

REPORTE FINAL DE AUDITORÍA


Tipo de Operación: Empaque
Reporte de resumen de Auditoría

Num. de registro de OC.PA-PGFS-8735-1
Número de Auditoría PrimusGFS #211913 - Cert:6
Auditado por: Primus Auditing Operations

PrimusGFS Versión 3.1

[View in English](#)

Organización:	Fresh Cooling SA de CV Contacto(s): Maura Ivonne Suárez Mendez Dirección: Carretera Irapuato-Silao km 26.5 Rancho Medio Sitio 36296 Ubicación: Silao, Guanajuato, Mexico Número de Teléfono: 4621077640
Operación	Fresh Cooling SA de CV Contacto(s): Maura Ivonne Suárez Mendez Ubicación: km 25 Carretera Irapuato Silao Silao, Guanajuato 36280, Mexico
Distribuidor:	Western Pacific Produce, Inc.
Tipo de Operación:	Empaque
Tipo de Auditoría:	Auditoría Anunciada
Alcance de Auditoría:	Auditoría realizada en una superficie de 2,800 metros cuadrados donde se recibe productos como Brocoli, Apio, Repollo, Napa, Chicharo, donde el Apio, Repollo, Napa, Chicharo se reciben empacados de campo se almacenan en cuarto frio y son dejados en espera a ser embarcados. Para el brocoli se puede recibir empacado de campo y solo es almacenado, cuando el Brocoli es recibido en Bins pasa a ser manipulado donde se hace un enjuague por un hidrocooler donde el agua es cambiada una vez por día acondicionada con un anti microbiano a base de cloro libre a una concentración de 50-100 ppm, que es monitoreado cada hora, de ahí pasa al área de empacado donde solo se hace un recorte de tallo de acuerdo a especificaciones de cliente, se empaca y pasa al área de enhielado donde se monitorea concentración de cloro de 50-100 ppm de cloro libre es almacenado para ser embarcado. Al momento de la auditoría se observa empacado de maiz amarillo, este se recibe sin hojas desde campo y se empaca en bolsa plastica colocada en cajas para su distribución. En la ultima temporada no se ha recibido producto a granel para ser pasado en el Hidrocooler. Se observa un grupo de 10 personas aproximadamente en diferentes actividades, la operacion no maneja o almacena alergenos en sus instalaciones, la operación tiene una temporada anual recibiendo los diferentes productos en el transcurso del año. Se reviso instalaciones sanitarias, almacenes, taller de mantenimiento y manual de seguridad alimentaria.
Fecha de Inicio de la Revisión de la Documentación:	03 Sep 2020 11:00
Fecha Final de la Revisión de la Documentación:	03 Sep 2020 20:00
Tiempo total de la Inspección Documental:	9.00 Horas
Fecha de Inicio de la Inspección Visual:	03 Sep 2020 09:00
Fecha Final de la Inspección Visual:	03 Sep 2020 11:00
Tiempo total de la Inspección Visual:	2.00 Horas
Addendum (s) incluido(s) en la auditoría:	No Aplicable
Producto(s) observado(s) durante la auditoría:	Brócoli/Brécol, Ejotes/Habas verdes/Habichuela verde, Maíz Dulce, Zanahorias
Producto(s)/proceso(s) similar(es) no observado(s):	Aveja/Guisante/Chicharo/Algarroba, Coliflor
Producto(s) solicitado(s) pero no observado(s)	Ninguno
Auditor:	Rocio León (Primus Auditing Operations)
Puntuación Preliminar de la Auditoría:	96%
Puntuación Final de la Auditoría:	98%
Certificado Válido desde:	08 Oct 2020 a 07 Oct 2021

Coordenadas GPS:	Latitud	Longitud	 Haga Clic aquí para ver mapa
	20° 25' 19"	101° 22' 7"	

Ver Certificado

Actividad de Acción Correctiva

Información relacionada con la operación auditada

Número total de trabajadores para la operación:	10	Número máximo de trabajadores durante la temporada alta:	25
Número de líneas en producción normal:	1	Número de líneas que se ejecutan durante la auditoría:	1
Tamaño de la instalación:	2800 Metros cuadrados	Condiciones ambientales de la instalación:	Uso en agua de una sola pasada en contacto con el producto
Alérgenos:	No		
Almacenamiento controlado por temperatura:	Si	¿Se usó un antimicrobiano en el agua / hielo?	Si
Fuente de agua:	Pozo	Antimicrobiano Usado:	Hipoclorito de calcio / sodio
¿Se esta utilizando equipo de enfriamiento?	Si	Equipo de enfriamiento:	Aire forzado, Maquina de hielo

Información del producto para cada producto

Grupo de productos/Nombre del producto	Producto Observado	Estacionalidad	País de Destino por producto
Aveja/Guisante/Chicharo/Algaroba	No se observó pero es de riesgo similar a lo observado	Desde: Octubre A: Enero	United States
Brócoli/Brécol	Observado el día de la auditoría	Desde: Septiembre A: Mayo	United States
Coliflor	No se observó pero es de riesgo similar a lo observado	Desde: Octubre A: Febrero	United States
Ejotes/Habas verdes/Habichuela verde	Observado el día de la auditoría		
Maíz Dulce	Observado el día de la auditoría	Desde: Junio A: Septiembre	United States
Zanahorias	Observado el día de la auditoría	Desde: Marzo A: Mayo	United States

RESUMÉN DE PUNTUACIÓN DE AUDITORÍA	Pre-Revisión de Acción Correctiva		Post-Revisión de las Acción Correctiva.	
Requisitos del Sistema Administrativo de la Inocuidad Alimentaria (SAIA)	Puntuación:	216	Puntuación:	221
	Posibles puntos:	221	Posibles puntos:	221
	Porcentaje de la Puntuación:	97%	Porcentaje de la Puntuación:	100%
Módulo 5 - Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura	Puntuación:	1161	Puntuación:	1175
	Posibles puntos:	1202	Posibles puntos:	1202
	Porcentaje de la Puntuación:	96%	Porcentaje de la Puntuación:	97%
Módulo 6 - Requisitos del Sistema HACCP	Puntuación:	180	Puntuación:	190
	Posibles puntos:	190	Posibles puntos:	190
	Porcentaje de la Puntuación:	94%	Porcentaje de la Puntuación:	100%
TOTAL	Puntuación:	1557	Puntuación:	1586
	Posibles puntos:	1613	Posibles puntos:	1613
	Porcentaje de la Puntuación:	96%	Porcentaje de la Puntuación:	98%

Resumen no conformidad, por conteo	No Conformidades Pre Acciones Correctivas	No Conformidades Post Acciones Correctivas
Requisitos del Sistema Administrativo de la Inocuidad Alimentaria (SAIA)	1	0
Módulo 5 - Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura	8	4
Módulo 6 - Requisitos del Sistema HACCP	1	0
TOTAL	10	4

SECCIONES:

Requisitos del Sistema Administrativo de la Inocuidad Alimentaria (SAIA)	Módulo 5 - Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura	Módulo 6 - Requisitos del Sistema HACCP
Sistema de Administración	BPM General	Pasos Preliminares
Control de Documentos y Registros	Control de Plagas	Desarrollo del Plan HACCP
Procedimientos y Acciones Correctivas	Áreas de Almacenamiento y Materiales de Embalaje	Ejecución del Plan HACCP en la Planta
Inspecciones Internas y Externas	Prácticas Operacionales	
Liberación de ítems/producto	Prácticas del Trabajador	
Control/Supervisión de Proveedores	Equipo	
Rastreabilidad y recuperación	Limpieza del Equipo	
Bioseguridad	Limpieza General	
	Sitio	
	Edificios y Terrenos	
	Archivos Químicos	
	Documentación de Control de Plagas	
	Registros de Monitoreo de Operaciones	
	Archivos de Mantenimiento y Sanitización	
	Documentación del Trabajador	
	Testeo	
	Almacenamiento Controlado por Temperatura & Registros de Distribución	
	Control de Alérgenos	

SAIA	Sistema de Administración	
1.01.01	<p>Pregunta: ¿Existe una política documentada de inocuidad alimentaria que detalle el compromiso de la compañía con la inocuidad alimentaria?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra Política de inocuidad código MC-DC-02 actualizado 16-Oct-2017 firmado por Ing. Mario Martinez, publicado en el acceso de la operación.</p>	
1.01.02	<p>Pregunta: ¿Existe un organigrama que muestre a todos los directivos y trabajadores involucrados en actividades y documentación relacionadas con la inocuidad de los alimentos (descripciones de los puestos de trabajo) que detallen sus responsabilidades de inocuidad alimentaria?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, Organigrama código MC-DC-03. Incluyendo puestos administrativos, producción, inocuidad, agricultura.</p>	

1.01.03	<p>Pregunta: ¿Existe un comité de inocuidad de los alimentos y hay registros de reuniones de inocuidad alimentaria con los temas cubiertos y los asistentes?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, Carta Asignación de Funciones incluidos director del equipo Edgar Martinez, gerente de finanzas, jefe de inocuidad, mantenimiento suministros, producción, coordinador de enhielado, jefe de logística. se observa registros en el formato MINUTA con un frecuencia mensual ultima reunión con fecha del Agosto 2020 con temas tratados, se observa firma de los integrantes.</p>	
1.01.04	<p>Pregunta: ¿Existe un sistema de administración de capacitación que muestre qué tipos de entrenamientos se requieren para diversas funciones laborales de trabajadores específicos, incluyendo quién ha sido capacitado, cuándo fueron capacitados, qué capacitaciones deben realizar y un cronograma de capacitación?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra calendario de capacitaciones mensuales de acuerdo a plan y se cuenta con matriz de capacitaciones de acuerdo a puestos.</p>	
1.01.05	<p>Pregunta: ¿Existe una revisión documentada de la verificación de la administración de todo el sistema de administración de inocuidad de los alimentos al menos cada 12 meses, incluida una evaluación de los recursos, y hay registros de los cambios realizados?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra en cada uno de los documentos un recuadro donde se dan a conocer el Control de cambios con fechas y los cambios generados. y se observa firma de quien elabora, quien revisa por parte de cada área responsable y firma de la alta gerencia de su visto bueno y aprobación. como se observa en el procedimiento de Camaras Frías código ES-DA-14.</p>	
1.01.06	<p>Pregunta: Donde existan guías específicas para la industria o buenas prácticas para el cultivo y/o producto, ¿tiene la operación una copia acualizada del documento?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. De acuerdo al tipo de producto no se requiere pautas específicas para su manejo.</p>	
<p>SAIA Control de Documentos y Registros</p>		
1.02.01	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento de control de documentos por escrito (incluido historial/registro de control de los documentos) que describa cómo se mantendrán, actualizarán y reemplazarán los documentos?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, Control de los Documentos código POE-DC-02. Responsabilidad del coordinador de inocuidad controlar, aprobar y difundir documentos . vigencia anual.</p>	
1.02.02	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado e implementado que requiera que todos los registros se almacenen durante un período mínimo de 24 meses (o más si es legalmente necesario) o por al menos la vida útil del producto si es mayor de 24 meses?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, Control de los Documentos código POE-DC-02. Se indica que el tiempo de resguardo sera en la organizacion por un lapso de 24 meses.</p>	

