberán controlar las vulnerabilidades al fraude alimentario identificadas y la forma en que se comunica el plan al personal correspondiente para garantizar la implementación efectiva.
- 2.7.2.3 Se deberá revisar y verificar la evaluación de vulnerabilidad de fraude alimentario y el plan de mitigación al menos una vez al año con oportunidades de mejora y medidas correctivas documentadas.

Se deberán mantener registros de las revisiones.

## **2.8 Gestión de alérgenos**

### **2.8.1 Gestión de alérgenos (Obligatorio)**

- 2.8.1.1 Se deberán documentar e implementar la responsabilidad y los métodos que se utilizan para controlar los alérgenos y para evitar que fuentes de alérgenos contaminen el producto. El programa de gestión de alérgenos deberá incluir:
- i. Un análisis de riesgos y peligros y medidas de control de aquellos insumos agrícolas y coadyuvantes del procesamiento, incluidos los lubricantes de grado alimenticio, que contienen alérgenos (consulte el plan de inocuidad de alimentos 2.4.3).
  - ii. Una evaluación de alérgenos alimentarios relacionados al lugar de trabajo que se puedan originar en los vestidores, máquinas expendedoras, comedores, visitantes.
  - iii. Una lista de alérgenos que sea aplicable en el país de producción y los países de destino, si se conocen.
  - iv. Una lista de alérgenos que sea de fácil acceso para el personal relevante.
  - v. Planes de gestión individuales para el control de los alérgenos identificados.
- 2.8.1.2 Según los requisitos regulatorios, el etiquetado del producto deberá incluir los alérgenos de donde se hayan documentado riesgos de contaminación cruzada.

## 2.9 Capacitación

### 2.9.1 Requisitos de capacitación

- 2.9.1.1 Deberán definirse y documentarse las responsabilidades para establecer e implementar las necesidades de capacitación del personal de la organización para asegurar que tengan las competencias necesarias para llevar a cabo aquellas funciones que afecten los productos, la legalidad y la inocuidad (consulte el elemento 2.1.1.6).
- 2.9.1.2 Se deberá ofrecer capacitación adecuada al personal que lleve a cabo tareas importantes para la implementación efectiva del Sistema SQF y para el mantenimiento de la inocuidad alimentaria y de los requisitos regulatorios.

### 2.9.2 Programa de capacitación (Obligatorio)

- 2.9.2.1 Deberá documentarse e implementarse un programa de capacitación. Deberá describir las competencias necesarias para tareas específicas y los métodos de capacitación que se aplicarán al personal relevante en la contratación inicial y para la capacitación de actualización continua. El programa de capacitación deberá incluir, como mínimo:
- i. Capacitación en APPCC al personal involucrado en el desarrollo y el mantenimiento de planes de inocuidad de alimentos.
  - ii. Procedimientos de monitoreo y medidas correctivas para todo el personal involucrado en puntos de control críticos operativos (PCC).
  - iii. Capacitación de higiene personal para todo el personal involucrado en la manipulación de productos alimenticios y superficies de contacto con alimentos.
  - iv. Buenas prácticas agrícolas/operativas para todo el personal involucrado en las operaciones de manipulación de alimentos.
  - v. Gestión de alérgenos, defensa alimentaria y fraude alimentario para todo el personal relevante en la finca.
  - vi. Identificación e implementación de capacitación de perfeccionamiento.
- 2.9.2.2 Los materiales de capacitación, el desarrollo de la capacitación y las instrucciones de trabajo sobre todas las tareas críticas para cumplir con el cumplimiento normativo y el mantenimiento de la inocuidad de los alimentos se proporcionarán en idiomas que el personal comprenda.
- 2.9.2.3 Los registros de capacitación se mantendrán e incluirán:
- i. Nombre del participante.
  - ii. Descripción de destrezas.
  - iii. Descripción de la capacitación brindada.
  - iv. Fecha de terminación de la capacitación.
  - v. Capacitador o proveedor de capacitación.
  - vi. Verificación de que el aprendiz es competente para completar las tareas requeridas.

# Módulo 7: Buenas prácticas agrícolas para la producción de productos de origen vegetal a cielo abierto o en el exterior

## 7.1 Requisitos de la finca

### 7.1.1 Ubicación de la propiedad

7.1.1.1 Se deberá realizar una evaluación de riesgos en toda la finca y zonas de producción para analizar y documentar el riesgo de los cultivos debido al uso anterior del terreno, el uso del terreno adyacente y otros factores ambientales, como estructuras y equipos. Deberá tenerse en consideración lo siguiente:

- i. Historial del uso del terreno.
- ii. La topografía.
- iii. El uso del terreno adyacente.
- iv. Otros factores que puedan afectar la capacidad para suministrar un producto inocuo.

Cuando se identifiquen riesgos, se implementarán medidas de control para reducir los peligros identificados a un nivel aceptable, y los riesgos se volverán a evaluar en caso de cualquier circunstancia o cambio que pueda afectar la producción de un producto seguro.

7.1.1.2 Deberán mantenerse registros para cada finca de producción que indiquen qué cultivos se han plantado y cosechado en la finca.

## 7.2 Edificaciones, almacenamiento y equipos

### 7.2.1 Edificaciones de almacenamiento y campo

7.2.1.1 Todos los edificios utilizados para almacenar equipos, químicos de campo, materiales para empaque en campo y/o productos de campo deberán estar diseñados y construidos para permitir el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene, evitar la contaminación del producto y de una manera que no afecte la pureza, la resistencia y la composición de los productos finales.

7.2.1.2 Las edificaciones designadas para almacenar productos de campo o empaques deberán ser de fabricación durable. Las superficies interiores deberán ser lisas, impermeables y con un acabado en colores claros, y deberán mantenerse limpias.

7.2.1.3 Los cuartos de almacenamiento deberán estar diseñados y construidos de forma tal que se permita el almacenamiento higiénico e independiente de los utensilios o herramientas de cosecha y empaque lejos de la maquinaria de la granja y de los productos químicos peligrosos y las sustancias tóxicas.

## **7.2.2 Almacenamiento en temperatura y atmósfera controlada**

7.2.2.1 El productor deberá garantizar que cualquier instalación de enfriamiento, almacenamiento en frío y atmósfera controlada sea de tamaño, diseño y construcción adecuados, y sea capaz de un desempeño operativo efectivo, que incluya suficiente refrigeración y capacidad de atmósfera controlada para enfriar o almacenar el máximo rendimiento previsto de los productos con la posibilidad de limpieza periódica del almacenamiento.

7.2.2.2 Las instalaciones de enfriamiento, almacenamiento en frío y almacenamiento en atmósfera controlada deben garantizar que se mantengan los siguientes estándares de diseño y construcción:

- i. Los pisos deben estar contruidos en materiales lisos, densos y resistentes a los impactos, que sean impermeables y fáciles de limpiar.
- ii. Los pisos deben estar nivelados correctamente para permitir la remoción eficaz de cualquier desbordamiento o agua residual que ocurra en condiciones normales.
- iii. Las paredes, techos, puertas, marcos y escotillas deben ser de construcción sólida, y las superficies internas son lisas, impermeables y tienen un acabado de color claro;
- iv. La iluminación deberá ser inastillable, que no se puedan quebrar o contar con cubiertas protectoras.
- v. Las descargas de líneas de descongelamiento y condensación deben ser controladas y eliminadas en el sistema de drenaje.
- vi. Las áreas del muelle de carga deben están debidamente selladas, drenadas y niveladas.

7.2.2.3 Las instalaciones de enfriamiento, almacenamiento en frío y atmósfera controlada deberán contar con equipos de medición de temperatura o con un adecuado dispositivo de medición de temperatura colocado adecuadamente para medir la parte más caliente del cuarto y que se adecue con un instrumento de medición y ajuste de fácil lectura y acceso.

## **7.2.3 Almacenamiento de sustancias químicas agrícolas, mejoradores del suelo y sustancias tóxicas**

7.2.3.1 Los productos químicos agrícolas, fertilizantes, estiércol, mejoradores del suelo y otras sustancias tóxicas deberán almacenarse de manera que no representen un peligro para el personal, el producto, el equipo de manipulación de productos o las áreas en las que se manipule, almacene o transporte el producto. Específicamente, no deben almacenarse dentro de las áreas de manipulación de alimentos y las salas de almacenamiento de productos y empaques.

7.2.3.2 Las ubicaciones de almacenamiento de productos químicos deberán:

- i. Cumplir con las leyes locales y nacionales.
- ii. Estar diseñadas para garantizar que no haya contaminación cruzada entre los químicos, ventilación adecuada al exterior y control o contención de derrames (incluida la capacidad del tanque).
- iii. Estar equipadas con detalles de compra, etiquetas apropiadas y que cumplan con las normas, aprobación del proveedor y un inventario actualizado de todos los productos químicos contenidos dentro del lugar de almacenamiento y retirados de este.
- iv. Estar equipadas con requisitos de salud y seguridad del personal, como señalización, hojas de datos de seguridad, instrucciones, instalaciones de lavado de emergencia y otros requisitos de la ley laboral.

- 7.2.3.3 Los productos químicos que estén en contacto con los productos, como plaguicidas y herbicidas, raticidas, productos para fumigar e insecticidas, desinfectantes y detergentes deberán almacenarse por separado y en sus recipientes originales.
- 7.2.3.4 Los mejoradores del suelo deberán almacenarse separados de las fuentes de agua para riego, campo o cultivo para evitar la contaminación por escurrimientos, ya sea al colocar los mejoradores del suelo a una distancia adecuada de los cultivos o mediante la utilización de otras barreras físicas.
- 7.2.3.5 La finca deberá eliminar los desechos químicos y los recipientes vacíos de acuerdo con los requisitos regulatorios, y deberá garantizar que se cumpla con lo siguiente:
- i. Que no se reutilicen los envases vacíos de sustancias químicas.
  - ii. Que los recipientes vacíos se etiqueten o se destinen como inutilizables, se aíslen y se almacenen de manera segura mientras se espera para la recolección.
  - iii. Que los productos químicos no utilizados u obsoletos se almacenen en condiciones seguras mientras esperan la autorización de desecho del vendedor aprobado.

#### **7.2.4 Maquinaria agrícola, equipos de manipulación de productos y utensilios**

- 7.2.4.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y las responsabilidades para garantizar que la maquinaria agrícola, los equipos, los vehículos, las herramientas, los utensilios, los contenedores de cosecha y otros elementos o materiales utilizados en las operaciones agrícolas que puedan entrar en contacto con productos agrícolas no representen un riesgo para la seguridad del producto. Los procedimientos deberán garantizar que estos elementos estén:
- i. Diseñados y construidos para permitir la manipulación eficiente del producto y que las superficies en contacto directo con el producto estén construidas con materiales que no contribuyan a un riesgo para la inocuidad de los alimentos.
  - ii. Identificados e incluidos en los cronogramas de mantenimiento preventivo y limpieza.
  - iii. Almacenados para evitar la contaminación de insumos o productos.
  - iv. No utilizarse para fines no relacionados con la cosecha, a menos que se identifiquen claramente, y los artículos o materiales no se reutilicen en cosecha.
- 7.2.4.2 Los vehículos utilizados para el transporte de productos deberán ser los adecuados para ese fin y no deben utilizarse para trasladar materiales de desecho, estiércol, productos químicos ni otras sustancias peligrosas que puedan contaminar los productos sin antes realizar una limpieza e inspección exhaustivas.
- 7.2.4.3 Los tractores, las cosechadoras, los equipos de empaque en campo y la maquinaria que se utilizan en los cultivos sobre el suelo deberán contar con bandejas colectoras para evitar la contaminación del cultivo con lubricantes y aceites.

## 7.3 Mantenimiento de la granja, limpieza y control de plagas/animales

### 7.3.1 Mantenimiento y calibración de equipos

7.3.1.1 El mantenimiento de los equipos y las instalaciones deberá planificarse, programarse y llevarse a cabo de una manera que evite cualquier riesgo de contaminación del producto o los equipos.

Se conservarán registros del mantenimiento y calibración.

7.3.1.2 Deberán documentarse e implementarse la calibración y recalibración de los equipos de aplicación, medición, prueba e inspección de productos químicos utilizados en los procesos de cultivo y recolección.

7.3.1.3 Los equipos deben calibrarse según los cronogramas, métodos y estándares de referencia nacionales, internacionales o del fabricante. En los casos que dichos estándares no estén disponibles, la finca deberá indicar y proporcionar evidencia para respaldar el método de referencia de calibración aplicado.

### 7.3.2 Prevención de plagas

7.3.2.1 La propiedad adyacente a las edificaciones, las instalaciones de almacenamiento, la maquinaria y los equipos deberán mantenerse libres de desechos o residuos acumulados para no atraer plagas ni alimañas. Los productos cosechados y los materiales de empaque que estén en contacto con los alimentos deberán estar libres de evidencia de infestación de plagas y alimañas.

7.3.2.2 El programa de prevención de plagas deberá:

- i. Describir los métodos y las responsabilidades para el desarrollo, la implementación y el mantenimiento del programa de prevención de plagas.
- ii. Registrar los avistamientos de plagas y establecer una frecuencia de la actividad de plagas para las aplicaciones de plaguicidas.
- iii. Describir los métodos utilizados para evitar problemas de plagas.
- iv. Describir los métodos utilizados para eliminar plagas si se detectan.
- v. Describir la frecuencia con que deberá verificarse la situación de plagas.
- vi. Incluir un mapa de la finca con identificación, ubicación, cantidad y tipo de estaciones de cebo instaladas.
- vii. Enumerar los productos químicos utilizados. Se requiere que los químicos sean aprobados por la autoridad pertinente y se debe poner a disposición sus Hojas de datos de seguridad (SDS).

Deberán mantenerse registros de inspecciones de plagas y aplicaciones de control de plagas.

### 7.3.3 Control de animales

7.3.3.1 La operación deberá tener una evaluación de riesgos por escrito sobre la actividad de los animales dentro y alrededor de la zona de producción de productos que ha sido implementada y controlada.

7.3.3.2 Se deberán establecer medidas que controlen los animales domésticos y salvajes en los campos de cultivo y evitar la presencia de animales domésticos y salvajes en las áreas de almacenamiento y manipulación de productos.

### 7.3.4 Limpieza

- 7.3.4.1 Deberá documentarse e implementarse la limpieza de superficies que estén en contacto con el producto, de equipos de cosecha y recolección, y de instalaciones sanitarias. Los procedimientos y cronogramas de limpieza deberán incluir:
- i. Una lista de equipos, herramientas de cosecha, instalaciones sanitarias y áreas de almacenamiento que requieren limpieza periódica.
  - ii. Instrucciones sobre cómo se debe realizar la limpieza para las diversas áreas y equipos.
  - iii. La frecuencia con la que se debe realizar la limpieza.
  - iv. El personal responsable de realizar y evaluar la limpieza.
  - v. Registros de actividades de limpieza.
- 7.3.4.2 Deberá prepararse un cronograma que indique la frecuencia de verificación de la eficacia de la limpieza de superficies que estén en contacto con el producto, de equipos de cosecha y recolección, y de instalaciones sanitarias, y quién es responsable de llevar a cabo las actividades de verificación.

## 7.4 Higiene personal

### 7.4.1 Prácticas del personal

- 7.4.1.1 Un procedimiento documentado e implementado para las prácticas de higiene del personal deberá garantizar que el personal involucrado en la manipulación del producto use las prácticas de higiene personal adecuadas. El procedimiento deberá incluir instrucciones que
- i. Las joyas y otros objetos sueltos que supongan una amenaza para la inocuidad del producto no se deberán usar ni llevar a ninguna operación de cultivo, manipulación de productos o almacenamiento.
  - ii. No se permita el uso de esmalte para uñas, uñas postizas ni uñas largas en los casos en que se manipule el producto sin guantes.
  - iii. No se permita el uso de pestañas postizas ni extensiones de pestañas.
  - iv. Está prohibido fumar, masticar, comer, beber (a excepción de agua que estará disponible para todo el personal) y escupir en cualquier área de cultivo, incluidas las plataformas para cosecha y recolección, y durante las operaciones de recolección y empaque.

Las prácticas del personal y los visitantes se supervisarán de manera rutinaria para verificar el cumplimiento, y cualquier medida correctiva resultante se implementará y registrará para el personal que viole las prácticas de inocuidad alimentaria (consulte 7.5.3.3).

- 7.4.1.2 El personal enfermo o los portadores de enfermedades infecciosas que se puedan transmitir a través de los alimentos no deben participar en actividades de cultivo, manipulación de productos o cosecha en campo.
- 7.4.1.3 Deberá implementarse un procedimiento de evaluaciones médicas para todos los empleados que manipulen productos o materiales que estén en contacto con alimentos, y también se aplicará a todos los visitantes y contratistas.
- 7.4.1.4 Deberán implementarse procedimientos, que incluyan métodos y responsabilidades, que especifiquen la manipulación del producto o las superficies en contacto con el producto que han estado en contacto o expuestas a la sangre u otros fluidos corporales.



7.4.1.5 El personal que tenga heridas expuestas, llagas o lesiones no deberá involucrarse en la manipulación de productos o de superficies que estén en contacto con productos. Las heridas o abrasiones menores en partes expuestas del cuerpo deberán cubrirse con un vendaje adecuado que sea impermeable y de color.

#### **7.4.2 Instalaciones sanitarias y lavado de manos**

7.4.2.1 Deberán proporcionarse instalaciones sanitarias que estén diseñadas, construidas y ubicadas de una manera que minimice el riesgo potencial de contaminación del producto.

- i. Habrá suficientes instalaciones sanitarias para la cantidad máxima de personal, y se construirán para que puedan limpiarse y mantenerse fácilmente.
- ii. Deberán proporcionarse, dentro de las instalaciones sanitarias o en áreas adyacentes, lavamanos con agua potable, jabón para manos, toallas desechables o un dispositivo de secado de manos eficaz, contenedores de basura y un tanque que recoja el agua utilizada para el lavado de manos que se eliminará (si no está conectado al drenaje).
- iii. Se deberán proporcionar señales y avisos en los idiomas apropiados, en ubicaciones adyacentes a los lavamanos, para indicar a las personas que siempre deben lavarse las manos después de ir al baño.
- iv. Deberán colocarse estantes para la ropa protectora que usan los empleados.
- v. Los baños deberán estar ubicados de manera que los trabajadores de la finca puedan acceder a ellos fácilmente.
- vi. Los baños y las estaciones de lavado de manos deberán mantenerse limpios y en condiciones sanitarias.

Las herramientas/equipos utilizados para limpiar los baños no deben utilizarse para limpiar áreas operativas.

7.4.2.2 El personal deberá tener las manos limpias, y todo el personal se debe lavar las manos:

- i. Antes de manipular el producto.
- ii. Antes de ponerse guantes.
- iii. Después de ir al baño.
- iv. Después de usar un pañuelo o manipular material sucio o contaminado.
- v. Después de fumar, comer o beber.

#### **7.4.3 Ropa protectora**

7.4.3.1 La ropa protectora (p. ej., uniformes y conjuntos) se deberá mantener, guardar, lavar y usar de manera efectiva para proteger los productos del riesgo de contaminación.

7.4.3.2 Cuando corresponda, la ropa (es decir, cualquier prenda exterior), incluido el calzado, deberá estar en buenas condiciones, limpiarse y usarse para proteger el producto del riesgo de contaminación.

7.4.3.3 Si se usan guantes de goma o desechables, la operación deberá tener una política vigente de uso de guantes, y el personal deberá cumplir con las prácticas de lavado de manos descritas anteriormente.

#### **7.4.4 Visitantes**

7.4.4.1 Todos los visitantes, incluido el personal de administración y mantenimiento, deberán seguir todas las prácticas de personal designadas por la finca al ingresar o estar cerca de campos, cobertizos, instalaciones de empaque o lugares de almacenamiento. Estas

prácticas incluyen, entre otras, la remoción de joyas y otros objetos sueltos y el uso de ropa de protección adecuada.

7.4.4.2 Los visitantes que muestren signos visibles de enfermedad o que hayan estado en contacto directo reciente en otras fincas, animales o productos agrícolas, tendrán prohibido ingresar a cualquier operación de cultivo, manipulación de productos o cosecha en campo.

7.4.4.3 No se deberá permitir el ingreso de niños sin supervisión a áreas de recolección, de empaque o de almacenamiento de alimentos.

#### **7.4.5 Almacenamiento personal de Alimentos y bebidas personales**

7.4.5.1 Deberán tomarse previsiones para guardar pertenencias personales lejos de cultivos, operaciones de cosecha, operaciones de campo y empaque, y equipos de cosecha.

7.4.5.2 Las áreas para las pausas de almuerzo deberán designarse y ubicarse lejos de las zonas de manipulación/contacto con los alimentos y los equipos de cosecha.

## **7.5 Prácticas de cosecha, empackado en campo, manejo y transporte de productos**

### **7.5.1 Inspección de cultivo y cosecha**

7.5.1.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y la responsabilidad de realizar inspecciones para evaluar los peligros biológicos, químicos y físicos y sus riesgos para los productos que se cosechan. Las inspecciones se realizarán antes y durante la cosecha y hasta el transporte del producto a su siguiente destino (consulte 7.5.2 y 2.5.4.3).

Deberán mantenerse registros de las inspecciones al campo y de las cosechas.

### **7.5.2 Control de peligros de materia extraña y vidrio**

7.5.2.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y las responsabilidades que se utilizan para evitar la contaminación de materia extraña y vidrio. Los procedimientos deberán asegurar lo siguiente:

- i. Los contenedores, equipos y otros utensilios hechos de vidrio, porcelana, cerámica, plástico quebradizo o materiales similares no están permitidos cuando el producto expuesto se manipule a menos que se identifique claramente, se requiera para controles operativos efectivos y se inspeccione regularmente;
- ii. Se realizan inspecciones regulares para garantizar que las áreas de manipulación de alimentos/zonas de contacto estén libres de vidrio y plástico quebradizo y que cualquier elemento hecho de los materiales identificados previamente esté en buen estado.
- iii. Las áreas de recolección y manipulación de productos se inspeccionan de manera rutinaria para eliminar los riesgos de materiales extraños, como escombros, madera, piedras, metal y otros peligros físicos.
- iv. El personal está al tanto de su responsabilidad de cumplir con los controles de materia extraña y vidrio de la planta.

Deberán mantenerse registros de las inspecciones de materiales extraños y vidrios.

### **7.5.3 Prácticas de cosecha y empaque en campo**

- 7.5.3.1 El personal que realice actividades en las que el producto cosechado se empaqueta en el campo deberá asegurarse de que los utensilios, los efectos personales y los insumos/materiales utilizados durante el empaque en el campo no representen un riesgo para la inocuidad de los alimentos de los productos. Estos pueden incluir:
- i. Los delantales y los guantes deben mantenerse limpios y no deben dejarse sobre productos, superficies de trabajo, equipos o materiales de empaque, sino que deben colocarse en los estantes para delantales y guantes proporcionados.
  - ii. Los contenedores de cosecha, si se utilizan, se inspeccionan antes de su uso para garantizar que estén limpios y libres de desechos o contaminantes físicos.
  - iii. Los cuchillos y los instrumentos de corte, cuando se utilizan, están aprobados para su uso, se controlan y se mantienen limpios y bien mantenidos.
  - iv. Los trapos, toallas u otros materiales de limpieza que constituyan un riesgo de contaminación cruzada no se deberán utilizar para limpiar productos agrícolas frescos
  - v. Todos los materiales de embalaje son apropiados para su uso previsto, se mantienen alejados del suelo en los campos y del piso de los vehículos de transporte.
  - vi. Los desechos que no sean alimentos se deberán arrojar a los recipientes identificados para este propósito. Los desechos no entran en contacto con los productos y se eliminan regularmente y no se acumulan (consulte 7.8).
- 7.5.3.2 El personal que realiza las actividades de cosecha debe asegurarse que el producto no esté contaminado durante el proceso de cosecha. Las instrucciones de trabajo y la capacitación deberán incluir las siguientes prácticas:
- i. Instrucciones específicas de manipulación y recolección de productos.
  - ii. Acceso y controles del personal sobre el flujo de movimiento/tráfico.
  - iii. Garantizar que no se cosechen y se descarten los productos dañados o podridos.
  - iv. Garantizar que los productos que estén en contacto con el suelo no se recolecten (salvo que ese producto, generalmente, esté en contacto con el suelo).
- 7.5.3.3 Las prácticas del personal y las actividades, incluidas las mencionadas en 7.5, se supervisarán de manera rutinaria para verificar el cumplimiento, y cualquier medida correctiva resultante se implementará y registrará para el personal que viole las prácticas de inocuidad alimentaria.

### **7.5.4 Transporte**

- 7.5.4.1 El personal que realice la carga y el transporte de productos cosechados y/o envasados deberá garantizar que se mantenga la integridad del producto. Las instrucciones de trabajo y la capacitación deberán incluir las siguientes prácticas:
- i. Inspecciones para garantizar que los vehículos estén limpios, en buen estado, adecuados para el propósito y libres de olores u otras condiciones que puedan afectar negativamente a los productos;
  - ii. Los vehículos (como camiones, furgonetas, contenedores) deberán ser asegurados contra adulteración con sellos u otro sistema o dispositivo aceptable y acordado.
  - iii. Verificación que las condiciones adecuadas de almacenamiento se mantengan durante el transporte al destino final.
  - iv. Prevención de contaminación cruzada con otros peligros y deterioro potencial.
  - v. Uso de prácticas adecuadas de rotación de existencias.

- vi. Registrar y mantener documentos para la inspección del vehículo, las condiciones de transporte y la rotación de existencias.

## 7.6 Gestión del agua

### 7.6.1 Sistemas de agua

- 7.6.1.1 Deberá prepararse un plan de descripción del sistema de agua que presente las fuentes de agua y los bloques de cultivo a los que suministran, y deberá incluir uno o más de los siguientes elementos: mapas, fotografías, dibujos u otros medios para comunicar la ubicación de las fuentes de agua, los accesorios fijos y el flujo del sistema de agua. El plan deberá mantenerse actualizado y se lo deberá revisar cuando ocurran los cambios.
- 7.6.1.2 El agua para uso agrícola se obtendrá de un lugar y de manera tal que se cumpla con las regulaciones pertinentes.
- 7.6.1.3 El sistema de agua destinado al transporte de desechos humanos o de animales no procesados deberá estar separado de los sistemas utilizados para suministrar agua para agricultura.

### 7.6.2 Agua de riego

- 7.6.2.1 El agua para la agricultura deberá obtenerse de una fuente limpia conocida o tratada para hacerla apta para su uso. La irrigación durante los períodos de cultivo y/o cosecha se llevará a cabo de manera que no contamine el cultivo e incluirá documentación de la fuente, el tipo y el momento de riego en cada producto y la ubicación del campo o parcela. Los peligros y riesgos asociados con el agua de riego, incluidos los tipos, las fuentes, el almacenamiento, la proximidad a las operaciones de alimentación concentrada de animales (Concentrated Animal Feeding Operations, CAFO), los mejoradores del suelo sin tratar, la vida silvestre, los intervalos previos a la cosecha y los controles preventivos resultantes se realizarán de acuerdo con el plan de gestión del agua descrito en 7.6.3.
- 7.6.2.2 En circunstancias en las que el agua de riego se trate para generar agua potable, esta, después del tratamiento, deberá cumplir con los estándares microbiológicos, según se describe en el elemento 7.6.3.

### 7.6.3 Plan de gestión del agua

- 7.6.3.1 El plan de descripción del agua descrito en 7.6.1.1 deberá tener un análisis de riesgos documentado que se realice anualmente y siempre que se produzcan cambios en sus fuentes, métodos de transporte, condiciones de almacenamiento o condiciones ambientales que lo afecten (consulte 2.4.3). Los métodos de control aplicados para minimizar los riesgos asociados con los peligros deberán incluirse en el plan de gestión del agua (consulte 7.6.3.2).
- 7.6.3.2 Deberá documentarse e implementarse un plan de gestión del agua que describa los métodos y las responsabilidades para gestionar los diferentes tipos y usos del agua en la finca (granja). El plan incluirá:
  - i. Descripción de dónde y cómo se utiliza el agua (p. ej., productos de lavado y tratamiento, irrigación, aplicación de plaguicidas, etc.).
  - ii. Mantenimiento y limpieza del sistema de agua (consulte 7.3.1 y 7.3.4).
  - iii. El análisis de riesgos y los controles preventivos que se aplicarán para el uso de agua durante el cultivo y la recolección, incluido el monitoreo, la acción correctiva y la verificación de cada medida de control.

- iv. Documentación y registros a los que se hace referencia.

Las medidas de control pueden incluir:

- i. Tratamiento y/o pruebas de agua
- ii. Temperatura del agua
- iii. Recirculación, aireación
- iv. Alteración de la fuente o programación de cambios
- v. Momento de uso o aplicación
- vi. Protección temporal o permanente de las fuentes de agua de una posible contaminación (p. ej., ganado [CAFO], tratamiento de aguas residuales, habitación humana, lluvias intensas, inundaciones).

7.6.3.3 El agua utilizada para lavar y tratar el producto, la limpieza de las superficies de contacto con el producto y el lavado de manos deben monitorearse para garantizar que cumpla con los criterios o estándares microbiológicos y químicos de agua potable establecidos en el país de producción y destino. Los procedimientos de monitoreo incluirán:

- i. Un cronograma que indique la ubicación y la frecuencia de monitoreo (consulte 7.6.3.2), que deberán decidirse por medio de una evaluación de riesgos, las mejores prácticas dentro del país de producción o la legislación pertinente.
- ii. Referencia a los criterios o estándares de agua potable.
- iii. Lista de pruebas microbiológicas y/o químicas que se realizan.
- iv. Referencia al laboratorio aprobado que está acreditado según ISO 17025 o equivalente.
- v. Medidas correctivas que se tomarán si el agua y/o el hielo no cumplen con los criterios o estándares establecidos, incluido el tratamiento adicional del agua, otras posibilidades de fuentes, productos no conformes que podrían verse afectados u otras acciones alternativas; y
- vi. Registros mantenidos del monitoreo y/o medidas correctivas.

Cuando se compre y/o se haga hielo en la finca, deberá cumplir con los estándares microbiológicos y de calidad establecidos anteriormente.

## 7.7 Fertilizantes, productos químicos para la agricultura y mejoradores del suelo

### 7.7.1 Adquisición de productos químicos

7.7.1.1 Los fertilizantes comprados, los productos químicos agrícolas y los mejoradores del suelo deberán ser aprobados para su uso en el país de producción (ubicación de la finca), el país de destino y para el producto básico específico. Los productos químicos adquiridos, cuando lo requiera la regulación, deberán contar con etiquetas que describan los ingredientes activos, los rangos de dosis aplicables y las instrucciones de aplicación.

