MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA PRODUCTOS DE INVERNADERO DE CANADAGAP©

Productos que abarca este Manual:

Producción, embalaje y almacenamiento:

Verduras de hojas verdes y crucíferas (excepto microvegetales):

De hoja: lechuga, espinaca, flores comestibles, hojas tiernas para ensalada, verduras de hojas tiernas, hojas tiernas asiáticas, rúcula, cebollita de verdeo, puerro, acelga suiza y col rizada

Cabeza: brócoli, coliflor, col, coles de Bruselas, achicoria roja, colirrábano y lechuga (repollada, orejona, etc.).

Hojas de cultivo de raíz: escarola belga, hojas de dientes de león, hojas de betabel, hojas de nabo y ensalada de maíz.

Hierbas de hojas frescas: perejil, cilantro, eneldo fresco, etc.

Peciolos: apio, hinojo, ruibarbo

Frutas pequeñas:

fresas, frambuesas, zarzamoras, arándanos (alto, silvestre), arándano de Saskatoon, grosellas (rojas, negras)
y otras (grosella espinosa, baya del saúco, etc.).

Verduras combinadas:

Legumbres (frijoles y chícharos)

Tubérculos y bulbos: ajo, betabel, zanahoria, cebolla, rabanito, chirivía, nabos, chalote y otros (rábano picante, batata, jengibre etc.)

Verduras de frutos: pimientos, berenjenas, melones, calabaza, calabacín, pepinos, tomates, okra, revientacaballo y tomatillos

Reembalaje, venta al por mayor y corretaje:

Frutas y verduras frescas

CANADAGAP®

Programa CanadaGAP
245 Menten Place, Suite 312
Ottawa, Ontario, Canadá K2H 9E8

Versión 11.0 **2026**

Reconocimiento

Este ***Manual de seguridad alimentaria para productos de invernadero de CanadaGAP*** y todos los materiales relacionados fueron elaborados como parte del Programa original de salud alimentaria en la granja, a cargo de los Fruit & Vegetable Growers of Canada [Productores de Frutas y Verduras de Canadá], con el financiamiento y el apoyo de Agriculture and Agri-Food Canada [Agricultura y Agroalimentos de Canadá, AAFC por su sigla en inglés]. A partir del 1 de noviembre de 2012 CanAgPlus, una compañía sin fines de lucro, comenzó a operar el programa CanadaGAP. Actualmente, CanAgPlus es propietaria y responsable de la publicación y mantenimiento de los manuales de CanadaGAP y todos los materiales relacionados. Los Productores de Frutas y Verduras de Canadá ya no participan en ninguna publicación ni de ningún otro modo en el programa CanadaGAP.

El apoyo técnico para desarrollar este documento se obtuvo de varios gobiernos federales y provinciales, de asociaciones regionales y de recursos técnicos. Este manual fue desarrollado por personas de todo Canadá que trabajan o poseen experiencia relevante de otra naturaleza en relación con la producción, el embalaje, el reembalaje y el almacenamiento y de alimentos y verduras frescas. En el sitio web de CanadaGAP www.canadagap.ca encontrará una lista de las personas que contribuyeron.

Se ha hecho todo lo posible para asegurar que el material que aquí se presenta esté actualizado y sea correcto; sin embargo, no se puede responsabilizar a las organizaciones y las personas que participaron en los procesos de investigación, elaboración y publicación por cualquier consecuencia que surja del uso de esta información.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

CanAgPlus ha tomado todas las medidas posibles para asegurar que toda la información en esta publicación y en otras publicaciones del Programa de CanadaGAP sea correcta. Sin embargo, CanAgPlus no ofrece ninguna declaración o garantía de ningún tipo, ya sea expresa o implícita, con respecto a la exactitud, la precisión, la vigencia, la integridad, la adecuabilidad o la idoneidad, para ningún propósito, de esta información. Por lo tanto, rechaza toda responsabilidad en el mayor nivel posible permitido por la ley por cualquier error, daño, pérdida, lesión o cualquier otra consecuencia que pueda surgir de cualquier uso que se haga de la información en esta publicación.

El objetivo de este documento es ofrecer lineamientos generales sobre la seguridad alimentaria para la producción y la manipulación de productos hortícolas. Su objetivo no es ofrecer ni ser recomendaciones o asesoramiento legal sobre ningún material que se incluye en este documento. Dado que los planes y las cuestiones de seguridad alimentaria evolucionan, pueden variar o pueden tener consecuencias legales, el lector debería consultar un asesor legal para obtener asesoramiento sobre cuestiones legales o reglamentarias específicas que pudieran surgir.

DERECHOS RESERVADOS

El contenido de esta publicación se encuentra protegido por los derechos de autor en Canadá y en todo el mundo y no debe ser reproducido total o parcialmente de ningún modo, incluso en papel, en línea o por cualquier otro medio electrónico, sin el consentimiento por escrito de CanAgPlus.

Todo el contenido © CanAgPlus de 2006 a 2026

Agriculture and Agri-Food Canada | Agriculture et Agroalimentaire Canada | Canada | CANADAGAP®

Descargo: las versiones en inglés de todo el material de CanadaGAP (por ej., el Manual de seguridad alimentaria para frutas y verduras frescas de CanadaGAP, el Manual de seguridad alimentaria para productos de invernadero de CanadaGAP, los listados de auditoría de CanadaGAP, etc.) siempre representan las versiones normativas de los documentos. En caso de discrepancia con la traducción, la versión en inglés prevalecerá.

Índice

I. Introducción i
II. Antecedentes i
III. Alcance ii
IV. Objetivo iii
V. Esquema de la seguridad alimentaria en la industria hortícola iv
VI. ¿Cómo uso el Manual? v
VI.i Herramientas de seguridad alimentaria v
VI.ii ¿Cómo está organizado este Manual? v
VI.iii Cómo completar el Manual vi
VI.iv Conservar documentos xii
VI.v Control de documentos del Manual de seguridad alimentaria xii
Glosario xiii
Listado de cosas por hacer: puntos pendientes que completar en el Manual xxix
Información de las operaciones xxxvii
Índice xli
1. Materiales para iniciar productos 1
1.1 Compra y recepción 1
2. Instalaciones 3
2.1 Evaluación, limpieza, mantenimiento, reparación e inspección del emplazamiento de producción y las áreas aledañas 3
2.2 Evaluación, limpieza, mantenimiento, reparación e inspección del exterior de la edificación y las áreas aledañas 5
2.3 Evaluación, limpieza, mantenimiento, reparación e inspección del interior de las edificaciones 6
3. Fertilizantes comerciales y modificadores del suelo 9
3.1 Compra y recepción 9
3.2 Aplicación 9
3.3 Almacenamiento 10
4. Estiércol, compost/té de compost y otros productos derivados 11
4.1 Compra y recepción 11
4.2 Aplicación 12
4.3 Almacenamiento 12
5. Mantillo y otros materiales cobertores de surcos 15
5.1 Compra y recepción 15
5.2 Aplicación 15
5.3 Almacenamiento 16
6. Agroquímicos 17
6.1 Compra y recepción 17
6.2 Aplicación 17
6.3 Almacenamiento 19
7. Agua agrícola 21
7.1 Evaluación de la fuente 21
7.2 Almacenamiento 25
8. Equipo 27
8.1 Compra, recepción e instalación 27
8.2 Uso, limpieza, mantenimiento, reparación e inspección 28
8.3 Ajuste 34
8.4 Almacenamiento 35
9. Materiales de limpieza y mantenimiento 37
9.1 Compra y recepción 37
9.2 Uso 37
9.3 Almacenamiento 38
10. Gestión de los desechos 39
10.1 Almacenamiento y eliminación de basura, reciclaje y desechos para elaborar compost 39
10.2 Almacenamiento y eliminación de recipientes vacíos de agroquímicos 39

10.3 Eliminación de las aguas residuales de la producción y de los residuos líquidos de los inodoros y las instalaciones de lavado de manos 40
11. Instalaciones pare higiene personal 43
11.1 Instalaciones 43
12. Capacitación de los empleados 47
12.1 Capacitación de los empleados 47
12.2 Enfermedades de los empleados 48
13. Política de visitantes 51
13.1 Protocolos de visitantes. 51
14. Programa contra plagas para los emplazamientos de producción y las edificaciones 53
14.1 Control y monitoreo 53
14.2 Almacenamiento 55
15. Agua (para canales y limpieza) 57
15.1 Evaluación del agua 57
15.2 Almacenamiento 62
15.3 Tratamiento 64
16. Hielo. 67
17. Materiales de embalaje 69
17.1 Compra y recepción 69
17.2 Uso de los materiales de embalaje 70
17.3 Almacenamiento 75
18. Cultivo y cosecha 77
18.1 Cultivo 77
18.2 Cosecha 77
19. Selección, clasificación, embalaje, reembalaje, almacenamiento y corretaje 79
19.1 Selección/compra y recepción de productos cosechados/comercializados 79
19.2 Selección y clasificación 80
19.3 Embalaje/reembalaje 81
19.4 Aplicación de cera 81
19.5 “Otros materiales” (consulte la definición del glosario) 81
19.6 Programa de monitoreo medioambiental (PMM) 82
19.7 Aprobación de proveedores 83
20. Acondicionamiento de la temperatura/retención/almacenamiento del producto 85
20.1 Condiciones de acondicionamiento de la temperatura/retención/almacenamiento del producto cosechado 85
20.2 Condiciones de acondicionamiento de la temperatura/retención/almacenamiento del producto comercializado 86
21. Transporte 89
21.1 Transporte del producto cosechado 89
21.2 Transporte del producto comercializado 89
22. Identificación y rastreo 91
22.1 Sistema de rastreo 91
23. Incumplimientos y gestión de crisis 95
23.1 Incumplimientos menores y medidas correctivas 95
23.2 Incumplimientos graves y medida correctiva 95
23.3 Gestión de crisis: 106
23.4 Gestión de quejas: 108
23.5 Protección de los alimentos 108
23.6 Alérgenos 109
23.7 Fraude alimentario 110
23.8 Cultura de seguridad alimentaria 110
24. Mantenimiento y revisión del Programa de seguridad alimentaria y el Plan de HACCP 113
24.1 Plan de HACCP específico para el emplazamiento 113
24.2 Protocolos 113

Compendio de los formularios de seguridad alimentaria

FORMULARIOS ANUALES

A. Diagrama de las edificaciones y listado de verificación del almacenamiento de agroquímicos
B. Evaluación del almacenamiento
C. Política de prácticas de manipulación de los alimentos e higiene personal de los empleados - emplazamiento de producción
D. Política de prácticas de manipulación de los alimentos e higiene personal de los empleados - planta de embalaje/almacenamiento de producto
E. Control de plagas para los emplazamientos de producción y las edificaciones
F. Evaluación del agua (para canales y limpieza)
S. Información sobre alérgenos – evaluación
T. Protección de los alimentos
U. Evaluación de la vulnerabilidad de fraude alimentario
V. Evaluación del emplazamiento de producción

FORMULARIOS CONTINUO

G. Limpieza, mantenimiento y reparación de los emplazamientos de producción y las edificaciones
H1. Insumos agronómicos (agroquímicos)
H2. Insumos agronómicos (otro)
I. Limpieza, mantenimiento y ajuste del equipo
J. Limpieza y mantenimiento - instalaciones de higiene personal
K. Sesión de capacitación
L. Registro de ingreso de visitantes
M. Monitoreo de plagas para los emplazamientos de producción y las edificaciones
N1. Monitoreo y control del tratamiento del agua
N2. Control y monitoreo de la temperatura del agua
O. Transporte del producto
P. Cosecha y almacenamiento de producto
Q. Embalaje, reembalaje, almacenamiento y corretaje de productos comercializados
R. Incumplimientos y medidas correctivas

APÉNDICES

A Tratamiento de choque con cloro del agua de pozo (ejemplo).
B Cloración del agua para transporte por agua y para limpiar las frutas y las verduras frescas y el equipo (ejemplo)
C Elaboración de compost de estiércol de ganado (ejemplo e información sobre té de compost)
D Listados de referencia: Materiales de embalaje, tintas, lubricantes, materiales de mantenimiento, desinfectantes, productos para el tratamiento del agua y aditivos incidentales para los alimentos
E Recursos para la calibración del equipo de aplicación de agroquímicos
F Lineamientos generales de iluminación adecuada
G Pruebas de agua.
H Limpiar y tratar las cisternas (ejemplo)
I Plantillas de carteles sobre el lavado de las manos.
J. Plantillas para carteles de áreas de acceso controlado
K Evaluación de la fuente de agua agrícola
L. Monitorea de la temperatura interna de los productos y de la temperatura del agua y uso del termómetro (ejemplo)
M Rastreo e identificación de productos (algunos ejemplos)
N Procedimientos operativos estándar de desinfección (SSOP) (ejemplo)
O Ejemplos de prevención de contraflujo durante la mezcla de agroquímicos
P Personalizar formularios de registro

Q Requisitos de documentación de los agroquímicos para productos de exportación
R Cómo realizar una simulación de una retirada del mercado (ejemplo)
S Programa de retirada del mercado
T Protección alimentaria: evaluación de posibles riesgos y listado de medidas de seguridad
U Introducción a la evaluación de riesgos (con ejemplos)
V Libro de Trabajo para el Modelo General de HACCP para Embalaje y Venta al por Mayor (un ejemplo)
W Evaluación de los riesgos de salud alimentaria luego de una inundación - recursos
X Programa de monitoreo medioambiental (PMM)- recursos
Y Riesgos para la seguridad alimentaria posterior a incendios forestales - recursos
Z Norma final sobre el rastreo de alimentos – Guía FSMA 204

PESTAÑAS

Pestaña (archivo)	Certificados/cartas de garantía
Pestaña (archivo)	Resultados de las pruebas
Pestaña (archivo)	Registros de controles de plagas de terceros
Pestaña (archivo)	Instrucciones de calibración
Pestaña (archivo)	Otros procedimientos

I. Introducción

Este manual se centra en las posibles fuentes de riesgos biológicos (B), químicos (Q) y físicos (F) que afectan los productos hortícolas, desde el emplazamiento de producción hasta el envío. Contiene información básica que ofrece apoyo a la industria hortícola para la elaboración, mejora e implementación de medidas que incrementen la seguridad en el suministro de alimentos en Canadá.

Muchas de las Buenas Prácticas Agrícolas (GAP por su sigla en inglés) y las Buenas Prácticas de Manufactura (GMP por su sigla en inglés) detalladas en el presente ya se han implementado. Sin embargo, en algunas instancias hay muy pocos registros sobre estas buenas prácticas. Este Manual le ayudará a documentar las prácticas de seguridad alimentaria. Se recomienda conservar una copia electrónica del Manual.

Es responsabilidad del usuario implementar el programa de seguridad en sus operaciones. Este Manual le ofrece las herramientas necesarias para documentar el cumplimiento de los requisitos del sistema de gestión de la seguridad alimentaria. En todo momento, el usuario conserva la propiedad y la responsabilidad relativas al programa de seguridad alimentaria de la compañía, que no le corresponden al Programa CanadaGAP en su calidad de desarrollador del Manual.

Compromiso de la gerencia superior con el sistema de gestión de seguridad alimentaria
Completar e implementar el Manual de seguridad alimentaria es un compromiso de los responsables y de la gerencia superior de la compañía con el desarrollo, la gestión y la mejora constantes de su sistema de seguridad alimentaria. Esto implica crear, gestionar y mantener una cultura de seguridad alimentaria dentro de la organización.

II. Antecedentes

Los productos hortícolas se cultivan, cosechan y manipulan en una amplia gama de circunstancias, con una gran variedad de tecnologías e insumos agrícolas (por ejemplo, agroquímicos y fertilizantes comerciales) y en granjas de distintos tamaños. Por ello, los riesgos biológicos, químicos y físicos pueden variar significativamente de una operación a otra. Todas las operaciones deberán considerar las GAP/GMP que fomentan la seguridad de los productos, teniendo en cuenta las circunstancias específicas de sus emplazamientos, el tipo de producto que cultivan y los métodos de manipulación/producción que emplean. Una vez que el producto se ha contaminado, es difícil eliminar o matar los agentes patógenos. Por lo tanto, se prefiere mayormente la prevención de la contaminación microbiana en todas las etapas, desde la producción hasta la distribución, antes que los tratamientos para eliminar la contaminación luego de que ocurra. Los individuos deben considerar todas las pruebas adicionales que puedan ser fundamentales para confirmar la seguridad del producto en sus operaciones y, en función de la evaluación de los riesgos biológicos, químicos y físicos, deben desarrollar e implementar un sistema que garantice que se efectúen los análisis de producto/ingredientes críticos para confirmar la seguridad del producto y que dichos análisis se realicen de conformidad con estándares equivalentes al ISO 17025.

Los procedimientos de manipulación y corretaje de productos hortícolas deben llevarse a cabo en condiciones sanitarias, que minimicen los posibles riesgos para la salud de las personas a causa de la contaminación.

El Manual de seguridad alimentaria para productos de invernadero de CanadaGAP se desarrolló en base a un Modelo General de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP – *Hazard Analysis and Critical Control Points*) para la Seguridad Alimentaria. La gerencia superior debería comprometerse a implementar el sistema eficaz de HACCP mencionado anteriormente. El modelo basado en el HACCP es una herramienta que se utiliza para evaluar los posibles riesgos en el cultivo, la manipulación, el embalaje, el reembalaje y el almacenamiento de productos y para establecer las

áreas de mayor peligro. El Modelo General de HACCP se encuentra a disposición de quienes deseen obtenerlo. El Modelo General de HACCP se desarrolló de conformidad con el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA HACCP por su sigla en inglés) y en función de los requisitos del Programa del Gobierno Canadiense de Reconocimiento de la seguridad alimentaria. Para obtener detalles adicionales sobre este programa y sus requisitos, visite el sitio web de la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos en www.inspection.gc.ca.

Para obtener mayor información de referencia sobre riesgos alimentarios específicos, consulte el Índice de referencias en el sitio web de CanadaGAP en: www.canadagap.ca.
CanadaGAP ha asumido el compromiso de revisar anualmente los Modelos Generales de HACCP, que ofrecen una base técnica para los requisitos y procedimientos del Manual de CanadaGAP. Las correspondientes revisiones y actualizaciones del Manual y las plantillas de los documentos de registro de la información se realizarán de forma simultánea. El compromiso de CanadaGAP consiste en mantenerse al día con los avances en la seguridad alimentaria, reflejar las innovaciones en las prácticas de la industria, mantener la solidez técnica y el reconocimiento del Gobierno Canadiense de los materiales del Programa CanadaGAP, y asegurar constantemente la idoneidad y efectividad del Modelo General de HACCP y del Manual de GanadaGAP para su implementación.

El responsable y el gerente superior de todas las operaciones que emplean e implementan este Manual deben revisar el Programa de seguridad alimentaria en la compañía al menos una vez al año, a fin de garantizar constantemente la idoneidad y efectividad de su programa de seguridad alimentaria. La sección 24 exige una revisión anual del Manual de CanadaGAP para actualizar los procedimientos, incorporar equipo, edificaciones o procesos nuevos, evaluar los incumplimientos, las quejas, las medidas correctivas y todas las modificaciones de los procedimientos consecuencia de tales medidas, y para evaluar si es necesario modificar el sistema de seguridad alimentaria, incluyendo las políticas y los objetivos relacionados.

III. Alcance

Los manuales de CanadaGAP están previstos para ser utilizados en operaciones hortícolas en Canadá. Abarcan la producción, el embalaje (incluyendo el embalaje en el emplazamiento de producción y las plantas de embalaje dentro y fuera de la granja), el reembalaje, el almacenamiento, la venta al por mayor y el corretaje de los productos hortícolas.

El **Manual para productos de invernadero de CanadaGAP** abarca la producción, el embalaje y el almacenamiento de **productos frescos (consulte las excepciones detalladas a continuación)**, y la producción/embalaje/almacenamiento de todos los productos que se enviaron para procesamiento adicional. Si los productos se envían para procesamiento adicional, se recomienda verificar con los compradores cualquier requisito adicional.

Las frutas y verduras de procesamiento mínimo (véase la definición en el glosario) NO se incluyen en el alcance sobre producción/embalaje/almacenamiento.

Se abarca también el reembalaje, la venta al por mayor y el corretaje de las frutas y las verduras frescas (consulte las excepciones a continuación).

CanadaGAP ha dividido el sector hortícola en los siguientes grupos de cultivo: frutas y verduras (verduras combinadas; verduras de hojas y crucíferas; patatas; frutas pequeñas; frutas de árbol y de vid) y productos de invernadero. Consulte el manual adecuado para los productos que cultiva.

Este Manual se desarrolló para la producción en invernadero, el embalaje y el almacenamiento de:

Verduras combinadas:

Legumbres (frijoles y chícharos)

Tubérculos y bulbos: ajo, betabel, zanahoria, cebolla, rabanito, chirivía, nabos, chalote y otros (rábano picante, batata, jengibre, etc.)

Verduras de frutos: pimientos, berenjenas, melones, calabaza, calabacín, pepinos, tomates, okra, revientacaballo y tomatillos

Verduras de hojas y crucíferas (excepto microvegetales):

De hoja: lechuga, espinaca, flores comestibles, hojas tiernas para ensalada, verduras de hojas tiernas, hojas tiernas asiáticas, rúcula, cebollita de verdeo, puerro, acelga suiza y col rizada.

Cabeza: brócoli, coliflor, col, coles de Bruselas, achicoria roja, colirrábano y lechuga (repollada, orejona, etc.).

Hojas de cultivo de raíz: escarola belga, hojas de dientes de león, hojas de betabel, hojas de nabo y ensalada de maíz

Hierbas de hojas frescas: perejil, cilantro, eneldo fresco, etc.

Peciolos: apio, hinojo, ruibarbo

Frutas pequeñas:

Fresas, frambuesas, zarzamoras, arándanos (alto, silvestre), arándano de Saskatoon, grosellas (rojas, negras) y otras (grosella espinosa, baya del saúco, etc.).

EXCEPTO por:

- **productos cultivados acuapónicamente.**

Este manual abarca el reembalaje, la venta al por mayor o el corretaje de frutas y verduras frescas de invernadero EXCEPTO:

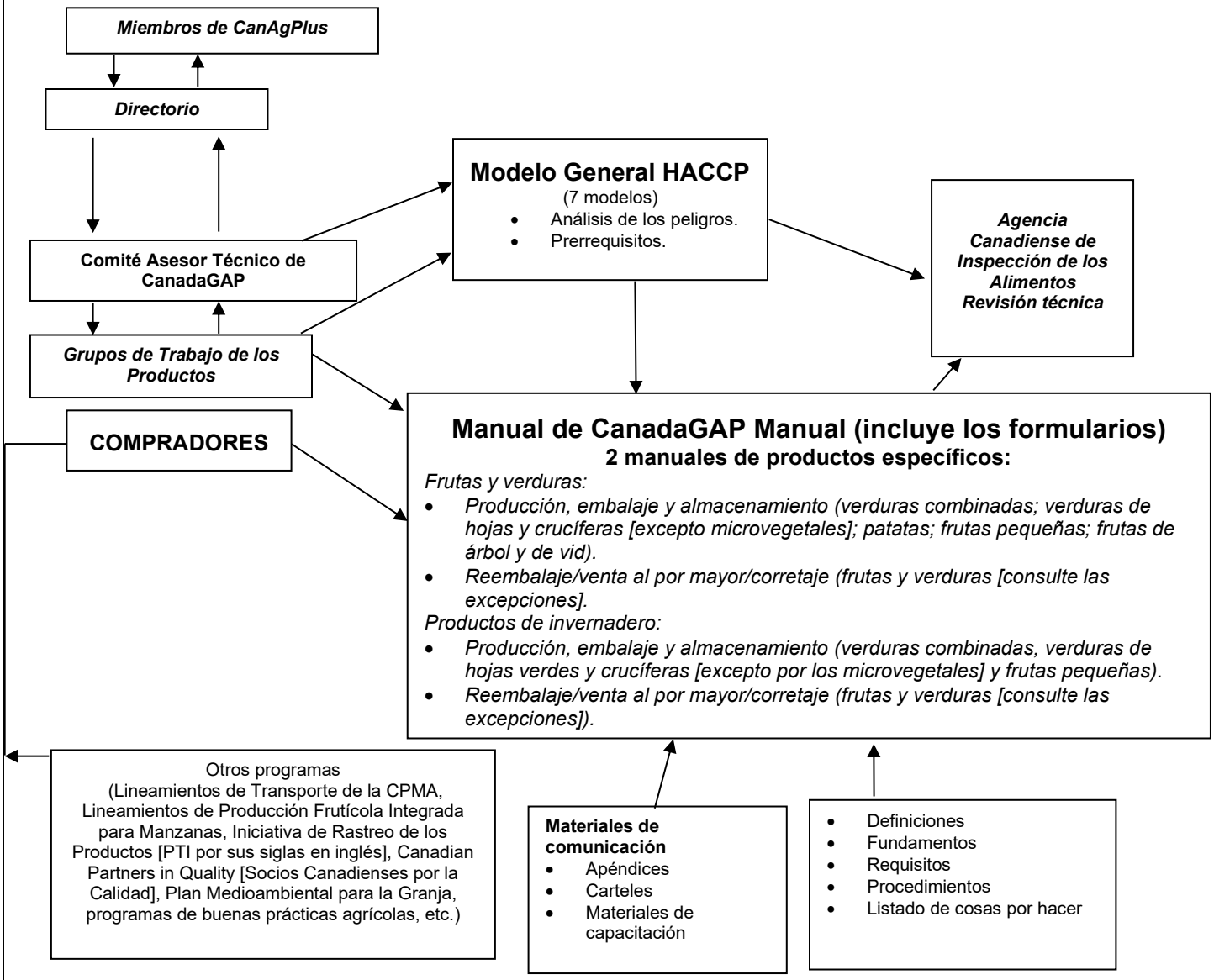
- **los brotes frescos,**
- **el reembalaje de hongos enoki,**
- **las frutas y las verduras frescas en recipientes herméticamente sellados,**
- **las frutas y verduras de procesamiento mínimo.**

IV. Objetivo

El Manual de CanadaGAP se ha desarrollado a fin de adaptar el Modelo General de HACCP a los productos específicos y hacerlos operativos. El objetivo de este manual es ofrecer el programa mínimo necesario de seguridad alimentaria (es decir, el estándar nacional reconocido). Los usuarios que actualmente cuentan con un programa deben revisar el Manual de CanadaGAP e integrarlo a los requisitos del programa en curso, para crear un sistema de seguridad alimentaria abarcativo/equivalente, que se adecue a sus necesidades.

El diagrama de la siguiente página ofrece una excelente visión general de las iniciativas de seguridad alimentaria en la industria hortícola.

V. Esquema de la seguridad alimentaria en la industria hortícola



VI. ¿Cómo uso el Manual?

AVISO IMPORTANTE	**Es muy importante leer las siguientes páginas detenidamente (secciones VI.i a VI.v) antes de continuar a la sección 1: Materiales para iniciar productos, y consultar el glosario a menudo cuando trabaja con el Manual. Esto le ayudará a implementar exitosamente su programa de seguridad alimentaria de CanadaGAP, asegurando que comprende claramente cómo completar el Manual así como los términos y las abreviaturas que se utilizan.**

VI.i Herramientas de seguridad alimentaria

Las herramientas de seguridad alimentaria desarrolladas por CanadaGAP comprenden las siguientes:

El Manual de seguridad alimentaria de CanadaGAP y los materiales de comunicación

Los materiales de comunicación son un complemento del Manual e incluyen carteles, materiales de apoyo para capacitación, apéndices (que ofrecen herramientas/información para la implementación) y todos los demás materiales/información que necesita para implementar el Programa de CanadaGAP. Para obtener estos materiales de comunicación visite el sitio de CanadaGAP (www.canadagap.ca).

VI.ii ¿Cómo está organizado este Manual?

El Manual está dividido en dos partes:

i) Secciones: el contenido del Manual está distribuido en secciones (por ejemplo, instalaciones, transporte, rastreo, etc.). Es posible que ciertas secciones no correspondan a todos los productos. Las secciones enteras que no aplican se han identificado claramente como N/A. Las secciones que corresponden a cultivos específicos se han identificado claramente (por ej., Para los tomates). A su vez, las secciones se dividen en requisitos (requisitos de seguridad alimentaria específicos por producto hortícola) y procedimientos (cómo cumplir estos requisitos).

AVISO IMPORTANTE	**Se presume que en todo el Manual TODOS los requisitos (junto con sus procedimientos) deben interpretarse en el marco de la seguridad alimentaria. Los riesgos surgen de los peligros en el "contacto directo" con el producto O aquellos que pueden tener "un impacto en la seguridad alimentaria a causa de la contaminación cruzada".**

ii) Plantillas de registro: estos formularios se encuentran al final del Manual en el Compendio de formularios de seguridad alimentaria. Hay dos tipos de plantillas de formularios de registro en función de la frecuencia con la cual deben completarse:
   a) Formularios que deben completarse una vez, de forma anual, o cuando se efectúan cambios en las operaciones.
   b) Formularios que deben completarse de forma continua durante la temporada (por ejemplo, a diario, semanalmente, mensualmente).

AVISO IMPORTANTE	**Debe cumplirse la legislación vigente (por ejemplo, los reglamentos federales, provinciales, territoriales, estatales, regionales, locales, municipales, etc.), incluso si los requisitos correspondientes que se estipulan en el manual son menos estrictos. Sin embargo, en algunos casos el manual tiene exigencias que no se incluyen en la legislación vigente, y, por ende, debe cumplirse lo establecido en el manual.** **Por ejemplo: algunas provincias exigen un inodoro por cada 20 empleados, mientras que el manual requiere un inodoro cada 35 empleados. Por lo tanto, las operaciones deben adherirse a los reglamentos de su provincia que exigen un inodoro cada 20 empleados, si corresponde, puesto que la legislación vigente es más estricta.** **Por ejemplo: en Quebec, según los reglamentos, los parámetros de agua potable permiten un total de 10 coliformes y 0 de *E. coli*. A fin de adherirse a los requisitos del Manual, las operaciones deben cumplir con los lineamientos de agua potable que consisten en un total de 0 coliformes y 0 *E. coli*., puesto que el manual es más estricto.** **Debe cumplirse toda la legislación vigente. El responsable a cargo debe verificar la existencia de reglamentos en las siguientes áreas o demás áreas pertinentes:** ➢ **Compra, aplicación y almacenamiento de modificadores del suelo y fertilizantes comerciales.** ➢ **Compra, recepción, aplicación y almacenamiento de lodo de celulosa.** ➢ **Esparcir y almacenar estiércol y compost.** ➢ **Compra, aplicación y almacenamiento de agroquímicos.** ➢ **Compra de agua de tratamiento terciario.** ➢ **Eliminación de basura, reciclaje y desechos para compost.** ➢ **Eliminación de recipientes vacíos de agroquímicos.** ➢ **Eliminación de las aguas residuales de la producción y de los inodoros y el lavado de manos.** ➢ **Suministro de instalaciones para la higiene personal.** ➢ **Control de plagas dentro de las edificaciones.** ➢ **Derechos humanos, estándares de empleo y privacidad.** ➢ **Estándares de agua potable** ➢ **Otros reglamentos pertinentes.**

VI.iii Cómo completar el Manual

El Manual puede completarse de forma independiente o puede solicitarse asistencia para abordar las inquietudes y los requisitos de seguridad alimentaria en las operaciones. En el Manual se especifica al responsable a cargo de las operaciones, pero es importante destacar que todos los empleados que participan en las operaciones alimentarias tienen la responsabilidad de producir los alimentos de forma segura. La seguridad alimentaria requiere de más de una sola persona designada como responsable a cargo. Diferentes personas pueden llevar a cabo los procedimientos de este Manual. Algunas operaciones pueden contar con un coordinador de seguridad alimentaria o de HACCP de tiempo completo o parcial o un equipo de seguridad alimentaria compuesto por algunos empleados o todos ellos. Independientemente de la estructura, el programa tendrá éxito únicamente si todas las personas involucradas comprenden su rol para alcanzar la seguridad alimentaria.

Completar e implementar el Manual de CanadaGAP representa un compromiso del(los) responsable(s) a cargo y de la gerencia superior de desarrollar, gestionar y mejorar constantemente su sistema de seguridad alimentaria. La gerencia superior debe establecer y suministrar, de forma oportuna, todos los recursos calificados necesarios (incluyendo personal debidamente calificado) para implementar y mejorar los procesos del programa de seguridad alimentaria y para abordar la satisfacción de los clientes.

Aviso Importante: las operaciones tienen la responsabilidad de cumplir TODOS los requisitos del Manual de CanadaGAP, independientemente de lo que pueda suceder con el producto (por ejemplo, un enjuague final, etiquetado, etc.) una vez que abandona las instalaciones. Puesto que las actividades posteriores de la cadena se encuentran fuera del control de las operaciones con certificación de CanadaGAP, no es posible suponer que el producto será sometido a otro proceso antes del consumo. Por ello, deben cumplirse los requisitos según se establecen.

Tenga en cuenta que es posible que no sea necesario que las operaciones completen todos los requisitos de este manual si se indica una excepción específica en función del producto/la actividad (por ej., excepto las patatas, excepto para la venta al por mayor, etc.) o si hay una viñeta con forma de triángulo (∆) que señala una opción de certificación (por ej., Opción A1/A2) entonces no es necesario completar la subsección específica.

Debe tomarse los siguientes pasos, a fin de completar el Programa de Seguridad Alimentaria de CanadaGAP:

1. Lea y complete todas las secciones del Manual.

   Cuando implementa el Manual de CanadaGAP por primera vez, complételo de a una sección a la vez. No continúe a la siguiente sección hasta haber completado cada una de las secciones anteriores o luego de haber identificado los puntos que deben completarse (utilice el Listado de cosas por hacer: puntos pendientes que completar en el Manual). No se ha completado el Manual hasta que se hayan marcado todos los puntos del Listado de cosas por hacer. La siguiente tabla aparece al final de cada sección. NO debe firmarse y fecharse (hecho por el contacto del Programa de Seguridad Alimentaria o la persona designada el registro de confirmación/actualización) hasta que se hayan completado todos los puntos de la sección Y del Listado de cosas por hacer.

Registro de confirmación/actualización:

Fecha	**10 de enero de 2026**					
Iniciales	*JD*					

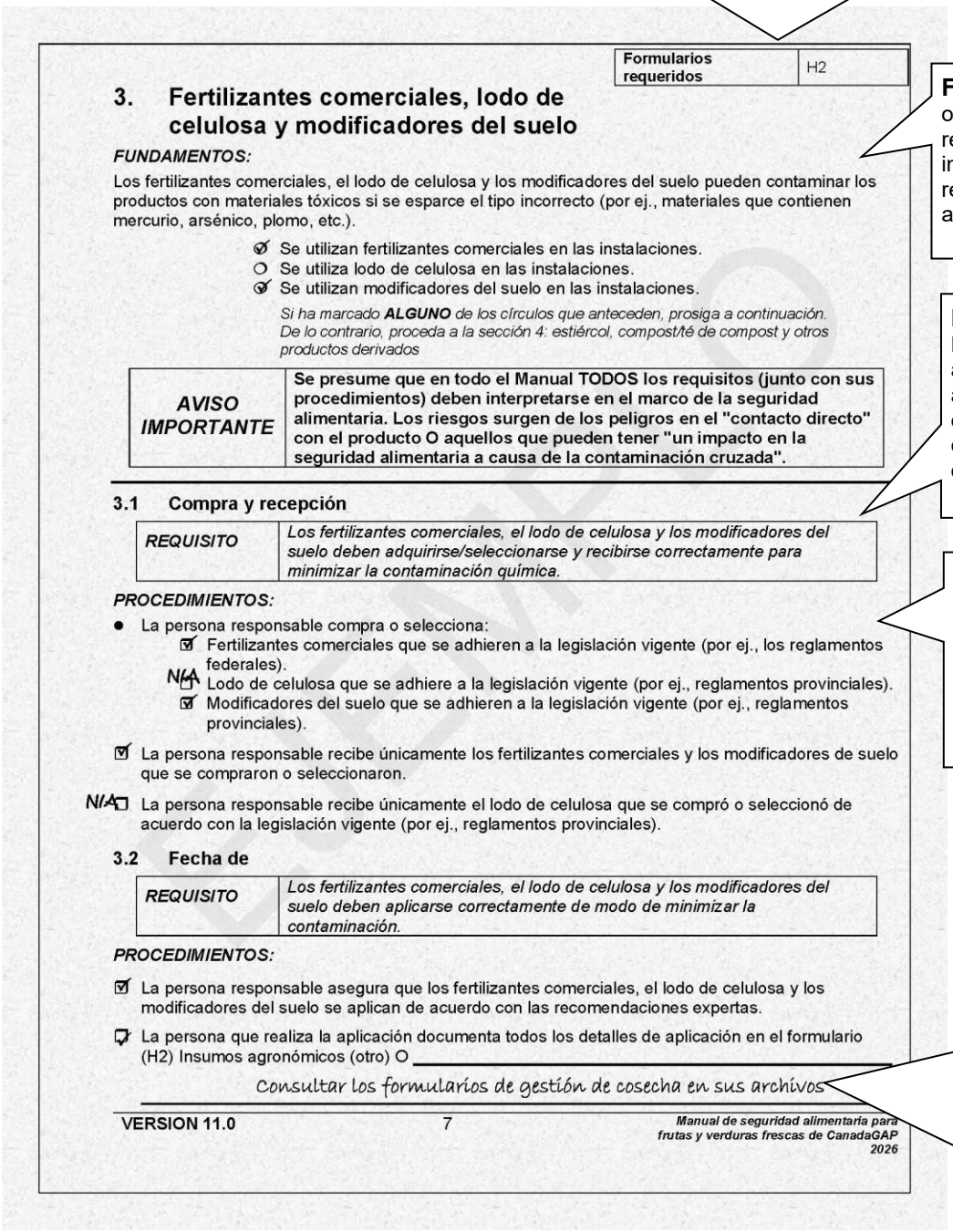
   Haga copias de las secciones según lo requiera, por ejemplo, quizás desee tener una copia final y una copia de trabajo de cada página.

AVISO IMPORTANTE **!**	***Los procedimientos para los peligros que exigen un control y registros, de acuerdo con el Modelo General de HACCP, se indican mediante un signo de exclamación en todo el Manual. Estos procedimientos están relacionados con la tabla de incumplimientos y medidas correctivas de la sección 23.***

El diagrama que aparece en la siguiente página ofrece un ejemplo de cómo completar el Manual.

Cómo completar el Manual

Leyenda: el recuadro de referencia en la esquina superior derecha de cada sección detalla los formularios que corresponden a la sección.



Formularios requeridos	H2

3. Fertilizantes comerciales, lodo de celulosa y modificadores del suelo

FUNDAMENTOS:

Los fertilizantes comerciales, el lodo de celulosa y los modificadores del suelo pueden contaminar los productos con materiales tóxicos si se esparce el tipo incorrecto (por ej., materiales que contienen mercurio, arsénico, plomo, etc.).

- ☑ Se utilizan fertilizantes comerciales en las instalaciones.
- ○ Se utiliza lodo de celulosa en las instalaciones.
- ☑ Se utilizan modificadores del suelo en las instalaciones.

*Si ha marcado **ALGUNO** de los círculos que anteceden, prosiga a continuación. De lo contrario, proceda a la sección 4: estiércol, compost/té de compost y otros productos derivados*

AVISO IMPORTANTE	**Se presume que en todo el Manual TODOS los requisitos (junto con sus procedimientos) deben interpretarse en el marco de la seguridad alimentaria. Los riesgos surgen de los peligros en el "contacto directo" con el producto O aquellos que pueden tener "un impacto en la seguridad alimentaria a causa de la contaminación cruzada".**

3.1 Compra y recepción

REQUISITO	*Los fertilizantes comerciales, el lodo de celulosa y los modificadores del suelo deben adquirirse/seleccionarse y recibirse correctamente para minimizar la contaminación química.*

PROCEDIMIENTOS:

- La persona responsable compra o selecciona:
  - ☑ Fertilizantes comerciales que se adhieren a la legislación vigente (por ej., los reglamentos federales).
  - N/A ☐ Lodo de celulosa que se adhiere a la legislación vigente (por ej., reglamentos provinciales).
  - ☑ Modificadores del suelo que se adhieren a la legislación vigente (por ej., reglamentos provinciales).

☑ La persona responsable recibe únicamente los fertilizantes comerciales y los modificadores de suelo que se compraron o seleccionaron.

N/A ☐ La persona responsable recibe únicamente el lodo de celulosa que se compró o seleccionó de acuerdo con la legislación vigente (por ej., reglamentos provinciales).

3.2 Fecha de

REQUISITO	*Los fertilizantes comerciales, el lodo de celulosa y los modificadores del suelo deben aplicarse correctamente de modo de minimizar la contaminación.*

PROCEDIMIENTOS:

☑ La persona responsable asegura que los fertilizantes comerciales, el lodo de celulosa y los modificadores del suelo se aplican de acuerdo con las recomendaciones expertas.

☐ La persona que realiza la aplicación documenta todos los detalles de aplicación en el formulario (H2) Insumos agronómicos (otro) O _____

Consultar los formularios de gestión de cosecha en sus archivos

Fundamentos: le ofrece a la persona responsable a cargo información de referencia pertinente a cada sección.

Requisito: Detalla las acciones y las actividades que deben efectuarse en las operaciones.

Procedimientos: describe cómo el responsable a cargo debe cumplir con los requisitos de cada sección.

Ciertas **secciones le permiten proporcionar detalles** sobre los métodos o los procedimientos que se utilizan en sus operaciones. Suministre la mayor cantidad de detalles posible.

Al inicio de cada sección hay **círculos** (❍) para marcar (✓) si la sección corresponde a sus operaciones.

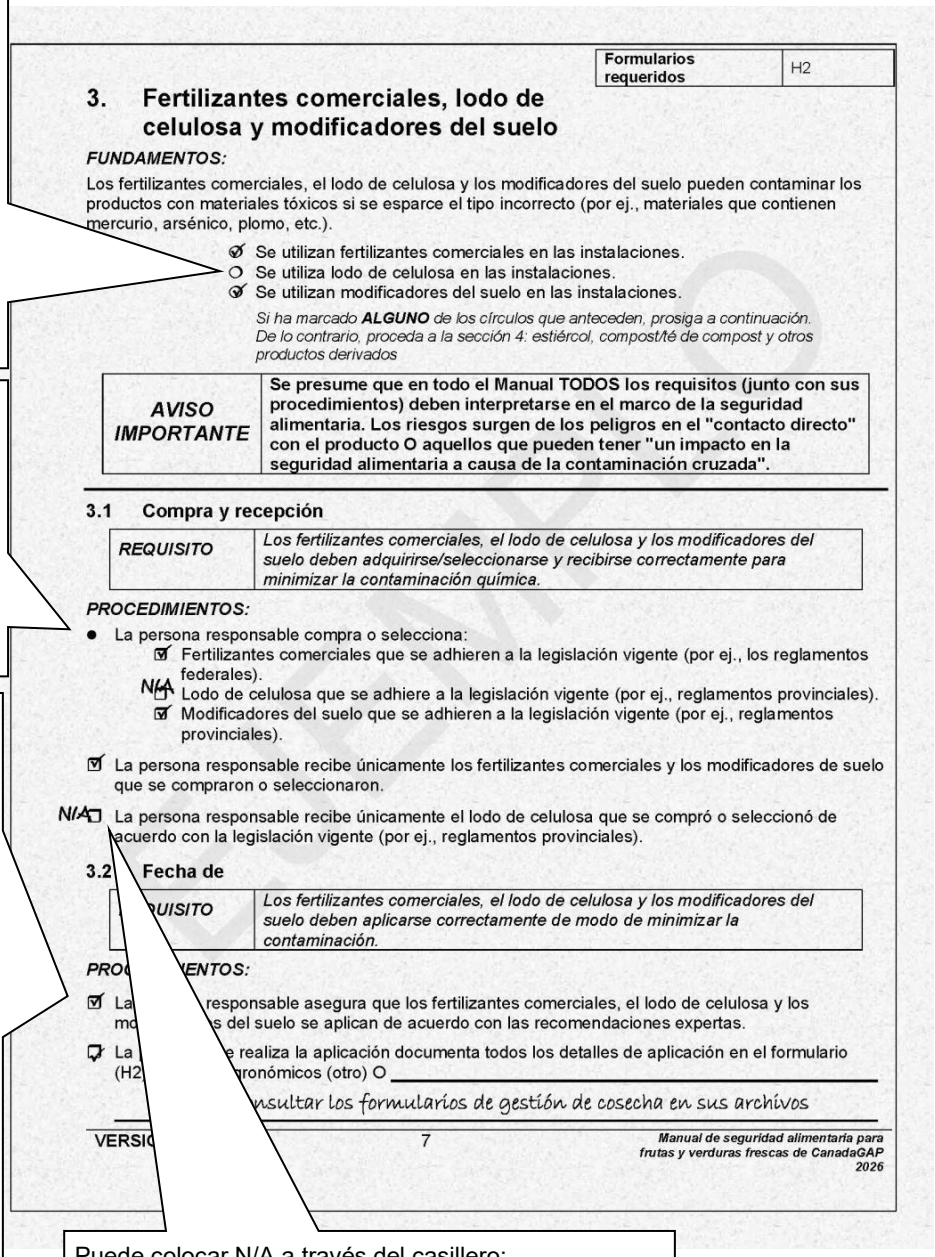
Si la sección no corresponde a sus operaciones, deje el círculo en blanco y siga las instrucciones para continuar a la siguiente sección relevante. Toda la sección puede dejarse en blanco, incluyendo los casilleros de verificación (❒) dentro de la sección.