1.02.03	<p>Pregunta: ¿Se crean, editan, almacenan y manejan de manera segura los documentos y registros relacionados con la inocuidad alimentaria en papel y electrónicos?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, al momento de la auditoria se observa información del programa de inocuidad documentado por el coordinador de inocuidad autorizado por la alta gerencia.</p>	
1.02.04	<p>Pregunta: ¿Los registros se mantienen de manera organizada y recuperable?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa documentos almacenados, ordenados por área en carpetas resguardados por los usuarios responsables del área, supervisados por el coordinador de inocuidad.</p>	
1.02.05	<p>Pregunta: ¿Están todos los registros y resultados de las pruebas que pueden tener un impacto en el programa de inocuidad alimentaria revisados y firmados por una persona responsable del programa de inocuidad alimentaria?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa bitácoras operativas, resultados de laboratorio revisados y firmados por el coordinador de inocuidad.</p>	
<p>SAIA Procedimientos y Acciones Correctivas</p>		
1.03.01	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento escrito y estandarizado para crear Procedimientos Operativos Estándar (POE) y su contenido?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, Control de los Documentos código POE-DC-02.</p>	
1.03.02	<p>Pregunta: ¿Los procedimientos escritos están disponibles para los usuarios relevantes y se mantiene una copia maestra en un archivo central?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se cuenta con una carpeta bajo resguardo del coordinador de inocuidad disponible para su revisión en caso de ser necesario.</p>	
1.03.03	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado de acción correctiva que describa los procesos requeridos para manejar las no conformidades que afectan la inocuidad de los alimentos?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, Procedimiento de Acciones Correctivas código POE-DC-03.</p>	
1.03.04	<p>Pregunta: ¿Existe un sistema de notificación de incidentes, también conocido como Aviso de Incidencia Inusual y Registro de Acciones Correctivas (NUOCA)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra formato se cuenta con formato F-DC-28.</p>	

SAIA		Inspecciones Internas y Externas	
1.04.01	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado sobre cómo se realizarán las auditorías internas en las operaciones, incluida la frecuencia y la cobertura de todos los procesos que afectan la inocuidad alimentaria y los documentos y registros relacionados?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: Si, Auditorías internas código PE-DC-12. Se indica una frecuencia trimestral para la realización de las auditorías internas.</p>		
1.04.02	<p>Pregunta: ¿Hay procedimientos escritos para manejar las inspecciones regulatorias?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: Si, Manejo de Inspecciones Regulatorias y Auditorías Externas código PE-DC-14.</p>		
1.04.03	<p>Pregunta: ¿Existen registros de inspecciones reglamentarias y/o inspecciones contratadas, de respuestas de la compañía y de acciones correctivas, si corresponde?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra registro de auditoría contratada bajo el esquema Primus GFS con registros de acciones correctivas realizadas.</p>		
1.04.04	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos documentados de calibración y/o verificación de precisión para medir y monitorear los dispositivos utilizados en las operaciones que están relacionadas con la seguridad del producto?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: i, Procedimiento control de equipos medición y prueba código PE-DC-11. Instrucciones de trabajo calibración y verificación de básculas código IT.DC.01. Frecuencia básculas calibración externa anual y verificación semanal, termómetros verificación semanal.</p>		
1.04.05	<p>Pregunta: ¿Se mantienen los registros de calibración y/o verificación de precisión y son consistentes con los requisitos descritos en los POE(s) para instrumentos y dispositivos de medición que requieren calibración?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra registro se muestra calibración por parte de un externo ingeniería en sistemas y pesaje sa de cv.</p>		
SAIA		Liberación de ítems/producto	
1.05.01	<p>Pregunta: ¿Hay un procedimiento escrito para el manejo de ítems en espera y rechazados?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: Si, Control de Producto No Conforme código PE-DC-06.</p>		
1.05.02	<p>Pregunta: ¿Hay registros archivados del manejo de ítems puestos en espera y rechazados?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. Al momento de la auditoría no se ha presentado producto retenido o rechazado.</p>		

1.05.03	<p>Pregunta: ¿Hay un procedimiento documentado de liberación de producto disponible?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, Identificación y Trazabilidad código PE-DC-05.</p>	
1.05.04	<p>Pregunta: ¿Se mantienen en archivo los registros de liberación de producto?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, Verificación de Condiciones de Embarque. formato Liberación de producto terminado código F-DE-07.</p>	
1.05.05	<p>Pregunta: ¿Hay un procedimiento documentado para el manejo de quejas/comentarios sobre la inocuidad alimentaria de los clientes y compradores junto con los registros y las respuestas de la compañía, incluyendo las acciones correctivas?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, Procedimiento Acciones Correctivas código PE-DC-03.</p>	
SAIA	Control/Supervisión de Proveedores	
1.06.01	<p>Pregunta: ¿Hay una lista de proveedores aprobados y proveedores de servicios?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, documentado como Especificación código ES-DA-03- Requisitos de seguridad alimentaria para empaques código ES-DA-02. Control de proveedores y productos comprados código PE-DA-01.</p>	
1.06.02	<p>Pregunta: ¿Existen especificaciones escritas actuales relacionadas con la inocuidad de los alimentos para todos los productos entrantes, ingredientes, materiales (incluido el embalaje primario), servicios prestados en el sitio y servicios subcontratados?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, Control de Proveedores y Productos Comprados código PE-DA-01.</p>	
1.06.03	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento escrito que detalle cómo los proveedores y los proveedores de servicios son evaluados, aprobados e incluyen las actividades de verificación en curso, incluido el monitoreo? Tenga en cuenta que los controles preventivos de la cadena de suministro y los controles aplicados en la cadena de suministro también se mencionan en el Módulo 7.</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, Control de Proveedores y Productos Comprados código PE-DA-01.</p>	

1.06.04	<p>Pregunta: ¿Tiene la organización evidencia documentada para garantizar que todos los productos entrantes, ingredientes, materiales y servicios suministrados en el sitio y proveedores de servicios subcontratados cumplan con los requisitos de aprobación y que se sigan todas las actividades de verificación de proveedores (incluido el monitoreo), tal como se define en el procedimiento de aprobación?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Deficiencia Menor</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Menor. No se cuenta con documentación que respalde las buenas practicas por parte del proveedor de papel de Estraza utilizado para Ejote y caja por parte de Novatec. Se muestra carta garantía por parte de industrias mercury s d rl de cv, tarimas Lopez, e muestra certificado de tratamiento térmico ht, international paper empaques industriales de Mexico S de RL de CV, se muestra documentación por parte de proveedores de materia prima.</p>	

<p>Comentarios del auditado: Se investigó a proveedores certificados de papel de estraza para el ejote, no se encontró. Por lo que se le propuso a PCA (Proveedor de caja de cartón encerada y certificado en Estados Unidos) que nos hiciera y pudiera proveer de un papel semejante y que pudiera estar en contacto directo con el producto. Nos diseñó y nos provee del papel. Se adjunta print card, foto del papel, orden de compra y certificados y carta garantía de PCA.</p>		<p>View Files</p>
	<p>AC Aceptada?</p>	
<p>Comentarios de OC/Auditor: Aceptada.</p>	<p>Sí</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>

1.06.05	<p>Pregunta: Cuando los proveedores externos de servicios de laboratorio están llevando a cabo pruebas relacionadas con la inocuidad de los alimentos, ¿están estos laboratorios autorizados y/o acreditados (por ejemplo, ISO 17025 o equivalente, regulaciones nacionales, locales, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra acreditación de Análisis técnicos SA de CV, Agrolab alcance alimentos acreditación No. A-0618-06/15 vigente a partir del 2015-02-12.</p>	

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

1.07.01	<p>Pregunta: ¿Existe un documento que indique cómo funciona el sistema de seguimiento de productos de la compañía, permitiendo de este modo que se produzca un seguimiento hacia atrás y hacia adelante en caso de un posible problema de retiro?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, Identificación y Trazabilidad código PE-DC-08.</p>	

1.07.02	<p>Pregunta: ¿Tiene la organización un programa de recuperación documentado que incluya procedimientos, funciones del equipo de recuperación y detalles de contacto, listados de contactos externos, requisitos para las verificaciones de efectividad de la recuperación, explicación de diferentes clases de recuperación y manejo del producto recuperado del mercado?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, Recuperación de producto código PE-DC-10 Se muestra lista de contactos para recuperación de productos.</p>	

1.07.03	<p>Pregunta: ¿Las pruebas de los procedimientos de recuperación (incluido el seguimiento) se realizan y documentan al menos cada seis meses, y la empresa puede demostrar la capacidad de rastrear los materiales (un paso adelante, un paso atrás) con eficacia?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra ejercicios realizados cada 6 meses por la organización ultimo realizado en el mes de Agosto 2020, con documentación de respaldo, lecciones aprendidas.</p>	

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

1.08.01	<p>Pregunta: ¿Existe una evaluación escrita de la vulnerabilidad de fraude alimentario (FFVA) y un plan de protección para todos los tipos de fraude, incluidos todos los productos entrantes y salientes?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra documento Fraude alimentario.</p>	
1.08.02	<p>Pregunta: ¿La empresa tiene un plan documentado de bioseguridad basado en los riesgos asociados con la operación?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, Seguridad en Alimentos código PE-DR-02.</p>	
1.08.03	<p>Pregunta: ¿Se mantienen los registros asociados con el plan de bioseguridad y sus procedimientos, incluido el monitoreo, las medidas correctivas y los registros de verificación (cuando corresponda)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se realiza registro de entrada y salida de personal, entrada y salida de visitantes y proveedores.</p>	
1.08.04	<p>Pregunta: ¿Hay una lista actual de números de teléfono de contacto de emergencia para la administración, el cumplimiento de la ley y las agencias reguladoras apropiadas?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra publicado como Telefonos de emergencia en el area de comedor, acceso de los trabajadoresm oficinas.</p>	
1.08.05	<p>Pregunta: ¿Los visitantes y contratistas de las operaciones de la compañía deben adherirse a los procedimientos de bioseguridad?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, al momento de ingresar a la operación se dan a conocer por parte de personal de vigilancia las políticas de la empresa.</p>	
BPM	BPM General	
5.01.01	<p>Pregunta: ¿Hay una persona designada responsable del programa de inocuidad alimentaria de la operación?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, la organización tiene una persona responsable de llevar a cabo el programa de Inocuidad, se muestra competencias de Maura Ivonne Suarez Mendoza, con el tema Desarrollo e Emplementacion de un sistema HACCP Analisis de peligros y puntos criticos de control 4,5,6 de marzo 2020 avalado por HACCP alliance, tema fraude alimentario VS defensa alimentaria 23/07/20 FSPCA preventive controls for human food 03/06/20</p>	