Cuando no existan regulaciones o haya regulaciones parciales que rijan el uso de productos químicos, el productor deberá tener una evaluación de riesgos documentada sobre la justificación para el uso de productos químicos no regulados.

7.7.1.2 No se deberán adquirir ni almacenar los productos químicos que estén específicamente prohibidos en el país de producción o en el país de destino.

7.7.1.3 Los proveedores de productos químicos se incluirán en el programa de proveedores aprobados (consulte 2.3.4), y se mantendrá un inventario actual de todos los productos químicos comprados y utilizados (consulte 7.2.3).

## **7.7.2 Mejoradores del suelo**

7.7.2.1 Los métodos y las responsabilidades para la preparación de mejoradores del suelo y el tratamiento deben documentarse e implementarse, y deben diseñarse para prevenir la contaminación del producto. Los procedimientos o las instrucciones de trabajo deberán describir cómo tratar el estiércol y otros fertilizantes orgánicos no tratados, asegurando:

- i. Se verifiquen los tratamientos y los métodos de aplicación para que cumplan con los métodos aprobados o recomendados y no representen un peligro como mejorador del suelo.
- ii. Los métodos de tratamiento aplicados se validan como apropiados y efectivos para inactivar patógenos en los mejoradores orgánicos del suelo;
- iii. No se debe utilizar estiércol puro sin procesar.
- iv. Se llevarán registros de la validación, la aprobación y la verificación de la utilización de mejoradores orgánicos para el suelo.

7.7.2.2 Los métodos y la responsabilidad de las aplicaciones de mejoradores del suelo se documentarán e implementarán para garantizar que las aplicaciones de mejoradores del suelo orgánicos se programen para representar un riesgo mínimo para la seguridad del producto, que incluye:

- i. Todas las aplicaciones de mejoradores del suelo se realizan de acuerdo con los lineamientos nacionales o locales, las mejores prácticas y los códigos de Buenas Prácticas Agrícolas.
- ii. Los equipos utilizados para la aplicación de mejoradores del suelo se mantienen en buenas condiciones y calibrados para asegurar la aplicación precisa (consulte 7.3.1).
- iii. Se conservan registros del mantenimiento y la calibración de todos los equipos.
- iv. Las señales y avisos cumplen con los códigos de práctica nacionales y locales.
- v. Se mantienen registros de las aplicaciones de mejoradores del suelo y contienen suficientes datos detallados.

## **7.7.3 Productos químicos agrícolas**

7.7.3.1 Se deberá preparar e implementar un programa de aspersion o protección de cultivos que indique las aplicaciones utilizadas para una plaga o enfermedad específica y los niveles de umbral que inician la aplicación.

Los registros de todas las aplicaciones químicas incluyen:

- i. El producto químico utilizado.
- ii. Información del cultivo.
- iii. La fecha, el método, la concentración y la frecuencia de aplicación.
- iv. Evidencia que la medición del tiempo entre la aplicación de productos químicos y la recolección cumple con el intervalo de recolección aprobado para la aplicación de productos químicos.

- 7.7.3.2 La persona a cargo de tomar decisiones sobre la aplicación de productos químicos deberá realizar lo siguiente:
- i. Demostrar su conocimiento de la información acerca de la aplicación de productos químicos y los límites máximos de residuos permitidos en los mercados de destino, y su acceso a dicha información.
  - ii. Utilizar solamente productos químicos aprobados para el cultivo de productos específicos, y aprobados para su uso en el mercado en cuestión.
  - iii. Demostrar competencia y conocimiento sobre la aplicación de productos químicos y los períodos de suspensión de dichas aplicaciones en los cultivos.

## 7.8 Eliminación de desechos

### 7.8.1 Manejo y eliminación de desechos

- 7.8.1.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y las responsabilidades que describen la eliminación eficaz y eficiente de todos los desechos. El desperdicio incluye:
- i. Material no comestible.
  - ii. Embalaje inutilizable, incluido el material de marca registrada.
  - iii. Desechos líquidos e insalubres de la finca.
- 7.8.1.2 Los sistemas de desechos se diseñarán y construirán, y los desechos se eliminarán regularmente de la finca, el campo y las instalaciones de empaque para que no se conviertan en un riesgo para la inocuidad de los alimentos para el producto terminado, el cultivo, la cosecha y las operaciones de empaque y las vías fluviales y campos adyacentes.
- 7.8.1.3 Se deberán almacenar y manipular los desechos no comestibles que estén destinados al procesamiento de alimentos para animales, de manera que no haya riesgos para el animal, o que requieran procesamiento adicional para el consumo humano.

# Módulo 8: Buenas prácticas agrícolas para la producción de granos y leguminosas

## 8.1 Requisitos de la finca

### 8.1.1 Ubicación de la propiedad

8.1.1.1 Se deberá realizar una evaluación de riesgos en las plantas de producción y de cultivo para analizar y documentar el riesgo de los cultivos debido al uso anterior del terreno, el uso del terreno adyacente y otros factores ambientales, como estructuras y equipos. Deberá tenerse en consideración lo siguiente:

- i. Historial del uso del terreno.
- ii. La topografía.
- iii. El uso del terreno adyacente.
- iv. Otros factores que puedan afectar la capacidad para suministrar un producto inocuo.

Cuando se identifiquen riesgos, se implementarán medidas de control para reducir los peligros identificados a un nivel aceptable y se volverán a evaluar los riesgos en caso de cualquier circunstancia o cambio que pueda afectar la producción de un producto seguro.

8.1.1.2 Deberán mantenerse registros para cada finca de producción que indiquen qué cultivos se han plantado y cosechado en la finca.

## 8.2 Edificaciones, almacenamiento y equipos

### 8.2.1 Silos, contenedores y edificios de almacenamiento

8.2.1.1 Todas las edificaciones que se utilicen para almacenar equipos, productos químicos de campo o productos de campo deberán diseñarse y construirse de manera que permitan el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene y eviten la contaminación del producto.

8.2.1.2 Las edificaciones designadas para almacenar productos de campo o empaques deberán ser de fabricación durable. Las superficies interiores deberán ser lisas, impermeables y con un acabado en colores claros, y deberán mantenerse limpias.

8.2.1.3 Los silos o contenedores que se utilicen para almacenar semillas o cultivos alimenticios deberán estar contruidos con materiales aprobados y estar diseñados para que se mantengan secos, limpios y libres de toda suciedad, de modo que sean aptos para su propósito, de una forma aceptable, permitan las prácticas seguras de fumigación y eviten la invasión de plagas.

8.2.1.4 Los cuartos de almacenamiento deberán estar diseñados y contruidos para permitir el almacenamiento higiénico y separado de los utensilios de recolección y empaque, y de los materiales de empaque (p.ej., bolsas a granel) lejos de la maquinaria de granja y de los productos químicos peligrosos y las sustancias tóxicas.



## **8.2.2 Almacenamiento de sustancias químicas agrícolas, mejoradores del suelo y sustancias tóxicas**

8.2.2.1 Los productos químicos agrícolas, fertilizantes, estiércol, mejoradores del suelo y otras sustancias tóxicas deberán almacenarse de manera que no representen un peligro para el personal, el producto, el equipo de manipulación de productos o las áreas en las que se manipule, almacene o transporte el producto. Específicamente, no deben almacenarse dentro de las áreas de manipulación de productos y las salas de almacenamiento de productos y empaques.

8.2.2.2 Las ubicaciones de almacenamiento de productos químicos deben:

- i. Cumplir con la legislación local y nacional.
- ii. Estar diseñadas para garantizar que no haya contaminación cruzada entre los químicos, ventilación adecuada al exterior y control o contención de derrames (incluida la capacidad del tanque).
- iii. Estar equipadas con detalles de compra, etiquetas apropiadas y que cumplan con las normas, aprobación del proveedor y un inventario actualizado de todos los productos químicos contenidos dentro del lugar de almacenamiento y los retirados de este.
- iv. Estar equipadas con los requisitos para la salud y seguridad del personal, como señalización, hojas de datos de seguridad, instrucciones, instalaciones de lavado de emergencia y otros requisitos de la ley laboral.

8.2.2.3 Los productos químicos que estén en contacto con los productos, como plaguicidas y herbicidas, raticidas, productos para fumigar e insecticidas, desinfectantes y detergentes deberán almacenarse por separado y en sus recipientes originales.

8.2.2.4 Los mejoradores del suelo deberán almacenarse separados de las fuentes de agua para riego, campo o cultivo para evitar la contaminación por escurrimiento, ya sea al colocar los mejoradores del suelo a una distancia adecuada de los cultivos o mediante la utilización de otras barreras físicas.

8.2.2.5 La finca deberá eliminar los desechos químicos y los recipientes vacíos de acuerdo con los requisitos regulatorios, y deberá garantizar que se cumpla con lo siguiente:

- i. Que no se reutilicen los envases vacíos de sustancias químicas.
- ii. Que los recipientes vacíos se etiqueten o se destinen como inutilizables, se aislen y se almacenen de manera segura mientras se espera para la recolección.
- iii. Que los productos químicos no utilizados u obsoletos se almacenen en condiciones seguras mientras esperan la autorización de desecho del vendedor aprobado.

## **8.2.3 Maquinaria agrícola, equipos de manipulación de productos y utensilios**

8.2.3.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y las responsabilidades para garantizar que la maquinaria agrícola, los equipos, los vehículos, las herramientas, los utensilios, los contenedores de cosecha y otros elementos o materiales utilizados en las operaciones agrícolas que puedan entrar en contacto con el producto, no representen un riesgo para la seguridad del producto. Los procedimientos deberán garantizar que estos elementos estén:

- i. Diseñados y contruidos para permitir la manipulación eficiente del producto y que las superficies en contacto directo con el producto estén contruidas con materiales que no contribuyan a un riesgo para la inocuidad de los alimentos.
  - ii. Identificados e incluidos en los cronogramas de mantenimiento preventivo y limpieza.
  - iii. Almacenados para evitar la contaminación de insumos o productos.
  - iv. No se utiliza para fines no relacionados con la cosecha, a menos que esté claramente identificado y los artículos o materiales no se devuelvan para su uso en la cosecha.
- 8.2.3.2 Los vehículos utilizados para el transporte de productos deberán ser los adecuados para ese fin y no deben utilizarse para trasladar materiales de desecho, estiércol, productos químicos ni otras sustancias peligrosas que puedan contaminar los productos sin antes realizar una limpieza e inspección exhaustivas.
- 8.2.3.3 Los tractores, las cosechadoras y la maquinaria que se utilicen sobre los cultivos en el suelo deberán contar con bandejas colectoras para evitar la contaminación del cultivo con lubricantes y aceites.

## 8.3 Mantenimiento de la granja, limpieza y control de plagas/animales

### 8.3.1 Mantenimiento y calibración de equipos

- 8.3.1.1 El mantenimiento de los equipos y las instalaciones deberá planificarse, programarse y llevarse a cabo de una manera que evite cualquier riesgo de contaminación del producto o los equipos.

Se conservarán registros del mantenimiento y calibración.

- 8.3.1.2 Deberán documentarse e implementarse la calibración y recalibración de los equipos de aplicación, medición, prueba e inspección de productos químicos utilizados en los procesos de cultivo y recolección.
- 8.3.1.3 Los equipos deben calibrarse según los cronogramas, métodos y estándares de referencia nacionales, internacionales o del fabricante. En los casos que dichos estándares no estén disponibles, la finca deberá indicar y proporcionar evidencia para respaldar el método de referencia de calibración aplicado.

### 8.3.2 Prevención de plagas

- 8.3.2.1 La propiedad adyacente a las edificaciones, las instalaciones de almacenamiento, la maquinaria y los equipos deberán mantenerse libres de desechos o residuos acumulados para no atraer plagas ni alimañas. Los productos cosechados y los materiales de empaque que estén en contacto con los alimentos deberán estar libres de evidencia de infestación de plagas y alimañas.
- 8.3.2.2 El programa de prevención de plagas deberá:
- i. Describir los métodos y las responsabilidades para el desarrollo, la implementación y el mantenimiento del programa de prevención de plagas.
  - ii. Registrar los avistamientos de plagas y establecer una frecuencia de la actividad de plagas para las aplicaciones de plaguicidas.
  - iii. Describir los métodos utilizados para evitar problemas de plagas.
  - iv. Describir los métodos utilizados para eliminar plagas si se detectan.
  - v. Describir la frecuencia con que deberá verificarse la situación de plagas.

- vi. Incluir un mapa de la finca con identificación, ubicación, cantidad y tipo de estaciones de cebo instaladas.
- vii. Enumerar los productos químicos utilizados. Se requiere que los químicos sean aprobados por la autoridad pertinente y se debe poner a disposición sus Hojas de datos de seguridad (SDS).

Deberán mantenerse registros de inspecciones de plagas y aplicaciones de control de plagas.

### **8.3.3 Control de animales**

- 8.3.3.1 La operación deberá tener una evaluación de riesgos por escrito sobre la actividad de los animales dentro y alrededor de la producción de productos que ha sido implementada y controlada.
- 8.3.3.2 Se deberán establecer medidas que controlen los animales domésticos y salvajes en los campos de cultivo y para evitar la presencia de animales domésticos y salvajes en las áreas de almacenamiento y manipulación de productos.

### **8.3.4 Limpieza**

- 8.3.4.1 Deberá documentarse e implementarse la limpieza de superficies que estén en contacto con el producto, de equipos de cosecha y recolección, y de instalaciones sanitarias. Los procedimientos y cronogramas de limpieza deberán incluir:
  - i. Una lista de equipos, herramientas de cosecha, instalaciones sanitarias y áreas de almacenamiento que requieren limpieza periódica.
  - ii. Instrucciones sobre cómo se debe realizar la limpieza para las diversas áreas y equipos.
  - iii. La frecuencia con la que se debe realizar la limpieza.
  - iv. El personal responsable de realizar y evaluar la limpieza.
  - v. Registros de actividades de limpieza.
- 8.3.4.2 Deberá prepararse un cronograma que indique la frecuencia de verificación de la eficacia de la limpieza de superficies que estén en contacto con el producto, de equipos de cosecha y recolección, y de instalaciones sanitarias, y quién es responsable de llevar a cabo las actividades de verificación.

## **8.4 Higiene personal**

### **8.4.1 Prácticas del personal**

- 8.4.1.1 Un procedimiento documentado e implementado para las prácticas de higiene del personal deberá garantizar que el personal involucrado en la manipulación del producto use las prácticas de higiene personal adecuadas. El procedimiento deberá incluir instrucciones que:
  - i. Las joyas y otros objetos sueltos que supongan una amenaza para la inocuidad del producto no se deberán usar ni llevar a ninguna operación de cultivo, manipulación de productos o almacenamiento.
  - ii. Está prohibido fumar, masticar, comer, beber (a excepción de agua que estará disponible para todo el personal) y escupir en cualquier área de cultivo, incluidas las plataformas para cosecha y recolección, y durante las operaciones de recolección y empaque.

Las prácticas del personal y los visitantes se supervisarán de manera rutinaria para verificar el cumplimiento, y cualquier medida correctiva resultante se implementará y registrará para el personal que viole las prácticas de inocuidad alimentaria.

Nota: Está permitido el uso de anillos planos sin piedras o joyas aceptadas por razones religiosas o culturales y brazaletes de alerta médica. Sin embargo, la finca deberá tener en cuenta los requisitos del cliente y la legislación alimentaria pertinente.

- 8.4.1.2 El personal enfermo o los portadores de enfermedades infecciosas que se puedan transmitir a través de los alimentos no deben participar en actividades de cultivo, manipulación de productos o cosecha en campo.
- 8.4.1.3 Deberá implementarse un procedimiento de evaluaciones médicas para todos los empleados que manipulen productos o materiales que estén en contacto con alimentos, y también se aplicará a todos los visitantes y contratistas.
- 8.4.1.4 Deberán implementarse procedimientos, que incluyan responsabilidades, que especifiquen la manipulación del producto o las superficies en contacto, con el producto que han estado o expuestas a la sangre u otros fluidos corporales.
- 8.4.1.5 El personal que tenga heridas expuestas, llagas o lesiones no deberá involucrarse en la manipulación de productos o de superficies que estén en contacto con productos. Las heridas o abrasiones menores en partes expuestas del cuerpo deberán cubrirse con un vendaje adecuado que sea impermeable y de color.

#### **8.4.2 Instalaciones sanitarias y lavado de manos**

- 8.4.2.1 Deberán proporcionarse instalaciones sanitarias que estén diseñadas, construidas y ubicadas de una manera que minimice el riesgo potencial de contaminación del producto.
  - i. Habrá suficientes instalaciones sanitarias para la cantidad máxima de personal, y se construirán para que puedan limpiarse y mantenerse fácilmente.
  - ii. Deberán proporcionarse, dentro de las instalaciones sanitarias o en áreas adyacentes, lavamanos con agua potable, jabón para manos, toallas desechables o un dispositivo de secado de manos eficaz, contenedores de basura y un tanque que recoja el agua utilizada para el lavado de manos que se eliminará (si no está conectado al drenaje).
  - iii. Se deberán proporcionar señales y avisos en los idiomas apropiados, en ubicaciones adyacentes a los lavamanos, para indicar a las personas que siempre deben lavarse las manos después de ir al baño.
  - iv. Deberán proporcionarse estantes para la ropa protectora que usan los empleados de la finca.
  - v. Los baños deberán estar ubicados de manera que los trabajadores de la finca puedan acceder a ellos fácilmente.
  - vi. Los baños y las estaciones de lavado de manos deberán mantenerse limpios y en condiciones sanitarias.

Las herramientas/equipos utilizados para limpiar los baños no deben utilizarse para limpiar áreas operativas.

- 8.4.2.2 El personal deberá tener las manos limpias, y todo el personal se debe lavar las manos:
  - i. Antes de manipular el producto.
  - ii. Antes de ponerse guantes.
  - iii. Después de ir al baño.

- iv. Después de usar un pañuelo o manipular material sucio o contaminado.
- v. Después de fumar, comer o beber.

### **8.4.3 Ropa protectora**

- 8.4.3.1 La ropa protectora (p. ej., uniformes y conjuntos) se deberá mantener, guardar, lavar y usar de manera efectiva para proteger los productos del riesgo de contaminación.
- 8.4.3.2 Si corresponde, la ropa, incluido prendas exteriores y el calzado, se deberá mantener en buenas condiciones, limpiar y desinfectar, y usar para proteger los productos de los riesgos de contaminación.
- 8.4.3.3 Si se usan guantes de goma o desechables, la operación deberá tener una política vigente de uso de guantes, y el personal deberá cumplir con las prácticas de lavado de manos descritas anteriormente.

### **8.4.4 Visitantes**

- 8.4.4.1 Todos los visitantes, incluido el personal de administración y mantenimiento, deberán seguir todas las prácticas de personal designadas por la finca al ingresar o estar cerca de campos, cobertizos, instalaciones de empaque o lugares de almacenamiento. Estas prácticas incluyen, entre otras, la remoción de joyas y otros objetos sueltos y el uso de ropa de protección adecuada.
- 8.4.4.2 Los visitantes que muestren signos visibles de enfermedad o que hayan estado en contacto directo reciente con otras fincas, animales o productos agrícolas, tendrán prohibido ingresar a cualquier operación de cultivo, manipulación de productos o cosecha en campo.
- 8.4.4.3 No se deberá permitir el ingreso de niños sin supervisión a áreas de cosecha, manipulación o almacenamiento de productos.

### **8.4.5 Almacenamiento personal de Alimentos y bebidas**

- 8.4.5.1 Deberán tomarse previsiones para guardar pertenencias personales lejos de cultivos, equipo de cosecha y operaciones de manipulación de productos.
- 8.4.5.2 Las áreas para las pausas de almuerzo deberán designarse y ubicarse lejos de las zonas de manipulación de productos y los equipos de cosecha.

## **8.5 Prácticas de cosecha, manejo de productos y transporte**

### **8.5.1 Inspección de cosecha, manipulación de productos y transporte**

- 8.5.1.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y la responsabilidad de realizar inspecciones para evaluar los peligros biológicos, químicos y físicos y sus riesgos para los productos que se cosechan. Las inspecciones deberán realizarse antes y durante la cosecha y hasta el transporte del producto a su siguiente destino (consulte 2.5.4.3).

Deberán mantenerse registros de las inspecciones al campo y de las cosechas.

- 8.5.1.2 Se deberán documentar e implementar los métodos y la responsabilidad para la manipulación y empaque de cultivos, cuando corresponda. Deberá asegurarse lo siguiente:

- i. Que se inspeccionen y eliminen los peligros físicos.
- ii. Que los productos dañados o podridos no se cosechen y se descarten.
- iii. Acceso del personal y controles de movimientos.
- iv. Que los materiales que entren en contacto con el producto estén limpios y en buenas condiciones.
- v. Que los materiales de empaque se utilicen y almacenen durante el uso de manera que se evite la contaminación del producto.

8.5.1.3 Se deberán documentar e implementar los métodos y las responsabilidades para la carga, transporte y descarga de cultivos para garantizar que se mantenga la integridad del producto. Las prácticas de capacitación y supervisión del personal deben incluir:

- i. La inspección de vehículos u otros medios de transporte para garantizar que estén limpios y funcionen;
- ii. Verificación que las condiciones adecuadas de almacenamiento se mantengan durante el transporte al destino final.
- iii. Prevención de contaminación cruzada con otros peligros y posible deterioro.
- iv. Uso de prácticas adecuadas de rotación de existencias; y registro y mantenimiento de documentos para la inspección de vehículos, condiciones de transporte y rotación de existencias.

## 8.6 Gestión del agua

### 8.6.1 Sistemas de agua

8.6.1.1 Deberá prepararse un plan de descripción del sistema de agua que presente las fuentes de agua y los bloques de cultivo a los que suministran, y deberá incluir uno o más de los siguientes elementos: mapas, fotografías, dibujos u otros medios para comunicar la ubicación de las fuentes de agua, los accesorios fijos y el flujo del sistema de agua. El plan deberá mantenerse actualizado y se lo deberá revisar cuando ocurran los cambios.

8.6.1.2 El agua para uso agrícola se obtendrá de un lugar y de manera tal que se cumpla con las regulaciones pertinentes.

8.6.1.3 El sistema de agua destinado al transporte de desechos humanos o animales no procesados deberá estar separado de los sistemas de transporte utilizados para suministrar agua para agricultura.

### 8.6.2 Agua de riego

8.6.2.1 El agua para la agricultura deberá obtenerse de una fuente limpia conocida o tratada para hacerla apta para su uso. El productor deberá realizar un análisis de los riesgos del suministro de agua de riego desde la fuente hasta la aplicación, establecer los criterios de aceptación para el control del agua y validar y verificar la integridad del agua utilizada a fin de garantizar que es apta para el propósito. Los registros se mantendrán según 8.6.3.3.

8.6.2.2 En circunstancias en las que el agua de riego se trate para generar agua potable, esta, después del tratamiento, deberá cumplir con los estándares microbiológicos, según se describe en el elemento 8.6.3.

### 8.6.3 Plan de gestión del agua

8.6.3.1 El plan del sistema de agua descrito en 8.6.1.1. deberá tener un análisis de riesgos documentado que se realice anualmente y siempre que se produzcan cambios en sus fuentes, métodos de transporte, condiciones de almacenamiento o condiciones ambientales que lo afecten (consulte 2.4.3). Los métodos de control aplicados para minimizar los riesgos asociados con los peligros deberán incluirse en el plan de gestión del agua (consulte 8.6.3.2).

8.6.3.2 Deberá documentarse e implementarse un plan de gestión del agua que describa los métodos y las responsabilidades para gestionar los diferentes tipos y usos del agua en la finca (granja). El plan incluirá:

- i. Descripción de dónde y cómo se utiliza el agua (p. ej., productos de lavado y tratamiento, irrigación, aplicación de plaguicidas, etc.).
- ii. Mantenimiento y limpieza del sistema de agua (consulte 8.3.1 y 8.3.4).
- iii. El análisis de riesgos y los controles preventivos que se aplicarán para el uso de agua durante el cultivo y la recolección, incluido el monitoreo, la acción correctiva y la verificación de cada medida de control
- iv. Documentación y registros a los que se hace referencia.

Las medidas de control pueden incluir:

- i. Tratamiento y/o pruebas de agua
- ii. Temperatura del agua
- iii. Recirculación, aireación
- iv. Alteración de la fuente o programación de cambios
- v. Momento de uso o aplicación
- vi. Protección temporal o permanente de las fuentes de agua de una posible contaminación (p. ej., ganado [CAFO], tratamiento de aguas residuales, habitación humana, lluvias intensas, inundaciones).

8.6.3.3 El agua utilizada para lavar y tratar el producto, la limpieza de las superficies de contacto con el producto y el lavado de manos deben monitorearse para garantizar que cumpla con los estándares microbiológicos y químicos de agua potable, o con los criterios establecidos en el país de producción y destino. Los procedimientos de monitoreo incluirán:

- i. Un cronograma que indique la ubicación y la frecuencia de monitoreo (consulte 7.6.3.2), que deberán decidirse por medio de una evaluación de riesgos, las mejores prácticas dentro del país de producción o la legislación pertinente.
- ii. Referencia a los criterios o estándares de agua potable.
- iii. Lista de pruebas microbiológicas y/o químicas que se realizan.
- iv. Referencia al laboratorio aprobado que está acreditado según ISO 17025 o equivalente.
- v. Medidas correctivas que se tomarán si el agua y/o el hielo no cumplen con los criterios o estándares establecidos, incluido el tratamiento adicional del agua, otras posibilidades de fuentes, productos no conformes que podrían verse afectados u otras acciones alternativas; y
- vi. Registros mantenidos del monitoreo y/o medidas correctivas.

Cuando se compre y/o se haga hielo en la finca, deberá cumplir con los estándares microbiológicos y de calidad establecidos anteriormente.

## 8.7 Gestión del suelo

### 8.7.1 Adquisición de productos químicos

- 8.7.1.1 Los fertilizantes comprados, los productos químicos agrícolas y los mejoradores del suelo deberán ser aprobados para su uso en el país de producción (ubicación de la finca), el país de destino y para el producto básico específico. Los productos químicos adquiridos, cuando lo requiera la regulación, deberán contar con etiquetas que describan los ingredientes activos, los rangos de dosis aplicables y las instrucciones de aplicación. Cuando no existan regulaciones o haya regulaciones parciales que rijan el uso de productos químicos, el productor deberá tener una evaluación de riesgos documentada sobre la justificación para el uso de productos químicos no regulados.
- 8.7.1.2 No se deberán adquirir ni almacenar los productos químicos que estén específicamente prohibidos en el país de producción o en el país de destino.
- 8.7.1.3 Los proveedores de productos químicos se incluirán en el programa de proveedores aprobados (consulte 2.3.4), y se mantendrá un inventario actual de todos los productos químicos comprados y utilizados (consulte 8.2.2).

### 8.7.2 Mejoradores del suelo

- 8.7.2.1 Los métodos y las responsabilidades para la preparación de mejoradores del suelo y el tratamiento deben documentarse e implementarse, y deben diseñarse para prevenir la contaminación del producto. Los procedimientos o las instrucciones de trabajo deberán describir cómo tratar el estiércol y otros fertilizantes orgánicos no tratados, asegurando que:
- i. Se validan los tratamientos y los métodos de aplicación, y se verifica que la aplicación de mejoradores orgánicos para el suelo cumple con el método aplicado aprobado o recomendado.
  - ii. Los métodos de tratamiento aplicados se validan como apropiados y efectivos para inactivar patógenos en la modificación orgánica del suelo.
  - iii. No se debe utilizar estiércol puro sin procesar.
  - iv. Se llevarán registros de la validación, la aprobación y la verificación de la utilización de mejoradores orgánicos para el suelo.
- 8.7.2.2 Los métodos y la responsabilidad de las aplicaciones de mejoradores del suelo se documentarán e implementarán para garantizar que las aplicaciones de mejoradores del suelo orgánicos se programen para representar un riesgo mínimo para la seguridad del producto, que incluye:
- i. Todas las aplicaciones de mejoradores del suelo se realizan de acuerdo con los lineamientos nacionales o locales, las mejores prácticas y los códigos de Buenas Prácticas Agrícolas.
  - ii. Los equipos utilizados para la aplicación de mejoradores del suelo se mantienen en buenas condiciones y calibrados para asegurar la aplicación precisa (consulte 8.3.1).
  - iii. Se conservan registros del mantenimiento y la calibración de todos los equipos.
  - iv. Las señales y avisos cumplen con los códigos de práctica nacionales y locales.
  - v. Se mantienen registros de las aplicaciones de mejoradores del suelo y contienen suficientes datos detallados.



### **8.7.3 Productos químicos agrícolas**

8.7.3.1 Se deberá preparar e implementar un programa de aspersión o protección de cultivos que indique las aplicaciones utilizadas para una plaga o enfermedad específica y los niveles de umbral que inician la aplicación.

Se deberán mantener registros de toda aplicación de productos químicos, que incluyan lo siguiente:

- i. El producto químico utilizado.
- ii. Información del cultivo.
- iii. La fecha, el método, la concentración y la frecuencia de aplicación.
- iv. Evidencia que la medición del tiempo entre la aplicación de productos químicos y la recolección cumple con el intervalo de recolección aprobado para la aplicación de productos químicos.

8.7.3.2 La persona a cargo de tomar decisiones sobre la aplicación de productos químicos deberá realizar lo siguiente:

- i. Demostrar su conocimiento de la información acerca de la aplicación de productos químicos y los límites máximos de residuos permitidos en los mercados de destino, y su acceso a dicha información.
- ii. Utilizar solamente productos químicos aprobados para el cultivo de productos específicos, y aprobados para su uso en el mercado en cuestión.
- iii. Demostrar competencia y conocimiento sobre la aplicación de productos químicos y los períodos de suspensión de aplicación en los cultivos.

## **8.8 Eliminación de desechos**

### **8.8.1 Manejo y eliminación de desechos**

8.8.1.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y las responsabilidades (procedimientos) que describen la eliminación eficaz y eficiente de todos los desechos. El desperdicio incluye:

- i. Material no comestible.
- ii. Embalaje inutilizable, incluido el material de marca registrada.
- iii. Desechos líquidos e insalubres de la finca.

8.8.1.2 Los sistemas de desechos se diseñarán y construirán, y los desechos se eliminarán regularmente de la finca para que no se conviertan en riesgos para la inocuidad de los alimentos para el producto terminado, el cultivo, la cosecha y las operaciones de empaque y las vías fluviales y campos adyacentes.

8.8.1.3 Se deberán almacenar y manipular los desechos no comestibles que estén destinados a alimentos para animales, de manera que no haya riesgos para el animal.

