

**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 #237142 - Cert:7  
Auditado por: Primus Auditing Operations

PrimusGFS Versión 3.1

[View in English](#)

<b>Organización:</b>	<b>Fresh Cooling SA de CV</b> Contacto(s): <a href="#">Maura Ivonne Suárez Mendez</a> Dirección: Carretera Irapuato-Silao km 25.5 Rancho Medio Sitio 36296 Ubicación: Silao, Guanajuato, Mexico Número de Teléfono: 4621077640
<b>Operación</b>	<b>Fresh Cooling SA de CV</b> Contacto(s): <a href="#">Maura Ivonne Suárez Mendez</a> Ubicación: Carretera Irapuato-Silao km 25.5 Rancho Medio Sitio Silao, Guanajuato 36296, Mexico
<b>Distribuidor:</b>	Western Pacific Produce, Inc.
<b>Tipo de Operación:</b>	<b>Empaque</b>
<b>Tipo de Auditoría:</b>	<b>Auditoría Anunciada</b>
<b>Alcance de Auditoría:</b>	Se inspeccionó empacadora Fresh Cooling con proceso de empaque de brócoli, coliflor, zanahoria, ejote y elote. Al momento de la inspección solo se observa el empaque de brócoli, ejote y elote. La temporada de operación es de septiembre a julio. Se tienen 29 trabajadores, se estima tener un máximo de 39. A continuación se describen los procesos de empaque para los productos observados. EJOTE: recepción, selección y empaque, estibado, almacenamiento en cámara fría 32-42°F, embarque. BRÓCOLI: recepción, almacenamiento en cámara fría 32-42°F, selección y corte, empaque, estibado, enhielado, almacenamiento en cámara fría 32-36°F, embarque. ELOTE: recepción, empaque y estibado, enhielado, almacenamiento en cámara fría 33-37°F, embarque. La materia prima (brócoli, ejote y elote) provienen de proveedores externos. No se identifica PCC en el proceso de empaque de ejote. Para el empaque de elote y brócoli se determina como PCC el proceso de enhielado, se establece como límite crítico el monitoreo de concentración de cloro libre 50-100 ppm en inyector de hielo. No se manejan alérgenos.
<b>Fecha de Inicio de la Revisión de la Documentación:</b>	17 Jun 2021 10:45
<b>Fecha Final de la Revisión de la Documentación:</b>	17 Jun 2021 19:40
<b>Tiempo total de la Inspección Documental:</b>	8.92 Horas
<b>Fecha de Inicio de la Inspección Visual:</b>	17 Jun 2021 09:00
<b>Fecha Final de la Inspección Visual:</b>	17 Jun 2021 10:45
<b>Tiempo total de la Inspección Visual:</b>	1.75 Horas
<b>Addendum (s) incluido(s) en la auditoría:</b>	No Aplicable
<b>Producto(s) observado(s) durante la auditoría:</b>	Brócoli/Brécol, Ejotes/Habas verdes/Habichuela verde, Maíz Dulce
<b>Producto(s)/proceso(s) similar(es) no observado(s):</b>	Coliflor, Zanahorias
<b>Producto(s) solicitado(s) pero no observado(s):</b>	Ninguno
<b>Auditor:</b>	<a href="#">Susana Rodriguez Jimenez</a> (Primus Auditing Operations)
<b>Puntuación Preliminar de la Auditoría:</b>	<b>95%</b>
<b>Puntuación Final de la Auditoría:</b>	<b>97%</b>
<b>Certificado Válido desde:</b>	22 Jul 2021 a 21 Jul 2022

Coordenadas GPS:	<b>Latitud</b>	<b>Longitud</b>	 <a href="#">Haga Clic aquí para ver mapa</a>
	20° 52' 17"	101° 22' 1"	

Ver Certificado

Actividad de Acción Correctiva

#### Información relacionada con la operación auditada

Número total de trabajadores para la operación:	29	Número máximo de trabajadores durante la temporada alta:	39
Número de líneas en producción normal:	2	Número de líneas que se ejecutan durante la auditoría:	1
Tamaño de la instalación:	3400 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:	Agua superficial que no fluye	Antimicrobiano Usado:	Hipoclorito de calcio / sodio
¿Se esta utilizando equipo de enfriamiento?	No		

#### Información del producto para cada producto

Grupo de productos/Nombre del producto	Producto Observado	Estacionalidad	País de Destino por producto
Brócoli/Brécol	Observado el día de la auditoría	Desde: Septiembre A: Julio	United States
Coliflor	No se observó pero es de riesgo similar a lo observado	Desde: Septiembre A: Julio	United States
Ejotes/Habas verdes/Habichuela verde	Observado el día de la auditoría	Desde: Septiembre A: Julio	United States
Maíz Dulce	Observado el día de la auditoría	Desde: Septiembre A: Julio	United States
Zanahorias	No se observó pero es de riesgo similar a lo observado	Desde: Septiembre A: Julio	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: 217 Posibles puntos: 229 Porcentaje de la Puntuación: <b>94%</b>	Puntuación: 229 Posibles puntos: 229 Porcentaje de la Puntuación: <b>100%</b>
Módulo 5 - Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura	Puntuación: 1183 Posibles puntos: 1242 Porcentaje de la Puntuación: <b>95%</b>	Puntuación: 1203 Posibles puntos: 1242 Porcentaje de la Puntuación: <b>96%</b>
Módulo 6 - Requisitos del Sistema HACCP	Puntuación: 270 Posibles puntos: 270 Porcentaje de la Puntuación: <b>100%</b>	Puntuación: 270 Posibles puntos: 270 Porcentaje de la Puntuación: <b>100%</b>
<b>TOTAL</b>	Puntuación: 1670 Posibles puntos: 1741 Porcentaje de la Puntuación: <b>95%</b>	Puntuación: 1702 Posibles puntos: 1741 Porcentaje de la Puntuación: <b>97%</b>

Resumen no conformidad, por conteo	No Conformidades Pre Acciones Correctivas	No Conformidades Post Acciones Correctivas
Requisitos del Sistema Administrativo de la Inocuidad Alimentaria (SAIA)	4	0
Módulo 5 - Requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura	9	4
Módulo 6 - Requisitos del Sistema HACCP	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>13</b>	<b>4</b>

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><b>Pregunta:</b> ¿Existe una política documentada de inocuidad alimentaria que detalle el compromiso de la compañía con la inocuidad alimentaria?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Política de inocuidad y bioseguridad MC-DC-02, fecha 25/03/2021. Se encuentra firmada por el jefe de inocuidad, gerente de operaciones y director ejecutivo. Se observa publicada en el comedor.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
1.01.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Organigrama MC-DC-03. Se integra por: Director creativo, director ejecutivo, jefe de recursos humanos, gerente de operaciones, jefe de mantenimiento, jefe de inocuidad, supervisor de inocuidad agricultura, coordinador de proveeduría interna, empacadores, cuadrilla de sanidad, etc. Se muestra Actualización de descripción de puestos DP-DR-01.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>

1.01.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Carta de asignación de funciones del comité de inocuidad y HACCP. Incluye: gerente de operaciones, finanzas, jefe inocuidad, mantenimiento, logística, operación externa y coordinador de staff. Las reuniones se realizan con frecuencia trimestral y son indicadas en Minuta F-DC-15. Ejemplo de reunión más reciente: 1/04/2021, presentación de nuevo integrante del equipo, actualización de diagrama de flujo producto a granel.</p>	
1.01.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Plan de capacitación anual 2021. Incluye: tema, puesto al que va dirigido, frecuencia y nombre de los trabajadores. El Plan se encuentra actualizado, se pueden visualizar las capacitaciones que ha tomado cada trabajador.</p>	
1.01.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Registro de verificación del sistema de inocuidad con fecha 11/06/2021. Incluye: acciones correctivas, verificación sorpresa en sitio del monitoreo correcto de cloro libre con clorímetro Hach, auditorías internas, desviaciones de producto, etc. Se muestra Evaluación de recursos y Compromiso de mejora permanente para el sistema de inocuidad y calidad MC-DC-06. Firma jefe de inocuidad, gerente de operaciones y director ejecutivo.</p>	
1.01.06	<p><b>Pregunta:</b> Donde existan guías específicas para la industria o buenas prácticas para el cultivo y/o producto, ¿tiene la operación una copia actualizada del documento?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra e-CFR, título 21, parte 112: Estándares para el cultivo, cosecha, empaque y almacenamiento de productos agrícolas frescos para el consumo humano. Se muestra Ley de Modernización de la Inocuidad de los Alimentos FSMA.</p>	
<p><b>SAIA</b> Control de Documentos y Registros</p>		
1.02.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Control de documentos PE-DC-01. Indica: cada responsable de área puede emitir sus documentos. La persona responsable de inocuidad es quien asigna código y realiza la revisión. Se tiene un respaldo en disco duro móvil de toda la documentación del sistema de inocuidad que se actualiza cada 15 días. La actualización de los documentos se realiza de forma anual.</p>	
1.02.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, en procedimiento Control de documentos PE-DC-01, se indica que los documentos deben ser resguardados por un periodo de 24 meses.</p>	