5.01.02	<p>Pregunta: ¿Están todos los químicos de limpieza y mantenimiento (pesticidas, desinfectantes, detergentes, lubricantes, etc.) almacenados de forma segura y están etiquetados correctamente?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, Se observa almacenamiento de sanitizantes en un área asignada bajo resguardo.</p>	
5.01.03	<p>Pregunta: ¿Los químicos de "grado alimenticio" y "grado no alimenticio" se manejan apropiadamente, de acuerdo con la etiqueta y se almacenan de manera controlada?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se cuenta con un área bajo resguardo claramente identificados.</p>	
5.01.04	<p>Pregunta: ¿Los carteles que respaldan las BPM se publicaron de forma adecuada?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, en el acceso principal se tiene publicados pictogramas donde se hace mención al lavado de manos, prohibido de uso de joyería, prohibido comer, fumar o beber en áreas de operación por ejemplo.</p>	
5.01.05	<p>Pregunta: ¿Se implementan los controles necesarios de defensa alimentaria en la operación?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se cuenta con accesos resguardados, donde se permite el acceso a solo personal autorizado, almacenes bajo llave.</p>	
BPM	Control de Plagas	
5.02.01	<p>Pregunta: ¿Los productos o ingredientes están libres de plagas (por ejemplo, insectos, roedores, pájaros, reptiles, mamíferos) o alguna evidencia de ellos? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, al momento de la auditoria se observa materiales de empaque, materia prima, contenedores con producto libres de insectos, roedores, pájaros, mamíferos o evidencia animal.</p>	
5.02.02	<p>Pregunta: ¿Los suministros de empaque están libres de plagas (por ejemplo, insectos, roedores, pájaros, reptiles, mamíferos) o alguna evidencia de ellos? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa material de empaque libre de evidencia animal.</p>	
5.02.03	<p>Pregunta: ¿Las áreas de planta y almacenamiento están libres de plagas (por ejemplo, insectos, roedores, pájaros, reptiles, mamíferos) o alguna evidencia de ellos?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa áreas de almacenamiento libre de evidencia animal.</p>	

5.02.04	<p>Pregunta: ¿Está el área fuera de la instalación libre de evidencia de actividad de plagas?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa áreas externas libres de evidencia animal o presencia de plagas.</p>	
5.02.05	<p>Pregunta: ¿Existe un programa efectivo de control de plagas? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, la organización cuenta con un programa de control de plagas implementado con efectividad, no se observa presencia de plagas al momento de la auditoría.</p>	
5.02.06	<p>Pregunta: ¿Los dispositivos de control de plagas están ubicados lejos de las materias primas, el trabajo en progreso, los ingredientes (incluido el agua y el hielo), los productos terminados y el empaquetado, y las trampas venenosas de cebo no se usan dentro de las instalaciones?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, los dispositivos se encuentran colocados en el perímetro interior y exterior de la planta alejado de material de empaque, materia prima.</p>	
5.02.07	<p>Pregunta: ¿Los dispositivos de control de plagas se mantienen limpios e intactos y se marcan como monitoreados (o se escanean códigos de barras) de manera regular?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, al momento de la revisión se observa dispositivos con revisiones de acuerdo a programa, limpios y en buenas condiciones.</p>	
5.02.08	<p>Pregunta: ¿Los dispositivos de control de plagas perimetrales del edificio interior y exterior son adecuados en cantidad y ubicación?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se cuenta con la cantidad necesaria colocados de 20 metros aproximadamente de distancia para poder cubrir el perímetro completo de la planta.</p>	
5.02.09	<p>Pregunta: ¿Están todos los dispositivos de control de plagas identificados por un número u otro código (por ejemplo, código de barras)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, los dispositivos se encuentran con letreros de identificación por numero consecutivo.</p>	
5.02.10	<p>Pregunta: ¿Son efectivos todos los dispositivos de control de plagas y las trampas de cebo están aseguradas?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, en el área exterior se cuenta con dispositivos de cebo asegurados por un cable de acero y dispositivos con llave especial.</p>	

BPM	Áreas de Almacenamiento y Materiales de Embalaje	
5.03.01	<p>Pregunta: ¿El diseño de las instalaciones garantiza la separación de ingredientes (incluido hielo), productos y embalajes almacenados para evitar la contaminación cruzada (esto incluye paletas de productos congelados almacenados sobre paletas de producto sin protección adecuada, así como cualquier problema de contaminación cruzada por alérgenos)?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, durante la auditoria se observa áreas completa identificadas de acuerdo a su uso al entrar la materia prima no tiene contacto con producto terminado.</p>	
5.03.02	<p>Pregunta: ¿El área de almacenamiento está completamente cerrada?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, las instalaciones de almacenamiento se encuentran completamente de cerradas.</p>	
5.03.03	<p>Pregunta: ¿El uso de la instalación está restringido al almacenamiento de productos alimenticios?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, al momento de la auditoria solo se observa producto para empacar.</p>	
5.03.04	<p>Pregunta: ¿Los materiales rechazados o en espera están claramente identificados y separados de otros materiales?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa materiales, producto identificados.</p>	
5.03.05	<p>Pregunta: ¿Los productos crudos, el trabajo en proceso, los ingredientes (incluido el agua y el hielo), los productos terminados y los envases que entran en contacto con alimentos están dentro de las tolerancias aceptadas para el deterioro y están libres de adulteración? CUALQUIER DESCUENTO DE PUNTOS EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN UNA FALLA AUTOMÁTICA DE LA AUDITORÍA.</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, al momento de la auditoria se observa producto, material de empaque dentro de las tolerancias.</p>	
5.03.06	<p>Pregunta: ¿Están limpias todas las áreas de almacenamiento, especialmente las estructuras de estanterías, luces, techos, áreas del piso junto a las paredes y otras áreas de difícil acceso?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, al momento de la auditoria se observa áreas de almacenamiento limpias y ordenadas.</p>	
5.03.07	<p>Pregunta: ¿Están los materiales (productos básicos, envases, ingredientes, ayudas de procesamiento, trabajos en progreso, etc.) debidamente marcados con códigos de rotación (fechas de recepción, fechas de fabricación, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa materiales codificados correctamente indicando la fecha de produccion y rancho al que corresponde.</p>	

5.03.08	<p>Pregunta: ¿Se rotan los materiales (productos básicos, envases, ingredientes, ayudas de procesamiento, trabajo en progreso, etc.) utilizando la política FIFO?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se lleva a cabo la política de primeras entradas- primeras salidas de acuerdo a las fechas de recepción y elaboración.</p>	
5.03.09	<p>Pregunta: ¿Están las áreas de almacenamiento a las temperaturas adecuadas para los productos almacenados?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa controladores con temperatura de 30-33° F.</p>	
<p>BPM Prácticas Operacionales</p>		
5.04.01	<p>Pregunta: El flujo del proceso, el diseño de la instalación, el control del trabajador, el control de los utensilios, el uso interno del vehículo, etc., garantizan que los productos terminados (procesados) no estén contaminados por productos crudos (sin procesar)?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, de acuerdo a la distribución de entrada de materia prima y producto terminado estos no tienen contacto después de haber entrado a la operación.</p>	
5.04.02	<p>Pregunta: ¿Están todos los materiales expuestos (productos, empaques, etc.) protegidos de la contaminación del techo (por ejemplo, escaleras, motores, condensación, lubricantes, pasarelas, paneles sueltos, aislamiento, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, no se observa materiales expuestos al momento de la auditoria.</p>	
5.04.03	<p>Pregunta: ¿Las áreas de producción están completamente cerradas?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, al momento de la auditoria se observa áreas completamente cerradas.</p>	
5.04.04	<p>Pregunta: ¿Las áreas de producción están limpias y bien mantenidas? Especialmente luces, conductos, ventiladores, áreas del piso, las paredes y el equipo, y otras áreas de difícil acceso?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa áreas de producción limpias.</p>	
5.04.05	<p>Pregunta: ¿Todo el trabajo que se vuelve a hacer/re-empacar se maneja correctamente?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. No se observa materiales para re-empaque.</p>	

5.04.06	<p>Pregunta: ¿Se examinan los ingredientes crudos antes del uso?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si, se realizan inspecciones visuales en búsqueda de materias extrañas.</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
5.04.07	<p>Pregunta: ¿Los productos terminados están codificados (envases de cartón y unidades) para el día de la producción?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si, se observa fechas de elaboración en producto terminado.</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
5.04.08	<p>Pregunta: ¿Están los métodos de control de materiales extraños (por ejemplo, detectores de metales, trampas metálicas, imanes, inspección visual, máquinas de rayos X, etc.) en su lugar y se someten a pruebas periódicas (cuando corresponda) para garantizar el funcionamiento correcto?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si, se realizan inspecciones visuales.</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
5.04.09	<p>Pregunta: ¿Utiliza la instalación las tiras de prueba, los equipos de prueba o las sondas de prueba apropiados para verificar las concentraciones de productos químicos antimicrobianos (agua de contacto del producto, sanitizantes terminales, estaciones de inmersión, etc.) que se utilizan, están en condiciones operativas y se están utilizando correctamente?</p> <p>Comentarios del Auditor: Menor. Se hace uso de sales cuaternarias aplicadas en desinfección de superficies, en un rango de 500 ppm, haciendo uso de tiras reactivas donde el rango indicado es de 400-600 ppm, por lo que no se tiene la lectura exacta de la medición.</p> <div data-bbox="250 1041 1516 1373" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Comentarios del auditado: El proveedor Betaprocessos nos envía una hoja de sugerencias de uso de concentraciones de sales cuaternarias de amonio y que puedan ser monitoreadas. Sugiere el uso de 200 a 400ppm para sanitización de superficies en áreas de proceso. Se prepara en atomizadores identificados a 400ppm y se comprueba con tiras para sales cuaternarias de bajo rango (escala 50, 100,200, 400 ppm). View Files</p> <table border="1" data-bbox="256 1159 1510 1365"> <thead> <tr> <th data-bbox="256 1159 1071 1205"></th> <th data-bbox="1071 1159 1179 1205">AC Aceptada?</th> <th data-bbox="1179 1159 1510 1205"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="256 1205 1071 1365">Comentarios de OC/Auditor: Aceptada.</td> <td data-bbox="1071 1205 1179 1365" style="text-align: center; vertical-align: middle;">Sí</td> <td data-bbox="1179 1205 1510 1365"> <p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </tbody> </table> </div>		AC Aceptada?		Comentarios de OC/Auditor: Aceptada.	Sí	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Deficiencia Menor</p>
	AC Aceptada?							
Comentarios de OC/Auditor: Aceptada.	Sí	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
5.04.10	<p>Pregunta: ¿Las estaciones de lavado de manos son adecuadas en número y están ubicadas de forma adecuada para el acceso de los trabajadores y el uso de monitoreo?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si, se cuenta con estaciones para el lavado de manos ubicados en el acceso principal de la operación con un numero de 6 estaciones para el lavado de manos en el acceso principal de la operacion y 1 estacion fuera de los sanitarios, para un grupo aproximado de 10 personas al momento de la auditoria.</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>						