Los círculos negros (●) se utilizan para introducir procedimientos generales que pueden tener varios componentes. NO es necesario marcar los círculos negros (●). Todos **los pasos** del procedimiento se detallan debajo de la instrucción general y se introduce con un casillero (❒) de verificación (✓).

Deben completarse todos **los casilleros de verificación** (❒) del Manual, a menos que la totalidad de la sección no corresponda a sus operaciones. Marque (✓) todos los casilleros (❒) a menos que haya una opción que indique lo contrario. Al verificar un casillero está indicando que ha comprendido y cumplido correctamente los requisitos. Si precisa agregar páginas adicionales, haga copias de las secciones correspondientes, complételas y agréguelas a las secciones pertinentes (por ej., si tiene más de una fuente de agua, varios lugares de almacenamiento).

Si no marca un casillero, entonces no está cumpliendo con las GAP/GMP. Debe efectuar las modificaciones, añadiduras, etc. que sean necesarias en sus operaciones. Una vez que lo haya hecho, puede marcar el casillero.

Las viñetas en forma de flecha (➢) son sugerencias únicamente y no es necesario marcarlas.



Formularios requeridos	H2

3. Fertilizantes comerciales, lodo de celulosa y modificadores del suelo

FUNDAMENTOS:

Los fertilizantes comerciales, el lodo de celulosa y los modificadores del suelo pueden contaminar los productos con materiales tóxicos si se esparce el tipo incorrecto (por ej., materiales que contienen mercurio, arsénico, plomo, etc.).

- ☑ Se utilizan fertilizantes comerciales en las instalaciones.
- ❍ Se utiliza lodo de celulosa en las instalaciones.
- ☑ Se utilizan modificadores del suelo en las instalaciones.

*Si ha marcado **ALGUNO** de los círculos que anteceden, prosiga a continuación. De lo contrario, proceda a la sección 4: estiércol, compost/té de compost y otros productos derivados*

AVISO IMPORTANTE	**Se presume que en todo el Manual TODOS los requisitos (junto con sus procedimientos) deben interpretarse en el marco de la seguridad alimentaria. Los riesgos surgen de los peligros en el "contacto directo" con el producto O aquellos que pueden tener "un impacto en la seguridad alimentaria a causa de la contaminación cruzada".**

3.1 Compra y recepción

REQUISITO	*Los fertilizantes comerciales, el lodo de celulosa y los modificadores del suelo deben adquirirse/seleccionarse y recibirse correctamente para minimizar la contaminación química.*

PROCEDIMIENTOS:

- La persona responsable compra o selecciona:
  - ☑ Fertilizantes comerciales que se adhieren a la legislación vigente (por ej., los reglamentos federales).
  - N/A ☐ Lodo de celulosa que se adhiere a la legislación vigente (por ej., reglamentos provinciales).
  - ☑ Modificadores del suelo que se adhieren a la legislación vigente (por ej., reglamentos provinciales).

☑ La persona responsable recibe únicamente los fertilizantes comerciales y los modificadores de suelo que se compraron o seleccionaron.

N/A ☐ La persona responsable recibe únicamente el lodo de celulosa que se compró o seleccionó de acuerdo con la legislación vigente (por ej., reglamentos provinciales).

3.2 Fecha de

REQUISITO	*Los fertilizantes comerciales, el lodo de celulosa y los modificadores del suelo deben aplicarse correctamente de modo de minimizar la contaminación.*

PRO ENTOS:

☑ La responsable asegura que los fertilizantes comerciales, el lodo de celulosa y los mo s del suelo se aplican de acuerdo con las recomendaciones expertas.

☑ La e realiza la aplicación documenta todos los detalles de aplicación en el formulario (H2 ronómicos (otro) O _____

➢ nsultar los formularios de gestión de cosecha en sus archivos

VERSIÓ 7 *Manual de seguridad alimentaria para frutas y verduras frescas de CanadaGAP 2026*

Puede colocar N/A a través del casillero:
a) si el procedimiento no es pertinente a sus operaciones,
b) si no sigue el procedimiento por alguna otra causa y deben documentar la razón por la cual no cumple con las GAP/GMP requeridas.

En caso de incumplimientos en un procedimiento (por ej., no se cumple, no se completa) remítase a la Sección 23: Incumplimientos y gestión de crisis para las medidas correctivas adecuadas.

AVISO IMPORTANTE	El programa CanadaGAP consiste en un "estándar" de seguridad alimentaria, es decir, **requisitos** que deben cumplirse a fin de garantizar la seguridad de la producción, el embalaje, el reembalaje, el almacenamiento, la venta al por mayor o el corretaje de los productos. Los documentos principales que utiliza el usuario consisten en los manuales de CanadaGAP, que establecen los requisitos generales del estándar y detallan los procedimientos para cumplir esos requisitos. Los manuales les ofrecen a los usuarios las herramientas y "un atajo" para ayudarles a *documentar las prácticas* que les permitirán adherirse al estándar de CanadaGAP en sus operaciones. Se procuró este nivel de especificidad a fin de asistir mejor a los usuarios en la implementación de los requisitos del programa y para aumentar la coherencia de los usuarios y los auditores a la hora de interpretar el programa. Todas las secciones de los manuales de CanadaGAP contienen las siguientes dos partes: *Requisitos* (QUÉ acciones y actividades generales es necesario realizar para lograr la seguridad alimentaria) y *Procedimientos* (CÓMO deben cumplirse estos requisitos en términos específicos). Si las operaciones no cumplen los requisitos y siguen los procedimientos, entonces aún no han implementado exitosamente el programa CanadaGAP. Los requisitos y los procedimientos se establecen en función de los riesgos contra la seguridad alimentaria que pueden existir en las operaciones. Si no se controlan los peligros es posible que se produzca la contaminación de los productos. Para mitigar los riesgos es necesario seguir los procedimientos. **Sin embargo, es posible desviarse de estos procedimientos y estos incumplimientos pueden aceptarse al acatar el requisito. Es posible que haya varias formas de cumplir los requisitos y aún así mitigar el riesgo. Las operaciones pueden optar por implementar procedimientos diferentes a los detallados en el presente manual y es *posible* que se acepten para cumplir con los requisitos del programa**. Será necesario realizar una evaluación de riesgos [consulte el *apéndice U: Introducción a la evaluación de riesgos (con ejemplos)*]. Será necesario desarrollar procedimientos cuidadosamente a fin de garantizar que se controlen los riesgos y deberán documentarse detalladamente para asegurar que tales procedimientos se siguen constantemente. En caso de que se opte por este enfoque, deberá evaluarse la efectividad de dichos procedimientos mediante una auditoría. La entidad de certificación establecerá si estos procedimientos que difieren de los suministrados en los manuales son aceptables o no.

2. Complete todos los registros pertinentes incluidos en el Compendio de los formularios de seguridad alimentaria (o sus registros equivalentes.)

   Cuando se le solicite que complete un formulario, retire la plantilla del Compendio de los formularios de seguridad alimentaria y siga las instrucciones. No continúe a la siguiente sección hasta haber completado todos los formularios necesarios. Los formularios comprueban que se han realizado las actividades. Haga copias adicionales de estos formularios según sea necesario y complete la sección "Página _ de _ ", a fin de indicar que consta de más de una página, si corresponde.

   Formularios Anuales: En el caso de formularios que deben completarse **anualmente**, la persona responsable a cargo (o el contacto del Programa de seguridad alimentaria o la persona designada) debe revisar el formulario para asegurar que haya sido completado correctamente y la información sea precisa, luego debe firmarlo y fecharlo al pie.

EJEMPLO:

El siguiente casillero aparece al pie de los formularios que deben completarse anualmente. Todos los años la persona responsable a cargo (o el contacto del Programa de Seguridad Alimentaria o la persona designada) debe revisar los formularios anuales y actualizarlos según sea necesario. Luego debe firmar y fechar el registro:

Registro de confirmación/actualización:

Fecha	**10 de enero de 2026**					
Iniciales	*JD*					

Formularios continuos: En el caso de formularios que deben completarse **continuamente** (p. ej., diaria, semanal o mensualmente) una vez que se ha completado el formulario, la persona responsable a cargo (o el contacto del Programa de Seguridad Alimentaria o la persona designada) debe firmar y fechar al pie, confirmando que el formulario se ha completado correctamente y se han cumplido todos los requisitos.

EJEMPLO:

La siguiente información aparece al pie de los formularios que deben completarse continuamente.

Firma de confirmación: *John Doe* *Fecha:* ***10 de enero de 2026***

AVISO IMPORTANTE	**Si ya cuenta con formularios, registros separados o métodos alternativos de documentación, puede utilizarlos en lugar de los que se incluyen en el manual (por ej. documentos del responsable de aplicación personalizada, facturas, recibos). Asegúrese de que contengan la misma información que las plantillas de los formularios del Manual.** **Se ha dejado un espacio en blanco al final de cada renglón donde es necesario completar un formulario (por ej., complete el Formulario (A) Diagrama de las instalaciones y listado de verificación del almacenamiento de agroquímicos O _____). Este espacio le permite documentar cuál es el otro método/formulario y dónde puede encontrarse la documentación. Esto es importante en caso de que un tercero desee ver su programa (por ej. auditores). También puede modificar los formularios como desee, de modo que se ajusten a las necesidades de sus operaciones, siempre y cuando contengan toda la información relevante (por ej., si un formulario indica que corresponde a CADA emplazamiento de producción, puede utilizarlo para TODOS los emplazamientos).** ***Consulte el apéndice P: Personalizar formularios de registro.***

3. Efectuar una revisión anual.

   La persona responsable a cargo debe efectuar una revisión anual y actualizar todas las secciones del Manual. La persona responsable a cargo (o el contacto del Programa de Seguridad Alimentaria o la persona designada) fecha y firma el registro autorizando la confirmación/actualización al final de cada sección a medida que se las revisa.

EJEMPLO:

Registro de confirmación/actualización:

Fecha	**10 de enero de 2026**					
Iniciales	*JD*					

VI.iv Conservar documentos

Todas las secciones (1-24), los formularios, los recibos, las cartas de garantía y los certificados deben conservarse durante un mínimo de cuatro años en caso de auditoría, debido a una retirada del mercado o por otras razones.

Para obtener la certificación del Programa de CanadaGAP es necesario contar con registros de al menos tres meses de antigüedad a partir de la fecha de la auditoría inicial.

En caso de que se sospeche o se produzca una posible contaminación u otro evento negativo (por ej., retirada del mercado, investigación de parte de las autoridades, etc.), los registros deben estar disponibles dentro de las 24 horas cuando se soliciten y en el formato solicitado por el solicitante.

VI.v Control de documentos del Manual de seguridad alimentaria

Se realizarán modificaciones del Manual como resultado de avances científicos, nuevos patógenos, nuevos peligros, los requisitos legislativos y los cambios en las prácticas en las operaciones. Por lo tanto, es necesario realizar un control de los documentos para asegurar que se cuenta con documentación actualizada, verificando que todas las páginas se encuentran al día.

El casillero de control de los documentos de CanadaGAP se encuentra el pie de cada página. Al actualizar el contenido del Manual, CanadaGAP también actualizará el casillero de control. También se actualizarán **los índices**.

EJEMPLO:

Las actualizaciones se publicarán el sitio web de CanadaGAP en www.canadagap.ca.

Glosario

Accesorios de embalaje: materiales que se utilizan para sujetar, contener, proteger o identificar los productos o los materiales de embalaje (por ej., revestimientos, almohadillas, sujetadores, etiquetas, elástico, bandas sujetadoras, cuerdas, bandejas, divisores, tiras, ganchos, tinta, pegamento, etiquetas adhesivas y envoltorios, como las láminas de plástico, los envoltorios para paletas o las redecillas/mallas). **El envoltorio de producto** (consulte la definición del glosario) que no tiene información o solo incluye el precio, el código de barras, el código de número, la declaración medioambiental o el símbolo del tratamiento del producto también se considera un accesorio de embalaje.

Acondicionamiento de la temperatura: (pre) enfriamiento.

Actividad animal y de aves: comprende la actividad de animales tanto salvajes como domésticos y de aves.

Actividades agrícolas: actividades de producción, procesamiento, etc., de ganado y cultivos.

Actividades no hortícolas: basureros, actividades industriales y otras actividades humanas (por ej., campos de golf).

Agencia Reguladora de la Gestión de Plagas (PMRA): organismo federal canadiense responsable de la administración de la legislación contemplada en la *Ley PCP*.

Agroquímicos: una subcategoría de productos para el control de plagas, que se utiliza para controlar plagas que afectan los cultivos como los insectos, las enfermedades, las malezas (por ej., los pesticidas tales como los herbicidas, los fungicidas y los insecticidas). Se los puede utilizar en las semillas y durante la producción, el almacenamiento o el embalaje/reembalaje de productos.

Agroquímicos registrados: Se refiere a los productos aprobados conforme a la *Ley PCP* que cuentan con un número de control de plagas (PCP #, por su sigla en inglés).

Agua:

Agua agrícola: agua que se utiliza para irrigar, la precosecha, aplicar agroquímicos y fertilizantes comerciales y para cultivar lechugas/hierbas flotantes/vivas.

Agua de enjuague final: agua que se utiliza en la etapa final del proceso de limpieza, que abarca todas las superficies del producto (es decir, lluvia/rociado de gran volumen que empapa todo el producto).

Agua de lavado: agua que se utiliza en el proceso de limpieza, para remover el material orgánico del producto (por ej., tanques de descarga, pozos, rociadores, tambores), a menos que se trate de la última agua que se utiliza en el producto antes de abandonar las instalaciones (en este caso se la considera "agua de enjuague final").

Agua de los canales: agua que se utiliza para transportar el producto o para el paso inicial del proceso de limpieza.

Agua municipal: agua potable suministrada por el gobierno local.

Agua para aplicación poscosecha de agroquímicos: agua que se utiliza para aplicar agroquímicos luego de la cosecha (por ej., durante el embalaje, antes, durante o luego del almacenamiento, antes de retener los productos, etc.).

Agua para limpiar: incluye toda el agua (excepto el agua agrícola) y se utiliza para transportar, lavar, enjuagar, “otros materiales” y para la aplicación poscosecha de agroquímicos. También incluye el agua que se utiliza para lavarse las manos en las instalaciones de higiene y para limpiar el equipo, los materiales de embalaje para el producto cosechado, las edificaciones, etc.

Agua potable: agua que se ajusta a los parámetros de los Lineamientos Canadienses de Calidad del Agua para la Calidad del Agua Potable (por ej., los parámetros biológicos consisten en un total de 0 coliformes y 0 *E. coli*).

Agua recirculada: agua que se vuelve a utilizar.

Agua subterránea: agua que se encuentra debajo de la superficie de la tierra, con frecuencia entre el suelo saturado y la roca, que abastece a los pozos y los manantiales.

Aguas superficiales: agua expuesta al medio ambiente [por ej., estanques, riachuelos, lagos, ríos, canales, arroyos, excavaciones alimentadas por, lluvia (por ej., recolectada del techo)].

Agua terciaria: agua residual (por ej., municipal, industrial) que ha sido sometida a la tercera o última etapa de tratamiento. En el tratamiento primario se filtran las partículas y el lodo se deposita en estanques. En el tratamiento secundario, se remueven los microorganismos perjudiciales y en el tratamiento terciario, el agua pasa a través de filtros que remueves los contaminantes orgánicos que las bacterias no pueden descomponer. En esta etapa también se utilizan químicos para eliminar los contaminantes químicos, como el fósforo y el nitrógeno.

Aguas residuales de la producción: el agua restante luego de limpiar producto o equipos (por ej., fanales, tanque de desechos o agua de lavado).

Ajuste: determinar la precisión de un instrumento, habitualmente midiendo la variación del estándar, a fin de establecer los factores de corrección necesarios.

Aledañas: se refiere a las áreas frente al emplazamiento de producción o junto a él.

Alérgenos: una proteína o una proteína modificada que cuenta con el potencial para causar una reacción alérgica en las personas. Canadá ha identificado un listado de alérgenos prioritarios responsables de la mayoría de las reacciones alérgicas a los alimentos en este país. Estos alérgenos consisten en los cacahuetes, los frutos secos, el sésamo, las semillas de soja, los mariscos (como el pescado, los crustáceos y los moluscos), el trigo y otros cereales que contienen gluten, los huevos, la leche, la mostaza y los sulfitos. Para obtener más información sobre alérgenos alimentarios en Canadá visite http://www.inspection.gc.ca/food/labelling/core-requirements/ingredients/allergen-labelling/eng/1332352596437/1332352683099. Para los usuarios del programa en otros países, consulte la información publicada por su autoridad reguladora.

Alejado/a: no se encuentra encima, debajo ni tocando.

Almacenamiento: conservar productos en una ubicación predeterminada y controlada, durante un período de tiempo que pude consistir en días o meses (por ej., un ambiente controlado o modificado, enfriado, seco, una ubicación contenida) o la ubicación donde se conserva el producto.

Almacenamiento del agua: agua que se conserva temporariamente en un recipiente/una cisterna/un tanque cerrado. No se los considera equipos del emplazamiento de producción ni de las edificaciones. Incluye el agua en dispensadores o jarros con una llave, el agua municipal entregada y almacenada en un tanque, agua que se coloca en los regadores de las mochilas, una cisterna con agua de lluvia, un tanque con agua de pozo, agua de pozo en un tanque/recipiente independiente para lavarse las manos, etc.

Análisis de los peligros: un análisis abdicativo de todos los pasos de un sistema productivo, de conformidad con los principios del HACCP, para determinar los peligros, desarrollar un modelo de HACCP y establecer controles para cada peligro.

Antes del uso (para pruebas del agua)**:** antes de utilizar el agua en el producto, las manos, el equipo, los materiales de embalaje, etc., por primera vez durante la estación. Los resultados de las pruebas de agua deben comprobar que es potable antes de utilizarla. Las pruebas se efectuarán lo más cerca posible del primer uso, con una antelación máxima de 60 días. **NOTA:** si luego de haber completado la prueba (por ej., entre la fecha del análisis y la producción/el embalaje/el reembalaje/la venta al por mayor, etc.) se produce un evento o una actividad (ej., mantenimiento de tuberías/bombas, pérdidas en los tanques de almacenamiento, cambios de color/olor o turbiedad, etc.) que pudiera afectar la potabilidad del agua, la prueba se realizará nuevamente. **NOTA:** si operan todo el año deben realizarse dos pruebas cada 365 días.

Área de acceso controlado: un área dentro de una edificación a la cual solo se permite el ingreso de personas autorizadas (por ej., el área de embalaje/reembalaje, el área de almacenamiento de los materiales de embalaje listos para el mercado, los productos o materiales de limpieza y mantenimiento).

Agua de aplicación de agroquímicos luego de la cosecha: consulte “Agua”.

Área de carga: la parte de un vehículo destinada al transporte de producto (por ej., vagón, tráiler, caja).

Artículos de trabajo: objetos suministrados a los empleados a fin de minimizar la contaminación de los productos (por ej., mandiles, botitas, guantes, guardapolvos, etc.).

Artículos reciclables: recipientes de materiales de mantenimiento, agroquímicos, fertilizantes comerciales, agentes de limpieza o químicos para el tratamiento del agua, etc., que se envían a reciclar y no se reutilizan.

Auditoría interna: la lleva a cabo la organización. Consulte la sección 24 para obtener detalles sobre las opciones de qué puede utilizarse para realizarla. La auditoría interna debe efectuarse antes de la auditoría de certificación y cuando se están llevando a cabo las actividades principales de la organización (por ej., producción, embalaje, almacenamiento, reembalaje, venta al por mayor, etc.) La organización debe planificar con tiempo suficiente para que puedan realizarse los cambios o cumplirse todos los requisitos.

Baños: incluye los inodoros y el papel higiénico.

Biosólidos: material, de naturaleza predominantemente orgánica, que resulta del tratamiento de las aguas residuales industriales, de aguas residuales municipales y de residuos del sistema séptico.

Botiquín de primeros auxilios: debe incluir vendas para cubrir las heridas.

Buenas Prácticas Agrícolas/Buenas Prácticas de Producción/Buenas Prácticas de Manufactura (GAP's/GPP’s/GMP’s por sus siglas en inglés): pasos, medidas o procedimientos generales que controlan las condiciones operativas dentro de las operaciones, facilitando situaciones ambientales favorables para producir alimentos seguros.

Capacitación: transferir información sobre seguridad alimentaria o técnica a los empleados. Los empleados incluyen el personal en el exterior, local, estacional, de medio tiempo y gerencial. La capacitación puede adoptar una variedad de métodos incluyendo demostraciones en el empleo, acompañamiento en el trabajo, sesiones formales, leer y analizar protocolos o presentaciones.

Capacitación formal: consiste en un curso que ofrece una institución educativa reconocida, un organismo gubernamental o una asociación/grupo de la industria para el cual se emite un certificado de participación. La información sobre el contenido de la capacitación se encuentra disponible a través del proveedor del curso (por ej., resumen del curso, materiales de capacitación en línea, etc.)

Carta de conformidad: una carta que expresa una opinión favorable de un ente regulador (por ej., la Agencia Canadiense de Inspección de los Alimentos, el Ministerio de Salud de Canadá). Indica que el producto puede venderse en Canadá para los usos detallados en la aplicación e incluye todas las restricciones o requisitos relacionados con la decisión del organismo regulador.

Carta de garantía: una declaración escrita de un proveedor/distribuidor indicando que el producto que vende se elaboró bajo condiciones específicas y que se tomaron medidas para disminuir los contaminantes biológicos, químicos o físicos, de conformidad con la legislación vigente.

Cebo: todo aquello destinado a atraer, tentar y matar plagas. NO puede utilizarse dentro de las edificaciones, a menos que se coloque dentro de una trampa.

Certificación *(codex):* procedimiento mediante el cual los organismos de certificación oficiales y los entes con reconocimiento oficial proporcionan una garantía escrita o equivalente de que los alimentos y los sistemas de control alimentario se adhieren a los requisitos. Según corresponda, la certificación alimentaria puede basarse en varias actividades de inspección, entre ellas la inspección en línea constante, auditorías de los sistemas de garantía de calidad y una evaluación de los productos terminados.

CFIA: Agencia de Inspección Alimentaria de Canadá.

Cisterna: contenedor que se utiliza para recolectar o almacenar agua (por ej., agua de pozo en un tanque, agua comercial que se entrega, un tanque para recolectar agua de lluvia).

Clasificación: categorizar o separar los productos en función del tamaño, el color o la calidad (es decir, en categorías predeterminadas).

Cloro: elemento químico de amplio uso para desinfectar, purificar el agua y para limpiar.

> **Cloro total**: consiste en la cantidad total de cloro que se ha utilizado, por ejemplo, 1 taza/250 mL; cucharadita/10 mL. Medir la cantidad total de cloro es de mayor utilidad al momento de establecer y verificar cuánto cloro utilizar al comenzar. La medida recomendada para las aplicaciones en frutas y verduras frescas es de 50-150 ppm. (*Consulte el apéndice B: Cloración del agua para transporte por agua y para limpiar las frutas y las verduras frescas y el equipo [ejemplo]).*
>
> **Cloro libre**: consiste en la cantidad de cloro (del total de cloro) que continúa activo al utilizarlo. Medir el cloro libre es un modo más preciso de controlar la efectividad del sistema de cloración con el transcurso del tiempo. La medida recomendada es de 2-7 ppm. (*Consulte el apéndice B: Cloración del agua para transporte por agua y para limpiar las frutas y las verduras frescas y el equipo [ejemplo]).*

Cobertores de surcos: material que se coloca sobre el cultivo para crear un microclima y/o para excluir ciertas plagas.

Código de lote: código que puede utilizarse para identificar un lote elaborado, preparado, producido, almacenado, calificado, embalado o etiquetado bajo las mismas condiciones. El código de lote puede ser numérico, alfabético o alfanumérico. Ejemplos de códigos de lote incluyen la fecha de producción, la fecha de vencimiento, el número del establecimiento, el número de licencia de las SFCR de la CFIA.

Además, el código de lote puede consistir en la fecha de cosecha, el número de identificación del productor, la región de cultivo o cualquier otro código que pueda utilizarse para rastreo.
Remítase al sitio web de la CFIA para obtener más información sobre el código de lote
https://inspection.gc.ca/food/toolkit-for-food-businesses/glossary-of-key-terms/eng/1430250286859/1430250287405#a104
Remítase al sitio web de la CPMA para obtener información adicional sobre el código de lote
https://cpma.ca/docs/default-source/industry/traceability_guidance_document_for_industry_compliance_with-the_sfcr.pdf

Coliformes totales: una medida de varias bacterias que pertenecen a la familia de las *Enterobacteriaceae* spp., incluyendo la *Escherichia coli* (*E. coli*) y varios miembros de los géneros *Enterobacter* spp., *Klebsiella* spp. y *Citrobacter* spp. Estas bacterias normalmente forman parte de la microflora intestinal de los animales de sangre caliente y, por lo tanto, están relacionadas con la materia fecal. Además, algunos miembros de este grupo pueden surgir de fuentes no entéricas.

Compost: producto maduro sólido, que resulta de un proceso gestionado de oxidación biológica de un sustrato orgánico heterogéneo sólido, que incluye una etapa termofílica. *(**Nota**: siga los reglamentos provinciales/territoriales sobre procedimientos para producir compost con los desechos vegetales, el inventario muerto, los excrementos de animales, etc.)* Para obtener más información, consulte el Apéndice C: – *Producir compost con estiércol de ganado – un ejemplo e información sobre té de abono como ejemplo de un procedimiento general para producir compost con excremento de animales.*

Compras: adquirir u ordenar productos o servicios.

Contaminación: infección o polución a causa de sustancias biológicas, químicas o físicas.

Controles biológicos: el uso de especies beneficiosas, tales como los insectos predadores y parasitarios, nemátodos u organismos patógenos para suprimir las poblaciones de plagas.

Corretaje: actividad en la cual las operaciones ÚNICAMENTE coordinan la venta de productos entre el proveedor y el comprador. Las operaciones de corretajes NO manipulan físicamente producto de modo alguno. La persona responsable del corretaje es el "corredor".

Cortinas para puertas: tiras de plástico que cubren una entrada/abertura.

Cosecha: el acto físico que consiste en desplazar el producto del sitio de producción (por ej., recoger, jalar o cavar un producto del suelo, separarlo de la planta, retirarlo del agua, etc.), que puede realizarse de forma manual o mecanizada.

CPMA: Asociación Canadiense de Mercadotecnia de Productos Agrícolas.

Cultivo: el proceso de desarrollo y maduración de un producto, que tiene lugar en el emplazamiento de producción y concluye con la cosecha.

Cultura de seguridad alimentaria: valores, creencias y normas en común que afectan el modo de pensar y el comportamiento en relación con la seguridad de los alimentos en toda la organización.

De salida: se refiere al producto que abandona las instalaciones. **Salvo en el caso del "corretaje" donde el producto NO se encuentra físicamente en las instalaciones.**

Desechos: se refiere a cualquier artículo o material que debe ser eliminado (por ej., basura, aguas residuales de la producción).

Desechos para elaborar compost: la materia orgánica que con el transcurso del tiempo se descompone NO es compost y debe ser desechada.

Desinfectante de manos: líquido o gel antibacteriano sin agua que se utiliza para desinfectar las manos.

Distribuidor autorizado: persona que ha completado exitosamente el curso de distribuidor/surtidor, ha abonado la tarifa de distribución y puede vender agroquímicos.

DLA: demora luego de la aplicación. El período de tiempo entre la aplicación poscosecha de agroquímicos y el almacenamiento/embalaje/envío, según lo establece la etiqueta del producto para el control de plagas (por ej., la etiqueta indica "2 días antes del envío", "2 días luego del almacenamiento", etc.).

E. coli: una bacteria (*Escherichia coli*) que habitualmente se encuentra en el tracto gastrointestinal humano y animal y cuenta con varias cepas, algunas de las cuales provocan las enfermedades diarreicas.

Edificación: toda estructura en la cual se manipulan o almacenan los productos o los materiales de embalaje listos para la venta, así como todas las estructuras donde se almacenan agroquímicos, fertilizantes comerciales, etc. (por ej., plantas de embalaje, áreas de almacenamiento, áreas de lavado/clasificación, áreas de servicio, sala de calderas, etc.).

Embalaje: incluye:

1) El acto físico de tomar el producto cosechado y colocarlo en los materiales de embalaje para los productos cosechados O los materiales de embalaje listos para la venta por primera vez (tanto en el emplazamiento de producción o en la planta de embalaje). No incluye el reembalaje.
2) Actividades (por ej., colocar en hielo, etiquetar/codificar, enfriar, etc.) que tienen lugar una vez que el producto se encuentra dentro de los materiales de embalaje.

Es posible que las operaciones que realizan el embalaje también almacenen o transporten el producto o no.

Emplazamiento de producción: lugar donde se cultiva el producto (es decir, el área de cultivo del invernadero).

Empleado: persona que trabaja a cambio de una compensación económica o de otra naturaleza o que trabaja en contacto directo con el producto o que puede tener un impacto directo en la seguridad alimentaria a causa de la contaminación cruzada.

En el emplazamiento: dentro de las instalaciones operativas.

Enjuague desinfectante: recipiente con agua y desinfectante (por ej., cloro, amonio cuaternario).

Entrante: se refiere a la recepción de producto en las instalaciones. **Salvo en el caso del "corretaje" donde el producto NO se encuentra físicamente en las instalaciones.**

Envoltorio de producto: una bolsa o envoltorio protector transparente que puede utilizarse para productos tales como el pepino largo, las cabezas de lechuga, las coliflores, los racimos de uvas, etc.

Equipo de las edificaciones: se utiliza en la planta de embalaje, áreas de lavado/clasificación, etc. o las áreas de almacenamiento (por ej., básculas, empacadoras, cintas transportadoras, tolvas, apiladoras de contenedores, volcador de contenedores, mesas, paletas, montacargas, cortinas para

puertas, cuchillos, paños para limpiar y el equipo de embalaje, lavado, tratamiento, secado, clasificación, separación y manipulación, etc.).

Equipo de producción: el equipo que se utiliza en el área de cultivo (por ej., rociadores, nebulizadores, carritos, tractores, escaleras, líneas de riego, elásticos/mallas/ganchos para sostener el producto, cultivadores, arados, esparcidoras, cosechadoras, cintas transportadoras, paños para limpiar, mantas, cepillos, estacas (madera, metal), paletas, cuchillos, banquito, abrevaderos, rejillas, mesas, ganchos plásticos, cordel, etc.).

Estiércol: excremento de animales con o sin materiales de lecho que no ha sido convertido en compost y se utiliza para fertilizar el suelo. Incluye todos los tipos (por ej., vacuno, bovino, equino, porcino, avícola, compost con lombrices, etc.) así como también el estiércol curado.

Etiquetado: el acto físico que consiste en colocar información en el producto o junto a él (por ej., colocar etiquetas a las paletas/los contenedores, pegatinas, codificación a color, numeración, letras, etc.) a fin de identificarlos para poder rastrearlos, de acuerdo con los requisitos de las secciones 17 y 22.

Fecha de inicio: es el día 0 de las operaciones. Aún no ha sucedido nada. NOTA: es necesario realizar pruebas del agua después de la fecha de inicio.

Fertigación: la aplicación de fertilizantes comerciales a través del sistema de irrigación (utilizando agua agrícola).

Fertilizantes comerciales: sustancias que contienen al menos un nutriente vegetal reconocido, desarrolladas para promover el crecimiento de las plantas. Incluye el calcio.

Fraude alimentario: término colectivo que incluye sustituir, agregar, modificar o realizar declaraciones falsas sobre los alimentos, los ingredientes o el embalaje, el etiquetado o la información del producto o realizar declaraciones falsas o engañosas sobre un producto a fin de obtener ganancias económicas, que pueden afectar la salud del consumidor.

Fuentes de agua: subterránea, superficial, municipal o terciaria.

Fuera del emplazamiento: afuera de las instalaciones operativas.

General: se aplica a nivel nacional a todas las operaciones que participan en la producción, el embalaje, el reembalaje, el almacenamiento o la venta al por mayor de un producto.

Gestión de crisis: el acto o la práctica de abordar una crisis cuando se produce.

GPI: Gestión de Plagas Integrada. Un proceso de toma de decisiones que emplea todas las técnicas necesarias para suprimir las plagas de forma efectiva, económica y sin perjudicar el medioambiente.

HACCP (APPCC): Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control; un sistema científico y sistemático que identifica peligros específicos y mide el control de tales peligros para garantizar la seguridad alimentaria. El APPCC es una herramienta que permite evaluar los peligros y establecer sistemas de control centralizados en la prevención en lugar de depender en las pruebas del producto final.

Identificación de embalaje: información que especifica 1) quién elaboró el producto y 2) cuándo se embaló/reembaló el producto. Asociado a una identificación de lote para un rastreo completo.

Identificación del lote: una combinación de letras O números, o letras Y números según la cual es posible rastrear e identificar en los registros operativos una unidad de producto comercializado (por ej., plataforma, bloque, caja). Asociado a una identificación de embalaje para un rastreo completo.

Impermeable: que no permite el paso (por ejemplo, de líquidos) a través de la sustancia.

Incumplimiento: una alteración del estándar.

Incumplimientos graves: incumplimientos que podrían provocar un inconveniente de salud alimentaria grave. Los empleados deben informar a la persona responsable inmediatamente sobre el problema. (Consulte la sección 23 Incumplimientos y gestión de crisis para ver una lista de los incumplimientos graves.)

Incumplimientos menores: faltas de cumplimiento de los procedimientos y del plan/objetivo del programa de salud alimentaria, que el empleado puede corregir inmediatamente y que no representan un riesgo grave para la salud alimentaria (por ej., derramar producto en el suelo).

Ingrediente activo: el ingrediente de un agroquímico que efectivamente controla la plaga que se ataca.

Inspeccionar: examinar cuidadosa y críticamente.

Instalaciones: incluye el(los) emplazamiento(s) de producción, la(s) edificación(es) y el terreno inmediatamente aledaño.

Instalaciones pare higiene personal: Baños (es decir, inodoros, papel higiénico) y las instalaciones de lavado de manos (es decir, los desinfectantes de manos, el agua, el jabón, las toallas de papel y los paños para las manos). Pueden encontrarse en interiores o exteriores y pueden ser portátiles o fijos.

Instalaciones para lavado de manos: puede incluir los desinfectantes de manos, el agua, el jabón, las toallas de papel y los paños para las manos.

Insumo: todo lo que se necesita para la producción de cultivos.

Insumos agronómicos: incluyen los agroquímicos, los controles biológicos, los polinizadores, los fertilizantes comerciales, el compost, el té de compost, el abono verde/cultivos de cobertura, el estiércol (desechos de ganado), el mantillo y los cobertores de surcos, otros productos derivados y los modificadores del suelo.

Invernadero: estructura cerrada, que incluye el(los) emplazamiento(s) de producción y las edificaciones. Este es un ambiente de crecimiento en interiores el cual está controlado (p. ej. temperatura, humedad, etc.) tal como una edificación, contenedor marítimo, semitráiler, sótano, vagón de ferrocarril, etc.

IPC: intervalo previo a la cosecha. Período entre la aplicación de los agroquímicos y la cosecha, según lo establece la etiqueta del producto de control de plagas.

Irrigación por goteo: un método de baja presión que se utiliza para dirigir el agua agrícola a la zona de la raíz de la planta, con o sin fertilizantes o agroquímicos.

Jabón: agente de limpieza que se utiliza con agua. Puede ser antibacteriano o de otro tipo.

Laboratorio autorizado: laboratorio que ha obtenido la acreditación de un organismo acreditador signatario del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo (MRA por su sigla en inglés) de Cooperación de

Acreditación de Laboratorios Internacional (ILAC por su sigla en inglés), según los criterios y procedimientos de reconocimiento internacional detallados en la normativa ISO/IEC 17025: (Criterios generales para la acreditación de laboratorios de ensayo y calibración). En Canadá hay dos organismos de acreditación, que consisten en el Standards Council of Canada (Consejo de Estándares de Canadá) y la Canadian Association of Laboratory Accreditation (Asociación Canadiense de Acreditación de Laboratorios).

Lavado: limpieza de tal forma que asegure que los artículos (por ejemplo, los de trabajo como los guantes/delantales, paños que se utilizan para limpiar los productos) no contaminarán los productos, materiales de embalaje, etc. Esta limpieza debe realizarse conforme al control de las operaciones (tal como enviarlas a un servicio de lavandería tercero, lavarlas en el emplazamiento, subcontratar la limpieza a una persona adecuada, etc.)

Legumbres: todos los cultivares de chícharos y frijoles que se venden/consumen como productos frescos.

Ley de Fertilizantes: una ley federal canadiense que regula ciertos fertilizantes que se importan o venden en Canadá.

Liberar: entregar productos a otras operaciones responsables de la siguiente actividad/función (por ej., etiquetar, colocar en hielo, almacenar), ya sea que compren el producto o no.

Lodo de aguas residuales: incluye los biosólidos municipales.

Lote: producto embalado durante un período de tiempo o de acuerdo con una identificación específica.

Materiales de embalaje: incluye todos los recipientes y los accesorios de embalaje.

Materiales de embalaje listos para la venta: Recipientes destinados **al servicio alimentario, al mercado minorista, para reembalaje, venta al por mayor o para consumo directo**. Es posible que estos recipientes primero pasen por otras instalaciones (por ej., transportista, corredor, comercializador, mayorista, distribuidor/centro de distribución, etc.) donde pueden tener lugar actividades adicionales (por ej., colocación en hielo, enfriamiento, etiquetado/codificación, etc.) antes de que el producto llegue al servicio alimentario, al minorista, a la planta de reembalaje o al consumidor. El producto no abandona estos recipientes hasta que los retira el consumidor, el servicio alimentario o el personal de las instalaciones de reembalaje o venta al por menor.

Hay dos tipos:

1) materiales de embalaje listos para la venta **PRIMARIOS,** que entran en contacto directo con el producto (por ej., cajas almeja, bolsas, cajas, cajones, canastas, pintas) y
2) materiales de embalaje listos para la venta **SECUNDARIOS** (por ej., bandejas portadoras, divisores) que pueden reutilizarse y no entrar en contacto directo con el producto.

Envoltorio para productos (consulte el glosario para ver la definición) también se lo considera material de embalaje primario listo para la venta si incluye información adicional al precio, el código de barras, el código de número, la declaración medioambiental o el símbolo del tratamiento del producto en el envoltorio del producto, tal como la marca, el país de origen, etc.

Materiales de embalaje para productos cosechados: recipientes que se utilizan una vez o reiteradamente en el emplazamiento de producción para contener producto o en la planta de embalaje/el almacenamiento como recipiente secundario para clasificar/contener antes de transferirlo a **los materiales de embalaje listos para la venta**. Incluyen las cubetas, los cajones, las cajas, las cestas, las canastas, las bolsas, etc. También se refiere a las tapas y cubiertas correspondientes.

Materiales de limpieza: productos y/o herramientas que se utilizan para limpiar o desinfectar (por ej., agentes de limpieza, químicos de tratamiento del agua, desinfectantes, cepillos, frotadores, escobas, trapeadores, almohadillas para fregado, lavadora a presión, enjugadores, paños/trapos, recogedores, cubos, palas, etc.).

Materiales de mantenimiento: productos que se utilizan para reparar equipos y edificaciones (por ej., bombillas de luz, lubricantes, aceites, combustibles, pinturas).

Materiales de mantillo: materiales que se utilizan para cubrir la tierra (suelo) en el emplazamiento de producción, a fin de retener la humedad, el calor y el agua, y para suprimir las malezas (por ej., paja, película de plástico, cortezas, aserrín).

Materiales para iniciar productos: artículos iniciales que se utilizan para la producción de elementos como semillas, plántulas, plantas, esquejes, cañas, semillas de patatas, suministros para el invernadero.

Medida correctiva: una actividad organizada destinada a solucionar un problema.

Medidas preventivas: acciones que intentan dificultar o prevenir.

Medidor de pH: un dispositivo que se utiliza para medir el nivel de pH.

Medio de cultivo: material en el que crecen las semillas y las plantas (por ej., tierra, turba, agua, lana de roca, etc.)

Melones de cáscara lisa: incluye el melón rocío de miel, la sandía, etc. No tiene cáscara con reticulada (por ej., melón cantalupo, melón cantalupo europeo, etc.).

Microvegetales (incluyendo los brotes): versiones pequeñas de productos comestibles, obtenidos de verduras, hierbas y otras plantas muy jóvenes. Se plantan las semillas (de verduras y hierbas) que se desarrollan y crecen en tierra, sustrato (por ej., turba u otro material fibroso), aeropónicamente o mediante un modo alternativo de cultivo. NO se cultivan en agua. Si los microvegetales se venden ya cortados, entonces se los corta por encima de la superficie de la tierra (aproximadamente de 3 a 6 cm de altura), se embalan sin las raíces y la porción de la planta que contiene la semilla se deja en el medio de cultivo. Los microvegetales más grandes se considerarían verduras de hojas tiernas. Idealmente, los microvegetales se cultivan en ambientes con abundante luz, baja humedad y buena circulación del aire. A diferencia de los brotes frescos, la porción con la semilla no se consume. Los microvegetales son más pequeños que las verduras de hojas tiernas y más grandes que los brotes regulares.

Modelo General HACCP: se aplica a nivel nacional a todas las operaciones que participan en la producción, el embalaje, el reembalaje, el almacenamiento o la venta al por mayor de un producto e implica efectuar un análisis de los riesgos en todas las etapas, lo cual resulta en las GAP/GMP reflejadas en el Manual de CanadaGAP

Modificadores del suelo: se agregan al suelo cenizas, yeso y materiales de encalado, para mejorar las propiedades químicas (por ej., el pH). Si los materiales de encalado consisten en derivados de biosólidos, consulte los requisitos para el lodo de aguas residuales/biosólidos. Si los materiales de encalado consisten en derivados de los residuos de celulosa y papel, consulte los requisitos para la aplicación de lodo de celulosa.

Operaciones de almacenamiento autónomas: aquellas cuya ÚNICA actividad consiste en almacenar el producto cosechado.

Otros materiales: artículos que utiliza la organización que NO se incluyen en ninguna otra categoría como ser los agroquímicos, otros productos derivados, los fertilizantes, etc. del glosario de CanadaGAP. Estos materiales pueden incluir los adyuvantes, los surfactantes, los ácidos cítricos que se utilizan en las coles de Bruselas para disminuir la oxidación, el dióxido de cloro para extender la caducidad de las sandías, el calcio que se utiliza durante el lavado para promover el flotamiento de las peras, el mantillo decorativo que se agrega a las hierbas en macetas, sustancias para almacenamiento como etileno, ozono, o nitrógeno, etc.

Otros productos derivados: incluyen los desechos vegetales y animales que se utilizan para mejorar el suelo o los cultivos (por ej., desechos de los frutos de mar, algas marinas, turba, virutas de madera, descartes de cultivo, cobertores de cultivo/abono verde, el bagazo, harina de plumas de la fusión de grasas de pollo), es decir, para mejorar las características biológicas, químicas y físicas del suelo, incluyendo la calidad, la porosidad, la aireación, la agregación y el potencial de retención de agua o para aumentar el contenido orgánico, la capacidad de intercambio de iones y la viabilidad microbiana.

Paños para las manos: toallas descartables prehumedecidas (por el fabricante) diseñadas PARA las manos/la piel, que se utilizan para eliminar materia orgánica de las manos (por ej., suciedad, lodo, jugos de los productos, protector solar, crema, alimentos, saliva, etc.).