1.02.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se crean, editan, almacenan y manejan de manera segura los documentos y registros relacionados con la inocuidad alimentaria en papel y electrónicos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 1  <b>Puntuación:</b> Deficiencia Mayor</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> My, uso de corrector en registro Verificación de tarimas para producto terminado (31/03/2021). Un evento de registro sin fecha en formato Temperatura de cámaras frías F-DM-07.</p>							
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Comentarios del auditado:</b> Se capacita y concientiza al personal de Almacén sobre la Política: "Queda estrictamente prohibido la compra y uso de corrector". Se refuerza el punto 4.2.1 "En caso de errores, sólo agregar una diagonal sobre el dato incorrecto y enseguida escribir sus iniciales o firma". También se colocan un anuncios en lugares estratégicos que recuerden la prohibición, en las oficinas generales (pizarrón de anuncios) y en la caseta de calidad. Se adjuntan fotos, lista de capacitación y de anuncios en sitio.</p> <div style="text-align: right;"><a href="#">View Files</a></div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: center;">AC Aceptada?</td> <td style="width: 30%;"></td> </tr> <tr> <td style="vertical-align: top;"><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;"><b>Sí</b></td> <td> <p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </table> </div>				AC Aceptada?		<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.	<b>Sí</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	AC Aceptada?							
<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.	<b>Sí</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
1.02.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los registros se mantienen de manera organizada y recuperable?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, los registros se encuentran organizados y disponibles para consulta.</p>							
1.02.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, los registros con impacto en el programa de inocuidad y los resultados de análisis se encuentran revisados y firmados por la persona responsable del programa de inocuidad (Ivonne Suárez).</p>							
<b>SAIA</b> Procedimientos y Acciones Correctivas								
1.03.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un procedimiento escrito y estandarizado para crear Procedimientos Operativos Estándar (POE) y su contenido?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Control de documentos PE-DC-01. Indica los tipos de documentos que forman parte del sistema documental, el contenido de los documentos, codificación, tipo de letra, proceso de aprobación, etc.</p>							
1.03.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los procedimientos escritos están disponibles para los usuarios relevantes y se mantiene una copia maestra en un archivo central?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se proporcionan copias controladas de documentos a las áreas involucradas con el contenido de los mismos. Los documentos proporcionados cuentan con un sello con la leyenda "copia contrala".</p>							

1.03.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra procedimiento de Acciones correctivas PE-DC-03, indica que cada no conformidad identificada, se debe analizar causa raíz haciendo uso de herramientas como árbol de descisiones o diagrama de Ishikawa, posteriormente se deben generar acciones correctivas.</p>	
1.03.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un sistema de notificación de incidentes, también conocido como Aviso de Incidencia Inusual y Registro de Acciones Correctivas (NUOCA)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Reporte de incidencias F-DB-22 y Solicitud de acción correctiva o preventiva F-DC-28. Ejemplo: 17/10/2020, recepción de caja empacada con frasco con residuos de marihuana. Se notificó a campo, se desecha producto. Se muestra Carta compromiso de agricultor Porfirio, se imparte capacitación en tema BPA a la cuadrilla involucrada (14/11/2020).</p>	
<p><b>SAIA</b> Inspecciones Internas y Externas</p>		
1.04.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra procedimiento de Auditorías internas PE-DC-12, se establece frecuencia bimestral de auditorías. Uso de lista de verificación PrimusGFS vigente.</p>	
1.04.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay procedimientos escritos para manejar las inspecciones regulatorias?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra procedimiento Manejo de inspecciones regulatorias y auditorías externas PE-DC-14. Los inspectores deben registrarse al ingresar y adherirse a las políticas de buenas prácticas, deben estar acompañados en todo momento, etc.</p>	
1.04.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existen registros de inspecciones reglamentarias y/o inspecciones contratadas, de respuestas de la compañía y de acciones correctivas, si corresponde?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra auditoría contratada realizada por personal de PAO en Septiembre 2020. Se generan acciones correctivas para incumplimiento identificados. Ejemplo: 5.10.04, se observa falta de iluminación en almacén de material de empaque. AC Se compraron reflectores para mejorar la iluminación. La organización indica no haber recibido inspecciones regulatorias en el último año.</p>	
1.04.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Calibración y verificación de básculas IT-DC-01, indica resultados con 15% de variación aceptables. Se muestra Calibración y verificación de termómetros IT-DC-02, uso de termómetro patrón para verificar con hielo. Se muestra Control de equipos de medición y prueba PE-DC-11, sección 6.9 indica verificación para los equipos de medición.</p>	

1.04.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Verificación de equipos de medición. Ejemplo: 15/06/2021, probeta, 100 ml, aceptada. 4/01/2021, Termómetro patrón Mercuri kessler. 8/02/2021, báscula con 15% de variación, Aceptado. Realiza Ivonne Suárez.</p>	

<b>SAIA</b>	<b>Liberación de ítems/producto</b>
-------------	-------------------------------------

1.05.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay un procedimiento escrito para el manejo de ítems en espera y rechazados?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra procedimiento de Control de producto no conforme PE-DC-06. Indica que un producto no conforme se puede clasificar como retención, rechazo o desviación. El producto se debe identificar y se deben tomar decisiones sobre su disposición.</p>	

1.05.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros archivados del manejo de ítems puestos en espera y rechazados?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Solicitud de desviación F-DC-43. Ejemplo: 13/12/2020, folio 1017, coliflor 430 cajas con problemas de calidad, se reempaca. Firma Elias Solorzano. Se muestra formato Control de producto no conforme F-DC-42, no se han tenido eventos.</p>	

1.05.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay un procedimiento documentado de liberación de producto disponible?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Embarques PE-DP-01 y Plan de control de producto de campo y terminado PC-DE-05. Indica criterios de liberación.</p>	

1.05.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se mantienen en archivo los registros de liberación de producto?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra formato de Liberación de producto terminado F-DE-07. Se genera por cada lote liberado.</p>	



1.05.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 7  <b>Puntuación:</b> Deficiencia Menor</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Mn, se muestra Reporte de queja recibida en Marzo 2021 sin análisis de causa raíz ni acciones correctivas realizadas. Se muestra procedimiento de Acciones correctivas, en sección 4.1.1 indica la atención a queja de cliente. Se muestra Reporte de queja de cliente F-DC-60.</p>							
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Comentarios del auditado:</b> Se implementa la Política de revisión de cierre de quejas: cada mes se revisarán la conformidad de cierre efectivo de quejas (evidencia escrita). Se adjunta queja de Marzo la cual no había sido actualizada, se incluye diagrama "causa-raíz", lista de asistencia a la concientización y capacitación del personal, así como fotografía de la asistencia. Y se adjunta captura de pantalla de whatsapp del grupo FC dónde se comunica al Director General de la concientización del personal (17 de marzo). <span style="float: right; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">View Files</span></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><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;"><b>Sí</b></td> <td> <p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </tbody> </table> </div>				AC Aceptada?		<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.	<b>Sí</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	AC Aceptada?							
<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.	<b>Sí</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						

<b>SAIA</b>	<b>Control/Supervisión de Proveedores</b>
-------------	---

1.06.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay una lista de proveedores aprobados y proveedores de servicios?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Lista de proveedores, incluye: proveedor, producto/servicio, localidad, responsable. Ejemplo: Agrícola Mar Bran y Rafael Gonzales Novoa (materia prima - ejote y maíz).</p>	

1.06.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Deficiencia Menor</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Mn, no se muestran especificaciones para caja plástica utilizada en proceso de ejote. Se muestra Especificación ES-DE-04. Ejemplos: Papel kraft ws, material aprobado FDA.</p>							
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Comentarios del auditado:</b> La caja plástica fue suministrada por el cliente, por lo que no se había considerado su especificación. Se pide la ficha técnica al proveedor y se elabora la especificación de caja plástica utilizada para el empaque del ejote. Se acuerda en que todo tipo de empaque y embalaje aunque sea proporcionado por el cliente deberá elaborarse una especificación de uso interno. Se adjunta ficha técnica y especificación. <span style="float: right; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">View Files</span></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><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;"><b>Sí</b></td> <td> <p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </tbody> </table> </div>				AC Aceptada?		<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.	<b>Sí</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	AC Aceptada?							
<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.	<b>Sí</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						

1.06.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Control de proveedores y productos comprados PE-DA-01. Se indica realizar evaluación de cada proveedor de forma mensual. El área de proveeduría interna es la responsable de aplicar las evaluaciones. Se muestra Evaluación de proveedor Novatec y comercializadora de Papeles Selectos, fecha 30/04/2021, estatus aprobados.</p>	

1.06.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Deficiencia Menor</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Mn, no se muestra auditoría interna de proveedor Rafael González Nowoa, indicada en procedimiento de control de proveedores y productos comprados. Se muestra Certificado ISO 2200 del proveedor Novatec pagani - fabricante de caja plástica utilizada para empaque de ejote. Fecha de vigencia 30/06/2022.</p>	

**Comentarios del auditado:** Se actualiza en el Procedimiento de Control de Proveedores en el punto 5.2 "Proveedores de Materia Prima(vegetales)" la Frecuencia: se establece la visita inicial antes de la Plantación, una Auditoría de BPA durante la producción o 15 días antes de la cosecha; y una Auditoría de BP de Cosecha durante la Cosecha. También se adjunta Auditoría de BPA realizada al proveedor Rafael González.