# Módulo 10: Buenas prácticas operativas para el preprocesamiento de productos de la finca (Empacadora – Packinghouses)

## 10.1 Instalaciones: Edificaciones exteriores e interiores

### 10.1.1 Exterior de las instalaciones

10.1.1.1 La ubicación y construcción de las instalaciones y el edificio deberán garantizar que:

- i. Los edificios adyacentes y contiguos, las operaciones y el uso del terreno no deben afectar las operaciones seguras e higiénicas.
- ii. Se ha obtenido la aprobación de la autoridad reguladora relevante y está archivada.

10.1.1.2 Deberán documentarse e implementarse los métodos y responsabilidades aplicados para mantener un entorno exterior adecuado. Estas incluyen:

- i. Monitoreo y/o inspección periódicos y efectivos de las instalaciones, las áreas circundantes, las instalaciones de almacenamiento, la maquinaria y los equipos.
- ii. Controles para garantizar que el exterior se mantenga libre de desechos y/o residuos acumulados para evitar la atracción de plagas y alimañas.
- iii. Las rutas, las carreteras, las áreas de carga y descarga se drenan y mantienen adecuadamente
- iv. Se mantienen registros de inspecciones y acciones correctivas.

### 10.1.2 Interior del edificio

10.1.2.1 Los pisos deberán construirse con materiales suaves, densos y resistentes a los impactos que puedan ser efectivamente nivelados y drenados, y que sean resistentes a los líquidos y de fácil limpieza. Los pisos deben estar inclinados hacia los desagües de piso con pendientes adecuadas para permitir la remoción efectiva de cualquier desbordamiento o agua residual que ocurra en condiciones normales de trabajo. Cuando el drenaje del piso no sea posible, se deben implementar opciones de tuberías u otras medidas de control para manejar el desbordamiento o las aguas residuales.

10.1.2.2 Los drenajes y los sistemas de trampa de material o desechos deberán construirse y situarse de manera que puedan ser de fácil limpieza y no se conviertan en un peligro para los productos.

10.1.2.3 Las paredes, divisiones, techos y puertas deberán ser de fabricación durable. Las superficies internas deberán ser lisas, suaves con un acabado en color claro, resistentes a los líquidos y deberán mantenerse limpias (consulte el elemento 10.2.5).

Las uniones de pared con pared y pared con piso deberán estar diseñadas para ser de fácil limpieza y deberán estar selladas para evitar la acumulación de restos de alimentos.

Deberán construirse techos con plafón para permitir el monitoreo de la actividad de plagas, facilitar la limpieza y proporcionar acceso a los servicios públicos.

- 10.1.2.4 Los ductos, conductos y tuberías que transporten productos o servicios como vapor o agua deberán estar diseñados y contruidos para evitar la contaminación de los alimentos, ingredientes y superficies de contacto con los alimentos, y deberán ser fáciles de limpiar (consulte 10.3.2).
- 10.1.2.5 Deberá proporcionarse ventilación adecuada en áreas cerradas de manipulación y almacenamiento de productos, y cumplir con las reglamentaciones específicas de los productos, cuando corresponda. Todos los equipos y dispositivos de ventilación deben limpiarse adecuadamente según el programa de limpieza y desinfección.
- 10.1.2.6 Las tuberías de desechos sanitarios o aguas residuales que se ubican directamente sobre las líneas de producción o sobre las áreas de almacenamiento deberán estar diseñadas y contruidas para prevenir la contaminación de los alimentos, materiales, ingredientes y superficies de contacto con los alimentos, y deberán ser fáciles de limpiar.-
- 10.1.2.7 Las puertas, compuertas, ventanas, y sus marcos que se encuentren en áreas de manipulación o almacenamiento de alimentos, deberán estar fabricados de materiales que cumplan con los mismos requisitos funcionales de las paredes y divisiones internas. Las puertas y compuertas deberán ser de construcción sólida; y las ventanas deberán estar hechas de vidrio inastillable o de un material similar.
- 10.1.2.8 Las escaleras, los puentes de trabajo y las plataformas de las áreas de procesamiento y manipulación de alimentos deberán estar diseñados y contruidos de manera que no constituyan un riesgo de contaminación del producto, y no deberán tener rejillas abiertas directamente sobre las superficies expuestas a los productos alimenticios. Se deberán mantener limpios (consulte el elemento 10.3.2).
- 10.1.2.9 El área de inspección/control de calidad deberá contar con instalaciones adecuadas para examinar y probar el tipo de producto que se está manipulando/empleado (consulte 2.4.4 para conocer los requisitos internos del laboratorio). El área de inspección deberá tener lo siguiente:
- i. Fácil acceso a servicios de lavado de manos.
  - ii. Adecuada manipulación y remoción de desechos.
  - iii. Limpieza para evitar la contaminación del producto.
- 10.1.2.10 La iluminación y los accesorios de iluminación en las áreas de manipulación de productos, las estaciones de inspección, las áreas de almacenamiento de ingredientes/entradas y embalaje, y todas las áreas en las que el producto está expuesto deberán:
- i. Tener intensidad adecuada para permitir que el personal lleve a cabo las tareas de manera eficiente y efectiva.
  - ii. Ser inastillables, fabricados con cubierta inastillable o instalados con cubiertas protectoras. Si los accesorios no se pueden empotrar, incluidos los depósitos, las estructuras deberán protegerse de roturas accidentales, fabricarse en materiales de fácil limpieza y considerarse en el programa de limpieza y saneamiento.

### **10.1.3 Protección contra polvo, insectos y plagas**

- 10.1.3.1 Todas las ventanas externas, aberturas de ventilación, puertas y otras aberturas deberán quedar efectivamente selladas cuando se cierren y deberán estar protegidas contra polvo, alimañas y otras plagas.

Deberán proporcionarse puertas externas de acceso al personal. Deberán estar efectivamente protegidas contra insectos y acondicionadas con un dispositivo de

cierre automático y sellos adecuados para proteger al producto del polvo, alimañas y otras plagas.

10.1.3.2 Las puertas exteriores, incluidas las puertas de plataforma de carga y descarga en las áreas de manipulación de alimentos, que se utilizan para el ingreso de productos, acceso peatonal o de camiones deberán ser diseñadas y mantenidas para evitar la entrada de plagas mediante, al menos, uno de los siguientes métodos o una combinación de ellos:

- i. Dispositivo de cierre automático.
- ii. Una cortina de aire efectiva.
- iii. Una pantalla a prueba de plagas.
- iv. Un anexo a prueba de plagas.
- v. Sellado adecuado alrededor de camiones en áreas de atraque.

10.1.3.3 Se deben ubicar y operar dispositivos eléctricos de control de insectos, feromonas u otros tipos de trampas y cebos de manera que no representen un riesgo de contaminación para los productos, empaques, recipientes o equipos de operación.

No se deberán usar rodenticidas dentro de las áreas de manipulación de alimentos o de las áreas de almacenamiento de productos o de las salas de empaque.

## 10.2 Equipos y mantenimiento

### 10.2.1 Equipos y utensilios

10.2.1.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y la responsabilidad para la compra y el desarrollo de especificaciones para el equipo y los utensilios. Los métodos deben garantizar que el equipo y los utensilios:

- i. Estén diseñados, contruidos, instalados y operados de manera que no supongan amenaza para los productos.
- ii. Cumplan con todos los requisitos reglamentarios pertinentes.

10.2.1.2 Las superficies que estén en contacto con los productos y aquellas superficies que no estén en contacto directo con ellos en áreas de manipulación de productos, almacenamiento de materias primas, almacenamiento de materiales de empaque y áreas de almacenamiento en frío deberán construirse con materiales que no constituyan un riesgo para la inocuidad de los alimentos.

10.2.1.3 Los bancos, las mesas, las bandas transportadoras, las máquinas de clasificación, las máquinas empacadoras y otros equipos mecánicos se deberán diseñar teniendo en cuenta criterios de higiene y se deberán ubicar de manera que se puedan limpiar de forma apropiada. Las superficies de los equipos deben ser lisas e impermeables, y deben carecer de grietas o hendiduras.

10.2.1.4 Los envases, las tinas y los recipientes para productos comestibles y no comestibles están hechos de materiales no tóxicos, lisos, impermeables y fáciles de limpiar según el programa de limpieza y saneamiento. Los contenedores utilizados para materiales no comestibles deberán estar claramente identificados.

10.2.1.5 Todos los equipos y los utensilios deberán limpiarse después de su uso y almacenarse limpios y en condiciones de uso adecuadas para evitar la contaminación microbiológica o la contaminación cruzada de alérgenos.

10.2.1.6 Los vehículos y otros dispositivos que se utilizan para transportar y mover productos en zonas de contacto, manejo o procesamiento de alimentos o en cuartos fríos deben estar diseñados de manera que no constituyan un peligro para la inocuidad alimentaria.

## **10.2.2 Mantenimiento y reparación de equipos**

10.2.2.1 Los métodos y la responsabilidad para el mantenimiento y reparación de los equipos y de las edificaciones deberán documentarse, planificarse e implementarse de una forma que minimice el riesgo de contaminación del producto, empaque o equipo. Los métodos deberán incluir procedimientos para garantizar lo siguiente:

- i. El mantenimiento rutinario preventivo de la instalación y los equipos de cualquier área de manipulación y almacenamiento de alimentos deberá efectuarse de acuerdo con un cronograma de control de mantenimiento.
- ii. El mantenimiento preventivo y la reparación de artículos identificados que afectan los controles y las prácticas de inocuidad alimentaria se priorizan para su finalización de acuerdo con los cronogramas definidos o inmediatamente cuando no funcionan correctamente.
- iii. Se mantienen registros para todo el mantenimiento preventivo y las actividades de reparación inmediata/falla de equipos y acciones correctivas.

El cronograma de mantenimiento deberá cubrir los edificios, los equipos y otras áreas críticas de las instalaciones para el mantenimiento de la inocuidad y la calidad del producto.

10.2.2.2 Se deberá informar al supervisor de mantenimiento y al supervisor de la empacadora si se realiza cualquier reparación o mantenimiento en áreas de almacenamiento y manipulación de productos y cuando las actividades constituyen una amenaza potencial para la inocuidad del producto (como trozos de cables eléctricos, accesorios de iluminación dañados y accesorios de techo sueltos). Cuando sea posible, deberá llevarse a cabo el mantenimiento fuera del horario de operación.

10.2.2.3 Las reparaciones temporales, cuando sean necesarias, no deberán constituir un riesgo para la inocuidad de los alimentos y se deberán incluir en el programa de limpieza o en inspecciones de rutina. Deberá implementarse un plan que aborde la terminación de reparaciones temporales para asegurar que estas no se conviertan en soluciones permanentes.

10.2.2.4 Los equipos ubicados por encima del producto o de las bandas transportadoras de productos deberán lubricarse con lubricantes de grado alimenticio, y deberá controlarse su uso para minimizar la contaminación del producto.

10.2.2.5 La pintura utilizada en una zona de manipulación de alimentos o de contacto con alimentos deberá ser apta para su uso y estar en buenas condiciones, y no se deberá utilizar en ninguna superficie que entre en contacto con el producto.

10.2.2.6 Los sistemas de aire comprimido y los sistemas utilizados para almacenar y distribuir otros gases, que se utilicen en el proceso operativo y entren en contacto con los alimentos o con las superficies que estén en contacto con ellos, se deberán mantener y monitorear, de forma periódica, para certificar la calidad e identificar los peligros para la inocuidad de los alimentos.

## **10.2.3 Personal de mantenimiento y contratistas**

10.2.3.1 El personal de mantenimiento y los contratistas deberán cumplir con los requisitos de higiene operativa y del personal de la empacadora (consulte 10.5).

- 10.2.3.2 Se deberá capacitar a todos los contratistas de mantenimiento y otros contratistas de ingeniería que deban trabajar en la empacadora sobre los procedimientos de higiene e inocuidad alimentaria de la empacadora, o deberán estar acompañados en todo momento, hasta que completen su trabajo.
- 10.2.3.3 El personal de mantenimiento y los contratistas deberán retirar todas las herramientas usadas y los residuos que se produzcan por cualquier actividad de mantenimiento, al terminar con dicha actividad, y deberán informar al supervisor de área y al supervisor de mantenimiento para que se pueda realizar la limpieza y el saneamiento adecuados, y una inspección preoperacional, antes del inicio de las operaciones de la empacadora. Mantenimiento, operaciones y/o saneamiento deberán aprobar las comunicaciones.

#### **10.2.4 Calibración**

- 10.2.4.1 Deberán documentarse e implementarse métodos y responsabilidades de calibración y recalibración del equipo de medición, prueba e inspección utilizado para las actividades de monitoreo descritas Buenas prácticas operativas, los planes de inocuidad de alimentos y otros controles de procesos o para demostrar el cumplimiento de las especificaciones del cliente. Los procedimientos deberán asegurar lo siguiente:
- i. Deberá efectuarse la calibración de acuerdo con los requisitos de regulación y/o el cronograma recomendado por los fabricantes de los equipos.
  - ii. El equipo calibrado de medición, de prueba y de inspección deberá protegerse contra daños y ajustes no autorizados.
  - iii. El producto afectado se manipula de acuerdo con los procedimientos de productos no conformes cuando se descubre que el equipo no está calibrado.
  - iv. El software utilizado para las actividades de calibración es efectivo y apropiado.
  - v. Se mantienen registros de las actividades de calibración.
- 10.2.4.2 Los equipos deben calibrarse según el fabricante, métodos y estándares de referencia nacionales o internacionales o con una precisión adecuada para su uso. En los casos en los que no se hayan implementado estándares, la empacadora deberá proporcionar evidencia para respaldar el método de referencia de calibración aplicado.

### **10.3 Limpieza y saneamiento y prevención de plagas**

#### **10.3.1 Prevención de plagas**

- 10.3.1.1 Deberán documentarse e implementarse de manera eficaz los métodos y las responsabilidades para la prevención de plagas. El programa de prevención de plagas deberá:
- i. Describir los métodos y las responsabilidades para el desarrollo, la implementación y el mantenimiento del programa de prevención de plagas.
  - ii. Deberá registrar los avistamientos de plagas y establecer una frecuencia de la actividad de plagas para las aplicaciones de plaguicidas.
  - iii. Describir los métodos utilizados para evitar problemas de plagas.
  - iv. Describir los métodos de eliminación de plagas y la documentación adecuada para cada inspección.
  - v. Describir la frecuencia con que deberá verificarse la situación de plagas.
  - vi. Incluir la identificación, ubicación, cantidad y tipo de estaciones de cebo instaladas en un mapa de la empacadora.

- vii. Enumerar los productos químicos utilizados. Se requiere que sean aprobados por la autoridad pertinente y se debe poner a disposición sus Hojas de datos de seguridad (SDS).
- viii. Deberá describir los métodos utilizados para informar al personal sobre el programa de control de cebo y las medidas que deben tomar si entran en contacto con estaciones de cebos.
- ix. Deberá describir los requisitos para el conocimiento y la capacitación del personal sobre el uso de productos químicos y cebos para el control de plagas y alimañas.
- x. Deberá medir la efectividad del programa para verificar la eliminación de plagas pertinentes e identificar tendencias.

10.3.1.2 Los contratistas de plagas y/o los controladores internos de plagas deberán:

- i. Estar licenciados y aprobados por la autoridad local pertinente.
- ii. Utilizar únicamente operadores capacitados y calificados que cumplan con los requisitos regulatorios.
- iii. Solo usar productos químicos aprobados.
- iv. Mantener un mapa de la empacadora que indique la ubicación de las estaciones de cebo y otros dispositivos de monitoreo/control de plagas aplicables.
- v. Informar a una persona autorizada al entrar a las instalaciones y luego de terminar las inspecciones o tratamientos.

10.3.1.3 Las inspecciones de plagas deben ser periódicamente realizadas por personal capacitado y se deben tomar las medidas pertinentes ante la detección de plagas. Toda actividad de plagas identificada no deberá constituir ningún riesgo de contaminación para los productos alimenticios, materias primas o empaques.

Deberán mantenerse registros de las inspecciones de la actividad de plagas y los dispositivos de control de plagas.

10.3.1.4 Se deberán eliminar efectivamente los productos alimenticios, materias primas o empaques que estén contaminados por la actividad de plagas, y se deberá investigar la fuente de la infestación de plagas y resolver dicho problema. Se deberá conservar un registro de la eliminación, investigación y solución.

10.3.1.5 No se permitirán animales domésticos en la planta empacadora en las áreas de manipulación o almacenamiento de alimentos.

### **10.3.2 Limpieza y saneamiento**

10.3.2.1 Se deberán documentar e implementar los métodos y la responsabilidad para la limpieza de ambientes y equipos de manipulación de productos. Los procedimientos y cronogramas de limpieza deberán incluir:

- i. Una lista de equipos, utensilios y áreas de almacenamiento que requieren limpieza periódica;
- ii. Instrucciones sobre cómo se debe realizar la limpieza para las diversas áreas y equipos.
- iii. La frecuencia con la que se debe realizar la limpieza.
- iv. Personal responsable y los métodos utilizados para verificar la efectividad del programa de limpieza y desinfección (p. ej., validación de procedimientos, concentración de detergentes y desinfectantes).
- v. Se mantienen registros de las actividades de limpieza y revisiones/inspecciones de efectividad.

10.3.2.2 Los detergentes y desinfectantes deberán ser aptos para el uso en un ambiente de manipulación de alimentos, estar etiquetados según los requisitos regulatorios y se deberán adquirir de acuerdo con la legislación pertinente. La organización deberá asegurar:

- i. Que la empacadora mantenga una lista de productos químicos aprobados para ser utilizados.
- ii. Que se mantenga un inventario de todos los productos químicos adquiridos y usados.
- iii. Que los detergentes y desinfectantes se almacenen adecuadamente según el programa de almacenamiento.
- iv. Que se proporcionen las hojas de datos de inocuidad (SDS) para todos los detergentes y desinfectantes adquiridos.
- v. Que solo el personal capacitado manipule los desinfectantes y detergentes.

10.3.2.3 Los detergentes y desinfectantes que hayan sido mezclados para ser utilizados deberán estar correctamente mezclados de acuerdo a las instrucciones del fabricante, almacenados en recipientes que sean aptos para el uso y estar debidamente identificados. Se deberán verificar y mantener registros de las concentraciones mezcladas.

10.3.2.4 Se deberán designar áreas adecuadamente equipadas para limpiar los recipientes de los productos, los cuchillos, tablas de cortar y otros utensilios. Los estantes y contenedores para almacenar utensilios limpios y ropa de protección deberán estar claramente identificados y mantenidos de manera que se evite la contaminación de productos, equipos o áreas de almacenamiento.

10.3.2.5 Las inspecciones preoperacionales deberán llevarse a cabo después de las operaciones de limpieza y saneamiento para asegurar que las áreas de manipulación de alimentos, las superficies de contacto con los productos, los equipos, los servicios para el personal y las instalaciones sanitarias y otras áreas esenciales estén limpias antes del inicio de las operaciones.

Las inspecciones (preoperacionales) antes de la puesta en funcionamiento de los equipos deberán ser dirigidas por un equipo calificado y se deben mantener registros.

10.3.2.6 El personal calificado deberá llevar a cabo la inspección de los servicios para el personal, de las instalaciones sanitarias y de otras áreas importantes, con una frecuencia determinada, para garantizar que las áreas estén limpias.

10.3.2.7 Deberán documentarse e implementarse la responsabilidad y métodos usados para verificar la efectividad de los procedimientos de limpieza. Deberá implementarse un cronograma de verificación. Se deberá mantener un registro preoperacional de las inspecciones de higiene, de las actividades de limpieza y saneamiento, y de las actividades de verificación.

## 10,4 Prácticas del personal, bienestar e higiene

### 10.4.1 Prácticas del personal

10.4.1.1 Un procedimiento documentado e implementado para las prácticas de higiene personal deberá garantizar que el personal involucrado en la manipulación del producto use las prácticas de higiene personal adecuadas. El procedimiento deberá incluir instrucciones que:

- i. Las joyas y otros objetos sueltos que supongan una amenaza para la inocuidad del producto no se deberán usar ni llevar a ninguna operación de cultivo, manipulación de productos o almacenamiento.
- ii. No se permita el uso de esmalte para uñas, uñas postizas ni uñas largas en los casos en que se manipule el producto sin guantes.
- iii. No se permita el uso de pestañas postizas ni extensiones de pestañas.



- iv. Se deben usar sujetadores de cabello cuando el producto esté expuesto.
- v. Está prohibido fumar, masticar, comer, beber (a excepción de agua que estará disponible para todo el personal) y escupir en cualquier área de almacenamiento y empaque.

Nota: Está permitido el uso de anillos planos sin piedras o joyas aceptadas por razones religiosas o culturales y brazaletes de alerta médica. Sin embargo, la empacadora deberá tener en cuenta los requisitos del cliente y la legislación alimentaria pertinente.

Las prácticas del personal y los visitantes, incluidas todas las enumeradas en 10.4.1, deberán monitorearse de manera rutinaria para verificar el cumplimiento, y cualquier acción correctiva resultante implementada y registrada para el personal que viole las prácticas de inocuidad alimentaria.

- 10.4.1.2 El personal que se sabe que es portador de enfermedades infecciosas que presentan un riesgo para la salud de otras personas a través de los procesos de empaque o almacenamiento no debe participar en las operaciones de la empacadora.
- 10.4.1.3 Deberán implementarse procedimientos, que incluyan responsabilidades, que especifiquen la manipulación del producto o las superficies en contacto con el producto que han estado en contacto o expuestas a la sangre u otros fluidos corporales.
- 10.4.1.4 El personal que tenga heridas expuestas, llagas o lesiones no deberá involucrarse en la manipulación de productos o de superficies que estén en contacto con productos. Las heridas o abrasiones menores en partes expuestas del cuerpo deberán cubrirse con un vendaje adecuado que sea impermeable y de color.

#### **10.4.2 Instalaciones sanitarias y lavado de manos**

- 10.4.2.1 Deberán proporcionarse instalaciones sanitarias y para el lavado de manos que estén diseñadas, construidas y ubicadas de una manera que minimice el riesgo potencial de contaminación del producto. Se considerará lo siguiente:
  - i. Habrá suficientes instalaciones sanitarias para la cantidad máxima de personal, y se construirán para que puedan limpiarse y mantenerse fácilmente.
  - ii. Deberán proporcionarse, dentro de las instalaciones sanitarias o en áreas adyacentes a instalaciones sanitarias y en ubicaciones accesibles en todo el área de manipulación de alimentos según sea necesario, lavamanos con agua potable, jabón para manos, toallas desechables o un dispositivo de secado de manos eficaz, contenedores de basura y un tanque que recoja el agua utilizada para el lavado de manos que se eliminará (si no está conectado al drenaje).
  - iii. Se deberán proporcionar señales y avisos en los idiomas apropiados, en ubicaciones adyacentes a los lavamanos, para indicar a las personas que siempre deben lavarse las manos después de ir al baño.
  - iv. Se proporcionarán estantes para la ropa de protección utilizada por el personal y los visitantes.
  - v. Los baños y las estaciones de lavado de manos deberán mantenerse limpios y en condiciones sanitarias.

Las herramientas/equipos utilizados para limpiar los baños no deben utilizarse para limpiar áreas operativas.

- 10.4.2.2 El personal deberá tener las manos limpias, y todo el personal, los contratistas y visitantes se deben lavar las manos:
  - i. Al ingresar a las áreas de manipulación de alimentos y antes de ponerse guantes;
  - ii. Después de ir al baño.

- iii. Después de usar un pañuelo.
- iv. Después de fumar, comer o beber.
- v. Después de manipular mangueras de lavado, materiales de limpieza, productos caídos o material contaminado.

10.4.2.3 El drenaje sanitario no deberá estar conectado con ningún otro desagüe de las instalaciones y debe dirigirse a un pozo séptico o sistema de alcantarillado según las regulaciones.

### **10.4.3 Ropa protectora**

10.4.3.1 La ropa de protección (p. ej., uniformes y batas) no debe representar una amenaza para la inocuidad de los alimentos ni ser un riesgo para la contaminación del producto. La ropa de protección debe ser:

- i. Fabricada a partir de material que se puede mantener, almacenar y lavar de manera efectiva después del uso o con una frecuencia que no crea riesgos de contacto cruzado con los productos. Los uniformes manchados en exceso se deben cambiar si presentan un riesgo de contaminación del producto.
- ii. Guardada temporalmente en estantes, cuando el personal abandona las áreas de operación o usa las instalaciones sanitarias y la ropa se puede quitar fácilmente (p. ej., batas y delantales).

10.4.3.2 Cuando corresponda, la ropa (es decir, cualquier prenda exterior), incluido el calzado, deberá estar en buenas condiciones, limpiarse y usarse para proteger el producto del riesgo de contaminación.

10.4.3.3 Los guantes y delantales desechables se deben cambiar después de cada descanso, al volver a entrar al área de procesamiento y cuando se dañan.

Los delantales y guantes no desechables se deberán limpiar y desinfectar como sea requerido, y cuando no se utilicen, se deberán guardar en los estantes dispuestos en el área de procesamiento y no sobre los empaques, ingredientes, productos o equipos.

### **10.4.4 Visitantes**

10.4.4.1 Todos los visitantes, incluida la gerencia, deberán adherirse a las prácticas del personal de la empacadora y específicamente:

- i. Sacarse las joyas y otros objetos sueltos según 10.4.1.1.
- ii. Lavarse las manos según 10.4.2.2.
- iii. Usar ropa y calzado adecuados al ingresar a cualquier área de operación o manipulación de alimentos.
- iv. Ingresar y salir de las áreas de manipulación de alimentos a través de los puntos de entrada adecuados.

10.4.4.2 Los visitantes que muestren signos visibles de enfermedad o que hayan estado en contacto directo reciente con otras empacadoras, animales o productos, tendrán prohibido ingresar a cualquier operación de cultivo, manipulación de productos o cosecha.

### **10.4.5 Instalaciones especiales para el personal (vestíbulos, inodoros, comedores/salas de descanso)**

10.4.5.1 Las instalaciones del personal deberán contar con la iluminación y ventilación adecuadas, y deberán proporcionarse para permitir que el personal y los visitantes:

- i. Se cambien la ropa de protección, si corresponde.
- ii. Guarden la ropa de calle, el calzado y los artículos personales separados de las áreas de manipulación, empaque y almacenamiento de alimentos.

10.4.5.2 Deberán proporcionarse comedores e instalaciones de descanso separados fuera de las zonas donde se tiene contacto o se manejan productos. Las salas de almuerzo/descanso deberán:

- i. Estar ventiladas y bien iluminadas.
- ii. Contar con mesas y sillas adecuadas para alojar a la cantidad máxima de personal simultáneamente.
- iii. Estar equipadas con un fregadero que cuente con agua potable caliente y fría para el lavado de utensilios.
- iv. Estar equipadas con instalaciones para refrigerar y calentar que permitan almacenar o calentar alimentos y preparar bebidas no alcohólicas si es necesario.
- v. Estar limpias y libres de plagas y materiales de desecho.

10.4.5.3 Cuando se provean comedores en áreas exteriores, estos deben estar limpios y libres de materiales residuales y deben mantenerse de una forma que minimice el potencial de introducción de contaminación en la planta y la atracción de plagas.

## 10.5 Prácticas del personal de manipulación (manejo - confección) de productos

### 10.5.1 Operaciones de manipulación (selección - clasificación - confección) y empaque de productos

10.5.1.1 Todo el personal involucrado en operaciones de manipulación, de alimentos deberá garantizar que los productos y los materiales se manipulen y almacenen para evitar daños o la contaminación del producto. Dicho personal deberá cumplir con las siguientes prácticas de operación:

- i. No comer ni probar ningún producto en las zonas de contacto/manipulación de alimentos, salvo como se indica en el elemento 10.5.1.2.
- ii. El ingreso a las áreas operativas es solo a través de las puertas de acceso del personal.
- iii. Todas las puertas deberán mantenerse cerradas. Las puertas no deberán mantenerse abiertas durante períodos prolongados cuando se deba ingresar para retirar desechos o para recibir productos, ingredientes o empaques.
- iv. Todos los productos, materiales de empaque e ingredientes se deberán mantener en recipientes adecuados, según se requiera, y no en el suelo.
- v. Los desechos deberán conservarse en recipientes identificados para este propósito y deberán retirarse del área de operación con regularidad para evitar su acumulación.
- vi. Se deben almacenar todas las mangueras de lavado y de aire comprimido en estantes para mangueras después de usarlas y no dejarlas en el suelo.

10.5.1.2 En circunstancias en las que sea necesario llevar a cabo evaluaciones sensoriales en las zonas de manipulación o de contacto con los alimentos, la planta deberá implementar controles y procedimientos adecuados para asegurar lo siguiente:

- i. Que la inocuidad alimentaria no esté comprometida.
- ii. Que las evaluaciones sensoriales las realice el personal autorizado.

- iii. Que el personal que conduzca las evaluaciones sensoriales tenga un alto estándar de higiene personal.
- iv. Que las evaluaciones sensoriales se realicen en áreas equipadas para ese propósito.
- v. Que los equipos utilizados para las evaluaciones sensoriales estén desinfectados, mantenidos y almacenados lejos de los equipos de operación.

10.5.1.3 El flujo del personal en las áreas de manipulación de alimentos deberá administrarse de forma tal que se minimice el potencial de contaminación.

10.5.1.4 Las prácticas del personal y las actividades, incluidas las mencionadas en 10.5, se supervisarán de manera rutinaria para verificar el cumplimiento, y cualquier medida correctiva resultante se implementará y registrará para el personal que viole las prácticas de inocuidad alimentaria.

### **10.5.2 Control de la contaminación con materia extraña**

10.5.2.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y las responsabilidades que se utilizan para evitar la contaminación de materia extraña y vidrio. Los procedimientos y registros resultantes deberán garantizar lo siguiente:

- i. Los contenedores, equipos y otros utensilios hechos de vidrio, porcelana, cerámica, plástico quebradizo o materiales similares no están permitidos donde se manipule el producto expuesto, a menos que estén claramente identificados y se requieran para controles operativos efectivos y se inspeccionen regularmente;
- ii. Se realizan inspecciones regulares para garantizar que las áreas de manipulación de alimentos/ zonas de contacto estén libres de vidrio y plástico quebradizo y que cualquier elemento hecho de los materiales identificados previamente esté en buen estado.
- iii. Las plataformas de madera y otros utensilios de madera o herramientas que se utilicen en zonas de manipulación o de contacto con alimentos deberán destinarse a tal uso. Su condición deberá estar sujeta a inspecciones periódicas, y deberán mantenerse limpios y en buenas condiciones.
- iv. Las áreas de manipulación de productos se inspeccionan de manera rutinaria para eliminar los riesgos de materiales extraños, como escombros, madera, piedras, metal, equipos despedidos/ deteriorados y otros peligros físicos.
- v. El personal debe conocer su responsabilidad de cumplir con los controles de materia extraña y vidrio de la empacadora.