PCC: punto de control crítico; paso en el cual puede realizarse el control; etapa esencial en la prevención o eliminación de los peligros para la seguridad alimentaria o para disminuir tales peligros hasta un nivel aceptable.

Peligro: un agente biológico, químico o físico en los alimentos o una condición de los alimentos con el potencial de provocar un efecto adverso para la salud.

Persona responsable: quien(es) realiza(n) una actividad (por ej., cosechar, embalar, almacenar, enfriar, colocar en hielo, etiquetar/codificar, transportar, etc.) y asegurar que dicha actividad bajo su control se realice completamente.

Pertenencias personales: incluye el almuerzo de los empleados, su ropa, calzado, materiales para fumar, etc.

PFC: primera fecha en la que se permite cosechar. Fecha en la cual o luego de la cual puede cosecharse el producto. Para esta fecha se tiene en cuenta la fecha de aplicación del agroquímico, el IPC (por ej., si un agroquímico tiene un IPC de 21 días y se aplicó el 1 de junio, entonces la PFC sería el 22 de junio) y los 120 días entre la aplicación de estiércol y la cosecha (por ej., si el estiércol se esparció el 1 de abril el producto no puede cosechar hasta el 1 de agosto).

PFI: producción frutícola integrada. Un sistema para producir fruta que fomenta prácticas de agricultura sostenible, para obtener óptimos rendimientos de fruta de gran calidad protegiendo al mismo tiempo el medio ambiente.

pH: una medida de la acidez o alcalinidad.

Plaga: un animal, planta u otro organismo directa o indirectamente dañinos, nocivos o perjudiciales y una condición o función orgánica de un animal, planta u otro organismo (por ej., ratas, ratones, aves, reptiles, mayates, malezas, enfermedades, etc.) dañinas, nocivas o perjudiciales.

Planta de embalaje: lugar donde se producen las actividades de embalaje/reembalaje.

Planta de características innovadoras: es una planta que contiene una característica que es nueva para el ambiente canadiense y además tiene la posibilidad de afectar el uso específico y la seguridad

de la planta con respecto al ambiente y la salud humana. Estas características pueden introducirse mediante biotecnología, mutagénesis o técnicas convencionales de cultivo.

Plántulas: plantas/trasplantes, plantines que se utilizan para propagación.

Preenfriamiento: disminuir la temperatura del producto antes de almacenarlo (es decir, eliminar el calor). Incluye el enfriamiento por vacío o aire forzado.

Presiembra: período entre la cosecha del cultivo anterior hasta la siembra del cultivo actual.

PRO: potencial de reducción de la oxidación. Un método rápido y preciso de medir la efectividad del cloro. El PRO se mide con un medidor similar a un termómetro digital o una sonda de pH. Las investigaciones han demostrado que el agua con un valor de PRO de 650 a 700 mV puede matar bacterias como el *E. coli* en unos pocos segundos, mientras que otros microorganismos más son eliminados luego de unos pocos minutos.

Procesamiento mínimo: transformar frutas y verduras enteras de su estado original (por ej., pelarlas, cortarlas en rebanadas o trozos, retirar el carozo, moler, sacar la chala o la vaina, picar, combinar/mezclar ingredientes, exprimir, embalaje en ambiente modificado, preparaciones listas para comer, secar, etc.). Las frutas y verduras de procesamiento mínimo a veces también se denominan listas para usar, listas para comer, recién cortadas o precortadas.

Las siguientes **no** se consideran actividades de procesamiento mínimo:

- Retirar las hojas externas (por ej., de las coles, el brócoli, el coliflor, la lechuga, etc.) luego de la cosecha.
- Recortar las hojas, las puntas, la parte superior u otras partes del producto que generalmente se consideran no comestibles o invendibles (por ej., recortar las puntas de los espárragos, retirar los brotes externos del apio, retirar las hojas del ruibarbo, cortar las puntas de los colinabos, etc.)
- Retirar la parte superior de las verduras, como en el caso de las zanahorias, los betabeles, los nabos, etc.
- Curar o secar los productos con aire, por ejemplo, las cebollas, las calabazas, etc.

Producción: actividades (por ej., cultivo, cosecha, colocar el producto cosechado en los materiales para embalaje de los productos cosechados, enfriar, enjuagar, etc.) relacionadas con el producto cosechado. Las operaciones de producción pueden almacenar o transportar producto o no.

Producto: se refiere tanto al producto cosechado como al comercializado.

Producto cosechado: producto que no se **ha** colocado en **materiales de embalaje** listos para la venta.

Producto comercializado: producto que se encuentra en materiales de embalaje listos para la venta. Puede ser embalado en el sitio de producción o puede ser embalado/reembalado en la planta de embalaje. También incluiría los productos listos para la venta, pero que no se venden/distribuyen en materiales de embalaje listos para la venta (por ejemplo, manojos de puerro en paletas destinadas al servicio alimentario, al mercado minorista, a clientes, al reembalaje, etc.).

Producto para el control de plagas: todo producto, dispositivo, organismo, sustancia u objeto que se fabrica, presenta, vende o utiliza para prevenir, destruir, mitigar, atraer o repeler cualquier plaga directa o indirectamente. Los productos de control incluyen los ingredientes activos que se utilizan en la fabricación de productos de consumo final y los productos de consumo final en sí mismos. Incluye los herbicidas, los insecticidas, los fungicidas, los agentes antimicrobianos, los químicos para piscinas, los

microbiales, los preservativos para maderas y materiales, los repelentes de insectos y animales y los dispositivos de control de insectos y roedores.

Programa HACCP: Un análisis de los peligros específico para cierta producción (por ej. Plan HACCP de las Granjas ABC) que aplica los principios del APPCC y produce un plan de HACCP específico para esas instalaciones. El análisis de peligros que se efectúa permite la identificar los peligros específicos de esas operaciones y los controles relacionados, que luego se traducen en una serie de buenas prácticas de producción, a las cuales se adhieren las instalaciones operativas.

Programa basado en el HACCP: un programa de seguridad alimentaria basado en los principios del HACCP, en el cual se efectúa un análisis general de los peligros (es decir, abarca toda la operación de un sector de productos en particular) y genera un listado de los peligros aceptados comúnmente y los controles relacionados, que luego se traducen en una serie de buenas prácticas agrícolas a la cuales se adhieren las operaciones principales.

Programa contra plagas: incluye el control y el monitoreo de plagas.

Programa de importación para uso propio: permite importar productos de control de plagas registrados a Canadá, siempre y cuando su composición química sea equivalente a la de los productos de control de plagas registrados en Canadá, estén incluidos en la lista de productos autorizados y se haya recibido un permiso de la PMRA. Además deben contar con la información de la etiqueta equivalente a la del producto canadiense registrado para control de plagas. Puede obtenerse información en www.pmra-arla.gc.ca.

Programa para uso propio a solicitud del productor: un programa gestionado por la Agencia Canadiense Reguladora de Gestión de Plagas, que permite a las operaciones importar la versión estadounidense de los productos de control de plagas registrados en Canadá, para uso propio si se encuentran disponibles en el mercado a un precio menor. Puede obtener más información en: www.hc-sc.gc.ca.

Quimigación: la aplicación de agroquímicos o controles biológicos a través del sistema de irrigación (utilizando agua agrícola).

Rastreo: permite identificar la fuente del producto y mantenerla en cualquier etapa del sistema de abastecimiento/distribución.

Recibir: aceptar la entrega de un producto o insumo que ha sido comprado o seleccionado.

Recipiente herméticamente cerrado: se refiere a un recipiente diseñado para ofrecer seguridad contra el ingreso de microorganismos, incluyendo las esporas.

Reconocido (*codex*): sistemas de inspección de reconocimiento oficial y sistemas de certificación de reconocimiento oficial que ha sido formalmente aprobados o reconocidos por un organismo gubernamental competente.

Reembalaje: incluye:

1) retirar el producto comercializado de los materiales de embalaje listos para la venta, manipularlo nuevamente (por ej., volver a ordenarlo, clasificarlo, recortarlo, lavarlo, transportarlo por canales, etc.) y colocarlo en materiales de embalaje listos para la venta. También puede combinarse el producto con otro que difiere de alguna forma (por ej., tipo, origen, período de tiempo, etc.).
2) Actividades (por ej., colocar en hielo, etiquetar/codificar, enfriar, etc.) que tienen lugar una vez que el producto se encuentra dentro de los materiales de embalaje.

Es posible que las operaciones que realizan el embalaje también almacenen o transporten el producto o no.

Reglamentos y Ley de Productos de Control de Plagas (Ley PCP por su sigla en inglés): una ley federal canadiense que faculta a la Agencia Reguladora de la Gestión de Plagas (PMRA por su sigla en inglés) para reglamentar todos los productos de control de plagas que se importan, venden o utilizan en Canadá.

Retener: mantener producto en un ambiente (entorno) donde no se controla la temperatura, durante un período que puede abarcar de algunos minutos a algunos días

Retirada del mercado: consiste en la operación de remover de la venta o uso futuro o para corregir un producto comercializado (es decir, que ha sido vendido o distribuido), que puede tener un efecto en la seguridad alimentaria.

Reutilizable: diseñado de modo que pueda utilizarse más de una vez o reiteradamente (por ej., materiales de embalaje duros, guante de caucho, etc.).

Seleccionar: la obtención o consecución de un producto o servicio cuando no se lo compra (por ej., elegir una fuente de agua, construir su propio equipo).

Semestralmente: dos veces al año.

Separar: cortar el producto (por ej., comestible de no comestible, retirar las hojas, las piedras y otros desechos vegetales).

Simulación de retirada del mercado: un procedimiento para evaluar la capacidad del equipo de retirada del mercado para localizar y rastrear el producto durante una retirada.

SOP: procedimiento operativo estándar; un conjunto de instrucciones o pasos para llevar a cabo operaciones rutinarias y procedimientos establecidos. Los detalles estandarizan el proceso y ofrecen instrucciones paso a paso, que le permiten a cualquier individuo dentro de las operaciones realizar una tarea de manera coherente.

SSOP: procedimiento operativo estándar de desinfección. Prácticas de desinfección específicas, que incluyen instrucciones de limpieza detalladas *(consulte el apéndice N: – Procedimientos operativos estándar de desinfección (SSOP) – (ejemplo)*

Superficie de contacto de los alimentos: superficie con la cual los alimentos embalados y no embalados pueden entrar en contacto (por ej., la cinta transportadora, la mesa de clasificación, el equipo, los cuchillos, las cubetas de cosecha, las superficies para cortar, el área de carga de un vehículo).

Superficie no porosa: una superficie lisa, que restringe la absorción y penetración de líquidos (por ej., el metal, el acero inoxidable, los materiales de plástico duro, el caucho).

Tablas con pegamento: una versión más grande de las trampas con pegamento. Están fabricadas con plástico o cartón, recubiertas con pegamento extremadamente fuerte. Se utilizan para controlar las ratas y los ratones.

Tanque: estanque natural o artificial que se utiliza para recolectar o almacenar agua.

Té de compost: una solución líquida que se obtiene mediante la infusión de compost (producida correctamente con un proceso gestionado que incluye una etapa termofílica) en agua. Se utiliza como

fertilizante. Para obtener más información, consulte el Apéndice C: – Producir compost con estiércol de ganado – un ejemplo e información sobre té de abono.

Trampas: dispositivos (con o sin cebo) adonde ingresan las plagas y de los cuales no pueden escapar. Pueden utilizarse en el interior o el exterior de las edificaciones.

Trampas con pegamento: dispositivos que se utilizan para monitorear o controlar los insectos/plagas que reptan. Las trampas con pegamento para insectos se fabrican con papel grueso o cartón recubierto con un pegamento adhesivo no repelente. Los insectos que reptan por arriba de la trampa se adhieren rápidamente al pegamento. En los emplazamientos donde hay polvo, estas trampas deben reemplazarse semanalmente para conservar su efectividad. Para prevenir que el polvo cubra las trampas con pegamento, pueden colocarse dentro de un tubo abierto a ambos lados que permita el acceso a las plagas.

Transporte: incluye todo el movimiento de producto, tanto dentro como fuera de las instalaciones.

Vehículos: medio de transporte de los productos (por ej., transportista privado y personal, caminos, camión con plataforma, furgoneta).

Venta al por mayor: actividad en la cual las operaciones participan ÚNICAMENTE en el almacenamiento del producto (consulte la definición de "almacenamiento"). Las operaciones pueden transportar los productos o no.

Verduras de hojas tiernas: NO son las mismas que los microvegetales (véase la definición arriba). Son más grandes que los microvegetales (generalmente miden más de 6 cm de largo) y más pequeñas que las verduras de hojas verdes maduras. Además, se cosechan más temprano que otras verduras de hojas verdes maduras (generalmente 15-40 días) para obtener una hoja más inmadura. Durante la cosecha, las verduras de hojas tiernas se podrán cortar una vez, y cualquier corte adicional a las hojas cosechadas se considerará como procesamiento mínimo. Estas se pueden mezclar con otros tipos de verduras de hojas verdes o hierbas. Durante el embalaje, si se agregan cualesquiera otros artículos al producto embalado (p. ej., nueces, pasitas, semillas, etc.) o si se modifica la atmósfera en el embalaje, a esto se le considera procesamiento mínimo.

Visita: incluye toda persona que no está directamente involucrada/empleada en las operaciones (por ej., conductores de vehículos de transporte, contratistas, auditores). Las personas externas se consideran visitantes ÚNICAMENTE cuando ingresan a las áreas de acceso controlado.

Zona: unidad dentro de un emplazamiento de producción.

Listado de cosas por hacer: puntos pendientes que completar en el Manual

Instrucciones: *cuando trabaja en el Manual de CanadaGAP tenga este "Listado de cosas por hacer" a mano. Si necesita realizar modificaciones en sus operaciones o no puede completar un procedimiento inmediatamente debido a circunstancias fuera de su control (es decir, completará la tarea en una fecha posterior) registre la información en la sección correspondiente a continuación. Una vez que haya completado todo el manual, las áreas que requieran una modificación o aún deban completarse habrán sido documentadas, lo cual evitará que luego deban buscarlas. Una vez que haya completado el procedimiento, documente la fecha y regrese al manual para marcar el casillero adecuado y la última columna que aparece a continuación.*

Sección del Manual		Puntos sin completar	Punto(s) completado (s) (✓) y fecha	Punto(s) marcados en el manual (✓)
Ejemplo:		**Se pidieron inodoros portátiles – se entregarán el 12 de abril.**	✓ **15/04/2026**	✓
1. Materiales para iniciar productos				
1.1	Compra y recepción			
2. Instalaciones				
2.1	Evaluación, limpieza, mantenimiento, reparación e inspección del emplazamiento de producción y las áreas aledañas			
2.2	Evaluación, limpieza, mantenimiento, reparación e inspección del exterior de la edificación y las áreas aledañas			
2.3	Evaluación, limpieza, mantenimiento, reparación e inspección del interior de las edificaciones			
3. Fertilizantes comerciales y modificadores del suelo				
3.1	Compra y recepción			
3.2	Aplicación			

Sección del Manual		Puntos sin completar	Punto(s) completado (s) (✓) y fecha	Punto(s) marcados en el manual (✓)
3.3	Producto comercializado			
4. Estiércol, compost/té de compost y otros productos derivados				
4.1	Compra y recepción			
4.2	Aplicación			
4.3	Almacenamiento			
5. Mantillo y otros materiales cobertores de surcos				
5.1	Compra y recepción			
5.2	Aplicación			
5.3	Almacenamiento			
6. Agroquímicos				
6.1	Compra y recepción			
6.2	Aplicación			
6.3	Almacenamiento			
7. Agua agrícola				
7.1	Evaluación de la fuente			
7.2	Almacenamiento			
8. Equipo				
8.1	Compra, recepción e instalación			

Sección del Manual		Puntos sin completar	Punto(s) completado(s) (✓) y fecha	Punto(s) marcados en el manual (✓)
8.2	Uso, limpieza, mantenimiento, reparación e inspección			
8.3	Ajuste			
8.4	Almacenamiento			
9. Materiales de limpieza y mantenimiento				
9.1	Compra y recepción			
9.2	Uso			
9.3	Almacenamiento			
10. Gestión de los desechos				
10.1	Almacenamiento y eliminación de basura, reciclaje y desechos para elaborar compost			
10.2	Almacenamiento y eliminación de recipientes vacíos de agroquímicos			
10.3	Eliminación de las aguas residuales de la producción y de los residuos líquidos de los inodoros y las instalaciones de lavado de manos			
11. Instalaciones pare higiene personal				
11.1	Instalaciones			
12. Capacitación de los empleados				
12.1	Capacitación de los empleados			

Sección del Manual		Puntos sin completar	Punto(s) completado (s) (✓) y fecha	Punto(s) marcados en el manual (✓)
12.2	Enfermedades de los empleados			
13. Política de visitantes				
13.1	Protocolos de visitantes			
14. Programa contra plagas para los emplazamientos de producción y las edificaciones				
14.1	Control y monitoreo			
14.2	Almacenamiento			
15. Agua (para canales y limpieza)				
15.1	Evaluación del agua			
15.2	Almacenamiento			
15.3	Tratamiento			
16. Hielo N/A				
17. Materiales de embalaje				
17.1	Compra y recepción			
17.2	Uso de los materiales de embalaje			
17.3	Almacenamiento			
18. Cultivo y cosecha				
18.1	Cultivo			
18.2	Cosecha			

Sección del Manual		Puntos sin completar	Punto(s) completado (s) (✓) y fecha	Punto(s) marcados en el manual (✓)
19.	**Separación, clasificación, embalaje, reembalaje, almacenamiento y corretaje**			
19.1	Selección/compra y recepción de productos cosechados/comercializados			
19.2	Separación y clasificación			
19.3	Embalaje/reembalaje			
19.4	Aplicación de cera (N/A)			
19.5	Otros materiales			
19.6	Programa de monitoreo medioambiental (PMM)			
19.7	Aprobación de proveedores			
20.	**Acondicionamiento de la temperatura/ retención almacenamiento del producto**			
20.1	Condiciones de acondicionamiento de la temperatura /retención/ almacenamiento del producto cosechado			
20.2	Condiciones de acondicionamiento de la temperatura /retención/ almacenamiento del producto comercializado			
21.	**Transporte**			
21.1	Transporte del producto cosechado			

Sección del Manual		Puntos sin completar	Punto(s) completado (s) (✓) y fecha	Punto(s) marcados en el manual (✓)
21.2	Transporte del producto comercializado			
22. Identificación y rastreo				
22.1	Sistema de rastreo			
23. Incumplimientos y gestión de crisis				
23.1	Incumplimientos menores y medidas correctivas			
23.2	Incumplimientos graves y medida correctiva			
23.3	Gestión de crisis:			
23.4	Gestión de quejas:			
23.5	Protección de los alimentos			
23.6	Alérgenos			
23.7	Fraude alimentario			
23.8	Cultura de seguridad alimentaria			
24. Mantenimiento y revisión del Programa de seguridad alimentaria y el Plan de HACCP				
24.1	Plan de HACCP específico para el emplazamiento			
24.2	Protocolos			

Compendio de los formularios de seguridad alimentaria		Punto(s) sin completar	Punto(s) completados (✓)	Punto(s) marcados en el manual (✓)
FORMULARIOS ANUALES				
A.	Diagrama de las edificaciones y listado de verificación del almacenamiento de agroquímicos			
B.	Evaluación del almacenamiento			
C.	Política de prácticas de manipulación de los alimentos e higiene personal de los empleados - emplazamiento de producción			
D.	Política de prácticas de manipulación de los alimentos e higiene personal de los empleados - planta de embalaje/almacenamiento de producto			
E.	Control de plagas para los emplazamientos de producción y las edificaciones			
F.	Evaluación del agua (para canales y limpieza)			
S.	Información sobre alérgenos – evaluación			
T.	Protección de los alimentos			
U.	Evaluación de la vulnerabilidad de fraude alimentario			
V.	Evaluación del emplazamiento de producción			

FORMULARIOS CONTINUOS:				
G.	Limpieza, mantenimiento y reparación de los emplazamientos de producción y las edificaciones			
H1.	Insumos agronómicos (agroquímicos)			
H2.	Insumos agronómicos (otro)			
I.	Limpieza, mantenimiento y ajuste del equipo			
J.	Limpieza y mantenimiento - instalaciones de higiene personal			
K.	Sesión de capacitación			
L.	Registro de ingreso de visitantes			
M.	Monitoreo de plagas para los emplazamientos de producción y las edificaciones			
N1.	Monitoreo y control del tratamiento del agua			
N2.	Control y monitoreo de la temperatura del agua			
O.	Transporte del producto			
P.	Cosecha y almacenamiento de producto			
Q.	Embalaje, reembalaje, almacenamiento y corretaje de productos comercializados			
R.	Incumplimientos y medidas correctivas			

Información de las operaciones

Nota: *el objetivo de completar esta sección del Manual consiste en proporcionarle a quienes lo revisen (por ej., auditores) una visión general de sus operaciones.*

Razón social: _____

Nombre de la(s) persona(s) a cargo de las operaciones: _____
*(**Nota**: esta(s) persona(s) se convierte en el(los) responsable(s) mencionado(s) en este Manual.*

Dirección: _____
(dirección física de la ubicación de la oficina.)

_____

Teléfono: (_____) _____

Celular: (_____) _____

Fax: (_____) _____

Dirección de correo electrónico: _____

Contacto(s) del Programa de Seguridad Alimentaria e información de contacto (si fuera distinta de la que antecede): _____
(Persona(s) responsable(s) del Programa de Seguridad Alimentaria)

_____

Coordinador(es) de retirada del mercado e información de contacto(s) (si fuera diferente de la anterior):
_____

_____

A continuación dibuje la estructura organizacional de las operaciones (o adjunte el diagrama organizacional de las operaciones). Incluya los nombres, los cargos, una breve descripción de las responsabilidades laborales e indique las relaciones de supervisión (por ej., utilizando flechas). Incluya únicamente las personas que participan en actividades relevantes a la seguridad alimentaria.

Breve historia

Cantidad de terreno de producción de invernadero (propio y rentado), duración de la temporada de producción, el producto de quién se manipula.

_____

_____

_____

Descripción de las operaciones

Describir [por ej., la cantidad de plantas (emplazamientos de producción, plantas de embalaje, almacenamientos, etc.)] _____

_____

_____

_____

_____

_____

Marque y enumere todos los artículos pertinentes a continuación:

Tipo de producción de invernadero:	**Tipo de operaciones de invernadero:**
❒ Productos para consumo fresco (*listado):* _____ ❒ Productos para procesamiento (*listado):* _____ _____ _____ ❒ Otros usos *(describir):* _____ _____ _____	❒ Producción ❒ Embalaje en los materiales de embalaje listos para la venta en el emplazamiento de producción ❒ Planta de embalaje con actividades de lavado ❒ Planta de embalaje sin lavado ❒ Embalaje para otras operaciones (es decir, coembalaje) ❒ Reembalaje ❒ Importación de productos ❒ Producto comercializado ❒ Venta al por mayor ❒ Corretaje. ❒ Procesamiento *(lista de productos):* _____ _____ _____
❒ Producción de sus propios materiales para iniciar productos	❒ Otros *(describir):* _____ _____ _____

❒ Otros cultivos que se producen: _____ _____ _____ _____ _____ ❒ Operaciones incompatibles [por ej., ganado, aves de corral, etc. *(especifique el tipo)]:* _____ _____ ❒ Otros productos (no hortícolas) que se manipulan o almacenan: _____ _____ _____ _____	Otros programas de granjas *(indique la fecha de la última revisión)*: ❒ Plan de Granja Ecológica _____ ❒ Otro(s) programa(s) de seguridad alimentaria/auditoría(s): _____ ❒ Otras certificaciones obtenidas: _____ _____ ❒ Plan de gestión de los nutrientes: _____ ❒ Insumos reducidos (por ej., sin rociar, GPI): _____ _____ ❒ Producción orgánica: _____ ❒ Otro (describir): _____ _____ _____

Fecha de inicio de las operaciones anuales

Indique la fecha en la que comienza su temporada: si opera durante todo el año entonces deben seleccionar una fecha de inicio (para obtener información sobre cómo seleccionar una fecha de inicio, remítase a la sección 15 de preguntas frecuentes en www.canadagap.ca).

_____

ÍNDICE

Sección	Número de página	Título	Formularios requeridos	Número de versión de CanadaGAP y fecha de emisión
1.	1	Materiales para iniciar productos	N/A	Versión 11.0 2026
2.	3	Instalaciones	A, B, G, V	Versión 11.0 2026
3.	9	Fertilizantes comerciales y modificadores del suelo	N/A	Versión 11.0 2026
4.	11	Estiércol, compost/té de compost y otros productos derivados	H2	Versión 11.0 2026
5.	15	Mantillo y otros materiales cobertores de surcos	H2	Versión 11.0 2026
6.	17	Agroquímicos	A, H1	Versión 11.0 2026
7.	21	Agua agrícola	A, I	Versión 11.0 2026
8.	27	Equipo	A, I	Versión 11.0 2026
9.	37	Materiales de limpieza y mantenimiento	N/A	Versión 11.0 2026
10.	39	Gestión de los desechos	N/A	Versión 11.0 2026
11.	43	Instalaciones pare higiene personal	A, J	Versión 11.0 2026
12.	47	Capacitación de los empleados	C, D, K	Versión 11.0 2026
13.	51	Política de visitantes	L	Versión 11.0 2026
14.	53	Programa contra plagas para los emplazamientos de producción y las edificaciones	A, E, G, M	Versión 11.0 2026
15.	57	Agua (para canales y limpieza)	A, F, N1, N2	Versión 11.0 2026
16.	67	Hielo N/A	N/A	Versión 11.0 2026
17.	69	Materiales de embalaje	A, I, Q	Versión 11.0 2026
18.	77	Cultivo y cosecha	H1, H2, P, Q, R	Versión 11.0 2026
19.	79	Separación, clasificación, embalaje, reembalaje, almacenamiento y corretaje	P, Q	Versión 11.0 2026
20.	85	Acondicionamiento de la temperatura /retención/ almacenamiento del producto	A, P, Q	Versión 11.0 2026
21.	89	Transporte	O	Versión 11.0 2026
22.	91	Identificación y rastreo	O, P, Q	Versión 11.0 2026
23.	95	Incumplimientos y gestión de crisis	R, S, T, U	Versión 11.0 2026
24.	113	Mantenimiento y revisión del Programa de seguridad alimentaria y el Plan de HACCP	N/A	Versión 11.0 2026

1. Materiales para iniciar productos

Formularios requeridos	N/A

FUNDAMENTOS:

En función del producto, los materiales para iniciar productos pueden incluir semilla(s), plántulas, esquejes, cañas, plantas, árboles, viñas y conjuntos. Pueden ser una fuente de contaminación química si no se los trata correctamente o si se seleccionan ciertos cultivares/variedades [por ej., plantas con nuevas características (PNT por su sigla en inglés)]. El desarrollo de nuevas variedades de productos, a través del cultivo convencional o de la biotecnología moderna, puede crear variedades de composiciones químicas desconocidas, que representan un riesgo para la salud de los seres humanos. Si se estima que las variedades nuevas difieren lo suficiente de las actuales es posible que en Canadá se las consideren plantas con nuevas características y que se encuentren sujetas a los reglamentos federales. Antes de cultivarlas para consumo humano, la autoridad pertinente (por ej., gobierno federal) debe realizar una evaluación sobre la seguridad alimentaria de estas nuevas variedades.

❍ Se utilizan materiales para iniciar productos en las instalaciones.

Si se ha seleccionado el círculo que antecede, siga a continuación.
De lo contrario, proceda a la sección 2: Instalaciones.

AVISO IMPORTANTE	**Se presume que en todo el Manual TODOS los requisitos (junto con sus procedimientos) deben interpretarse en el marco de la seguridad alimentaria. Los riesgos surgen de los peligros en el "contacto directo" con el producto O aquellos que pueden tener "un impacto en la seguridad alimentaria a causa de la contaminación cruzada".**

1.1 Compra y recepción

REQUISITO	*Los materiales para iniciar productos deben comprarse/seleccionarse y recibirse correctamente para minimizar la contaminación química. En Canadá, el gobierno federal debe evaluar la seguridad alimentaria de las plantas con nuevas características antes de cultivarlas para consumo alimentario.*

PROCEDIMIENTOS:

❒ Al comprar o seleccionar materiales para iniciar productos que puedan considerarse como plantas con nuevas características (PNT), la persona responsable a cargo únicamente compra o selecciona variedades cuyo uso ha sido autorizado por la autoridad competente [(por ej., el gobierno federal – consulte el sitio web de la Agencia Canadiense de Inspección de los Alimentos https://active.inspection.gc.ca/netapp/plantnoveltraitpnt-vegecarnouvcn/pntvcne.aspx) o para las cuales se ha emitido una carta de conformidad (por ej., del Departamento de Salud de Canadá) o contacte a su proveedor].

❒ La persona responsable recibe únicamente los materiales para iniciar productos que se compraron.

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

2. Instalaciones

Formularios requeridos	A, B, G, V

FUNDAMENTOS:

La contaminación directa o indirecta de los productos puede producirse a causa de actividades previas en el emplazamiento de producción o de actividades en propiedades aledañas. Los animales (tanto los domésticos como los salvajes), los insectos y las aves representan posibles fuentes de contaminación del producto, debido a que pueden transportar una variedad de agentes patógenos. Por lo tanto, los emplazamientos de producción deben ser evaluados antes del uso, para garantizar que se han minimizado todos los peligros biológicos, químicos y físicos.

El diseño de construcción tanto interno como externo de las edificaciones es importante para prevenir la contaminación de los productos. Por ejemplo, el drenaje inadecuado genera estancamiento de agua o áreas húmedas en las instalaciones, lo que puede crear criaderos de insectos y otras plagas. Los arbustos y la hierba alta alrededor de las edificaciones también pueden albergar plagas. Las plagas a las que se les permite vivir y reproducirse afuera de las edificaciones tienen mayores posibilidades de ingresar y contaminar el producto.

- ❍ Las operaciones incluyen emplazamientos de producción.
- ❍ Las operaciones incluyen edificaciones.

*Si ha marcado **ALGUNO** de los círculos que anteceden, prosiga a continuación. De lo contrario, proceda a la sección 3: Fertilizantes comerciales y modificadores del suelo.*

AVISO IMPORTANTE	**Se presume que en todo el Manual TODOS los requisitos (junto con sus procedimientos) deben interpretarse en el marco de la seguridad alimentaria. Los riesgos surgen de los peligros en el "contacto directo" con el producto O aquellos que pueden tener "un impacto en la seguridad alimentaria a causa de la contaminación cruzada".**

2.1 Evaluación, limpieza, mantenimiento, reparación e inspección del emplazamiento de producción y las áreas aledañas

REQUISITO	*Antes de utilizar los emplazamientos de producción, debe examinarse el exterior e interior para verificar la ausencia de peligros biológicos, químicos y físicos a causa de usos previos y de actividades agrícolas o no agrícolas en las áreas aledañas y también debe limpiarse, mantenerse, repararse e inspeccionarse el exterior para minimizar las fuentes de contaminación.*

PROCEDIMIENTOS:

! ❒ Anualmente: la persona responsable a cargo completa o actualiza el formulario (A) Diagrama de las instalaciones y listado de verificación del almacenamiento de agroquímicos) O _____

- Si el producto se cultiva directamente en el suelo (p. ej., el cultivo crece directamente en la tierra) y no en una bandeja/bolsa/abrevadero/estanque/etc. utilizando otro medio de cultivo (p. ej., lana de roca, aserrín, vermiculita, tierra, turba, agua, fibra de coco, etc.), la persona responsable a cargo evalúa las actividades de los cinco años previos para todos los emplazamientos de producción que inician las operaciones por primera vez y analiza los posibles peligros. En todos los nuevos emplazamientos se investiga el uso pasado de:

- ❒ Metales pesados persistentes como el mercurio, el plomo, etc. que pudieran haber quedado debido a la aplicación de fertilizantes, agroquímicos, lodo de aguas residuales o materiales de encalado.
- ❒ Contaminantes que pudieran haber quedado a causa de usos no hortícolas (por ej., vertederos, refinerías, edificaciones).

❒ Si el producto se cultiva en una bandeja/bolsa/estanque/etc. utilizando un medio de cultivo (p. ej., lana de roca, aserrín, vermiculita, tierra, turba, etc.) y no directamente en el suelo, la persona responsable a cargo recibe una carta de garantía del proveedor de ese medio de cultivo tras comprarlo/seleccionarlo (una carta por proveedor, por temporada (Archivo bajo la viñeta: Carta de garantía/certificados).

❒ La persona responsable a cargo NO utiliza emplazamientos de producción en los cuales se aplicaron lodos de aguas residuales.

- Anualmente: la persona responsable a cargo analiza las actividades del emplazamiento de producción y evalúa los posibles peligros en TODOS los emplazamientos de producción. La persona responsable a cargo verifica que TODOS los emplazamientos NO tengan:
  - ❒ Áreas aledañas adonde puedan trasladarse o filtrarse excremento de ganado, polvo, aerosoles o plumas.
  - ❒ Áreas aledañas adonde puedan trasladarse o filtrarse insumos de producción (por ej., agroquímicos, modificadores del suelo, fertilizantes, lodo de celulosa).
  - ❒ Áreas aledañas adonde puedan producirse contaminación cruzada de las plantas cultivos con características innovadoras
  - ❒ Áreas aledañas adonde actividades no hortícolas puedan contribuir a la contaminación del aire, el agua o el suelo [es decir, actividades industriales, residuos de la vía pública, objetos extraños (por ej., botellas de vidrio, etc.)].
  - ❒ Tendencia a inundarse. Se cuenta con drenaje adecuado alrededor del emplazamiento de producción.
  - ❒ Niveles excesivamente elevados de actividad animal o de aves (por ej., rutas migratorias, nidos, abrevaderos).
  - ❒ Cualquier otro elemento contaminante del aire, el agua o el suelo no constituye una fuente de contaminación.

Nota: *si se han observado cualquiera de los peligros que anteceden, se sugieren las siguientes opciones como medidas correctivas:*

- ➢ Obtener asesoramiento profesional y cumplirlo.
- ➢ Realizar pruebas del medio de cultivo en un laboratorio acreditado, que utiliza métodos de toma de muestras y de análisis adecuados para efectuar los análisis de conformidad con los requisitos correspondientes de ISO/IEC 17025 (archivo en la pestaña: Resultados de las pruebas).
- ➢ Construir y mantener barreras o perímetros en los emplazamientos de producción (por ej. cercas, zanjas, pozos de almacenamiento, zonas de amortiguamiento).
- ➢ Utilizar dispositivos para ahuyentar o asustar a la aves o barreras (por ej., redes).
- ➢ otro (describir): _____

_____

- Anualmente: la persona responsable a cargo evalúa todos los posibles peligros externos e internos para TODOS los emplazamientos de producción:
  - Todas las estructuras han sido diseñadas o construidas:
    - ❒ sin áreas en las cuales las plagas (por ej., insectos, ratones, aves, ratas) puedan esconderse/vivir/alimentarse (ej., montones de basuras, hierba alta, arbustos, residuos, maquinaria fuera de uso).

- ❒ sin orificios/pérdidas/objetos rotos (por ej., plástico, ventanas, cristales, mosquiteros).
- ❒ con puertas que cierran correctamente.
- ❒ con puertas que tienen cerraduras.
- ❒ con ventanas y ventilación lateral que pueden sellarse o con mosquiteros bien colocados.

- En todos los emplazamientos de producción:
  - ❒ el drenaje es adecuado (es decir, el piso está inclinado, hay bombas de sumidero para obstrucciones, drenajes cubiertos).
  - ❒ las tuberías o la condensación no gotean sobre el producto.
  - ❒ hay ventiladores limpios y sin polvo.
  - ❒ las áreas están limpias (por ej., sin basura, derrames).
  - ❒ otros (describa):_____

! ❒ Anualmente (antes de utilizar el emplazamiento de producción): la persona responsable a cargo realiza una evaluación de TODOS los emplazamientos de producción (tanto externa como interna) y completa el formulario (V) Evaluación del emplazamiento de producción O _____

❒ Mensualmente (cuando se está utilizando): la persona responsable a cargo inspecciona el exterior e interior del emplazamiento de producción y completa el formulario (G) Limpieza, mantenimiento y reparación de los emplazamientos de producción y las edificaciones O _____

2.2 Evaluación, limpieza, mantenimiento, reparación e inspección del exterior de la edificación y las áreas aledañas

REQUISITO	*Debe examinarse el exterior de las edificaciones y las zonas aledañas para verificar la ausencia de peligros biológicos, químicos y físicos y deben limpiarse, mantenerse, repararse e inspeccionarse para minimizar las fuentes de contaminación.*

Nota: *las edificaciones de almacenamiento de agroquímicos no se incluyen en esta sección. Remítase a la sección 6.3: Almacenamiento, para ver los requisitos sobre las condiciones de almacenamiento de los agroquímicos.*

PROCEDIMIENTOS:

- Anualmente: la persona responsable a cargo verifica la ausencia de todos los siguientes posibles peligros externos para TODAS las edificaciones:
  - Todas las edificaciones (cuando se las utiliza) están ubicadas donde:
    - ❒ Los insumos para la producción de cultivos no se trasladarán o filtrarán (por ej., agroquímicos, modificadores del suelo, fertilizantes o estiércol).
    - ❒ Los usos no hortícolas no constituyen una fuente de contaminación del aire, el agua o el suelo (por ej., vertederos, refinerías, plantas de tratamiento del agua, plantas de procesamiento químico, etc.).
    - ❒ La producción ganadera no es una fuente de contaminación.
    - ❒ El área no es propensa a inundaciones. Se cuenta con drenaje adecuado alrededor de la edificación (por ej., no hay agua estancada o áreas húmedas).
    - ❒ Cualquier otro elemento contaminante del aire, el agua o el suelo no constituye una fuente de contaminación.
  - Todas las edificaciones han sido diseñadas o construidas donde:

- ❒ No hay áreas en las cuales las plagas (por ej., insectos, ratones, aves, ratas) puedan esconderse/vivir/alimentarse (ej., montones de basuras, hierba alta, arbustos, residuos, maquinaria fuera de uso).
- ❒ No hay agujeros/grietas/pérdidas (por ej., las paredes, las ventanas, las rejillas).
- ❒ puertas que cierran correctamente
- ❒ Las puertas pueden asegurarse (por ej., bloquear el acceso a los lugares de almacenamiento cuando no se los supervisa).
- ❒ Ventanas que pueden cerrarse O que tienen mosquiteros colocados correctamente (es decir, sin huecos).

! ❒ Mensualmente (cuando se están utilizando): la persona responsable a cargo inspecciona el exterior de las edificaciones y completa el formulario (G) Limpieza, mantenimiento y reparación de los emplazamientos de producción y las edificaciones O _____

2.3 Evaluación, limpieza, mantenimiento, reparación e inspección del interior de las edificaciones

REQUISITO	*Debe examinarse el interior de las edificaciones para verificar la ausencia de peligros biológicos, químicos y físicos y deben limpiarse, mantenerse, repararse e inspeccionarse para minimizar las fuentes de contaminación.*

Nota: *las edificaciones de almacenamiento de agroquímicos no se incluyen en esta sección. Remítase a la sección 6.3: Almacenamiento, para ver los requisitos sobre las condiciones de almacenamiento de los agroquímicos.*

PROCEDIMIENTOS:

! ❒ Anualmente: la persona responsable a cargo completa o actualiza el formulario (A) Diagrama de las edificaciones y listado de verificación del almacenamiento de agroquímicos O _____

- Anualmente: la persona responsable a cargo verifica la ausencia de todos los siguientes posibles peligros internos para TODAS las edificaciones. En todos los edificios:
  - ❒ NO se llevan a cabo actividades de procesamiento/almacenamiento de carne o faenamiento de aves de corral/ganado.
  - ❒ no hay fuentes de contaminación cruzada, que puedan trasladarse en el aire, el calzado, las manos, el equipo, etc. (por ej., ganado, aves de corral, pescado, etc.).
  - ❒ la iluminación es adecuada (por ej., es fácil ver en los rincones, adecuada para la clasificación). *Consulte el apéndice F: – Lineamientos generales de iluminación adecuada*
  - ❒ las luces no se astillan o están cubiertas (p. ej., evita que el vidrio caiga en los productos/materiales) en las áreas donde se manipulan o almacenan los productos o los materiales de embalaje.
  - ❒ el drenaje es adecuado (es decir, el piso está inclinado, hay bombas de sumidero de emergencia, drenajes cubiertos, dispositivos para prevenir reflujo cuando sea necesario).
  - ❒ las tuberías o la condensación no gotean sobre el producto o los materiales de embalaje.
  - ❒ las áreas donde se manipulan y almacenan los productos y los materiales de embalaje están limpias (por ej., sin basura, derrames, plagas y materia fecal de plagas).
  - ❒ las paredes, los pisos y el techo no tienen grietas.
  - ❒ la ventilación es adecuada para prevenir el exceso de calor, vapor, condensación, polvo, etc. y se elimina el aire contaminado (por ej., con alérgenos del polvo/alimentos deshidratados, etc.).
- En caso de posibles peligros de contaminación cruzada (por ej., de actividades no hortícolas o de procesamiento, etc.) o si se almacenan o manipulan artículos [por ej., alérgenos (por ej., frutos

secos, trigo, carnes crudas, frutos de mar)], la persona responsable a cargo implementa las siguientes medidas de control: (*marque las que correspondan*)

- ❒ Áreas designadas o barreras para prevenir la contaminación cruzada.
- ❒ Flujo de aire o ventilación para remover el aire contaminado.
- ❒ Caminos específicos para los empleados o el equipo [es decir, los empleados y el equipo no se trasladan de las áreas con posibles peligros a las áreas de almacenamiento o manipulación de productos, a menos que se implementen procedimientos para prevenir la contaminación cruzada (por ej., cambio de calzado y ropa)].
- ❒ Empleados o artículos de trabajo destinados específicamente (por ej., guantes, calzado, mandiles, ropa, etc.).
- ❒ Equipo destinado específicamente.
- ❒ Separación por tiempo o espacio.
- ❒ Se cubren los artículos o se los almacena de forma segura (por ej., los insumos, el equipo, etc.) de modo de prevenir el ingreso de polvo, los derrames, las fugas y otras posibles fuentes de contaminación cruzada.

! ❒ Mensualmente (cuando se están utilizando): la persona responsable a cargo inspecciona el interior de las edificaciones y completa el formulario (G) Limpieza, mantenimiento y reparación de los emplazamientos de producción y las edificaciones O _____

Almacenamiento de producto cosechado y producto comercializado

! ❒ Anualmente [antes del primer uso (de la temporada)]: la persona responsable a cargo inspecciona el almacenamiento del producto y completa el formulario (B) Evaluación del almacenamiento O ___

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

3. Fertilizantes comerciales y modificadores del suelo

Formularios requeridos	N/A

FUNDAMENTOS:

Los fertilizantes comerciales y los modificadores del suelo pueden contaminar los productos con materiales tóxicos si se esparce el tipo incorrecto (por ej., materiales que contienen mercurio, arsénico, plomo, etc.).

- ❍ Se utilizan fertilizantes comerciales en las instalaciones.
- ❍ Se utilizan modificadores del suelo en las instalaciones.

*Si ha marcado **ALGUNO** de los círculos que anteceden, prosiga a continuación. De lo contrario, proceda a la sección 4: estiércol, compost/té de compost y otros productos derivados*

AVISO IMPORTANTE	**Se presume que en todo el Manual TODOS los requisitos (junto con sus procedimientos) deben interpretarse en el marco de la seguridad alimentaria. Los riesgos surgen de los peligros en el "contacto directo" con el producto O aquellos que pueden tener "un impacto en la seguridad alimentaria a causa de la contaminación cruzada".**

3.1 Compra y recepción

REQUISITO	*Los fertilizantes comerciales y los modificadores del suelo deben adquirirse/seleccionarse y recibirse correctamente para minimizar la contaminación química.*

PROCEDIMIENTOS:

- La persona responsable compra o selecciona:
  - ❒ Fertilizantes comerciales que se adhieren a la legislación vigente (por ej., los reglamentos federales).
  - ❒ Modificadores del suelo que se adhieren a la legislación vigente (por ej., reglamentos provinciales).

❒ La persona responsable recibe únicamente los fertilizantes comerciales y los modificadores de suelo que se compraron o seleccionaron.

3.2 Aplicación

REQUISITO	*Los fertilizantes comerciales y los modificadores del suelo deben aplicarse correctamente de modo de minimizar la contaminación.*

PROCEDIMIENTOS:

❒ La persona responsable asegura que los fertilizantes comerciales y los modificadores del suelo se aplican de acuerdo con las recomendaciones expertas.