[View Files](#)

	AC Aceptada?	
<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.	<b>Sí</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>

1.06.05	<p><b>Pregunta:</b> 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><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra acreditación de laboratorio Análisis Técnicos S.A. de C.V. (AGROLAB) con Acreditación No. A-0618-060/15, alcance de Alimentos, método de referencia NOM-210-SSA1-2014, fecha de ampliación 2018/12/07.</p>	

<b>SAIA</b>	<b>Rastreabilidad y recuperación</b>
-------------	--------------------------------------

1.07.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Identificación y trazabilidad PE-DC-05. Indica la codificación del producto terminado: 0 tipo de material, 00 año, 00 mes, 00 día. Se realiza ejercicio de trazabilidad en tiempo real, hora de inicio 13:22, hora de término 13:39. Escenario: embarque realizado el 22/04/2021, lote 21-857L, producto brócoli, se enviaron 30 tarimas con 1259 cajas. Se muestra registro de ingreso de producto de campo la misma fecha, proveedor Agrícola El Paso. Embarque FC21-857L, hora de salida 7:05 h, Registro Producto a embarcar F-DP-06. El producto recibido coincide con el producto que sale...</p>	

1.07.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Recuperación de producto PE-DC-10. Indica: código de trazabilidad, rastreo de producción, materia prima, empaques. Protocolo de decisiones del equipo de recuperación, clases de retiro, etc. Se muestra Lista de contactos para recuperación de productos, 1/06/2021. Menciona: nombre, puesto, cel y e-mail.</p>	
1.07.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se realizan 2 ejercicios de recuperación en el año, se indican en formato Resumen de recuperación de producto F-DC-29. Ejemplo 1: 31/03/2021, 16:50-17:10, 357 cajas king. Se muestra Vale de recepción de campo, Evaluación de producto empacado, lote FC21-772 L. Lecciones aprendidas: 100% de materia prima recibida es identificada. Ejemplo 2: 24/11/2020, 627 cajas king. 2:20-2:50, 885 cajas. Lección aprendida: cuando el brocoli se recibe empacado no se registra el lote del proveedor de caja, es necesario incluir el número de lote de la caja en formato producto de campo.</p>	
<p><b>SAIA</b>      <b>Bioseguridad</b></p>		
1.08.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Fraude alimentario PE-DC-17. Indica: tipos de fraude, vulnerabilidad, medidas de mitigación, árbol de decisiones, equipo, productos, cuestionario de medidas de control. Conclusiones: riesgo nulo, producto fresco, entero y fácilmente identificable. Se cuenta con Código de ética, reclutamiento de personal, proveedores certificados y programa de inspección constante.</p>	
1.08.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿La empresa tiene un plan documentado de bioseguridad basado en los riesgos asociados con la operación?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Seguridad en alimentos PE-DR-02. Indica: el personal de nuevo ingreso pasa por un proceso de selección, el personal se encuentra capacitado, las fuentes de agua están cerradas, et.</p>	
1.08.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestran los siguientes registros asociados a bioseguridad: Inspección de cerco perimetral F-DR-32. Control de llaves de acceso / telefonos FC-FDR-22. Filtro de entrada y salida FC-FDR-34. Entrada y salida de vehículos de proveedores F-DR-28. Registro de visitas F-DC-03. Entrega y recepción de turnos de vigilancia.</p>	

1.08.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra lista de teléfonos de emergencia, incluye contactos internos y externos, FDA, SENASICA, PAO, etc.</p>	
1.08.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los visitantes y contratistas de las operaciones de la compañía deben adherirse a los procedimientos de bioseguridad?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, al ingresar a la organización, se solicita registro del auditor y se dan a conocer las políticas de bioseguridad y de inocuidad.</p>	
<b>BPM</b>	<b>BPM General</b>	
5.01.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay una persona designada responsable del programa de inocuidad alimentaria de la operación?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, la persona responsable del programa de inocuidad es Ivonne Suárez Méndez. Se muestran sus entrenamientos en los siguientes temas: Certificado FSPCA Preventive Controls for Human Food, fecha 3/06/2020. Entrenamiento Desarrollo e implementación de un Sistema HACCP, impartido por Serka, Marzo 2020.</p>	
5.01.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están todos los químicos de limpieza y mantenimiento (pesticidas, desinfectantes, detergentes, lubricantes, etc.) almacenados de forma segura y están etiquetados correctamente?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se cuenta con almacén de productos de limpieza y sanitización. Los productos se encuentran identificados con su etiqueta original. El almacén se encuentra fuera del área de producción y se mantiene con puerta cerrada. Se tienen fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos existentes disponibles para su consulta.</p>	
5.01.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, los productos grado alimenticio y no alimenticio se encuentran separados, se resguardan en áreas diferentes. Se observa almacén de lubricantes junto al taller de mantenimiento.</p>	
5.01.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los carteles que respaldan las BPM se publicaron de forma adecuada?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se observan letreros colocados en la aduana sanitaria, indican uso de cofia, no consumo de alimentos, lavado de manos, etc.</p>	

5.01.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se implementan los controles necesarios de defensa alimentaria en la operación?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, la operación se encuentra cercada, cuenta con un acceso principal en donde se encuentra un vigilante las 24 h del día. Las fuentes de agua se mantienen cerradas. El personal cuenta con gafete de identificación, etc. El acceso a la operación es a través de otra empresa agrícola, la cual cuenta con controles de bioseguridad.</p>	

<b>BPM</b>	<b>Control de Plagas</b>
------------	--------------------------

5.02.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el brócoli, ejote y elote observados durante la auditoría se encuentran libres de plagas.</p>	

5.02.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el material de empaque se observa libre de plagas.</p>	

5.02.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Las áreas de planta y almacenamiento están libres de plagas (por ejemplo, insectos, roedores, pájaros, reptiles, mamíferos) o alguna evidencia de ellos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Deficiencia Mayor</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> My, presencia de moscas en el almacén de material de empaque.</p>	

**Comentarios del auditado:** Se pide la rotación e inclusión en las aplicaciones del plaguicida Zapper WG especial para moscas, de manera que sea posible monitorear sus condiciones de uso y cumplir con los requerimientos internos y externos de aplicación. También la aplicación adicional cuando sea requerida, dependiendo de la presencia de moscas. Se adjunta carta de inclusión, listado de plaguicidas y rotación de plaguicidas.

[View Files](#)

	AC Aceptada?	
<p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> La acción correctiva indica el uso de producto Zapper WG para el control de moscas, en el listado de productos 2021, se indica para el producto Zapper WG, el método de aplicación cebado. No se permite el uso de cebos en el interior de instalaciones.</p>	No	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p>

5.02.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Está el área fuera de la instalación libre de evidencia de actividad de plagas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el área fuera de la instalación se observa libre de actividad de plagas.</p>	

5.02.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>				
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se cuenta con un programa de control de plagas externo, realizado por SECOPLA (Servicios de control de plagas del centro). El programa se considera efectivo.</p>					
5.02.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>				
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, los dispositivos de control de plagas se ubican en los perímetros internos y externos de la operación, lejos de materia prima, material de empaque y producto terminado. Se utilizan trampas mecánicas y trampa de luz en el interior y cebos en el exterior. Adicionalmente, se tiene un programa de aplicaciones.</p>					
5.02.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Deficiencia Menor</p>				
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Mn, un evento de trampa sucia (17B). Todas las trampas cuentan con tarjeta de monitoreo en sitio.</p>					
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Comentarios del auditado:</b> El técnico de SECOPLA es de nuevo ingreso, por lo que consideramos que no realizó de manera efectiva la limpieza de los equipos; se realizó una DNC "Detección de Necesidades de capacitación", así como una programación de las capacitaciones. Se adjunta DNC, Constancia y examen. <span style="float: right; border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">View Files</span></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 80%;"></th> <th style="width: 20%; text-align: center;">AC Aceptada?</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;"><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle; font-size: 1.5em;"><b>Sí</b></td> </tr> </tbody> </table> <div style="float: right; border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> <p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p> </div> </div>				AC Aceptada?	<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.	<b>Sí</b>
	AC Aceptada?					
<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.	<b>Sí</b>					
5.02.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los dispositivos de control de plagas perimetrales del edificio interior y exterior son adecuados en cantidad y ubicación?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>				
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, la ubicación de las trampas se considera adecuada de acuerdo a las necesidades de la operación. Se colocan trampas dentro y fuera de la operación, considerando trampas a ambos lados de accesos.</p>					
5.02.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están todos los dispositivos de control de plagas identificados por un número u otro código (por ejemplo, código de barras)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>				
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, las trampas se encuentran identificadas por una numeración consecutiva. Se tienen letreros en la pared para indicar la localización y numeración de las trampas.</p>					

5.02.10	<p><b>Pregunta:</b> ¿Son efectivos todos los dispositivos de control de plagas y las trampas de cebo están aseguradas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, las trampas revisadas se encuentran colocadas adecuadamente (pegadas a la pared) y funcionales. Los cebaderos se encuentran fijos y cerrados bajo llave. Los cebos están fijos dentro del cebadero.</p>	

<b>BPM</b>	<b>Áreas de Almacenamiento y Materiales de Embalaje</b>
------------	---

5.03.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el almacén de material de empaque, el área de producción y las cámaras de refrigeración para producto terminado se encuentran físicamente separadas, por lo que no se identifica riesgo de contaminación cruzada entre el producto y materiales.</p>	

5.03.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿El área de almacenamiento está completamente cerrada?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el almacén de material de empaque y las cámaras de refrigeración se encuentran completamente cerradas.</p>	

5.03.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿El uso de la instalación está restringido al almacenamiento de productos alimenticios?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, solo se observan productos alimenticios y materiales asociados a su procesamiento.</p>	

5.03.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los materiales rechazados o en espera están claramente identificados y separados de otros materiales?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se observa un bin con elote detenido. El contenedor se encuentra identificado con la siguiente información: 15/06/2021, elote, producto detenido, 12 bins, mema. Realiza Juan C.</p>	

5.03.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, la materia prima, el producto en proceso, los ingredientes, el material de empaque, las superficies en contacto con alimentos y el producto terminado están dentro de las tolerancias aceptadas de deterioro y libres de adulteración.</p>	