10.5.2.2 Los cuchillos y los instrumentos cortantes que se utilicen en las operaciones de manipulación y empaque deberán controlarse y mantenerse limpios y en buenas condiciones. Las cuchillas recambiables no se deberán usar en las áreas de almacenamiento o manipulación.

10.5.2.3 Las juntas y otros equipos hechos de materiales que pueden desgastarse o deteriorarse con el tiempo deben inspeccionarse con una frecuencia regular (consulte 2.5.4.3).

### **10.5.3 Detección de materias y cuerpos extraños**

10.5.3.1 Deberá documentarse e implementarse la responsabilidad, métodos y frecuencia de control, mantenimiento, calibración y uso de mallas, cernidores, filtros u otras tecnologías para remover o detectar materia o cuerpos extraños.

10.5.3.2 Los detectores de metales u otras tecnologías de detección de contaminantes físicos deberán ser monitoreados en forma rutinaria, validados y verificados para asegurar su efectividad operativa. El equipo deberá estar diseñado para aislar los productos defectuosos e indicar cuándo son rechazados.

- 10.5.3.3 Deberán llevarse registros de la inspección de dispositivos de detección de objetos extraños y de todo producto rechazado o retirado por estos. Se deberán incluir los registros de las medidas correctivas y preventivas que resultaron de las inspecciones.
- 10.5.3.4 En todos los casos de contaminación por materia o cuerpos extraños, el lote o artículo afectado se debe aislar, inspeccionar, reprocesar o desechar. Se mantendrán registros de la disposición.
- 10.5.3.5 En circunstancias en las que se produzca la rotura de un vidrio o material similar, una persona idónea responsable deberá aislar, limpiar, e inspeccionar (incluido el equipo de limpieza y el calzado) y las medidas aprobadas completas antes del inicio de las operaciones.

#### **10.5.4 Recepción y envío**

- 10.5.4.1 El personal que realiza las actividades de recepción debe asegurarse de que los insumos agrícolas, los materiales de empaque y el producto no estén contaminados durante el proceso de descarga. Las instrucciones de trabajo y la capacitación deberán incluir las siguientes prácticas:
- i. Los vehículos estén limpios, en buen estado, adecuados para el propósito y libres de olores u otras condiciones que puedan afectar negativamente la entrada, el empaque o el producto agrícola.
  - ii. Los vehículos (como camiones, furgonetas, contenedores) deberán ser asegurados contra adulteración con sellos u otro sistema o dispositivo aceptable y acordado.
  - iii. Las plataformas de descarga están diseñadas para proteger el producto y en buenas condiciones de funcionamiento (consulte 10.1.2.7)
  - iv. Cuando se requiera control de la temperatura, deberán verificarse y registrarse la configuración de la temperatura de almacenamiento y la temperatura de operación de la unidad de refrigeración antes de abrir las puertas. La descarga deberá completarse en forma eficiente, y las temperaturas del producto deberán ser registradas al inicio de la descarga y a intervalos regulares durante la descarga.
- Deberán mantenerse documentos de registro para la inspección del vehículo, identificación de proveedores aprobados y controles de temperatura.
- 10.5.4.2 El personal que realice la carga y el transporte de productos cosechados y/o envasados deberá garantizar que se mantenga la integridad del producto. Las instrucciones de trabajo y la capacitación deberán incluir las siguientes prácticas:
- v. Inspecciones para garantizar que los vehículos estén limpios, en buen estado, adecuados para el propósito y libres de olores u otras condiciones que puedan afectar negativamente a los productos;
  - vi. Los vehículos (como camiones, furgonetas, contenedores) deberán ser asegurados contra adulteración con sellos u otro sistema o dispositivo aceptable y acordado.
  - vii. Las plataformas de carga están diseñadas para proteger el producto y en buenas condiciones de funcionamiento (consulte 10.1.2.7);
  - viii. Verificación que las condiciones adecuadas de almacenamiento se mantengan durante el transporte al destino final.
  - ix. Prevención de contaminación cruzada con otros peligros y posible deterioro.
  - x. Uso de prácticas adecuadas de rotación de existencias.
  - xi. Registrar y mantener documentos para la inspección del vehículo, las condiciones de transporte y la rotación de existencias.

## 10.6 Suministro de agua, hielo y aire

### 10.6.1 Suministro de agua

10.6.1.1 Se debe preparar un plan de suministro de agua que describa las fuentes de agua y las áreas operativas a las que prestan servicios, y debe incluir la ubicación de las fuentes de agua, los accesorios permanentes y el flujo del sistema de agua. El plan deberá mantenerse actualizado y se lo deberá revisar cuando ocurran los cambios.

Se implementarán planes de contingencia para los casos en que el suministro de agua potable se considere contaminado o considerado inadecuado para su uso.

10.6.1.2 Se deberán suministrar cantidades adecuadas de agua potable obtenidas de una fuente limpia conocida para su uso durante las operaciones, para el lavado de manos y para la limpieza de instalaciones y equipos.

10.6.1.3 Se deberá suministrar agua fría y caliente para permitir la limpieza eficaz de las instalaciones y equipos.

10.6.1.4 El uso de agua no potable deberá estar controlado de manera que:

- i. No haya contaminación cruzada entre líneas de agua potable y no potable.
- ii. Que las tuberías y salidas de agua no potable estén claramente identificadas.
- iii. Las mangueras, grifos y otras fuentes similares de posible contaminación están diseñadas para evitar el reflujo o el contrasifonaje.
- iv. Cuando sea posible, se realicen pruebas del sistema de reflujo al menos una vez al año y se mantengan registros.

10.6.1.5 Si se almacena agua en la planta, las instalaciones de almacenamiento deberán estar diseñadas, construidas y limpiadas de manera rutinaria para evitar la contaminación.

### 10.6.2 Tratamiento del agua

10.6.2.1 Los métodos, equipos y materiales de tratamiento de agua, si es necesario, deberán ser diseñados, instalados y operados para asegurar que el agua reciba un tratamiento efectivo.

El equipo de tratamiento del agua debe estar sujeto a controles periódicos para asegurar que se pueda seguir utilizando.

10.6.2.2 El agua utilizada como aditivo para operaciones (p. ej., acanalar, rociado final del producto) o para la limpieza y desinfección de equipos, se deberá probar y, si es necesario, tratar, para conservar su potabilidad (consulte el elemento 10.6.2.1).

10.6.2.3 El agua tratada deberá ser controlada regularmente para asegurar que cumpla con los indicadores especificados. El uso de productos químicos para el tratamiento del agua debe monitorearse para garantizar que los residuos químicos estén dentro de los límites aceptables. Se deben mantener registros de los resultados de las pruebas.

### 10.6.3 Calidad del agua

10.6.3.1 El agua deberá cumplir con los estándares microbiológicos y de calidad reconocidos para agua potable, ya sean locales, nacionales o internacionales, según se requiera, cuando se utilice para los siguientes fines:

- i. Lavado, descongelamiento y tratamiento de alimentos.
- ii. Lavado de manos.
- iii. Transportar alimentos.
- iv. Un ingrediente o ayuda operativa.
- v. Limpieza de equipos y superficies de contacto con los alimentos.
- vi. Fabricación de hielo; o
- vii. La fabricación de vapor que entre en contacto con los alimentos o para calentar el agua que podría entrar en contacto con los alimentos.

10.6.3.2 Se deben realizar análisis microbiológicos del suministro de agua y hielo para verificar la limpieza del suministro y las actividades de monitoreo, así como también la efectividad de las medidas de tratamiento implementadas. Se deberán tomar y analizar muestras de agua de fuentes de agua utilizada para el procesamiento, limpieza, o desde dentro de la planta. La frecuencia de los análisis se basará en riesgos y se realizará una vez al año como mínimo.

10.6.3.3 El agua y el hielo deberán analizarse usando estándares y métodos de referencia.

### 10.6.4 Suministro de hielo

10.6.4.1 El hielo proporcionado para su uso durante las operaciones o coadyuvante de procesamiento o un ingrediente deberá cumplir con lo descrito en el elemento 10.5.3.1.

10.6.4.2 El hielo que se compra debe ser de un proveedor aprobado e incluido en la evaluación de riesgos de inocuidad alimentaria de la planta. El hielo debe suministrarse en contenedores que sean adecuados para su uso, que puedan limpiarse si se vuelven a utilizar y que se analizan según corresponda (consulte 2.3.3).

10.6.4.3 Los cuartos y receptáculos de hielo deberán ser construidos de materiales como se describe en 10.1 y diseñados para minimizar la contaminación del hielo durante el almacenamiento, recuperación y distribución.

### 10.6.5 Aire y otros gases

10.6.5.1 El aire comprimido u otros gases (como el nitrógeno y el dióxido de carbono) que entren en contacto con los alimentos o con las superficies que estén en contacto con ellos deberán ser limpios y no constituir ningún riesgo para la inocuidad alimentaria.

10.6.5.2 Los sistemas de aire comprimido y los sistemas utilizados para almacenar y distribuir otros gases, que se utilicen en el proceso operativo y entren en contacto con los alimentos o con las superficies que estén en contacto con ellos, se deberán mantener y monitorear, de forma periódica, para certificar la calidad e identificar los peligros para la inocuidad de los alimentos. La frecuencia de los análisis se basará en riesgos y se realizará una vez al año como mínimo.

10.6.5.3 El aire ambiente debe probarse al menos una vez al año para confirmar que no represente un riesgo para la inocuidad de los alimentos.

## 10.7 Almacenamiento

### 10.7.1 Almacenamiento a temperatura ambiente/seco

- 10.7.1.1 Deberán documentarse e implementarse la responsabilidad y los métodos para garantizar el almacenamiento adecuado de insumos, embalaje y producto terminado. Los métodos deberán asegurar:
- i. Rotación de existencias efectiva.
  - ii. Utilización de insumos, trabajo en curso y producto terminado dentro de su vida útil.
  - iii. Se analizan los riesgos de los materiales y/o productos almacenados temporalmente, y se aplican controles si es necesario.
  - iv. Las salas utilizadas para el almacenamiento de ingredientes de productos, empaques y otros productos secos se encuentran lejos de las áreas húmedas (consulte 10.1.2).
  - v. Se mantienen registros para controlar el almacenamiento y la rotación de existencias.
- 10.7.1.2 Los ingredientes secos y los empaques deberán recibirse y almacenarse en forma separada de productos de campo o de materiales refrigerados para asegurar que no se presente contaminación cruzada. Los productos de campo no procesados deberán recibirse y separarse para asegurar que no haya contaminación cruzada.
- 10.7.1.3 Deberán construirse estanterías para el almacenamiento de empaques de materiales impermeables y diseñadas para facilitar la limpieza y la inspección de los pisos y de las áreas detrás de los estantes. Las áreas de almacenamiento deben limpiarse a una frecuencia predeterminada (consulte 10.2.5.1) y diseñarse y construirse para evitar que el empaque se convierta en un anidamiento para plagas o alimañas.

### 10.7.2 Almacenamiento en frío, almacenamiento en atmósfera controlada y enfriamiento de alimentos

- 10.7.2.1 La planta deberá confirmar el rendimiento operativo efectivo de refrigeradores, instalaciones de atmósfera controlada y cuartos fríos. Estos deberán estar diseñados y construidos para permitir la refrigeración eficiente e higiénica de los alimentos, y deberán ser de fácil acceso para la inspección y limpieza.
- 10.7.2.2 La capacidad de refrigeración y de atmósfera controlada deberá ser suficiente para enfriar o almacenar la producción máxima prevista de productos, y tener en cuenta la limpieza periódica de los cuartos de almacenamiento.
- 10.7.2.3 Las descargas de líneas de descongelamiento y condensación deberán ser controladas y eliminadas en el sistema de drenaje.
- 10.7.2.4 Los cuartos fríos y de atmósfera controlada deberán contar con un equipo de control de temperatura y atmósfera que deberá medir la parte más caliente del cuarto con dispositivos de medición de fácil acceso y de fácil lectura.



## 10.8 Control químico

### 10.8.1 Almacenamiento de productos químicos peligrosos y tóxicos

- 10.8.1.1 Los productos químicos peligrosos y las sustancias tóxicas con posibilidad de contaminar los alimentos deberán almacenarse de manera que no constituyan un riesgo para el personal, los productos, los empaques, los equipos de manipulación de productos ni para las áreas en las que se manipulen, almacenen o transporten los productos. Específicamente, no deben almacenarse dentro de las áreas de manipulación de alimentos y las salas de almacenamiento de productos y empaques.
- 10.8.1.2 Los suministros diarios de productos químicos que se utilicen para la desinfección continua del agua o como ayuda de procesamiento, o para la limpieza de emergencia de los equipos de manipulación de alimentos o de las superficies que estén en contacto con ellos, pueden llegar a almacenarse dentro o cerca del área de manipulación de alimentos, siempre que el acceso a las instalaciones de almacenamiento de productos químicos esté restringido al personal autorizado.
- 10.8.1.3 Las instalaciones de almacenamiento de productos químicos peligrosos y de sustancias tóxicas deben:
- i. Cumplir con las leyes locales y nacionales y estar diseñadas de manera que no haya contaminación cruzada entre químicos.
  - ii. Estar adecuadamente ventiladas.
  - iii. Contar con señales y avisos adecuados que indiquen que se trata de un área de almacenamiento peligrosa.
  - iv. Ser seguras y deberán poder cerrarse con llave para restringir el acceso únicamente al personal que tenga capacitación formal sobre la manipulación y el uso de productos químicos peligrosos y sustancias tóxicas.
  - v. Tener instrucciones, incluidas Hojas de datos de seguridad (Safety Data Sheets, SDS) actualizadas, sobre la manipulación segura de sustancias tóxicas y sustancias químicas peligrosas, fácilmente accesibles para el personal;
  - vi. Estar equipadas con inventarios detallados y actualizados de todos los productos químicos peligrosos que contengan.
  - vii. Contar con equipos de primeros auxilios adecuados y con ropa protectora cerca del área de almacenamiento.
  - viii. Estar diseñadas de manera que, en caso de derrame peligroso, el derrame y drenaje del área se puedan contener.
  - ix. Estar equipadas con equipos para derrames y limpieza.
- 10.8.1.4 Las sustancias químicas y tóxicas peligrosas deben ser manipuladas y aplicadas por personal debidamente capacitado. Estos materiales deben ser utilizados por o bajo la supervisión directa de personal capacitado que comprenda, a la perfección, los riesgos implicados, como la posibilidad de contaminar los alimentos y las superficies que entren en contacto con ellos.
- 10.8.1.5 La finca deberá eliminar los productos químicos para el control de plagas no utilizados y los recipientes vacíos de acuerdo a los requisitos regulatorios, y deberá asegurar lo siguiente:
- i. Que no se reutilicen los envases vacíos de productos químicos.
  - ii. Que los envases vacíos se etiqueten, aislen y almacenen de manera segura mientras esperan para ser recogidos.

- iii. Que los productos químicos no utilizados u obsoletos se almacenen en condiciones seguras mientras esperan la autorización de desecho del vendedor aprobado.

## 10.9 Eliminación de desechos

### 10.9.1 Gestión de desechos

- 10.9.1.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y las responsabilidades que describen la eliminación eficaz y eficiente de desechos secos, húmedos, líquidos y sólidos, incluidos los materiales no comestibles, los envases inutilizables y los materiales con marcas comerciales.

Las revisiones de la efectividad del manejo de desechos deberán ser parte de las inspecciones diarias de la planta, y los resultados de dichas inspecciones deberán estar incluidos en los informes correspondientes.

- 10.9.1.2 Los desechos deben eliminarse regularmente de las áreas de manipulación o procesamiento de alimentos para que no generen riesgos de inocuidad alimentaria para el producto terminado y las operaciones de empaque.

Las áreas designadas para acumulación de desechos se deberán mantener limpias y ordenadas hasta el momento de la recolección externa.

- 10.9.1.3 El agua residual y el agua de rebose de tinas, tanques y otros equipos deberán dirigirse para descarga directa al sistema de drenaje en el piso, y deberán cumplir con los requisitos regulatorios locales.

- 10.9.1.4 Los carritos, los vehículos, los equipos para eliminación de desechos, los contenedores de recolección y las áreas de almacenamiento deberán mantenerse en condiciones de uso adecuadas y limpiarse y desinfectarse periódicamente para no atraer plagas y otras alimañas.

- 10.9.1.5 Se deberán almacenar y manipular los desechos no comestibles que estén destinados a alimentos para animales, de manera que no haya riesgos para el animal, o que requieran procesamiento adicional.

# Módulo 18: Buenas prácticas agrícolas para la producción de productos de origen vegetal en interiores (ambiente controlado – invernaderos – casa sombra)

## 18.1 Instalaciones: Edificaciones exteriores e interiores

### 18.1.1 Instalaciones exteriores

18.1.1.1 La ubicación y construcción de las instalaciones y el edificio deberán garantizar que:

- i. Los edificios adyacentes y contiguos, las operaciones y el uso del terreno no deben afectar las operaciones seguras e higiénicas.
- ii. Se ha obtenido la aprobación de la autoridad reguladora relevante y está archivada.

18.1.1.2 Deberán documentarse e implementarse los métodos y las responsabilidades para mantener un entorno exterior adecuado. Estas incluyen:

- i. Monitoreo y/o inspección periódicos y efectivos de las instalaciones, las áreas circundantes, las instalaciones de almacenamiento, la maquinaria y los equipos.
- ii. Controles para garantizar que el exterior se mantenga libre de desechos y/o residuos acumulados para evitar la atracción de plagas y alimañas.
- iii. Las rutas, las carreteras, las áreas de carga y descarga se drenan y mantienen adecuadamente
- iv. Se mantienen registros de inspecciones y acciones correctivas.

### 18.1.2 Áreas Interior de Producción (Cultivo)

18.1.2.1 Los pasillos y los pisos deberán construirse con materiales suaves, densos y resistentes a los impactos que puedan ser efectivamente nivelados y drenados, y que sean resistentes a los líquidos y de fácil limpieza. Los pisos deben estar inclinados hacia los desagües de piso con pendientes adecuadas para permitir la remoción efectiva de cualquier desbordamiento o agua residual que ocurra en condiciones normales de trabajo. Cuando el drenaje del piso no sea posible, se deben implementar opciones de tuberías u otras medidas de control para manejar el desbordamiento o las aguas residuales.

18.1.2.2 Los drenajes y los sistemas de trampa de material o desechos deberán construirse y situarse de manera que puedan ser de fácil limpieza y no se conviertan en un peligro para los productos cosechados.

18.1.2.3 Las paredes, divisiones, techos y puertas deberán ser de fabricación durable o de fácil reemplazo. Las superficies internas deberán ser lisas, con un acabado en color claro, resistentes a los líquidos y deberán mantenerse limpias (consulte el elemento 18.3.3).

Las uniones de pared con pared y pared con piso deberán estar diseñadas para ser de fácil limpieza y deberán estar selladas para evitar la acumulación de restos de productos cosechados.

Deberán construirse techos con plafón para permitir el monitoreo de la actividad de plagas, facilitar la limpieza y proporcionar acceso a los servicios públicos.

El vidrio o plástico de efecto invernadero para la construcción de techos o paredes debe mantenerse en buen estado, limpio y diseñado e instalado para un manejo eficaz de las plagas.

- 18.1.2.4 Los ductos, conductos y tuberías que transporten productos o servicios como aire, vapor, agua, desechos sanitarios o aguas residuales deberán estar diseñados y contruidos para evitar la contaminación de los alimentos, ingredientes y superficies de contacto con los alimentos, y deberán ser fáciles de limpiar (consulte 18.3.3).
- 18.1.2.5 Deberá proporcionarse ventilación adecuada en áreas cerradas de manipulación y almacenamiento de productos, y cumplir con las reglamentaciones específicas de los productos, cuando corresponda. Se deberán limpiar todos los equipos y dispositivos de ventilación de manera adecuada, según el elemento 18.3.3.
- 18.1.2.6 Las tuberías de desechos sanitarios o aguas residuales que se ubican directamente sobre las líneas de producción o sobre las áreas de almacenamiento deberán estar diseñadas y construidas para prevenir la contaminación de los insumos y superficies de contacto con los alimentos, y deberán ser fáciles de limpiar.
- 18.1.2.7 Las puertas, compuertas, ventanas, y sus marcos que se encuentren en áreas de manipulación o almacenamiento de alimentos, deberán estar fabricados de materiales que cumplan con los mismos requisitos funcionales de las paredes y divisiones internas. Las puertas y compuertas deberán ser de construcción sólida; y las ventanas deberán estar hechas de vidrio inastillable o de un material similar.
- 18.1.2.8 Las escaleras, los puentes de trabajo y las plataformas de las áreas de manipulación de alimentos deberán estar diseñados, contruidos y limpiados de manera que no constituyan un riesgo de contaminación del producto, y no deberán tener rejillas abiertas directamente sobre las superficies expuestas a los productos alimenticios.
- 18.1.2.9 El área de inspección/control de calidad deberá contar con instalaciones adecuadas para examinar y probar el tipo de producto que se está manipulando/empleado (consulte 2.4.4 para conocer los requisitos internos del laboratorio). El área de inspección deberá tener lo siguiente:
- i. Fácil acceso a servicios de lavado de manos.
  - ii. Adecuada manipulación y remoción de desechos.
  - iii. Limpieza para evitar la contaminación del producto.
- 18.1.2.10 La iluminación y los accesorios de iluminación en las áreas de manipulación de productos, las estaciones de inspección, las áreas de almacenamiento de ingredientes/entradas y embalaje, y todas las áreas en las que el producto está expuesto deberán:
- i. Tener intensidad adecuada para permitir que el personal lleve a cabo las tareas de manera eficiente y efectiva.
  - ii. Ser inastillables, fabricados con cubierta inastillable o instalados con cubiertas protectoras. Si los accesorios no se pueden empotrar, incluidos los depósitos, las estructuras deberán protegerse de roturas accidentales, fabricarse en materiales de fácil limpieza y considerarse en el programa de limpieza y saneamiento.

### **18.1.3 Protección contra insectos y plagas**

18.1.3.1 Todas las ventanas externas, aberturas de ventilación, puertas y otras aberturas deberán quedar efectivamente selladas cuando se cierren y deberán estar protegidas contra polvo, alimañas y otras plagas.

Deberán proporcionarse puertas externas de acceso al personal. Deberán estar efectivamente protegidas contra insectos y acondicionadas con un dispositivo de cierre automático y sellos adecuados para proteger al producto del polvo, alimañas y otras plagas.

18.1.3.2 Las puertas exteriores, incluidas las puertas de plataforma de carga y descarga en las áreas de manipulación de alimentos, que se utilizan para el ingreso de productos, acceso peatonal o de camiones deberán ser diseñadas y mantenidas para evitar la entrada de plagas mediante, al menos, uno de los siguientes métodos o una combinación de ellos:

- i. Dispositivo de cierre automático.
- ii. Una cortina de aire efectiva.
- iii. Una pantalla a prueba de plagas.
- iv. Un anexo a prueba de plagas.
- v. Sellado adecuado alrededor de camiones en áreas de atraque.

18.1.3.3 Se deben ubicar y operar dispositivos eléctricos de control de insectos, feromonas u otros tipos de trampas y cebos de manera que no representen un riesgo de contaminación para los productos, empaques, recipientes o equipos de operación. No deberán utilizarse cebos envenenados para roedores ni en áreas de almacenamiento, salas de cultivo ni en otras áreas de manipulación de alimentos.

## **18.2 Equipos y mantenimiento**

### **18.2.1 Utensilios y equipos de manipulación de productos**

18.2.1.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y la responsabilidad para la compra y el desarrollo de especificaciones para el equipo y los utensilios. Los métodos deben garantizar que el equipo y los utensilios:

- i. Estén diseñados, contruidos, instalados y operados de manera que no supongan amenaza para los productos.
- ii. Cumplan con todos los requisitos reglamentarios pertinentes.

18.2.1.2 Las superficies que estén en contacto con los productos y aquellas superficies que no estén en contacto directo con ellos en áreas de manipulación de productos, almacenamiento de materias primas, almacenamiento de materiales de empaque y áreas de almacenamiento en frío deberán construirse con materiales que no constituyan un riesgo para la inocuidad de los alimentos.

La pintura utilizada en una zona de manipulación de alimentos o de contacto con alimentos deberá ser apta para su uso y estar en buenas condiciones, y no se deberá utilizar en ninguna superficie que entre en contacto con el producto.

18.2.1.3 Los bancos, las mesas, las bandas transportadoras, las máquinas empacadoras y otros equipos mecánicos se deberán diseñar teniendo en cuenta criterios de higiene y se deberán ubicar de manera que se puedan limpiar de forma apropiada. Las superficies de los equipos deben ser lisas e impermeables, y deben carecer de grietas o hendiduras.

- 18.2.1.4 Los envases, las tinas y los recipientes para productos comestibles y no comestibles están hechos de materiales no tóxicos, lisos, impermeables y fáciles de limpiar según el programa de limpieza y saneamiento. Los contenedores utilizados para materiales no comestibles deberán estar claramente identificados.
- 18.2.1.5 Todos los equipos y los utensilios deberán limpiarse después de su uso (consulte el programa de limpieza y saneamiento) y almacenarse limpios y en condiciones de uso adecuadas para evitar la contaminación microbiológica o la contaminación cruzada de alérgenos.
- 18.2.1.6 Los vehículos y otros dispositivos que se utilizan para transportar y mover productos en zonas de contacto, manejo o procesamiento de alimentos o en cuartos fríos deben estar diseñados de manera que no constituyan un peligro para la inocuidad alimentaria.

Los vehículos de envío operados y de propiedad de la planta deben mantenerse limpios para que no afecten la seguridad de los productos enviados.

## **18.2.2 Mantenimiento y reparación de equipos**

- 18.2.2.1 Los métodos y la responsabilidad para el mantenimiento y reparación de los equipos y de las edificaciones deberán documentarse, planificarse e implementarse de una forma que minimice el riesgo de contaminación del producto, empaque o equipo. Los métodos deberán asegurar:

- i. El mantenimiento rutinario preventivo de la instalación y los equipos de cualquier área de manipulación y almacenamiento de alimentos deberá efectuarse de acuerdo con un cronograma de control de mantenimiento.
- ii. El mantenimiento preventivo y la reparación de artículos identificados como que afectan los controles y las prácticas de inocuidad alimentaria se priorizan para su finalización de acuerdo con los cronogramas definidos o inmediatamente cuando no funcionan correctamente.
- iii. Se mantienen registros para todo el mantenimiento preventivo y las actividades de reparación inmediata/falla de equipos y acciones correctivas.

El cronograma de mantenimiento deberá elaborarse para cubrir los edificios, los equipos y otras áreas críticas de las instalaciones para la inocuidad y la calidad del producto.

- 18.2.2.2 Se deberá informar al supervisor de mantenimiento y al supervisor de la empacadora si se realiza cualquier reparación o mantenimiento en áreas de almacenamiento y manipulación de productos y cuando las actividades constituyen una amenaza potencial para la inocuidad del producto (como trozos de cables eléctricos, accesorios de iluminación dañados y accesorios de techo sueltos). Cuando sea posible, deberá llevarse a cabo el mantenimiento fuera del horario de operación.
- 18.2.2.3 Las reparaciones temporales, cuando sean necesarias, no deberán constituir un riesgo para la inocuidad de los alimentos y se deberán incluir en el programa de limpieza o en inspecciones de rutina. Deberá implementarse un plan que aborde la terminación de reparaciones temporales para asegurar que estas no se conviertan en soluciones permanentes.
- 18.2.2.4 Los equipos ubicados por encima del producto o de las bandas transportadoras de productos deberán lubricarse con lubricantes de grado alimenticio, y deberá controlarse su uso para minimizar la contaminación del producto.

18.2.2.5 Los sistemas de aire comprimido y los sistemas utilizados para almacenar y distribuir otros gases, que se utilicen en el proceso operativo y entren en contacto con los alimentos o con las superficies que estén en contacto con ellos, se deberán mantener y monitorear, de forma periódica, para certificar la calidad e identificar los peligros para la inocuidad de los alimentos.

### **18.2.3 Personal de mantenimiento y contratistas**

18.2.3.1 El personal de mantenimiento y los contratistas deberán cumplir con los requisitos de higiene operativa y del personal de la finca (consulte 18.5).

18.2.3.2 Se deberá capacitar a todos los contratistas de mantenimiento y otros contratistas de ingeniería que deban trabajar en la finca sobre los procedimientos de higiene e inocuidad alimentaria de la planta, o deberán estar acompañados en todo momento, hasta que completen su trabajo.

18.2.3.3 El personal de mantenimiento y los contratistas deberán retirar todas las herramientas usadas y los residuos que se produzcan por cualquier actividad de mantenimiento, al terminar con dicha actividad, y deberán informar al supervisor de área y al supervisor de mantenimiento para que se pueda realizar la limpieza y el saneamiento adecuados, y una inspección preoperacional, antes del inicio de las operaciones de la finca. Mantenimiento, operaciones y/o saneamiento deberán aprobar las comunicaciones.

### **18.2.4 Calibración**

18.2.4.1 Se deberá documentar e implementar los métodos y responsabilidad para la calibración y recalibración de los equipos de aplicación, medición, prueba e inspección de productos químicos utilizados en los procesos de cultivo y cosecha o demostrar el cumplimiento con las especificaciones del cliente. Los métodos deberán asegurar:

- i. Deberá efectuarse la calibración de acuerdo con los requisitos de regulación y/o el cronograma recomendado por los fabricantes de los equipos.
- ii. El equipo calibrado de medición, de prueba y de inspección deberá protegerse contra daños y ajustes no autorizados.
- iii. El producto afectado se manipula según los procedimientos de productos no conformes cuando se descubre que el equipo no está calibrado.
- iv. El software utilizado para las actividades de calibración es efectivo y apropiado.
- v. Se mantienen registros de las actividades de calibración.

18.2.4.2 Los equipos deben calibrarse según los cronogramas, métodos y estándares de referencia nacionales, internacionales o del fabricante. En los casos en los que no se hayan implementado estándares, la planta deberá proporcionar evidencia para respaldar el método de referencia de calibración aplicado.