3.3 Almacenamiento

❍ Se almacenan fertilizantes comerciales en las instalaciones.
❍ Se almacenan modificadores del suelo en las instalaciones.

*Si ha marcado **ALGUNO** de los círculos que anteceden, prosiga a continuación. De lo contrario, proceda a la sección 4: estiércol, compost/té de compost y otros productos derivados*

REQUISITO	*Los fertilizantes comerciales y los modificadores del suelo deben almacenarse en áreas designadas y en condiciones adecuadas.*

PROCEDIMIENTOS:

- La persona responsable almacena los fertilizantes comerciales y los modificadores del suelo:
  - ❒ Separados del producto y los materiales de embalaje.
  - ❒ En las áreas de almacenamiento de producto únicamente cuando no se están utilizando.
  - ❒ En un sitio cubierto, limpio y seco, si fuera necesario.
  - ❒ Con etiquetas legibles e intactas, si corresponde.
  - ❒ De modo que se mantenga la integridad de los recipientes y su contenido.
  - ❒ otro (describir): _____

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

4. Estiércol, compost/té de compost y otros productos derivados

Formularios requeridos	H2

FUNDAMENTOS:

Los productos sufrir contaminación biológica, química o física si el estiércol, el compost o los tés de compost no se manipulan, aplican o almacenan correctamente. Al adquirir estiércol es importante saber el tipo (por ej., de vaca, oveja, gallinas, etc.). Se sabe que el estiércol contiene bacterias patógenas (por ej., *E. coli* O157:H7, salmonella). Estos organismos pueden eliminarse con la compostación adecuada del estiércol (por ej., tiempo, temperatura) de modo que no represente una fuente de contaminación del producto. En la actualidad, hay poca información científica sobre la supervivencia de los patógenos cuando se aplican otros productos derivados en el emplazamiento de producción (por ej., los desechos de los frutos de mar, la verdura de descarte), *Consulte la sección 23: Incumplimientos y gestión de crisis 23.2 Incumplimientos graves y medidas correctivas, tabla de la sección 4: Estiércol, compost/té de compost y otros productos derivados, para consultar las medidas a tomar en caso de incumplimientos en la compra/selección/recepción de compost y té de compost.*

- ❍ Se utiliza estiércol en las instalaciones.
- ❍ Se utiliza compost/té de compost en las instalaciones.
- ❍ Se utilizan otros productos derivados en las instalaciones.

*Si ha marcado **ALGUNO** de los círculos que anteceden, prosiga a continuación.*
De lo contrario, proceda a la sección 5: Mantillo y otros materiales cobertores de surcos.

AVISO IMPORTANTE	**Se presume que en todo el Manual TODOS los requisitos (junto con sus procedimientos) deben interpretarse en el marco de la seguridad alimentaria. Los riesgos surgen de los peligros en el "contacto directo" con el producto O aquellos que pueden tener "un impacto en la seguridad alimentaria a causa de la contaminación cruzada".**

4.1 Compra y recepción

REQUISITO	*El estiércol, el compost/té de compost y otros productos derivados deben comprarse o seleccionarse y recibirse teniendo conocimiento sobre el origen y la manipulación.*

PROCEDIMIENTOS:

- ❒ La persona responsable a cargo NO compra o utiliza lodo de aguas residuales en ningún emplazamiento de producción destinado a la producción de frutas y verduras, aun en caso de rotación anual.

- ❒ Al comprar o seleccionar estiércol u otros productos derivados de un proveedor (por ej., una compañía, los propios o de un vecino), la persona responsable a cargo tiene conocimiento del tipo (por ej., verduras de descarte, desechos de frutos del mar, de ganado, caballo o cerdo) y el origen [por ej., elaborado en un ambiente que no constituye una fuente de contaminación química (por ej., metales pesados) o física (por ej., vidrio)].

- ❒ La persona responsable recibe únicamente el estiércol y los demás productos derivados que se compraron o seleccionaron.

El compost/té de compost que se compró *(Si no corresponde, proceda a la siguiente subsección: Compost/té de compost elaborado en el emplazamiento.)*

❒ La persona responsable a cargo compra el compost/té de compost de un proveedor y tiene conocimiento del origen [por ej., elaborado en un ambiente que no constituye una fuente de contaminación química (por ej., metales pesados) o física (por ej., vidrio)] y solicita una carta de garantía.

! ❒ La persona responsable a cargo recibe únicamente el compost/té de compost que se compró o seleccionó junto con la carta de garantía (una carta por proveedor por temporada). (Archivar en la pestaña: Certificados/cartas de garantía.)

Compost/té de compost elaborado en el emplazamiento *(Si no corresponde, proceda a la sección 4.2: Aplicación.)*

❒ La persona responsable a cargo elabora el compost/té de compost en un ambiente que no constituye una fuente de contaminación biológica (por ej., patógenos), química (por ej., metales pesados) o física (por ej., vidrio) y documenta el procedimiento de elaboración del compost. (Consulte el *apéndice C:* Producir compost con estiércol de ganado – un ejemplo e información sobre té de abono.)

! ❒ La persona responsable recibe únicamente el compost/té de compost que se elaboró siguiendo completamente el procedimiento de elaboración. (Archivar los registros/procedimientos en la pestaña: Certificados/cartas de garantía.)

4.2 Aplicación

REQUISITO	*El estiércol y el compost/té de compost deben aplicarse en el período adecuado para minimizar la contaminación del producto.*

PROCEDIMIENTOS:

- La persona responsable aplica:
  - ! ❒ estiércol únicamente cuando el intervalo entre la aplicación y la cosecha es superior a 120 días.
  - ❒ Compost/té de compost (en cualquier momento).

! ❒ La persona responsable a cargo documenta los detalles de aplicación del estiércol, el compost/té de compost y otros productos derivados (excepto los cultivos de cobertura/abono verde) en el formulario (H2) Insumos agronómicos (otros) O _____

_____

4.3 Almacenamiento

❍ El estiércol se almacena en las instalaciones.
❍ El compost/té de compost se almacena en las instalaciones.
❍ Otros productos derivados se almacenan en las instalaciones.

*Si ha marcado **ALGUNO** de los círculos que anteceden, prosiga a continuación.*
De lo contrario, proceda a la sección 5: Mantillo y otros materiales cobertores de surcos.

REQUISITO	*El estiércol, el compost/té de compost y otros productos derivados deben almacenarse en las áreas designadas.*

PROCEDIMIENTOS:

- ❒ La persona responsable a cargo almacena el estiércol, el compost/té de compost y otros productos derivados separados unos de otros, de los productos, los materiales de embalaje, el combustible, el aceite, los químicos y los agentes de limpieza.

- ❒ La persona responsable almacena el estiércol y otros productos derivados alejados de las fuentes de agua.

- ❒ La persona responsable a cargo almacena el estiércol, el compost/té de compost en un sitio donde no se producirá la contaminación de los productos por filtración o traslado de contaminantes O de modo que se los proteja contra posibles filtraciones o traslado de contaminantes (por ej., tapados con lonas, lagunas de almacenamiento, barreras, etc.).

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

Formularios requeridos	H2

5. Mantillo y otros materiales cobertores de surcos

ESTA SECCIÓN CORRESPONDE ÚNICAMENTE A LOS CULTIVOS DE INVERNADEROS QUE SE CULTIVAN DIRECTAMENTE EN EL SUELO (TIERRA).

***FUNDAMENTOS*:**

Los productos pueden contaminarse si el mantillo o los materiales cobertores de surcos se utilizan, manipulan o almacenan de forma inadecuada.

- ❍ Se utiliza material de mantillo en las instalaciones.
- ❍ Se utiliza material cobertor de surcos en las instalaciones.

*Si ha marcado **ALGUNO** de los círculos que anteceden, prosiga a continuación. De lo contrario, proceda a la sección 6: Agroquímicos.*

AVISO IMPORTANTE	**Se presume que en todo el Manual TODOS los requisitos (junto con sus procedimientos) deben interpretarse en el marco de la seguridad alimentaria. Los riesgos surgen de los peligros en el "contacto directo con el producto" O aquellos que pueden tener "un impacto en la seguridad alimentaria a causa de la contaminación cruzada".**

5.1 Compra y recepción

REQUISITO	*Los materiales de mantillo y cobertores de surcos deben comprarse teniendo conocimiento sobre el origen y la manipulación.*

PROCEDIMIENTOS:

❒ Al comprar o seleccionar materiales de mantillo o cobertores de surcos de un proveedor (por ej., una compañía, de un vecino o los propios), la persona responsable a cargo tiene conocimiento del origen [es decir, materiales adecuados para la aplicación deseada (por ej., de un proveedor de buena reputación, limpio, sin excremento ni metales pesados ni vidrio, metal o madera, sin preservativos ni agroquímicos, etc.)].

❒ La persona responsable recibe únicamente los materiales de mantillo o cobertores de surcos que se compraron o seleccionaron.

5.2 Aplicación

REQUISITO	*Debe documentarse la aplicación de los materiales de mantillo o cobertores de surcos.*

PROCEDIMIENTOS:

PARA TODOS LOS PRODUCTOS EXCEPTO LOS BULBOS Y LOS TUBÉRCULOS *(Si no corresponde, proceda a la sección 5.3: Almacenamiento).*

❒ Si el producto se cultiva directamente en la tierra, la persona responsable a cargo documenta la aplicación de los materiales de mantillo o cobertores de surcos (excepto el plástico) en el formulario (H2) Insumos agronómicos (otro) O_____

5.3 Almacenamiento

- ❍ Los materiales de mantillo se almacenan en las instalaciones.
- ❍ Los materiales cobertores de surcos se almacenan en las instalaciones.

*Si ha marcado **ALGUNO** de los círculos que anteceden, prosiga a continuación.*
De lo contrario, proceda a la sección 6: Agroquímicos.

REQUISITO	*Los materiales de mantillo y cobertores de surcos deben almacenarse en las áreas designadas.*

PROCEDIMIENTOS:

❒ La persona responsable a cargo almacena los materiales de mantillo y cobertores de surcos (incluyendo el mantillo y los cobertores de surcos de plástico reutilizados) separados de los productos, los materiales de embalaje, el estiércol, el combustible, el aceite, los químicos y los agentes de limpieza.

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

6. Agroquímicos

Formularios requeridos	A, H1

FUNDAMENTOS:

La producción de productos seguros requiere un ambiente libre de contaminación. El uso, la manipulación o el almacenamiento inadecuados de los agroquímicos pueden provocar un peligro químico. Esta sección incluye la aplicación de agroquímicos antes y luego de la cosecha. Debe cumplirse la legislación vigente (por ejemplo, los reglamentos federales, provinciales, estatales, locales).

- ❍ Se utilizan agroquímicos en las instalaciones.
- ❍ El producto está destinado a mercados de exportación.

*Si ha marcado **ALGUNO** de los círculos que anteceden, prosiga a continuación. De lo contrario, proceda a la sección 7: Agua agrícola.*

AVISO IMPORTANTE	**Se presume que en todo el Manual TODOS los requisitos (junto con sus procedimientos) deben interpretarse en el marco de la seguridad alimentaria. Los riesgos surgen de los peligros en el "contacto directo" con el producto O aquellos que pueden tener "un impacto en la seguridad alimentaria a causa de la contaminación cruzada".**

6.1 Compra y recepción

REQUISITO	*Debe comprarse y recibirse el tipo adecuado de agroquímicos, para minimizar la contaminación química de los productos.*

PROCEDIMIENTOS:

❒ La persona responsable a cargo compra agroquímicos registrados para uso con el producto correspondiente en el país donde se cultiva, permitidos en Canadá conforme al Programa de importación para uso propio o el Programa para uso propio a solicitud del productor (GROU por su sigla en inglés) o permitidos de acuerdo con programas similar en otros países donde se cultiva el producto.

❒ La persona responsable compra químicos de distribuidores autorizados.

!● La persona responsable recibe:
- **!**❒ Únicamente los agroquímicos que se compraron.
- **!**❒ Recipientes que no están dañados.
- **!**❒ Recipientes etiquetados clara y correctamente, con información legible [la etiqueta incluye el nombre del producto, el(los) ingrediente(s) activo(s), la concentración, el PCP#, el nombre del fabricante, la dirección y la información de contacto y las instrucciones de uso].
- **!**❒ Un recibo y lo firma. (Archivar en la pestaña: Certificados/cartas de garantía) O

6.2 Aplicación

REQUISITO	*La persona adecuada debe aplicar los agroquímicos, siguiendo las instrucciones de la etiqueta.*

PROCEDIMIENTOS:

! ❒ La persona que aplica los agroquímicos se adhiere a la legislación vigente (por ej., reglamentos provinciales) Y ha completado una capacitación formal (por ej., un curso en línea, curso de autoaprendizaje con materiales y aprobación del examen final, etc.). (Archivar en la pestaña: Certificados/cartas de garantía.)

! ❒ La persona responsable a cargo aplica agroquímicos registrados para uso con el producto correspondiente en el país donde se cultiva y no se desvía de las recomendaciones y las instrucciones de la etiqueta.

! ❒ Cuando se aplican agroquímicos (por ej., en el emplazamiento de producción, aplicaciones luego de la cosecha), la persona responsable a cargo completa el formulario (H1) Insumos agronómicos (agroquímicos) O _____

_____

Nota: *en Canadá, el IPC de 1 día significa que las operaciones pueden cosechar el producto al día siguiente luego de la aplicación. La PMRA estima un IPC de 1 día en términos de días calendario y no de horas.*

Nota: *consulte la sección 15 Agua (para canales y limpieza) para obtener detalles sobre los requisitos de uso del agua para la aplicación poscosecha de agroquímicos.*

❒ La persona responsable a cargo de la aplicación de los agroquímicos se comunica con la persona responsable a cargo de la compra del producto (por ej., el embalador, el mayorista, el corredor) y establece si el producto se exporta o no.

❒ La persona responsable a cargo de la venta del producto (por ej., el embalador, el mayorista, el corredor) establece si el producto se exporta y de ser así, se comunica con la persona responsable a cargo de la aplicación de los agroquímicos.

Si el producto se exporta siga a continuación. Si el producto no se exporta continúe a la sección 6.3 Almacenamiento.

PARA PRODUCTOS DESTINADOS A MERCADOS DE EXPORTACIÓN: *(Nota: tanto la persona que aplica los agroquímicos como el exportador de los productos constituyen la persona responsable a cargo a continuación).*

- La persona responsable a cargo asegura que el residuo de los agroquímicos en el producto no supere el límite máximo residual (LMR) publicado en el mercado de destino. La persona responsable:
    - ❒ cuenta con información (por ej., registro del cultivo específico, etiquetas del producto, límites residuales máximos, listados de productos prohibidos, etc.) sobre los agroquímicos para el(los) mercado(s) de destino.
    - ❒ asegura que se utilicen únicamente químicos cuyo uso está autorizado en el(los) mercado(s) de destino.
    - ❒ asegura que las aplicaciones de químicos y las tasas de aplicación para las plagas y las enfermedades objetivo se ajustan a las recomendaciones de las etiquetas correspondientes al(los) mercado(s) de destino.
    - ❒ asegura que el intervalo entre la aplicación de químicos y la cosecha se ajuste al intervalo de cosecha autorizado en el(los) mercado(s) de destino.
    - ❒ Para los clientes que exigen pruebas de residuos de agroquímicos: anualmente: realiza pruebas de los residuos de agroquímicos en los productos comercializados, en un laboratorio acreditado, que utiliza métodos de toma de muestras y de análisis

adecuados para efectuar los análisis de conformidad con los requisitos correspondientes de ISO/IEC 17025 o participa de un sistema externo de control de residuos de agroquímicos, que puede rastrearse y relacionarse con la granja.

Consulte el apéndice Q: Requisitos de documentación de los agroquímicos para productos de exportación.

Nota: *Consulte la sección 8.2: Uso, limpieza, mantenimiento, reparación e inspección para el enjuague y la purga del equipo de aplicación. Puede obtenerse más información sobre los productos de control de plagas en el sitio web de la Agencia Reguladora de la Gestión de Plagas (PMRA)* (https://www.canada.ca/en/health-canada/corporate/about-health-canada/branches-agencies/pest-management-regulatory-agency.html) *o del fabricante.*

6.3 Almacenamiento

❍ Se almacenan agroquímicos, *proceda a continuación.*
De lo contrario, proceda a la sección 7: Agua agrícola.

REQUISITO	*Los agroquímicos deben almacenarse en áreas designadas y en condiciones adecuadas.*

PROCEDIMIENTOS:

! ❒ Anualmente: la persona responsable a cargo documenta el sitio donde se almacenan los agroquímicos en el formulario (A) Diagrama de las edificaciones y listado de verificación del almacenamiento de agroquímicos O _____

! ● Los agroquímicos se almacenan:
- ! ❒ En un área designada exclusivamente para agroquímicos, fertilizantes comerciales y productos de control de plagas con un nro. PCP. Los fertilizantes cerrados (por ej., las bolsas, las cajas, los jarros) pueden almacenarse en las áreas de almacenamiento de químicos, a menos que la legislación pertinente lo prohíba (por ej., los reglamentos provinciales). Los fertilizantes deben almacenarse en áreas designadas separados de los agroquímicos.
- ! ❒ En un sitio claramente identificado (es decir, con un cartel en la puerta).
- ! ❒ En un sitio cerrado bajo llave.
- ! ❒ En un sitio cubierto, limpio y seco con la temperatura adecuada (por ej., para prevenir que los químicos se congelen).
- ! ❒ Con las etiquetas/información intacta y legible [la etiqueta incluye el nombre del producto, el(los) ingrediente(s) activo(s), la concentración, el nro. PCP, el nombre y la dirección del fabricante. No es necesario que la etiqueta incluya la información de contacto del fabricante y las instrucciones de uso, pero deben estar disponibles fácilmente]
- ❒ De modo que se mantenga la integridad del recipiente y se prevengan pérdidas (por ej., en una bolsa cerrada, en un recipiente, con una tapa).

Nota: *Consulte la sección 10.2: Almacenamiento y eliminación de recipientes vacíos de agroquímicos.*

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

7. Agua agrícola

Formularios requeridos	A, I

FUNDAMENTOS:

El agua agrícola es un elemento esencial que se utiliza para varios propósitos en la elaboración de productos hortícolas. Sin embargo, el agua también puede representar una fuente de contaminación biológica o química. El riesgo de contaminación depende de la calidad de la fuente del agua agrícola y el modo en el que se almacena y utiliza para irrigar los cultivos (por ej., goteo, desde arriba, rociadores, chorrito).

- ❍ En las instalaciones se utiliza agua agrícola, *proceda a continuación*.
  De lo contrario, proceda a la sección 8: Equipo.
- ❍ Todas las fuentes de agua agrícola son municipales (y NO se recirculan/reciclan/almacenan).
  En este caso, proceda a la sección 8: Equipo.

AVISO IMPORTANTE	**Se presume que en todo el Manual TODOS los requisitos (junto con sus procedimientos) deben interpretarse en el marco de la seguridad alimentaria. Los riesgos surgen de los peligros en el "contacto directo" con el producto O aquellos que pueden tener "un impacto en la seguridad alimentaria a causa de la contaminación cruzada".**

7.1 Evaluación de la fuente

REQUISITO	*Deben identificarse todas las fuentes de agua agrícola, evaluarse los posibles peligros y tomarse medidas preventivas o correctivas.*

Nota: *TODAS las fuentes de agua que se utilizan para irrigación o para aplicar agroquímicos o fertilizantes comerciales (por ej., desde arriba, rociar, goteo, chorrito, surcos) deben ser evaluadas (por ej., estanques, arroyo, lagos, ríos, canales, riachuelos, manantiales, cisternas, tanques, agua subterránea).*

PROCEDIMIENTOS:

❒ La persona responsable a cargo NO utiliza aguas residuales no tratadas.

❒ En caso de circunstancias excepcionales que provocan la contaminación de la fuente de agua (por ej., una rotura en el sistema de aguas residuales anunciada públicamente, una fuga química), la persona responsable a cargo no utiliza esta fuente para rociar o irrigar o para quimigación o fertigación.

Nota: *las cuatro viñetas a continuación contienen detalles acerca de la evaluación del riesgo de la fuente de agua agrícola y las medidas correctivas/preventivas subsecuentes. Posteriormente debe registrarse la información sobre la evaluación del riesgo del agua agrícola en el cuadro que se encuentra más abajo en la sección 7.1.*

- Anualmente: la persona responsable a cargo verifica la ausencia de todos los siguientes posibles peligros para cada fuente de agua agrícola:
  - ❒ Niveles excesivamente elevados de actividad de animales salvajes o aves (por ej., rutas migratorias, nidos, abrevaderos).
  - ❒ Fuentes de contaminación corriente arriba.
  - ❒ Acceso del ganado, animales domésticos o aves.
  - ❒ Escorrentía o derrames de agroquímicos, aceite, combustible, estiércol, etc.

- ❒ Contaminación en las tuberías.
- ❒ Uso recreativo (por ej., áreas para nadar).
- ❒ Las condiciones operativas de los pozos de agua (por ej., las juntas y las tuberías de revestimiento encajan firmemente, la bomba funciona).
- ❒ Instalación de equipos de toma de agua para irrigación (los equipos deben instalarse donde NO se arrastren sedimentos junto con el agua).
- ❒ Filtración de pozos de agua bajo tierra a causa de inundaciones en la superficie.
- ❒ Almacenamiento de tuberías de irrigación en sitios donde pudieran contaminarse con estiércol, plagas o agroquímicos.

Consulte la siguiente información para obtener ayuda con la evaluación:

- *Hay un elevado riesgo de contaminación relacionado con el uso de agua agrícola de mala calidad en los productos.*
- *Los métodos de riego por goteo o chorrito* ***pueden*** *disminuir el riesgo de contaminación, porque es menos probable que el agua entre en contacto directo con la parte comestible del producto.*
- *Si el agua agrícola es potable, entonces posiblemente no haya riesgo en la fuente.*
- *La calidad del agua varía en función de la fuente. La tabla a continuación se suministra para ayudarle a evaluar el riesgo relacionado con las diferentes fuentes de agua.*

Fuente de agua	Nivel de riesgo
Agua municipal	Más bajo
Agua de pozo y agua terciaria	Bajo
Estanques/tanques/excavaciones alimentadas por agua subterránea (manantiales/pozos) o agua de lluvia	Moderado
Lago	Medio
Estanques/excavaciones alimentadas por riachuelos, zanjas o escorrentía	Elevado
Río, arroyo, riachuelo, canal, inundación	Más elevado

- *Es posible emplear las pruebas de agua efectuadas al inicio de la temporada de riego como indicador del riesgo relacionado con las diferentes fuentes de agua.*
- *Las pruebas de agua pueden comprobar la diligencia debida (o aumentarla).*
- *Se recomienda encarecidamente realizar pruebas de las fuentes de agua agrícola. La prueba ofrecerá una idea general de la calidad del agua y ayudará a establecer la posible presencia de contaminación. Las pruebas del total de coliformes y de E. coli del agua deben realizarse en un laboratorio acreditado, que utiliza métodos de toma de muestras y de análisis adecuados para efectuar los análisis de conformidad con los requisitos correspondientes de ISO/IEC 17025.* Consulte el apéndice G – Pruebas de agua, para ver un ejemplo sobre dónde realizar la prueba y cómo interpretar los resultados.

Nota: puede consultar el recuadro del apéndice K – Evaluación de la fuente de agua agrícola, para ayudarle en su análisis (y para consultar las medidas preventivas/correctivas).

❒ Luego de evaluar la fuente, si la persona responsable a cargo establece que puede estar contaminada, se utiliza una fuente alternativa de agua (si se dispone de una).

- Si no se dispone de una fuente alternativa **es necesario tomar medidas correctivas.** A continuación se detallan algunas opciones *(marque todas las que correspondan)*:
  - ❒ Construir barreras (por ej., cercos, zanjas, pozos de almacenamiento).
  - ❒ Controlar la escorrentía con franjas de césped, canales de hierba, zonas de amortiguamiento vegetal, etc.
  - ❒ Esparcir estiércol durante el clima seco o incorporar estiércol luego de 24 de haberlo esparcido.
  - ❒ Dejar una franja de protección sin estiércol de al menos 10 m de ancho alrededor de las fuentes de agua superficial.
  - ❒ Asegurar que todo el equipo esté bien mantenido.
  - ❒ Asegurar que no se limpie el equipo ni se lo mantenga o drene donde la fuente de agua pueda contaminarse.
  - ❒ Instalar sistemas de aireación o filtración.
  - ❒ Seguir el consejo de expertos.
  - ❒ Nivelar el suelo para prevenir la escorrentía.
  - ❒ Permitir que el período entre la irrigación y la cosecha sea lo más prolongado posible.
  - ❒ Asegurar que el sistema séptico/de aguas residuales funcione correctamente.
  - ❒ Volver a realizar pruebas de agua del total de coliformes y *E. coli* en un laboratorio acreditado, donde los análisis se efectúan siguiendo estándares equivalentes a ISO 17025. Consulte el *apéndice G: Pruebas de agua.*
  - ❒ No se irriga.

También se necesitan medidas preventivas para disminuir el riesgo de contaminación en la fuente de agua. A continuación se detallan algunas opciones *(marque todas las que correspondan)*:

- ❒ Construir barreras (por ej., cercos, zanjas, pozos de almacenamiento).
- ❒ Controlar la escorrentía con franjas de césped, canales de hierba, zonas de amortiguamiento vegetal, etc.
- ❒ Nivelar el suelo para prevenir la escorrentía.
- ❒ Esparcir estiércol durante el clima seco o incorporar estiércol luego de 24 de haberlo esparcido.
- ❒ Dejar una franja de protección sin estiércol de al menos 10 m de ancho alrededor de las fuentes de agua superficial.
- ❒ Asegurar que todo el equipo esté bien mantenido.
- ❒ Asegurar que no se limpie el equipo ni se lo mantenga o drene donde la fuente de agua pueda contaminarse.
- ❒ Asegurar que el sistema séptico/de aguas residuales funcione correctamente.
- ❒ Instalar sistemas de aireación o filtración.
- ❒ Seguir el consejo de expertos.
- ❒ Permitir que el período entre la irrigación y la cosecha sea lo más prolongado posible.
- ❒ Realice una prueba de los químicos en el agua si tiene conocimiento de un problema específico (por ej., derrames de agroquímicos cuando sabe que se han derramado) y si hay pruebas disponibles.
- ❒ Realizar pruebas de agua del total de coliformes y *E. coli* en un laboratorio acreditado, que utiliza métodos de toma de muestras y de análisis adecuados para efectuar los análisis de conformidad con los requisitos correspondientes de ISO/IEC 17025. Consulte el apéndice G: Pruebas de agua.
- ❒ No se irriga.

❒ Anualmente (antes de utilizar las fuentes de agua agrícola), la persona responsable a cargo registra la evaluación del riesgo completa para TODAS las fuentes de agua agrícola (como se indica en las viñetas anteriores) y brinda detalles en el siguiente cuadro (*de ser necesario, incluya páginas adicionales*):

Registre todas las fuentes de agua agrícola abajo (por ej., municipal, de pozo, terciaria, superficial)	**Seleccione «sí» o «no» para cada fuente de agua con el fin de indicar si existían posibles peligros** (tal como lo determine la evaluación del riesgo anterior)	
	Sí ❒	No ❒
	Sí ❒	No ❒
	Sí ❒	No ❒
	Sí ❒	No ❒
	Sí ❒	No ❒

❒ Si se identificaron peligros anteriormente, complete el siguiente cuadro:

Fuente de agua agrícola relacionada con la respuesta «sí» en el cuadro anterior	**Describa el peligro y la ubicación específicos** (por ej., inundación en el pozo n.° 1, etc.)	**Describa en detalle las medidas correctivas/preventivas que se han aplicado para mitigar el peligro posible** (por ej., dejar de utilizar el pozo n.° 1, esperar hasta que baje el nivel del agua y luego determinar si es necesario repararlo y tratar el agua, etc.)

❒ La persona responsable a cargo únicamente utiliza agua de una fuente **potable** para preparar soluciones de agroquímicos que se rocían desde **arriba** Y para vaporización (aplicación por arriba/superficial del agua).

! ● Al menos dos veces al año (luego de la fecha de inicio de sus operaciones): la persona responsable a cargo realiza pruebas del agua que se utiliza para rociar agroquímicos desde arriba o para vaporización, a fin de verificar el total de coliformes y la ausencia de *E. coli,* en un laboratorio acreditado, donde los análisis se efectúan siguiendo estándares equivalentes a ISO 17025, de modo de asegurar la potabilidad del agua. (Archivar en la pestaña: Resultados de las pruebas.) *Consulte el apéndice G -- pruebas de agua*

! ❒ Una vez antes de usar el agua.
! ❒ Al menos una vez más durante la temporada, para asegurar que el agua continúa siendo potable.

NOTA: *si el agua proviene de una fuente municipal NO es necesario realizar pruebas, a menos que se la recircule/recicle/almacene.*

Para verduras de hojas verdes y hierbas frescas ÚNICAMENTE:

❒ La persona responsable a cargo únicamente utiliza agua de una fuente **potable** para llenar o reabastecer los estanques donde se cultivan las lechugas/hierbas flotantes/vivas.

❒ La persona responsable a cargo únicamente utiliza agua de una fuente **potable** para la irrigación, fertigación y quimigación.

! ● Al menos dos veces al año (luego de la fecha de inicio de sus operaciones): la persona responsable a cargo realiza pruebas del agua para verificar el total de coliformes y la ausencia de *E. coli*, en un laboratorio acreditado, donde los análisis se efectúan siguiendo estándares equivalentes a ISO 17025, a fin de asegurar la potabilidad del agua. (Archivar en la pestaña: Resultados de las pruebas). *Para obtener mayor asistencia, consulte el apéndice G*: *Pruebas de agua.*

! ❒ Una vez antes de usar el agua.
! ❒ Al menos una vez más durante la temporada, para asegurar que el agua continúa siendo potable.

NOTA: *si el agua proviene de una fuente municipal NO es necesario realizar pruebas, a menos que se la recircule/recicle/almacene.*

7.2 Almacenamiento

❍ Se almacena agua agrícola, prosiga a continuación.
De lo contrario, proceda a la sección 8: Equipo.

REQUISITO	*Los tanques, los contenedores o las cisternas que se utilizan para almacenar agua agrícola no deben representar una fuente de contaminación del agua o de los productos.*

PROCEDIMIENTOS:

❒ Anualmente: la persona responsable a cargo documenta la ubicación del almacenamiento/tanque/contenedor/cisterna de agua en el formulario (A) Diagrama de las edificaciones y listado de verificación del almacenamiento de agroquímicos O _____

_____

● Antes del primer uso (en una temporada), la persona responsable a cargo:
❒ Limpia la cisterna, el tanque o el contenedor que se utilizan para almacenar agua (por ej., desinfecta, lava a presión) y documenta la limpieza en el formulario (I) Limpieza, mantenimiento y calibración del equipo O _____

_____

Y

❒ Sigue las instrucciones del *apéndice H: limpiar y tratar las cisternas (ejemplo)* O otras instrucciones escritas (_____

_____)

O

❒ Realiza una prueba del agua utilizando un laboratorio acreditado, que utiliza métodos de toma de muestras y de análisis adecuados para efectuar los análisis de conformidad con los requisitos correspondientes de ISO/IEC 17025 (archivar en la pestaña: Resultados de las pruebas.) Consulte el apéndice G: Pruebas de agua.

❒ La persona responsable a cargo asegura que la cisterna, el tanque o el contenedor tengan una tapa, no tengan óxido y se encuentren cerrados cuando no se los utiliza.

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

8. Equipo

Formularios requeridos	A, I

FUNDAMENTOS:

Una buena práctica agrícola consiste en limpiar y mantener el emplazamiento de producción, la planta de embalaje y el equipo de almacenamiento para disminuir las posibilidades de contaminación biológica, química (residuos) y física (por ej., metal, vidrio, plástico, madera). Los métodos de limpieza y los materiales adecuados dependerán del tipo de equipo y de la naturaleza del producto. Los procedimientos pueden incluir remover los escombros de las superficies del equipo, aplicar jabón/detergente, frotar/fricción, enjuagar con agua y, cuando corresponda, desinfectar. Cuando sea necesario, debe calibrarse el equipo a fin de garantizar una aplicación y funcionamiento adecuados. En esta sección se incluyen el equipo de riego, los bloques/las bolsas (sustratos de cultivo), los alambres, los ganchos, las escaleras, las estacas de bambú, las bandas elásticas, las canaletas de plástico/metal/madera (sistemas de conductos), los carritos tijera y las cuerdas (para podar y cosechar, etc.).

- ❍ En las instalaciones se utiliza equipo en el emplazamiento de producción.
- ❍ En las instalaciones se utiliza equipo en las edificaciones.

*Si ha marcado **ALGUNO** de los círculos que anteceden, prosiga a continuación.*
De lo contrario, proceda a la sección 9: Materiales de limpieza y mantenimiento.

AVISO IMPORTANTE	**Se presume que en todo el Manual TODOS los requisitos (junto con sus procedimientos) deben interpretarse en el marco de la seguridad alimentaria. Los riesgos surgen de los peligros en el "contacto directo" con el producto O aquellos que pueden tener "un impacto en la seguridad alimentaria a causa de la contaminación cruzada".**

8.1 Compra, recepción e instalación

Nota: *esta sección abarca el equipo nuevo y el actual.*

REQUISITO	*El equipo debe comprarse o construirse de modo que el diseño, la construcción y la instalación no constituyan una fuente de contaminación del producto.*

PROCEDIMIENTOS:

Equipo de producción

- ❒ La persona responsable a cargo asegura que se reciban las instrucciones de calibración con el equipo o que se escriban en función de recomendaciones expertas y que se encuentren disponibles. (Archivar en la pestaña: Instrucciones de calibración O _____ _____). Consulte el apéndice E –*Calibración del equipo de aplicación de agroquímicos (un ejemplo)* para obtener más información.

- ● La persona responsable a cargo asegura que el diseño y la construcción del equipo de producción (por ej., carritos, cuchillos, paneles de rociado que tocan el producto, cuchillas, etc.) no sean una fuente de contaminación del producto y:
  - ❒ las superficies de contacto con los alimentos son fáciles de limpiar.
  - ❒ puede accederse al equipo fácilmente para limpiarlo y mantenerlo.

- ❒ La persona responsable a cargo recibe únicamente el equipo que se compró o seleccionó.

Equipo de las edificaciones

❒ Anualmente: la persona responsable a cargo documenta el sitio donde está ubicado/instalado el equipo, en el formulario (A) Diagrama de las edificaciones y listado de verificación del almacenamiento de agroquímicos O _____

_____

- La persona responsable a cargo asegura que el diseño y la construcción del equipo de las edificaciones (por ej., las superficies de embalaje, separación, clasificación, reembalaje y corte, los cuchillos) no representarán una fuente de contaminación del producto y que:
  - ❒ las superficies de contacto con los alimentos son fáciles de limpiar.
  - ❒ puede accederse al equipo fácilmente para limpiarlo y mantenerlo.
  - ❒ El equipo fabricado con materiales de superficies no porosas (por ej., metal, acero inoxidable, material plástico duro, PEAD, caucho) (excepto las paletas, los rodillos y los cepillos).
  - ❒ Cuentan con luces que no se astillan (si corresponde) o que están cubiertas (por ej., prevenir que el vidrio caiga en el producto o los materiales de embalaje) (por ej., la línea de embalaje, el montacargas, las apiladoras de contenedores).

❒ La persona responsable a cargo recibe únicamente el equipo que se compró o seleccionó.

❒ La persona responsable a cargo asegura que se reciban las instrucciones de calibración con el equipo o que se escriban en función de recomendaciones expertas y que se encuentren disponibles. (Archivar en la pestaña: Instrucciones de calibración O) (por ej. para las básculas para pesar los químicos, el equipo de tratamiento del agua).

❒ Al instalar equipo, (por ej., la línea de embalaje), la persona responsable a cargo asegura que se haga dejando suficiente espacio entre las paredes, el piso y otros equipos, permitiendo el acceso fácil para la limpieza y el mantenimiento.

- La persona responsable a cargo asegura lo siguiente:
  - ❒ Si hay puentes de trabajo por encima de las líneas de embalaje o de las áreas donde se manipula el producto comercializado o donde se almacenan los materiales de embalaje listos para la venta, deben estar protegidos y tener un resguardo metálico y pisos sólidos (por ej., tapetes de caucho) para prevenir la contaminación del producto.
  - ❒ Se instalan barreras para impedir el acceso no autorizado al equipo (por ej., paredes, puertas, cuerdas, carteles). *Consulte la sección 13.1: Protocolos de visitantes.*

8.2 Uso, limpieza, mantenimiento, reparación e inspección

REQUISITO	*El uso del equipo no debe contribuir a la contaminación del producto. El equipo debe limpiarse correctamente, tener un cronograma de mantenimiento y ser reparado e inspeccionado. El mantenimiento del equipo no debe contribuir a la contaminación del producto.*

PROCEDIMIENTOS:

Equipo de producción

❒ No se utiliza el equipo (ya sea que encuentre en uso o no) para realizar actividades de procesamiento de carne o de faenamiento de aves de corral/ganado.

❒ Antes de cada uso, la persona responsable a cargo realiza una inspección general del equipo de producción y asegura que no contribuya a la contaminación del producto (por ej., verifica la ausencia de pérdidas, piezas rotas, oxidadas o dañadas, suciedad).

❒ Semanalmente (como mínimo cuando se utiliza): la persona responsable a cargo inspecciona el equipo (por ej., la cosechadora, las cintas transportadoras, la mesas) para verificar que funciona correctamente (por ej., verifica si hay partes defectuosas o flojas) y realiza el mantenimiento necesario. Los resultados de la inspección se documentan en el formulario (I) Limpieza, mantenimiento y calibración del equipo O _____

_____

LAS LEGUMBRES, LAS VERDURAS DE FRUTOS, LAS FRUTAS PEQUEÑAS, LAS VERDURAS DE HOJA Y LAS CRUCÍFERAS

! • Semanalmente (como mínimo cuando se utiliza): la persona responsable a cargo asegura que el equipo de producción (por ej., los carritos recolectores, los banquitos para pararse, las cuchillas de la cosechadora mecánica, la cinta transportadora) se limpie del siguiente modo:

Procedimiento de limpieza *(seleccione al menos una de las opciones a continuación):*

❒ Lavado con (seleccione al menos una de las siguientes opciones):
- ❒ Agua y fricción (por ej., lavado a presión, frotar, cepillar).
- ❒ Agua y desinfectante (por ej., cloro, amonio cuaternario).
- ❒ Agua y jabón.

O

❒ Limpieza en seco (por ej., escoba, cepillo, aire).

❒ Describa las instrucciones de limpieza paso por paso [incluya todos los jabones o desinfectantes, las concentraciones y el equipo que se utiliza (consulte el apéndice B: Cloración del agua para transporte por agua y para limpiar las frutas y las verduras frescas y el equipo (ejemplo), para obtener ejemplos de soluciones de cloro para limpiar el equipo y el apéndice N: Procedimientos operativos estándar de desinfección (SSOP) (ejemplo)]:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

8. _____

[Al completar la descripción que antecede concluirá con el Procedimiento operativo estándar de desinfección (SSOP) para la limpieza del equipo.]

! ❒ Semanalmente: la persona responsable a cargo documenta la limpieza del equipo en el formulario (I) Limpieza, mantenimiento y calibración del equipo O _____

_____

PARA BULBOS Y TUBÉRCULOS

- Anualmente (antes del uso): la persona responsable a cargo asegura que el equipo de producción (por ej., las cuchillas de la cosechadora mecánica, la cinta transportadora) se limpie del siguiente modo *(seleccione al menos una de las opciones a continuación*):

Procedimiento de limpieza

❒ Lavado con (seleccione al menos una de las siguientes opciones):
- ❑ Agua y fricción (por ej., lavado a presión, frotar, cepillar).
- ❑ Agua y desinfectante (por ej., cloro, amonio cuaternario).
- ❑ Agua y jabón.

O

❒ Limpieza en seco (por ej., escoba, cepillo, aire).

❒ Describa las instrucciones de limpieza paso por paso [incluya todos los jabones o desinfectantes, las concentraciones y el equipo que se utiliza (*consulte el apéndice B: Cloración del agua para transporte por agua y para limpiar las frutas y las verduras frescas y el equipo (ejemplo), para obtener ejemplos de soluciones de cloro para limpiar el equipo y el apéndice N: Procedimientos operativos estándar de desinfección (SSOP) (ejemplo)]*

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

8. _____

[Al completar la descripción que antecede concluirá con el Procedimiento operativo estándar de desinfección (SSOP) para la limpieza del equipo.]

! ❒ Anualmente: la persona responsable a cargo documenta la limpieza del equipo en el formulario (I) Limpieza, mantenimiento y calibración del equipo O _____

_____

PARA TODOS LOS PRODUCTOS

- Las herramientas manuales para cortar y recortar que entran en contacto directo con los productos (por ej., tijeras, podadoras, cuchillas) se limpian:

- ❒ se inspeccionan diariamente cuando se las utiliza, para verificar la ausencia de puntas rotas o dañadas. Si los cuchillos están dañados o rotos se toman medidas correctivas. (*Consulte la sección 23, Incumplimientos y medidas correctivas*.)
- ❒ Los cuchillos no son retráctiles (por ej., las navajas para cortar cajas, las navajas multiuso retráctiles) **O**
  - ❒ Si se utilizan cuchillos retráctiles, se siguen los procedimientos a continuación para controlar el riesgo (por ej., no se utilizan para cosechar, se inspeccionan todos los cuchillos para garantizar que las hojas se encuentren intactas) (*describa su procedimiento):*

    _____

    _____

    _____

    _____

- Las herramientas manuales para cortar y recortar que entran en contacto directo con los productos (por ej., tijeras, podadoras, cuchillas) y los estuches/vainas/cubiertas se limpian adecuadamente:
  - ❒ diariamente antes del uso,
  - ❒ con agua y fricción; agua y jabón o un enjuague desinfectante, que se reemplaza antes del uso [por ej., amonio cuaternario, cloro (consulte el apéndice B: Cloración del agua para transporte por agua y para limpiar las frutas y las verduras frescas y el equipo (ejemplo), para obtener ejemplos de concentraciones de cloro para los enjuagues desinfectantes)] O (describa el procedimiento de limpieza):

    _____

    _____

    _____

    _____

! ❒ Diariamente: la persona responsable a cargo documenta la limpieza de las herramientas manuales para cortar y recortar, que entran en contacto directo con los productos y los estuches/vainas/cubiertas en el formulario (I) Limpieza, mantenimiento y calibración del equipo O _

_____

- Artículos que se utilizan para sujetar el producto (p. ej., elásticos/mallas/ganchos):
  - ❒ se limpian antes de cada uso
  - ❒ son de uso exclusivo para sujetar el producto

- Los paños que se utilizan para limpiar:
  - ❒ se limpian (nuevos o lavados en las operaciones) y se reemplazan diariamente,
  - ❒ se usan para un solo producto por vez,
  - ❒ están designados únicamente para la limpieza de productos (por ej., no para otros tipos de limpieza ni para secarse las manos, etc.).

❒ Si se utiliza aire comprimido que entra en contacto directo con el producto o con las superficies de contacto con los alimentos, la persona responsable a cargo mantiene el equipo de aire comprimido de acuerdo con las instrucciones del fabricante o con un procedimiento escrito basado en recomendaciones expertas (archivar en la pestaña: Otros procedimientos O _____ _____).

❒ Las básculas se limpian entre un uso y otro si se utilizan para pesar producto y agroquímicos.

- Las mangueras para uso del agua potable:
  - ❒ Tienen los extremos elevados del suelo.
  - ❒ Se almacenan de modo que se prevenga la contaminación.
  - ❒ Se enjuaga con agua potable y vacía el interior antes de CADA uso.

! ❒ El equipo de aplicación de agroquímicos se enjuaga o purga de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta, cuando se aplican agroquímicos (por ej., un cultivo para el cual el agroquímico usado anteriormente no está registrado).

❒ El equipo de aplicación de agroquímicos NO se limpia, se utiliza para mezclar, se mantiene, se enjuaga o se purga en sitios donde la(s) fuente(s) de agua o el emplazamiento de producción puedan contaminarse.