5.03.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el almacén de material de empaque se observa limpio y ordenado. El material de empaque se encuentra colocado sobre tarimas y cubierto con playo.</p>	
5.03.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, cada tarima de material, se encuentra identificada con una etiqueta que indica la fecha de entrada. Esta información permite que se mantenga una política de primeras entradas, primeras salidas.</p>	
5.03.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se rotan los materiales (productos básicos, envases, ingredientes, ayudas de procesamiento, trabajo en progreso, etc.) utilizando la política FIFO?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, cada tarima de material, se encuentra identificada con una etiqueta que indica la fecha de entrada. Esta información permite que se mantenga una política de primeras entradas, primeras salidas.</p>	
5.03.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están las áreas de almacenamiento a las temperaturas adecuadas para los productos almacenados?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, las cámaras de refrigeración se mantienen a 1.3°C, de acuerdo a la lectura monitoreada en la inspección.</p>	
<p><b>BPM</b>      <b>Prácticas Operacionales</b></p>		
5.04.01	<p><b>Pregunta:</b> 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><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el flujo del proceso, las prácticas del trabajador y el diseño de la instalación, evitan que el producto terminado se contamine con materia prima.</p>	
5.04.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el techo y lámparas se observan libres de condensación y polvo.</p>	
5.04.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Las áreas de producción están completamente cerradas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el área de producción se encuentra completamente cerrada.</p>	



5.04.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el área de producción se observa limpia y en buen estado.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
5.04.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Todo el trabajo que se vuelve a hacer/re-empacar se maneja correctamente?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A, no se observa reempacado de producto durante la auditoría.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> N/A</p>						
5.04.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se examinan los ingredientes crudos antes del uso?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, la materia prima es seleccionada por el personal con fines de calidad e inocuidad antes de empacarse.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
5.04.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los productos terminados están codificados (envases de cartón y unidades) para el día de la producción?</p> <p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, cada caja de producto terminado es identificada con una etiqueta. Ejemplo: FC22-105L, folio 1456, pack date 21717.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
5.04.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el personal realiza inspección visual de los productos para identificar presencia de materia extraña.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
5.04.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Comentarios del Auditor:</b> Mn, los tapetes sanitarios manejan concentración de 800-1000 ppm de sales cuaternarias de amonio. Las tiras de monitoreo utilizadas solo permiten verificar 600 y 1000 ppm. Se observan tiras de monitoreo vigentes y en buen estado.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Deficiencia Menor</p>						
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"> <p><b>Comentarios del auditado:</b> La charca de la aduana se preparaba a 800ppm (concentración operacional) ya que el proveedor marca un rango de 600 a 1000ppm. Por lo que se modifica en la Instrucción de Preparación de sales cuaternarias, en el punto 5.1.1 la preparación a 1000 ppm, para que de acuerdo al tiempo y tráfico se degrade, y se pueda garantizar el de manejar los rangos de uso de 600 a 1000 ppm. Se adjunta Instrucción modificada y también los registros de su monitoreo (ver 4a columna "Charca aduana 600-1000 ppm")</p> <div style="text-align: right;"><a href="#">View Files</a></div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: center;">AC Aceptada?</td> <td style="width: 30%;"></td> </tr> <tr> <td><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;"><b>Sí</b></td> <td> <p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </table> </div>				AC Aceptada?		<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.	<b>Sí</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	AC Aceptada?							
<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.	<b>Sí</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						

5.04.10	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se tienen 2 estaciones de lavado de manos con un total de 7 llaves. Al momento de la auditoría se tiene un estimado de 29 empleados.</p>	
5.04.11	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, la operación cuenta con agua tibia en las estaciones de lavado de manos. Las estaciones de lavamanos se encuentran adecuadamente abastecidas con jabón, gel y sanitas.</p>	
5.04.12	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se tienen 3 sanitarios para hombres y 2 mingitorios; se tienen 3 sanitarios para mujeres. Al momento de la auditoría se tiene un estimado de 29 trabajadores.</p>	
5.04.13	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se tienen despachadores de gel antibacterial en las estaciones de lavado de manos. En el área de proceso se tienen tinas con solución de sales cuaternarias de amonio a concentración de 200-400 ppm, las cuales se utilizan para inmersión de guantes.</p>	
5.04.14	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se cuenta con tapetes sanitarios ubicados en el acceso al área de proceso. Se maneja solución de sales cuaternarias de amonio a 600-1000 ppm. El monitoreo realizado durante la inspección indica 1000 ppm.</p>	
5.04.15	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los contenedores de un solo uso se utilizan solo para dicho propósito y de esa forma prevenir la posible contaminación cruzada?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, las cajas de cartón y cajas plásticas utilizadas para empacar el producto terminado, solo se utilizan para dicho fin. No se observa un uso diferente de estos materiales.</p>	
5.04.16	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se utilizan cajas plásticas reutilizables. Se tiene código de colores: caja roja es para basura; caja verde es para producto.</p>	

5.04.17	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se observa termómetro de punta utilizado para medir temperatura de producto, se encuentra bajo control del supervisor de producción. No se utilizan otros equipos utilizados para la medición de aspectos de inocuidad.</p>	

<b>BPM</b>	<b>Prácticas del Trabajador</b>
------------	---------------------------------

5.05.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se observa personal lavarse las manos antes de ingresar al área de producción.</p>	

5.05.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Las uñas de los trabajadores están limpias, cortas y sin esmalte de uñas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, las uñas de los trabajadores están limpias, cortas y sin esmalte.</p>	

5.05.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, no se observa personal con quemaduras, llagas, heridas o signos de enfermedad.</p>	

5.05.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los trabajadores usan redes efectivas que contienen todo el cabello?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el personal utiliza cofia en el área de producción. Se observa cofia colocada adecuadamente en personal entrevistado.</p>	

5.05.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿La joyería está confinada a una alianza de boda sencilla y no se usan relojes?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, no se observa personal con joyería.</p>	

5.05.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el personal del área de producción utiliza mandil, mangas y guantes.</p>	

5.05.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el personal entrevistado indica dejar su mandil y mangas en área asignada en la aduana sanitaria. Los guantes se dejan en charolas con desinfectante ubicadas en el acceso al área.</p>	
5.05.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se tiene un área asignada en la aduana sanitaria para mandiles y mangas; los guantes se colocan en charolas con sanitizante ubicadas en el acceso al área de producción.</p>	
5.05.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los artículos personales de los trabajadores no se almacenan en las áreas de producción o almacenamiento de materiales?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, no se observan artículos personales en el área de producción.</p>	
5.05.10	<p><b>Pregunta:</b> ¿Está el fumar, comer, masticar y beber confinado a áreas designadas, y se prohíbe escupir en todas las áreas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se tiene un área asignada para el consumo de alimentos fuera del área de producción.</p>	
5.05.11	<p><b>Pregunta:</b> ¿El agua potable fresca es fácilmente accesible para los trabajadores?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se proporciona agua purificada Cryspura a los trabajadores. Se cuenta con conos desechables para el consumo de la misma.</p>	
5.05.12	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, no se observan artículos colocados en bolsillos superiores del personal.</p>	
5.05.13	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los trabajadores reciben una identificación no reproducible (por ejemplo, tarjetas de identificación, tarjetas de identificación de la empresa, etc.)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se proporcionan gafetes de identificación a los trabajadores, incluyen: nombre, puesto y área.</p>	

5.05.14	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los botiquines de primeros auxilios están adecuadamente abastecidos y fácilmente disponibles en las instalaciones, y se utilizan bandas adhesivas azules?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el botiquín se encuentra ubicado en el área de vigilancia. Se encuentra adecuadamente abastecido con desinfectante, gasas, cinta, banditas adhesivas color azul, etc. Se utiliza formato Control de banditas adhesivas F-DR-26.</p>	

<b>BPM</b>	<b>Equipo</b>
------------	---------------

5.06.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, la superficie en contacto con el producto es una mesa de acero inoxidable, la cual se encuentra limpia y en buen estado.</p>	

5.06.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, las superficies que no están en contacto con el producto se observan en buen estado.</p>	

5.06.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, las mesas son de acero inoxidable, lo que facilita su limpieza. Se observan en buenas condiciones.</p>	

5.06.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay termómetros (independientes de las sondas de termostato) en todos los refrigeradores y congeladores?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se tienen termómetros independientes (adicionales) para el monitoreo de la temperatura en las cámaras de refrigeración.</p>	

5.06.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los termómetros no son de vidrio y no contienen mercurio?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el termómetro observado es de plástico, se encuentra libre de mercurio.</p>	

<b>BPM</b>	<b>Limpieza del Equipo</b>
------------	----------------------------

5.07.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Las superficies del equipo de contacto con alimentos están limpias?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, las mesas del área de producción se encuentran limpias.</p>	
5.07.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Las superficies del equipo que no está en contacto con los alimentos están limpias?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, las superficies que no están en contacto con alimentos se observan limpias.</p>	
5.07.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los artículos (contenedores, papeleras, etc.) que se usan para guardar o almacenar productos están limpios?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, solo se utilizan cajas plásticas para contener al producto de campo y bins. Se encuentran limpios.</p>	
5.07.04	<p><b>Pregunta:</b> Durante la limpieza, ¿los productos alimenticios y los materiales de embalaje están protegidos de la contaminación?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A, no se observan prácticas de limpieza durante la auditoría. La limpieza del área de producción es realizada por una cuadrilla de sanidad al finalizar las actividades.</p>	
5.07.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están las unidades de refrigeración, incluidas las bobinas en refrigeradores y congeladores, limpias y libres de hielo sucio y envejecido?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, las unidades de refrigeración se observan limpias, en buen estado, sin hielo sucio.</p>	
5.07.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Todos los ventiladores están libres de polvo y el techo frente a los ventiladores está libre de depósitos negros excesivos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, los ventiladores se observan limpios. No se identifican depósitos negros.</p>	
5.07.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se observa hidrocóoler e inyector de hielo limpios.</p>	