## **18.3 Limpieza y prevención de plagas**

### **18.3.1 Prevención de plagas**

18.3.1.1 Deberán documentarse e implementarse de manera eficaz los métodos y las responsabilidades para la prevención de plagas. El programa de prevención de plagas deberá:

- i. Describir los métodos y las responsabilidades para el desarrollo, la implementación y el mantenimiento del programa de prevención de plagas.

- ii. Registrar los avistamientos de plagas y establecer una frecuencia de la actividad de plagas para las aplicaciones de plaguicidas.
- iii. Describir los métodos utilizados para evitar problemas de plagas.
- iv. Describir los métodos de eliminación de plagas y la documentación adecuada para cada inspección.
- v. Describir la frecuencia con que deberá verificarse la situación de plagas.
- vi. Incluir la identificación, ubicación, cantidad y tipo de estaciones de cebo instaladas en un mapa de la empacadora.
- vii. Enumerar los productos químicos utilizados. Se requiere que sean aprobados por la autoridad pertinente y se debe poner a disposición sus Hojas de datos de seguridad (SDS).
- viii. Deberá describir los métodos utilizados para informar al personal sobre el programa de control de cebo y las medidas que deben tomar si entran en contacto con estaciones de cebos.
- ix. Deberá describir los requisitos para el conocimiento y la capacitación del personal sobre el uso de productos químicos y cebos para el control de plagas y alimañas.
- x. Deberá medir la efectividad del programa para verificar la eliminación de plagas pertinentes e identificar tendencias.

18.3.1.2 Los contratistas de plagas y/o los controladores internos de plagas deberán:

- i. Estar licenciados y aprobados por la autoridad local pertinente.
- ii. Utilizar únicamente operadores capacitados y calificados que cumplan con los requisitos regulatorios.
- iii. Solo usar productos químicos aprobados.
- iv. Mantener un mapa de la empacadora que indique la ubicación de las estaciones de cebo y otros dispositivos de monitoreo/control de plagas aplicables.
- v. Informar a una persona autorizada al entrar a las instalaciones y luego de terminar las inspecciones o tratamientos.

18.3.1.3 Las inspecciones de plagas deben ser periódicamente realizadas por personal capacitado y se deben tomar las medidas pertinentes ante la detección de plagas. Toda actividad de plagas identificada no deberá constituir ningún riesgo de contaminación para los productos alimenticios, materias primas o empaques.

Deberán mantenerse registros de las inspecciones de la actividad de plagas y los dispositivos de control de plagas.

18.3.1.4 Se deberán eliminar efectivamente los productos alimenticios, materias primas o empaques que estén contaminados por la actividad de plagas, y se deberá investigar la fuente de la infestación de plagas y resolver dicho problema. Se deberá conservar un registro de la eliminación, investigación y solución.

18.3.1.5 No se permitirán animales domésticos en la finca, en las áreas de manipulación o almacenamiento de alimentos.

## 18.3.2 Limpieza

18.3.2.1 Se deberán documentar e implementar los métodos y la responsabilidad para la limpieza de ambientes y equipos de manipulación de productos. Los procedimientos y cronogramas de limpieza deberán incluir:

- i. Una lista de equipos, utensilios y áreas de almacenamiento que requieren limpieza periódica;
- ii. Instrucciones sobre cómo se debe realizar la limpieza para las diversas áreas y equipos.



- iii. La frecuencia con la que se debe realizar la limpieza.
- iv. Personal responsable y los métodos utilizados para verificar la efectividad del programa de limpieza y desinfección (p. ej., validación de procedimientos, concentración de detergentes y desinfectantes).
- v. Se mantienen registros de las actividades de limpieza y revisiones/inspecciones de efectividad.

18.3.2.2 Los detergentes y desinfectantes deberán ser aptos para el uso en un ambiente de manipulación de alimentos, estar etiquetados según los requisitos regulatorios y se deberán adquirir de acuerdo con la legislación pertinente. La organización deberá asegurar:

- i. Que la finca mantenga una lista de productos químicos aprobados para ser utilizados.
- ii. Que se mantenga un inventario de todos los productos químicos adquiridos y usados.
- iii. Que los detergentes y desinfectantes se almacenen adecuadamente según el programa de almacenamiento.
- iv. Que se proporcionen las hojas de datos de inocuidad (SDS) para todos los detergentes y desinfectantes adquiridos.
- v. Que solo el personal capacitado manipule los desinfectantes y detergentes.

18.3.2.3 Los detergentes y desinfectantes que hayan sido mezclados para ser utilizados deberán estar correctamente mezclados de acuerdo a las instrucciones del fabricante, almacenados en recipientes que sean aptos para el uso y estar debidamente identificados.

Se deberán verificar y mantener registros de las concentraciones mezcladas.

18.3.2.4 Se deberán designar áreas adecuadamente equipadas para limpiar los recipientes de los productos, los cuchillos, tablas de cortar y otros utensilios. Los estantes y contenedores para almacenar utensilios limpios y ropa de protección deberán estar claramente identificados y mantenidos de manera que se evite la contaminación de productos, equipos o áreas de almacenamiento.

18.3.2.5 Las inspecciones preoperacionales deberán llevarse a cabo después de las operaciones de limpieza y saneamiento para asegurar que las áreas de manipulación de alimentos, las superficies de contacto con los productos, los equipos, los servicios para el personal y las instalaciones sanitarias y otras áreas esenciales estén limpias antes del inicio de las operaciones.

Las inspecciones (preoperacionales) antes de la puesta en funcionamiento de los equipos deberán ser dirigidas por un equipo calificado y se deben mantener registros.

## 18.4 Prácticas del personal; bienestar e higiene

### 18.4.1 Prácticas del personal

18.4.1.1 Un procedimiento documentado e implementado para las prácticas de higiene del personal deberá garantizar que el personal involucrado en la manipulación del producto use las prácticas de higiene personal adecuadas. El procedimiento deberá incluir instrucciones acerca de que:

- i. Las joyas y otros objetos sueltos que supongan una amenaza para la inocuidad del producto no se deberán usar ni llevar a ninguna operación de cultivo, manipulación de productos o almacenamiento.

- ii. No se permita el uso de esmalte para uñas, uñas postizas ni uñas largas en los casos en que se manipule el producto sin guantes.
- iii. No se permita el uso de pestañas postizas ni extensiones de pestañas.
- iv. Se deben usar sujetadores de cabello cuando el producto esté expuesto.
- v. Está prohibido fumar, masticar, comer, beber (a excepción de agua) y escupir en cualquier área de cultivo, y durante las operaciones de recolección y empaque.

Las prácticas del personal y las visitas, incluidas las mencionadas en 18.4, se supervisarán de manera rutinaria para verificar el cumplimiento, y cualquier medida correctiva resultante se implementará y registrará para el personal que viole las prácticas de inocuidad alimentaria.

Nota: Está permitido el uso de anillos planos sin piedras o joyas aceptadas por razones religiosas o culturales y brazaletes de alerta médica. Sin embargo, la empacadora deberá tener en cuenta los requisitos del cliente y la legislación alimentaria pertinente.

- 18.4.1.2 El personal que se sabe que es portador de enfermedades infecciosas que representan un riesgo para la salud de otras personas a través de los procesos de envasado o almacenamiento no debe participar en las operaciones de cultivo, manipulación de productos o cosecha y empaque.
- 18.4.1.3 Deberán implementarse procedimientos, que incluyan responsabilidades, que especifiquen la manipulación del producto o las superficies en contacto con el producto que han estado en contacto o expuestas a la sangre u otros fluidos corporales.
- 18.4.1.4 El personal que tenga heridas expuestas, llagas o lesiones no deberá involucrarse en la manipulación de productos o de superficies que estén en contacto con productos. Las heridas o abrasiones menores en partes expuestas del cuerpo deberán cubrirse con un vendaje adecuado que sea impermeable y de color.

#### **18.4.2 Instalaciones sanitarias y lavado de manos**

- 18.4.2.1 Deberán proporcionarse instalaciones sanitarias y para el lavado de manos que estén diseñadas, construidas y ubicadas de una manera que minimice el riesgo potencial de contaminación del producto. Se considerará lo siguiente:
  - i. Habrá suficientes instalaciones sanitarias para la cantidad máxima de personal, y se construirán de manera que puedan limpiarse y mantenerse fácilmente.
  - ii. Deberán proporcionarse, dentro de las instalaciones sanitarias o en áreas adyacentes a instalaciones sanitarias y en ubicaciones accesibles en todo el área de manipulación de alimentos según sea necesario, lavamanos con agua potable, jabón para manos, toallas desechables o un dispositivo de secado de manos eficaz, contenedores de basura y un tanque que recoja el agua utilizada para el lavado de manos que se eliminará (si no está conectado al drenaje).
  - iii. Se deberán proporcionar señales y avisos en los idiomas apropiados, en ubicaciones adyacentes a los lavamanos, para indicar a las personas que siempre deben lavarse las manos después de ir al baño.
  - iv. Se proporcionarán estantes para la ropa de protección utilizada por el personal y los visitantes.
  - v. Los baños y las estaciones de lavado de manos deberán mantenerse limpios y en condiciones sanitarias. Las herramientas/equipos utilizados para limpiar los baños no deben utilizarse para limpiar áreas operativas.
- 18.4.2.2 El personal deberá tener las manos limpias, y todo el personal, los contratistas y visitantes se deben lavar las manos:

- i. Al ingresar a las áreas de manipulación de alimentos y antes de ponerse guantes;
- ii. Después de ir al baño.
- iii. Después de usar un pañuelo.
- iv. Después de fumar, comer o beber.
- v. Después de manipular mangueras de lavado, materiales de limpieza, productos caídos o material contaminado.

18.4.2.3 El drenaje sanitario no deberá estar conectado con ningún otro desagüe de las instalaciones y debe dirigirse a un pozo séptico o sistema de alcantarillado según las regulaciones.

### **18.4.3 Ropa protectora**

18.4.3.1 La ropa protectora (p. ej., uniformes y conjuntos) se deberá mantener, guardar, lavar y usar de manera efectiva para proteger los productos del riesgo de contaminación.

18.4.3.2 Cuando corresponda, la ropa (es decir, cualquier prenda exterior), incluido el calzado, deberá estar en buenas condiciones, limpiarse y usarse para proteger el producto del riesgo de contaminación.

18.4.3.3 Los guantes y delantales desechables se deben cambiar después de cada descanso, al volver a entrar al área de procesamiento y cuando se dañan.

Los delantales y guantes no desechables se deberán limpiar y desinfectar como sea requerido, y cuando no se utilicen, se deberán guardar en los estantes dispuestos en el área de procesamiento y no sobre los empaques, ingredientes, productos o equipos.

### **18.4.4 Visitantes**

18.4.4.1 Todos los visitantes, incluido el personal de la gerencia, deberán cumplir con las prácticas del personal de la planta y, específicamente:

- i. Sacarse las joyas y otros objetos sueltos según 18.4.1.1.
- ii. Lavarse las manos según 18.4.2.2.
- iii. Usar ropa y calzado adecuados al ingresar a las áreas de cultivo y empaque.
- iv. Ingresar y salir de las áreas operativas a través de los puntos de entrada del personal adecuados.

18.4.4.2 Los visitantes que muestren signos visibles de enfermedad o que hayan estado en contacto directo reciente en otras fincas, animales o productos, tendrán prohibido ingresar a cualquier operación de cultivo, manipulación de productos o cosecha.

### **18.4.5 Instalaciones especiales para el personal (vestíbulos, inodoros, comedores/salas de descanso)**

18.4.5.1 Las instalaciones de personal deberán contar con iluminación y ventilación adecuadas, y deberán proporcionarse para permitir que el personal y los visitantes:

- i. Se cambien la ropa de protección, si corresponde.
- ii. Guarden la ropa de calle, el calzado y los artículos personales separados de las áreas de manipulación, empaque y almacenamiento de alimentos.

18.4.5.2 Las áreas para las pausas de almuerzo deberán designarse y ubicarse lejos de las zonas de manipulación/contacto con los alimentos y los equipos de cosecha. Estas áreas deben:

- i. Estar ventiladas y bien iluminadas.
- ii. Contar con mesas y sillas adecuadas para alojar a la cantidad máxima de personal simultáneamente.
- iii. Estar equipadas con un fregadero que cuente con agua potable caliente y fría para el lavado de utensilios.
- iv. Estar equipadas con señalización en los idiomas adecuados que instruya al personal para que se lave las manos antes de ingresar a las áreas de cultivo o manipulación de alimentos;
- v. Estar equipadas con instalaciones para refrigerar y calentar que permitan almacenar o calentar alimentos y preparar bebidas no alcohólicas si es necesario.
- vi. Estar limpias y libres de plagas y materiales de desecho.

18.4.5.3 Cuando se provean comedores en áreas exteriores, estos deben estar limpios y libres de materiales residuales y deben mantenerse de una forma que minimice el potencial de introducción de contaminación en la finca y la atracción de plagas.

## 18.5 Prácticas de cosecha y empaçado (Confeción)

### 18.5.1 Operaciones de cultivo y cosecha

18.5.1.1 Todo el personal involucrado en operaciones de manipulación, de alimentos deberá garantizar que los productos y los materiales se manipulen y almacenen para evitar daños o la contaminación del producto. Dicho personal deberá cumplir con las siguientes prácticas de operación:

- i. El personal no deberá comer ni probar el producto en las zonas de manipulación de alimentos o de contacto con ellos, salvo como se indica en el elemento 18.5.1.2.
- ii. El ingreso a las áreas operativas es solo a través de las puertas de acceso del personal.
- iii. Todas las puertas deberán mantenerse cerradas. Las puertas no deberán mantenerse abiertas durante períodos prolongados cuando se deba ingresar para retirar desechos o para recibir o enviar productos, ingredientes o empaques.
- iv. Todos los productos, materiales de empaque e ingredientes se deben mantener en recipientes adecuados según se requiera y no en el suelo.
- v. Los desechos deberán conservarse en recipientes identificados para este propósito y deberán retirarse del área de operación con regularidad para evitar su acumulación.
- vi. Se deben almacenar todas las mangueras de lavado y de aire comprimido en estantes para mangueras después de usarlas y no dejarlas en el suelo.

18.5.1.2 El personal que realiza actividades de cosecha y empaque debe asegurarse que los utensilios, los efectos personales y los insumos/materiales utilizados no representen un riesgo para la inocuidad de los productos. Estos pueden incluir procedimientos que:

- i. Los delantales y los guantes deben mantenerse limpios y no deben dejarse sobre productos, superficies de trabajo, equipos o materiales de empaque, sino que deben colocarse en los estantes para delantales y guantes proporcionados.
- ii. Los contenedores de cosecha, si se utilizan, se inspeccionan antes de su uso para garantizar que estén limpios y libres de desechos o materiales físicos.
- iii. Los cuchillos y los instrumentos de corte, cuando se utilizan, están aprobados para su uso, se controlan y se mantienen limpios y bien mantenidos.
- iv. Los trapos, toallas u otros materiales de limpieza que constituyan un riesgo de contaminación cruzada no se deberán utilizar para limpiar productos o contenedores para productos.

- v. Todos los materiales de empaque son apropiados para su uso previsto y se mantienen alejados del suelo.
- vi. Los desechos que no sean alimentos se deberán arrojar a los recipientes identificados para este propósito. Los desechos no entran en contacto con los productos, se eliminan regularmente y no se dejan acumular (consulte 18.8).

18.5.1.3 El personal que realiza las actividades de cosecha debe asegurarse que el producto no esté contaminado durante el proceso de cosecha. Las instrucciones de trabajo y la capacitación deberán incluir las siguientes prácticas:

- i. Instrucciones de manipulación y recolección específicas de productos básicos.
- ii. Acceso y controles del movimiento de personal.
- iii. Que no se cosechen y se descarten los productos dañados o podridos.
- iv. Todo producto que se pone en contacto con el suelo o el piso no debe cosecharse.

18.5.1.4 Las prácticas del personal y las actividades, incluidas las mencionadas en 18.5, se supervisarán de manera rutinaria para verificar el cumplimiento, y cualquier medida correctiva resultante se implementará y registrará para el personal que viole las prácticas de inocuidad alimentaria.

## **18.5.2 Control de materiales extraños, vidrio y otros peligros**

18.5.2.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y las responsabilidades que se utilizan para evitar la contaminación de materia extraña y vidrio. Los procedimientos y registros resultantes deberán garantizar lo siguiente:

- i. Los contenedores, equipos y otros utensilios hechos de vidrio, porcelana, cerámica, plástico quebradizo o materiales similares no están permitidos cuando el producto expuesto se manipule a menos que se identifique claramente y se requiera para un control operativo efectivo y se inspeccione regularmente;
- ii. Se realizan inspecciones regulares para garantizar que las áreas de manipulación de alimentos/ zonas de contacto estén libres de vidrio y plástico quebradizo y que cualquier elemento hecho de los materiales identificados previamente esté en buen estado.
- iii. Las plataformas de madera y otros utensilios de madera o herramientas que se utilicen en zonas de manipulación o de contacto con alimentos deberán destinarse a tal uso. Su condición deberá estar sujeta a inspecciones periódicas, y deberán mantenerse limpios y en buenas condiciones.
- iv. Las áreas de cosecha y manipulación de productos se inspeccionan de manera rutinaria para eliminar los riesgos de materiales extraños, como escombros, madera, piedras, metal y otros peligros físicos.
- v. El personal está al tanto de su responsabilidad de cumplir con los controles de materia extraña y vidrio de la finca.

18.5.2.2 Deberán documentarse e implementarse los métodos y la responsabilidad de realizar inspecciones para evaluar los peligros biológicos, químicos y físicos y sus riesgos para los productos que se cosechan. Las inspecciones deben realizarse antes y durante la cosecha y hasta el transporte del producto a su siguiente destino (consulte 2.5.4.3).

## **18.5.3 Recepción y envío**

18.5.3.1 El personal que realiza las actividades de recepción debe asegurarse de que los insumos agrícolas, los materiales de empaque y el producto no estén contaminados durante el proceso de descarga. Las instrucciones de trabajo y la capacitación deberán incluir que:

- i. Los vehículos estén limpios, en buen estado, adecuados para el propósito y libres de olores u otras condiciones que puedan afectar negativamente la entrada, el empaque o el producto agrícola.
- ii. Los vehículos (como camiones, furgonetas, contenedores) deberán ser asegurados contra adulteración con sellos u otro sistema o dispositivo aceptable y acordado.
- iii. Cuando se requiera control de la temperatura, deberán verificarse y registrarse la configuración de la temperatura de almacenamiento y la temperatura de operación de la unidad de refrigeración antes de abrir las puertas. La descarga deberá completarse en forma eficiente, y las temperaturas del producto deberán ser registradas al inicio de la descarga y a intervalos regulares durante la descarga.

Deberán mantenerse registros de inspección vehicular, identificación de proveedores aprobados y controles de temperatura.

18.5.3.2 El personal que realice la carga y el transporte del producto cosechado deberá garantizar que se mantenga la integridad del producto. Las instrucciones de trabajo y la capacitación deberán incluir lo siguiente:

- i. Inspecciones para garantizar que los vehículos estén limpios, en buen estado, adecuados para el propósito y libres de olores u otras condiciones que puedan afectar negativamente a los productos;
- ii. Los vehículos (como camiones, furgonetas, contenedores) deberán ser asegurados contra adulteración con sellos u otro sistema o dispositivo aceptable y acordado.
- iii. Verificación que las condiciones adecuadas de almacenamiento se mantengan durante el transporte al destino final.
- iv. Prevención de contaminación cruzada con otros peligros y posible deterioro.
- v. Uso de prácticas adecuadas de rotación de existencias.
- vi. Registrar y mantener documentos para la inspección del vehículo, las condiciones de transporte y la rotación de existencias.

## 18.6 Gestión del agua

### 18.6.1 Suministro de agua

18.6.1.1 Deberá prepararse un plan de suministro de agua que describa las fuentes de agua y las áreas operativas a las que prestan servicios, y deberá incluir la ubicación de las fuentes de agua, los accesorios permanentes y el flujo del sistema de agua. El plan deberá mantenerse actualizado y se lo deberá revisar cuando ocurran los cambios.

Se implementarán planes de contingencia para los casos en que el suministro de agua potable se considere contaminado o considerado inadecuado para su uso.

18.6.1.2 Se deberán suministrar cantidades adecuadas de agua potable obtenidas de una fuente limpia conocida para su uso durante las operaciones, para el lavado de manos y para la limpieza de instalaciones y equipos.

18.6.1.3 Se deberá suministrar agua fría y caliente para permitir la limpieza eficaz de las instalaciones y equipos.

18.6.1.4 El uso de agua no potable deberá estar controlado de manera que:

- i. No haya contaminación cruzada entre líneas de agua potable y no potable.
- ii. Que las tuberías y salidas de agua no potable estén claramente identificadas.
- iii. Las mangueras, grifos y otras fuentes similares de posible contaminación están diseñadas para evitar el reflujo o el contrasifonaje.
- iv. Cuando sea posible, se realizan pruebas del sistema de reflujo al menos una vez al año y se mantienen registros.

18.6.1.5 Si se almacena agua en la planta, las instalaciones de almacenamiento deberán estar diseñadas, construidas y limpiadas de manera rutinaria para evitar la contaminación.

## 18.6.2 Plan de gestión del agua

18.6.2.1 El plan del sistema de agua descrito en 18.6.1.1 deberá tener un análisis de riesgos documentado que se realice anualmente y siempre que se produzcan cambios en sus fuentes, almacenamiento, métodos de transporte, condiciones de almacenamiento o condiciones ambientales (consulte 2.4.3). Los métodos de control aplicados para minimizar los riesgos asociados con los peligros deberán incluirse en el plan de gestión del agua (consulte 18.6.2.2).

18.6.2.2 Deberá documentarse e implementarse un plan de gestión del agua que describa los métodos y las responsabilidades para gestionar los diferentes tipos y usos del agua en la finca. El plan incluirá:

- i. Descripción de dónde y cómo se utiliza el agua (p. ej., lavado y tratamiento de productos, irrigación, recirculación, aplicación de plaguicidas, etc.).
- ii. Mantenimiento y limpieza del sistema de agua (consulte 18.3.1 y 18.3.2).
- iii. El análisis de riesgos y los controles preventivos que se aplicarán para el uso de agua durante el cultivo y la recolección, incluido el monitoreo, la acción correctiva y la verificación de cada medida de control que garantice que el agua sea segura y con una calidad sanitaria adecuada.
- iv. Documentación y registros a los que se hace referencia.

Las medidas de control pueden incluir:

- i. Tratamiento y/o pruebas de agua
- ii. Temperatura del agua
- iii. Recirculación, aireación
- iv. Agua de riego utilizada
- v. Alteración de la fuente o programación de cambios
- vi. Momento de uso o aplicación

18.6.2.3 El agua utilizada para lavar y tratar el producto, la limpieza de las superficies de contacto con el producto y el lavado de manos deben monitorearse para garantizar que cumplan con los estándares microbiológicos y químicos de agua potable o los criterios establecidos en el país de producción y destino. Los procedimientos de monitoreo incluirán:

- i. Un cronograma que indique la ubicación y la frecuencia de monitoreo (consulte 18.6.2.2), que deberán decidirse por medio de una evaluación de riesgos, las mejores prácticas dentro del país de producción o la legislación pertinente.
- ii. Referencia a los criterios o estándares de agua potable.

- iii. Lista de pruebas microbiológicas y/o químicas que se realizan.
- iv. Referencia al laboratorio aprobado que está acreditado según ISO 17025 o equivalente.
- v. Medidas correctivas que se tomarán si el agua y/o el hielo no cumplen con los criterios o estándares establecidos, incluido el tratamiento adicional del agua, otras posibles fuentes, productos no conformes que podrían verse afectados u otras acciones alternativas.
- vi. Registros mantenidos del monitoreo y/o medidas correctivas.

La prueba y el monitoreo del agua para usos como irrigación (antes y después de usarla), ya sea como aspersión o inundación deberán cumplir con los puntos anteriores y los criterios de calidad del agua definidos por las regulaciones en el país de producción y destino.

18.6.2.4 El productor deberá verificar que el hielo utilizado se elabore con agua que cumpla con los estándares microbiológicos y de calidad, según se especifica en el elemento 18.6.2.3.

## 18.7 Almacenamiento

### 18.7.1 Almacenamiento a temperatura ambiente/seco

18.7.1.1 Deberán documentarse e implementarse la responsabilidad y los métodos para garantizar el almacenamiento adecuado de insumos, embalaje y producto terminado. Los métodos deberán asegurar:

- i. Rotación de existencias efectiva.
- ii. Utilización de insumos, trabajo en curso y producto terminado dentro de su vida útil.
- iii. Se analicen los riesgos de los materiales y/o productos almacenados temporalmente, y se apliquen controles si es necesario.
- iv. Las salas utilizadas para el almacenamiento de insumos, empaques y otros productos secos deben estar ubicadas lejos de las áreas húmedas/de cultivo (consulte 18.1.2 para conocer los requisitos de construcción).

Deberán mantenerse registros para controlar el almacenamiento y la rotación de existencias.

18.7.1.2 Los insumos y los empaques deberán recibirse y almacenarse en forma separada de productos cultivados en la finca o de materiales refrigerados para asegurar que no se presente contaminación cruzada. Cuando la fuente es externa, los productos deberán recibirse y separarse para asegurar que no haya contaminación cruzada.

18.7.1.3 Deberán construirse estanterías para el almacenamiento de empaques de materiales impermeables y diseñadas para facilitar la limpieza y la inspección de los pisos y de las áreas detrás de los estantes. Las áreas de almacenamiento deben limpiarse a una frecuencia predeterminada (consulte 18.3.2) y diseñarse y construirse para evitar que el empaque se convierta en un anidamiento para plagas o alimañas.

### 18.7.2 Almacenamiento en temperatura y atmósfera controlada

18.7.2.1 El productor/agricultor deberá garantizar que cualquier instalación de enfriamiento, almacenamiento en frío y atmósfera controlada sea de tamaño, diseño y construcción adecuados, y sea capaz de un desempeño operativo efectivo, que incluya suficiente refrigeración y capacidad de atmósfera controlada para enfriar o almacenar el máximo rendimiento previsto de los productos con la posibilidad de una limpieza periódica del almacenamiento.



18.7.2.2 Las instalaciones de enfriamiento, almacenamiento en frío y almacenamiento en atmósfera controlada deberán garantizar que se mantengan los siguientes estándares de diseño y construcción:

- i. La instalación de almacenamiento cumple con los requisitos de 18.2.1.
- ii. Las descargas de líneas de descongelamiento y condensación deben ser controladas y eliminadas en el sistema de drenaje.
- iii. Las áreas del muelle de carga en áreas de temperatura controlada deben estar debidamente selladas, drenadas y niveladas.

18.7.2.3 Las instalaciones de enfriamiento, almacenamiento en frío y atmósfera controlada deberán contar con equipos de medición de temperatura o con un adecuado dispositivo de medición de temperatura colocado adecuadamente para medir la parte más caliente del cuarto y que se adecue con un instrumento de medición y ajuste de fácil lectura y acceso.

## **18.8 Fertilizantes, productos químicos para la agricultura y mejoradores del suelo**

### **18.8.1 Almacenamiento de sustancias químicas agrícolas, mejoradores del suelo y sustancias tóxicas**

18.8.1.1 Los químicos agrícolas, los fertilizantes, los mejoradores del suelo y otras sustancias tóxicas se deben almacenar de manera que no constituyan un peligro para los empleados, el producto, el equipo de manipulación de productos y las áreas en las que se manipule, almacene o transporte el producto. Específicamente, no deben almacenarse dentro de las áreas de manipulación de alimentos y las salas de almacenamiento de productos y empaques.

18.8.1.2 Las ubicaciones de almacenamiento de productos químicos deberán:

- i. Cumplir con las leyes locales y nacionales.
- ii. Estar diseñadas para garantizar que no haya contaminación cruzada entre los químicos, ventilación adecuada al exterior y control o contención de derrames (incluida la capacidad del tanque).
- iii. Estar equipadas con detalles de compra, etiquetas apropiadas y que cumplan con las normas, aprobación del proveedor y un inventario actualizado de todos los productos químicos contenidos dentro del lugar de almacenamiento y retirados de este.
- iv. Estar equipado para cumplir los requisitos de salud y seguridad de los empleados, como carteles, hojas de datos de seguridad, instrucciones, instalaciones de lavado de emergencia y otros requisitos de la ley laboral.

18.8.1.3 El personal debidamente capacitado debe manipular y aplicar los productos químicos peligrosos y las sustancias tóxicas. Estos materiales deben ser utilizados por o bajo la supervisión directa de personal capacitado que comprenda, a la perfección, los riesgos implicados, como la posibilidad de contaminar los alimentos y las superficies que entren en contacto con ellos.

18.8.1.4 La finca deberá eliminar los productos químicos para el control de plagas no utilizados y los recipientes vacíos de acuerdo a los requisitos regulatorios, y deberá asegurar lo siguiente:

- i. Que no se reutilicen los envases vacíos de productos químicos.

- ii. Que los envases vacíos se etiqueten, aislen y almacenen de manera segura mientras esperan para ser recogidos.
- iii. Que los productos químicos no utilizados u obsoletos se almacenen en condiciones seguras mientras esperan la autorización de desecho del vendedor aprobado.

### **18.8.2 Adquisición de productos químicos**

18.8.2.1 Los fertilizantes comprados, los productos químicos agrícolas y los mejoradores del suelo deberán ser aprobados para su uso en el país de producción (ubicación de la finca), el país de destino y para el producto básico específico. Los productos químicos adquiridos, cuando lo requiera la regulación, deberán contar con etiquetas que describan los ingredientes activos, los rangos de dosis aplicables y las instrucciones de aplicación. Cuando no existan regulaciones o haya regulaciones parciales que rijan el uso de productos químicos, el productor deberá tener una evaluación de riesgos documentada sobre la justificación para el uso de productos químicos no regulados.

18.8.2.2 No se deberán adquirir ni almacenar los productos químicos que estén específicamente prohibidos en el país de producción o en el país de destino.

18.8.2.3 Los proveedores de productos químicos se incluirán en el programa de proveedores aprobados (consulte 2.3.4), y se mantendrá un inventario actual de todos los productos químicos comprados y utilizados.

### **18.8.3 Mejoradores del suelo**

18.8.3.1 Los métodos y las responsabilidades para la preparación de mejoradores del suelo y el tratamiento deben documentarse e implementarse, y deben diseñarse para prevenir la contaminación del producto. Los procedimientos o las instrucciones de trabajo deberán describir cómo tratar el estiércol y otros fertilizantes orgánicos no tratados, asegurando:

- i. Se verifiquen los tratamientos y los métodos de aplicación para que cumplan con los métodos aprobados o recomendados y no representen un peligro para los mejoradores del suelo.
- ii. Los métodos de tratamiento aplicados se validan como apropiados y efectivos para inactivar patógenos en los mejoradores orgánicos del suelo;
- iii. No se debe utilizar estiércol puro sin procesar.
- iv. Se llevarán registros de la validación, la aprobación y la verificación de la utilización de mejoradores orgánicos para el suelo.