❒ Cuando se llena el equipo de aplicación de agroquímicos, se utilizan dispositivos de prevención del contraflujo u otros métodos que no representen un riesgo, a fin de prevenir el contraflujo de agroquímicos a las fuentes de agua o al emplazamiento de producción. *(Consulte el apéndice O -- Ejemplos de prevención de contraflujo durante la mezcla de agroquímicos.)*

Equipo de las edificaciones

❒ No se utiliza el equipo (ya sea que encuentre en uso o no) para realizar actividades de procesamiento de carne o de faenamiento de aves de corral/ganado.

❒ Antes de cada uso del equipo de las edificaciones, la persona responsable a cargo realiza una inspección general del equipo y asegura que no contribuya a la contaminación del producto (por ej., verifica la ausencia de pintura descascarada, óxido, madera podrida, pérdidas, piezas flojas, oxidadas o dañadas, suciedad).

! ❒ Semanalmente (como mínimo cuando se utiliza): la persona responsable a cargo inspecciona el equipo (por ej., la mesa de clasificación, la línea de embalaje/reembalaje, las máquinas para agrupar y embolsar) para verificar que funciona correctamente (por ej., verifica si hay partes defectuosas o flojas) y realiza el mantenimiento necesario. Los resultados de la inspección se documentan en el formulario (I) Limpieza, mantenimiento y calibración del equipo O _____

! - Semanalmente (como mínimo cuando se utiliza): la persona responsable a cargo asegura que el equipo de las edificaciones se limpie del siguiente modo:

  Procedimiento de limpieza *(seleccione al menos una de las opciones a continuación):*

  ❒ Lavado con (seleccione al menos una de las siguientes opciones):
  Agua y fricción (por ej., lavado a presión, frotar, cepillar).
  Agua y desinfectante (por ej., cloro, amonio cuaternario).
  Agua y jabón.

  O

  ❒ Limpieza en seco (por ej., escoba, cepillo, aire).

❒ Describa las instrucciones de limpieza paso por paso [incluya todos los jabones o desinfectantes, las concentraciones y el equipo que se utiliza (consulte el apéndice B: Cloración del agua para transporte por agua y para limpiar las frutas y las verduras frescas y el equipo (ejemplo), para obtener ejemplos de soluciones de cloro para limpiar el equipo y el apéndice N: Procedimientos operativos estándar de desinfección (SSOP) (ejemplo)]

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

8. _____

[Al completar la descripción que antecede concluirá con el Procedimiento operativo estándar de desinfección (SSOP) para la limpieza del equipo.]

! ❒ Semanalmente: la persona responsable a cargo documenta la limpieza del equipo en el formulario (I) Limpieza, mantenimiento y calibración del equipo O _____

_____

- Los paños que se utilizan para limpiar:
  - ❒ se limpian (nuevos o lavados en las operaciones) y se reemplazan diariamente,
  - ❒ se usan para un solo producto por vez,
  - ❒ están designados únicamente para la limpieza de productos (por ej., no para otros tipos de limpieza ni para secarse las manos, etc.).

❒ Si se utiliza aire comprimido que entra en contacto directo con el producto o con las superficies de contacto con los alimentos, la persona responsable a cargo mantiene el equipo de aire comprimido de acuerdo con las instrucciones del fabricante o con un procedimiento escrito basado en recomendaciones expertas (archivar en la pestaña: Otros procedimientos O _____ _____).

❒ Las básculas se limpian entre un uso y otro si se utilizan para pesar producto y agroquímicos.

- Las mangueras para uso del agua potable:
  - ❒ Tienen los extremos elevados del suelo.
  - ❒ Se almacenan de modo que se prevenga la contaminación.
  - ❒ Se enjuaga con agua potable y vacía el interior antes de CADA uso.

- Las herramientas manuales para cortar y recortar que entran en contacto directo con los productos (por ej., podadoras, cuchillas):
  - ❒ se inspeccionan diariamente cuando se las utiliza, para verificar la ausencia de puntas rotas o dañadas. Si los cuchillos están dañados o rotos se toman medidas correctivas. (*Consulte la sección 23, Violaciones y medidas correctivas*

  - ❒ Los cuchillos no son retráctiles (por ej., las navajas para cortar cajas, las navajas multiuso retráctiles) **O**

    - ❒ Si se utilizan cuchillos retráctiles, se siguen los procedimientos a continuación para controlar el riesgo (por ej., no se utilizan para embalar, se inspeccionan todos los cuchillos

para garantizar que las hojas se encuentren intactas) (*describa su procedimiento):* _____

_____

_____

_____

_____

_____

- Las herramientas manuales para cortar y recortar que entran en contacto directo con los productos (por ej., podadoras, cuchillos) y los estuches/vainas/cubiertas se limpian adecuadamente:
  - ❒ diariamente antes del uso,
  - ❒ con agua y jabón o un enjuague desinfectante, que se reemplaza antes del uso [por ej., amonio cuaternario, cloro (consulte el apéndice B: Cloración del agua para transporte por agua y para limpiar las frutas y las verduras frescas y el equipo (ejemplo), para obtener ejemplos de concentraciones de cloro para los enjuagues desinfectantes)] O (describa el procedimiento de limpieza):

    _____

    _____

    _____

    _____

! ❒ Diariamente: la persona responsable a cargo documenta la limpieza de las herramientas manuales para cortar y recortar, que entran en contacto directo con los productos y los estuches/vainas/cubiertas en el formulario (I) Limpieza, mantenimiento y calibración del equipo O _____

_____

8.3 Ajuste

REQUISITO	*Debe seguirse un programa de calibración efectivo para todos los equipos que requieren ser calibrados.*

PROCEDIMIENTOS:

Equipo de producción

! ❒ Al comenzar la temporada, cuando los hallazgos de la inspección indican que es necesario o cuando se reemplaza y/o ajusta el equipo, la persona responsable a cargo calibra el equipo de producción de acuerdo con las instrucciones de calibración.

- La persona responsable a cargo calibra el siguiente equipo de producción *(marque todos los que correspondan, si no aplica, proceda a la siguiente subsección: Equipo de las edificaciones)*:
  - ! ❒ Aplicador de agroquímicos (incluyendo los tratadores de semillas, las tolvas para aplicadores granulares/de líquido).
  - ! ❒ Básculas (si se utilizan para pesar agroquímicos).

❒ La persona responsable a cargo documenta detalladamente los resultados de la calibración de los aplicadores de agroquímicos. (Archivar en la pestaña: Instrucciones de calibración.)

! ❒ La persona responsable a cargo documenta las actividades de calibración en el formulario (I) Limpieza, mantenimiento y calibración del equipo O _____

Equipo de las edificaciones

! ❒ Al comenzar la temporada, cuando los hallazgos de la inspección indican que es necesario, cuando se reemplazan componentes claves (p. ej., se reemplazan correas o piñones, la persona responsable a cargo calibra el equipo de acuerdo con los procedimientos de calibración.

! ● La persona responsable a cargo calibra el siguiente equipo de las edificaciones *(marque todos los que correspondan, si no aplica, proceda a la subsección 8.4: Almacenamiento)*:
  - ! ❒ Medidor de pH (si se utiliza para verificar el tratamiento del agua, es decir, la cloración).
  - ! ❒ Medidor de PRO (si se utiliza para verificar el tratamiento del agua).
  - ! ❒ Básculas (si se utilizan para pesar agroquímicos).
  - ! ❒ Termómetros (si se utilizan para verificar la temperatura interna del producto y el agua).
  - ❒ Otro *(especifique)*: _____

! ❒ La persona responsable a cargo documenta las actividades de calibración en el formulario (I) Limpieza, mantenimiento y calibración del equipo O _____

_____

8.4 Almacenamiento

REQUISITO	*El equipo debe almacenarse en la(s) área(s) designada(s) de modo que no contribuya a la contaminación del producto.*

PROCEDIMIENTOS:

❒ La persona responsable a cargo almacena el equipo de producción (cuando no se utiliza) separado del producto, las fuentes de agua, los materiales de embalaje listos para la venta y otras fuentes potenciales de contaminación.

❒ La persona responsable a cargo almacena el equipo de las edificaciones (cuando no se utiliza) de modo que se prevengan pérdidas de combustible, aceite, gases, etc. de los equipos que entran en contacto con el producto, las fuentes de agua y los materiales de embalaje listos para la venta.

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

9. Materiales de limpieza y mantenimiento

Formularios requeridos	N/A

FUNDAMENTOS:

Los materiales de limpieza y mantenimiento pueden constituir una fuente de contaminación química y física, si no se utilizan los materiales adecuados y se siguen los procedimientos correspondientes.

- ❍ Se utilizan materiales de limpieza en las instalaciones.
- ❍ Se utilizan materiales de mantenimiento en las instalaciones.

*Si ha marcado **ALGUNO** de los círculos que anteceden, prosiga a continuación.*
De lo contrario, proceda a la sección 10: Gestión de los desechos.

AVISO IMPORTANTE	**Se presume que en todo el Manual TODOS los requisitos (junto con sus procedimientos) deben interpretarse en el marco de la seguridad alimentaria. Los riesgos surgen de los peligros en el "contacto directo" con el producto O aquellos que pueden tener "un impacto en la seguridad alimentaria a causa de la contaminación cruzada".**

9.1 Compra y recepción

REQUISITO	*Deben comprarse/seleccionarse y recibirse los materiales de limpieza/mantenimiento adecuados para asegurar que se utiliza el tipo correcto.*

PROCEDIMIENTOS:

❒ Al comprar o seleccionar materiales de limpieza y mantenimiento (incluyendo los materiales que se utilizan en las superficies de contacto con los alimentos), la persona responsable a cargo compra o selecciona materiales adecuados para el uso deseado.

❒ La persona responsable a cargo recibe únicamente los materiales de limpieza y mantenimiento que se compraron o seleccionaron y, si corresponde, verifica que las etiquetas contengan el nombre del producto, los ingredientes activos, la concentración y el nombre, la dirección y del fabricante. No es necesario que la información de contacto del fabricante y las instrucciones de uso se detallen en la etiqueta, pero deben estar disponibles fácilmente.

Nota: *parar los materiales consulte el apéndice D: Listados de referencia: Materiales de embalaje, tintas, lubricantes, materiales de mantenimiento, desinfectantes, productos para el tratamiento del agua y aditivos incidentales para los alimentos.*

9.2 Uso

REQUISITO	*Los materiales de limpieza y mantenimiento deben utilizarse de modo que no representen una fuente de contaminación para los productos.*

- Cuando se utilizan materiales de limpieza y mantenimiento, la persona responsable a cargo:
  - ❒ Mezcla los materiales siguiendo las instrucciones de uso y los lineamientos de concentración.
  - ❒ Utiliza el material adecuado para el uso deseado.
  - ❒ Sigue las instrucciones de uso durante el proceso de aplicación.

- ❒ Evita la contaminación cruzada de los materiales de limpieza y mantenimiento (p. ej., si se utilizó una escoba para barrer el agua hacia un drenaje, esta escoba no puede utilizarse para barrer una superficie que esté en contacto con alimentos, etc.).

Nota: *Remítase al apéndice B* -- Cloración del agua para transporte por agua y para limpiar las frutas y las verduras frescas y el equipo (ejemplo), para ver ejemplos y obtener información sobre el uso de cloro para desinfectar equipo.

9.3 Almacenamiento

REQUISITO	*Los materiales de limpieza y mantenimiento deben almacenarse en las áreas designadas y en condiciones adecuadas.*

- La persona responsable a cargo almacena los materiales de limpieza y mantenimiento:
  - ❒ Separados del producto, el equipo, los desechos, los agroquímicos, los materiales de embalaje listos para la venta y otras fuentes de contaminación.
  - ❒ En un sitio limpio y seco.
  - ❒ Cuando corresponda, con las etiquetas/información intacta y legible (la etiqueta incluye el nombre del producto, el(los) ingrediente(s) activo(s), la concentración, el nro. PCP, el nombre y la dirección del fabricante. No es necesario que la etiqueta incluya la información de contacto del fabricante y las instrucciones de uso, pero deben estar disponibles fácilmente).
  - ❒ De modo que se mantenga la integridad del recipiente/el contenido y se prevengan pérdidas (por ej., en una bolsa cerrada, en un recipiente cerrado, con una tapa).

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

10. Gestión de los desechos

Formularios requeridos	N/A

FUNDAMENTOS:

Es necesario gestionar los desechos correctamente, a fin de prevenir la contaminación biológica, química y física en las instalaciones (por ej., las verduras de descarte que se dejan pudriéndose amontonadas cerca de una edificación pueden atraer plagas).

❍ En las instalaciones hay desechos.

Si se ha seleccionado el círculo que antecede, siga a continuación.
De lo contrario, proceda a la sección 11: Instalaciones pare higiene personal.

AVISO IMPORTANTE	**Se presume que en todo el Manual TODOS los requisitos (junto con sus procedimientos) deben interpretarse en el marco de la seguridad alimentaria. Los riesgos surgen de los peligros en el "contacto directo" con el producto O aquellos que pueden tener "un impacto en la seguridad alimentaria a causa de la contaminación cruzada".**

10.1 Almacenamiento y eliminación de basura, reciclaje y desechos para elaborar compost

REQUISITO	*Deben identificarse áreas para la basura, los artículos reciclables y los desechos para el compost (cuando corresponda) y todos los desechos deben almacenarse y eliminarse de modo que se minimice la contaminación.*

PROCEDIMIENTOS:

- La persona responsable a cargo suministra recipientes específicos para los desechos que:
  - ❒ Se encuentran en las áreas/salas adecuadas (por ej., sala de almuerzo, baños, planta de embalaje, emplazamiento de producción, almacenamiento).
  - ❒ Están separados del producto, las fuentes de agua y los materiales de embalaje listos para la venta.
  - ❒ Están rotulados o designados para cada tipo específico de desechos (es decir, basura, reciclaje, compost, etc.).
  - ❒ Están cubiertos, cuando las plagas o la intrusión de animales puedan representar un problema.
  - ❒ Tienen el tamaño adecuado y son suficientes.
  - ❒ Se limpian a fondo al menos una vez por mes (por ej., se lavan a presión, se cepillan, se reemplazan los revestimientos de plástico) en un área separada del producto y los materiales de embalaje listos para la venta.

❒ La persona responsable a cargo elimina los desechos en cuanto el recipiente se ha llenado (o antes) o con la frecuencia necesaria, a fin de evitar atraer plagas (por ej., moscas, roedores).

10.2 Almacenamiento y eliminación de recipientes vacíos de agroquímicos

REQUISITO	*Los recipientes de agroquímicos vacíos deben almacenarse y eliminarse de modo que se minimice la posible contaminación química de los productos y las instalaciones.*

PROCEDIMIENTOS:

❒ La persona responsable a cargo no reutiliza los recipientes de agroquímicos vacíos para ningún propósito.

❒ La persona responsable a cargo enjuaga tres veces los recipientes y vierte el agua del enjuague en el tanque del aplicador.

- La persona responsable a cargo almacena los recipientes de agroquímicos vacíos:
  - ❒ Están separados del producto, las fuentes de agua y los materiales de embalaje listos para la venta.
  - ❒ En un área/recipiente designado o rotulado.

❒ La persona responsable a cargo elimina los recipientes de agroquímicos vacíos siguiendo la legislación pertinente (por ej., los reglamentos federales, provinciales, estatales o locales) sobre la materia.

10.3 Eliminación de las aguas residuales de la producción y de los residuos líquidos de los inodoros y las instalaciones de lavado de manos

REQUISITO	*Las aguas residuales provenientes de la producción, de los inodoros y de las instalaciones de lavado de manos deben desecharse de modo que se minimice la contaminación biológica y química de los productos, de las fuentes de agua y de las instalaciones.*

PROCEDIMIENTOS:

❒ La persona responsable a cargo desecha las aguas residuales de los inodoros de modo que se prevenga la contaminación de los materiales de embalaje, los productos, las fuentes de agua, el compost y otros productos derivados.

- La persona responsable a cargo desecha las aguas residuales de los inodoros *(seleccione al menos una de las siguientes opciones)*:
  - ❒ En un sistema séptico o de alcantarillado municipal.
  - ❒ Contratando a una compañía de limpieza o de inodoros portátiles.
  - ❒ Otro (especifique dónde y cómo se eliminan los desechos):

    Describa: _____

    _____

    _____

❒ La persona responsable a cargo desecha las aguas residuales de las instalaciones de lavado de manos de modo que se prevenga la contaminación de los materiales de embalaje, los productos, las fuentes de agua, el compost y otros productos derivados.

- La persona responsable a cargo desecha las aguas residuales de las instalaciones de lavado de manos *(seleccione al menos una de las siguientes opciones)*:
  - ❒ En un sistema séptico o de alcantarillado municipal.
  - ❒ Contratando a una compañía de limpieza o de inodoros portátiles.
  - ❒ Otro (especifique dónde y cómo se eliminan las aguas residuales):

    Describa: _____

    _____

    _____

❒ La persona responsable a cargo desecha las aguas residuales provenientes de la producción de modo que se prevenga la contaminación de los materiales de embalaje, los productos, las fuentes de agua, el compost y otros productos derivados.

❒ La persona responsable a cargo desecha las aguas residuales provenientes de la producción *(seleccione al menos una de las siguientes opciones)*:

Describa: _____

_____

_____

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

11. Instalaciones pare higiene personal

Formularios requeridos	A, J

FUNDAMENTOS:

Los seres humanos pueden ser una fuente de contaminación biológica (por ej., hepatitis A, salmonella, *E. coli* O157:H7), particularmente si no pueden lavarse las manos adecuadamente. Por lo tanto, es importante suministrar instalaciones de higiene personal y mantenerlas en buenas condiciones.

- ❍ Las operaciones incluyen emplazamientos de producción.
- ❍ Las operaciones incluyen embalaje/reembalaje o almacenamiento de productos.

*Si ha marcado **ALGUNO** de los círculos que anteceden, prosiga a continuación.*
De lo contrario, proceda a la sección 12: Capacitación de los empleados.

AVISO IMPORTANTE	**Se presume que en todo el Manual TODOS los requisitos (junto con sus procedimientos) deben interpretarse en el marco de la seguridad alimentaria. Los riesgos surgen de los peligros en el "contacto directo" con el producto O aquellos que pueden tener "un impacto en la seguridad alimentaria a causa de la contaminación cruzada".**

11.1 Instalaciones

REQUISITO	*Debe contarse con una cantidad suficiente de instalaciones de higiene personal. Todas las instalaciones deben ser accesibles, tener los suministros necesarios, estar limpias y en buenas condiciones.*

PROCEDIMIENTOS:

En el emplazamiento de producción *[Si no corresponde, proceda a la subsección: Embalaje/reembalaje o almacenamiento de producto.]*

! ❒ Se suministran instalaciones para lavarse las manos, abastecidas correctamente y de fácil acceso para uso de los empleados **EN** el emplazamiento de producción o **EN** la planta central/la entrada/la sala de servicio/la planta conectora e incluyen:

- ***Nota:*** *el agua para lavarse las manos almacenada en tanques permanentes (por ej., dentro de los baños portátiles o como instalaciones independientes) no se considera potable A MENOS QUE:*
  - se realice una prueba del agua del tanque cada vez que se lo llena para confirmar que sea potable, O
  - se trate el agua y se realicen pruebas para confirmar que se mantiene la potabilidad con el tratamiento, de conformidad con los procedimientos detallados en la sección 15.3 Tratamiento *O*
  - el tanque se mantenga limpio, se cumplan los procedimientos de llenado y se realicen pruebas del agua para confirmar la potabilidad, de conformidad con los procedimientos detallados en la sección 15.2 Almacenamiento.

Seleccione al menos una de las siguientes 3 opciones (los elementos en cada opción deben utilizarse ÚNICAMENTE en el orden en que aparecen):

! ❒ agua corriente **potable** fría o caliente (con un receptáculo para recolectar las aguas residuales), jabón y toallas de papel desechables.

O

! ❒ agua (con un receptáculo para recolectar las aguas residuales), toallas de papel desechables y desinfectante de manos,

O

! ❒ paños para las manos y desinfectante de manos,

Y

- ❒ un basurero.
- ❒ En todas las instalaciones de lavado de manos hay carteles con instrucciones claras (por ej., el idioma adecuado para los empleados, pictogramas) y adecuados para la opción de lavado de manos seleccionada. *Consulte el apéndice I -- Plantillas de carteles sobre el lavado de las manos.*

! ● Se suministran baños **PARA** los empleados del emplazamiento de producción e incluyen:
Seleccione al menos una de las siguientes opciones:

- ❒ acceso a baños en un edificio contiguo,
- ❒ baños en la planta central/la entrada/la sala de servicio/la planta conectora,
- ❒ baños en el emplazamiento de producción.

Y

- ❒ hay 1 inodoro cada 35 empleados y están totalmente abastecidos (es decir, con papel higiénico

! ❒ Semanalmente (cuando se utilizan) y diariamente (durante la temporada pico): la persona responsable a cargo limpia y mantiene las instalaciones de higiene personal y documenta la actividad en el formulario (J) Limpieza y mantenimiento - instalaciones de higiene personal O _____

Embalaje/reembalaje o almacenamiento de producto *[Si no corresponde, proceda a la siguiente subsección: Otras instalaciones en el emplazamiento de producción y la(s) edificación(es).]*

! ❒ Anualmente: la persona responsable a cargo documenta todas las ubicaciones de las instalaciones de aseo personal en el formulario (A) Diagrama de las edificaciones y listado de verificación del almacenamiento de agroquímicos O _____

! ● La persona responsable a cargo suministra instalaciones de lavado de manos debidamente abastecidas **EN** la planta de embalaje y **PARA** el área de manipulación de los materiales de embalaje listos para la venta y **PARA** el almacenamiento de producto, incluyendo:

! • ***Nota:*** *el agua para lavarse las manos almacenada en tanques permanentes (por ej., dentro de los baños portátiles o como instalaciones independientes) no se considera potable A MENOS QUE:*
- se realice una prueba del agua del tanque cada vez que se lo llena para confirmar que sea potable, O
- se trate el agua y se realicen pruebas para confirmar que se mantiene la potabilidad con el tratamiento, de conformidad con los procedimientos detallados en la sección 15.3 Tratamiento *O*
- el tanque se mantenga limpio, se cumplan los procedimientos de llenado y se realicen pruebas del agua para confirmar la potabilidad, de conformidad con los procedimientos detallados en la sección 15.2 Almacenamiento.

Seleccione al menos una de las siguientes 3 opciones (los elementos en cada opción deben utilizarse ÚNICAMENTE en el orden en que aparecen):

! ❒ agua corriente **potable** fría o caliente (con un receptáculo para recolectar las aguas residuales), jabón y toallas de papel desechables.

O

! ❒ agua (con un receptáculo para recolectar las aguas residuales), toallas de papel desechables y desinfectante de manos,

O

! ❒ paños para las manos y desinfectante de manos,

Y

- ❒ un basurero.
- ❒ En todas las instalaciones de lavado de manos hay carteles con instrucciones claras (por ej., el idioma adecuado para los empleados, pictogramas) y adecuados para la opción de lavado de manos seleccionada. *Consulte el apéndice I -- Plantillas de carteles sobre el lavado de las manos.*

- La persona responsable a cargo suministra baños:
  - **!** ❒ en la planta de embalaje/el área de manipulación de los materiales de embalaje listos para la venta/el almacenamiento de producto,

    O
  - **!** ❒ en las inmediaciones de la planta de embalaje/el área de manipulación de los materiales de embalaje listos para la venta/el almacenamiento de producto (por ej., inodoro portátil, residencia, barraca).

- Los baños incluyen:
  - ❒ 1 inodoro cada 35 empleados.
  - ❒ Instalaciones completamente abastecidas (es decir, con papel higiénico y puerta que se cierra automáticamente).
  - ❒ Si el baño se encuentra en las inmediaciones de la planta de embalaje/el área de manipulación de los materiales de embalaje listos para la venta/el almacenamiento del producto, describa donde está ubicado: _____

! ❒ Semanalmente (cuando se utilizan) y diariamente (durante la temporada pico): la persona responsable a cargo limpia y mantiene las instalaciones de higiene personal y documenta la actividad en el formulario (J) Limpieza y mantenimiento - instalaciones de higiene personal O _____

Otras instalaciones: en el emplazamiento de producción y la(s) edificación(es) (por ej., la sala de almuerzo, el área de descanso)

- La persona responsable a cargo suministra:
  - ❒ Botiquines de primeros auxilios, completamente abastecidos.
  - ❒ Protectores impermeables para las heridas vendadas en las manos (por ej., guantes de caucho).

❒ La persona responsable a cargo suministra un área dedicada para guardar las pertenencias personales separada de las áreas de manipulación de los productos y de los baños.

❒ La persona responsable a cargo suministra un área dedicada para el almuerzo/descansar, separada de las áreas de manipulación de los productos.

❒ La persona responsable a cargo asegura que los empleados se retiran los artículos de trabajo antes de ingresar al baño y antes de los descansos (por ej., guantes reutilizables/mandiles).

❒ La persona responsable a cargo asegura que los empleados guardan los artículos de trabajo en el sitio designado, separados de las áreas de descanso, las superficies donde se preparan o consumen los alimentos y otras fuentes de posible contaminación.

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

12. Capacitación de los empleados

Formularios requeridos	C, D, K

FUNDAMENTOS:

Los empleados deben recibir capacitación sobre prácticas de buena higiene personal y manipulación segura de los productos, a fin de prevenir la contaminación biológica, química y física de los productos. También es importante suministrar capacitación específica para cada puesto de trabajo, a fin de asegurar que se cumplan las prácticas de seguridad alimentaria pertinentes.

AVISO IMPORTANTE	**Se presume que en todo el Manual TODOS los requisitos (junto con sus procedimientos) deben interpretarse en el marco de la seguridad alimentaria. Los riesgos surgen de los peligros en el "contacto directo" con el producto O aquellos que pueden tener "un impacto en la seguridad alimentaria a causa de la contaminación cruzada".**

12.1 Capacitación de los empleados

REQUISITO	*Todos los empleados deben recibir capacitación sobre su función en la seguridad alimentaria, la manipulación de los alimentos, las prácticas de higiene personal, la bioseguridad y todas las áreas de seguridad alimentaria pertinentes a su trabajo. La gerencia superior debe demostrar su compromiso de establecer y suministrar, de forma oportuna, todos los recursos calificados necesarios (incluyendo el personal debidamente calificado) para la implementación y mejora de los procesos del sistema de seguridad alimentaria.*

PROCEDIMIENTOS:

❒ La responsabilidad de supervisar la capacitación de los empelados ha sido asignada a [documente el nombre aquí]: _____ , quien a continuación se denomina "la persona responsable a cargo".

- Anualmente: la persona responsable a cargo utiliza los siguientes formularios de la Política de prácticas de manipulación de los alimentos e higiene personal de los empleados para la capacitación *(marque todos los que correspondan):*
  - ❒ Formulario (C) Política de prácticas de manipulación de los alimentos e higiene personal de los empleados - emplazamiento de producción.
  - ❒ Formulario (D) Política de prácticas de manipulación de los alimentos e higiene personal de los empleados - planta de embalaje/almacenamiento de producto.

- La persona responsable a cargo provee capacitación:
  - ❒ Para todos los empleados al inicio de cada temporada.
  - ❒ Para todos los nuevos empleados.
  - ❒ Como actualización, para reforzar las buenas prácticas (es decir, como consecuencia de incumplimientos o a mediados de una temporada).
  - ❒ Para ofrecer comentarios luego de una auditoría o comunicar información sobre nuevas técnicas, innovaciones científicas u otros hallazgos técnicos.

❒ La persona responsable a cargo provee capacitación adecuada en el idioma y de un modo que el(los) empleado(s) comprendan. (Consulte el sitio web de CanadaGAP para obtener materiales de capacitación www.canadagap.ca.)

❒ La persona responsable a cargo documenta la asistencia y las actividades de capacitación sobre prácticas de manipulación de los alimentos, higiene personal de los empleados y los

incumplimientos menores y graves de seguridad alimentaria en el formulario (K) Sesión de capacitación O _____

❒ La persona responsable a cargo corrobora que los empleados se adhieran a la Política de prácticas de manipulación de los alimentos e higiene personal.

❒ La persona responsable a cargo capacita a los empleados de modo que detengan las actividades e informen de inmediato a la persona responsable a cargo, en caso de que se observe la presencia de vidrio roto durante la cosecha (es decir, cristales, focos).

❒ La persona responsable a cargo capacita a los empleados de modo que solo toquen los lados de las escaleras evitando los peldaños, a fin de no contaminarse las manos cuando las utilizan o transportan.

❒ La persona responsable a cargo capacita a los empleados sobre incumplimientos menores y graves de la seguridad alimentaria. (*Consulte la sección 23: Incumplimientos y gestión de crisis.)*

- La persona responsable a cargo ofrece capacitación laboral para los empleados que realizan tareas que pudieran provocar la contaminación biológica, química y física de los productos *(marque todos los que correspondan)*:
  - ❒ Calibración del equipo de producción.
  - ❒ Calibración del equipo de las edificaciones.
  - ❒ Uso de materiales de limpieza y mantenimiento (incluyendo los químicos para el tratamiento del agua).
  - ❒ Procedimientos de limpieza y mantenimiento del equipo de producción (por ej., herramientas para cortar y recortar, cuchillos).
  - ❒ Procedimientos de limpieza y mantenimiento del equipo de las edificaciones.
  - ❒ Procedimientos para documentar información (es decir, los formularios pertinentes al trabajo).
  - ❒ Aplicación de insumos agronómicos.
  - ❒ Procedimientos de cosecha.
  - ❒ Procedimientos de selección, clasificación, embalaje, reembalaje, almacenamiento y venta al por mayor.
  - ❒ Concientización sobre alérgenos (por ej., prevenir la contaminación cruzada de alérgenos).
  - ❒ Procedimientos de compra/recepción/manipulación/almacenamiento.
  - ❒ Procedimientos para prevenir la contaminación cruzada de otras actividades no hortícolas, que se desarrollan en las instalaciones (por ej., procesamiento de alimentos, operaciones ganaderas, etc.).
  - ❒ Manipulación de dispositivos electrónicos relacionados con el trabajo.

12.2 Enfermedades de los empleados

REQUISITO	*La persona responsable a cargo debe tener conocimiento de las enfermedades que pueden transmitirse a los alimentos y debe saber cómo gestionar los riesgos relacionados. Debe informarse a todos los empleados acerca de su rol en la posible transferencia de enfermedades a los alimentos y deben ser capacitados de modo que reporten las enfermedades o los síntomas al supervisor.*

PROCEDIMIENTOS:

❒ La persona responsable a cargo se adhiere a la legislación pertinente (por ej., derechos humanos, privacidad, estándares laborales) y las políticas operativas (escritas y verbales).

❒ La persona responsable a cargo comprende que hay enfermedades que pueden transmitirse a los alimentos (por ej., la hepatitis A, salmonella, *E. coli* O157:H7).

❒ La persona responsable a cargo capacita a los empleados de modo que reporten si sufren una enfermedad que pueda transmitirse a los alimentos, experimentan síntomas de tales enfermedades o tienen una herida infectada o abierta.

❒ La persona responsable a cargo indica a los empleados que consulten a un médico cuando se encuentran enfermos y excluye de las actividades que pueden contaminar los productos, los materiales de embalaje o las superficies que entran en contacto con los alimentos a los empleados que presentan síntomas de una enfermedad infecciosa activa.

❒ La persona responsable a cargo se mantiene alerta a los signos de enfermedades de los empleados y los anima a buscar atención médica lo antes posible.

❒ Si se informa a la persona responsable que un empleado sufre una enfermedad transferible a los alimentos (por ej., hepatitis A, salmonella, *E. coli* O157:H7), se obtiene asesoramiento, orientación y colaboración de la autoridad sanitaria pública local o de otras entidades reguladoras (la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos o los representantes gubernamentales locales) o de expertos (por ej., consultores de seguridad alimentaria, instituciones académicas, etc.) para ayudar a establecer cuándo el empleado puede reincorporarse al empleo y qué medidas pueden tomarse (por ej., gestión de riesgos, medidas correctivas, retirada de productos, etc.) si es posible que el producto haya sido contaminado (por ej., si un empleado enfermo lo ha manipulado, riesgo de contaminación cruzada, etc.)

❒ La persona responsable a cargo mantiene la confidencialidad de todos los registros, incluyendo las copias de correspondencia, las notas médicas, etc. y los guarda en un sitio seguro de acceso restringido.

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

13. Política de visitantes

Formularios requeridos	L

FUNDAMENTOS:

Restringir el acceso de visitantes a las áreas donde se manipulan o almacenan los productos o los materiales de embalaje listos para la venta ayuda a prevenir la contaminación.

❍ Es posible que las operaciones reciban visitantes en las instalaciones.

Si se ha seleccionado el círculo que antecede, siga a continuación.
De lo contrario, proceda a la sección 14: Programa contra plagas para los emplazamientos de producción y las edificaciones

AVISO IMPORTANTE	**Se presume que en todo el Manual TODOS los requisitos (junto con sus procedimientos) deben interpretarse en el marco de la seguridad alimentaria. Los riesgos surgen de los peligros en el "contacto directo" con el producto O aquellos que pueden tener "un impacto en la seguridad alimentaria a causa de la contaminación cruzada".**

13.1 Protocolos de visitantes.

REQUISITO	*Los visitantes deben adherirse a los protocolos cuando se encuentran en las instalaciones, de modo que no representen una fuente de contaminación.*

PROCEDIMIENTOS:

❒ La persona responsable a cargo establece las áreas de acceso controlado dentro de los emplazamientos de producción y las edificaciones, incluyendo aquellas donde se manipulan o almacenan los productos cosechados y comercializados y los materiales de embalaje listos para la venta y donde se almacenan los materiales de limpieza y mantenimiento y se controla el acceso a las áreas designadas (por ej., se colocan carteles, paredes).) *Consulte el apéndice J: Plantillas para carteles de áreas de acceso controlado.*

❒ La persona responsable a cargo acompaña o designa a una persona para acompañar a los terceros que visitan las operaciones por primera vez e ingresan a las áreas de acceso controlado.

❒ La persona responsable a cargo asegura que se comunique a los visitantes y estos comprendan la política sobre las visitas en el formulario (L) Registro de ingreso de visitantes O _____

❒ La persona responsable a cargo o la persona designada aseguran que los visitantes que ingresan a las áreas de acceso controlado registren su ingreso en el formulario (L) Registro de ingreso de visitantes O _____

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

Formularios requeridos	A, E, G, M

14. Programa contra plagas para los emplazamientos de producción y las edificaciones

FUNDAMENTOS:

Las plagas como los roedores, las aves y los insectos representan posibles fuentes de contaminación del producto, debido a que pueden transportar una variedad de agentes patógenos. El uso de trampas, químicos, cinta o cebos, verificándolos constantemente puede ser un modo efectivo de controlar las plagas.

- ❍ Las operaciones tienen emplazamientos de producción en las instalaciones.
- ❍ Las operaciones tienen edificaciones en las instalaciones.

*Si ha marcado **ALGUNO** de los círculos que anteceden, prosiga a continuación. De lo contrario, proceda a la sección 15: Agua (para canales y limpieza).*

AVISO IMPORTANTE	**Se presume que en todo el Manual TODOS los requisitos (junto con sus procedimientos) deben interpretarse en el marco de la seguridad alimentaria. Los riesgos surgen de los peligros en el "contacto directo" con el producto O aquellos que pueden tener "un impacto en la seguridad alimentaria a causa de la contaminación cruzada".**

14.1 Control y monitoreo

REQUISITO	*Debe contarse con un programa efectivo de control y monitoreo de plagas para el interior y el exterior de los emplazamientos de producción y las edificaciones.*

***Nota:** esta sección no corresponde a las edificaciones autónomas de almacenamiento de agroquímicos.*

PROCEDIMIENTOS

❒ La persona responsable a cargo completa la evaluación de riesgos para el interior y el exterior de los emplazamientos de producción y las edificaciones, revisando las secciones 2.1, 2.2 y 2.3 y el formulario (G) Limpieza, mantenimiento y reparación de los emplazamientos de producción y las edificaciones O _____

❒ La persona responsable a cargo impide que las aves aniden en el interior y el exterior de los emplazamientos de producción y las edificaciones.

❒ La persona responsable a cargo NO permite el ingreso de animales, ya sea domésticos (incluyendo las mascotas) o salvajes, o plagas (por ej., las aves, los roedores) a los emplazamientos de producción y a las edificaciones.

- La persona responsable a cargo utiliza trampas en los emplazamientos de producción y las edificaciones y asegura que:
  - ❒ Se encuentren contra la pared.
  - ❒ Si se utilizan cebos dentro de los emplazamientos de producción y las edificaciones, se colocan dentro de trampas de las cuales los roedores no pueden escapar (por ej., un gato de metal o hierro, una trampa Ketch-Al).
  - ❒ Como mínimo, se colocan en el interior, a cada lado (es decir, dos trampas por puerta) de todas las entradas (puertas).
  - ❒ Los productos de control de plagas en los cebos y las trampas con cebos han sido registrados para ser utilizados en el país correspondiente.

  NOTA: pueden utilizarse trampas con mecanismos de resorte dentro de las edificaciones, pero no pueden contener cebos.

! ❒ La persona responsable a cargo se adhiere a un programa de control y monitoreo de plagas. (**DEBE** seleccionar una de las dos opciones que se detallan a continuación y completar las viñetas relacionadas):

❒ **Programa externo de control de plagas**	❒ **Programa interno de control de plagas**
! ● La persona responsable a cargo contrata una compañía externa de control de plagas autorizada, para monitorear los emplazamientos de producción y las edificaciones (cuando se utilizan). La compañía le provee a la persona responsable a cargo: !	● La persona responsable a cargo implementa un programa contra plagas autogestionado. La persona responsable a cargo asegura lo siguiente:
! ❒ Un contrato/acuerdo/carta de garantía que detalla el nombre de la compañía y el número de licencia del aplicador.	! ❒ No se utilicen cebos (salvo dentro de una trampa) en el interior de los emplazamientos de producción y las edificaciones.
! ❒ Un manual escrito de control de plagas, con los procedimientos, los productos de control de plagas utilizados, el número PCP, la frecuencia (como mínimo una vez al mes) y los métodos utilizados.	! ❒ Los cebos no entren en contacto con el producto.
● La compañía asegura que:	! ❒ Se utilizan productos de control de plagas registrados para uso en el país pertinente y se utilizan de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta.
! ❒ No se utilicen cebos (salvo dentro de una trampa) en el interior de los emplazamientos de producción y las edificaciones.	! ❒ Todos los dispositivos de control de plagas están numerados/rotulados/identificados claramente.
! ❒ Los cebos no entren en contacto con el producto.	! ❒ La ubicación de los dispositivos de control de plagas en el interior y el exterior de las edificaciones se documenta en el formulario (A) Diagrama de las edificaciones y listado de verificación del almacenamiento de agroquímicos O _____
! ❒ Se utilizan productos de control de plagas registrados para uso en el país pertinente y se utilizan de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta.	! ❒ Todos los cebos, las trampas dañadas, las planchas adhesivas usadas y las plagas se desechan en un recipiente cerrado que se coloca en la basura.
! ❒ Todos los dispositivos de control de plagas están numerados/rotulados/identificados claramente.	! ❒ Luego de manipular cebos o desechar plagas, se cumplen las técnicas adecuadas de lavado de manos.
! ❒ La ubicación de los dispositivos de control de plagas en el interior y el exterior de los emplazamientos de producción y las edificaciones se documenta y se suministra a la persona responsable a cargo.	! ❒ La persona responsable a cargo documenta el número PCP en el formulario (E) Control de plagas para los emplazamientos de producción y las edificaciones O _____ _____
! ❒ Todos los cebos, las trampas dañadas, las planchas adhesivas usadas y las plagas se desechan en un recipiente cerrado que se coloca en la basura.	
! ❒ Luego de cada visita programada, se suministra un registro detallado de los hallazgos y se sugieren medidas de control.	
! ❒ Luego de cada visita, la persona responsable a cargo revisa el registro que deja la compañía y lo firma para confirmar las actividades.	! ❒ Anualmente: la persona responsable a cargo describe el programa de control de plagas en el formulario (E) Control de plagas para los emplazamientos de producción y las edificaciones O _____ _____
! ❒ La persona responsable a cargo archiva todos los registros en la pestaña: Registros de control de plagas externo O _____ _____	! ❒ Como mínimo una vez al mes (cuando se utiliza): la persona responsable a cargo controla el programa contra plagas y documenta los hallazgos en el formulario (M) Monitoreo de plagas para los emplazamientos de producción y las edificaciones O ____ _____
❒ Anualmente: la persona responsable a cargo revisa el programa de la compañía (procedimientos, numeración de los dispositivos, frecuencia de verificación, etc.) para corroborar su efectividad.	❒ Si se observa un problema persistente, un patrón o un aumento en la población de las plagas, la persona responsable a cargo toma medidas correctivas o solicita asesoramiento experto sobre opciones de control alternativas.

14.2 Almacenamiento

❍ Se almacenan productos de control de plagas en las instalaciones.

Si se ha seleccionado el círculo que antecede, siga a continuación.
De lo contrario, proceda a la sección 15: Agua (para canales y limpieza).

REQUISITO	*Los productos de control de plagas deben almacenarse en áreas designadas y en condiciones adecuadas.*

PROCEDIMIENTOS:

! ❒ Anualmente: la persona responsable a cargo documenta el sitio donde se almacenan los productos de control de plagas en el formulario (A) Diagrama de las edificaciones y listado de verificación del almacenamiento de agroquímicos O _____

- La persona responsable a cargo almacena los productos de control de plagas:
  - ❒ Separados del producto y los materiales de embalaje.
  - ❒ En un sitio cubierto, limpio y seco, si fuera necesario.
  - ❒ Con las etiquetas/la identificación intacta y legible, si corresponde [por ej., el(los) ingrediente(s) activo(s), la concentración, el nro. PCP].
  - ❒ De modo que se mantenga la integridad de los recipientes y su contenido.

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

15. Agua (para canales y limpieza)

Formularios requeridos	A, F, N1, N2

FUNDAMENTOS:

En las operaciones puede utilizarse agua por varias razones, siguiendo distintas prácticas. Es importante evaluar la calidad del agua, dado que puede representar una fuente de contaminación biológica y química. Cuando se sumergen tomates calientes en agua fría, es posible que los tomates absorban algo de agua hacia el interior. Es importante mantener la calidad y la temperatura del agua siempre que se sumergen en ella tomates, puesto que no puede lavarse la contaminación que ingresa al interior.

- ❍ Se utiliza agua para transportar, lavar o enjuagar productos.
- ❍ Se utiliza para aplicar agroquímicos luego de la cosecha.
- ❍ Se utiliza para "Otros materiales" (consulte la definición del glosario).
- ❍ Se utiliza agua para limpiar equipo, recipientes, edificaciones, etc.
- ❍ Se utiliza agua en las instalaciones de higiene personal para lavarse las manos.

*Si ha marcado **ALGUNO** de los círculos que anteceden, prosiga a continuación.*
De lo contrario, proceda a la sección 16: Hielo.

****NOTA: el agua (para los canales y para la limpieza) no debe utilizarse en las operaciones de FRUTAS PEQUEÑAS* a menos que se utilice para limpieza (equipo, edificios, contenedores, etc.) o para lavarse las manos en las instalaciones de higiene personal.**

AVISO IMPORTANTE	**Se presume que en todo el Manual TODOS los requisitos (junto con sus procedimientos) deben interpretarse en el marco de la seguridad alimentaria. Los riesgos surgen de los peligros en el "contacto directo" con el producto O aquellos que pueden tener "un impacto en la seguridad alimentaria a causa de la contaminación cruzada".**

15.1 Evaluación del agua

REQUISITO	*Debe identificarse la fuente de agua y deben evaluarse los posibles peligros. También es necesario establecer e implementar las medidas preventivas necesarias para prevenir la contaminación biológica (bacterias patógenas, parásitos, virus) y química.*

PROCEDIMIENTOS:

❒ La persona responsable a cargo nunca utiliza aguas residuales no tratadas.

❒ La persona responsable a cargo asegura que todos los sistemas de suministro de agua potable no estén interconectados con ningún otro sistema de agua, a menos que se tomen medidas para eliminar todo posible riesgo de contaminación del producto como resultado de la interconexión.

❒ Si se produce una circunstancia inusual que provoque la contaminación del agua (por ej., un derrame de químicos, la filtración de un pozo, inundación en la superficie, una advertencia municipal de hervir el agua), la persona responsable a cargo no utiliza el agua hasta que sea posible remediar la situación para eliminar la contaminación o las pruebas (si fuera posible, es decir, se conoce el contaminante [por ej., un agroquímico] y hay pruebas disponibles) indiquen que es seguro hacerlo.