5.07.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿Todos los utensilios, mangueras y otros artículos que no se utilizan, se almacenan y limpian de manera que se evite la contaminación?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, los utensilios de limpieza son almacenados fuera del área de producción. Se mantienen limpios y separados del suelo.</p>	
5.07.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el personal de mantenimiento cuenta con un kit de herramientas para reparaciones en el área de producción. La herramienta se observa en buen estado.</p>	
5.07.10	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se eliminan los lubricantes y la grasa en exceso del equipo y se colocan recipientes de captura de lubricante cuando es necesario?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, no se observa excedente de grasas ni lubricantes en el área de producción.</p>	
<p><b>BPM Limpieza General</b></p>		
5.08.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los derrames se limpian inmediatamente?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A, no se observan derrames en el área de producción.</p>	
5.08.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los residuos y la basura se eliminan con frecuencia de las áreas de producción y almacenamiento?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, los contenedores de basura se observan con un nivel bajo. Se vacían diariamente.</p>	
5.08.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿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?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, los drenajes se observan limpios y con un flujo adecuado de agua, no se identifica agua estancada ni materia orgánica en descomposición.</p>	
5.08.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Las áreas de alto nivel, incluidas las tuberías elevadas, los conductos, los ventiladores, etc., parecen estar limpias?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, las lámparas y tuberías se observan limpias y en buen estado.</p>	

5.08.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Las cortinas plásticas de tira se mantienen en buenas condiciones, se mantienen limpias y montadas para que las puntas no toquen el piso?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, las cortinas hawaianas se observan limpias, en buen estado y sin contacto con el piso.</p>	
5.08.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿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?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, en el almacén de productos de limpieza y desinfección se tiene equipo de protección personal adecuado para los químicos utilizados.</p>	
5.08.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿El equipo de limpieza se mantiene limpio y almacenado correctamente?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el material de limpieza se conserva el almacén de productos de limpieza y desinfección. Se cuenta con código de colores para las diferentes áreas.</p>	
5.08.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se ha identificado el equipo de limpieza para evitar posibles problemas de contaminación cruzada (por ejemplo, producción, mantenimiento, equipo de baño externo)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se cuenta con código de colores para controlar problemas de contaminación cruzada con el material de limpieza.</p>	
5.08.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿Todos los artículos utilizados para sanitización son apropiados para su propósito designado (por ejemplo, sin lana de acero, cerdas de metal, etc.)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se observan escobas y jaladores de plástico. Las cubetas son de plástico liso y se observan en buen estado.</p>	
5.08.10	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están limpias las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, las estaciones de lavado de manos y estaciones sanitarias se observan limpias durante el recorrido.</p>	
5.08.11	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el comedor se observa limpio.</p>	



5.08.12	<p><b>Pregunta:</b> ¿El taller de mantenimiento está organizado, con el equipo y los repuestos almacenados de forma prolija y ordenada?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el taller de mantenimiento se observa organizado, los materiales se colocan sobre un estante.</p>	
5.08.13	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, los patines utilizados en la operación se observan limpios y en buen estado.</p>	
5.08.14	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los camiones de envío están limpios y en buenas condiciones?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A, no se observan camiones de envío al momento de la inspección.</p>	

<b>BPM</b>	<b>Sitio</b>
------------	--------------

5.09.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra mapa de instalaciones, indica: almacenes, área de empaque, cámaras de refrigeración, sanitarios, taller de mantenimiento, oficina, terrenos adyacentes, etc.</p>	
5.09.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra mapa que indica áreas de proceso, flujo del personal y flujo del proceso.</p>	

<b>BPM</b>	<b>Edificios y Terrenos</b>
------------	-----------------------------

5.10.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 15  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, las lámparas cuentan con protección.</p>	
5.10.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿La operación ha eliminado o controlado adecuadamente cualquier problema potencial de contaminación de metal, vidrio o plástico duro?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, no se permite ingresar con vidrio a la operación. Se tiene un área de residuos peligrosos, lugar donde se tiene considerado colocar vidrio en caso de que se requiera. El área se encuentra fuera de la operación.</p>	

5.10.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Ha eliminado la instalación el uso de elementos o superficies de madera?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>								
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, no se utilizan superficies de madera en la operación. Solo se usan tarimas de madera, se observan en buen estado.</p>									
5.10.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay iluminación adecuada en las áreas de producción y almacenamiento?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>								
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se tiene iluminación adecuada en el área de producción.</p>									
5.10.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿La ventilación es adecuada para controlar el polvo, la condensación, los olores y los vapores?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>								
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, la ventilación del área de producción es adecuada.</p>									
5.10.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están las superficies del piso en buenas condiciones, sin agua estancada, sin grietas que atrapen los desechos y son fáciles de limpiar?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Deficiencia Mayor</p>								
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> My, varios eventos de grietas en piso.</p>									
	<table border="1"> <tr> <td colspan="3"><b>Comentarios del auditado:</b> No completaremos por el momento ninguna acción correctiva.</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;"><b>AC Aceptada?</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> No se presenta acción correctiva.</td> <td style="text-align: center;"><b>No</b></td> <td> <b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 3 </td> </tr> </table>		<b>Comentarios del auditado:</b> No completaremos por el momento ninguna acción correctiva.				<b>AC Aceptada?</b>		<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> No se presenta acción correctiva.	<b>No</b>
<b>Comentarios del auditado:</b> No completaremos por el momento ninguna acción correctiva.										
	<b>AC Aceptada?</b>									
<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> No se presenta acción correctiva.	<b>No</b>	<b>Posibles puntos:</b> 10 <b>Puntos obtenidos:</b> 3								
5.10.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los desagües del piso son necesarios para el drenaje y la limpieza?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>								
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, la cantidad de desagües es adecuada y son funcionales, no se observan estancamientos de agua.</p>									

5.10.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿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: 7 Puntuación: Deficiencia Menor</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Mn, se observan aberturas entre cortina de andén de carga y pared.</p>							
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Comentarios del auditado:</b> Se elabora una orden de mantenimiento (adjunta) para acondicionar en los bordes de la puerta "guardapolvos" del mismo material que las cortinas "plásticas" por ambos lados (derecho e izquierdo) se adjunta fotos de la reparación y de su efectividad ya que no se observan hendiduras.</p> <div style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">View Files</div> </div>								
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 10%; text-align: center;">AC Aceptada?</th> <th style="width: 30%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.</p> </td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;"><b>Sí</b></td> <td> <p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </tbody> </table>				AC Aceptada?		<p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.</p>	<b>Sí</b>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	AC Aceptada?							
<p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.</p>	<b>Sí</b>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>						
5.10.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, las puertas de los muelles están equipadas con amortiguadores.</p>							
5.10.10	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el área de carga se mantiene limpia y en buen estado.</p>							
5.10.11	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, las paredes exteriores se observan en buen estado.</p>							
5.10.12	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, las paredes interiores son de superficie lisa, se encuentran en buen estado.</p>							
5.10.13	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se mantiene un perímetro interna adecuado en las áreas de almacenamiento para realizar limpieza e inspección de áreas.</p>							

5.10.14	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el área exterior de la instalación se observa limpia, sin maleza ni malos olores.</p>	
5.10.15	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A, no se almacenan equipos en el exterior de la operación.</p>	
5.10.16	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, las tarimas son inspeccionadas al momento de su recepción en almacén. Se muestra registro Verificación de tarimas para producto terminado.</p>	
5.10.17	<p><b>Pregunta:</b> ¿Está limpio el área alrededor del contenedor de basura/camión de servicio/basurero?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3  <b>Puntos obtenidos:</b> 3  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el área alrededor del contenedor de basura se observa limpia, sin maleza y sin malos olores.</p>	
5.10.18	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los recipientes de basura y los contenedores de basura están cubiertos o cerrados?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, los botes de basura que se observan en el área de producción y estaciones sanitarias se encuentran cubiertos.</p>	
5.10.19	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están todas las líneas de agua protegidas contra el reflujó del sifón?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se tienen válvulas anti-reflujó colocadas en las líneas de abastecimiento de agua.</p>	
5.10.20	<p><b>Pregunta:</b> ¿El laboratorio en el sitio está completamente cerrado y separado de las áreas de producción y almacenamiento?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A, no hay un laboratorio en el sitio.</p>	