18.8.3.2 Los métodos y la responsabilidad de las aplicaciones de mejoradores del suelo se documentarán e implementarán para garantizar que las aplicaciones de mejoradores del suelo orgánicos se programen para representar un riesgo mínimo para la seguridad del producto, que incluye:

- i. Todas las aplicaciones de mejoradores del suelo se realizarán de acuerdo con los lineamientos nacionales o locales, las mejores prácticas y los códigos de Buenas Prácticas Agrícolas.
- ii. Los equipos utilizados para la aplicación de mejoradores del suelo se mantienen en buenas condiciones y calibrados para asegurar la aplicación precisa (consulte 18.2.2).
- iii. Se conservan registros del mantenimiento y la calibración de todos los equipos.
- iv. Las señales y avisos cumplen con los códigos de práctica nacionales y locales.
- v. Se registran datos suficientes para proporcionar un registro detallado de las aplicaciones de mejoradores del suelo.

#### **18.8.4 Productos químicos agrícolas**

18.8.4.1 Se deberá preparar e implementar los métodos y responsabilidad para un programa de aspersión o protección de cultivos que indique las aplicaciones utilizadas para una plaga o enfermedad específica y los niveles de umbral que inician la aplicación.

18.8.4.2 La persona a cargo de tomar decisiones sobre la aplicación de productos químicos deberá realizar lo siguiente:

- i. Demostrar su conocimiento de la información acerca de la aplicación de productos químicos y los límites máximos de residuos permitidos en los mercados de destino, y su acceso a dicha información.
- ii. Utilizar solamente productos químicos aprobados para el cultivo de productos específicos, y aprobados para su uso en el mercado en cuestión.
- iii. Demostrar competencia y conocimiento sobre la aplicación de productos químicos y los períodos de suspensión de dichas aplicaciones en los cultivos.

18.8.4.3 Se deberán mantener registros de toda aplicación de productos químicos, que incluyan lo siguiente:

- i. Los productos químicos utilizados.
- ii. Información del cultivo.
- iii. La fecha, el método, la concentración y la frecuencia de aplicación.
- iv. Evidencia que la medición del tiempo entre la aplicación de productos químicos y la recolección cumple con el intervalo de recolección aprobado para la aplicación de productos químicos.

18.8.4.4 Se deberán usar controles biológicos aprobados para el cultivo de los productos especificados, de acuerdo con las instrucciones o según las recomendaciones de expertos.

## **18.9 Eliminación de desechos**

### **18.9.1 Gestión de desechos**

18.9.1.1 Deberán documentarse e implementarse las responsabilidades y los métodos para la eliminación eficaz y eficiente de todos los desechos sólidos, incluidos los materiales no comestibles, los empaques en desuso, incluidos los materiales de marcas comerciales, y los desechos líquidos e insalubres de la finca.

Las revisiones de la efectividad del manejo de desechos deberán ser parte de las inspecciones diarias de la planta, y los resultados de dichas inspecciones deberán estar incluidos en los informes correspondientes.

18.9.1.2 Los sistemas de desechos se diseñarán y construirán, y los desechos se eliminarán regularmente de las áreas de cultivo y de la instalación de empaque para que no se conviertan en riesgos para la inocuidad de los alimentos para el producto terminado, el cultivo, la cosecha y las operaciones de empaque.

18.9.1.3 El agua residual y el agua de rebose de tinajas, tanques y otros equipos deberán dirigirse para descarga directa al sistema de drenaje en el piso, y deberán cumplir con los requisitos regulatorios locales.

18.9.1.4 Los carritos, los vehículos, los equipos para eliminación de desechos, los contenedores de recolección y las áreas de almacenamiento deberán mantenerse en condiciones de uso adecuadas y limpiarse y desinfectarse periódicamente para no atraer plagas y otras alimañas.

- 18.9.1.5 Se deberán almacenar y manipular los desechos no comestibles que estén destinados al procesamiento de alimentos para animales, de manera que no haya riesgos para el animal, o que requieran procesamiento adicional para el consumo humano.

# Apéndice 1: Categorías del sector alimentario SQF

CSA	Categoría (Alcance de la certificación de la planta - finca)	Alcances de la industria de la GFSI	Módulos y Códigos pertinentes SQF	Descripción	Ejemplo de Productos
1	Producción, captura y acopio de ganado y animales para caza y apicultura	A1: Granja de animales para carne/leche/huevos/miel	El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de animales: <ul style="list-style-type: none"> <li>Elementos del sistema</li> <li>Módulo 5: BPP para producción de productos de origen animal</li> </ul>	Aplica a la captura, transporte, retención, ganadería intensiva y cría de animales en libertad, pero no incluye mariscos. Incluye: <ul style="list-style-type: none"> <li>Producción de animales de rango libre e intensiva</li> <li>Producción de productos lácteos</li> <li>Animales para caza</li> <li>Producción de huevos</li> <li>Apicultura</li> </ul>	Incluye, pero no está limitado a ganado, cordero, cerdos, aves, huevos, leche y miel.
2	Cultivo y cosecha de productos frescos y cultivos de semillas germinados en interiores o medio ambiente protegido	B1: Producción de vegetales (que no sean granos ni leguminosas)	El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción primaria de vegetales <ul style="list-style-type: none"> <li>Elementos del sistema</li> <li>Módulo 18: BPA para la producción de productos de origen vegetal en ambientes cerrados o protegidos</li> </ul>	Se aplica a la producción, cosecha, preparación, envasado y almacenamiento en la finca de productos vegetales bajo agricultura en ambiente controlado (CEA). Incluye todos los productos cultivados en operaciones de cultivo bajo techo, invernaderos, granjas de hongos y operaciones para brotes o germinados.	Incluye, entre otras cosas: <ul style="list-style-type: none"> <li>Todas las variedades de microverdes</li> <li>Todas las variedades de semillas germinadas</li> <li>Tomates, pimientos, pepinos y lechuga</li> <li>Champañones</li> </ul>
3	Cultivo y producción de productos frescos y nueces	B1: Cultivo o Producción de vegetales (que no sean granos ni leguminosas)	El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción de origen vegetal Elementos del sistema Módulo 7: BPA para la producción de productos de origen vegetal en ambientes abiertos o exteriores	Aplicable a la producción, cosecha, preparación, envasado en campo y almacenamiento en la planta de frutas enteras frescas, verduras y nueces. Incluye todos los productos cultivados a gran escala y bajo un sistema de producción intensivo de hortalizas, como huertos, viticultura, acuaponía y operaciones de viveros externos.	Todas las variedades de frutas frescas, verduras y nueces que estén listas para consumir (MRE) o para su procesamiento posterior, incluidos: <ul style="list-style-type: none"> <li>Frutas tropicales y de ambientes templados, zanahorias, remolacha, papas y uvas de vino</li> <li>Uvas de mesa, fresas, frambuesas, arándanos, todos los tipos de verduras de hoja, mezcla de primavera, tomates, pimientos, hierbas y especias y tomates, cebollas verdes, brotes de espinaca, lechugas, melones, etc.</li> </ul>

CSA	Categoría (Alcance de la certificación de la planta – finca)	Alcances de la industria de la GFSI	Módulos y Códigos pertinentes SQF	Descripción	Ejemplo de Productos
4	Operaciones de una planta de empaque de productos frescos y nueces	Bli: Manipulación del procesamiento previo de productos de origen vegetal	<p>El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción de origen vegetal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elementos del sistema</li> <li>Módulo 10: BPO para la manipulación previa al procesamiento (pre-procesado) de productos de origen vegetal</li> </ul>	Se aplica a la limpieza, el encerado, el empaque, la selección, la clasificación y el almacenamiento en la planta (incluido el almacenamiento en atmósfera controlada) de frutas, verduras y nueces frescas, pre-ensasadadas, enteras y sin procesar, y la limpieza y el empaque de productos de granos y leguminosas.	Incluye todas las frutas, vegetales, granos y variedades de nueces empacadas en plantas de empaque, que podrían estar sujetas a almacenamiento en atmósfera controlada.
5	Operaciones agrícolas extensas a gran escala	Bli: Producción de granos y leguminosas	<p>El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Producción de origen vegetal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elementos del sistema</li> <li>Módulo 8: BPA para la producción de granos y leguminosas</li> </ul>	<p>Aplica a la producción, cosecha, preparación, transporte y almacenamiento de cultivos a gran escala incluyendo leguminosas, cereales y otros granos.</p> <p>También incluye el cultivo y la cosecha de cultivos para alimentación de animales.</p>	Todas las variedades de granos y cereales destinadas al consumo humano y a la producción de alimento para animales que incluye, entre otros, trigo, avena, arroz, leguminosas, marihuana (donde es legalmente permitido), soya, legumbres, maíz, algodón, pastos, ensilado y heno.
6	Producción intensiva de mariscos	Todo: Piscicultura y producción de productos marinos	<p>El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Acuicultura</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elementos del sistema</li> <li>Módulo 6: BPA para la producción de productos marinos</li> </ul>	Aplica a la piscicultura intensiva de peces de agua dulce y mariscos, lo que incluye la purificación, transporte y almacenamiento, y se extiende a operaciones de descamado, desentrañado, pelado y enfriamiento.	<p>Todas las especies de peces y mariscos, como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Atún, salmón, trucha y otras especies de pescado cultivado.</li> <li>Ostras, mejillones, camarones, langostas, cangrejos y otras especies de mariscos cultivados.</li> </ul>
7	Matanza, deshuesamiento y carnicería	CO: Conversión primaria de animales	<p>El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Fabricación de productos de origen animal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elementos del sistema</li> <li>Módulo 9: BPF para el procesamiento previo de productos de origen animal</li> </ul>	<p>Aplica al sacrificio, despellejado, corte y deshuesado, procesamiento, almacenamiento en la planta, refrigeración, congelamiento y venta mayorista de todas las especies de animales y animales de caza para consumo, y se extiende a todos los cortes de carne.</p>	<p>Incluye carne de aves, cerdo y mezclas de carnes rojas sin cocinar, y aves crudas tratadas al calor y fermentadas, cerdo y carnes rojas como salami, salchichas, salchichas para hot dogs, tocino, salchichón, paté, etc.</p> <p>Filetes con o sin hueso de cerdo y especies de carnes rojas, incluidas las carnes rojas molidas.</p> <p>Filetes de aves con hueso o deshuesadas y carne molida de aves.</p>

**APÉNDICE 1:** Categorías del sector alimentario SQF

CSA	Categoría (Alcance de la certificación de la planta – finca)	Alcances de la industria de la GFSI	Módulos y Códigos pertinentes SQF	Descripción	Ejemplo de Productos
8	Carnes y aves procesadas	Ci: Procesamiento de productos de origen animal perecederos	<p>El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Fabricación de productos de origen animal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elementos del sistema</li> <li>Módulo 9: BPF para el procesamiento previo de productos de origen animal</li> </ul>	<p>Aplica a operaciones de procesamiento, fabricación, transporte y almacenamiento en la planta en que la carne (todas las especies de carne roja y aves) sea el ingrediente principal; incluidas las operaciones que añaden valor (como cocción–refrigeración, empanizado, curado, ahumado, cocción, secado, fermentación y empacado al vacío) y operaciones de refrigerado y congelado, pero no de enlatado de productos de carne o aves.</p>	<p>Incluye aves, cerdo y mezclas de carnes rojas, y aves crudas tratadas al calor y fermentadas, cerdo y carnes rojas como salami, salchichas, salchichas para perro caliente, tocino, salchichón, paté, etc.</p>
9	Procesamiento de productos marinos.	Ci: Procesamiento de productos de origen animal perecederos	<p>El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Fabricación de productos de origen animal</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elementos del sistema</li> <li>Módulo 9: BPF para el procesamiento previo de productos de origen animal</li> </ul>	<p>Aplica al procesamiento, fabricación, transporte y almacenamiento en la planta de productos de todas las especies de peces y mariscos, y se extiende a las operaciones que añaden valor, como desmembrado, fermentación, empanizado, ahumado, cocción, congelamiento, refrigeración, secado y empacado al vacío, pero no enlatado de productos marinos.</p>	<p>Incluye: Pescado entero, filetes de pescado, tortas de pescado moldeadas, porciones de pescado recubierto, productos de pescado crudo, sashimi, sushi, productos de pescado cocido y ahumado tipo surimi, refrigerados o congelados, que no requieren cocción adicional antes de su consumo.</p>
10	Procesamiento de lácteos.	Ci: Procesamiento de productos de origen animal perecederos	<p>El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Fabricación de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elementos del sistema</li> <li>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios</li> </ul>	<p>Aplicable al procesamiento, transporte y almacenamiento de productos alimenticios de todas las especies que se utilizan para acopio de leche, y se extiende a todas las operaciones que añaden valor, como congelamiento, ultrafiltración, evaporación y concentración, fermentación, clarificación, cultivo y secado de leche por atomización, pero no operaciones UHT (consulte CSA 15).</p> <p>Incluye sustitutos de la leche en los que la tecnología es esencialmente igual.</p>	<p>Incluye leche y crema, mantequilla, requesón, crema agria, todas las formas de queso, yogur, helado y leche en polvo.  También incluye sustitutos de leche, como leche de soja y tofu, y la leche de fórmula para bebés.</p>

CSA	Categoría (Alcance de la certificación de la planta – finca)	Alcances de la industria de la GFSI	Módulos y Códigos pertinentes SQF	Descripción	Ejemplo de Productos
11	Procesamiento de la miel	CIV: Procesamiento de productos vegetales y animales estables a temperatura ambiente (productos mixtos)	<p>El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Fabricación de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elementos del sistema</li> <li>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios</li> </ul>	<p>Aplica al procesamiento, empaque y almacenamiento en la planta de productos alimentarios de todas las especies utilizadas para recolección de miel, incluidas las operaciones de clarificación y tratamiento.</p>	<p>Incluye miel, panales, polen/colmenas y jalea real.</p>
12	Procesamiento de huevos.	CI: Procesamiento de productos de origen animal perecederos	<p>El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Fabricación de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elementos del sistema</li> <li>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios</li> </ul>	<p>Aplica a la clasificación, limpieza, procesamiento, transporte y almacenamiento en la planta de productos alimenticios de todas las especies utilizadas para recolección y procesamiento de huevos.</p>	<p>Huevos limpios y clasificados, y productos de valor agregado en los que el ingrediente principal sea el huevo.</p>
13	Procesamiento de productos de pastelería y bocadillos	CIV: Procesamiento de productos vegetales y animales estables a temperatura ambiente (productos mixtos)	<p>El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Fabricación de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elementos del sistema</li> <li>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios</li> </ul>	<p>Aplica al procesamiento, empaque y almacenamiento en la planta de bocadillos moldeados y formulaciones para preparación de pasteles y se extiende a todas las operaciones de pastelería.</p>	<p>Incluye artículos de pastelería, como pasteles de carne, tartas de crema, pan, galletas, pasteles y mezclas, y todas las variedades de bocadillos.</p>
14	Procesamiento de frutas, verduras, nueces y jugos de frutas	CII: Procesamiento de productos de origen vegetal perecederos	<p>El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Fabricación de alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elementos del sistema</li> <li>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios</li> </ul>	<p>Aplica al procesamiento, empaque y almacenamiento en la planta de todas las variedades de frutas y verduras procesadas, lo que incluye congelado, fermentación en seco, rebanado, cubicado, corte en tiras y procesamiento en atmósferas modificadas de todas las frutas y verduras, y al tostado, secado y corte de nueces.</p> <p>No incluye el enlatado de frutas y verduras.</p>	<p>Incluye productos de frutas, verduras y nueces congelados, fermentados, secos, rebanados, cortados en cubos, cortados y procesados por modificación atmosférica, lo que incluye ensaladas preparadas y de delicatessen.</p> <p>Incluye jugos de frutas y verduras frescos y pasteurizados.</p>



APÉNDICE 1: Categorías del sector alimentario SQF

CSA	Categoría (Alcance de la certificación de la planta – finca)	Alcances de la industria de la GFSI	Módulos y Códigos pertinentes SQF	Descripción	Ejemplo de Productos
15	Enlatado, UHT y operaciones asépticas	CIV: Procesamiento de productos vegetales y animales estables a temperatura ambiente (productos mixtos)	El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabricación de alimentos</li> <li>Elementos del sistema</li> <li>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios</li> </ul>	Aplica al procesamiento de alimentos enlatados de baja acidez, y a la esterilización (retortado) UHT, otros procesos a altas temperaturas o procesos de alta presión (HPP) no cubiertos en ningún otro lugar y la fabricación de los recipientes herméticamente sellados correspondientes.	Incluye: La esterilización comercial de pescados, carnes, frutas y verduras, y otras sopas y salsas de baja acidez en recipientes de metal o de vidrio o en bolsas herméticas. No incluye la pasteurización de productos lácteos, jugos de frutas o verduras, pero incluye el tratamiento UHT de los siguientes productos: <ul style="list-style-type: none"> <li>Leche o productos lácteos.</li> <li>Huevos o productos a base de huevo.</li> <li>Jugos de frutas o verduras.</li> <li>Alimento para mascotas enlatado (consulte CSA 32)</li> </ul>
16	Procesamiento de hielo, bebidas y refrescos.	CIV: Procesamiento de productos vegetales y animales estables a temperatura ambiente (productos mixtos)	El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabricación de alimentos</li> <li>Elementos del sistema</li> <li>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios</li> </ul>	Aplica a la fermentación, llenado por concentración aséptica o procesos de operación de secado. No incluye la leche en polvo y la pasteurización y tratamiento UHT de la leche o productos lácteos, u operaciones de extracción de jugos de frutas y verduras. No se aplica a bebidas de ingredientes deshidratados (por ejemplo, té, café).	Incluye refrescos carbonatados, aguas carbonatadas y no carbonatadas, agua mineral, hielo, té y café líquido, bebidas energizantes, vino, cerveza y otras bebidas alcohólicas.
17	Fabricación de confitería	CIV: Procesamiento de productos vegetales y animales estables a temperatura ambiente (productos mixtos)	El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabricación de alimentos</li> <li>Elementos del sistema</li> <li>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios</li> </ul>	Aplica al procesamiento, empaque y almacenamiento en la planta de todos los tipos de confitería y se extiende al procesamiento de chocolates e imitaciones a base de chocolate.	Incluye todos los productos de confitería que están sometidos a refinado, proceso de homogeneización, moldeado, compresión, extrusión y cocción al vacío.

CSA	Categoría (Alcance de la certificación de la planta – finca)	Alcances de la industria de la GFSI	Módulos y Códigos pertinentes SQF	Descripción	Ejemplo de Productos
18	Fabricación de alimentos preservados	CIV: Procesamiento de productos vegetales y animales estables a temperatura ambiente (productos mixtos)	El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos de fabricación de alimentos <ul style="list-style-type: none"> <li>Elementos del sistema</li> <li>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios</li> </ul>	Aplica al procesamiento, empaque y almacenamiento en la planta de todos los alimentos preservados bajo procesos de altas temperaturas que no estén cubiertos en otro lugar, alimentos preservados por composición que no sean procesados a altas temperaturas y mediante otros métodos alternativos aceptables que no estén cubiertos en otro lugar.	Incluye aderezos, mayonesas, salsas, adobos, encurtidos, mantequilla de mani, mostazas, mermeladas y rellenos.
19	Fabricación de ingredientes para alimentos	K: Producción de productos bioquímicos o cultivos biológicos utilizados como ingredientes para alimentos o ayudas de procesamiento en la producción de alimentos	El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos de fabricación de alimentos <ul style="list-style-type: none"> <li>Elementos del sistema</li> <li>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios</li> </ul>	Aplica al procesamiento, mezclado, reenvasado y almacenamiento en la planta de ingredientes para alimentos secos, cultivos y levaduras, pero no incluye productos lácteos, carnes fermentadas ni otros productos fermentados que se mencionen en otro lugar.	Incluye (Cultivos iniciadores – Levaduras) cuajos utilizados para queso, yogur y elaboración de vinos, y cultivos-levaduras utilizados en la industria de la pastelería, así como otros productos utilizados para la conservación de alimentos. Entre otros productos adicionales se encuentran aditivos, conservadores, saborizantes, colorantes, mezclas para sopas, salsas, productos culinarios deshidratados, sal, azúcar, especias y otros condimentos. Aplica a productos de té y de café deshidratados.
20	Fabricación de comidas preparadas	CIII: Procesamiento de productos de origen vegetal y animal perecederos (productos mezclados)	El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos de fabricación de alimentos <ul style="list-style-type: none"> <li>Elementos del sistema</li> <li>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios</li> </ul>	Aplica al procesamiento, recepción, almacenamiento en la planta a temperatura controlada de alimentos preparados de diversos ingredientes (alimentos mezclados) que requieran ser cocinados, hervidos, congelados o refrigerados antes de servir.	Incluye comidas listas para comer (MRE) y postres refrigerados, comidas congeladas, pizzas, pasta congelada, sopas, soluciones para comidas, productos por sous-vides, comidas secadas por congelamiento y deshidratadas. Incluye emparedados, wraps, comidas en plato o en caja y postres de alto riesgo para su distribución a servicios alimentarios.

**APÉNDICE 1:** Categorías del sector alimentario SQF

CSA	Categoría (Alcance de la certificación de la planta – finca)	Alcances de la industria de la GFSI	Módulos y Códigos pertinentes SQF	Descripción	Ejemplo de Productos
21	<b>Aceites, grasas y fabricación de cremas para untar a base de aceite o grasa.</b>	CII: Procesamiento de productos de origen vegetal y animal (productos mezclados)	<p>El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabricación de alimentos</li> <li>Elementos del sistema</li> <li>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios</li> </ul>	Aplica a la fabricación de todos los aceites y grasas de origen animal y vegetal, y a la manufactura de margarina. Incluye procesos de clarificación y refinado.	Incluye manteca (animal y vegetal), aceites de oliva, mani, maíz, vegetal, girasol, cártamo, canola, nuez, semillas, marihuana (donde sea permitido legalmente) y cremas para untar a base de aceite y margarina.
22	<b>Procesamiento de cereales.</b>	CII: Procesamiento de productos de origen vegetal perecederos	<p>El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fabricación de alimentos</li> <li>Elementos del sistema</li> <li>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios</li> </ul>	Aplica al procesamiento de cereales de todas las variedades, incluida la separación, clasificación, recolección, manipulación de granos a granel, triturado y extrusión.	Incluye trigo, maíz, arroz, cebada, avena, mijo, pasta, marihuana (cuando lo permita la ley) y cereales para el desayuno.
23	<b>Catering: servicio de alimentos de cortesía o servicio de banquetes</b>	E: Servicio de banquetes	<p>El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Servicios de comidas</li> <li>Elementos del sistema</li> <li>Módulo 16: BPR para servicios de alimentos</li> </ul>	Aplica a toda la preparación de alimentos y las actividades de servicios en la planta, como almacenamiento y distribución realizados con alimentos mezclados listos para comer que no requieren tratamiento o procesamiento adicional por parte del consumidor. Solo se aplica a los productos preparados en la planta que están listos para comer, listos para servir.	Incluye servicio de catering de alimentos, instalaciones para el mercadeo de delicatessen o autoservicio, restaurantes, centros de comidas rápidas, delicatessen, cafeterías escolares (Comedores), servicios de alimentación en hospitales e instituciones, guarderías y servicios de entrega de comidas a domicilio.
24	<b>Venta minorista de alimentos</b>	FI: Minorista/mayorista	<p>El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mercadeo (minorista) de alimentos</li> <li>Elementos del sistema</li> <li>Módulo 15: BPR para minoristas</li> </ul>	Aplica a la recepción, manipulación, almacenamiento y exhibición a nivel minorista de alimentos estables o preprocesados, y de alimentos envasados o destinados para su preparación posterior por parte del consumidor. Los minoristas que preparan alimentos listos para comer (MRE) también deben incluir CSA23.	Incluye todos los alimentos distribuidos y vendidos a través de establecimientos minoristas. No incluye alimentos que son preparados en planta.

**APÉNDICE 1:** Categorías del sector alimentario SQF

CSA	Categoría (Alcance de la certificación de la planta – finca)	Alcances de la industria de la GFSI	Módulos y Códigos pertinentes SQF	Descripción	Ejemplo de Productos
25	Reempaque de productos no fabricados en la planta.	CIV: Procesamiento de productos vegetales y animales estables a temperatura ambiente (productos mixtos)	El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: <ul style="list-style-type: none"> <li>Elementos del sistema</li> <li>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios</li> </ul>	Montaje de productos en su totalidad y productos envasados (como nueces, caramelos, frutas secas y carne seca de res) que se fabrican fuera de la planta. Se aplica a productos no cubiertos en otro lugar.	Incluye canastas de regalo, canastas para fiestas y paquetes de presentación.
26	El almacenamiento y la distribución	G: ¿Provisión de servicios de almacenamiento y distribución para palabras faltantes?	El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: El almacenamiento y la distribución <ul style="list-style-type: none"> <li>Elementos del sistema</li> <li>Módulo 12: BPD para el transporte y la distribución de productos alimenticios</li> </ul>	Se aplica a los centros de distribución exclusivos, almacenes y operadores de transporte que trabajan en la recepción, almacenamiento, consolidación y distribución de productos frescos perecederos y líneas generales de alimentos, incluidos los alimentos secos, fríos, congelados, estables o preprocesados y empacados, o alimentos destinados para ser preparados posteriormente por el consumidor.	Incluye todo el transporte, almacenamiento y entrega de alimentos perecederos y no perecederos vendidos en establecimientos minoristas, mercados e instalaciones de servicios de alimentos.  Incluye transporte, almacenamiento y entrega de todas las variedades de nueces, frutas y verduras frescas no procesadas.
27	Fabricación de empaques para alimentos.	I: Producción de empaques para alimentos	El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Fabricación de empaques para alimentos. <ul style="list-style-type: none"> <li>Elementos del sistema</li> <li>Módulo 13: BPF para fabricación de empaques para alimentos</li> </ul>	Aplica a la fabricación y almacenamiento en la planta de materiales de empaque del sector alimentario. Incluye materiales que se pueden utilizar en la fabricación de alimentos o en instalaciones de servicios alimentarios, incluyendo toallas de papel, servilletas, recipientes de comida desechables, pajitas (absorbedores, popotes) y agitadores.	Todos los materiales de empaque de grado alimenticio, como películas flexibles, recipientes a base de cartón, recipientes metálicos, bolsas flexibles, recipientes de vidrio, recipientes de plástico y de espuma (PET, poliestireno, etc.) y productos desechables para servicios de alimentos (por ejemplo, toallas de papel, servilletas, recipientes de comida desechables, pajitas (absorbedores, popotes) y agitadores).

**APÉNDICE 1:** Categorías del sector alimentario SQF

<b>CSA</b> <b>Categoría</b> <b>(Alcance de la</b> <b>certificación de la</b> <b>planta – finca)</b>	<b>Alcances de la</b> <b>industria de la</b> <b>GFSI</b>	<b>Módulos y Códigos</b> <b>pertinentes SQF</b>	<b>Descripción</b>	<b>Ejemplo de Productos</b>
31	K: Producción de productos bioquímicos o cultivivos biológicos utilizados como ingredientes para alimentos o ayudas en la producción de alimentos	El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Fabricación de suplementos dietéticos Elementos del sistema Módulo 17: BPF para el procesamiento de suplementos dietéticos	Aplica a la fabricación, mezcla, empaque y almacenamiento en la planta de complementos dietéticos.	Incluye vitaminas, probióticos, productos naturales para la salud, mezclas de proteínas y suplementos etiquetados.
32	C, CII, CIII o CIV según corresponda	El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Fabricación de alimentos para mascotas • Elementos del sistema • Módulo 4: BPF para el procesamiento de alimentos para mascotas	Aplica a la fabricación de alimentos para mascotas dirigida al consumo por parte de animales domésticos y mascotas de especialidad.	Incluye alimentos y golosinas para mascotas húmedas y secas, productos semicrudos, enlatados, enfriados o congelados. No incluye alimentos enlatados para mascotas (consulte CSA 15).
33	K: Producción de productos bioquímicos o cultivivos biológicos utilizados como ingredientes para alimentos o ayudas en la producción de alimentos	El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Fabricación de alimentos • Elementos del sistema • Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios	Aplica a la fabricación, almacenamiento y transporte de productos químicos y coadyuvantes utilizados en los sectores de procesamiento de alimentos.	Incluye lubricantes de grado alimenticio, coadyuvantes para procesamiento y productos químicos para sistemas de limpieza en el lugar.
34	D: Producción de piensos	El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos: Fabricación de alimentos para animales • Elementos del sistema • Módulo 3: BPF para la producción de alimentos para animales	Aplica a la fabricación, mezcla, transporte y almacenamiento de alimentos para animales.	Incluye alimentos compuestos y medicados.

# Apéndice 2: Glosario

## A

**Acreditación:** Aval otorgado por un organismo de acreditación que sea miembro del Foro Internacional de Acreditación (International Accreditation Forum (IAF)) y signatario del Acuerdo Multilateral de Reconocimiento (Multilateral Recognition Agreement (MLA)) que confirme que el sistema de gestión de un organismo de certificación cumple con la norma ISO/IEC 17065:2012 (o versión posterior) y con los requisitos de los Criterios para los organismos de Certificación SQF, y que el organismo de certificación es idóneo para recibir una licencia de parte del SQFI para ofrecer el servicio en el/los territorio/s autorizado/s.

**Actividades remotas:** Las acciones que ocurren para recopilar evidencia objetiva de una ubicación que no sea la ubicación física de la organización auditada como parte de una auditoría de sistemas completa.

**Advertencia regulatoria:** Una notificación o asesoramiento formal de una autoridad relevante a una planta certificada con respecto a una violación de los requisitos legislativos.

**Aire ambiente:** Aire atmosférico dentro de una instalación de alimentos cerrada.

**Alcance de la certificación:** Categorías del sector alimentario y productos específicos de la planta que el certificado deberá cubrir.

**Alimento:** Cualquier sustancia, comúnmente de origen animal o vegetal, que los humanos consumen de forma intencional, ya sea que esté procesada, semiprocada o cruda.

Puede incluir el agua, las bebidas alcohólicas y sin alcohol, los materiales incluidos en un producto alimenticio procesado y cualquier otra sustancia identificada por la regulación (legislación) como un alimento.