5.04.11	<p>Pregunta: ¿Las estaciones de lavado de manos funcionan correctamente, tienen agua a temperatura y presión adecuadas, están adecuadamente abastecidas (por ejemplo, toallas desechables, jabón sin perfume, etc.) y están restringidas solo para el lavado a mano?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, Al momento de la auditoria se observa que las estaciones de lavado de manos cuentan con agua caliente, si cuentan con jabón sin aroma, papel para el secado de manos, contenedor de basura.</p>	
5.04.12	<p>Pregunta: ¿Las instalaciones sanitarias son adecuadas en cantidad y ubicación y están adecuadamente abastecidas (por ejemplo, papel higiénico, toallas desechables, jabón sin aroma, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se cuenta con 3 sanitarios funcionando y 2 mingitorios para hombres y 5 sanitarios para mujeres, para un grupo de 10 personas al momento de la auditoría.</p>	
5.04.13	<p>Pregunta: ¿Las estaciones de sanitización de manos secundarias (por ejemplo, dispensadores sin contacto) son adecuadas en número y ubicación, y las estaciones se mantienen de manera adecuada?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se cuenta con estaciones de gel alcohólico en accesos de la operación.</p>	
5.04.14	<p>Pregunta: ¿Los limpia pies, las espumadoras o las estaciones de sanitización en polvo seco son adecuados en cantidad y ubicación, y las estaciones se mantienen de manera adecuada?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se cuenta con un pediluvio en el acceso de la operación correctamente abastecida y monitoreada mientras la operación esta funcionando.</p>	
5.04.15	<p>Pregunta: ¿Los contenedores de un solo uso se utilizan solo para dicho propósito y de esa forma prevenir la posible contaminación cruzada?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, al momento de la auditoria se observa siendo utilizados de acuerdo su uso destinado.</p>	
5.04.16	<p>Pregunta: ¿Los recipientes reutilizables lavables o usados con un forro están claramente designados para el propósito específico (basura, producto sin procesar, producto terminado, nuevo trabajo, hielo, etc.) de manera que se previene la contaminación cruzada?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa cajas plásticas identificadas de acuerdo a su uso.</p>	
5.04.17	<p>Pregunta: ¿Los dispositivos se utilizan para medir, regular o controlar la temperatura, el pH, la acidez, la actividad del agua y otras condiciones que afectan la inocuidad de los alimentos, funcionan correctamente y se mantienen adecuadamente?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, al momento de la auditoria se observa funcionando correctamente termómetro y equipo para medir PH.</p>	

BPM		Prácticas del Trabajador	
5.05.01	<p>Pregunta: ¿Los trabajadores se lavan y desinfectan las manos antes de comenzar a trabajar todos los días, después de usar el baño, después de los descansos, antes de ponerse los guantes y cuando las manos pueden estar contaminadas?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: Si, Los trabajadores lavan sus manos después de comer, usar el baño y al inicio de operaciones como lo establece el procedimiento, condiciones de trabajo. Al momento de la auditoria se observa trabajadores teniendo acceso a sus labores cumpliendo con la actividad de lavado de manos.</p>		
5.05.02	<p>Pregunta: ¿Las uñas de los trabajadores están limpias, cortas y sin esmalte de uñas?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: Si, Los trabajadores tiene la uñas cortas y limpias, como lo establece las condiciones de trabajo obligaciones del empleado.</p>		
5.05.03	<p>Pregunta: ¿No hay señales de que haya trabajadores con quemaduras, llagas, heridas abiertas o que muestren signos de enfermedades transmitidas por los alimentos y que trabajen directa o indirectamente con los alimentos?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: Si, Los trabajadores están libres de llagas, heridas abiertas.</p>		
5.05.04	<p>Pregunta: ¿Los trabajadores usan redes efectivas que contienen todo el cabello?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: Si, Los trabajadores usan cubre cabello adecuados.</p>		
5.05.05	<p>Pregunta: ¿La joyería está confinada a una alianza de boda sencilla y no se usan relojes?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: Si, al momento de la auditoria se observa trabajadores sin uso de joyeria.</p>		
5.05.06	<p>Pregunta: ¿Todos los trabajadores usan prendas protectoras externas adecuadas para la operación (por ejemplo, ropa limpia apropiada, batas, delantales, mangas y guantes sin látex)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: Si, los trabajadores hacen uso de vestimenta de protección necesaria, mangas, guantes.</p>		
5.05.07	<p>Pregunta: ¿Se quitan los trabajadores las prendas protectoras externas (por ejemplo, batas, delantales, mangas y guantes) cuando están en descanso, antes de usar los inodoros y cuando se van a casa al final de su turno?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>	
	<p>Comentarios del Auditor: Si, los trabajadores dejan sus prendas de trabajo en la aduana cuando salen para su hora de descanso y/o usar el sanitario.</p>		

5.05.08	<p>Pregunta: ¿Hay un área designada para que los trabajadores dejen prendas protectoras externas (por ejemplo, batas, delantales, mangas y guantes) cuando están en descanso y antes de usar los sanitarios?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, los trabajadores dejan la vestimenta en el acceso principal de empaque.</p>	
5.05.09	<p>Pregunta: ¿Los artículos personales de los trabajadores no se almacenan en las áreas de producción o almacenamiento de materiales?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa libres de objetos personales área de producción.</p>	
5.05.10	<p>Pregunta: ¿Está el fumar, comer, masticar y beber confinado a áreas designadas, y se prohíbe escupir en todas las áreas?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, no se permite comer, fumar y beber en el área de empaque, la organización cuenta con un área asignada para estas actividades.</p>	
5.05.11	<p>Pregunta: ¿El agua potable fresca es fácilmente accesible para los trabajadores?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se cuenta con un bebedero en el acceso principal para los trabajadores.</p>	
5.05.12	<p>Pregunta: ¿Se eliminan todos los artículos de la prenda (camisa, blusa, etc.) de los bolsillos superiores y no se usan artículos no seguros (por ejemplo, bolígrafos, gafas en la parte superior de la cabeza, dispositivos Bluetooth, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, al momento de la auditoria se observa trabajadores libres de objetos en sus prendas.</p>	
5.05.13	<p>Pregunta: ¿Los trabajadores reciben una identificación no reproducible (por ejemplo, tarjetas de identificación, tarjetas de identificación de la empresa, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, la organización ha entregado identificaciones con nombre completo, número de trabajador y área de trabajo.</p>	
5.05.14	<p>Pregunta: ¿Los botiquines de primeros auxilios están adecuadamente abastecidos y fácilmente disponibles en las instalaciones, y se utilizan bandas adhesivas azules?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, Al momento de la auditoria la organización cuenta con banditas de color azul, se cuenta con material necesario para realizar curaciones como guantes, se observa que cuenta con gasa, alcohol, agua oxigenada.</p>	

5.06.01	<p>Pregunta: ¿Las superficies del equipo que está en contacto con los alimentos están libres de pintura descascarada, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (por ejemplo, cinta de embalar, hilo, cartón, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, el equipo es de acero inoxidable se encuentra en buenas condiciones.</p>	
5.06.02	<p>Pregunta: ¿Las superficies de los equipos que no están en contacto con los alimentos están libres de pintura descascarada, corrosión, óxido y otros materiales no higiénicos (por ejemplo, cinta de embalar, hilo, cartón, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, el equipo es de acero inoxidable se encuentra en buenas condiciones.</p>	
5.06.03	<p>Pregunta: ¿El diseño, la ubicación y el estado del equipo de contacto con los alimentos (por ejemplo, superficies lisas, costuras de soldadura lisas, materiales no tóxicos, resistentes a la corrosión, sin madera u otros materiales absorbentes) facilitan la limpieza y el mantenimiento efectivo?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa superficies de acero inoxidable, soldaduras lisas en buenas condiciones.</p>	
5.06.04	<p>Pregunta: ¿Hay termómetros (independientes de las sondas de termostato) en todos los refrigeradores y congeladores?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. No se hace uso de temperaturas controladas.</p>	
5.06.05	<p>Pregunta: ¿Los termómetros no son de vidrio y no contienen mercurio?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: No, se observa equipos digitales.</p>	
<p>BPM Limpieza del Equipo</p>		
5.07.01	<p>Pregunta: ¿Las superficies del equipo de contacto con alimentos están limpias?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa superficies de contacto limpias.</p>	
5.07.02	<p>Pregunta: ¿Las superficies del equipo que no está en contacto con los alimentos están limpias?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa superficies de no contacto limpias.</p>	

5.07.03	<p>Pregunta: ¿Los artículos (contenedores, papeleras, etc.) que se usan para guardar o almacenar productos están limpios?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se contenedores re usables como cajas plásticas limpias.</p>	
5.07.04	<p>Pregunta: Durante la limpieza, ¿los productos alimenticios y los materiales de embalaje están protegidos de la contaminación?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. No se observa esta actividad durante la auditoria.</p>	
5.07.05	<p>Pregunta: ¿Están las unidades de refrigeración, incluidas las bobinas en refrigeradores y congeladores, limpias y libres de hielo sucio y envejecido?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. No se hace uso de temperaturas controladas.</p>	
5.07.06	<p>Pregunta: ¿Todos los ventiladores están libres de polvo y el techo frente a los ventiladores está libre de depósitos negros excesivos?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa ventiladores de la planta limpios.</p>	
5.07.07	<p>Pregunta: ¿Los equipos almacenados que no se usan a diario se almacenan en un estado limpio con las superficies en contacto con los alimentos protegidas y/o se retienen los horarios de limpieza de alguna manera, aunque no estén en uso?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. Al momento de la auditoria no se observa equipo fuera de uso.</p>	
5.07.08	<p>Pregunta: ¿Todos los utensilios, mangueras y otros artículos que no se utilizan, se almacenan y limpian de manera que se evite la contaminación?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa mangueras en la planta colocadas en bases para evitar colocarlas en piso, se observa limpios.</p>	
5.07.09	<p>Pregunta: ¿Las herramientas de mantenimiento que se usan en las áreas de producción y almacenamiento de la instalación son limpias, sanitarias y libres de corrosión?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se cuenta con un área de almacenamiento con herramientas,</p>	
5.07.10	<p>Pregunta: ¿Se eliminan los lubricantes y la grasa en exceso del equipo y se colocan recipientes de captura de lubricante cuando es necesario?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, los equipos cuentan con charolas de contención, no se observa derrames en la planta.</p>	

5.08.01	Pregunta: ¿Los derrames se limpian inmediatamente?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. Al momento de la auditoria no se observa derrames en la operacion.	
5.08.02	Pregunta: ¿Los residuos y la basura se eliminan con frecuencia de las áreas de producción y almacenamiento?	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si, no se observa acumulación de basura en el interior y exterior de la planta.	
5.08.03	Pregunta: ¿Los drenajes del piso fluyen de una manera que evita la contaminación (por ejemplo, de áreas de alto a bajo riesgo, de alto riesgo directamente al sistema de drenaje), están cubiertos, parecen limpios, libres de olores y están bien mantenidos?	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si, se observa coladeras cubiertas, limpias.	
5.08.04	Pregunta: ¿Las áreas de alto nivel, incluidas las tuberías elevadas, los conductos, los ventiladores, etc., parecen estar limpias?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. No se tiene área de mezanine en la operación.	
5.08.05	Pregunta: ¿Las cortinas plásticas de tira se mantienen en buenas condiciones, se mantienen limpias y montadas para que las puntas no toquen el piso?	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si, se observa cortinas hawaianas limpias, sin tocar piso en buenas condiciones.	
5.08.06	Pregunta: ¿El equipo de protección personal (EPP) para el personal de sanitización cumple con los requisitos de las etiquetas para uso de los productos químicos, y está en buenas condiciones y almacenado para evitar la contaminación cruzada con materias primas, productos en proceso, ingredientes, productos terminados o envases?	Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si, se cuenta con equipo de acuerdo a las indicaciones de la etiqueta como guantes, lentes, botas.	
5.08.07	Pregunta: ¿El equipo de limpieza se mantiene limpio y almacenado correctamente?	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si, se cuenta con ganchos para colgar por área el equipo de limpieza.	
5.08.08	Pregunta: ¿Se ha identificado el equipo de limpieza para evitar posibles problemas de contaminación cruzada (por ejemplo, producción, mantenimiento, equipo de baño externo)?	Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si, los utensilios de limpieza son identificados por color de acuerdo al área de uso por ejemplo azul para producción.	