<b>BPM</b>	Archivos Químicos
------------	-------------------

5.11.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay copias de todas las Hojas de Datos de Seguridad (detergentes, desinfectantes, pesticidas, etc.) archivadas y totalmente accesibles en todo momento con índices claros?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Ficha técnica y hoja de seguridad de los siguientes productos: Clorosanox 13 (hipoclorito de sodio), Beta quat 4 (sales cuaternarias de amonio), Gel troll E (gel antibacterial), Bio bac (detergente líquido bactericida de carácter aniónico, pH neutro y son olor), Hi remove SP (detergente líquido alcalino concentrado de alto rendimiento - uso en pisos).</p>	
5.11.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿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)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, todos los productos se encuentran dentro de su envase original. Se cuenta con carpeta de etiquetas, fichas técnicas y hojas de seguridad en el almacén de productos de limpieza y sanitización.</p>	
5.11.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existen registros de inventario de sustancias químicas, incluidos pesticidas, fertilizantes y productos químicos de limpieza y sanitización?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el control de inventarios es realizado por el almacén general. Se tienen inventarios en electrónico. Se actualizan cada entrada y salida del almacén general. Realiza Juana.</p>	
5.11.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿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?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Determinación de concentración de cloro en el inyector de hielo IT-DE-05, se establece monitoreo de cloro libre a concentración de 50-100 ppm, cada hora mientras el equipo esté en uso. Proceso de un solo paso.</p>	
<p><b>BPM</b> Documentación de Control de Plagas</p>		
5.12.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Plan Maestro de MIP POE-OP-01 proporcionado por proveedor SECOPLA. Considera como plagas a controlar: hormigas, chinches, cucarachas, pulgas, tijerillas, grillos, moscas, ratas. Se muestra programa de trabajo ISO-OP-003. Se muestra Contrato de prestación de servicios firmado con vigencia 31/12/2021. Póliza de responsabilidad civil No. 09-047-07000263-0000-04, vigencia 31/12/2021. Licencia sanitaria 09 22 14 AP 001. Se muestra competencia de técnicos Miguel Angel Arredondo (Manejo integrado de plagas en grado inocuidad, Octubre 2017) y Hector Valdes Omelas (MIP Abril 2021).</p>	
5.12.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Lay out de estaciones de control rodenticida, trampas mecánicas y trampas de luz negra.</p>	

5.12.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 7</p> <p><b>Puntuación:</b> Deficiencia Menor</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> Mn, se identifica un evento de trampa dañada con un tiempo de respuesta de 2 meses para la ejecución de acciones correctivas. Se muestra Certificado de reporte a nivel de piso (RNP), se realizan aplicaciones quincenales con aspersion dirigida. Certificado lámpara luz negra (LLN) y Certificado de estaciones de control (EDC). Realiza Miguel Ángel Arredondo y Héctor Valdés Omelas.</p>							
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Comentarios del auditado:</b> Se revisa el Procedimiento de Manejo Integrado de Plagas, se incluye en el punto 8 Se agrega el punto 8: Se implementará un tiempo de respuesta de acciones correctivas y pedidos de materiales de manera interna de 15 días naturales como máximo. Para poder realizar las acciones correctivas de manera más ágil y oportuna. Se adjunta procedimiento actualizado.</p> <div style="text-align: right;"><a href="#">View Files</a></div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 10%; text-align: center;">AC Aceptada?</th> <th style="width: 30%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;"><b>Sí</b></td> <td> <p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p> </td> </tr> </tbody> </table> </div>				AC Aceptada?		<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.	<b>Sí</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	AC Aceptada?							
<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.	<b>Sí</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Nueva Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						

<b>BPM</b>	<b>Registros de Monitoreo de Operaciones</b>
------------	--

5.13.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existen registros de inspección para los productos entrantes (por ejemplo, materias primas, ingredientes y materiales de embalaje)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Evaluación de ejote F- DE-14 y Evaluación de elote dulce F-DE-13. Realiza Juan Cristóbal. La inspección de material de empaque se registra por tipo de material. Ejemplo: se muestra registro de Verificación de producto químico y registro de Tarimas azules.</p>	

5.13.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Evaluación de ejote F- DE-14 y Evaluación de elote dulce F-DE-13, se consideran condiciones de transporte.</p>	

5.13.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A, los procesos de empaque observados no incluyen inmersión del producto en agua.</p>	

5.13.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Medición de cloro libre en inyector de hielo F-DC-50. Se utiliza concentración de 50-100 ppm de cloro. Frecuencia de monitoreo cada hora. El monitoreo es realizado por Juan Cristóbal.</p>	

5.13.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Medición de cloro libre en inyector de hielo F-DC-50. Se utiliza concentración de 50-100 ppm de cloro. Frecuencia de monitoreo cada hora. El monitoreo es realizado por Juan Cristóbal. En esta etapa no se evalúa turbidez, es un proceso de un solo paso.</p>	
5.13.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Determinación de concentración de sales cuaternarias de amonio F-DC-49. Se registran tinas de guantes y cuchillos (200-400 ppm) y tapetes sanitarios (600-1000 ppm). Realiza Juan C. Se muestra Determinación de cloro en tanques de almacenamiento de agua F-DC-51. La concentración que se maneja es de 0.5-1.5 ppm de cloro libre. Realiza Juan Cristóbal.</p>	
5.13.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un programa de rendición de cuentas de herramientas para cuchillos y herramientas de corte similares utilizadas en el área de producción?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra registro Control de cuchillo (sin código). Indica: nombre del trabajador, no. de cuchillo y guante, verificación de entrega y recepción. Realiza Juan Cristóbal.</p>	
5.13.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay un registro de inspección previa a la operación?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Inspección pre operacional diaria F-DC-11. Incluye: área de recepción y embarque, aduana sanitaria, área de empaque, área de enhielado, cuarto de hielo, cámara 1, almacén de químicos, caseta de control de calidad, cuarto de máquinas, almacén de limpieza, instalaciones sanitarias, máquinas de hielo, exterior de planta, inspección de personal, área de tarimas. Realiza Juan Cristóbal.</p>	
5.13.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Análisis de peligros de terrenos adyacentes MH-DC-02. Se indica que las Instalaciones adyacentes pertenecen a la empresa AGRIZAR. No han existido inundaciones, se tienen los accesos protegidos con malla ciclónica. El agua utilizada en la operación se obtiene de pozo de AGRIZAR.</p>	
5.13.10	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Carta de certificación de tuberías con fecha 31/05/2021. Indica: Líneas de agua en buen estado, en el área de tanques de almacenamiento una válvula check no sella completamente, por lo que se tiene retorno, se sugiere realizar cambio. Realiza Jose Alfredo Palafox con cédula profesional No. 6271898 Tecnico superior universitario en mantenimiento industrial. Se muestra evidencia fotográfica de cambio de válvula check dañada.</p>	

5.13.11	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe evidencia documentada de las auditorías internas realizadas, detallando los hallazgos y las acciones correctivas?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestran Listas de verificación Primus GFS de auditorías internas. Fechas: 26/11/2020, 15/01/2021, 31/03/2021 y 4/05/2021. Realiza Ivonne Suárez. Se muestra resumen de no conformidades por áreas y acciones correctivas. Ejemplo: Fuga de agua estancada y sucia en el área de tanques de almacenamiento. AC: Se arregla la fuga y se limpia.</p>	

**BPM** Archivos de Mantenimiento y Sanitización

5.14.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿La instalación tiene un programa de mantenimiento preventivo y un horario documentado?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Deficiencia Mayor</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> My, no se muestra evidencia de cumplimiento de programa de mantenimiento preventivo anual (montacargas, patines, tubería de amoniaco, etc.). El programa de mantenimiento incluye: equipo, área y frecuencia.</p>							
<p><b>Comentarios del auditado:</b> Por el momento no se tomarán acciones correctivas. Se está revisando el Plan de Mantenimiento Preventivo y adecuando los registros. A su vez se está realizando los POE de mantenimiento de cada uno de los equipos. Se planea tener terminado y elaborados los registros en un mes como máximo.</p>								
<table border="1"> <tr> <td></td> <td>AC Aceptada?</td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> La acción correctiva no ha sido completada.</td> <td><b>No</b></td> <td> <p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> </td> </tr> </table>				AC Aceptada?		<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> La acción correctiva no ha sido completada.	<b>No</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p>
	AC Aceptada?							
<b>Comentarios de OC/Auditor:</b> La acción correctiva no ha sido completada.	<b>No</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p>						

5.14.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de trabajos de mantención y reparaciones y son estos firmados cuando se finaliza el trabajo?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Orden de trabajo para mantenimiento F-DM-01. Indica: equipo, solicitud, persona que solicita, persona que ejecuta, entrega. Ejemplo: 10/06/2021, Cambiar tubería de desagüe a packing. Realiza Antonio K.</p>	

5.14.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Orden de trabajo para mantenimiento F-DM-01, cuenta con sección de equipo de lavado, sanitizado realizado y liberado por personal de calidad.</p>	

5.14.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un cronograma de limpieza por escrito (Programa Maestro de Sanitización) que muestra qué y dónde debe limpiarse y con qué frecuencia?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Programa de limpieza y sanitización 2021, considera: área, equipo de instalación, secciones, instrucción de trabajo, cuadrilla responsable, frecuencias. Se incluye las siguientes áreas: Diario - aduana, proceso, enhielado, embarques, evaluación de calidad, hidrocooler, lámparas embarques. Cada 3 días - almacén de empaque. Semanal - cuarto de hielo, hidrocooler, cortinas de plástico, paredes, puertas, cámara. Mensual - limpieza CIP de hidrocooler. Cada paro - almacén, nave, tanques de almacenamiento, difusores.</p>	