! ● Anualmente: completando o actualizando el formulario (F) Evaluación del agua (para canales y limpieza) O _____ ___, la persona responsable a cargo:

- ! ❒ Identifica las fuentes de agua.
- ! ❒ Describe el uso para el cual se destina cada fuente.

! ❒ Describe el método de aplicación.
! ❒ Evalúa los posibles peligros de cada fuente teniendo en cuenta el uso.
! ❒ Establece la acción adecuada o las medidas preventivas necesarias para controlar los peligros.

Para asistir en la evaluación, DEBE cumplirse con lo siguiente:

Nota: *las muestras compuestas pueden ofrecer una alternativa para las pruebas de verificación del agua. Consulte el apéndice G: Pruebas de agua 4. Muestras compuestas de agua, para obtener más detalles.*

Nota: Agua potable: agua que se ajusta a los parámetros de los Lineamientos Canadienses de Calidad del Agua para la Calidad del Agua Potable (los parámetros biológicos consisten en un total de 0 coliformes y 0 *E. coli*).

Agua de pozo privado *(si no corresponde, proceda a la siguiente subsección: Agua municipal.)*

! ● Al menos dos veces al año (luego de la fecha de inicio de sus operaciones): si el agua proviene de un pozo privado, la persona responsable a cargo realiza pruebas para verificar el total de coliformes y la ausencia de *E. coli*, en un laboratorio acreditado, que utiliza métodos de toma de muestras y de análisis adecuados para efectuar los análisis de conformidad con los requisitos correspondientes de ISO/IEC 17025, a fin de asegurar que el agua del pozo es potable. (Archivar en la pestaña: Resultados de las pruebas.) *Consulte el apéndice G -- pruebas de agua*
  ! ❒ Una vez antes de usar el agua.
  ! ❒ Al menos una vez más durante la temporada, para asegurar que el agua continúa siendo potable.

❒ La persona responsable a cargo asegura que se toma la muestra de agua del sitio correcto (por ej., el equipo, el grifo, la cisterna/el tanque de almacenamiento, etc.).

Agua municipal:*(si no corresponde, proceda a la siguiente subsección: Agua superficial.)*

Nota: *se presume que el agua municipal es potable, por lo tanto, no es necesario realizar pruebas, A MENOS que se almacene (sección 15.2), se trate (sección 15.3), se recicle/recircule o sea necesario tomar una prueba en el equipo. Posiblemente no sea necesario efectuar pruebas aún en esas circunstancias. Por ello, lea detenidamente toda la sección 15. En los países donde los parámetros de potabilidad del agua municipal son diferentes de los requisitos de CanadaGAP para el "agua potable" de un Total de 0 coliformes y 0 E. coli, el agua municipal debe analizarse para asegurar que se cumplan los parámetros de CanadaGAP.*

❒ Si la municipalidad suministra el agua, la persona responsable a cargo recibe un aviso si el agua se ha contaminado, detallando el(los) método(s) de tratamiento adecuado(s).

Agua superficial *(si no corresponde, proceda a la siguiente subsección: Agua para enfriar, transportar y lavar productos.)*

! ● Si el agua proviene de una fuente superficial, la persona responsable a cargo:
  ! ❒ Sigue un programa de tratamiento del agua para hacerla potable, de conformidad con la sección 15.3: Tratamiento, que se detalla a continuación.
  ! ● Al menos dos veces al año (luego de la fecha de inicio de sus operaciones) - se realizan pruebas del agua tratada para verificar el total de coliformes y la ausencia de *E. coli,* en un laboratorio acreditado, que utiliza métodos de toma de muestras y de análisis adecuados para efectuar los análisis de conformidad con los requisitos correspondientes de *ISO/IEC* 17025, a fin de asegurar que el agua tratada es potable. (Archivar en la pestaña: Resultados de las pruebas.) *Consulte el apéndice G -- pruebas de agua*
    ! ❒ Una vez antes de usar el agua.
    ! ❒ Al menos una vez más durante la temporada, para asegurar que el agua continúa siendo potable.

Agua para transportar y lavar productos (EXCEPTO PARA LAS FRUTAS PEQUEÑAS*) *(Si no corresponde, proceda a la siguiente subsección: Agua de enjuague final.)*

PARA verduras combinadas, brócoli, coliflor, coles y coles de Bruselas	***PARA verduras de hojas y crucíferas (EXCEPTO POR brócoli, coliflor, coles y coles de Bruselas)***
! ❒ El agua que se utiliza para llenar o reabastecer los canales, los tanques de descarga, las cubetas, los tambores o los pozos provienen de una **fuente potable.** ! ❒ El agua que se utiliza para transportar o lavar se **mantiene potable** si es el agua final que entra en contacto con el producto (es decir, no hay un enjuague final) *(solo marcar si corresponde).*	! ❒ El agua se **mantiene potable** en todo momento ! ❒ El agua se cambia diariamente (como mínimo) o con mayor frecuencia para disminuir la carga de materia orgánica y solo se utiliza **agua potable** para llenar o reabastecer los canales, los tanques de descarga, los tambores o los pozos.

PARA LOS MELONES ÚNICAMENTE: *(Si no corresponde, proceda a la siguiente subsección: Para los tomates únicamente)*

❒ Si los melones se lavan/transportan, se ha mantenido el agua potable en todo momento; de no haber agua potable, los melones se mantienen secos

PARA melón cantalupo/melón cantalupo europeo ÚNICAMENTE

❒ Si los melones cantalupos/melones cantalupos europeos se lavan/transportan, se toman las medidas (p. ej., se controla su producción, se minimiza la profundidad del agua, etc.) para asegurar que los melones cantalupos/melones cantalupos europeos NO se sumergen totalmente en el agua.

! ❒ **PARA LOS TOMATES ÚNICAMENTE** (*Si no corresponde, proceda a la siguiente subsección:* Agua de enjuague final.) Si no se mantiene la potabilidad y se sumergen los tomates en el agua, la persona responsable a cargo asegura que la temperatura de los tomates (interna central) es al menos 5,5 °C o 10 °F menor que la temperatura del agua (es decir, la temperatura del agua es al menos 5,5 °C o 10 °F mayor que la de los tomates) y documenta esta actividad en el formulario (N2) Control y monitoreo de la temperatura del agua O _____

_____

Consulte el apéndice L -- Control de la temperatura interna de los productos y de la temperatura del agua y uso del termómetro (ejemplo), para obtener instrucciones sobre cómo verificar la temperatura interna de los tomates.

Consulte la siguiente información para obtener ayuda con la evaluación:

1. *Es posible que sea necesario eliminar el calor de los tomates que arriban directamente del emplazamiento de producción.*
2. *Es posible que los tomates arriban directamente del almacenamiento en frío no presenten un riesgo.*
3. *El agua que se mantiene potable no representa un riesgo.*
4. *El agua puede calentarse para asegurar que su temperatura sea **al menos** 5,5 °C o 10 °F superior a la de los tomates.*

Nota: *si no se mantuvo la potabilidad del agua Y no se controló la temperatura del producto/agua, entonces se desechan TODOS los tomates. No es posible lavarlos/enjuagarlos nuevamente, puesto que probablemente los patógenos ya hayan ingresado al interior y en ese caso no pueden lavarse/enjuagarse.*

❒ Se verifica que los termómetros son el tipo apropiado para su uso previsto y se revisa su precisión y se calibran o reemplazan, según sea necesario. Consulte la *sección 8.3: Calibración* y el *apéndice L: Monitoreo de la temperatura interna de los productos y de la temperatura del agua y uso del termómetro (ejemplo),* para los lineamientos sobre cómo verificar la precisión del termómetro.

Agua para aplicación poscosecha de agroquímicos (EXCEPTO PARA LAS FRUTAS PEQUEÑAS*) *(Si no corresponde continúe a la siguiente subsección: Agua de enjuague final)*

! ❒ El agua para la aplicación poscosecha de agroquímicos (por ej., durante el embalaje, antes, durante y luego del almacenamiento, durante la retención, etc.) proviene de una **fuente potable.**

! ❒ El agua que se utiliza para la aplicación poscosecha de agroquímicos se **mantiene potable** si consiste en el agua de contacto final con el producto (es decir, no hay un enjuague final) (*seleccionar únicamente si corresponde).*

! ● Al menos dos veces al año (luego de la fecha de inicio de sus operaciones): si se aplican agroquímicos luego de la cosecha, la persona responsable a cargo efectúa pruebas del agua (aún si se trata de una fuente municipal) para verificar el total de coliformes y la ausencia de *E. coli* en un laboratorio acreditado, que utiliza métodos de toma de muestras y de análisis adecuados para efectuar los análisis de conformidad con los requisitos correspondientes de *ISO/IEC* 17025, para garantizar la potabilidad del agua. (Archivar en la pestaña: Resultados de las pruebas.) *Consulte el apéndice G -- Pruebas de agua*

  ! ❒ Una vez antes de usar el agua.

  ! ❒ Al menos una vez más durante la temporada, para asegurar que el agua continúa siendo potable.

! ❒ La persona responsable a cargo asegura que la muestra de agua se toma directamente del equipo de aplicación cuando se intenta verificar la potabilidad.

Nota: *si hay varias líneas de embalaje y varios equipos de aplicación de químicos (por ej., conjuntos de boquillas en cada línea de embalaje en lugar de boquillas individuales), deben realizarse pruebas de TODOS dos veces. La contaminación puede producirse en el equipo mismo, lo cual debe evaluarse.*

Nota: *consulte la sección 6 Agroquímicos para obtener información sobre los requisitos de los agroquímicos.*

Agua de enjuague final (EXCEPTO PARA LAS FRUTAS PEQUEÑAS*) *(Si no corresponde, proceda a la siguiente subsección: Agua para limpiar.)*

PARA verduras combinadas, brócoli, coliflor, coles y coles de Bruselas	***PARA verduras de hojas y crucíferas (EXCEPTO POR brócoli, coliflor, coles y coles de Bruselas)***
! ❒ Si el agua que se utiliza para transportar o lavar el producto **no se ha mantenido potable**, la persona responsable a cargo realiza un **enjuague final con agua potable**	❒ Si el agua se ha utilizado para transportar o lavar el producto (incluso si se ha mantenido potable), la persona responsable a cargo realiza un **enjuague final con agua potable**

PARA TODOS LOS PRODUCTOS (**EXCEPTO PARA** FRUTAS PEQUEÑAS*)

❒ Si la persona responsable a cargo utiliza agua únicamente para el enjuague final, el agua es potable.

! ● Al menos dos veces al año (luego de la fecha de inicio de sus operaciones): si se realiza un enjuague final, la persona responsable a cargo efectúa pruebas del agua para verificar el total de coliformes y la ausencia de *E. coli* en un laboratorio acreditado, que utiliza métodos de toma de muestras y de análisis adecuados para efectuar los análisis de conformidad con los requisitos correspondientes de *ISO/IEC* 17025, para garantizar la potabilidad del agua (aún si proviene de

una fuente municipal). (Archivar en la pestaña: Resultados de las pruebas.) *Consulte el apéndice G -- pruebas de agua*

- ❒ Una vez antes de usar el agua.
- ❒ Al menos una vez más durante la temporada, para asegurar que el agua continúa siendo potable.

❒ La persona responsable a cargo asegura que la muestra de agua se tome directamente del equipo de enjuague (a menos que se utilice una manguera para enjugar el producto; en ese caso la muestra puede tomarse de la fuente de agua) cuando se intenta verificar la potabilidad.

Nota: *si hay varias líneas de embalaje y varios equipos de enjuague (por ej., conjuntos de boquillas en cada línea de embalaje en lugar de boquillas individuales, mangueras, etc.), deben realizarse pruebas de TODOS dos veces. La contaminación puede producirse en el equipo mismo, lo cual debe evaluarse.*

Agua para "Otros materiales" (consulte el glosario para obtener la definición) (EXCEPTO PARA FRUTAS PEQUEÑAS*) *(Si no corresponde, proceda a la siguiente subsección: Agua para humedecer/rociar, etc.)*

❒ La persona responsable a cargo utiliza **agua potable** para "otros materiales".

- Al menos dos veces al año (luego de la fecha de inicio de sus operaciones): la persona responsable a cargo realiza pruebas del agua para verificar el total de coliformes y la ausencia de *E. coli,* en un laboratorio acreditado, que utiliza métodos de toma de muestras y de análisis adecuados para efectuar los análisis de conformidad con los requisitos correspondientes de *ISO/IEC* 17025, a fin de asegurar la potabilidad del agua. (Archivar en la pestaña: Resultados de las pruebas.) *Consulte el apéndice G: Pruebas de agua.*
  - ❒ Una vez antes de usar el agua.
  - ❒ Al menos una vez más durante la temporada, para asegurar que el agua continúa siendo potable.

❒ La persona responsable a cargo asegura que la muestra de agua se tome directamente del equipo de aplicación cuando se intenta verificar la potabilidad.

Nota: consulte la sección 19.5 para obtener los requisitos para "Otros materiales"

Nota: si se utilizan/aplican "otros materiales" con el agua agrícola (por ej., adyuvantes con los agroquímicos) entonces no es necesario que el agua sea potable.

Agua para limpiar (equipo, edificaciones, recipientes, recipientes para almacenar agua, etc., y para lavarse las manos en las instalaciones de higiene personal)

- La persona responsable a cargo utiliza **agua potable**:
  - ❒ para limpiar las edificaciones, el equipo, los recipientes, etc.,
  - ❒ En las instalaciones de higiene personal para el lavado de manos.

- Al menos dos veces al año (luego de la fecha de inicio de sus operaciones): la persona responsable a cargo realiza pruebas del agua para verificar el total de coliformes y la ausencia de *E. coli*, en un laboratorio acreditado, que utiliza métodos de toma de muestras y de análisis adecuados para efectuar los análisis de conformidad con los requisitos correspondientes de *ISO/IEC* 17025, a fin de asegurar la potabilidad del agua. (Archivar en la pestaña: Resultados de las pruebas.) *Consulte el apéndice G: Pruebas de agua.*
  - ❒ Una vez antes de usar el agua.
  - ❒ Al menos una vez más durante la temporada, para asegurar que el agua continúa siendo potable.

❒ La persona responsable a cargo asegura que se toma la muestra de agua del sitio correcto (por ej., el equipo, el grifo, la cisterna/el tanque de almacenamiento, etc.).

15.2 Almacenamiento

❍ Se almacena agua para transporte y almacenamiento, *proceda a continuación. De lo contrario, proceda a la sección 15.3: Tratamiento.*

REQUISITO	*Las cisternas, los tanques o los contenedores que se utilizan para almacenar agua pueden ser una fuente de contaminación. El agua debe almacenarse en cisternas, tanques o contenedores limpios.*

PROCEDIMIENTOS:

Nota: *el agua para lavarse las manos almacenada en tanques permanentes (por ej., dentro de los baños portátiles o instalaciones independientes) no se considera potable A MENOS QUE:*

- se realice una prueba del agua del tanque cada vez que se lo llena para confirmar que sea potable, O

- se trate el agua y se realicen pruebas para confirmar que se mantiene la potabilidad con el tratamiento, de conformidad con los procedimientos detallados en la sección 15.3 Tratamiento *O*

- el tanque se mantenga limpio, se cumplan los procedimientos de llenado y se realicen pruebas del agua para confirmar la potabilidad, de conformidad con los procedimientos detallados en la sección 15.2 Almacenamiento.

Nota: si el agua almacenada se trata de conformidad con los procedimientos detallados en la sección 15.3 Tratamiento, entonces no se aplican los requisitos detallados en la sección 15.2 Almacenamiento (p. ej., los procedimientos de limpieza y relleno ya no son necesarios puesto que el tratamiento apropiado del agua sucede DESPUÉS de que se hayan completado estas actividades, las cuales mitigan cualesquiera riesgos que puedan haber presentado).

❒ Anualmente: la persona responsable a cargo documenta la ubicación del almacenamiento/tanque/contenedor/cisterna de agua en el formulario (A) Diagrama de las instalaciones y listado de verificación del almacenamiento de agroquímicos O _____

_____

! ● Anualmente (antes del uso) y mensualmente (durante el uso): la persona responsable a cargo asegura que el almacenamiento/tanque/cisterna/contenedor de agua se limpia:

Procedimiento de limpieza:

❒ Lavado con (seleccione al menos una de las siguientes opciones):
- ❒ Agua y fricción (por ej., lavado a presión, frotar, cepillar).
- ❒ Agua y desinfectante (por ej., cloro, amonio cuaternario).
- ❒ Agua y jabón.

❒ Describa las instrucciones de limpieza paso por paso [incluya todos los jabones o desinfectantes, las concentraciones y el equipo que se utiliza (consulte el apéndice B: *Cloración del agua para transporte por agua y para limpiar las frutas y las verduras frescas y el equipo (ejemplo), para obtener ejemplos de soluciones de cloro para limpiar el equipo, apéndice H: Limpiar y tratar las cisternas (ejemplo) y apéndice N: Procedimientos operativos estándar de desinfección (SSOP) (ejemplo)*.

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

8. _____

[Al completar la descripción que antecede, finaliza el Procedimiento operativo estándar de desinfección (SSOP) para la limpieza del almacenamiento/tanque/contenedor/cisterna de agua.]

! ❒ Anualmente (antes del uso) y mensualmente (durante el uso): la persona responsable a cargo documenta la limpieza del almacenamiento del agua en el Formulario (I) Limpieza, mantenimiento y calibración del equipo O _____

_____

- Cada vez que se llena el tanque/la cisterna/el contenedor, la persona responsable a cargo asegura que:

  ❒ Se suministre una descripción paso a paso de las instrucciones de llenado para todas las fuentes de agua utilizadas:

  Se identifique la fuente de agua: _____

  1. _____

  2. _____

  3. _____

  4. _____

  5. _____

  6. _____

  7. _____

  8. _____

  [Al completar la descripción que antecede, finaliza el Procedimiento operativo estándar (SOP) para llenar el almacenamiento/el tanque/el contenedor/la cisterna de agua.

  Complete un SOP diferente para cada fuente de agua, tipo de tanque/contenedor/cisterna o mecanismo de llenado.]

- La persona responsable a cargo asegura lo siguiente:
  ❒ El mecanismo de llenado (por ej., la manguera) no sea una fuente de contaminación.

❒ Los empleados que llenan el tanque/la cisterna/los contenedores no sean una fuente de contaminación.

- Durante el llenado:
  - ❒ No se produce contaminación a causa de fuentes externas (por ej., mangueras sucias, la abertura o la tapa del tanque no se encuentran limpias).
  - ❒ El tanque/la cisterna/el contenedor debe cerrarse inmediatamente luego de llenarse.
  - ❒ La parte del tanque/la cisterna/el contenedor por donde se vacía el agua (por ej. la llave, el grifo, la abertura, etc.) se mantiene libre de contaminación.

! - Independientemente del tipo de fuente de agua (por ej., de lluvia, municipal, pozo de agua privado), al menos dos veces al año (luego de la fecha de inicio de sus operaciones) y luego de circunstancias excepcionales, la persona responsable a cargo efectúa pruebas del agua de la cisterna/el tanque/el contenedor para verificar el total de coliformes y la ausencia de *E. coli* en un laboratorio acreditado, que utiliza métodos de toma de muestras y de análisis adecuados para efectuar los análisis de conformidad con los requisitos correspondientes de *ISO/IEC*ISO 17025, para garantizar la potabilidad del agua. (Archivar en la pestaña: Resultados de las pruebas). Consulte el *apéndice* G -- *Pruebas de agua*
  - ! ❒ Luego de la limpieza, pero antes del uso.
  - ! ❒ Al menos una vez más durante la temporada, para asegurar que el agua continúa siendo potable.
  - ! ❒ Luego de circunstancias inusuales.

❒ La persona responsable a cargo asegura que la muestra de agua se tome directamente de la cisterna/el tanque/el contenedor cuando se intenta verificar la potabilidad.

❒ La persona responsable a cargo asegura que el tanque de almacenamiento de agua, el contenedor o la cisterna tengan una tapa, no tengan óxido y se encuentren cerrados cuando no se utilizan y protegidos contra la contaminación.

15.3 Tratamiento

REQUISITO	*Debe controlarse y monitorearse el tratamiento del agua (para transporte y limpieza) con cloro, a fin de garantizar concentraciones de químicos adecuadas o el funcionamiento apropiado del equipo y para prevenir la contaminación tanto biológica (por ej., bacterias patógenas, parásitos y virus) como química del producto.*

PROCEDIMIENTOS:

❍ Se trata el agua, *proceda a continuación.*
De lo contrario, proceda a la sección 16: Hielo.

! - Cuando se trata el agua, la persona responsable a cargo *(seleccione según corresponda)*:

! ❒ Sigue las instrucciones en el *apéndice* A – Tratamiento de choque con cloro del agua de pozo (ejemplo) O _____

_____

! ❒ Sigue las instrucciones del *apéndice* B -- *Cloración del agua para transporte por agua y para limpiar las frutas y las verduras frescas y el equipo (ejemplo)* O _____

_____

! ❒ *Sigue las instrucciones del apéndice H: limpiar y tratar las cisternas (ejemplo) O* _____

_____

! ❒ Otras instrucciones *(especifique o describa)*: _____

_____

_____

! ❒ Utiliza un método alternativo en lugar de cloración (por ej., peróxido de hidrógeno, ozono, luz ultravioleta, ósmosis inversa) de acuerdo con las instrucciones del fabricante (*describa el método):* _____

_____

_____

_____

! ❒ Documenta el control y el monitoreo del tratamiento alternativo del agua en (*indique el nombre y la ubicación del formulario*): _____

_____

(Archivar en la pestaña: _____)

Nota: *obtenga asesoramiento profesional o experto sobre el ajuste y el monitoreo correctos de los sistemas alternativos de tratamiento del agua.*

! ❒ Si se agregan productos de tratamiento del agua (por ej., cloro) de forma manual y se controla el tratamiento con tiras de cloro/pH o PRO, la persona responsable a cargo establece un procedimiento operativo estándar siguiendo las instrucciones en el *apéndice B -- Cloración del agua para transporte por agua y para limpiar las frutas y las verduras frescas y el equipo (ejemplo):*_____ Y completa la columna de la derecha en la tabla que aparece a continuación.

Volumen del agua en el sistema o tanque de lavado:	_____
Tratamiento de agua usado (por ej., *5,25% blanqueador doméstico*):	_____
Cantidad inicial de químico de tratamiento que se agregó y concentración deseada (ppm) (por ej., ¾ de taza de cloro cada 50 galones para lograr 50 ppm):	_____
¿Qué utiliza para controlar los niveles (por ej., tiras de cloro/pH, PRO?	_____
¿Con qué frecuencia verifica los niveles de tratamiento (por ej., una vez por hora cuando se utiliza)?	_____
¿Con qué frecuencia se cambia el agua (por ej., diariamente, semanalmente)?	_____
¿Cuál es el nivel deseado (para el PRO/el cloro/el pH)?	PRO = 700 o más; pH = 6-0-7,5; cloro libre = de 2 a 7 ppm. Otro:
Medidas tomadas si:	

El PRO es de 650-700 (por ej., agregar 3/4 de taza de cloro cada 50 galones).	Agregar:_____ Verificar nuevamente el PRO/cloro libre/el pH y documentarlo en el formulario N1 o_____
El PRO es inferior a 650 o el cloro libre es menor que 2 ppm (por ej., agregar 2 tazas de cloro).	Agregar:_____ Desechar o lavar nuevamente todo el producto que haya entrado en contacto con el agua contaminada (LOS TOMATES/MELONES CANTALUPOS/ MELONES CANTALUPOS EUROPEOS deben eliminarse).

! ❒ Diariamente (para cloración): la persona responsable a cargo controla y monitorea (según corresponda) los niveles de cloro/pH/potencial de reducción de la oxidación (PRO) del agua y los documenta en el formulario (N1) Monitoreo y control del tratamiento del agua O

! ❒ Diariamente (para tratamientos de agua alternativos): la persona responsable a cargo controla que el equipo funcione correctamente y lo documenta en (*indique el nombre y la ubicación del formulario*): _____

(Archivar en la pestaña: _____)

! ● Al menos dos veces al año (luego de la fecha de inicio de sus operaciones): la persona responsable a cargo realiza pruebas del agua para verificar el total de coliformes y la ausencia de *E. coli*, en un laboratorio acreditado, que utiliza métodos de toma de muestras y de análisis adecuados para efectuar los análisis de conformidad con los requisitos correspondientes de *ISO/IEC*17025, a fin de asegurar la potabilidad del agua. (Archivar en la pestaña: *Resultados de las pruebas.) Consulte el apéndice G -- pruebas de agua y apéndice B: Cloración del agua para transporte por agua y para limpiar las frutas y las verduras frescas y el equipo (ejemplo).*

  ! ❒ Una vez antes de usar el agua.

  ! ❒ Al menos una vez más durante la temporada, para asegurar que el agua continúa siendo potable.

❒ La persona responsable a cargo asegura que la muestra de agua se tome directamente del equipo cuando se intenta verificar la potabilidad.

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

16. Hielo.

Formularios requeridos	N/A

Esta sección no corresponde a las operaciones de invernadero.

17. Materiales de embalaje

Formularios requeridos	A, I, Q

(PARA VENTAS AL POR MAYOR: corresponden ÚNICAMENTE las subsecciones sobre 'Accesorios de embalaje')

FUNDAMENTOS:

Los materiales de embalaje que no se manipulan o almacenan correctamente pueden contribuir a la contaminación biológica, química y física del producto.

- ❍ En las instalaciones hay materiales de embalaje para producto cosechado, con o sin producto en el interior.
- ❍ En las instalaciones hay materiales de embalaje listos para la venta, con o sin producto en el interior.
- ❍ En las instalaciones hay accesorios de embalaje (incluidos aquellos que se utilizan para las actividades de VENTAS AL POR MAYOR).

*Si ha marcado **ALGUNO** de los círculos que anteceden, prosiga a continuación.*
De lo contrario, proceda a la sección 18: Cultivo y cosecha.

AVISO IMPORTANTE	**Se presume que en todo el Manual TODOS los requisitos (junto con sus procedimientos) deben interpretarse en el marco de la seguridad alimentaria. Los riesgos surgen de los peligros en el "contacto directo" con el producto O aquellos que pueden tener "un impacto en la seguridad alimentaria a causa de la contaminación cruzada".**

17.1 Compra y recepción

REQUISITO	*Los materiales de embalaje deben obtenerse teniendo conocimiento de su origen y deben ser adecuados para embalar productos.*

PROCEDIMIENTOS:

Materiales de embalaje para productos cosechados

- La persona responsable a cargo compra o selecciona materiales que:
  - ❒ No tienen objetos que puedan incrustarse en el producto (por ej., materiales en buen estado, sin astillas, vidrio).
  - ❒ Están limpios y sin desechos (por ej., de otros cultivos, desechos orgánicos, basura).
  - ❒ No han sido utilizados para ningún otro propósito que pueda representar una fuente de contaminación (por ej., para cargar herramientas, pertenencias personales, agentes de limpieza, agroquímicos, materiales de mantenimiento).

❒ La persona responsable recibe únicamente los materiales que se compraron o seleccionaron.

Materiales de embalaje listos para la venta (primarios y secundarios)

❒ Cuando se compran o seleccionan materiales de embalaje, la persona responsable a cargo conoce su origen (es decir, están fabricados con componentes que no representan una fuente de contaminación).

❒ PARA TODOS LOS PRODUCTOS EXCEPTO LOS MELONES DE CÁSCARA LISA, LAS CALABAZAS DE INVIERNO Y LAS CALABAZAS *(Si no corresponde, proceda a PARA TODOS LOS PRODUCTOS a continuación.)*

- La persona responsable a cargo compra o selecciona materiales **primarios** (por ej., cajas almeja, bolsas, cajas) (seleccione una de las siguientes opciones):
  - ❒ nuevos O
  - ❒ si se reutilizan, se colocan revestimientos nuevos (***nota***: *los revestimientos se consideran accesorios de embalaje, no materiales primarios)* a menos que los materiales no sean porosos y se laven antes del uso (consulte la sección 17.2).

PARA TODOS LOS PRODUCTOS

❒ La persona responsable compra o selecciona materiales primarios (por ej., bandejas portadoras) que no contienen objetos sueltos, que puedan incrustarse en los productos (por ej., astillas, vidrio).

❒ La persona responsable a cargo recibe únicamente los materiales de embalaje que se compraron o seleccionaron.

Nota: *para los materiales consulte el apéndice D: Listados de referencia: Materiales de embalaje, tintas, lubricantes, materiales de mantenimiento, desinfectantes, productos para el tratamiento del agua y aditivos incidentales para los alimentos.*

Accesorios de embalaje

❒ Cuando se compran o seleccionan accesorios de embalaje, la persona responsable a cargo conoce su origen (es decir, están fabricados con componentes que no representan una fuente de contaminación química o física).

❒ La persona responsable a cargo compra o selecciona accesorios de embalaje nuevos (por ej., revestimientos, bandejas, sujetadores, etiquetas, bandas sujetadoras) si entran en contacto directo con el producto.

❒ La persona responsable a cargo recibe únicamente los accesorios de embalaje que se compraron o seleccionaron.

Nota: *para los accesorios de embalaje consulte el apéndice D: Listados de referencia: Materiales de embalaje, tintas, lubricantes, materiales de mantenimiento, desinfectantes, productos para el tratamiento del agua y aditivos incidentales para los alimentos.*

17.2 Uso de los materiales de embalaje

REQUISITO	*Los materiales de embalaje para el producto cosechado deben limpiarse y mantenerse y repararse correctamente antes del uso, y los materiales de embalaje listos para la venta primarios y secundarios y los accesorios no deben representar una fuente de contaminación.*

PROCEDIMIENTOS:

a) Materiales de embalaje para productos cosechados

! ● Anualmente (antes del primer uso): la persona responsable a cargo asegura que los materiales se limpien mediante:

Procedimiento de limpieza *(seleccione al menos una de las opciones a continuación):*

- ❒ Lavado con (seleccione al menos una de las siguientes opciones):
  - ❑ Agua y fricción (por ej., lavado a presión, frotar, cepillar).
  - ❑ Agua y desinfectante (por ej., cloro, amonio cuaternario).
  - ❑ Agua y jabón.

O

- ❒ Limpieza en seco (por ej., escoba, cepillo, aire).

O

- ❒ Un tercero (por ej., una planta de embalaje o una cooperativa que suministra los recipientes que se limpian de conformidad con alguno de los procedimientos que anteceden).

❒ Describa las instrucciones de limpieza paso por paso [incluya todos los jabones o desinfectantes, las concentraciones y el equipo que se utiliza (*consulte el apéndice B: Cloración del agua para transporte por agua y para limpiar las frutas y las verduras frescas y el equipo (ejemplo), para obtener ejemplos de soluciones de cloro para limpiar el equipo y el apéndice N:* Procedimientos operativos estándar de desinfección (SSOP) (ejemplo) O recibe una carta de garantía del tercero que limpia los materiales de embalaje (una carta por proveedor por temporada). (Archivar en la pestaña: Certificados/cartas de garantía):

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

8. _____

[Al completar la descripción que antecede concluirá con el Procedimiento operativo estándar de desinfección (SSOP) para la limpieza de los materiales de embalaje.]

❒ La persona responsable a cargo documenta la limpieza de los materiales en el formulario (I) Limpieza, mantenimiento y calibración del equipo O _____

- La persona responsable a cargo utiliza materiales:
  - ❒ No tienen objetos que puedan incrustarse en el producto (por ej., materiales en buen estado, sin astillas, vidrio).
  - ❒ Están limpios y sin desechos (por ej., de otros cultivos, desechos orgánicos, basura).
  - ❒ Que no han sido utilizados para ningún otro propósito que pueda representar una fuente de contaminación (por ej., para cargar herramientas, pertenencias personales, agentes de limpieza, agroquímicos, materiales de mantenimiento o se usaron previamente para cosechar otros cultivos, que puedan tener residuos de agroquímicos que posiblemente contaminen el producto).
  - ❒ Todos los materiales utilizados para otro propósito se marcan claramente (por ej., con pintura), de modo que luego no se utilicen para los productos.
  - ❒ Que no han sido retirados de las instalaciones ni llevados al hogar por los empleados.

- Las cubiertas/tapas:
  - ❒ Se mantienen secas.
  - ❒ Se manipulan y almacenan de modo que se prevenga la contaminación (por ej., elevadas del suelo).

❒ La persona responsable a cargo efectúa una inspección visual de los materiales de embalaje antes de cada uso.

❒ La persona responsable de la liberación del producto cosechado rastrea el producto cosechado (por ej., fechas de cosecha o fecha de recepción) utilizando etiquetas en las paletas/los contenedores u otro tipo de identificación.

Nota: consulte la sección 22: Identificación y rastreo, para obtener más información sobre los requisitos de etiquetado.

c) Materiales de embalaje listos para la venta primarios

- La persona responsable a cargo utiliza materiales:
  - ! ❒ Recipientes nuevos o reutilizables que se encuentran en buenas condiciones.
  - ! ❒ Recipientes reutilizables hechos de materiales porosos (por ej., hechos de madera, mimbre, cartón) con un revestimiento nuevo que mantenga la integridad (p. ej., el revestimiento crea una barrera sin agujeros, rasgones, roturas ni fallas, el revestimiento permanece intacto si se moja, el revestimiento no es una fuente de contaminación, etc.) [**para todos los productos excepto los melones de cáscara lisa, las calabazas de invierno y las calabazas]**.
  - ! ❒ Recipientes reutilizables hechos de materiales no porosos (por ej., plástico, acero inoxidable), con un revestimiento nuevo que mantenga la integridad (p. ej., el revestimiento crea una barrera sin agujeros, rasgones, roturas ni fallas, el revestimiento permanece intacto si se moja, el revestimiento no es una fuente de contaminación, etc.) [**para todos los productos excepto los melones de cáscara lisa, las calabazas de invierno y las calabazas]** O que se limpian antes del uso, lavándolos con o través de *(seleccione al menos una de las siguientes cuatro opciones)*:
    - ! ❒ Agua y fricción (por ej., lavado a presión, frotar, cepillar).
    - ! ❒ Agua y desinfectante (por ej., cloro, amonio cuaternario).
    - ! ❒ Agua y jabón.
    - ❒ Un tercero [por ej., recipientes de plástico reutilizables (RPC por sus siglas en inglés)].

! ❒ La persona responsable a cargo describe las instrucciones de limpieza paso por paso [incluya todos los jabones o desinfectantes, las concentraciones y el equipo que se utiliza (*consulte el apéndice: Cloración del agua para transporte por agua y para limpiar las frutas y las verduras frescas y el equipo (ejemplo), para ver las soluciones de cloro sugeridas para limpiar y el apéndice N: Procedimientos operativos estándar de desinfección (SSOP) (ejemplo)] O recibe una carta de garantía del tercero que limpia los materiales de embalaje (una carta por proveedor por temporada). (Archivar en la pestaña: Certificados/cartas de garantía):*

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

8. _____

[Al completar la descripción que antecede concluirá con el Procedimiento operativo estándar de desinfección (SSOP) para la limpieza de los materiales de embalaje.]

- La persona responsable a cargo utiliza materiales:
  - ❒ No se utilizan para ningún otro propósito que pueda representar una fuente de contaminación (por ej., para cargar herramientas, pertenencias personales, agentes de limpieza, agroquímicos, materiales de mantenimiento).
  - ❒ Todos los materiales utilizados para otro propósito se marcan claramente (por ej., con pintura, plumón), de modo que luego no se utilicen para los productos.
  - ❒ Se manipulan de modo que se mantenga su integridad (por ej., protegiéndolos contra el clima y los químicos, apilándolos correctamente, etc.) y prevenga la contaminación cruzada antes del uso y durante el uso (por ej., las cajas se colocan en superficies limpias).
  - ❒ Se mantienen elevados del suelo (por ej., se colocan en planchas de cartón/revestimientos para paletas que no representan una fuente de contaminación), ya sea que se encuentren en el emplazamiento de producción o sobre plataformas y escaleras, puentes de trabajo donde circulan los empleados, etc. (excepto para las calabazas).

    - Etiquetados con la información de identificación correcta (es decir, nombre y dirección) de:
      - ❒ las operaciones que elaboraron el producto **O**
      - ❒ las operaciones que embalaron el producto **O**
      - ❒ la compañía para la cual se elaboró o embaló el producto.

    ❒ Etiquetados con el código de lote (consulte la definición del glosario).
    Nota: consulte el sitio web de la CFIA para obtener más información sobre el código de lote https://inspection.gc.ca/food/toolkit-for-food-businesses/glossary-of-key-terms/eng/1430250286859/1430250287405#a104

    - Etiquetados con la identificación del paquete, si no hay materiales de embalaje secundarios.
      - ❒ Quién elaboró el producto **Y**
      - ❒ cuándo se embaló/reembaló el producto.

Nota: *incluir el identificador de paquete en los materiales de embalaje listos para la venta primarios también puede satisfacer el requisito del código de lote (es decir, la identificación del productor).*

Nota: Consulte la sección 22: Identificación y rastreo, para obtener más información sobre los requisitos de etiquetado

PARA EL REEMBALAJE DE LOS HONGOS ÚNICAMENTE (excepto los enoki) *(Si no corresponde, proceda a la siguiente subsección: PARA TODOS LOS PRODUCTOS.)*

❒ La persona responsable a cargo asegura que, si se utiliza una película de plástico no perforada, se agreguen perforaciones (p. ej., agregando agujeros/líneas en la película)

(*Para obtener más información consulte:* https://www.canada.ca/en/health-canada/services/food-nutrition/legislation-guidelines/guidance-documents/guidance-concerning-packaging-fresh-mushrooms.html).

PARA TODOS LOS PRODUCTOS

! - La persona responsable a cargo efectúa una inspección visual de todos los materiales de embalaje antes de cada uso y asegura que estén:
    - ❒ Limpios (por ej., sin manchas, objetos extraños, posibles fuentes de contaminación, etc.).
    - ❒ En buenas condiciones.
    - ❒ Etiquetados correctamente.
    - ❒ PARA EL REEMBALAJE DE LOS HONGOS ÚNICAMENTE (excepto los enoki) – se perfora la película de plástico.

! ❒ La persona responsable a cargo documenta la inspección de los materiales de embalaje nuevos y reutilizables en el formulario (Q) Embalaje, reembalaje, almacenamiento y corretaje de productos comercializados O _____

! ❒ La persona responsable a cargo documenta la limpieza de los materiales de embalaje reutilizables en el formulario (I) Limpieza, mantenimiento y calibración del equipo O _____

_____

c) Materiales de embalaje listos para la venta secundarios

- La persona responsable a cargo utiliza materiales:
  - ❒ Limpios, sin desechos y en buenas condiciones.
  - ❒ No han sido utilizados para ningún otro propósito que pueda representar una fuente de contaminación (por ej., para cargar herramientas, pertenencias personales, agentes de limpieza, agroquímicos, materiales de mantenimiento).
  - ❒ Todos los materiales utilizados para otro propósito se marcan claramente (por ej., con pintura, plumón), de modo que luego no se utilicen para los productos.
  - ❒ Se manipulan de modo que se mantenga su integridad (por ej., protegiéndolos contra el clima y los químicos, apilándolos correctamente, etc.) y se prevenga la contaminación cruzada antes y durante el uso (por ej., las cajas se colocan sobre superficies limpias).
  - ❒ Se mantienen elevados del suelo (por ej., se colocan en planchas de cartón/revestimientos para palés que no representan una fuente de contaminación), ya sea que se encuentren en el emplazamiento de producción o sobre plataformas, escaleras y puentes de trabajo donde circulan los empleados, etc.

    - Etiquetados (a menos que el recipiente secundario sea transparente, por ej., una bolsa de plástico grande que contiene bolsas más pequeñas de zanahorias etiquetadas)] con la información de identificación correcta (es decir, nombre y dirección) de:
      - ❒ las operaciones que elaboraron el producto **O**
      - ❒ las operaciones que embalaron el producto **O**
      - ❒ la compañía para la cual se elaboró o embaló el producto.

  - ❒ Etiquetados con el código de lote (consulte el glosario para ver la definición).
    Nota: consulte el sitio web de la CFIA para obtener más información sobre el código de lote *https://inspection.gc.ca/food/toolkit-for-food-businesses/glossary-of-key-terms/eng/1430250286859/1430250287405#a104*

    - Etiquetados con la identificación del paquete.
      - ❒ Quién elaboró el producto **Y**
      - ❒ cuándo se embaló/reembaló el producto.

      Nota: *incluir el identificador de paquete en los materiales de embalaje listos para la venta secundarios también puede satisfacer el requisito del código de lote (es decir, la identificación del productor).*

      Nota: Consulte la sección 22: Identificación y rastreo, para obtener más información sobre los requisitos de etiquetado

Si NO se utilizan materiales de embalaje listos para la venta primarios O secundarios, la persona responsable a cargo rotula el palé/la plataforma con:

- La información de identificación correcta (es decir, el nombre y la dirección) de:
  - ❒ las operaciones que elaboraron el producto **O**
  - ❒ las operaciones que embalaron el producto **O**
  - ❒ la compañía para la cual se elaboró o embaló el producto.
- La identificación del paquete:
  - ❒ Quién elaboró el producto **Y**
  - ❒ cuándo se embaló/reembaló el producto.

Nota: Consulte la sección 22: Identificación y rastreo, para obtener más información sobre los requisitos de etiquetado

d) Accesorios de embalaje

❒ La persona responsable a cargo utiliza únicamente accesorios de embalaje nuevos.

❒ La persona responsable a cargo utiliza revestimientos para las paletas cuando entran en contacto directo con el producto (por ej., las cebollas, el puerro, los chalotes, los betabeles, las coles en bolsas de red, etc.).

❒ La persona responsable a cargo puede reutilizar los accesorios de embalaje que no entran en contacto directo con el producto, como los divisores de paletas, las tiras y las cuerdas.

❒ La persona responsable a cargo asegura que las etiquetas de las bandas sujetadoras (por ej., las que sujetan los ramilletes de lechuga, hierbas frescas etc.) indiquen el código de lote (consulte el glosario para ver la definición).

Nota: consulte el sitio web de la CFIA para obtener más información sobre el código de lote
https://inspection.gc.ca/food/toolkit-for-food-businesses/glossary-of-key-terms/eng/1430250286859/1430250287405#a104

17.3 Almacenamiento

❍ Se almacenan materiales de embalaje para productos cosechados en las instalaciones.
❍ Se almacenan materiales de embalaje listos para la venta en las instalaciones.
❍ Se almacenan accesorios de embalaje en las instalaciones.

*Si ha marcado **ALGUNO** de los círculos que anteceden, prosiga a continuación.*
De lo contrario, proceda a la sección 18: Cultivo y cosecha.

REQUISITO	*Los materiales de embalaje deben almacenarse en las áreas designadas y en condiciones adecuadas para prevenir la contaminación biológica, química y física.*

PROCEDIMIENTOS:

! ❒ Anualmente: la persona responsable a cargo documenta la ubicación del almacenamiento de los materiales de embalaje listos para la venta y los accesorios de embalaje en el formulario (A) Diagrama de las edificaciones y listado de verificación del almacenamiento de agroquímicos O ____

Materiales de embalaje para productos cosechados

❒ La persona responsable a cargo los almacena separados de posibles fuentes de contaminación y daño (por ej., equipo, combustibles, agroquímicos).

Materiales de embalaje listos para la venta primarios y secundarios y accesorios

La persona responsable a cargo los almacena:
- ❒ En un lugar limpio, cubierto y seco, elevados del suelo (por ej., sobre un estante o una paleta).
- ❒ Separados de posibles fuentes de contaminación y daño (por ej., productos, agua, equipo, combustibles, agroquímicos, otros artículos no hortícolas, etc.).
- ❒ A una distancia de todas las paredes de al menos 8 cm.

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

18. Cultivo y cosecha

Formularios requeridos	H1, H2, P, Q,

FUNDAMENTOS:

Los productos cosechados antes de los cuatro meses de la aplicación de estiércol pueden ser una fuente de contaminación biológica. Así mismo, los productos cosechados antes de que haya transcurrido el intervalo previo a la cosecha (IPC) pueden ser una fuente de contaminación química. Los procedimientos de liberación de los productos incluyen verificar que hayan transcurrido los intervalos adecuados y evaluar el emplazamiento de producción antes de la cosecha. El producto mismo, los materiales de embalaje y todo aquello que contribuya a la contaminación debe evaluarse antes y durante la cosecha.

- ❍ Se cultiva producto en las instalaciones.
- ❍ Se cosecha producto en las instalaciones.

*Si ha marcado **ALGUNO** de los círculos que anteceden, prosiga a continuación.*
De lo contrario, proceda a la sección 19: Selección, clasificación, embalaje, reembalaje, almacenamiento y corretaje.