5.08.09	<p>Pregunta: ¿Todos los artículos utilizados para sanitización son apropiados para su propósito designado (por ejemplo, sin lana de acero, cerdas de metal, etc.)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa utensilios de cerdas y mangos plásticos.</p>	
5.08.10	<p>Pregunta: ¿Están limpias las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa sanitarios y estaciones de lavado de manos limpios.</p>	
5.08.11	<p>Pregunta: ¿Están limpias las instalaciones de descanso de los trabajadores, incluidos los microondas y los refrigeradores, y no tienen productos alimenticios podridos o vencidos?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa áreas de descanso limpias.</p>	
5.08.12	<p>Pregunta: ¿El taller de mantenimiento está organizado, con el equipo y los repuestos almacenados de forma prolija y ordenada?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa taller de mantenimiento limpio y ordenado.</p>	
5.08.13	<p>Pregunta: ¿Los vehículos de transporte interno (por ejemplo, elevadores de horquilla, máquina bobcat, patín hidráulico, carros, limpiadores de pisos, etc.) están limpios, no emiten humos tóxicos y se usan de manera sanitaria?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa montacargas, patines limpios</p>	
5.08.14	<p>Pregunta: ¿Los camiones de envío están limpios y en buenas condiciones?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa camión listo para cargar limpio y en buenas condiciones.</p>	
BPM	Sitio	
5.09.01	<p>Pregunta: ¿Existe un plan del sitio que muestre la ubicación de las instalaciones, los sitios adyacentes, las carreteras, las fuentes de agua, las aguas pluviales, las aguas residuales y otras características relevantes?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, al momento de la auditoría se muestra croquis del empaque donde se muestra los terrenos adyacentes, distribución dentro de la instalación</p>	

5.09.02	<p>Pregunta: ¿Hay un plano de planta de la instalación que muestre el diseño del edificio, las áreas de producción, las áreas de almacenamiento, las fuentes de agua y los accesorios, el diseño de los equipos y los patrones de flujo de tráfico?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, la operación cuenta con un mapa con la identificación donde se indica la ubicación de sanitarios, almacenes, líneas de producción.</p>	

BPM	Edificios y Terrenos
-----	----------------------

5.10.01	<p>Pregunta: ¿Están todas las luces en la instalación, que podrían contaminar las materias primas, el trabajo en progreso, los ingredientes (incluido hielo), los productos terminados, los equipos o los envases, protegidos, recubiertos o son resistentes a trizaduras para proteger el producto de la contaminación en caso de rotura?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa lamparas, focos e iluminación con protección en todas las áreas de la instalación.</p>	

5.10.02	<p>Pregunta: ¿La operación ha eliminado o controlado adecuadamente cualquier problema potencial de contaminación de metal, vidrio o plástico duro?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, al momento de la auditoria no se observa problemas de contaminación por material extraño.</p>	

5.10.03	<p>Pregunta: ¿Ha eliminado la instalación el uso de elementos o superficies de madera?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, la instalación se observa libre de madera excepto tarimas certificadas por tratamiento.</p>	

5.10.04	<p>Pregunta: ¿Hay iluminación adecuada en las áreas de producción y almacenamiento?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Deficiencia Menor</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Menor. Se observa falta de iluminación en el area de almacen de material de empaque.</p>	

<p>Comentarios del auditado: Se compraron y colocaron dos reflectores que proporcionen buena iluminación en el almacén de empaque, fueron colocados en esquinas de forma diagonal. Se comprueba que la iluminación es óptima. Se adjunta factura de compra y fotos del antes y después de colocar los reflectores.</p>		View Files
	<p>AC Aceptada?</p>	
<p>Comentarios de OC/Auditor: Aceptada.</p>	<p>Sí</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>

5.10.05	<p>Pregunta: ¿La ventilación es adecuada para controlar el polvo, la condensación, los olores y los vapores?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>								
	<p>Comentarios del Auditor: Si, la instalación cuenta con ventilación adecuada en el interior de la planta.</p>									
5.10.06	<p>Pregunta: ¿Están las superficies del piso en buenas condiciones, sin agua estancada, sin grietas que atrapen los desechos y son fáciles de limpiar?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Deficiencia Mayor</p>								
	<p>Comentarios del Auditor: Mayor. Se observa en diferentes areas de la operacion pisos quebrados.</p>									
	<table border="1"> <tr> <td colspan="3">Comentarios del auditado: No realizaremos alguna acción correctiva por el momento.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>AC Aceptada?</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Comentarios de OC/Auditor: Rechazada. La accion correctiva no fue completada.</td> <td>No</td> <td>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 3</td> </tr> </table>		Comentarios del auditado: No realizaremos alguna acción correctiva por el momento.				AC Aceptada?		Comentarios de OC/Auditor: Rechazada. La accion correctiva no fue completada.	No
Comentarios del auditado: No realizaremos alguna acción correctiva por el momento.										
	AC Aceptada?									
Comentarios de OC/Auditor: Rechazada. La accion correctiva no fue completada.	No	Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 3								
5.10.07	<p>Pregunta: ¿Los desagües del piso son necesarios para el drenaje y la limpieza?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>								
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa ubicación estratégica de desagües dentro de la planta.</p>									
5.10.08	<p>Pregunta: ¿Están todos los puntos de entrada a las áreas de producción y almacenamiento protegidos para evitar la entrada de roedores y aves?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>								
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa completamente cerrada la operacion.</p>									
5.10.09	<p>Pregunta: ¿Las puertas de los muelles están equipadas con amortiguadores/silenciadores para sellar contra los camiones en entornos de temperatura controlada?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>								
	<p>Comentarios del Auditor: Si, las puertas de los muelles están equipadas con amortiguadores.</p>									
5.10.10	<p>Pregunta: ¿Se mantienen los niveladores de carga y los amortiguadores/silenciadores de carga en buenas condiciones, a prueba de plagas y libres de escombros?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>								
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observan niveladores limpios y en buenas condiciones.</p>									
5.10.11	<p>Pregunta: ¿Las paredes exteriores están libres de agujeros para evitar las plagas y están diseñadas y protegidas las tuberías, conductos de ventilación y conductos de aire para evitar la entrada de plagas (por ejemplo, mediante el uso de malla fina)?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>								
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa paredes exteriores en buenas condiciones, libres de agujeros.</p>									

5.10.12	<p>Pregunta: ¿Las paredes interiores y los techos están libres de grietas y hendiduras para evitar el refugio de plagas y permitir una sanitización adecuada?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa paredes en buenas condiciones.</p>							
5.10.13	<p>Pregunta: ¿Se mantiene un perímetro interno de la pared de 18 "(46 cm) dentro de la instalación, con acceso adecuado a estos perímetros de pared, lo que permite la inspección y limpieza?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa pasillo sanitario en almacenes.</p>							
5.10.14	<p>Pregunta: ¿El área exterior se encuentra inmediatamente fuera de la instalación, incluidos los caminos, los patios y las áreas de estacionamiento, sin basura, malezas y agua estancada?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: Si, las areas exteriores se encuentran limpias y ordenadas.</p>							
5.10.15	<p>Pregunta: ¿Se están implementando medidas de control para el almacenamiento externo de equipos, tarimas, llantas, etc. (es decir, fuera del lodo, con los extremos de las tuberías tapados, apilados para evitar el refugio de plagas, lejos del perímetro del edificio)?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: Si, al momento de la auditoria no se observa acumulación de llantas, tarimas o equipos fuera de uso en el exterior de la planta.</p>							
5.10.16	<p>Pregunta: ¿Se inspeccionan las tarimas para separar y reemplazar las tarimas sucias o rotas, y las tarimas rotas o sucias no están en uso?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Deficiencia Menor</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: Menor. Se observa tarimas sucias y con telarañas en el area de almacen de material de empaque.</p>							
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Comentarios del auditado: <i>En el almacén de empaque se observaron tarimas sucias y con telarañas, debido a que al realizar la limpieza no había buena iluminación, aunado a que no había una verificación después de realizar la limpieza. Se colocaron 2 reflectores, aunado a la limpieza correctiva de las tarimas y se implementa la verificación de la limpieza por parte del Jefe del área. Se adjuntan fotos del antes, durante y después de la limpieza y del registro.</i></p> <div style="text-align: right;">View Files</div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 10%; text-align: center;">AC Aceptada?</th> <th style="width: 30%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Comentarios de OC/Auditor: Aceptada-</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">Sí</td> <td> <p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </tbody> </table> </div>				AC Aceptada?		Comentarios de OC/Auditor: Aceptada-	Sí	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	AC Aceptada?							
Comentarios de OC/Auditor: Aceptada-	Sí	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
5.10.17	<p>Pregunta: ¿Está limpio el área alrededor del contenedor de basura/camión de servicio/basurero?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa limpia el área de contenedor de basura.</p>							

5.10.18	Pregunta: ¿Los recipientes de basura y los contenedores de basura están cubiertos o cerrados?	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si, se observa contenedores de basura con tapadera.	
5.10.19	Pregunta: ¿Están todas las líneas de agua protegidas contra el reflujó del sifón?	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si, se cuenta con válvula check en el área del pozo.	
5.10.20	Pregunta: ¿El laboratorio en el sitio está completamente cerrado y separado de las áreas de producción y almacenamiento?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. La organización no cuenta con laboratorio dentro de sus instalaciones.	