5.14.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existen procedimientos escritos de limpieza y sanitización (Procedimientos Operativos Estándar de Sanitización) para la instalación y todo el equipo?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestran los siguientes procedimientos: Mezcla de limpieza y sanitización IT-DS-01, indica concentraciones a utilizar. Limpieza y sanitización de mesa de empaque y corte IT-DS-02. Limpieza y sanitización de tuberías IT-DS-04. Limpieza y sanitización de pisos y paredes IT-DS-05. Limpieza y sanitización de palas IT-DS-06. Limpieza de equipo de refrigeración-equipos de condensadores IT-DS-09. Limpieza y sanitización de cámaras refrigeradas IT-DS-14. Limpieza y sanitización de canastillas u totes IT-DS-15. Limpieza y sanitización de montacargas IT-DS-19. Limpieza y sanitización de patines...</p>							
5.14.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de limpieza y sanitización en el archivo que muestran lo que se hizo, cuándo y por quién?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestran los siguientes registros: Preparación de mezclas para limpieza y sanitización F-DS-03. Limpieza y sanitización, equipos de instalaciones F-DS-04. Aduana y servicios sanitarios (F-DS-13), Equipos e instalaciones con frecuencia paro técnico F-DS-08. Limpieza de transporte interno F-DP-08 (materia prima), etc.</p>							
5.14.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros que muestren la verificación de las concentraciones químicas de limpieza y desinfección?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra registro Preparación de mezclas para limpieza y sanitización F-DS-03.</p>							
5.14.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra procedimiento Limpieza y sanitización de hidrocóoler IT-DS-17. El hidrocóoler no se utiliza en los procesos vistos el día de la auditoría.</p>							
5.14.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> No Cumple</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> NC, no se tiene luminómetro para realizar monitoreos de ATP.</p>							
<p><b>Comentarios del auditado:</b> Por el momento no se tomará alguna acción. Se planea el próximo año evaluar la adquisición del equipo e insumos.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;"></td> <td style="width: 10%; text-align: center;"><b>AC</b> <i>Aceptada?</i></td> <td style="width: 30%;"></td> </tr> <tr> <td> <p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> La acción correctiva no ha sido completada.</p> </td> <td style="text-align: center;"><b>No</b></td> <td> <p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> </td> </tr> </table>				<b>AC</b> <i>Aceptada?</i>		<p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> La acción correctiva no ha sido completada.</p>	<b>No</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 0</p>
	<b>AC</b> <i>Aceptada?</i>							
<p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> La acción correctiva no ha sido completada.</p>	<b>No</b>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15  <b>Puntos obtenidos:</b> 0</p>						
5.14.10	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10  <b>Puntos obtenidos:</b> 10  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>						
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra registro Limpieza y sanitización, equipos de instalaciones F-DS-04.</p>							

5.14.11	<p><b>Pregunta:</b> ¿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 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A, no se tiene aire acondicionado en la operación.</p>	
5.14.12	<p><b>Pregunta:</b> ¿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 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra registro Programa de mantenimiento semanal. Incluye: compresores, recirculador, máquina de hielo, cámara fría y packing room. Realiza Antonio Álvarez.</p>	
5.14.13	<p><b>Pregunta:</b> ¿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 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Política de vidrio y plástico duro PE-DC-08. Se muestra Inventario de material de vidrio y plástico duro F-DC-44. Considera: acrílicos, lámparas led, tiras para sales, termómetros, trampas, etc. Realiza Ivonne Suárez.</p>	
<p><b>BPM Documentación del Trabajador</b></p>		
5.15.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿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 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Reglamento de BPM, salud y seguridad firmado por Rosa García, fecha 1/04/2021.</p>	
5.15.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿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 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra entrenamiento del personal en los siguientes temas: Política de vidrio (25/02/2021). Política de bioseguridad (15/06/2021). Preparación de mezclas, uso de químicos (15/01/2021). Uso y manejo de químicos, (20/02/2021), etc. Imparte Ing. Ivonne Suárez.</p>	
5.15.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿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 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra entrenamiento de Cecilio González en temas: Preparación de mezclas, uso de químicos (15/01/2021). Uso y manejo de químicos, (20/02/2021). Imparte Ing. Ivonne S. e Ing. Rufino.</p>	

5.15.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Reglamento de BPM, Salud y seguridad OD-RH-02. Indica que personal enfermo no puede laborar. Personal con heridas debe reportarlo y ser atendidos inmediatamente. El producto o material en contacto con sangre se debe desechar.</p>	
5.15.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existen registros de incumplimiento de inocuidad alimentaria de los trabajadores y acciones correctivas asociadas (incluidos los registros de reentrenamiento)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra formato Sanciones disciplinarias. Ejemplo: Cristina Gómez, 15/06/2021, salio del área de proceso con su celular.</p>	
5.15.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 3</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 3</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, en vigilancia se tienen publicadas las políticas de inocuidad. El vigilante las da a conocer y solicita el registro en Registro de visitas F-DC-03.</p>	
<p><b>BPM</b> Testeo</p>		
5.16.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿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 &amp; 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><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Programa de análisis microbiológicos 2021 F-DC-40. Indica: parámetro, área, productos a analizar, muestreo y frecuencia. Realiza Ivonne y firma gerente de finanzas. Considera: BIMESTRAL - hielo y agua. TRIMESTRAL -cámaras frías, cuarto de hielo. SEMESTRAL - mesas, cajas, cuchillos mandiles y manos.</p>	
5.16.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existen registros de resultados de pruebas microbiológicas ambientales y las pruebas cumplen con los requisitos del programa?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestran análisis microbiológicos realizados por AGROLAB. TRIMESTRAL: Cámara 1, OT2021/05/19343, 15/05/2021 y OT2021/02/11, 11/02/2021. Cámara 2: OT2021/06/22111, 5/06/2021 y OT 2021/04/15082, 16/04/2021. Cuarto de hielo: OT2021/06/22112, 5/06/2021 y OT2021/03/9923, 12/03/2021. Todos con resultado Listeria monocytogenes Ausencia. SEMESTRAL: Mesa de empaque: OT2021/06/22112, 5/06/2021, Salmonella Ausencia. OT2021/02/5408, 11/02/2021, CF y E coli &lt; 30 ausente. Bins canastilla: OT2021/05/19343, 15/05/2021, CT, CF y E. coli &lt; 30 ausente. Manos: OT2021/06/22110, 5/06/2021, CF y E. coli &lt; 30.</p>	
5.16.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestran análisis microbiológicos realizados por AGROLAB. ANUAL - POZO: OT 18203, 8/05/2021, CT, CF y E coli No detectable. BIMESTRAL - AGUA DE LAVAMANOS: OT2021/06/21287, 1/06/2021. Salmonella ausencia. CT, CF y E coli 0.</p>	

5.16.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestran análisis microbiológicos realizados por AGROLAB. HIELO: OT2021/06/21287, 1/06/2021 y OT2021/03/9923, 12/03/2021. Resultado Salmonella ausencia. CT, CF y E coli 0. Frecuencia bimestral. Cuando se compra hielo se solicitan análisis microbiológicos emitidos por Laboratorio Cierito y Seguro, Acreditación A-0492-042/13, 20/09/2013. Ejemplo: 7/05/2021, CT y CF no detectable.</p>	
5.16.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A, no se utiliza aire comprimido en la operación.</p>	
5.16.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A, no se realizan pruebas diferentes a las ya mencionadas en la operación.</p>	
5.16.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, en el Programa de análisis microbiológicos se incluyen criterios de aceptación para las pruebas microbiológicas; en caso de resultados inadecuados, establecer plan de remuestreo y generar Acciones de seguimiento para producto.</p>	
5.16.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A, no se han tenido resultados inadecuados.</p>	
5.16.09	<p><b>Pregunta:</b> 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><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A, los análisis microbiológicos son realizados con un laboratorio externo acreditado.</p>	

5.17.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existen registros de las comprobaciones de temperatura del producto final para productos sensibles a la temperatura?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 3 Puntuación: Deficiencia Mayor</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> My, no se registra la temperatura de maíz y ejote. Solo se registra brócoli.</p>	
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p><b>Comentarios del auditado:</b> Se concientizó al personal de la importancia de la toma de temperatura de todos los productos (se adjunta lista de asistencia), aunado a ello se comprometen a realizarlo con la firma de una "carta compromiso" (se adjuntan). También se adjunta un ejemplo de registro dónde ya se anotan los productos (se colocan iniciales solamente) B=brocoli E=Ejote M= maíz dulce.</p> <div style="text-align: right; border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">View Files</div> </div>		
		AC Aceptada?
<p><b>Comentarios de OC/Auditor:</b> Aceptada.</p>		Sí
		<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Nueva Puntuación: Cumple Totalmente</p>
5.17.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de temperatura para el área de producción (si está refrigerado)?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A, el área de producción no está refrigerada.</p>	
5.17.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de temperatura para salas de almacenamiento?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Temperatura de cámaras frías F-DM-07. Incluye: hora, difusor, producto, iniciales y acciones correctivas. Frecuencia de revisión cada hora. Ejemplo: 20/02/2021, camara 2, 2.6°C. Realiza JJA.</p>	
5.17.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un procedimiento documentado para controlar la temperatura del remolque del camión antes del envío?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Procedimiento específico embarques PE-DP-01. Indica verificación de temperatura al momento de su inspección.</p>	
5.17.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿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?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Evaluación de producto empacado F-DE-10. Se tiene sección de Inocuidad del transporte.</p>	
5.17.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe un procedimiento documentado para revisar la condición sanitaria de los remolques de camiones que transportarán el producto?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Procedimiento específico embarques PE-DP-01. En Sección 8 verificación de condiciones de embarque.</p>	

5.17.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay registros de condiciones sanitarias para el envío de remolques de camiones (u otros sistemas de transporte)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Evaluación de producto empaçado F-DE-10.</p>	

<b>BPM</b>	<b>Control de Alérgenos</b>
------------	-----------------------------

5.18.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿No hay riesgos de alérgenos manipulados o almacenados dentro de las áreas de producción y almacenamiento?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> No</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> No, no se manejan alérgenos en la instalación.</p>	

5.18.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se ha desarrollado un plan de manejo de alérgenos documentado?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0  <b>Puntos obtenidos:</b> 0  <b>Puntuación:</b> N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A, no se manejan alérgenos en la instalación.</p>	