**Alimentos de alto riesgo:** Alimentos o productos alimenticios con atributos conocidos para el crecimiento microbiológico, la contaminación física o química, o que, puede permitir la supervivencia de flora microbiana patógena u otra contaminación que, si no se controla, puede propiciar enfermedades en el consumidor. También se puede aplicar a alimentos que un cliente considere de alto riesgo, que la regulación alimentaria pertinente declare de alto riesgo o que hayan causado un brote importante de enfermedades transmitidas por los alimentos.

**Alimentos para animales:** Cualquier material simple o combinado, ya sea procesado, semiprocado o crudo, que esté pensado para el consumo directo de animales destinados a la producción de alimentos.

**Alimentos para mascotas:** Cualquier sustancia destinada al consumo de animales domésticos y mascotas especiales. Incluye alimentos y golosinas para mascotas húmedos y secos, productos semicrudos, enlatados, enfriados o congelados.

**Alérgenos:** Por lo general, las proteínas que se producen naturalmente en los alimentos o derivados de estas que causan respuestas inmunitarias anormales.

**Amenaza para la calidad:** Riesgo identificado que, si no se controla, tiene el potencial de afectar la calidad de un producto.

**Anual/anualmente:** Ocurre una vez al año.

**Análisis de causa raíz (o ACR):** Método de resolución de problemas para identificar y resolver los problemas principales que causan una no-conformidad, desviación u otro evento adverso de calidad o inocuidad alimentaria.

**APPCC (GFSI):** Análisis de peligros T y punto crítico de control.

# A

Un sistema que identifica, evalúa, controla y monitorea los peligros relacionados con la inocuidad alimentaria y especificados por el Codex Alimentarius (CAC / RCP 1-1969).

**Área de alto riesgo:** Cuarto o área separada donde se realizan procesos de alimentos de alto riesgo y que requiere un mayor nivel de prácticas de higiene para evitar la contaminación de alimentos de alto riesgo con organismos patógenos.

**Área de inspección:** Una estación designada cerca de los procesos con el propósito de monitorear los atributos de inocuidad o calidad alimentaria y los parámetros.

**Auditor:** Consultar al auditor SQF

**Auditor SQF:** Una persona registrada por el SQFI para llevar a cabo una auditoría del Sistema de inocuidad alimentaria o de calidad de la planta SQF. Un auditor debe trabajar en nombre de un organismo de certificación autorizado. Los términos "Auditor SQF" y "Auditor SQF subcontratado" tendrán el mismo significado.

**Auditoría:** Consultar la Auditoría SQF

**Auditoría de certificación:** Una auditoría del Sistema SQF completo de una planta, donde el Sistema SQF de la planta no ha sido previamente certificado o ha sido previamente certificado, pero requiere certificación ya que la planta ha revocado o suspendido voluntariamente la certificación anterior.

**Auditoría de la planta:** El componente en la planta de una auditoría de certificación o de recertificación que revisa los productos y procesos de la planta para determinar la documentación y la implementación efectiva del sistema de calidad o de inocuidad de los alimentos SQF de la planta (consulte "Visita en la planta").

**Auditoría de recertificación:** Una auditoría del Sistema de inocuidad o de calidad alimentaria de la planta SQF realizada dentro del plazo de treinta (30) días calendario desde antes o después del aniversario del último día de la auditoría de certificación inicial.

**Auditoría de vigilancia:** Una auditoría de seis (6) meses del Sistema SQF de una planta en la que la planta recibió una calificación de "C – cumple" en la última auditoría de certificación o recertificación, o si la planta es suspendida como resultado de una calificación de "F– no cumple" en una auditoría de vigilancia o recertificación.

**Auditoría no anunciada:** Una auditoría de recertificación que se lleva a cabo una vez cada tres (3) años y treinta (30) días antes o después de la fecha de aniversario de la certificación inicial, sin previo aviso a la planta con certificación SQF.

El primer ciclo de tres años comienza con la fecha de auditoría de certificación inicial. Dentro de los primeros tres años de certificación, la planta debe tener una auditoría no anunciada. Posteriormente, la auditoría no anunciada es cada tres años.

Una planta puede renunciar al requisito respecto al ciclo de certificación de tres años y voluntariamente optar por tener auditorías anuales de recertificación no anunciadas. Se reconocerá a las plantas con auditorías anuales de recertificación no anunciadas en el certificado SQF como una "planta selecta de SQFI" (consulte "Planta selecta de SQF").

**Auditoría SQF:** Una inspección sistemática e independiente de un Sistema de inocuidad o calidad alimentaria de la planta SQF hecha por un auditor de inocuidad o calidad alimentaria de SQF para determinar si las actividades de inocuidad alimentaria, los sistemas de calidad, la higiene y la gestión de los alimentos se llevan a cabo de acuerdo con dicha documentación del sistema y cumplen con los requisitos del Código SQF de inocuidad o calidad alimentaria, según corresponda, y para verificar si estos arreglos se implementan de manera efectiva.

La auditoría puede realizarse en parte utilizando actividades remotas utilizando tecnología de comunicación de la información (TIC) desde una ubicación distinta de la ubicación física de la planta de auditoría.

## A

**Autoridad pertinente:** Consejo nacional, estatal o local, de comisión o estatutario que establece y controla los requisitos legislativos relativos a la inocuidad de los productos agrícolas y alimenticios en toda la cadena de suministro.

## B

**Base de datos de evaluación SQF:** Base de datos en línea utilizada por el SQFI para administrar el registro de la planta, las auditorías de planta, las resoluciones de acciones correctivas y la certificación de la planta.

## C

**Calidad:** Una medida para superar las expectativas del cliente o de la corporación y una condición de estar libre de defectos, deficiencias y variaciones significativas.

**Capacitación en APPCC:** Capacitación en los principios y aplicación de un sistema APPCC basado en el Anexo de los Principios Generales de Higiene Alimentaria de la Comisión del Codex Alimentarius.

Esta capacitación debe:

1. Ser reconocida como un curso de capacitación en APPCC usado en forma intensiva en un país.
2. Ser administrada y ofrecida por una institución reconocida.
3. El conocimiento adquirido por el candidato deberá ser evaluado como parte del programa de capacitación.

**Capacitador SQF:** Una persona contratada para un centro autorizado de capacitación SQF que se ha postulado y ha cumplido con los requisitos enumerados en los "Criterios para capacitadores SQF" publicados por SQFI y, luego de su aprobación, es registrado en el SQFI para proporcionar una capacitación uniforme en el programa SQF.

**Categoría del Sector de Alimentos (CSA):** Un esquema de clasificación establecido para asistir en un método uniforme para la gestión del programa SQF, y define las actividades de fabricación, producción, procesamiento, almacenamiento, venta mayorista, distribución, venta al detalle y de servicios alimentarios, así como a otros servicios del sector de alimentos. Las categorías del sector alimentario se aplican al registro de la planta, el auditor, el instructor y el consultor según lo definido por el SQFI.



C

**Centro de capacitación:** Una entidad que ha celebrado un acuerdo de licencia con SQFI para dictar cursos de capacitación con licencia de SQFI, incluidos los Cursos de capacitación sobre implementación de sistemas de SQF, el Curso de profesional de SQF avanzado y el Curso de implementación de fundamentos de SQF.

**Certificación de varias plantas:** La certificación de varias plantas implica la designación y la certificación de una planta central (es decir, fabricante, empaquetador, depósito) de la cual se alimenta una red de subplantas certificadas que realizan la misma función. La planta central y todas las subplantas se encuentran en un país y operan bajo la misma legislación de inocuidad alimentaria (consulte el Apéndice 4: Requisitos para la certificación de varias plantas)

**Certificado:** Un documento oficial en un formato aprobado por el SQFI, que es otorgado a una planta por un organismo de certificación autorizado que confirma el cumplimiento exitoso de una auditoría de certificación o una auditoría de recertificación de inocuidad o calidad alimentaria SQF.

**Ciclo de certificación:** Período anual entre las auditorías de certificación o recertificación de la planta.

**Cliente:** Comprador o persona que adquiere productos o servicios de una planta con certificación SQF.

**Coadyuvantes del procesamiento:** Cualquier sustancia utilizada intencionalmente en el procesamiento de materias primas, alimentos o sus ingredientes para cumplir con un determinado propósito tecnológico durante el tratamiento o procesamiento, pero que no forma parte del producto terminado.

**Comisión del Codex Alimentarius (Codex):** Entidad mundialmente reconocida cuyo propósito es guiar y promover la elaboración y el establecimiento de definiciones, estándares y requisitos para alimentos, y brindar asistencia para su armonización, para permitir, de esa forma, el comercio internacional. La Secretaría general de la Comisión está compuesta por el personal de la Organización para la Agricultura y la Alimentación y de la Organización Mundial de la Salud. La Comisión del Codex Alimentarius adoptó los principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) en el año 1997.

**Competencia:** Capacidad para aplicar conocimientos y habilidades para lograr los resultados deseados (ISO 19011).

**Consultor SQF:** Persona que está registrada por el SQFI para brindar asistencia en el desarrollo, la validación, la verificación, la implementación y el mantenimiento del Sistema SQF en nombre de la planta del cliente, y en las categorías de la industria alimentaria adecuadas para el alcance del registro.

**Corporación (o corporativo):** Una oficina central. Una entidad que no fabrica ni manipula productos, sino que supervisa y contribuye al sistema de inocuidad o calidad alimentaria en una planta con certificación SQF.

**Corrección:** Medida para eliminar una no-conformidad detectada. Tiene el mismo significado que “corregido”.

**Cronograma de verificación:** Cronograma que describe la frecuencia y la responsabilidad para llevar a cabo los métodos, los procedimientos o las pruebas adicionales a aquellos utilizados en el control, y para determinar que el estudio APPCC se haya completado correctamente, que el Sistema SQF pertinente cumpla con el plan de calidad e inocuidad de alimentos correspondiente, y que continúe siendo eficaz.

## C

**Código de práctica de la industria:** Las normas, las reglas o los protocolos de la industria establecidos por grupos de la industria, que proporcionan lineamientos prácticos y específicos de la industria sobre el cumplimiento de las regulaciones mientras satisfacen las necesidades de la industria.

**Cultura de inocuidad alimentaria (GFSI):** Valores compartidos, creencias y normas que afectan la mentalidad y el comportamiento hacia la inocuidad alimentaria en, a través y en toda la organización.

Los elementos de la cultura de inocuidad alimentaria son aquellos elementos del Sistema de gestión de inocuidad alimentaria que la gerencia general de una compañía puede utilizar para impulsar la cultura de inocuidad alimentaria dentro de la compañía. Éstas incluyen, entre otras:

- Comunicación sobre las políticas y responsabilidades de inocuidad alimentaria.
- Capacitación
- Comentarios de los empleados sobre problemas relacionados con la inocuidad alimentaria.
- Medición del rendimiento.

## D

**Defensa alimentaria:** Según la definición de la Administración de Alimentos y Fármacos de los Estados Unidos, son los esfuerzos para evitar la contaminación intencional de los alimentos por peligros biológicos, físicos, químicos o radiológicos que no pueden ocurrir, de forma razonable, en el suministro de alimentos.

**Desviación:** Una no-conformidad que se presenta con respecto al Código SQF de Calidad. Las desviaciones se clasifican de la siguiente forma:

- **Una desviación de calidad menor** es una omisión o deficiencia del sistema de calidad que produce condiciones no satisfactorias. Si no se controla, puede conllevar una amenaza para la calidad, pero, probablemente, no cause una falla de los elementos de un sistema.
- **Una desviación de calidad importante** es una omisión o deficiencia del sistema de calidad que produce condiciones no satisfactorias que conllevan una amenaza para la calidad significativa y que probablemente resulte en una falla de los elementos de un sistema.

Las desviaciones críticas no existen en una auditoría de sistemas de calidad.

## E

**El encargado del sistema SQF (también es el encargado de calidad SQF):** Persona designada por la planta para supervisar el desarrollo, la implementación, la revisión y el mantenimiento del propio Sistema SQF de la planta. Durante la auditoría de certificación/recertificación, el auditor SQF de inocuidad o calidad de los alimentos verificará los detalles de las cualificaciones del encargado del Sistema SQF para cerciorarse que se cumplan los requisitos del Código SQF de calidad e inocuidad de los alimentos.

El encargado de inocuidad de los alimentos de SQF y el encargado de calidad de SQF pueden o no ser la misma persona.

**Elementos de buenas prácticas:** Prácticas de gestión y operativas que definen las mejores prácticas de manipulación y elementos de higiene para la producción, fabricación, almacenamiento, transporte y venta minorista de alimentos o piensos.

- Las buenas prácticas agrícolas/operativas (BPA/BPO) se aplican a las granjas de frutas, verduras y granos
- Las buenas prácticas de acuicultura (BPA) se aplican a la agricultura intensiva de mariscos
- Las buenas prácticas de distribución (BPD) se aplican a instalaciones independientes de almacenamiento y transporte del alimento
- Las buenas prácticas de fabricación (BPF) se aplican a la fabricación de alimentos y piensos
- Las buenas prácticas de producción (BPP) se aplican a las granjas ganaderas
- Las buenas prácticas minoristas (BPM) se aplican a los puntos de venta de alimentos minoristas

**Elementos del sistema:** Requisitos de gestión de la inocuidad de alimentos SQF aplicados por todas las plantas en toda la cadena de suministro para obtener la certificación SQF (es decir, cláusulas 2.1 - 2.9).

**Elementos obligatorios:** Elementos del sistema que deben implementarse y

auditarse para que una planta logre la certificación SQF de inocuidad de los alimentos. Los elementos obligatorios no pueden estar exentos durante una auditoría de certificación/recertificación.

**Empaque en contacto con alimentos:** El empaque para alimentos es el material alrededor de un alimento que contiene y protege el alimento a través de la cadena de suministro. El envase en contacto con alimentos es el material que contiene el producto en contacto directo con los alimentos.

**Equipo que no reúne los requisitos necesarios:** Equipo de procesamiento, empaque, almacenamiento, transporte o manipulación que no es adecuado para el propósito previsto y que puede comprometer potencialmente la inocuidad y/o calidad de los alimentos o de los alimentos para animales.

**Estación o estacional:** Un período en el cual se lleva a cabo la mayor actividad durante no más de cinco meses consecutivos en un año calendario; por ejemplo, cosechas y empaques durante la temporada de manzanas.

**Estándar:** Documento normativo y otros documentos normativos definidos, establecidos por consenso y aprobados por un órgano que proporciona, para uso común y repetido, reglas, lineamientos o características para las actividades o sus resultados, con el objetivo de alcanzar el grado de orden óptimo en un determinado contexto.

**Evaluación de riesgos:** Es el proceso de determinar el nivel de acción necesario para prevenir o eliminar una eventualidad adversa de inocuidad alimentaria (o calidad), o determinar la probabilidad y consecuencia de un resultado adverso de inocuidad alimentaria (o calidad) si las actividades planificadas no ocurren como se esperaba. La evaluación de riesgos es parte de una estrategia de gestión de riesgos.

## E

**Evaluación de vulnerabilidad al fraude alimentario:** Una evaluación del estilo de evaluación de riesgos de la vulnerabilidad de un alimento al fraude alimentario.

**Eventualidad de inocuidad de los alimentos:** Un incidente dentro de la cadena de suministro de alimentos en el que existe un riesgo, riesgo potencial o riesgo percibido de enfermedad o enfermedad confirmada asociada con el consumo de un alimento, y que requiere intervención. (CSAf-ptin.apecc.org)

**Exclusa de aire** Espacio que permite el paso de personas de un ambiente a otro y que cuenta con dos puertas en serie, que no se abren de forma simultánea, para minimizar la transferencia de plagas, polvo, olores o aire de un área a la otra.

**Exento (o exención):** Término aplicado a elementos del Código de calidad e inocuidad de los alimentos SQF que la planta no desea incluir en la auditoría del Sistema SQF y para los cuales ha enviado una solicitud por escrito de exclusión al organismo de certificación antes del inicio de las actividades de auditoría programadas.

En el Código SQF sobre inocuidad de los alimentos, no se pueden excluir los elementos obligatorios del sistema. El organismo de certificación debe confirmar los motivos de exención como parte de la auditoría de planta.

El término también se aplica a los productos, procesos o áreas de la planta que esta desea excluir de la auditoría. Se deberá enviar una solicitud, por escrito, al organismo de certificación antes de la actividad de la auditoría y se deberá mencionar en la descripción de la planta, en la base de datos de evaluación SQF.

**Experto técnico:** Persona vinculada a un organismo de certificación SQF autorizado para proporcionar un alto nivel de soporte técnico al equipo de auditoría de certificación. El Experto técnico deberá estar aprobado por el SQFI antes de la auditoría de certificación/recertificación, deberá demostrar un alto grado de experiencia y competencia técnica en la categoría del sector alimentario que se esté estudiando, deberá demostrar conocimiento y comprensión sólidos del método APPCC.

## F

**Fabricante por contrato (o cotrabajador, cofabricante):** Instalaciones que una planta con certificación SQF contrata para producir, procesar, empaquetar o almacenar parte o la totalidad de uno o más productos incluidos en el alcance de la certificación SQF de la planta. En algunos casos, la fabricación de un producto podría realizarse, indistintamente, en la planta certificada y estar a cargo del fabricante por contrato. En otros casos, un fabricante por contrato solo puede utilizarse de forma intermitente para cumplir o complementar la producción de la planta certificada. Los fabricantes por contrato deben cumplir con los requisitos descritos en el Código SQF sobre inocuidad de los alimentos.

**FMI:** Una corporación sin fines de lucro, que trabaja con toda la industria alimentaria y en su nombre para promover una cadena de suministro de alimentos de consumo más segura, saludable y eficiente, con sus oficinas principales en 2345 Crystal Drive, Suite 800, Arlington, VA 22202, Estados Unidos de América.

## F

**Fraude alimentario:** Según la definición de la Universidad Estatal de Michigan, es un término colectivo que se utiliza para abarcar la sustitución, adición, adulteración o falsificación deliberada e intencional de alimentos, ingredientes para alimentos o empaques para alimentos o etiquetado, información del producto; o declaraciones falsas o engañosas sobre un producto con fines económicos. También puede incluir productos de mercado negro o robados.

**Fundamentos de la inocuidad de los alimentos:** Un código de nivel inicial para

los negocios nuevos y en desarrollo que cubre las Buenas Prácticas Agrícolas o de Acuicultura (BPA) básicas, Buenas prácticas de fabricación (BPF) o Buenas Prácticas de Distribución (BPD) y que define los elementos esenciales que deben implementarse para cumplir con la legislación pertinente y los requisitos de inocuidad de alimentos del cliente. Las plantas que cumplen con los requisitos de certificación del Código SQF respecto a los fundamentos de la inocuidad de los alimentos reciben un certificado de parte de un organismo de certificación autorizado por el SQFI.

## G

**Gerencia general de la planta:** Personas en el más alto nivel de la planta responsables de las operaciones comerciales y la implementación y mejora del Sistema de gestión de la inocuidad y calidad alimentaria.

**Gestión de crisis:** El proceso mediante el cual una planta controla una eventualidad (por ejemplo, una inundación, una sequía, un incendio, una pandemia, etc.) que afecta negativamente la capacidad de la planta para ofrecer continuidad del suministro de alimentos seguros y de calidad, y que requiere de la implementación de un plan de gestión de crisis.

## I

**Inconformidad (o no-conformidad):** No cumple con un requisito (ISO/IEC 19011). Los niveles y las definiciones de no-conformidad dentro de los Códigos SQF sobre inocuidad de los alimentos son:

- **Una no-conformidad menor** es evidencia de un incumplimiento aleatorio o poco frecuente para mantener el cumplimiento de un requisito, pero no indica una falla en el sistema de gestión de la inocuidad de alimentos o que la inocuidad de los alimentos está comprometida. Es evidencia de una implementación incompleta o inapropiada de los requisitos de SQF, que, si no se corrigen, podrían llevar a la falla de los elementos de un sistema.
- **Una no-conformidad importante** es una falla de un elemento del sistema, una falla sistémica en el sistema de gestión de la inocuidad de alimentos, una desviación grave de los requisitos y/o la ausencia de evidencia que demuestre el cumplimiento de un elemento del sistema aplicable o buenas prácticas operativas. Es evidencia de un riesgo para la inocuidad de los alimentos para los productos incluidos en el alcance de la certificación.

## I

- **Una no-conformidad crítica** es una falla de los controles en un punto crítico de control, un programa de requisitos previos o cualquier otro paso del proceso, y se considera que existe la posibilidad de causar un riesgo significativo para la salud pública o que el producto resulte contaminado.

**Ingredientes:** Materiales menores (p. ej., especias) utilizados para complementar la conversión de materias primas en el proceso de fabricación de alimentos (consulte “materias primas”).

**Iniciativa global de inocuidad de los alimentos (Global Food Safety Initiative, GFSI):** La Iniciativa global de inocuidad de los alimentos es una organización privada establecida y gestionada por el Foro de Bienes de Consumo, la asociación de comercio internacional. La GFSI mantiene un esquema para comparar los estándares de inocuidad alimentaria utilizados para

certificar a los productores, los almacenes de fabricantes, los minoristas de alimentos y otros negocios dentro de la cadena de suministro de alimentos.

**Inocuidad de los alimentos para animales:** Principios y prácticas aplicados a la producción y fabricación de alimentos para animales con el fin de garantizar que no les causen daño a los animales ni a los seres humanos.

**Instalaciones:** Las instalaciones de la planta que se encuentran en su dirección. El área de producción, fabricación o almacenamiento en la que se produce, procesa, empaqueta o almacena un producto, e incluye los procesos, los equipos, el ambiente, los materiales y el personal que participa. La gestión y la supervisión de las instalaciones deben estar a cargo de la misma gerencia de operaciones. La instalación es la planta auditada durante la realización de una auditoría en la planta (consulte “planta”).

## L

**Laboratorios en las instalaciones:** Área designada y cerrada en la planta, donde se realizan las pruebas de productos químicos, microbiológicos y otros, y que, si no se controlan, podrían conducir a una contaminación. Requiere la aplicación de buenas prácticas de laboratorio.

**Legalidad:** Se refiere a las regulaciones nacionales, federales, estatales y locales aplicables a un producto certificado en el país de fabricación y en los mercados previstos.

**Lista de verificación de auditorías:** El formulario que enumera los elementos del Código SQF de inocuidad y/o calidad de los alimentos específicos para el alcance y la fecha de una auditoría de la planta registrada, que se descarga de la base de datos de evaluación del SQFI y es utilizado

por el auditor SQF de inocuidad y/o calidad de los alimentos al realizar una auditoría SQF de inocuidad y/o calidad de los alimentos.

**Logotipo SQF:** Es el logotipo SQF que aparece en las reglas de uso del logotipo SQF.

**Límites máximos de residuos (LMR):** Establecidos por las regulaciones locales o la Comisión del Codex Alimentarius, y se aplican a los niveles de traza máximos permisibles de las sustancias químicas agrícolas y veterinarias en los productos agrícolas, especialmente productos agrícolas que entran a la cadena alimentaria.

**Marcas comerciales:** Una etiqueta, logotipo o marca reconocible que identifica una materia prima o un producto terminado con un productor, fabricante o minorista en particular.

## M

**Materias primas:** El material principal a partir del cual se elabora un alimento o pienso para animales. Las materias primas pueden estar sin procesar, es decir, materiales agrícolas primarios, o procesadas, es decir, la forma se ha cambiado sustancialmente antes de que el centro las reciba (consulte “ingredientes”).

**Medidas correctivas:** Medida para eliminar la causa de una no-conformidad detectada identificada en una auditoría de inocuidad de los alimentos, una desviación identificada en una auditoría de calidad u otra situación indeseable y para evitar la recurrencia. También se conoce como “medida correctiva y preventiva” (consulte “análisis de causa raíz”).

**Monitoreo del aire comprimido:** Programa que incluye pruebas de partículas, agua, aceite, microbiológicas y gaseosas relevantes en aire comprimido u otros gases. Una verificación de la efectividad del mantenimiento y la filtración del compresor que tiene una instalación de gestión.

**Método APPCC:** La implementación de programas de pre-requisitos y la aplicación de los principios APPCC en la secuencia lógica de doce pasos, como se describe en la edición vigente de los Lineamientos de la Comisión del CODEX Alimentarius. Los Códigos SQF de inocuidad y calidad alimentaria utilizan el método APPCC para el control de los peligros para la inocuidad de los alimentos y el control de las amenazas para la calidad en el segmento de la cadena alimentaria que se esté considerando.

## N

**Número de certificación:** Número único proporcionado por el organismo de certificación e incluido en el certificado, y emitido a una planta que ha cumplido satisfactoriamente una auditoría de certificación de inocuidad alimentaria o de calidad SQF.

**Número de certificación:** Un proceso en el que un organismo de certificación SQF autorizado confirma el cumplimiento del sistema de inocuidad o calidad alimentaria SQF con el Código SQF de inocuidad o calidad alimentaria, según corresponda, luego de una auditoría de certificación o de recertificación. Los términos “certificar”, “certifica” y “certificado” tendrán el significado correspondiente en virtud del Programa SQF, la finalización de una auditoría de certificación de calidad o inocuidad de los alimentos de SQF y/o una auditoría de recertificación.

**N/A:** Significa “no aplicable” y puede ser informado durante la auditoría de calidad o de inocuidad de los alimentos SQF por el auditor de inocuidad o de calidad de alimentos cuando, según el auditor, un elemento no aplica.

También se puede emplear N/A para evitar la duplicación de un cargo, por ejemplo cuando se ha establecido una no-conformidad por un elemento similar, pero más adecuado. En este caso, el elemento será informado como “N/A”.

O

**Organismo de certificación (también Organismo de certificación autorizado):**

Entidad que suscribe un acuerdo de licencia con el SQFI para autorizarlo a certificar el Sistema SQF de una planta en cumplimiento de la norma ISO/IEC 17065:2012 (o versión posterior) y de los criterios para los organismos de certificación SQF.

**Organismo de certificación autorizado:**  
Consulte “Organismo de certificación”

P

**Período de restricción:** Fechas nominadas por la planta y acordadas por el organismo de certificación cuando una auditoría no anunciada no puede realizarse debido a motivos legítimamente comerciales (p. ej., mantenimiento, escasez de materia prima).

**Plagas:** Alimañas, incluyendo aves, roedores, insectos u otras especies no deseadas que pueden transmitir enfermedades y suponen un riesgo para el empaçado, alimentos y alimentos para animales.

**Plan:** Según la definición de la norma ISO 9001, se utilizan documentos para establecer los objetivos y procesos necesarios para brindar resultados según los requisitos del cliente y las políticas de la organización (consulte Plan de Inocuidad alimentaria (calidad)).

**Plan APPCC:** Documento elaborado según el método APPCC del CODEX para asegurar el control de los peligros que sean significativos para la inocuidad alimentaria o la identificación de amenazas para la calidad del producto que se esté considerando.

**Plan de calidad alimentaria:** Como se describe en el Código SQF de calidad, deberá basarse en el método APPCC del CODEX, incluir controles de proceso en puntos críticos de calidad en la producción para monitorizar la calidad del producto, identificar desviaciones respecto de los parámetros de control y definir las correcciones necesarias para mantener el proceso bajo control.

**Plan de defensa alimentaria:** Conjunto de documentos escritos que se basa en los principios de defensa alimentaria e incorpora una evaluación de vulnerabilidades, incluye estrategias de mitigación y delinea el monitoreo de defensa alimentaria, las medidas correctivas y los procedimientos de verificación a seguir. ([www.fda.gov](http://www.fda.gov))

**Plan de inocuidad de alimentos:** Como se describe en los Códigos SQF sobre inocuidad de los alimentos, el plan deberá estar basado en el método APPCC del CODEX, incluir controles de proceso en puntos de control en la producción para monitorear la inocuidad del producto, identificar desviaciones respecto de los parámetros de control y definir las correcciones necesarias para mantener el proceso bajo control.

**Plan de mitigación de fraude alimentario:** Un plan diseñado para abordar los factores de riesgo identificados en la evaluación de vulnerabilidad de fraude alimentario.

**Planta:** La ubicación específica donde un negocio de alimentos involucrado en la producción, fabricación, procesamiento, transporte, almacenamiento, distribución o venta de alimentos, bebidas, empaques, alimentos para animales o alimentos para mascotas implementa un Sistema SQF de inocuidad de los alimentos o calidad.



P

**Planta central:** Planta con certificación SQF en la cual se planifican las actividades para controlar y administrar una red de subplantas, con certificado SQF, dentro de un programa de varias plantas SQF (consulte los requisitos del programa de varias plantas del SQFI).

**Planta selecta de SQFI:** Reconocimiento en el certificado del SQFI para una planta que se ha comprometido voluntariamente a realizar auditorías anuales de recertificación sin previo aviso (consulte “auditoría no anunciada”).

**Potable:** Agua que se puede beber.

**Procesamiento:** Una serie de pasos operativos en los que se cambia la naturaleza de los alimentos. El procesamiento incluye, entre otras cosas, el reenvasado, sobreembolsado y reetiquetado de alimentos, matanza, desmembramiento, separación, clasificación, limpieza, tratamiento, secado, salazón, cocción, enlatado, purificación y pasteurización de los alimentos.

**Procesos de alimentos de alto riesgo:** Un proceso que requiere controles específicos o un nivel mayor de prácticas de higiene para evitar la contaminación de alimentos por patógenos.

**Producto:** Una sustancia alimentaria o de pienso que se aplica a una categoría específica del sector alimentario según lo definido por el SQFI.

**Producto que no reúne los requisitos necesarios:** Alimentos o productos alimenticios terminados o en proceso que no cumplen con las especificaciones de seguridad y/o calidad de los alimentos, según corresponda, y que pueden ser inseguros.

**Productor primario o productor:** Una única entidad involucrada en la producción precultivo, el empaque en campo, el almacenamiento y el abastecimiento de productos agrícolas producidos o cosechados bajo su control exclusivo.

**Productos químicos peligrosos y sustancias tóxicas:** Sólidos, líquidos o gases que sean radiactivos, inflamables, explosivos, corrosivos, oxidantes, asfixiantes, patógenos o alergénicos, incluidos los detergentes, desinfectantes, productos químicos para el control de plagas, lubricantes, pinturas, coadyuvantes del procesamiento, aditivos bioquímicos, entre otros, que si se utilizan o se manipulan incorrectamente o en dosis aumentadas podrían causar daños al manipulador o al consumidor.

Los productos químicos tóxicos o peligrosos pueden ser prescritos por la regulación como “productos peligrosos” y pueden incluir una etiqueta de “veneno”, “material peligroso” o “peligro químico”, según la jurisdicción.