BPM	Archivos Químicos
------------	--------------------------

5.11.01	Pregunta: ¿Hay copias de todas las Hojas de Datos de Seguridad (detergentes, desinfectantes, pesticidas, etc.) archivadas y totalmente accesibles en todo momento con índices claros?	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si, se muestra ficha técnica de clorosanox 13% (utilizado en el hidrocóoler, hielo para brocoli), betaquat 4 (tapetes, guantes, cuchillos, superficies comedor), Gell troll E, Bio Bac, Hi Remove	
5.11.02	Pregunta: ¿Hay copias de etiquetas de muestras para uso químico, donde no se puede acceder inmediatamente a la etiqueta completa (por ejemplo, productos químicos para roedores, desinfectantes de productos)?	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si, se cuenta con un archivo de etiquetas, fichas técnicas y fichas de seguridad.	
5.11.03	Pregunta: ¿Existen registros de inventario de sustancias químicas, incluidos pesticidas, fertilizantes y productos químicos de limpieza y sanitización?	Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si, se muestra Registro de inventario de químicos.	
5.11.04	Pregunta: ¿Existen Procedimientos Operativos Estándar (POE) específicos para el monitoreo/prueba y cambio de sistemas de agua recirculados y por lotes (por ejemplo, tanques de descarga, canales, aspiradoras hidráulicas, enfriadores hidráulicos, etc.) y pruebas de sistemas de agua de un solo paso?	Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si, se describe en el IT-DE-05 Ver 07 para considerar la medición de pH y el manejo de agua.	

BPM	Documentación de Control de Plagas
------------	---

5.12.01	<p>Pregunta: ¿Existe un programa documentado de control de plagas que detalla el alcance del programa, las plagas objetivo y la frecuencia de los controles, incluyendo una copia del contrato con la empresa de exterminio (si se utiliza), licencias/capacitación de Operador de Control de Plagas (si se usan cebos) y documentos del seguro?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra documentación del proveedor licencia sanitaria numerop 09 22 14 AP 001 servicios de control de plagas del centro sa de cv, contrato de servicio vigente al 31 de diciembre 2020, poliza de responsabilidad civil 20202 diciembre. programa de servicios 2020.</p>	
5.12.02	<p>Pregunta: ¿Hay un dibujo esquemático/plano de la instalación que muestre las ubicaciones numeradas de todos los dispositivos de control de plagas (por ejemplo, trampas para roedores, estaciones de cebo, trampas de luz para insectos, etc.) tanto dentro como fuera de la instalación?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra lay out estaciones de control y trampas de luz negra fresh cooling cebaderos 50, control mecanico 51 trampas de luz negra 10.</p>	
5.12.03	<p>Pregunta: ¿Se crean informes de servicio para las verificaciones de control de plagas que detallan los registros de inspección, los registros de la aplicación y las acciones correctivas de los problemas observados (internos y/o contratados)?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra registros en el formato certificado de cebaderos luz negra (L.L.N), certificado equipo de contro (mecanico (edcm), Certificado equipo de control quimico (cebadero)E. D. C).</p>	
<p>BPM Registros de Monitoreo de Operaciones</p>		
5.13.01	<p>Pregunta: ¿Existen registros de inspección para los productos entrantes (por ejemplo, materias primas, ingredientes y materiales de embalaje)?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, monitoreo de inocuidad (elote amarillo), evaluacion de producto empacado (producto recibido empacado de campo), evaluacion de producto a granel de campo. verificacion de tarimas para producto terminado</p>	
5.13.02	<p>Pregunta: ¿Hay registros de inspección en remolques entrantes (y otras formas de transporte) para roedores e insectos, limpieza, agujeros y control de temperatura del remolque (para alimentos que requieren control de temperatura para seguridad y/o según lo requerido por las especificaciones del comprador)?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra registro en el formato monitoreo de inocuidad (elote amarillo), evaluacion de producto empacado (producto recibido empacado de campo),</p>	
5.13.03	<p>Pregunta: ¿Existen registros para las actividades necesarias de monitoreo del proceso (ej. pH, temperatura del agua vs. temperatura del producto, detección de metales, rayos X, etiquetado, procesos de calentamiento, procesos de reducción/muerte, pesticidas pos-cosecha (por ejemplo, fungicidas, encerado, etc.), control de la actividad del agua, secado, etc.), mostrando, por ejemplo, frecuencias de monitoreo, resultados y, cuando sea necesario, las acciones correctivas?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra registros en el formato medicion de cloro libre FDC 20, (medicion de cloro libre y ph) monitoreo maximo cada hora. Determinacion de concentraciones de sales cuaternarias de amonio F DC49.</p>	

5.13.04	<p>Pregunta: ¿Existen registros (con acciones correctivas) que muestren pruebas de resistencia antimicrobiana (por ejemplo, cloro libre, ORP, ácido peroxiacético) prueba de resistencia de soluciones de hielo y agua en contacto con el producto antes de la puesta en marcha y durante toda la producción?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra registros en el formato medicion de cloro libre FDC 20, (medicion de cloro libre y ph) monitoreo maximo cada hora. Determinacion de concentraciones de sales cuaternarias de amonio F DC49.</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
5.13.05	<p>Pregunta: ¿Existen registros de monitoreo y/o prueba visual y cambio de sistemas de agua recirculados y discontinuos (por ejemplo, tanques de descarga, canales, aspiradoras hidráulicas, enfriadores hidráulicos, etc.) para la acumulación de material orgánico (turbidez)?</p> <p>Comentarios del Auditor: No, al momento de la auditoria no se evalua la turbidez del agua de hidroccoler.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Comentarios del auditado: Se investiga y se elabora un procedimiento para medir la turbidez. También se adapta un artefacto para medir la misma. Se adjuntan fotos y procedimiento. View Files</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 10%; text-align: center;">AC Aceptada?</th> <th style="width: 30%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;">Comentarios de OC/Auditor: Aceptada.</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle; font-size: 1.2em;">Sí</td> <td style="padding: 5px;"> <p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </tbody> </table> </div>		AC Aceptada?		Comentarios de OC/Auditor: Aceptada.	Sí	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: No Cumple</p>
	AC Aceptada?							
Comentarios de OC/Auditor: Aceptada.	Sí	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
5.13.06	<p>Pregunta: ¿Existen registros (con acciones correctivas) que muestren las pruebas de resistencia a los antimicrobianos de las estaciones de mano/pie/herramienta de inmersión, y hay registros de inventario y reabastecimiento para las estaciones de gel y de pulverización?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra registros revision de desinfectantes en areas comunes y consumibles, limpieza y sanitizacion aduana y servicios sanitarios F-DS-13.</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
5.13.07	<p>Pregunta: ¿Existe un programa de rendición de cuentas de herramientas para cuchillos y herramientas de corte similares utilizadas en el área de producción?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra formato Control de cuchillos. (cuchillos y guantes).</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
5.13.08	<p>Pregunta: ¿Hay un registro de inspección previa a la operación?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra registros en el formato Inspeccion pre operacional diaria F DC 11</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
5.13.09	<p>Pregunta: ¿Se ha realizado una evaluación de riesgos documentada para garantizar que se identifiquen y controlen los riesgos de inocuidad alimentaria relevantes para la ubicación de la instalación y el uso de la tierra adyacente?</p> <p>Comentarios del Auditor: Si, Análisis de peligros de terrenos adyacentes MH DC 02.</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>						

5.13.10	<p>Pregunta: ¿Existe un certificado de inspección actual (o registro similar) para las asambleas de prevención de reflujos en las líneas de agua en la instalación?</p>	<p>Posibles puntos: 3 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, constancia de certificación de tuberías con fecha de 21/08/20 realizado por Ing. Rufino lima. se muestra cédula profesional de Jose Alfredo Palafox Alvarez mantenimiento industrial 621898 cédula.</p>	

5.13.11	<p>Pregunta: ¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra auditorias realizadas de manera trimestral, siendo la ultima realizada en el mes de Agosto 2020.</p>	

BPM Archivos de Mantenimiento y Sanitización

5.14.01	<p>Pregunta: ¿La instalación tiene un programa de mantenimiento preventivo y un horario documentado?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 7 Puntuación: Deficiencia Menor</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Menor. No se cuenta con registros de acuerdo al programa establecido. Se muestra Programa de mantenimiento preventivo 2020. no se tiene registros de acuerdo al calendario establecido.</p>	

<p>Comentarios del auditado: Se compromete el equipo de mantenimiento en que se realizarán los registros en lo sucesivo.</p>		
	AC Aceptada?	
<p>Comentarios de OC/Auditor: Rechazada. La accion correctiva no fue completada.</p>	No	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 7</p>

5.14.02	<p>Pregunta: ¿Hay registros de trabajos de mantención y reparaciones y son estos firmados cuando se finaliza el trabajo?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra Orden de Trabajo.</p>	

5.14.03	<p>Pregunta: ¿Hay registros que demuestren que el equipo se limpia y desinfecta correctamente después de que se haya completado el trabajo de mantenimiento y reparación?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Deficiencia Menor</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Menor. Se muestra Orden de trabajo, no se registra la limpieza cuando se realiza mantenimiento por parte de proveedores.</p>	

<p>Comentarios del auditado: Se concientizó al Jefe de mantenimiento como al personal para poder registrar en tiempo y forma la limpieza y sanitización en los registros de mantenimiento preventivo y correctivo cuando se haga servicio a los montacargas.</p>		
	AC Aceptada?	
<p>Comentarios de OC/Auditor: Rechazada. La accion correctiva no fue completada.</p>	No	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 3</p>

5.14.04	<p>Pregunta: ¿Existe un cronograma de limpieza por escrito (Programa Maestro de Sanitización) que muestra qué y dónde debe limpiarse y con qué frecuencia?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra descrito en el Programa de limpieza y sanitización F-03-05.</p>										
5.14.05	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos escritos de limpieza y sanitización (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para la instalación y todo el equipo?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra Preparación de mezcla de limpieza IT DS 01, Limpieza y sanitización de mesa de empaque y corte IR DS 02, limpieza y sanitización de inyector de hielo IT DS 03, Limpieza y sanitización de tuberías IT DS 04, Limpieza y sanitización de pisos y paredes II DS 05, limpieza sanitización de palas/razador de hielo 06, limpieza y sanitización de cuarto de hielo 07, limpieza y sanitización de equipo de refrigeración difusores 08, limpieza y sanitización de equipo de condensadores 09, limpieza de maquina de hielo 13, limpieza y sanitización de totes y canastillas 15, limpieza y sanitización</p>										
5.14.06	<p>Pregunta: ¿Hay registros de limpieza y sanitización en el archivo que muestran lo que se hizo, cuándo y por quién?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra registro limpieza y sanitización equipos e instalación con frecuencia diaria F DS 04 (coladeras), equipos e instalaciones con frecuencia cada 3er día equipos e instalaciones frecuencia semanal (cuartos frío).</p>										
5.14.07	<p>Pregunta: ¿Hay registros que muestren la verificación de las concentraciones químicas de limpieza y desinfección?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra registro limpieza y sanitización equipos e instalación con frecuencia diaria F DS 04 (coladeras), equipos e instalaciones con frecuencia cada 3er día equipos e instalaciones frecuencia semanal (cuartos frío).</p>										
5.14.08	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos documentados y registros de finalización para las actividades de limpieza in situ (CIP) (por ejemplo, limpieza de sistemas de agua de recirculación como canales de lavado, inyectores de hielo, enfriadores hidráulicos, máquinas de hielo, etc.), cuando corresponda?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra descrito en el procedimiento Limpieza y Sanitización de Hidrocooler 17 en temporada alta el cambio es diario en temporada baja cada 3er día y es acondicionado con cloro libre capacidad 9.5 metros cubicos.</p>										
5.14.09	<p>Pregunta: ¿Existe un programa de rutina y un procedimiento por escrito para verificar la efectividad de la sanitización mediante controles rápidos posteriores a la sanitización (por ejemplo, mediciones de ATP, proteínas específicas de alérgenos)?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: No Cumple</p>									
	<p>Comentarios del Auditor: No se hace uso de ATP.</p>										
<table border="1"> <tr> <td colspan="3">Comentarios del auditado: No realizaremos acción correctiva por el momento.</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">AC Aceptada?</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Comentarios de OC/Auditor: Rechazada. La acción correctiva no fue completada.</td> <td style="text-align: center;">No</td> <td> Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 0 </td> </tr> </table>			Comentarios del auditado: No realizaremos acción correctiva por el momento.				AC Aceptada?		Comentarios de OC/Auditor: Rechazada. La acción correctiva no fue completada.	No	Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 0
Comentarios del auditado: No realizaremos acción correctiva por el momento.											
	AC Aceptada?										
Comentarios de OC/Auditor: Rechazada. La acción correctiva no fue completada.	No	Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 0									