5.18.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Hay controles de almacenamiento adecuados (por ejemplo, separación, identificación, etc.) que aseguren que los alérgenos no contaminen otros materiales?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A, no se manejan alérgenos en la instalación.</p>	

5.18.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe una línea de producción de alérgenos específica o procedimientos adecuados de limpieza y producción que eviten la contaminación cruzada por alérgenos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A, no se manejan alérgenos en la instalación.</p>	

5.18.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se identifican los utensilios y los recipientes de almacenamiento en proceso para prevenir la contaminación cruzada por alérgenos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A, no se manejan alérgenos en la instalación.</p>	

5.18.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿El tratamiento de reelaboración tiene en cuenta los problemas asociados con los productos que contienen alérgenos?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A, no se manejan alérgenos en la instalación.</p>	

5.18.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿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?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 5  <b>Puntos obtenidos:</b> 5  <b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A, no se manejan alérgenos en la instalación.</p>	

5.18.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿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?</p>	<p>Posibles puntos: 0 Puntos obtenidos: 0 Puntuación: N/A</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A, no se manejan alérgenos en la instalación.</p>	
5.18.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿Todos los productos fabricados en el sitio están etiquetados correctamente con respecto a los alérgenos?</p>	<p>Posibles puntos: 5 Puntos obtenidos: 5 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> N/A, no se manejan alérgenos en la instalación.</p>	

<b>HACCP</b>	<b>Pasos Preliminares</b>
--------------	---------------------------

6.01.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿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?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Carta de asignación de funciones del comité de inocuidad y HACCP. Incluye: gerente de operaciones, finanzas, jefe inocuidad, mantenimiento, logística, operación externa, coordinador de staff. El líder del equipo es Ivonne Suárez (jefe de inocuidad). Se muestra Minuta F-DC-15 con frecuencia de reunión trimestral. Ejemplo: 1/04/2021, presentación de nuevo integrante, diagrama de flujo producto a granel.</p>	

6.01.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe evidencia documentada de que los miembros del equipo de HACCP han sido entrenados en los principios de HACCP?</p>	<p>Posibles puntos: 15 Puntos obtenidos: 15 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra entrenamiento de Ivonne Suárez Méndez - líder del equipo HACCP en tema Desarrollo e implementación de un Sistema HACCP, impartido por Serka, Marzo 2020. Se muestra capacitación del Equipo HACCP con tema Plan y estrategias HACCP, fecha 25/02/2021. Imparte Ivonne Suarez.</p>	

6.01.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe una descripción del producto para los productos producidos?</p>	<p>Posibles puntos: 10 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Descripción de productos MH-DC-04. BRÓCOLI: producto en corona, enhielado, consumo en fresco, lavar y desinfectar antes de consumir, caja encerada 20 lb, temperatura de 32-34°F, etiquetado por caja. EJOTE: consumo en fresco, vida de anaquel de 10 días, uso de caja plástica negra 25 lb y papel kraft. ELOTE: elote dulce con hoja, lavar y desinfectar, vida de anaquel de 6 días, consumo cocinado, caja plástica enhielada.</p>	

6.01.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿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 Puntos obtenidos: 10 Puntuación: Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestran diagramas de flujo de productos. BRÓCOLI: recepción, cámara fría 32-42°F, selección y corte, empaque, estibado, enhielado, cámara fría 32-36°F. EJOTE: recepción, selección y empaque, estibado, cámara fría 32-42°F, embarque. ELOTE: recepción, empaque y estibado, enhielado, cámara fría 33-37°F, embarque.</p>	

6.01.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Existe evidencia documentada de que los diagramas de flujo se hayan verificado en el sitio?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Verificación de diagramas de flujo realizada por jefe de inocuidad y equipo HACCP. Fechas de verificación: brócoli 31/03/2021; ejote 4/05/2021; elote 15/06/2021.</p>	

<b>HACCP</b>	<b>Desarrollo del Plan HACCP</b>
--------------	----------------------------------

6.02.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Identificación de peligros y análisis de riesgos MH-DHC-06, 2021. Incluye: área, hallazgo, peligro, riesgo, severidad, preguntas de árbol de decisiones, registros y procedimientos. Se aplica a todas las etapas del proceso descritas en los diagramas de flujo.</p>	

6.02.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, de acuerdo al análisis de peligros y uso de árbol de decisiones, para los productos observados el día de la auditoría, se identifica como PCC la etapa de enhielado para Brócoli (corona) y elote.</p>	

6.02.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿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 SÍ, continúe con la siguiente pregunta. Si la respuesta es NO, el resto del "Módulo 6 HACCP" no es aplicable.</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 0</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 0</p> <p><b>Puntuación:</b> Si</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, para los productos observados el día de la auditoría, se identifica como PCC la etapa de enhielado para Brócoli (corona) y elote.</p>	

6.02.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se han establecido los límites de control crítico CCP y están respaldados por documentación de validación relevante?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, los límites críticos de la etapa de enhielado son 50-100 ppm cloro libre. El establecimiento de los LC se obtiene de la siguiente bibliografía: Manual de buenas prácticas agrícolas para frutas y hortalizas frescas, SAGARPA. Indica concentración 50-75 ppm cloro libre. Guía para reducir al mínimo el riesgo microbiano en los alimentos para frutas y hortalizas frescas, Octubre 1998; indica 50-200 ppm de cloro libre. Post-harvest chlorination, basic properties and key points for effective disinfection, Universidad de California; indica 100-150 ppm de cloro libre.</p>	

6.02.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se han determinado y documentado los requisitos y frecuencias de monitoreo para los PCC?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Determinación de concentración de cloro en el inyector de hielo IT-DE-05, se establece monitoreo de cloro libre a concentración de 50-100 ppm, cada hora mientras el equipo esté en uso.</p>	



6.02.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se han asignado responsabilidades específicas para la implementación de monitoreo, registro y acción correctiva de cada PCC?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, las personas responsables del monitoreo y registro de límites críticos del PCC son Juan Cristóbal y Juvencio Santibañez.</p>	
6.02.07	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 5</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 5</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Determinación de concentración de cloro en el inyector de hielo IT-DE-05, se establece monitoreo de cloro libre a concentración de 50-100 ppm, cada hora mientras el equipo esté en uso.</p>	
6.02.08	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Determinación de concentración de cloro en el inyector de hielo IT-DE-05, se establece monitoreo de cloro libre a concentración de 50-100 ppm, cada hora mientras el equipo esté en uso. Se incluyen acciones a realizar en caso de incumplimiento de los límites críticos.</p>	
6.02.09	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se han desarrollado plantillas de registro (formularios de registro) para monitorear los PCC?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el monitoreo del PCC se registra en Medición de cloro libre F-DC-50.</p>	
6.02.10	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se han desarrollado planes y cronogramas de verificación para cada PCC?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, en instrucción de trabajo Determinación de concentración de cloro en el inyector de hielo IT-DE-05, se establece monitoreo de cloro libre cada hora mientras el equipo esté en uso.</p>	
6.02.11	<p><b>Pregunta:</b> ¿Se verifica el sistema HACCP cuando se realizan cambios operativos y al menos una vez cada 12 meses?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra Verificación del sistema HACCP 2021. Se encuentra firmada por líder del equipo HACCP (Ivonne Suárez) e integrantes del equipo HACCP.</p>	
6.02.12	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se muestra capacitación en tema HACCP operadores, fecha 16/06/2021. Imparte Ivonne Suárez. Se verifica asistencia de Juan Cristóbal Hinojosa y Juvencio Santibañez.</p>	

HACCP		Ejecución del Plan HACCP en la Planta	
6.03.01	<p><b>Pregunta:</b> ¿Todos los documentos anotados en el Plan HACCP reflejan con exactitud los requisitos del plan para los PCC?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>	
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el documento Determinación de concentración de cloro en el inyector de hielo IT-DE-05 y el registro Medición de cloro libre F-DC-50, reflejan el cumplimiento a los requisitos establecidos en el Plan HACCP.</p>		
6.03.02	<p><b>Pregunta:</b> ¿Están las actividades y frecuencias de monitoreo del PCC en cumplimiento con el Plan HACCP y los POE's de los PCC?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>	
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, los registros en uso cumplen con la frecuencia de monitoreo establecida (cada hora).</p>		
6.03.03	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los operadores de PCC comprenden los principios básicos de HACCP y su papel en el monitoreo de los PCC?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>	
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, se entrevista a Juan Cristobal Hinojosa y Juvencio Santibañez (monitores del PCC). Ambos comprenden los requisitos del PCC y su importancia.</p>		
6.03.04	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>	
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el registro Medición de cloro libre F-DC-50, se encuentra firmado por los monitores de PCC.</p>		
6.03.05	<p><b>Pregunta:</b> ¿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><b>Posibles puntos:</b> 15</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 15</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>	
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el registro Medición de cloro libre F-DC-50, incluye sección para indicar acciones correctivas.</p>		
6.03.06	<p><b>Pregunta:</b> ¿Los registros del PCC son revisados y firmados por el supervisor y/o la gerencia de control de calidad (segundo signatario)?</p>	<p><b>Posibles puntos:</b> 10</p> <p><b>Puntos obtenidos:</b> 10</p> <p><b>Puntuación:</b> Cumple Totalmente</p>	
	<p><b>Comentarios del Auditor:</b> CT, el registro Medición de cloro libre F-DC-50, se encuentra firmado por el líder del Equipo HACCP Ivonne Suárez (jefe de inocuidad).</p>		