AVISO IMPORTANTE	**Se presume que en todo el Manual TODOS los requisitos (junto con sus procedimientos) deben interpretarse en el marco de la seguridad alimentaria. Los riesgos surgen de los peligros en el "contacto directo" con el producto O aquellos que pueden tener "un impacto en la seguridad alimentaria a causa de la contaminación cruzada".**

18.1 Cultivo

Nota: *consulte las secciones 3, 4, 5, 6 y 7 para los requisitos y los procedimientos sobre el uso de insumos durante el período de cultivo.*

18.2 Cosecha

REQUISITO	*El producto debe cosecharse en los períodos adecuados para minimizar la fuente de contaminación. Debe evaluarse el riesgo de los productos, los materiales de embalaje y otras sustancias (por ej., las malezas, los controles biológicos, el agua, el vidrio) de modo que no representen una fuente de contaminación biológica, química o física.*

PROCEDIMIENTOS:

! ● Antes de la cosecha: la persona responsable a cargo consulta los formularios (H1) y (H2) Insumos agronómicos y asegura que:
  - ! ❒ Haya transcurrido un mínimo de 120 días entre la fecha en la que se esparció el estiércol y la cosecha inicial.
  - ! ❒ Se haya cumplido el intervalo previo a la cosecha (IPC) para todas las aplicaciones de agroquímicos.

❒ Antes de la cosecha: la persona responsable a cargo inspecciona el emplazamiento de producción para asegurar que no hay señales de contaminación evidente (por ej., derrames de aceite o químicos, derrames de los inodoros portátiles, inundaciones, intrusiones de animales, etc.).

❒ Durante la cosecha: la persona responsable a cargo asegura que se proteja el producto contra la contaminación [por ej., agua que gotea cuando se cosecha o transfiere el producto (por ej., bandejas, planchas flotantes, raíces)].

❒ Los empleados inspeccionan visualmente el producto y los alrededores para verificar la ausencia de vidrio y si se observa vidrio (es decir, focos, cristales rotos), el empleado inmediatamente detiene la cosecha e informa a la persona responsable a cargo.

- Si se observa vidrio, la persona responsable a cargo inmediatamente:
  - ❒ Cierra el área afectada (por ej., con cuerdas, cinta).
  - ❒ Limpia el vidrio.
  - ❒ Elimina todo el producto afectado o que pudiera haber sido afectado.
  - ❒ Completa el formulario (R) Incumplimientos y medidas correctivas O _____

❒ Durante la cosecha, la persona responsable a cargo asegura que los materiales de embalaje no sean una fuente de contaminación (por ej., no se apilan recipientes enlodados, etc.).

❒ La persona responsable a cargo inspecciona el producto visualmente antes y durante la cosecha, para corroborar la ausencia de actividad inusual de animales o aves (es decir, excremento) y otros posibles contaminantes (por ej., controles biológicos, etc.). Se desechan los productos (si han sido contaminados) y los contaminantes.

❒ La persona responsable a cargo no cosecha ningún producto que ha tocado el suelo.

! ● La persona responsable a cargo documenta toda la información sobre la cosecha del siguiente modo:

  ! ❒ Si la cosecha se coloca en **materiales de embalaje para producto cosechado,** completa el formulario (P) Cosecha y almacenamiento de producto O _____

  ! ❒ Si la cosecha se coloca en **materiales de embalaje listos para la venta**, completa el formulario (Q) Embalaje, reembalaje, almacenamiento y corretaje de productos comercializados O _____

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

19. Selección, clasificación, embalaje, reembalaje, almacenamiento y corretaje

Formularios requeridos	P, Q

NOTA: la sección 19 corresponde a la MAYORÍA de las operaciones de CanadaGAP, sin importar las actividades/el alcance de la certificación. Sírvase leer las siguientes viñetas redondas cuidadosamente para determinar si alguna corresponde a su operación.

Δ Las secciones 19.6 y 19.7 no corresponden para la opción de certificación A1/A2.

FUNDAMENTOS:

El producto que se manipula, almacena, embala o reembala correctamente presentará menos posibilidades de contaminación biológica, química o física.

- ❍ Se clasifica o selecciona producto (en el sitio de producción/planta de embalaje).
- ❍ Se compran/seleccionan insumos/materiales de los proveedores.
- ❍ Se emplean proveedores de servicios externos.
- ❍ Se utilizan “Otros materiales” (consulte la definición del glosario).
- ❍ Se embala producto.
- ❍ Se reembala producto.
- ❍ Se almacena producto (aplica únicamente si se almacena el producto de terceros).
- ❍ Corretaje de productos.

*Si ha marcado **ALGUNO** de los círculos que anteceden, prosiga a continuación. De lo contrario, proceda a la sección 20: Acondicionamiento de la temperatura/retención/almacenamiento del producto.*

AVISO IMPORTANTE	**Se presume que en todo el Manual TODOS los requisitos (junto con sus procedimientos) deben interpretarse en el marco de la seguridad alimentaria. Los riesgos surgen de los peligros en el "contacto directo" con el producto O aquellos que pueden tener "un impacto en la seguridad alimentaria a causa de la contaminación cruzada".**

19.1 Selección/compra y recepción de productos cosechados/comercializados

- ❍ Se selecciona/compra producto cosechado.
- ❍ Se selecciona/compra producto comercializado.

Si ha marcado ***ALGUNO*** de los círculos que anteceden, prosiga a continuación.
De lo contrario, proceda a la sección 19.2: Selección y clasificación.

REQUISITO	*El producto cosechado/comercializado debe seleccionarse/comprarse y recibirse de modo que no represente una fuente de contaminación.*

PROCEDIMIENTOS:

- La persona responsable a cargo selecciona/compra producto cosechado/comercializado de operaciones que han completado exitosamente una de las opciones a continuación y solicita una copia del certificado actual/vigente:
  - ❒ CanadaGAP.
  - ❒ Certificación/auditoría de seguridad alimentaria de un tercero con reconocimiento en la industria.

(***Nota: la persona responsable de la exportación asegura que se cumplan los límites máximos residuales del mercado de destino para el producto seleccionado/adquirido de acuerdo con la sección 6.2. El certificado no reemplaza este requisito.)

! ❒ La persona responsable a cargo recibe únicamente el producto cosechado/comercializado que se compró/seleccionó junto con el certificado (un certificado por proveedor por temporada). (Archivar en la pestaña: Certificados/cartas de garantía.)

❒ La persona responsable a cargo inspecciona el área de carga del vehículo que arriba y el producto cosechado/comercializado que se recibe, para verificar la ausencia de daños o fuentes de contaminación (por ej., vidrio, heces/excremento de roedores) y si se observa contaminación, informa a las operaciones sobre el problema y toma las medidas adecuadas (por ej., selecciona, clasifica, recorta, remueve la contaminación, rechaza el producto, identifica y separa el producto según sea necesario, etc.).

! ❒ La persona responsable a cargo del corretaje completa la transacción con el producto cosechado/comercializado que se seleccionó/compró y recibe el certificado (uno por proveedor por temporada). (Archivar en la pestaña: Certificados/cartas de garantía.)

! ● Si se seleccionan/contratan servicios de un proveedor externo que efectúa las actividades en representación de la persona responsable (por ej., cosecha, embalaje, colocación en hielo, lavado del producto, almacenado en operaciones de almacenamiento autónomas), independientemente de que el producto retorne del proveedor del servicio, la persona responsable a cargo obtiene una copia del certificado actual/vigente (un certificado por proveedor por temporada). (Archivar en la pestaña: Certificados/cartas de garantía):
  - ❒ CanadaGAP.
  - ❒ Certificación/auditoría de seguridad alimentaria de un tercero con reconocimiento en la industria.

Nota: *es posible que el certificado no incluya toda la información necesaria ni sea lo suficientemente claro para asegurar que el proveedor externo está realizando el servicio previsto. Por lo tanto, es posible que sea necesario obtener el informe de auditoría completo u otra documentación de respaldo disponible para evaluarla durante una auditoría*.

19.2 Selección y clasificación

REQUISITO	*En el emplazamiento de producción o en la planta de embalaje, debe seleccionarse y clasificarse el producto de modo que se minimicen las fuentes de contaminación biológica, química y física.*

PROCEDIMIENTOS:

En el emplazamiento de producción:

- Durante la selección o clasificación, los empleados o el equipo:
  - ❒ Separan los objetos extraños (por ej., sujetadores de plástico, ganchos, piedras, vidrio, madera), el producto dañado o podrido y los desechos de los cultivos (por ej., tallos, hojas) del producto comercializable.
  - ❒ Eliminan los objetos extraños, el producto de descarte y los desechos en un sitio adecuado (por ej., en la parte posterior del emplazamiento de producción, en un recipiente rotulado).

En la planta de embalaje:

- Durante la selección o clasificación, los empleados o el equipo:
  - ❒ Separan los objetos extraños (por ej., sujetadores de plástico, ganchos, piedras, vidrio, madera), el producto dañado o podrido y los desechos de los cultivos (por ej., tallos, hojas) del producto comercializable.
  - ❒ Eliminan los objetos extraños, el producto de descarte y los desechos en el recipiente adecuado.

❒ **PARA VERDURAS COMBINADAS, VERDURAS DE HOJAS Y CRUCÍFERAS:** se desecha el producto o se comienza el proceso de limpieza nuevamente si se contamina (por ej., se cae al suelo).
❒ **PARA FRUTAS PEQUEÑAS: s**e desecha el producto si se contamina.

19.3 Embalaje/reembalaje

REQUISITO	*Ya sea en el emplazamiento de producción o en la planta de embalaje, el producto cosechado debe embalarse/reembalarse de modo que se minimicen las fuentes de contaminación biológica, química y física.*

PROCEDIMIENTOS:

En el emplazamiento de producción:

❍ El embalaje se efectúa en el emplazamiento de producción, *proceda a continuación.*
De lo contrario, proceda a la próxima subsección: En la planta de embalaje:

- La persona responsable a cargo documenta toda la información sobre el embalaje completando:

❒ el formulario (P) Cosecha y almacenamiento de producto O _____

_____

O

❒ Formulario (Q) Embalaje, reembalaje, almacenamiento y corretaje de productos comercializados O _____

_____

En la planta de embalaje:

❍ El embalaje/reembalaje se efectúa en la planta de embalaje, *proceda a continuación.*
De lo contrario, proceda a la sección 19.5 "Otros materiales".

❒ La persona responsable a cargo documenta toda la información sobre el embalaje/reembalaje completando el formulario (Q) Embalaje, reembalaje, almacenamiento y corretaje de productos comercializados O _____

_____

19.4 Aplicación de cera

Esta sección no corresponde a las operaciones de invernadero.

19.5 "Otros materiales" (consulte la definición del glosario)

❍ Se utilizan "Otros materiales" en las instalaciones, *proceda a continuación. De lo contrario, proceda a la sección 19.6 Programa de monitoreo medioambiental (PMM).*

REQUISITO	*"Otros materiales" no deben contribuir a la contaminación del producto.*

PROCEDIMIENTOS:

❒ Cuando se compran o seleccionan "otros materiales", la persona responsable a cargo compra o selecciona materiales elaborados con ingredientes adecuados para el uso deseado.

❒ La persona responsable a cargo recibe solo los "otros materiales" comprados o seleccionados.

❒ Cuando se utilizan “otros materiales”, la persona responsable a cargo conoce el origen (es decir, se elaboraron con ingredientes que no representan una fuente de contaminación) y los utiliza/aplica de conformidad con las instrucciones recomendadas en la etiqueta (si corresponde).

❒ La persona responsable a cargo detalla los “otros materiales” utilizados:

_____

_____

❒ Cuando se almacenan “otros materiales”, la persona responsable a cargo asegura que no representen una fuente de contaminación y que no se contaminen.

Nota: si se utilizan/aplican “otros materiales” con el agua agrícola (por ej., adyuvantes con los agroquímicos) entonces no es necesario que el agua sea potable.

Nota: *consulte la sección 15: Agua (para canales y limpieza): agua para “otros materiales” para obtener los requisitos.*

19.6 Programa de monitoreo medioambiental (PMM)

Δ La sección 19.6 no corresponde para la opción de certificación A1/A2.

❍ Se manipulan/almacenan productos comercializados
Si se ha marcado el círculo que antecede, siga a continuación.
De lo contrario, continúe a la sección 1976 Aprobación de proveedores

REQUISITO	*Debe contarse con un enfoque basado en los riesgos para establecer el programa de monitoreo microbiológico. Debe desarrollarse, implementarse y mantenerse un programa para disminuir el riesgo de contaminación de los productos.*

NOTA: *el programa de monitoreo medioambiental es un programa específico de las operaciones, que facilita la evaluación de la efectividad de las prácticas de saneamiento y ofrece información para prevenir posibles contaminaciones microbiológicas de los productos.*

PROCEDIMIENTOS:

- Anualmente, la persona responsable a cargo completa una evaluación del riesgo inspeccionando las siguientes áreas/fuentes para establecer el riesgo de contaminación:
  - ❒ Superficies/áreas que frecuentemente se encuentran mojadas.
  - ❒ Superficies/áreas de elevada humedad.
  - ❒ Superficies/áreas donde se desarrollan actividades de mayor suciedad.
  - ❒ Superficies/áreas con elevada actividad de personal.
  - ❒ Superficies/áreas con niveles elevados de movimiento de maquinaria.
  - ❒ Áreas refrigeradas (por ej., con una unidad condensadora).
  - ❒ Manipulación/almacenamiento de productos de alto riesgo.

- Anualmente, la persona responsable a cargo ha mitigado los riesgos identificados cumpliendo con siguiendo los procedimientos detallados en las siguientes secciones de este manual:
  - ❒ Sección 2: Instalaciones
  - ❒ Sección 8: Equipo
  - ❒ Sección 9: Materiales de limpieza y mantenimiento
  - ❒ Sección 11: Instalaciones para higiene personal
  - ❒ Sección 12: Capacitación de los empleados
  - ❒ Otros: _____

❒ Si la evaluación de riesgo completada anteriormente identificó la necesidad de confirmar la limpieza del medioambiente o la efectividad del saneamiento, la persona responsable a cargo desarrolla un plan de toma de muestras. (Archivar en la pestaña: Resultados de las pruebas.) Consulte el apéndice X *Programa de monitoreo medioambiental (PMM), recursos,* para obtener orientación adicional.

- Si los resultados del plan de toma de muestras indicaron que es necesario tomar medidas adicionales, la persona responsable a cargo:
  - ❒ implementa procedimientos para mejorar la limpieza y el saneamiento,
  - ❒ efectúa nuevas pruebas,
  - ❒ completa el formulario (R) Incumplimientos y medidas correctivas O

❒ La persona responsable a cargo mantiene el programa de monitoreo medioambiental de manera constante y efectúa cambios según sea necesario (por ej., de los resultados de las muestras, si se identifican nuevas superficies/áreas, etc.).

19.7 Aprobación de proveedores

Δ La sección 19.7 no corresponde para la opción de certificación A1/A2.

❍ Se compran/seleccionan insumos/materiales.
Si se ha marcado el círculo que antecede, proceda a continuación. De lo contrario, proceda a la sección 20 Acondicionamiento de la temperatura/retención/almacenamiento del producto.

REQUISITO	*Se establecerá, implementará y mantendrá un procedimiento para la aprobación de un proveedor. Esto incluirá el abastecimiento en situaciones de emergencia.*

PROCEDIMIENTOS:

❒ La persona responsable a cargo cuenta con procedimientos para aprobar proveedores cuando se compran/seleccionan insumos y materiales.

❒ La persona responsable a cargo mantiene un listado O _____de TODOS los proveedores aprobados que pueden utilizarse en las operaciones para comprar/seleccionar sus insumos y materiales. Esto puede incluir proveedores de materiales para iniciar productos, fertilizantes comerciales, lodo de celulosa, modificadores del suelo, estiércol, compost, té de compost, otros productos derivados, mantillo y materiales cobertores de surcos, agroquímicos, equipo, materiales de limpieza y mantenimiento, productos de control de plagas, suministros de higiene personal, agua, materiales de embalaje, “otros materiales” y cualquier otro insumo o material que se utilice en las operaciones.

Insumos/materiales	**Proveedor aprobado (nombre e información de contacto)**

❒ Si la persona responsable a cargo no puede obtener los insumos/materiales de un proveedor del listado de proveedores aprobados (por ej., en un caso de emergencia), la información del proveedor alternativo se registrará a continuación:

Fecha	Insumos/materiales	Proveedor aprobado (nombre e información de contacto)

❒ Anualmente: la persona responsable a cargo revisa el listado de proveedores aprobados para asegurar que toda la información sea correcta y se encuentre actualizada

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

20. Acondicionamiento de la temperatura/retención/almacenamiento del producto

Formularios requeridos	A, P, Q

FUNDAMENTOS:

Almacenar los productos correctamente disminuirá el riesgo de contaminación biológica, química y física.

AVISO IMPORTANTE	**Se presume que en todo el Manual TODOS los requisitos (junto con sus procedimientos) deben interpretarse en el marco de la seguridad alimentaria. Los riesgos surgen de los peligros en el "contacto directo" con el producto O aquellos que pueden tener "un impacto en la seguridad alimentaria a causa de la contaminación cruzada".**

20.1 Condiciones de acondicionamiento de la temperatura/retención/almacenamiento del producto cosechado

- ❍ Se acondiciona la temperatura del producto cosechado,
- ❍ Se retiene el producto cosechado
- ❍ Se almacena el producto cosechado Si ha marcado ALGUNO de los círculos que anteceden, *proceda a continuación.*

REQUISITO	*El producto cosechado debe retenerse o almacenarse en áreas designadas y manipularse en las condiciones adecuadas para minimizar la contaminación.*

PROCEDIMIENTOS:

! ❒ Anualmente: la persona responsable a cargo documenta la ubicación del almacenamiento del producto cosechado en el formulario (A) Diagrama de las edificaciones y listado de verificación del almacenamiento de agroquímicos O _____

Acondicionamiento de la temperatura [(pre)enfriamiento]

- ❍ Se acondiciona la temperatura del producto cosechado en las instalaciones, *proceda a continuación.*
  De lo contrario, proceda a la próxima subsección: Retención.

- La persona responsable a cargo (pre)enfría el producto cosechado alcanzando una temperatura predeterminada en un ambiente:
  - ❒ Donde no se contamina el producto (por ej., se utiliza material limpio para taparlo, flujo de aire adecuado).
  - ❒ Donde se previene el contacto entre el producto cosechado y el producto comercializado.
  - ❒ Separado del equipo, los combustibles, los agroquímicos y los materiales de embalaje listos para la venta.

Retención

- ❍ Se retienen productos cosechados en las instalaciones, *proceda a continuación.*
  De lo contrario, proceda a la próxima subsección: Producto comercializado

- La persona responsable a cargo retiene el producto en un ambiente:
  - ❒ Donde no se contaminan los productos o los recipientes donde se encuentran (por ej., un área de retención limpia y bien mantenida).

❒ Separado de otros productos, del equipo, los combustibles, los agroquímicos, los materiales de embalaje listos para la venta y otros artículos no hortícolas.

Almacenamiento

❍ El producto cosechado se almacena en las instalaciones, *proceda a continuación. De lo contrario, proceda a la sección 20.2: Condiciones de acondicionamiento de la temperatura/retención/almacenamiento del producto comercializado.*

- La persona responsable a cargo almacena el producto cosechado:
  - ❒ En un ambiente predeterminado (por ej. la temperatura es adecuada para el producto).
  - ❒ En un ambiente donde no se contaminan los productos o los recipientes que los contienen (por ej., un área de almacenamiento limpia y bien mantenida).
  - ❒ De modo que se prevenga la contaminación cruzada con artículos no hortícolas.
  - ❒ Separados de otros productos, el equipo, los desechos, los agroquímicos (PARA VERDURAS COMBINADAS ÚNICAMENTE, incluyendo las semillas tratadas) y los materiales de embalaje listos para la venta.
  - ❒ A una distancia de todas las paredes de al menos 8 cm.

❒ Cuando el producto cosechado se coloca en el almacenamiento, la persona responsable a cargo documenta toda la información de almacenamiento completando el formulario (P) Cosecha y almacenamiento de producto O _____

20.2 Condiciones de acondicionamiento de la temperatura/retención/almacenamiento del producto comercializado

❍ Se acondiciona la temperatura del producto,
❍ Se retiene el producto,
❍ Se almacena el producto

*Si ha marcado **ALGUNO** de los círculos que anteceden, proceda a continuación.*
De lo contrario, proceda a la sección 21: Transporte.

REQUISITO	*El producto comercializado debe retenerse o almacenarse en áreas designadas y manipularse en las condiciones adecuadas para minimizar la contaminación.*

PROCEDIMIENTOS:

! ❒ Anualmente: la persona responsable a cargo documenta la ubicación del almacenamiento del producto comercializado en el formulario (A) Diagrama de las edificaciones y listado de verificación del almacenamiento de agroquímicos O _____

Acondicionamiento de la temperatura [(pre)enfriamiento]

❍ Se acondiciona la temperatura del producto comercializado en las instalaciones, *proceda a continuación.*
De lo contrario, proceda a la próxima subsección: Retención.

- La persona responsable a cargo (pre)enfría el producto comercializado alcanzando una temperatura predeterminada en un ambiente:
  - ❒ Donde no se contamina el producto (por ej., se utiliza material limpio para taparlo, flujo de aire adecuado).
  - ❒ Donde se previene el contacto entre el producto cosechado y el producto comercializado.
  - ❒ Separado del equipo, los combustibles, los agroquímicos y los materiales de embalaje.

Retención

❍ Se retienen productos comercializados en las instalaciones, *proceda a continuación.*
De lo contrario, proceda a la próxima subsección: Almacenamiento

- La persona responsable a cargo retiene el producto comercializado en un ambiente:
  - ❒ Donde no se contaminan los productos o los recipientes donde se encuentran (por ej., un área de retención limpia y bien mantenida).
  - ❒ Separado de otros productos, del equipo, los combustibles, los agroquímicos, los materiales de embalaje y otros artículos no hortícolas.

Almacenamiento

❍ El producto comercializado se almacena en las instalaciones, *proceda a continuación.*
De lo contrario, proceda a la sección 21: Transporte.

- La persona responsable a cargo almacena el producto comercializado:
  - ❒ En un ambiente predeterminado (por ej. la temperatura es adecuada para el producto).
  - ❒ En un ambiente donde no se contaminan los productos o los recipientes que los contienen (por ej., un área de almacenamiento limpia y bien mantenida).
  - ❒ Separado de otros productos, el equipo, los combustibles, los agroquímicos (PARA VERDURAS COMBINADAS ÚNICAMENTE, incluyendo las semillas tratadas) y los materiales de embalaje.
  - ❒ De modo que se prevenga la contaminación cruzada con artículos no hortícolas.
  - ❒ A una distancia de todas las paredes de al menos 8 cm.
  - ❒ Elevados del suelo/piso.

❒ Cuando el producto comercializado se coloca en el almacenamiento, la persona responsable a cargo documenta toda la información de almacenamiento completando el formulario (Q) Embalaje, reembalaje, almacenamiento y corretaje de productos comercializados O _____

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

21. Transporte

Formularios requeridos	O

FUNDAMENTOS:

Los vehículos de transporte que cuyas superficies de contacto con los alimentos no se encuentran bien mantenidas o limpias pueden representar una posible fuente de contaminación del producto. Los procedimientos de liberación de los productos incluyen inspeccionar el producto de salida para verificar la ausencia de señales de contaminación antes de cargarlos en los vehículos.

- ❍ Se transporta producto cosechado.
- ❍ Se transporta producto comercializado .

*Si ha marcado **ALGUNO** de los círculos que anteceden, prosiga a continuación.*
De lo contrario, proceda a la sección 22: Identificación y rastreo.

AVISO IMPORTANTE	**Se presume que en todo el Manual TODOS los requisitos (junto con sus procedimientos) deben interpretarse en el marco de la seguridad alimentaria. Los riesgos surgen de los peligros en el "contacto directo" con el producto O aquellos que pueden tener "un impacto en la seguridad alimentaria a causa de la contaminación cruzada".**

21.1 Transporte del producto cosechado

REQUISITO	*Para minimizar las probabilidades de contaminación, el área de carga de los vehículos que transportan producto cosechado debe estar limpia y bien mantenida.*

PROCEDIMIENTOS:

❒ Antes de cargar los vehículos, la persona responsable a cargo asegura que se efectúe una inspección del área de carga de cada vehículo para garantizar que sea adecuada para el uso deseado, que se encuentre limpia y bien mantenida.

❒ La persona responsable a cargo documenta la información sobre el producto que se transporta a las instalaciones de un tercero en el formulario (O) Transporte de producto O _____

21.2 Transporte del producto comercializado

REQUISITO	*Para minimizar las probabilidades de contaminación, el área de carga de los vehículos que transportan producto comercializado debe estar limpia y bien mantenida y el producto debe estar tapado y debe tenerse cuidado para evitar la contaminación cruzada con productos que no son de invernadero.*

PROCEDIMIENTOS:

- Antes de cargar los vehículos, la persona responsable a cargo asegura que:
  - ❒ Se efectúe una inspección del área de carga de cada vehículo para garantizar que se encuentre limpia y bien mantenida (por ej., sin orificios, astillas, desechos, señales de intrusión de plagas, etc.).

❒ Si el producto se transporta a las instalaciones de un tercero, los hallazgos y las medidas correctivas se documentan en el formulario (O) Transporte de producto O _____

❒ Antes de cargar el vehículo, la persona responsable a cargo inspecciona el producto de salida para verificar la ausencia de fuentes de contaminación (por ej., vidrio, heces de roedores) y si se observa contaminación, toma las medidas adecuadas (por ej., separa, remueve el producto, remueve la contaminación, etc.).

❒ Durante la carga, la persona responsable a cargo asegura que el producto no entre en contacto con otros productos/materiales que se transportan, que pudieran representar una fuente de contaminación (por ej., alérgenos, productos no hortícolas, etc.).

❒ Durante el transporte, la persona responsable a cargo asegura que se utilicen vehículos cubiertos para transportar los productos comercializados o que se garantice la integridad de la carga con una cubierta protectora (por ej., una lona, una lámina de plástico).

❒ La persona responsable a cargo documenta la información sobre el producto que se transporta a las instalaciones de un tercero en el formulario (O) Transporte de producto O _____

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

22. Identificación y rastreo

Formularios requeridos	O, P, Q

FUNDAMENTOS:

Cuando el producto puede identificarse y rastrearse, el punto de origen puede localizarse fácil y rápidamente. Puede diferenciarse el producto contaminado del que no ha sufrido contaminación y es posible limitar la pérdida en caso de una retirada del mercado (es decir, el lote identificado en lugar de toda la cosecha).

AVISO IMPORTANTE	**Se presume que en todo el Manual TODOS los requisitos (junto con sus procedimientos) deben interpretarse en el marco de la seguridad alimentaria. Los riesgos surgen de los peligros en el "contacto directo" con el producto O aquellos que pueden tener "un impacto en la seguridad alimentaria a causa de la contaminación cruzada".**

22.1 Sistema de rastreo

REQUISITO	*Debe contarse con un sistema de rastreo que permita localizar el producto en caso de una retirada del mercado.*

PROCEDIMIENTOS:

Nota: *contar con la mayor cantidad de información posible ayudará a minimizar las pérdidas económicas en caso de que sea necesario efectuar una retirada del mercado (es decir, poder identificar una paleta en lugar de todo el emplazamiento de producción). Para poder rastrear los productos completamente, debe asignarse una identificación de lote para todos los productos comercializados y documentarse en el formulario (Q) Embalaje, reembalaje, almacenamiento y corretaje de productos comercializados. Consulte el apéndice M: Rastreo e identificación de productos (algunos ejemplos). Las operaciones que exportan productos a EE. UU. tal vez requieran cumplir con los requisitos establecidos en la FSMA 204. Para obtener información y orientación adicional, consulte el Apéndice Z: Norma final sobre el rastreo de alimentos - Guía FSMA 204.*

- La persona responsable de la liberación del producto cosechado:
  - ❒ Rastrea el producto cosechado (por ej., fechas de cosecha o fecha de recepción) utilizando etiquetas en las paletas/los contenedores u otro tipo de identificación.
  - Documenta la información de la etiqueta del contenedor/la hilera/el invernadero/la zona/la paleta del producto cosechado en:
    - ❒ el formulario (P) Cosecha y almacenamiento de producto O _____

      Y

    - ❒ el formulario (O) Transporte de producto O _____

Seleccione UNA de las dos opciones que aparecen a continuación:

- La persona responsable a cargo de colocar el producto en los materiales de embalaje listos para la venta:

  - ❒ Identifica todos los productos comercializados con un código de lote en los materiales de embalaje.

❒ Identifica todo el producto comercializado con un identificador de paquete en los materiales de embalaje listos para la venta primarios o secundarios o, si no se han utilizado materiales de embalaje, se coloca en la paleta/la plataforma (por ej., racimos de producto colocados directamente en una paleta con revestimiento) de acuerdo con la sección 17: Materiales de embalaje

- Documenta el código de lote, la identificación del paquete o del lote del producto comercializado en:

❒ Formulario (Q) Embalaje, reembalaje, almacenamiento y corretaje de productos comercializados O _____

Y

❒ el formulario (O) Transporte de producto O _____

O

- En casos excepcionales, en los cuales los productos comercializados se colocan en materiales de embalaje listos para la venta en unas operaciones y se entregan sin etiquetar directamente a otras operaciones, la persona responsable a cargo de la producción/el embalaje/el reembalaje y la liberación del producto comercializado sin etiquetar:

❒ Rastrea el producto comercializado utilizando etiquetas en las paletas/los contenedores u otro tipo de identificación.

- Documenta la información de la etiqueta de paleta/contenedor del producto comercializado en:

❒ Formulario (Q) Embalaje, reembalaje, almacenamiento y corretaje de productos comercializados
O _____

Y

❒ el formulario (O) Transporte de producto O _____

❒ Obtiene confirmación por escrito de las operaciones que completan el etiquetado, indicando que el producto comercializado se etiqueta inmediatamente luego de haber sido recibido, de conformidad con los requisitos de etiquetado de los productos comercializados detallados en la sección 17: Materiales de embalaje. (Archivar en la pestaña: Certificados/cartas de garantía.)

Producto entrante (INCLUYE EL CORRETAJE)

- La persona responsable a cargo del producto entrante:
  - Documenta la información de entrada (por ej., la hilera/el invernadero/el nro. de zona/la paleta/la etiqueta del contenedor/el código de lote/la identificación del paquete/la identificación del lote, etc.) para el producto entrante en:

❒ el formulario (P) Cosecha y almacenamiento de producto O _____

O

❒ el formulario (Q) Embalaje, reembalaje, almacenamiento y corretaje de productos comercializados O _____

Producto de salida (INCLUYE EL CORRETAJE)

- La persona responsable a cargo del producto de salida:
  - Documenta la información de salida (por ej., la hilera/el invernadero/el nro. de zona/la paleta/la etiqueta del contenedor/ el código de lote/la identificación del paquete/la identificación del lote, etc.) para el producto en:

❒ el formulario (O) Transporte de producto O _____

O

❒ el formulario (P) Cosecha y almacenamiento de producto O _____

O

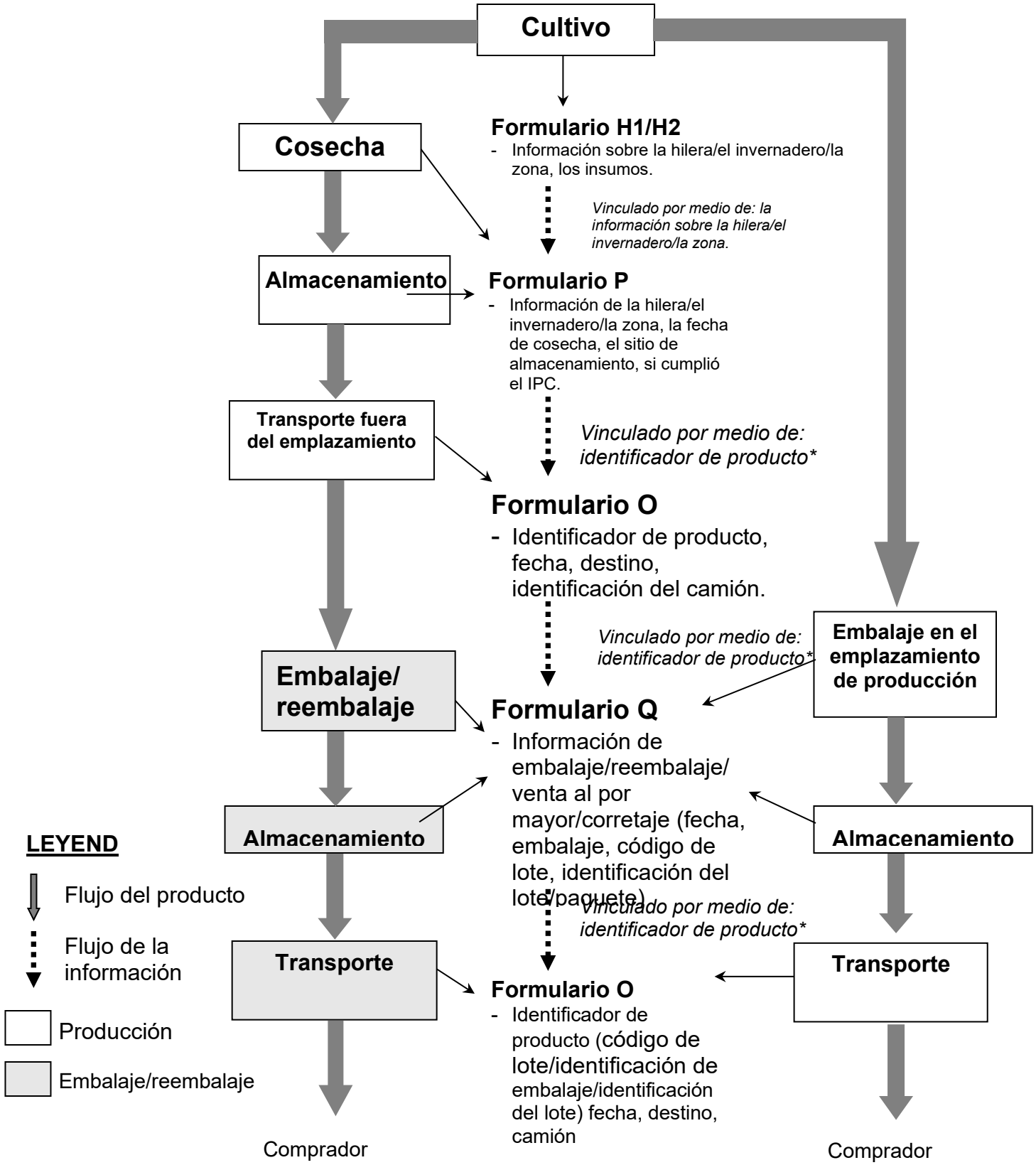
❒ el formulario (Q) Embalaje, reembalaje, almacenamiento y corretaje de productos comercializados O _____

El diagrama a continuación muestra los pasos básicos de producción, embalaje, reembalaje, almacenamiento y corretaje en el invernadero, los formularios y la información que se documenta en cada etapa y cómo los registros se relacionan con la identificación del producto (tales como el código de lote/la identificación del paquete en la etiqueta de una caja) para su rastreo.

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

Diagrama de flujo de rastreo



**Nota: el identificador de producto se refiere a la identificación de la hilera/el invernadero/la zona, la etiqueta del contenedor/la paleta, el código de lote, o la identificación del lote que se utilizan para identificar al producto.*

23. Incumplimientos y gestión de crisis

Formularios requeridos	R, S, T, U

FUNDAMENTOS:

La clave para un programa de seguridad alimentaria efectivo consiste en identificar, rectificar y documentar los incumplimientos graves a fin de prevenir su recurrencia.

AVISO IMPORTANTE	**Se presume que en todo el Manual TODOS los requisitos (junto con sus procedimientos) deben interpretarse en el marco de la seguridad alimentaria. Los riesgos surgen de los peligros en el "contacto directo" con el producto O aquellos que pueden tener "un impacto en la seguridad alimentaria a causa de la contaminación cruzada".**

23.1 Incumplimientos menores y medidas correctivas

REQUISITO	*Deben identificarse y evaluarse los incumplimientos menores. Deben tomarse medidas correctivas inmediatamente.*

PROCEDIMIENTOS:

- Cuando un empleado identifica un incumplimiento menor:
  - ❒ Toma medidas correctivas inmediatamente.
  - ❒ Comunica el incumplimiento menor y la medida correctiva a la persona responsable a cargo.

23.2 Incumplimientos graves y medida correctiva

REQUISITO	*Los incumplimientos graves deben identificarse, informarse inmediatamente a la persona responsable a cargo y documentarse. La persona responsable a cargo debe tomar medidas correctivas inmediatamente y documentarlas.*

PROCEDIMIENTOS:

Nota: *consulte el recuadro a continuación, que detalla los incumplimientos graves y las medidas correctivas.*

❒ Cuando un empleado identifica un incumplimiento grave, informa inmediatamente a la persona responsable a cargo.

- La persona responsable a cargo evalúa la situación y establece lo siguiente:
  - ❒ la medida correctiva necesaria,
  - ❒ la causa del incumplimiento grave,
  - ❒ la medida preventiva necesaria a fin de evitar la recurrencia del incumplimiento grave,
  - ❒ los nuevos procedimientos o las modificaciones de los procedimientos actuales, que se requieren para abordar el incumplimiento grave y capacita a los empleados en el nuevo procedimiento o las modificaciones.

❒ La persona responsable a cargo completa el formulario (R) Incumplimientos y medidas correctivas
O _____

A continuación se detallan incumplimientos graves que pueden producirse en las operaciones y las medidas correctivas pertinentes. Estos consisten en incumplimientos de los procedimientos identificados en el manual mediante un símbolo de exclamación (nivel B de Buenas Prácticas Agrícolas). Se presupone que es posible corregir el incumplimiento en las instalaciones y que el producto aún no ha abandonado las operaciones. En ciertas circunstancias es posible que puedan tomarse otras medidas correctivas y debe obtenerse asesoramiento de profesionales calificados. Estos no comprenden todos los problemas que pueden presentarse. Consulte la sección 23.3: Gestión de crisis, para sugerencias adicionales.

Sección	Incumplimientos graves	Ejemplos específicos	Medida(s) correctiva(s)
Sección 2: Instalaciones	La persona responsable a cargo utiliza medios de cultivo que puedan contaminar al producto o material de embalaje	• Contaminado (p. ej., con el medio de cultivo del proveedor	La persona responsable a cargo: • Identifica y aísla cualquier medio de cultivo contaminado • Identifica y aísla cualquier producto, material de embalaje o equipo contaminado • Limpia el emplazamiento de producción, según sea necesario • Desecha el producto y los materiales de embalaje listos para la venta si han tenido contacto directo con la contaminación.
Sección 2: Instalaciones	La persona responsable a cargo selecciona una planta de embalaje o un área de almacenamiento que pueden contaminar el producto o los materiales de embalaje.	• Escombros o derrames en el piso. • Presencia de animales. • Luces o vidrios rotos. • Luces incorrectas (se astillan o no están cubiertas). • Líquido que gotea o se encuentra sobre el producto o el embalaje.	La persona responsable a cargo: • Identifica y aísla el producto, el material de embalaje o el equipo afectados. • Limpia y mantiene la planta de embalaje y las áreas de almacenamiento (es decir, el almacenamiento del producto y los materiales de embalaje listos para la venta). • Selecciona otra área de almacenamiento si no es posible limpiarla (es decir, no puede ser utilizada). • Reemplaza las luces (utiliza iluminación que no se astilla o cubierta). • Desecha el producto y los materiales de embalaje listos para la venta si han tenido contacto directo con la contaminación.
Sección 4: estiércol, compost/té de compost y otros productos derivados	La persona responsable a cargo recibe compost/té de compost que no ha sido elaborado correctamente o sin saber si se elaboró correctamente.	• No hay una carta de garantía. • Registros de compost incompletos o faltan. • Los registros del compost indican que no se ha alcanzado un proceso de descomposición completo.	La persona responsable a cargo: • Rechaza, devuelve o desecha el compost/té de compost y ordena uno nuevo. • Vuelve a solicitar una carta de garantía y no esparce el compost/té de compost hasta recibirla. • Continua/vuelve a iniciar el proceso de elaboración del compost/té de compost en el emplazamiento y no lo

Sección	Incumplimientos graves	Ejemplos específicos	Medida(s) correctiva(s)
			esparce hasta que se haya completado el proceso. • Espera 120 días antes de la cosecha del producto si se esparció el compost/té de compost sin saber si había sido elaborado correctamente.
	La persona responsable a cargo esparce estiércol cuando el intervalo entre la aplicación y la cosecha es inferior a 120 días.		La persona responsable a cargo: • Identifica los campos y los cultivos afectados y no cosecha el producto hasta que hayan transcurrido 120 días [consulte el formulario (H2) Insumos agronómicos (otro)].
Sección 6: Agroquímicos	La persona responsable a cargo aplica el agroquímico incorrecto.	• El agroquímico utilizado no está registrado para el producto de invernadero pertinente en el país de cultivo.	La persona responsable a cargo: • Identifica a cuáles invernaderos/zonas/productos se les han aplicado los agroquímicos incorrectos. • Establece si se han contaminado los productos y si es necesario desechar los que hayan sido afectados. • Obtiene asesoramiento profesional según corresponda y, si es necesario, desecha el producto. • Capacita nuevamente a los empleados sobre la aplicación de agroquímicos.
	La persona responsable a cargo recibe el agroquímico incorrecto del proveedor.	• El agroquímico no está registrado para el producto de invernadero pertinente en el país de cultivo. • Los recipientes están dañados o no es posible leer las etiquetas.	La persona responsable a cargo: • Devuelve o rechaza los agroquímicos y los ordena otra vez. • Establece si se ha rociado producto con los agroquímicos incorrectos. • Desecha el químico incorrecto. • Capacita nuevamente a los empleados o toma un curso de actualización sobre la aplicación de agroquímicos.
	La persona responsable a cargo utiliza un sitio de almacenamiento para los agroquímicos que no está diseñado únicamente para tal fin o no está cubierto, seco y limpio y con acceso controlado.	• Fugas o derrames de agroquímicos porque no se almacenan correctamente.	La persona responsable a cargo: • Traslada los químicos a una instalación/sitio de almacenamiento adecuado o realiza el mantenimiento del almacenamiento de agroquímicos. • Limpia las fugas o los derrames causados por el almacenamiento inadecuado. • Establece si se han contaminado los productos/los materiales de embalaje y desecha los productos afectados. • Capacita nuevamente a los empleados acerca de ubicaciones adecuadas para el almacenamiento y cómo almacenar agroquímicos correctamente.