**Programa:** Un plan utilizado para establecer los objetivos y procesos necesarios para brindar resultados según los requisitos del cliente y las políticas de la organización. Los ejemplos incluyen el programa de gestión de alérgenos o un programa de control ambiental.

**Programa de certificación:** Según la definición de la Iniciativa global de inocuidad de los alimentos, es un plan sistemático que se ha desarrollado, aplicado y mantenido para el alcance de la inocuidad alimentaria. Consiste en un estándar y un sistema de inocuidad alimentaria acerca de los procesos especificados o un servicio de inocuidad alimentaria al que se aplica el mismo plan. El programa de inocuidad alimentaria deberá contener al menos un estándar, un alcance claramente definido y un sistema de inocuidad alimentaria.

**Programa de control ambiental (EMP):** Un programa que incluye la toma de muestras de patógenos o de un indicador, según corresponda, para detectar riesgos en las condiciones sanitarias del ambiente de procesamiento o manipulación de alimentos. Una verificación de la efectividad de los controles de patógenos con los que cuenta una instalación de gestión vigente.

P

**Programa de requisitos previos:** Una medida procedimental que, al ser implementada, reduce la posibilidad de ocurrencia de un peligro para la inocuidad o la calidad de los alimentos, pero que podría no estar directamente relacionado con actividades que se lleven a cabo durante la producción.

**Programa de varias plantas:** Un programa de varias plantas SQF consiste en una planta central con certificación SQF conforme a la cual se planifican actividades para gestionar y controlar los sistemas de gestión de la inocuidad de alimentos de una red de subplantas en virtud de un vínculo contractual o legal (consulte el Apéndice 4: Requisitos para la certificación de varias plantas)

**Programa SQF:** El Código SQF de calidad o inocuidad de los alimentos y todas las reglas, sello de calidad, la propiedad intelectual y los documentos asociados.

**Propietario del programa de certificación o CPO (GFSI):** Según lo define la Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria, una organización que es responsable del desarrollo, la gestión y el mantenimiento de un Programa de Certificación.

**Proveedor:** Entidad que proporciona un producto o servicio a la planta con certificación SQF.

**Proveedores aprobados:** Proveedores que han sido evaluados y aprobados por una planta, según la evaluación de riesgos, como capaces de cumplir con los requisitos de inocuidad y calidad alimentaria de las plantas respecto a los bienes y servicios suministrados.

**Pruebas de aptitud:** Las pruebas de competencia calibran el desempeño del personal de laboratorio y de los evaluadores en proceso que realizan análisis microbiológicos, químicos o físicos de ingredientes, materiales, productos terminados, trabajos en curso y el entorno de procesamiento por medio de comparaciones entre laboratorios.

**Pureza:** Ausencia de contaminantes que podrían causar un peligro para la inocuidad de los alimentos.

R

**Recertificación:** Una recertificación otorgada por un organismo de certificación del Sistema de inocuidad o de calidad alimentaria SQF de una planta, como resultado de una auditoría de recertificación. La recertificación tendrá un significado correspondiente.

Una no-conformidad crítica también se presenta si el organismo de certificación considera que existe una falsificación sistemática de los registros relacionados con los controles de inocuidad de los alimentos y del Sistema SQF.

**Recuperación:** Producto que está intacto y no requiere ningún procesamiento o manipulación adicional, pero que se vuelve a empacar para su distribución. Por ejemplo, combinación de cajas incompletas para lograr una caja completa. También se puede denominar "reempaque".

**Reglas de uso:** Las reglas y procedimientos que se encuentran en las reglas de uso del logotipo o del sello de calidad SQF, incluido el cronograma de certificación y cualquier modificación, variación o reemplazo de las reglas de uso de marcas comerciales SQF.

## R

**Reprocesamiento:** Alimentos, materiales e ingredientes, incluyendo los trabajos en curso que han dejado el flujo normal del producto y requieren que se tomen medidas antes de que sea aceptable para su despacho y que sean adecuados para su reutilización dentro del proceso.

**Requisitos generales:** La edición actual del documento denominado “Criterios para organismos de certificación SQF: Guía SQF sobre la aplicación de la norma ISO/IEC 17065:2012, Requisitos Generales para Organismos de Certificación”, publicado por el SQFI.

## S

**Sello de calidad SQF:** Se refiere al sello SQF que se muestra en las reglas de uso de sello de calidad SQF.

**Servicio:** Una o más actividades realizadas entre el proveedor y el cliente y generalmente son tangibles (ISO/IEC 17065).

**Sistema SQF:** Un sistema de gestión y prevención de riesgos que incluye un plan de inocuidad de alimentos y un plan de calidad alimentaria implementados y operados por una planta para asegurar la inocuidad o la calidad de los alimentos. Es implementado y mantenido por un encargado del Sistema SQF, auditado por un auditor SQF de inocuidad o calidad de los alimentos y certificado por un organismo de certificación autorizado por el cumplimiento de los requisitos del Código SQF de inocuidad o calidad de los alimentos.

**SQFI:** El Instituto SQF, una división de FMI.

**Subplanta:** Planta con certificación SQF que opera según un vínculo contractual con una planta central con certificación SQF dentro de un programa de varias plantas SQF (consulte el Apéndice 4: Requisitos para la certificación de varias plantas de SQF).

**Suplemento dietético:** Un producto que contiene una o más vitaminas, hierbas, enzimas, aminoácidos u otros ingredientes, que se toma por vía oral para complementar o aumentar la dieta del consumidor.

Incluye productos que generalmente no están cubiertos por las reglamentaciones de inocuidad alimentaria en el país de fabricación o venta, y puede incluir medicamentos alternativos o tradicionales no regulados por el país de fabricación o venta.

Los suplementos dietéticos también se conocen como productos de salud naturales o nombres alternativos que se alinean con las regulaciones específicas del país de fabricación o venta.

## T

**Tecnología de la comunicación de la información (TIC):** El uso de tecnología para recopilar, almacenar, recuperar, procesar, analizar y transmitir información. Incluye software y hardware como teléfonos inteligentes, dispositivos portátiles, computadoras portátiles, computadoras de escritorio, drones, cámaras de video, tecnología portátil, inteligencia artificial y otros. (Referencia: IAF MD:4, Documento obligatorio para el uso de tecnología de la información y comunicación (TIC) para fines de auditoría/evaluación; Foro internacional de acreditación)

**Tratamiento del agua:** Tratamiento microbiológico, químico o físico del agua que se utiliza en tareas de procesamiento o de limpieza, con el fin de asegurar su potabilidad e idoneidad.

**Validación:** El elemento de verificación se concentra en recolectar y evaluar información científica y técnica para determinar si el plan de inocuidad alimentaria (o calidad) APPCC, cuando se implementa adecuadamente, controlará efectivamente los peligros (Codex).

## V

**Verificación:** Aquellas actividades, además del control, que determinan la validez del plan de inocuidad (o calidad) alimentaria APPCC y garantizan que el sistema funciona según el plan (Codex).

**Visita en la planta:** Una visita no anunciada a una planta por parte de un auditor autorizado del organismo de certificación para verificar la implementación efectiva de las medidas correctivas que resultaron de la suspensión en la auditoría de recertificación anterior. Según la causa de la suspensión, la visita a la planta se realiza dentro de los treinta (30) días o sesenta (60) días de que el organismo de certificación reciba el plan de medidas correctivas de la planta.

# Apéndice 3: Reglas de uso del Logotipo SQF

## 1 Introducción

- 1.1 El logotipo SQF es propiedad del SQFI. Las plantas no obtienen derechos de propiedad sobre el logotipo SQF.
- 1.2 El SQFI delega cualquiera o todas sus funciones descritas en este documento a un organismo de certificación autorizado (CB), como se indica en el Acuerdo de Autorización del Organismo de Certificación del Instituto de Alimentos Inocuos y de Calidad.
- 1.3 Estas reglas de uso regulan el uso del logotipo SQF solo por parte de las plantas certificadas. Estas reglas de uso no regulan el uso del logotipo SQF por parte del SQFI, organismos de certificación u otras entidades autorizadas por el SQFI para su uso, salvo disposición distinta incluida en este u otro instrumento.

## 2 Condiciones de uso

- 2.1 Las plantas que obtienen y mantienen la certificación conforme a los Fundamentos de la inocuidad de los alimentos SQF, al Código SQF sobre inocuidad de los alimentos o al Código SQF de calidad tienen el permiso de su organismo de certificación para usar el logotipo SQF. Los archivos electrónicos del logotipo SQF se podrán obtener a través del organismo de certificación.
- 2.2 Una planta tendrá derecho a utilizar el logotipo de SQF durante toda su certificación. Las plantas no pagarán ninguna tarifa por el derecho a usar el logotipo SQF, salvo los gastos por concepto de la obtención y la conservación de la certificación.
- 2.3 Las compañías subsidiarias y los domicilios de la planta que no se incluyan en el certificado de registro no están certificadas para usar el logotipo SQF.
- 2.4 Las plantas solo podrán usar el logotipo SQF de acuerdo con estas reglas de uso, que están diseñadas para proteger la integridad y para mejorar el valor del logotipo SQF.

## 3 Reproducción

- 3.1 La reproducción del logotipo SQF debe ser clara, precisa, del estándar más alto y seguir las pautas de uso en la tabla a continuación.

Formato de color	Usos
Reproducción a todo color: se describe en 3.2 a continuación. ○ Reproducción monocromática: blanco y negro.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Folletos, volantes, anuncios publicitarios, comunicados de prensa, sitio web de la compañía, firmas de correo electrónico.</li> <li>• Documentos internos y material de capacitación.</li> </ul>

- 3.2 Los siguientes lineamientos regulan la reproducción policromática.

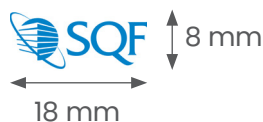


PMS 3005C

CMYK: C=100, M=34, Y=0, K=2

### APÉNDICE 3: Reglas de uso del Logotipo SQF

- 3.3 Para garantizar la legibilidad, no reproduzca el logotipo SQF en un tamaño más pequeño que el que se indica a continuación. La variación más grande de estas dimensiones se permite siempre que sea proporcional a las dimensiones indicadas a continuación.



- 3.4 Cuando se demuestre que la reproducción alternativa del logotipo SQF mejora el estado del logotipo SQF o el SQFI, se permitirá la reproducción alternativa, siempre y cuando esté aprobada por el organismo de certificación. Todas las solicitudes deberán entregarse por escrito, por planta certificada, al organismo de certificación y al SQFI.

## 4 Obligaciones de una planta

- 4.1 Una planta debe:
- Dirigir cualquier pregunta relacionada con el uso previsto del logotipo SQF al organismo de certificación que emitió el certificado.
  - Suspender cualquier uso del logotipo SQF para el cual el SQFI o el organismo de certificación tenga una objeción razonable.
  - Operar íntegramente dentro del alcance de su certificado, incluido el cronograma de certificación.
  - Dar al SQFI, a un organismo de certificación o a sus agentes acceso para examinar todo el material similar que lleve o indique el logotipo SQF para confirmar el cumplimiento de estas reglas de uso y del certificado.

## 5 Causales para la revocación del uso del logotipo SQF

- 5.1 Se suspenderá y/o retirará el permiso para que una planta use el logotipo de SQF:
- Si la certificación de la planta es suspendida, es revocada, se renuncia a ella o no es renovada.
  - Si la planta infringe o incumple estas reglas de uso.
  - Si la planta usa el logotipo SQF de una forma que, en la opinión del SQFI o del organismo de certificación, sea perjudicial para el logotipo SQF o para el programa SQF en conjunto, si el uso es engañoso para el público o de otro modo contrario a la ley.
  - Si la planta tiene un administrador, recibidor, gerente y recibidor, gerente oficial o liquidador provisional designado como representante de sus activos o donde exista una orden o resolución de cierre de la planta (excepto para fines de consolidación o reconstrucción) o si la planta suspende sus actividades comerciales o se declara en quiebra, solicita el beneficio de cualquier ley para ayuda de deudores insolventes o quebrados, o celebra un acuerdo o arreglo con sus acreedores.
- 5.2 La planta será notificada por su organismo de certificación por escrito si su uso del logotipo SQF ha sido suspendido o retirado.

## 6 Exención de responsabilidad

- 6.1 El SQFI puede alterar estas reglas de uso o crear nuevas reglas. Ninguna modificación o nueva regla deberá afectar el uso del logotipo SQF por parte de una planta hasta que hayan transcurrido seis (6) meses desde la fecha en la que la modificación o las nuevas reglas de uso se hayan publicado por primera vez en el sitio web del SQFI (sqfi.com), a menos que el SQFI indique lo contrario.

# Apéndice 4: Requisitos para la certificación SQF de varias fincas

(Empaque, manipulación o fabricación de productos primarios)

## 1 Alcance

- 1.1 Este apéndice describe los requisitos para establecer y mantener la certificación de un programa de varias fincas, cuya administración esté a cargo de una finca u oficina central con certificación SQF (lugar de empaque, elevación o manipulación de granos o fabricante de producción primaria) que, por medio de un enfoque basado en riesgos, haya determinado que se dedica a actividades de bajo riesgo.

## 2 Definiciones

- 2.1 Un programa de varias fincas SQF consiste en una finca central en la que se planifican actividades para gestionar y controlar los sistemas de gestión de inocuidad y calidad alimentaria de una red de subfincas en virtud de un vínculo contractual o legal.
- 2.2 Para los fines de este Código, se aplican las definiciones descritas en el Apéndice 2: Se aplican el glosario de términos y las siguientes definiciones.
- 2.3 La finca central es una entidad certificada conforme al Código SQF sobre inocuidad de los alimentos (es decir, un centro de fabricación, de envasado o de manipulación de granos) o elegible para esa certificación, que tiene una red de subfincas productoras principales que son elegibles para la certificación, conforme a un Código SQF sobre inocuidad de los alimentos adecuado, y participan en actividades similares según el elemento 3.7 que se describe a continuación. La finca central y todas las subfincas se encuentran en el mismo país y se rigen por las mismas leyes de inocuidad de los alimentos.

## 3 Criterios de elegibilidad para una organización Multi-fincas

- 3.1 La finca central es la entidad responsable del programa de varias fincas SQF.
- 3.2 Las subplantas de las subfincas deberán estar vinculadas a la finca central por medio de un acuerdo legal o contractual. Deberán estar vinculadas a la planta central por medio de un acuerdo legal o contractual.
- 3.3 Un organismo de certificación deberá auditar la finca central y todas las subfincas del programa de varias fincas. La finca central deberá firmar un contrato con el organismo de certificación. Las subfincas no están obligadas a ser contratadas por el organismo de certificación.
- 3.4 Las fincas centrales deberán implementar un Sistema SQF que incluya la gestión y sus auditorías internas. La finca central y todas las subfincas deberán estar certificadas conforme al Código SQF sobre inocuidad de los alimentos.
- 3.5 Las fincas centrales pueden estar certificadas conforme al Código SQF de Calidad; sin embargo, las subfincas no son elegibles para la certificación conforme al Código SQF de Calidad.

- 3.6 Las subfincas deberán implementar un Sistema SQF que esté sujeto a inspección de vigilancia, mantenimiento y gestión por parte de la finca central.
- 3.7 La finca central deberá tener control autoritario del Sistema de gestión de la inocuidad de alimentos de todas las subfincas, incluyendo rastreabilidad, quejas del cliente e implementación de medidas correctivas cuando sea necesario en cualquier subfinca. La finca central también emitirá, mantendrá y conservará toda la documentación relevante asociada con las subfincas. Esto se deberá incluir en el acuerdo celebrado entre la finca central y las subfincas.
- 3.8 Los productos o servicios suministrados por cada una de las subfinca deberán ser, sustancialmente, de la misma clase, y deberán producirse de acuerdo con los mismos métodos y procedimientos fundamentales. El tamaño y la complejidad de cada subfinca deberán ser similares.
- 3.9 La finca central deberá establecer y mantener la certificación SQF durante el tiempo que dure el programa de varias fincas SQF.
- 3.10 El sistema de gestión SQF de la finca central deberá administrarse según un plan controlado centralmente y estar sujeto a revisión por la gerencia central y auditoría interna del sistema SQF.
- 3.11 La finca central demostrará que la capacidad técnica y de gestión suficiente está disponible para:
- i. Recopilar y analizar datos de todos los centros, incluida la finca central.
  - ii. Implementar y mantener un programa de auditoría interna para la finca central y las subfincas.
  - iii. Autorizar e iniciar un cambio organizativo si es necesario.
- 3.12 La función de la administración central y las subfincas deberán estar sujetas al programa de auditoría interna de la finca central y se deberán auditar de conformidad con ese programa. Las auditorías internas deberán llevarse a cabo en las subfincas, antes de la auditoría de certificación de la finca central, en una cantidad suficiente para permitir que el organismo de certificación tenga acceso a la finca y vea si cumple y si corresponde a la selección de muestras de subfincas (consulte el elemento 8.0, a continuación). Se requiere que todas las subfincas se sometan, en un año calendario o durante una temporada, a una auditoría interna, según el elemento 4.2 que se encuentra a continuación.

## **4 Auditorías internas**

- 4.1 La finca central documentará su procedimiento de auditoría interna y se asegurará de que pueda implementarse de manera efectiva. Incluirá:
- i. Un cronograma de auditoría interna basado en el perfil de riesgo de la subfinca y de la finca central.
  - ii. Métodos y responsabilidades para realizar auditorías de las subfincas y de la finca central.
  - iii. Una frecuencia que garantice que todos los sistemas SQF de la subfinca y toda la finca central, se completen anualmente.
- 4.2 Una auditoría interna, que incluya todos los elementos relevantes de un Código SQF sobre inocuidad de los alimentos y los módulos de Buenas prácticas agrícolas/ acuícolas (BPA), Buenas prácticas de fabricación (BPF) aplicables a la categoría del sector alimentario, deberá realizarse, al menos, una vez al año y durante los períodos de máxima actividad, en todas las subfincas incluidas en la certificación de varias fincas.



## 5 Personal de auditoría interna

El organismo de certificación deberá documentar la evaluación del personal de auditoría interna según 5.1 – 5.3 a continuación en la sección de auditoría interna del informe de auditoría SQF para la finca central.

- 5.1 El personal que realice las auditorías internas deberá cumplir con lo siguiente:
- i. Completar satisfactoriamente el Curso de capacitación Implementación de sistemas SQF.
  - ii. Completar satisfactoriamente la capacitación para auditores internos.
  - iii. Demostrar competencia en la misma categoría del sector alimentario que la auditoría interna a través de la experiencia laboral (2 años como mínimo).
  - iv. Tener un título universitario o educación y capacitación equivalente.
- 5.2 El personal que gestione las auditorías internas de la organización de varias fincas deberá:
- i. Estar separado del personal que realice las auditorías internas.
  - ii. Terminar la capacitación sobre auditoría interna.
  - iii. Cumplir con los criterios de un encargado del Sistema SQF.
  - iv. Revisar y evaluar técnicamente los resultados de las auditorías internas, lo que incluye abordar las no-conformidades.
  - v. Garantizar que los auditores internos sean evaluados, calibrados, monitoreados y asignados para permanecer imparciales.
- 5.3 Si las auditorías internas se subcontratan:
- i. El contratista deberá estar registrado o cumplir con los requisitos de un auditor o consultor SQF.
  - ii. La finca central será responsable de las medidas y de la efectividad de la labor que realice el contratista.
  - iii. Los acuerdos contractuales deberán cumplir con lo descrito en el elemento 2.3.2 del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos aplicable.

## 6 Auditoría y certificación de la organización de varias fincas

- 6.1 Las auditorías y la certificación de una organización de varias fincas SQF deberán estar a cargo de organismos de certificación acreditados y con licencia SQF. La auditoría incluye:
- i. La auditoría de certificación de la finca central (incluye la auditoría de escritorio y la auditoría de finca).
  - ii. Certificación de subfinca seleccionada, sólo como auditoría de finca.
  - iii. Auditorías de vigilancia.
  - iv. Auditorías de recertificación.
- 6.2 La auditoría de certificación inicial y las auditorías posteriores de vigilancia y de recertificación de la organización de varias fincas deberán centrarse en la finca central, en su función de auditoría interna y en una muestra de las subfincas. Las revisiones del registro para las actividades de las subfincas se completarán en la auditoría de finca considerada como la subfinca.

## 7 Frecuencia de las Auditorías

- 7.1 La auditoría de certificación de la finca central y de una muestra de las subfincas (consulte el elemento 8.0) se realizan cada doce meses.
- 7.2 Las auditorías de recertificación de la finca central se llevan a cabo en el aniversario del último día de la auditoría de certificación inicial, más o menos 30 días calendario. Para las operaciones estacionales de las subfincas, la medición de tiempo debe estar guiada por las fechas de cosecha, que pueden depender del clima, así como el tiempo requerido para que la finca central complete adecuadamente el Programa de Auditoría Interna.
- 7.3 Durante cada ciclo de auditoría de certificación y recertificación, la finca central deberá auditarse antes de la mayoría de las subfincas de muestra. Se reconoce que para las operaciones estacionales, las fechas de cosecha y la disponibilidad del producto en la finca central podrían requerir que algunas auditorías de subfincas se realicen antes de la auditoría de la finca central.
- 7.4 Las auditorías de vigilancia se realizan en cualquier finca del programa de varias fincas, que reciba la clasificación "C". Las auditorías de vigilancia deberán realizarse en un plazo de seis (6) meses desde el último día de la última auditoría de certificación, más o menos treinta (30) días calendario, o según la Parte A 4.3, Operaciones estacionales. Si una subfinca está sujeta a una auditoría de vigilancia debido a la clasificación "C", la auditoría interna de la subfinca a cargo de la finca central también deberá revisarse. Si la subfinca no está operando dentro del plazo de seis (6) meses para realizar la auditoría de vigilancia, entonces se deberá auditar dentro de las primeras dos (2) semanas de la cosecha posterior y automáticamente se incluirá en el cálculo del muestreo de la subfinca (consulte el elemento 9.0).
- 7.5 Si se identifica que la finca central o cualquiera de las subfincas incluidas en la muestra tiene una no-conformidad crítica en una auditoría o, de lo contrario, solo obtiene una clasificación "F", los certificados para la finca central y TODAS las subfincas se suspenderán hasta el momento en el que se logre una clasificación "C" o mejor en una nueva ronda de auditorías en la finca central y una muestra de las subfincas. Las subfincas que reciban la clasificación "F" deberán incluirse en el proceso de selección de subplantas (consulte el elemento 8.0) para el próximo ciclo de auditoría.

## 8 Selección de las subfincas

- 8.1 La selección de la muestra es responsabilidad del organismo de certificación.
- 8.2 La muestra es en parte selectiva, según los factores que figuran a continuación, y en parte no selectiva; y deberá dar lugar a la selección de una serie de diferentes subfincas, sin excluir el elemento aleatorio de muestreo. Al menos el 25 % de las subfincas seleccionadas deberá estar basado en una selección aleatoria.
- 8.3 La muestra de subfincas deberá seleccionarse de manera que las diferencias entre las subfincas seleccionadas durante el período de validez del certificado sean lo más amplias posible.

- 8.4 Los criterios de selección de las subfincas deberán incluir, entre otros, los siguientes aspectos:
- i. Resultados de auditorías internas o evaluaciones de certificación anteriores.
  - ii. Registros de quejas y otros aspectos relevantes de correcciones y medidas correctivas.
  - iii. Variaciones importantes en el tamaño de las subfincas.
  - iv. Variaciones en los procedimientos de trabajo.
  - v. Modificaciones desde la última evaluación de certificación.
  - vi. Dispersión geográfica.
  - vii. Nuevos proveedores agregados al programa (consulte el elemento 10.0).
- 8.5 El organismo de certificación deberá informar a la finca central sobre las subfincas que formarán parte de la muestra y lo deberá hacer de manera oportuna con el fin de darle tiempo suficiente para prepararse para las auditorías.
- 8.6 La finca central deberá asegurar que todas las subfincas incluidas en el proceso de selección de la auditoría de subfinca estén registradas en SQF (Parte A, 1.3). La finca central también deberá asegurar que la base de datos SQF se actualice para reflejar cualquier eliminación de subfincas del programa de varias fincas del año anterior.

## **9 Determinación del tamaño de la muestra de las subfincas**

- 9.1 El organismo de certificación deberá registrar la justificación para solicitar un tamaño de muestra diferente del que se describe en esta cláusula.
- 9.2 La cantidad mínima de subfincas que se auditarán en una auditoría de certificación o auditoría de recertificación es:
- i. Cuando el número de subfincas es menor que 75, entonces la raíz cuadrada del número de subfincas con 1,5 como coeficiente ( $y = 1,5\sqrt{x}$ ), redondeada al número entero más alto, con un número mínimo 5 para números de subgrupos menores que 20; o
  - ii. Donde el número de subfincas es 75-100, entonces la raíz cuadrada del número de subplantas con 2.0 como coeficiente ( $y = 2.0\sqrt{x}$ ); o
  - iii. Donde el número del subplantas es mayor que 100 entonces será el 20 % de la cantidad de subfincas.

El proceso de selección de subfincas deberá garantizar que todas las subfincas sean auditadas con un período de 5 años y que al menos el 20 % de la muestra anual de la subfinca esté sujeta a una auditoría no anunciada.

- 9.3 Si una subfinca principal tiene 4 fincas secundarias o más (p. ej., áreas de cultivo), se deberá auditar la ubicación principal y el 50 % de las fincas secundarias. Podrá auditarse más del cincuenta (50) por ciento si hay evidencia de que existen motivos para justificar el plazo de auditoría adicional.
- 9.4 El tamaño de la muestra deberá aumentar si el análisis de riesgos que realice el organismo de certificación respecto de la actividad cubierta por el sistema de gestión sujeto a la certificación indica circunstancias especiales en relación con factores como los siguientes:
- i. Variaciones importantes en procesos realizados en cada subfinca.
  - ii. Registros de quejas y otros aspectos relevantes de correcciones y medidas correctivas.
  - iii. Indicación de una falla general en los controles de inocuidad de los alimentos.
  - iv. Auditorías internas inadecuadas o medidas que surgen de hallazgos de las auditoría internas.

## 10 Subfincas adicionales

- 10.1 En caso de que una nueva subfinca o un nuevo grupo de subfincas soliciten unirse a un programa de varias finca SQF certificado, cada nueva subfinca o grupo de subfincas deberán incluirse en la muestra de auditoría para la próxima auditoría de recertificación. Las nuevas subfincas deberán sumarse a las fincas existentes para determinar el tamaño de la muestra para futuras auditorías de recertificación. Las subfincas que se transfieran de otro grupo de varias fincas o de una certificación independiente no se clasifican como "nuevas" y no están incluidas en la muestra de auditoría de subfinca, salvo que sea parte del proceso de selección aleatoria o a discreción del auditor/organismo de certificación.
- 10.2 Las nuevas subfincas no deberán agregarse a la lista de subfincas una vez que la lista haya sido verificada y acordada por la finca central y el organismo de certificación durante el proceso de selección anual de las fincas de muestra. Estas fincas pueden tener los componentes de sus Sistemas SQF (elementos del Sistema SQF de inocuidad alimentaria) administrados por la finca central, pero estarán certificados como una operación independiente sujeta a los requisitos de certificación inicial.

## 11 No-conformidades

- 11.1 Si se detectan no-conformidades en cualquier subfinca individual a través de auditorías internas de la finca central, la finca central deberá realizar una investigación para determinar si las otras subfincas pueden verse afectadas. El organismo de certificación deberá exigir evidencia de que la finca central ha tomado medidas para corregir todas las no-conformidades detectadas durante las auditorías internas y que todas las no-conformidades se han revisado para determinar si indican o no una deficiencia del sistema general aplicable a todas las subfincas. Si este es el caso, se deberán tomar medidas correctivas pertinentes tanto en la finca central como en las subfincas individuales. La finca central deberá demostrarle al organismo de certificación la justificación para todas las medidas de seguimiento.
- 11.2 Si el organismo de certificación detecta no-conformidades en la finca central o en una subfinca individual a través de auditorías, dicho organismo de certificación deberá tomar medidas como se describe en la Parte A, 3.2.
- 11.3 Si se detectan no-conformidades de los elementos del sistema en la planta central, el organismo de certificación deberá aumentar su frecuencia de muestreos hasta que se demuestre que la planta central ha restablecido el control.
- 11.4 En el momento de la certificación inicial y la posterior recertificación, no se deberá emitir un certificado a la finca central y las subfincas hasta que se hayan adoptado medidas correctivas satisfactorias para resolver todas las no-conformidades.
- 11.5 No se admitirá que, con el fin de superar el obstáculo planteado por la existencia de no-conformidades en una sola subfinca, la finca central pretenda excluir del alcance de la certificación a la finca "problemática" durante la auditoría de certificación, inspección o recertificación.

## 12 Certificado emitido para una organización de varias fincas

- 12.1 Deberá emitir un certificado de registro a la finca central y a las subfincas auditadas dentro del programa de muestra del Programa de varias fincas SQF. El certificado de la finca central deberá incluir un apéndice donde figuren todas las subfincas que participan en el programa de varias fincas. La certificación de la subfinca deberá indicar en su alcance de certificación que es parte de una certificación de varias fincas, y deberá incluir una lista de todas las subfincas principales y secundarias. Los productos que figuran en los certificados de las subfincas pueden ser distintos a los que figuran en el certificado de la finca central, siempre que el alcance de las operaciones cumpla con los requisitos del elemento 3.7 y el organismo que otorgó el certificado haya realizado una auditoría en las instalaciones durante la cosecha de los productos no incluidos en el programa de varias fincas. Los organismos de certificación pueden proporcionar cartas de conformidad a las subfincas no incluidas en el programa de muestras y deben garantizar que cualquier miembro de la organización de múltiples fincas mantenga una comunicación precisa y transparente con la cadena de suministro sobre el alcance y los productos bajo certificación.
- 12.2 La fecha de certificación para la finca central y las subfincas deberá ser la fecha de la última auditoría realizada en ese ciclo de certificación. La fecha de vencimiento del certificado deberá basarse en la decisión de certificado de la última fecha de la auditoría de la subfinca.
- 12.3 Se revocará el certificado para todas las fincas del programa de varias fincas, si la finca central o cualquiera de las subfincas no cumplen los criterios necesarios para mantener su certificado.
- 12.4 La finca central deberá mantener actualizada la lista de subfincas. La finca central deberá informarle al organismo de certificación sobre el cierre de cualquiera de las subfincas o sobre la incorporación de nuevas subfincas. En caso de que no se proporcione dicha información, el organismo de certificación lo considerará como un mal uso del certificado y se suspenderá el certificado de la organización de varias fincas hasta que se solucione el asunto a entera satisfacción del organismo de certificación.