5.14.10	<p>Pregunta: ¿Hay registros de sanitización en el archivo que indiquen que los desagües del piso se limpian regularmente (mínimo todos los días en las áreas de producción húmedas y recién cortadas)?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra registro limpieza y sanitizacion equipos e instalación con frecuencia diaria F DS 04 (coladeras).</p>	
5.14.11	<p>Pregunta: ¿Existen registros que muestren que los filtros en el aire acondicionado, la ventilación y las unidades de filtración de aire se limpian y reemplazan regularmente?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. No se cuenta con equipos de aire.</p>	
5.14.12	<p>Pregunta: ¿Existen registros que muestren que las unidades de enfriamiento reciben servicio de mantenimiento y se limpian al menos cada 12 meses o con mayor frecuencia según sea necesario?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra registros en el formato Orden de trabajo realizado el 28/07/20. Servicio realizado por el Proveedor refriamonia.</p>	
5.14.13	<p>Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado de manejo de vidrio y plástico quebradizo (que incluya vidrio de la empresa y política de plástico quebradizo, procedimiento de rotura de vidrio y, cuando sea necesario, un registro de vidrio)?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra descrito en el procedimiento política de vidrios y plasticos duros PF-DC 08, inventario de material de vidrio y plastico duro. F-DC 44.</p>	
<p>BPM Documentación del Trabajador</p>		
5.15.01	<p>Pregunta: ¿Existen registros de la capacitación de orientación de inocuidad alimentaria (BPM), para nuevos trabajadores, (con temas cubiertos y asistentes) y están todos los trabajadores obligados a firmar la política de higiene e inocuidad alimentaria de la compañía?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, Se muestra lista de asistencia F DC 10 medidas covid 24/08/20, induccion buenas practicas, mision, vision codigo de colores, contaminacion cruzada 20/07/20, BPM uso de cubrebocas, lavado de manos 24/08/20m, reglamento de bpm politica de inocuidad y bioseguridad 24/058/20</p>	
5.15.02	<p>Pregunta: ¿Hay registros de la capacitación continua en educación sobre inocuidad alimentaria de los trabajadores, incluidos los temas tratados, los asistentes, etc.?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, Se muestra lista de asistencia F DC 10 medidas covid 24/08/20, induccion buenas practicas, mision, vision codigo de colores, contaminacion cruzada 20/07/20, BPM uso de cubrebocas, lavado de manos 24/08/20m, reglamento de bpm politica de inocuidad y bioseguridad 24/058/20</p>	
5.15.03	<p>Pregunta: ¿Existe un programa de capacitación documentado con registros de capacitación para los trabajadores de sanitización, incluidas las buenas prácticas y los detalles sobre el uso de productos químicos?</p>	<p>Posibles puntos: 5</p> <p>Puntos obtenidos: 5</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, Se muestra capacitacion con el tema Manejo de quimicos 09/03/20 instructor Rufino Lima Hernandez.</p>	

5.15.04	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos escritos y comunicados que exijan que los manipuladores de alimentos informen sobre cortes o rozaduras y/o si sufren alguna enfermedad que pueda ser un riesgo de contaminación para los productos que se producen, y requisitos para regresar al trabajo? (En países con leyes de confidencialidad/privacidad de la salud, por ejemplo, EE. UU., los auditores pueden consultar el procedimiento/política, pero no los registros reales).</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se menciona en el Reglamento de bpm salud y seguridad codigo OD-RH-02.</p>	
5.15.05	<p>Pregunta: ¿Existen registros de incumplimiento de inocuidad alimentaria de los trabajadores y acciones correctivas asociadas (incluidos los registros de reentrenamiento)?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra sanciones disciplinarias F DR 16.</p>	
5.15.06	<p>Pregunta: ¿Los visitantes y contratistas deben firmar un registro que indique que cumplirán con los requisitos de higiene personal y salud de las operaciones?</p>	<p>Posibles puntos: 3</p> <p>Puntos obtenidos: 3</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, la empresa solicita el registro de la visita y el cumplimiento de las políticas de seguridad e higiene.</p>	
<p>BPM Testeo</p>		
5.16.01	<p>Pregunta: ¿Existe un programa de pruebas microbiológicas científicamente válido, basado en riesgos, que puede incluir pruebas de patógenos y detalles del diseño del programa (enfoque zonal, superficies en contacto con alimentos/no contacto con alimentos, agua de irrigación de brotes, prueba & mantenimiento, agua, hielo, etc.), justificación para organismos testeados, procedimientos de muestreo y testeo (superficies, agua, producto, ingredientes, etc.), tiempo y frecuencia de las pruebas, la metodología de prueba, el laboratorio que realiza las pruebas y niveles aceptables de resultados/umbral para cada organismo?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra documentado como Programa de analisis microbiologico 2020 FC F DC 40 (parametro, area producto analizar muestreo frecuencia Mensual, calendario criterios de aceptacion, Acciones correctivas de acuerdo al area de aplicacion).</p>	
5.16.02	<p>Pregunta: ¿Existen registros de resultados de pruebas microbiológicas ambientales y las pruebas cumplen con los requisitos del programa?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra resultados de laboratorio. camara fria 26/05/20 listeria spp ausente, cuarto de hielo 25/08/20 listeria spp ausente, 10/04/20 camara 1 listeria camara de enfriamiento 1 y 2 listeria manos cf ecoli < 30 25/08/20, mesa canastilla bins 25/08/20 cf ecoli, mesa evaluacion 13/04/20 cf ct ecolim < 30 cuchillo mandil 23/05/20 cf ecoli < 30. Frecuencia Mensual</p>	
5.16.03	<p>Pregunta: ¿Existen registros de pruebas microbiológicas sobre el agua utilizada en la instalación (muestreada desde dentro de la instalación) y la prueba cumple con los requisitos del programa?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra resultados de agua de pozo 15/05/20 potabilidad ecoli cf ct ausente, agua hidrocooler 23/05/20 cf ct ecoli o ufc, salmonella ausente agua tanque cf ct ecoli 25/05/20 salmonella ausente, frecuencia mensual.</p>	

5.16.04	<p>Pregunta: ¿Existen registros de pruebas microbiológicas en el hielo utilizado en la instalación (ya sea producido internamente o comprado) y la prueba cumple con los requisitos del programa?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra resultados de Agua Hielo en el inyector de hielo cf ct ecoli o ufc, salmonella, frecuencia mensual.</p>	
5.16.05	<p>Pregunta: ¿Existen registros de pruebas realizadas con aire comprimido u otros gases introducidos mecánicamente que se usan directamente en alimentos y superficies en contacto con alimentos y cumplen las pruebas con los requisitos del programa?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La organización no hace uso de aire comprimido para el manejo del producto.</p>	
5.16.06	<p>Pregunta: ¿Existen registros de otras pruebas (por ejemplo, agua de riego de brotes, productos, ingredientes crudos, etc.) que se realizan por algún motivo (por ejemplo, requisitos del cliente, buenas prácticas, requisitos reglamentarios) y cumple las pruebas con los requisitos del programa?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. No se requieren pruebas.</p>	
5.16.07	<p>Pregunta: ¿Existen procedimientos de acción correctiva basados en riesgos para cuando se reciben resultados de pruebas inaceptables, que describen los pasos a seguir, se asignan responsabilidades para tomar esos pasos y se aseguran de identificar la causa (por ejemplo, análisis de causa raíz) y se corrigen para minimizar el potencial de contaminación del producto?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se describe en el procedimiento Acciones Correctivas.</p>	
5.16.08	<p>Pregunta: ¿Existen registros de acciones correctivas tomadas después de resultados de prueba inadecuados que describen los pasos tomados, la responsabilidad de tomar esos pasos y las medidas tomadas para garantizar que la causa de la contaminación ha sido identificada y corregida?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. No se mostraron resultados fuera de norma.</p>	
5.16.09	<p>Pregunta: Cuando las pruebas relacionadas con la inocuidad de los alimentos se realizan internamente, ¿existe un manual de garantía de calidad de laboratorio con protocolos y métodos de prueba validados, evidencia de capacitación relacionada con los protocolos de recolección y prueba de muestras y registros de resultados relevantes?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La organización realiza sus muestreos por un tercero.</p>	
BPM	Almacenamiento Controlado por Temperatura & Registros de Distribución	
5.17.01	<p>Pregunta: ¿Existen registros de las comprobaciones de temperatura del producto final para productos sensibles a la temperatura?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra verificación de condiciones de embarque F-DP-01.</p>	
5.17.02	<p>Pregunta: ¿Hay registros de temperatura para el área de producción (si está refrigerado)?</p>	<p>Posibles puntos: 0</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: N/A. La operación no maneja temperatura controlada en el área de producción.</p>	

5.17.03	Pregunta: ¿Hay registros de temperatura para salas de almacenamiento?	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si, se muestra registros en el formato temperaturas en camaras frias F-DM-07.	
5.17.04	Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado para controlar la temperatura del remolque del camión antes del envío?	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si, se muestra verificacion de condiciones de embarque F-DP-01.	
5.17.05	Pregunta: ¿Hay registros de revisiones de temperatura del tráiler del camión de transporte (u otros sistemas de transporte), que indiquen los ajustes de temperatura del remolque del camión y que el remolque del camión se preenfrió antes de la carga?	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si, se muestra verificacion de condiciones de embarque F-DP-01.	
5.17.06	Pregunta: ¿Existe un procedimiento documentado para revisar la condición sanitaria de los remolques de camiones que transportarán el producto?	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si, se muestra verificacion de condiciones de embarque F-DP-01.	
5.17.07	Pregunta: ¿Hay registros de condiciones sanitarias para el envío de remolques de camiones (u otros sistemas de transporte)?	Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente
	Comentarios del Auditor: Si, se muestra verificacion de condiciones de embarque F-DP-01.	
BPM Control de Alérgenos		
5.18.01	Pregunta: ¿No hay riesgos de alérgenos manipulados o almacenados dentro de las áreas de producción y almacenamiento?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: Si
	Comentarios del Auditor: No, la organizacion no hace uso o almacenamiento de alergenos.	
5.18.02	Pregunta: ¿Se ha desarrollado un plan de manejo de alérgenos documentado?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. No se maneja alergenos en la instalación.	
5.18.03	Pregunta: ¿Hay controles de almacenamiento adecuados (por ejemplo, separación, identificación, etc.) que aseguren que los alérgenos no contaminen otros materiales?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. No se maneja alergenos en la instalación.	

5.18.04	Pregunta: ¿Existe una línea de producción de alérgenos específica o procedimientos adecuados de limpieza y producción que eviten la contaminación cruzada por alérgenos?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. No se maneja alérgenos en la instalación.	
5.18.05	Pregunta: ¿Se identifican los utensilios y los recipientes de almacenamiento en proceso para prevenir la contaminación cruzada por alérgenos?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. No se maneja alérgenos en la instalación.	
5.18.06	Pregunta: ¿El tratamiento de reelaboración tiene en cuenta los problemas asociados con los productos que contienen alérgenos?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. No se maneja alérgenos en la instalación.	
5.18.07	Pregunta: ¿Los trabajadores están entrenados con respecto a los riesgos de alérgenos y los controles de contaminación cruzada de alérgenos de las instalaciones (incluido el lavado de manos entre tiradas de producción) y hay registros de este entrenamiento de alérgenos?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. No se maneja alérgenos en la instalación.	
5.18.08	Pregunta: ¿Las prácticas de los trabajadores son adecuadas y se siguen para proteger contra el contacto cruzado de alérgenos y contra la contaminación de los alimentos?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. No se maneja alérgenos en la instalación.	
5.18.09	Pregunta: ¿Todos los productos fabricados en el sitio están etiquetados correctamente con respecto a los alérgenos?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: N/A. No se maneja alérgenos en la instalación.	

HACCP		Pasos Preliminares	
6.01.01	Pregunta: ¿Hay un equipo responsable del programa HACCP en la operación, con un líder asignado, si corresponde, para el desarrollo, la implementación y el mantenimiento continuo del sistema HACCP?	Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente	
	Comentarios del Auditor: Si, Carta Asignación de Funciones incluidos director del equipo gerente de finanzas, jefe de inocuidad, mantenimiento suministros, producción, coordinador de enhielado, jefe de logística.		
6.01.02	Pregunta: ¿Existe evidencia documentada de que los miembros del equipo de HACCP han sido entrenados en los principios de HACCP?	Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente	
	Comentarios del Auditor: Si, se muestra lista de asistencia tema controles preventivos haccp 10 03 20, verificación del sistema de calidad seguridad alimentaria haccp 24/08/20 haccp equipo verificación del manual 24/08/20. analisis de peligros y puntos críticos de control 4,5,6 de marzo 2020 avalado por HACCP Alliance.		

6.01.03	<p>Pregunta: ¿Existe una descripción del producto para los productos producidos?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, especificacion brocoli corona caja brocoli king brocoli kow loon red codigo ES-DE-04, brocoli florete caja encerada con hielo ES DE 07, brocoli florete caja kow loon iceless es de 08, zanahorai ES DE 11, apio producto empacado en campo ES DE 12, Coliflor ES DE 13, ejote</p>	

6.01.04	<p>Pregunta: ¿Se han diagramado los procesos con suficiente detalle para describir completamente el proceso o los pasos de manejo/procesamiento del producto?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, diagrama brocoli a granel MH-DC-05, Brocoli empacado en campo 03, coliflor, chicharo, zanahoria 05 elote dulce, ejote producto a granel, apio empacado en campo.</p>	

6.01.05	<p>Pregunta: ¿Existe evidencia documentada de que los diagramas de flujo se hayan verificado en el sitio?</p>	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 0</p> <p>Puntuación: No Cumple</p>
	<p>Comentarios del Auditor: No, al momento de la auditoría no se ha actualizado la verificación en sitio última realizada 4 de septiembre 2019.</p>	

Comentarios del auditado: El día 4 de septiembre nos reunimos el equipo de Inocuidad-HACCP para realizar la verificación en sitio de los diagramas de flujo de proceso y verificar que estuvieran correctamente elaborados y representaran los pasos y flujo del producto. Se adjunta minuta de reunión, diagramas firmados y verificados en sitio y fotos de la verificación.

[View Files](#)

	AC Aceptada?	
Comentarios de OC/Auditor: Aceptada.	Sí	<p>Posibles puntos: 10</p> <p>Puntos obtenidos: 10</p> <p>Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>

HACCP	Desarrollo del Plan HACCP
--------------	----------------------------------

6.02.01	<p>Pregunta: ¿Se ha realizado un análisis de peligros documentado para los procesos, que muestra los distintos tipos de peligros, su probabilidad de ocurrencia, su gravedad asociada y sus medidas de control? UNA PUNTUACIÓN DE CERO (NO CUMPLIMIENTO) EN ESTA PREGUNTA RESULTA EN FALLA AUTOMÁTICA DE ESTA AUDITORÍA</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra descrito en manual de haccp identificacion de peligros y analisis de riesgos código MH-DC-06. Proceso de enhielado. mezcla de agua-hielo. cloro libre de 50 a 100 ppm monitoreo cada hora registro F DC 50 f dr 07,</p>	

6.02.02	<p>Pregunta: ¿Se han tomado decisiones de PCC con justificación documentada y donde los PCC se implementan en un paso de procesamiento específico, han sido desarrollados para controlar el(los) peligro(s) identificado(s)?</p>	<p>Posibles puntos: 15</p> <p>Puntos obtenidos: 15</p> <p>Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se de acuerdo al Plan HACCP integrado por el diagrama de flujo, análisis de peligros, matriz árbol de decisión, PCC. Aplicados en el area de enhielado</p>	

6.02.03	<p>Pregunta: ¿Se han identificado los pasos de procesamiento del punto de control crítico (PCC) que eliminan o reducen los riesgos de inocuidad de los alimentos a un nivel aceptable? Reunión de información. Si la respuesta es SI, continúe con la siguiente pregunta. Si la respuesta es NO, el resto del "Módulo 6 HACCP" no es aplicable.</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: Si</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, la organización determina en su proceso de producto la implementación de PCC. Debido al manejo de enhielado y agua recirculada en tina de hidrocólor de Brocoli recibido a Granel, al momento de la auditoría solo se tiene proceso de Enhielado en caja empacada desde campo.</p>	
6.02.04	<p>Pregunta: ¿Se han establecido los límites de control crítico CCP y están respaldados por documentación de validación relevante?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, los límites críticos establecidos son en un rango de 50 no mayor a 100 ppm cloro libre.</p>	
6.02.05	<p>Pregunta: ¿Se han determinado y documentado los requisitos y frecuencias de monitoreo para los PCC?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, descrito en el documento Determinación de concentración de cloro en el inyector de hielo IT-DE-03, Frecuencia cada hora máximo.</p>	
6.02.06	<p>Pregunta: ¿Se han asignado responsabilidades específicas para la implementación de monitoreo, registro y acción correctiva de cada PCC?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se asignó como responsable a Juan Cristóbal Hinojosa Santibañez responsable del pcc y supervisor Rufino Lima Hernandez.</p>	
6.02.07	<p>Pregunta: ¿Se han creado procedimientos operativos estándar (POE) para el/los proceso(s) de monitoreo de los PCC, que incluirían cómo llevar a cabo las actividades de monitoreo?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, descrito en el documento Determinación de concentración de cloro en el inyector de hielo IT-DE-03</p>	
6.02.08	<p>Pregunta: ¿Se han establecido procedimientos de acción correctiva para los PCC, incluido un plan de acción detallado para que los operadores lo sigan si no se cumplen el/los límite(s) de control críticos de un PCC (pérdida de control/desviación) y planea ajustar el proceso nuevamente al control?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, descrito en el documento Determinación de concentración de cloro en el inyector de hielo IT-DE-03</p>	
6.02.09	<p>Pregunta: ¿Se han desarrollado plantillas de registro (formularios de registro) para monitorear los PCC?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra registros Medición de cloro libre FDC 20, (medición de cloro libre y ph) monitoreo máximo cada hora.</p>	

6.02.10	<p>Pregunta: ¿Se han desarrollado planes y cronogramas de verificación para cada PCC?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra un calendario con una frecuencia anual validado el 13 de marzo verificación en sitio con colorímetro indicando un 76 ppm y se hace cierre de la verificación en agosto 24, 2020,</p>	
6.02.11	<p>Pregunta: ¿Se verifica el sistema HACCP cuando se realizan cambios operativos y al menos una vez cada 12 meses?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, El proceso no a sufrido cambios en los últimos 12 meses.</p>	
6.02.12	<p>Pregunta: ¿Existe evidencia documentada de que todos los trabajadores de la planta hayan asistido a una capacitación de HACCP, incluida la capacitación de los operadores de PCC?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se muestra Lista de asistencia tema controles preventivos haccp 10 03 20, verificación del sistema de calidad seguridad alimentaria haccp 24/08/20 haccp equipo verificación del manual 24/08/20.</p>	
<p>HACCP Ejecución del Plan HACCP en la Planta</p>		
6.03.01	<p>Pregunta: ¿Todos los documentos anotados en el Plan HACCP reflejan con exactitud los requisitos del plan para los PCC?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se observa registros de acuerdo a los procedimientos establecidos en su plan HACCP.</p>	
6.03.02	<p>Pregunta: ¿Están las actividades y frecuencias de monitoreo del PCC en cumplimiento con el Plan HACCP y los POE's de los PCC?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se encuentra registros realizados de acuerdo a la frecuencia, por el responsable asignado.</p>	
6.03.03	<p>Pregunta: ¿Los operadores de PCC comprenden los principios básicos de HACCP y su papel en el monitoreo de los PCC?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, se entrevista al monitreador Juan Pablo Hinojosa demostrando tener conocimiento del tema en HACCP.</p>	
6.03.04	<p>Pregunta: ¿Los registros de monitoreo de PCC están firmados (o con las iniciales) por los operadores que están llevando a cabo y registrando el chequeo de los PCC?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, los registros se observan revisados por el Supervisor Rufino Lima.</p>	
6.03.05	<p>Pregunta: ¿Existe un registro de desviación que detalle acciones correctivas documentadas cuando ocurre una desviación/pérdida de control de un PCC (se excede un límite de control crítico)?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p>Comentarios del Auditor: Si, dentro del formato de registro del monitoreo de cloro libre se especifican las acciones correctivas realizadas.</p>	

6.03.06	Pregunta: ¿Los registros del PCC son revisados y firmados por el supervisor y/o la gerencia de control de calidad (segundo signatario)?	Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A
	Comentarios del Auditor: Si, revisados por la gerencia operativa Rufino Lima.	