Sección	Incumplimientos graves	Ejemplos específicos	Medida(s) correctiva(s)
	La persona responsable a cargo no sigue las recomendaciones y las instrucciones de la etiqueta al aplicar los agroquímicos.	• Se aplica demasiada cantidad de agroquímico. • No se mezcla el agroquímico correctamente.	La persona responsable a cargo: • Detiene la aplicación. • Identifica los invernaderos/las zonas/los productos afectados. • Obtiene asesoramiento profesional sobre el riesgo de contaminación y, si fuera necesario, desecha el producto. • Capacita nuevamente a los empleados o toma un curso de actualización sobre la aplicación de agroquímicos. • Establece si se han contaminado los productos y desecha los que hayan sido afectados.
Sección 7: Agua agrícola	La persona responsable a cargo utiliza agua contaminada para mezclar agroquímicos que se rocían desde arriba.	• Los resultados de las pruebas de agua indican contaminación. • Un aviso de la municipalidad. • Circunstancias adversas que provocan la contaminación de la fuente.	La persona responsable a cargo: • Deja de rociar (si es posible). • Identifica los invernaderos/las zonas/los productos afectados. • Obtiene asesoramiento profesional sobre el riesgo de contaminación y, si fuera necesario, desecha el producto. • Trata el agua en el tanque de rociado antes de continuar rociando.
	La persona responsable a cargo no utiliza agua potable para llenar o reabastecer los estanques para las lechugas/hierbas vivas/flotantes.	• Los resultados de las pruebas de agua indican contaminación.	La persona responsable a cargo: • Deja de utilizar el agua. • Vacía los estanques y los llena con agua potable O trata el agua para lograr la potabilidad. • Desecha el producto que haya tenido contacto directo con el agua contaminada.
	La persona responsable a cargo no utiliza agua potable, cuando corresponda	• Las pruebas de agua indican que el agua está contaminada	La persona responsable a cargo: • Deja de utilizar el agua. • Vacía el agua y la llena con agua potable O trata el agua para lograr la potabilidad. • Desecha el producto que haya tenido contacto directo con el agua contaminada.
Sección 8: Equipo	La persona responsable a cargo no limpia o mantiene el equipo de producción de forma regular (por ej., anualmente, semanalmente) o correctamente (por ej., lavado a presión, desinfección).	• Se observan desechos o contaminación en el equipo. • El equipo se descompone y causa contaminación química o física. • Lubricantes, aceites y combustible se fugan a las superficies de	La persona responsable a cargo: • Detiene las actividades (cosecha). • Aísla todo el producto que haya entrado en contacto con el equipo de producción contaminado. • Limpia y realiza el mantenimiento del equipo afectado. • Efectúa los cambios necesarios en los procedimientos o el cronograma de limpieza. • Capacita nuevamente a los empleados para que se adhieran al

Sección	Incumplimientos graves	Ejemplos específicos	Medida(s) correctiva(s)
		contacto con los alimentos.	cronograma de mantenimiento y limpieza anual/semanal. • Desecha el producto si ha tenido contacto directo con la contaminación.
	La persona responsable a cargo no limpia o mantiene el equipo de la planta de embalaje de forma regular (por ej., anual, semanal o diariamente) o correctamente (por ej., lavado a presión, desinfección).	• Se observan desechos o contaminación en el equipo. • El equipo se descompone y causa contaminación química o física. • Lubricantes, aceites y combustible se fugan a las superficies de contacto con los alimentos.	La persona responsable a cargo: • Detiene las actividades (selección, clasificación, embalaje). • Aísla todo el producto que haya entrado en contacto con el equipo contaminado. • Limpia y realiza el mantenimiento del equipo de la planta de embalaje afectado. • Efectúa los cambios necesarios en los procedimientos o el cronograma de limpieza. • Capacita nuevamente a los empleados para que se adhieran al cronograma de mantenimiento y limpieza anual/semanal/diario. • Desecha el producto si ha tenido contacto directo con la contaminación.
	La persona responsable a cargo aplica dosis incorrectas de agroquímicos, porque no calibró el equipo para rociar o lo hizo incorrectamente.	• El rociador se queda sin químico anticipadamente. • Queda demasiado químico en el rociador luego de la aplicación.	La persona responsable a cargo: • Identifica y aísla el producto afectado. • Obtiene asesoramiento profesional sobre el riesgo de contaminación y, si fuera necesario, no cosecha el producto. • Calibra el equipo. • Capacita nuevamente a los empleados acerca del cronograma y los procedimientos de calibración.
	La persona responsable a cargo aplica dosis incorrectas de productos para el tratamiento del agua, porque no calibró el equipo de tratamiento del agua o lo hizo incorrectamente (es decir los medidores del PRO/pH).	• Olor a químico (cloro) excesivo o ausente. • Cambio en la tasa de uso de los productos de tratamiento. • Producto descolorado o manchado.	La persona responsable a cargo: • Detiene las actividades de lavado/transporte por agua. • Calibra el equipo. • Verifica nuevamente los niveles del PRO/ pH. • Trata el agua y vuelve a realizar una prueba de potabilidad O desecha el agua. • Enjuaga o desecha todo el producto que haya entrado en contacto directo con el agua contaminada. • Capacita nuevamente a los empleados acerca del cronograma y los procedimientos de calibración.

Sección	Incumplimientos graves	Ejemplos específicos	Medida(s) correctiva(s)
	La persona responsable a cargo no tiene certeza de que la temperatura que indica el termómetro sea correcta (es decir, que la temperatura interna de los tomates es al menos 5,5 °C o 10 ˚F inferior a la del agua) o sabe que no se ha calibrado el termómetro o se utilizó un tipo de termómetro inadecuado.	• El termómetro no se ha calibrado de acuerdo con las instrucciones del fabricante. • El termómetro no es el tipo apropiado para el uso previsto	La persona responsable a cargo: • Detiene las actividades de lavado o transporte por agua. • Desecha los tomates que hayan sido sumergidos. • Calibra el termómetro o utiliza el tipo apropiado. • Capacita nuevamente a los empleados acerca del cronograma y los procedimientos de calibración.
Sección 9: Materiales de limpieza y mantenimiento	La persona responsable a cargo no siguió las instrucciones de uso o utilizó el producto inadecuado para tratar el agua.	• Utilizar concentraciones elevadas. • Utilizar el producto incorrecto. • Se mezcla el producto incorrectamente. • La etiqueta no estaba intacta o no se podía leer correctamente.	La persona responsable a cargo: • Detiene las actividades de lavado/transporte por agua. • Enjuaga o desecha todo el producto que haya entrado en contacto directo con el agua contaminada. • Agrega agua (si se había utilizado demasiado producto). • Vacía el tanque y lo lava, si fuera necesario. • Capacita nuevamente a los empleados sobre los métodos de tratamiento.
	La persona responsable a cargo nota pérdidas de aceite, lubricantes del equipo (por ej., la caja de cambios, las líneas hidráulicas) sobre el equipo de selección/clasificación (por ej., las cubetas, las cintas, las mesas).	• Se observa contaminación en el equipo. • El equipo se descompone y causa contaminación química o física. • Lubricantes, aceites y combustible se fugan a las superficies de contacto con los alimentos.	La persona responsable a cargo: • Detiene las actividades (selección, clasificación). • Aísla todo el producto que haya entrado en contacto con el equipo contaminado. • Limpia y realiza el mantenimiento del equipo afectado. • Efectúa los cambios necesarios en los procedimientos o el cronograma de limpieza. • Capacita nuevamente a los empleados para que se adhieran al cronograma de mantenimiento y limpieza anual/semanal/diario. • Desecha el producto si ha tenido contacto directo con la contaminación.

Sección	Incumplimientos graves	Ejemplos específicos	Medida(s) correctiva(s)
Sección 11: Instalaciones pare higiene personal	Las instalaciones de higiene personal no se mantienen y limpian semanalmente (cuando se las utiliza) y diariamente durante la temporada pico.	• Los baños no se abastecen correctamente (toallas de papel, jabón, desinfectante de manos). • Pueden observarse desechos o contaminación en las instalaciones.	La persona responsable a cargo: • Asegura y confirma que se limpien y abastezcan las instalaciones de higiene personal. • Les ordena a los empleados que se laven las manos nuevamente. • Capacita nuevamente a los empleados sobre la limpieza semanal/diaria y el cronograma de mantenimiento. • Evalúa nuevamente el cronograma de mantenimiento. • Establece si se ha contaminado cualquier equipo o producto. • Lava el equipo, según sea necesario. • Desecha el producto si ha tenido contacto directo con la contaminación.
Sección 14: Programa de control de plagas para los emplazamientos de producción y las edificaciones	La persona responsable a cargo NO cuenta con un programa de control de plagas efectivo.	• Se observa evidencia de infestación de plagas, como: • Presencia de roedores, animales o heces. • Cajas, paredes o materiales de embalajes mordidos. • Nidos o materiales de nidos.	La persona responsable a cargo: • Remueve todas las heces, los materiales de nidos, los roedores o los animales. • Lava el equipo y las áreas de las edificaciones, según sea necesario. • Desecha todo el producto o los materiales de embalaje que pudieran haberse contaminado. • Desarrolla e implementa un programa de control de plagas, contrata a una compañía externa de control de plagas u obtiene asesoramiento experto sobre cómo mejorar su programa de control de plagas. • Capacita nuevamente a los empleados sobre el uso de químicos. • Evalúa y revisa el programa de control de plagas, según sea necesario.
	La persona responsable a cargo NO se adhiere correctamente al programa de control de plagas.	• Los cebos dentro de las edificaciones no se encuentran asegurados dentro de una trampa. • Los productos de control de plagas no se usan correctamente o su uso no está registrado en el país donde se utilizan.	La persona responsable a cargo: • Remueve todos los cebos no asegurados dentro de una trampa. • Desecha todo el producto que haya entrado en contacto con los cebos u otros productos de control de plagas. • Lava todo el equipo que haya entrado en contacto con los productos de control de plagas o con las plagas mismas. • Capacita nuevamente a los empleados sobre el control de plagas y los procedimientos de monitoreo.

Sección	Incumplimientos graves	Ejemplos específicos	Medida(s) correctiva(s)
Sección 15: Agua (para canales y limpieza)	La persona responsable a cargo compra/selecciona una fuente de agua que no es potable.	• Los resultados de las pruebas de agua indican contaminación. • Un aviso de la municipalidad. • Circunstancias adversas que provocan la contaminación de la fuente.	La persona responsable a cargo: • Deja de utilizar el agua. • Trata el agua y realiza nuevas pruebas para verificar la potabilidad antes de utilizarla. • Enjuaga (con agua potable) (excepto los tomates, que deben desecharse) o desecha todo el producto que haya entrado en contacto directo con el agua contaminada.
	La persona responsable a cargo recibe agua de una fuente que no es potable.	• Los resultados de las pruebas de agua indican contaminación. • Un aviso de la municipalidad. • Circunstancias adversas que provocan la contaminación de la fuente.	La persona responsable a cargo: • Deja de utilizar el agua. • Trata el agua y realiza nuevas pruebas para verificar la potabilidad antes de utilizarla. • Enjuaga (con agua potable) (excepto los tomates, que deben desecharse) o desecha todo el producto que haya entrado en contacto directo con el agua contaminada.
	La persona responsable a cargo almacena agua en una cisterna, tanque o contenedor que no está limpio, no tiene tapa o cuya tapa está dañada.	• Los resultados de las pruebas de agua indican contaminación en la cisterna. • Circunstancias adversas que provocan la contaminación de la cisterna.	La persona responsable a cargo: • Deja de utilizar el agua. • Vacía y limpia la cisterna/tanque/contenedor o trata el agua y luego limpia la cisterna/tanque/contenedor cuando el tanque se encuentra vacío. • Realiza nuevas pruebas para verificar la potabilidad antes de utilizar el agua. • Repara o reemplaza la tapa. • Enjuaga (con agua potable) (excepto los tomates, que deben desecharse) o desecha todo el producto que haya entrado en contacto directo con el agua contaminada. • Capacita nuevamente a los empleados sobre los métodos de tratamiento del agua.
	La persona responsable no trata el agua adecuadamente (es decir, para la potabilidad).	• Las pruebas con las tiras para cloro libre indican que la concentración del cloro en el agua para lavar o transportar es inferior a 2 ppm. • Los resultados de las pruebas de agua indican contaminación. • La lectura del PRO es inferior a 650 mV.	La persona responsable a cargo: • Deja de utilizar el agua. • Trata el agua y realiza nuevas pruebas para verificar la potabilidad antes de utilizarla. • Enjuaga (con agua potable) (excepto los tomates, que deben desecharse) o desecha todo el producto que haya entrado en contacto directo con el agua contaminada.

Sección	Incumplimientos graves	Ejemplos específicos	Medida(s) correctiva(s)
	La persona responsable a cargo no utiliza agua potable para llenar o reabastecer los ductos/las máquinas para lavar.	• Los resultados de las pruebas de agua indican contaminación.	La persona responsable a cargo: • Deja de utilizar el agua. • Vacía las máquinas para lavar/los ductos, los limpia y los llena con agua potable O trata el agua para lograr la potabilidad. • Enjuaga (con agua potable) (excepto los tomates, que deben desecharse) o desecha todo el producto que haya entrado en contacto directo con el agua contaminada.
	La persona responsable a cargo no trata el agua de los ductos o de lavado para mantener la potabilidad si consiste en la última agua que entra en contacto con el producto (no realiza un enjuague final con agua potable). PARA LAS VERDURAS DE HOJAS ÚNICAMENTE: La persona responsable a cargo no trata el agua de los ductos o de lavado para mantener la potabilidad cuando entra en contacto con todos los productos, excepto el brócoli, el coliflor, las coles y las coles de Bruselas	• El producto se transporta en agua o se lava con agua cuya potabilidad no se mantiene y no hay una etapa de enjuague final. PARA LAS VERDURAS DE HOJAS ÚNICAMENTE: • El producto (salvo el brócoli, el coliflor, las coles y las coles de Bruselas) se transporta, se enfría o lava utilizando agua cuya potabilidad no se mantiene.	La persona responsable a cargo: • Detiene el lavado e identifica el producto que ha entrado en contacto con el agua contaminada. • Vacía y limpia los ductos/las máquinas para lavar. • Trata el agua para lograr la potabilidad y vuelve a realizar una prueba O implementa un enjuague final con agua potable. • Enjuaga (con agua potable) o desecha todo el producto que haya entrado en contacto con el agua contaminada. • Desecha todo el producto que pudiera interiorizar el agua (por ej., tomates, melones cantalupos/melones cantalupos europeos, apio, espinaca, ruibarbo, cebollita de verdeo y otras verduras de hojas verdes) y que haya sido sumergido en el agua contaminada. • Capacita nuevamente a los empleados sobre los métodos de tratamiento del agua.
	La persona responsable a cargo transporta o lava el producto con agua, no cuenta con un tratamiento para mantener la potabilidad y no incluye un enjuague final con agua potable.	• No se realiza un enjuague final luego del transporte o lavado (cuando no se mantiene la potabilidad del agua para lavar o transportar).	La persona responsable a cargo: • Detiene el lavado e identifica el producto que ha entrado en contacto con el agua contaminada. • Vacía y limpia los ductos/las máquinas para lavar. • De ser posible, implementa un enjuague final con agua potable, de lo contrario un sistema de tratamiento del agua para los ductos/el lavado. • Enjuaga (con agua potable) (excepto los tomates, que deben desecharse) o desecha todo el producto que haya entrado en contacto directo con el agua contaminada. • Capacita nuevamente a los empleados sobre los métodos de tratamiento del agua.

Sección	Incumplimientos graves	Ejemplos específicos	Medida(s) correctiva(s)
	La persona responsable a cargo sumerge los tomates en agua que no es potable y cuya temperatura no es al menos 5,5 °C o 10 °F mayor que la temperatura interna de los tomates (para los tomates únicamente) (es decir, la temperatura interna de los tomates no es al menos 5,5 °C o 10 °F menor que la del agua).	• Se transportan tomates calientes del invernadero en agua fría, cuya potabilidad no se mantiene.	La persona responsable a cargo: • Detiene las actividades de lavado o transporte por agua. • Vacía y limpia los ductos/las máquinas para lavar. • Desecha los tomates que hayan sido sumergidos en el agua contaminada. • En el futuro, enfría los tomates o calienta el agua de modo que la temperatura sea al menos 5,5 °C o 10 °F mayor que la temperatura interna de los tomates O trata el agua y efectúa una nueva prueba para verificar potabilidad.
Sección 17: Materiales de embalaje	La persona responsable a cargo no limpia anualmente y de forma adecuada los materiales de embalaje para el producto cosechado.	• Los materiales de embalaje para productos cosechados tienen suciedad, escombros, etc.	La persona responsable a cargo: • Detiene la cosecha. • Limpia los materiales de embalaje de acuerdo con los SSOP. • Desecha todo el producto que haya entrado en contacto con los materiales de embalaje contaminados. • Capacita nuevamente a los empleados sobre los procedimientos de limpieza de los materiales de embalaje.
	La persona responsable a cargo no limpia los materiales de embalaje reutilizables (no porosos) correctamente antes del uso.	• Los materiales reutilizables tienen suciedad o desechos.	La persona responsable a cargo: • Detiene el embalaje. • Limpia los materiales de embalaje reutilizables de acuerdo con los SSOP. • Desecha o lava nuevamente todo el producto que haya entrado en contacto con los materiales de embalaje contaminados. • Capacita nuevamente a los empleados sobre los procedimientos de limpieza de los materiales de embalaje reutilizables.
	PARA EL REEMBALAJE DE HONGOS ÚNICAMENTE (excepto los enoki): La persona responsable a cargo no verifica o utiliza los materiales de embalaje listos para la venta adecuados.	• Se utiliza una película de plástico no perforada	La persona responsable a cargo: • Detiene el reembalaje. • Asegura que se utilicen los materiales de embalaje adecuados. • De lo contrario, desecha el producto o lo vuelve a embalar utilizando los materiales de embalaje adecuados. • Capacita nuevamente a los empleados sobre los materiales de embalaje adecuados.

Sección	Incumplimientos graves	Ejemplos específicos	Medida(s) correctiva(s)
	La persona responsable a cargo no verifica los materiales de embalaje listos para la venta antes del uso.	• Los materiales de embalaje están dañados o sucios. • Se utilizan materiales de embalaje incorrectos, por ej., se reutilizan materiales de embalaje porosos sin un revestimiento nuevo; se reutilizan materiales de embalaje que han sido marcados como inadecuados para ser reutilizados.	La persona responsable a cargo: • Detiene el embalaje. • Verifica el producto embalado para corroborar que el embalaje no esté dañado o sucio. • Desecha o lava nuevamente todo el producto que haya entrado en contacto con los materiales de embalaje contaminados. • Desecha todos los materiales de embalaje dañados o que no pueden utilizarse. • Lava todos los materiales de embalaje reutilizables. • Capacita nuevamente a los empleados sobre los procedimientos de inspección y uso de los materiales listos para la venta.
Sección 18: Cultivo y cosecha	La persona responsable a cargo cosecha los productos sin permitir que transcurra el intervalo adecuado (más de 120 días) entre la aplicación de estiércol y la cosecha.		La persona responsable a cargo: • Identifica los invernaderos/las zonas/los productos afectados. • Desecha el producto.
	La persona responsable a cargo cosecha los productos sin permitir que transcurra el intervalo previo a la cosecha para la aplicación de agroquímicos.		La persona responsable a cargo: • Identifica los invernaderos/las zonas/los productos afectados. • Desecha el producto.
Sección 19: Selección, clasificación, embalaje, reembalaje, almacenamiento y corretaje	La persona responsable a cago recibe producto cosechado/comercializado de operaciones que no se adhieren a un programa de seguridad alimentaria o sin un certificado actual/vigente.		La persona responsable a cargo: • Rechaza el producto y lo vuelve a pedir o solicita un certificado actual/vigente y no embala o vende el producto hasta recibir el certificado.
	La persona responsable a cargo selecciona/contrata servicios de un proveedor externo, que no se adhiere a un programa de seguridad alimentaria o sin un certificado actual/vigente.	• Servicios de proveedores que realizan actividades en representación de las operaciones, como embalar, colocar en hilo, lavar, operaciones de almacenamiento autónomo, etc., que no se adhieren a	La persona responsable a cargo: • Cancela los servicios o solicita un certificado actual/vigente y no continúa con el servicio hasta recibir el certificado.

Sección	Incumplimientos graves	Ejemplos específicos	Medida(s) correctiva(s)
		CanadaGAP o no cuentan con certificación/auditoría de seguridad alimentaria de un tercero con reconocimiento en la industria.	
Sección 20: Acondicionamiento de la temperatura/retención/almacenamiento del producto	La persona responsable a cargo selecciona un almacenamiento que puede contaminar el producto o los materiales de embalaje.	• Basura, derrames u otros contaminantes en el almacenamiento. • Las luces no están cubiertas o se astillan. • Vidrio o luces rotas en el almacenamiento.	La persona responsable a cargo: • Aísla todo el producto o los materiales de embalaje contaminados. • Limpia y mantiene el área de almacenamiento (es decir, el almacenamiento del producto y los materiales de embalaje listos para la venta). • Reemplaza las luces rotas con iluminación que no se astilla o está cubierta. • Selecciona otra área de almacenamiento, si no es posible limpiarla (es decir, no puede ser utilizada). • Desecha el producto y los materiales de embalaje listos para la venta que hayan entrado en contacto directo con la contaminación.

23.3 Gestión de crisis:

REQUISITO	*Debe establecerse un plan de gestión de crisis en caso de que sea necesario retirar un producto del mercado.*

PROCEDIMIENTOS:

Nota: los procedimientos y los formularios de retirada del mercado se incluyen en el apéndice S -- Programa de retirada del mercado. *(Puede obtenerse información adicional sobre retiradas del mercado de la Agencia Canadiense de Inspección de los Alimentos en https://www.inspection.gc.ca/food-safety-for-industry/recall-procedure/eng/1535516097375/1535516168226.)*

❒ Anualmente: la persona responsable a cargo revisa el apéndice S: Programa de retirada del mercado O _____ y actualiza los nombres de los miembros del equipo de retirada de productos del mercado y la información de contacto a continuación:

Equipo de retirada del mercado [a partir de (fecha)			
Documente los nombres y la información de contacto para cada miembro del equipo de retirada del mercado. Incluya, de ser posible, los números de teléfono laboral, móvil y fuera del horario laboral. (Nota: para algunas operaciones es posible que el equipo de retirada del mercado este comprendido por una sola persona.) Incluya nombres alternos en caso de enfermedad, ausencia, etc.			
	Nombre	Información de contacto	Funciones y responsabilidades
Coordinador(es) de la retirada			

Miembros del equipo de retirada			

❒ La persona a cargo conserva un registro de todos los proveedores de productos y los clientes con información de contacto actualizada.

❒ Anualmente (producto de la temporada actual): la persona responsable a cargo realiza una simulación de retirada del mercado para evaluar la efectividad de todo el sistema de rastreo de la operación, completando los formularios en el *apéndice S: Programa de retirada del mercado* O ___ _____ (Archive los formularios completados en la pestaña: Programa de retirada del mercado.)

Nota: *consulte el apéndice R: Cómo realizar una simulación de una retirada del mercado (ejemplo).*

- Si se producen circunstancias inesperadas (p. ej., la contaminación o posible contaminación del producto, la retirada del mercado, la investigación normativa, etc.), la persona responsable a cargo sigue los pasos que se detallan a continuación para gestionar el riesgo:
  - ❒ Detiene la actividad actual (si corresponde) (por ej., detener la línea de embalaje) para prevenir mayor contaminación.
  - ❒ Identifica y aísla el producto y el equipo afectados.
  - ❒ Informa a la autoridad/persona responsable/organismo de certificación/CanadaGAP, según corresponda.
  - ❒ Establece si se ha contaminado el producto.
  - ❒ Establece e implementa un curso de acción adecuado (por ej., desechar el producto, limpiar el equipo).
  - ❒ Autoriza la liberación de los productos que no han sido afectados.
  - ❒ Identifica la causa del problema y toma medidas preventivas (por ej., mantenimiento preventivo, capacitación de los empleados).
  - ❒ Documenta esta información en el formulario (R) Incumplimientos y medidas correctivas O ___ _____

Nota: *este procedimiento básico puede utilizarse para las circunstancias más graves, como el caso de sangre en los productos, una inundación, derrame de un inodoro portátil en el emplazamiento de producción, la rotura de una línea hidráulica y el derrame de fluidos sobre los productos.*

Ejemplo 1: un empleado se corta la mano durante el embalaje/reembalaje y el producto se contamina con sangre. La persona responsable o el empleado:

- Detienen la línea de embalaje/reembalaje.
- Retienen el producto de la línea.
- Envía el trabajador lesionado a recibir atención médica inmediatamente.
- Desecha el producto cercano.
- Informa a la persona pertinente (si corresponde).
- Identifica qué productos y equipos se han contaminado y aísla el producto para prevenir mayor contaminación.
- Desecha todo el producto contaminado y limpia y desinfecta el equipo afectado.
- Autoriza la liberación de los productos que no han sido afectados.

- Capacita nuevamente a los empleados sobre las prácticas y las políticas de seguridad en el empleo.
- Realiza el mantenimiento necesario del equipo, si la lesión se debió a una falla del equipo.
- Documenta la información en el formulario (R) Incumplimientos y medidas correctivas.

Ejemplo 2: se rompe una línea hidráulica durante la cosecha mecánica y el fluido se derrama en el emplazamiento de producción. La persona responsable o el empleado:

- Detiene la cosecha.
- Previene que el fluido se siga derramando en el emplazamiento de producción, de ser posible.
- Identifica qué productos (emplazamientos de producción, plantíos, hileras) y equipos se han contaminado.
- Informa a la persona pertinente (si corresponde).
- Desecha todo el producto contaminado.
- Autoriza la liberación de los productos que no han sido afectados.
- Repara y limpia la cosechadora y revisa y actualiza el cronograma de mantenimiento preventivo.
- Documenta la información en el formulario (R) Incumplimientos y medidas correctivas.

❒ En el caso de que el producto haya abandonado las instalaciones, se haya comprometido la seguridad alimentaria y el público se encuentre en peligro, la persona responsable inicia el procedimiento de retirada del mercado.

❒ La persona responsable a cargo se comunica con el organismo de certificación (si tiene certificación) para informarle cuando se produce una retirada del mercado.

23.4 Gestión de quejas:

REQUISITO	*Debe establecerse un sistema de gestión de quejas, para administrar la información sobre las quejas y controlar y corregir las deficiencias en la seguridad alimentaria.*

PROCEDIMIENTOS:

❒ La persona responsable a cargo ha implementado un sistema para recibir, documentar y tomar medidas en respuesta a las quejas (por ej., de los clientes, los consumidores, etc.).

❒ La persona responsable a cargo documenta las quejas recibidas en el formulario (R) Incumplimientos y medidas correctivas O _____

❒ La persona responsable a cargo incluye una revisión de todas las quejas en la revisión anual del Programa de Seguridad Alimentaria (consulte la sección 24: Mantenimiento y revisión del Programa de Seguridad Alimentaria y el Plan de HACCP.)

23.5 Protección de los alimentos

Δ La sección 23.5 no corresponde para la opción de certificación A1/A2.

REQUISITO	*Deben abordarse los riesgos contra la protección alimentaria y debe implementarse un sistema para disminuir o eliminar los riesgos identificados. Deben identificarse y evaluarse todos los posibles riesgos contra la seguridad alimentaria en todas las etapas de las operaciones.*

PROCEDIMIENTOS:

❒ La responsabilidad de la seguridad/protección alimentaria se asigna a una persona(s) experta(s) [documente el(los) nombre(s) aquí]: _____

- La persona responsable a cargo asegura lo siguiente:
  - ❒ Todos los materiales para iniciar productos/los productos cosechados/otros insumos provienen de fuentes seguras.
  - ❒ Todas las áreas de manipulación y almacenamiento de los productos son seguras.
  - ❒ Todos los productos comercializados son seguros.
  - ❒ Todo el transporte es seguro.

Nota: *consulte las secciones correspondientes para obtener detalles sobre los requisitos relativos a los insumos/los productos/el transporte. Consulte la sección 13: Política sobre los visitantes, para obtener más información sobre el acceso a las áreas controladas. Consulte el formulario (A) Diagrama de las instalaciones y listado de verificación del almacenamiento de agroquímicos para asegurar que se hayan abarcado todas las áreas.*

❒ La persona responsable a cargo evalúa los posibles factores de riesgo contra la seguridad/protección alimentaria completando el formulario (T) Protección de los alimentos O _____

Nota: *consulte la tabla que se incluye en el apéndice T: Protección alimentaria: evaluación de posibles riesgos y listado de medidas de seguridad, para ayudarle en la evaluación.*

❒ La persona responsable a cargo cuenta con información sobre todos los empleados y los visitantes, que puede localizarse en los registros (por ej., registros de los empleados, formulario L, etc.). _____

- En caso de una amenaza/incidente intencional, la persona responsable a cargo cuenta con un procedimiento para implementar medidas correctivas, el cual incluye:
  - ❒ Investigar amenazas (por ej., señales de alteraciones, acciones, maliciosas, criminales o de terroristas, etc.).
  - ❒ Alertar a quien corresponda (por ej., la policía, las autoridades de salud pública, los clientes, los consumidores, etc.).
  - ❒ Retirada del producto (si fuera necesario).
  - ❒ Evaluar las medidas de seguridad, a fin de disminuir el riesgo de que vuelva a suceder.

❒ La persona responsable a cargo analiza todas las amenazas/medidas de seguridad durante la revisión anual del Programa de Seguridad Alimentaria. (consulte la sección 24: Mantenimiento y revisión del Programa de seguridad alimentaria y el Plan de HACCP).

23.6 Alérgenos

Δ La sección 23.6 no corresponde para la opción de certificación A1/A2.

Los alérgenos presentes en el emplazamiento pueden representar una fuente de contaminación. Una evaluación de los posibles alérgenos ayudará a establecer si es necesario implementar medidas de control adicionales.

REQUISITO	*Los programas contra alérgenos se implementan para asegurar que no se produzca la contaminación cruzada.*

PROCEDIMIENTOS:

❒ La persona responsable a cargo ha implementado procedimientos para prevenir la contaminación cruzada de los productos con los alérgenos que no se encuentran en los productos (por ej., del emplazamiento de producción, de la línea de embalaje/reembalaje, vehículo, almacenamiento, etc.)

❒ Si se manipulan (por ej., seleccionar, clasificar, embalar, recortar) alérgenos no declarados, utilizando equipo que también se emplea para los productos comercializados, se limpia el equipo antes de utilizarlo para el producto comercializado (consulte la *Sección 8.2 Uso, limpieza, mantenimiento, reparación e inspección* para obtener detalles sobre la limpieza del equipo y los procedimientos de documentación de la información) y, si fuera necesario, se emplea etiquetado preventivo.

❒ No se utilizan sulfitos [por ej., el dióxido de azufre ($S0_2$)] en los productos comercializados.

❒ La persona responsable a cargo etiqueta los productos (por ej., los materiales de embalaje) con la información sobre los alérgenos (si corresponde). (*Consulte el sitio web de la Agencia Canadiense de Inspección de los Alimentos para obtener más información sobre los requisitos de las etiquetas en Canadá.)* https://inspection.canada.ca/en/food-labels/labelling/industry/allergen-labelling)

❒ La persona responsable a cargo efectúa una revisión anual del programa de alérgenos y realiza las actualizaciones y modificaciones necesarias.

❒ Anualmente: la persona responsable a cargo evalúa los posibles riesgos a causa de alérgenos y documenta la información en el formulario (S) Información sobre alérgenos - evaluación O _____

23.7 Fraude alimentario

Δ La sección 23.7 no corresponde para la opción de certificación A1/A2.

REQUISITO	*Deben evaluarse las vulnerabilidades de fraude alimentario y debe implementarse un plan para disminuir o eliminar las vulnerabilidades identificadas.*

PROCEDIMIENTOS:

❒ La responsabilidad del fraude alimentario se asigna a una persona(s) experta(s) [documente el(los) nombre(s) aquí]: _____

❒ La persona responsable a cargo evalúa las posibles vulnerabilidades de fraude alimentario completando el formulario (U) Evaluación de vulnerabilidades de fraude alimentario O _____

❒ La persona responsable a cargo implementa las medidas de atenuación de fraude alimentario identificadas en el formulario (U) Evaluación de vulnerabilidades de fraude alimentario.

23.8 Cultura de seguridad alimentaria

Δ La sección 23.8 no corresponde para la opción de certificación A1/A2.

REQUISITO	*Debe asumirse el compromiso de mantener una sólida cultura de seguridad alimentaria dentro de las operaciones mediante la comunicación, la*

	capacitación, la retroalimentación y la evaluación del desempeño. La gerencia superior debe demostrar su compromiso de definir las pautas, involucrar al personal y brindar suficientes recursos para mantener una cultura positiva de seguridad alimentaria.

PROCEDIMIENTO:

❒ La responsabilidad de la cultura de seguridad alimentaria recae sobre la gerencia superior.

- La persona responsable a cargo crea, evalúa, implementa y mantiene una cultura de seguridad alimentaria:
  - ❒ comunicando las responsabilidades y políticas de seguridad alimentaria con frecuencia y de manera efectiva;
  - ❒ involucrando y participando a todos los empleados;
  - ❒ reforzando la seguridad alimentaria y ofreciendo capacitación;
  - ❒ midiendo y evaluando el desempeño de forma regular;
  - ❒ asegurando que se reciba retroalimentación sobre cuestiones de seguridad alimentaria de todos los empleados;
  - ❒ asumiendo un compromiso a largo plazo de mantener y mejorar la seguridad alimentaria, incluido el suministro de suficientes recursos;
  - ❒ asegurando un enfoque centrado en el consumidor.

❒ La persona responsable a cargo lleva a cabo una revisión anual de la cultura de seguridad alimentaria de las operaciones y efectúa cambios o mejoras según sea necesario.

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

24. Mantenimiento y revisión del Programa de seguridad alimentaria y el Plan de HACCP

Formularios requeridos	N/A

FUNDAMENTOS:

Un plan de HACCP específico para las instalaciones asegura que los peligros particulares de las operaciones se identifican y controlan sistemáticamente. A fin de garantizar el éxito del programa de las operaciones, es necesario mantenerlo constantemente. La revisión anual les permite a la persona responsable y a la gerencia superior de la compañía asegurar que el Manual de seguridad alimentaria de CanadaGAP se cumple de forma efectiva. La revisión establece si se identificaron problemas durante la temporada de cultivo/cosecha/almacenamiento/embalaje/reembalaje. La revisión tendrá como resultado un Programa de Seguridad Alimentaria más eficiente y efectivo.

AVISO IMPORTANTE	**Se presume que en todo el Manual TODOS los requisitos (junto con sus procedimientos) deben interpretarse en el marco de la seguridad alimentaria. Los riesgos surgen de los peligros en el "contacto directo" con el producto O aquellos que pueden tener "un impacto en la seguridad alimentaria a causa de la contaminación cruzada".**

PARA LAS OPERACIONES DE REEMBALAJE Y VENTA AL POR MAYOR ÚNICAMENTE

24.1 Plan de HACCP específico para el emplazamiento

REQUISITO	*Debe implementarse y documentarse un plan de HACCP específico para el emplazamiento.*

PROCEDIMIENTOS:

❒ La persona responsable a cargo implementa y documenta un plan de HACCP específico para el emplazamiento.
[Consulte el apéndice V: Libro de Trabajo para el Modelo General de HACCP para Embalaje y Venta al por Mayor (un ejemplo)*: para obtener información y recursos para desarrollar un plan de HACCP específico para el emplazamiento.]*

❒ La persona responsable a cargo revisa anualmente el plan de HACCP específico para el emplazamiento, a fin de asegurar que sea científicamente correcto, esté completo y haya sido actualizado de modo de reflejar las modificaciones y las condiciones actuales.

PARA TODAS LAS OPERACIONES

24.2 Protocolos

REQUISITO	*Su programa de seguridad alimentaria debe mantenerse constantemente. Debe contarse con un protocolo de revisión anual del Manual de seguridad alimentaria de CanadaGAP, para asegurar la implementación plena y efectiva. La gerencia superior debe demostrar su compromiso de contar constantemente con un sistema corporativo de seguridad alimentaria pertinente, adecuado y efectivo y de mejorarlo de forma constante, incluyendo las políticas y los procedimientos relacionados.*

PROCEDIMIENTOS:

❒ La persona responsable a cargo mantiene el programa de seguridad alimentaria de las operaciones constantemente.

❒ La persona responsable a cargo revisa los hallazgos de auditoría previas (si corresponde) y establece si hay oportunidades para mejorar constantemente.

❒ La persona responsable a cargo asegura que se utilicen las páginas más actualizadas publicadas por CanadaGAP, cuando se efectúa la revisión del Manual de seguridad alimentaria para productos de invernadero de CanadaGAP.

Nota: *las revisiones se encuentran disponibles en el sitio web de CanadaGAP (www.canadagap.ca).*

❒ La persona responsable a cargo revisa anualmente el Manual de seguridad alimentaria para productos de invernadero de CanadaGAP completando y actualizando las secciones y los formularios pertinentes del manual.

❒ La persona responsable a cargo revisa anualmente los incumplimientos graves y las quejas y efectúa las modificaciones necesarias de las políticas y los procedimientos de seguridad alimentaria.

❒ Anualmente: la persona responsable a cargo realiza una auditoría previa efectuando una auditoría interna de todas las operaciones, completando el Listado de Autoevaluación o el Listado de Auditoría de CanadaGAP (archivar en la pestaña: _____ ___), o a través de un tercero (descargue los listados en www.canadagap.ca).

❒ La persona responsable a cargo revisa anualmente los hallazgos de la auditoría interna y efectúa las modificaciones necesarias en las políticas y los procedimientos de seguridad alimentaria.

❒ La persona responsable a cargo documenta que se ha realizado la revisión anual del Manual de CanadaGAP colocando sus iniciales en el Registro de confirmación/actualización al pie de cada sección y a continuación.

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

COMPENDIO DE LOS FORMULARIOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

ÍNDICE

Formulario	Título	Número de versión de CanadaGAP y fecha de emisión	Formulario Ubicación*
FORMULARIOS ANUALES			
A.	Diagrama de las edificaciones y listado de verificación del almacenamiento de agroquímicos	Versión 11.0 2026	MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (pestaña: FORMULARIOS)
B.	Evaluación del almacenamiento	Versión 11.0 2026	MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (pestaña: FORMULARIOS)
C.	Política de prácticas de manipulación de los alimentos e higiene personal de los empleados - emplazamiento de producción	Versión 11.0 2026	MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (pestaña: FORMULARIOS)
D.	Política de prácticas de manipulación de los alimentos e higiene personal de los empleados - planta de embalaje/ almacenamiento de producto	Versión 11.0 2026	MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (pestaña: FORMULARIOS)
E.	Control de plagas para los emplazamientos de producción y las edificaciones	Versión 11.0 2026	MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (pestaña: FORMULARIOS)
F.	Evaluación del agua (para canales y limpieza)	Versión 11.0 2026	MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (pestaña: FORMULARIOS)
S.	Información sobre alérgenos – evaluación	Versión 11.0 2026	MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (pestaña: FORMULARIOS)
T.	Protección de los alimentos	Versión 11.0 2026	MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (pestaña: FORMULARIOS)
U.	Evaluación de vulnerabilidades de fraude alimentario	Versión 11.0 2026	MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (pestaña: FORMULARIOS)
V.	Evaluación del emplazamiento de producción	Versión 11.0 2026	
FORMULARIOS CONTINUOS:			
G.	Limpieza, mantenimiento y reparación de los emplazamientos de producción y las edificaciones	Versión 11.0 2026	
H1.	Insumos agronómicos (agroquímicos)	Versión 11.0 2026	
H2.	Insumos agronómicos (otro)	Versión 11.0 2026	
I.	Limpieza, mantenimiento y ajuste del equipo	Versión 11.0 2026	
J.	Limpieza y mantenimiento - instalaciones de higiene personal	Versión 11.0 2026	
K.	Sesión de capacitación	Versión 11.0 2026	
L.	Registro de ingreso de visitantes	Versión 11.0 2026	

M.	Monitoreo de plagas para los emplazamientos de producción y las edificaciones	Versión 11.0 2026	
N1.	Monitoreo y control del tratamiento del agua	Versión 11.0 2026	
N2.	Control y monitoreo de la temperatura del agua	Versión 11.0 2026	
O.	Transporte del producto	Versión 11.0 2026	
P.	Cosecha y almacenamiento de producto	Versión 11.0 2026	
Q.	Embalaje, reembalaje, almacenamiento y corretaje de productos comercializados	Versión 11.0 2026	
R.	Incumplimientos y medidas correctivas	Versión 11.0 2026	

**Se refiere al sitio donde coloca/conserva/almacena sus formularios (por ej., la oficina, la puerta del baño, la entrada a la planta de embalaje).*

A. Diagrama de las edificaciones y listado de control de almacenamiento de agroquímicos

ANUAL

Instrucciones: *Dibuje un plano interior de sus edificaciones y emplazamientos de producción. Según corresponda, indique la ubicación de la(s) línea(s) de embalaje/reembalaje, el(los) baño(s), la(s) instalación(es) de lavado de manos, los desinfectantes/paños de manos, los productos cosechados y comercializados, los materiales de embalaje listos para la venta, los tanques de almacenamiento de aceite/combustible, los tanques/los contenedores/las cisternas de almacenamiento de agua, los dispositivos de control de plagas interiores y exteriores [por ejemplo, las trampas (cada una debe estar numerada), los cebos, etc.], el almacenamiento de productos de control de plagas, el almacenamiento de agroquímicos (si se guardan dentro de las edificaciones). También marque (✓), en el casillero que aparece a continuación, que el almacenamiento de los agroquímicos cumple con los requisitos. Haga copias adicionales según sea necesario y complete la sección "Página _ de _ " a fin de indicar que consta de más de una página, si fuera necesario.*

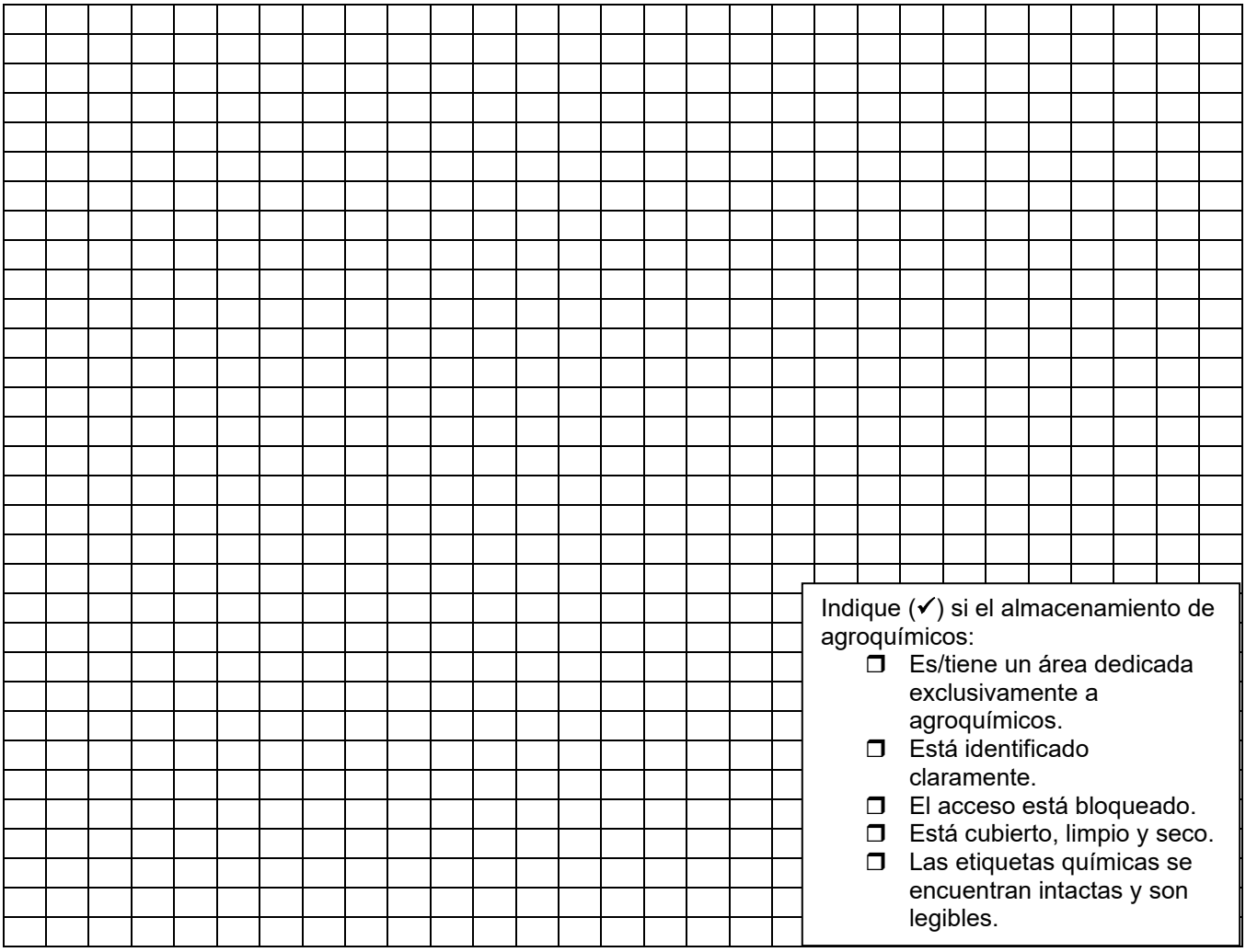
Si corresponde, indique en el siguiente casillero (✓) que:

❒ El almacenamiento de los agroquímicos se encuentra separado de las edificaciones en el diagrama a continuación.

- No es necesario suministrar un diagrama de los almacenamientos autónomos para agroquímicos.
- No es necesario completar el listado de verificación del almacenamiento de agroquímicos que aparece a continuación.

Completado por: _____ ***Fecha:*** _____ **Página** _____ ***de*** _____

Nombre/nro. de identificación del emplazamiento de producción/edificación: _____



Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

B. Evaluación del almacenamiento

Instrucciones: *este formulario debe completarse antes de utilizar el almacenamiento por primera vez en la temporada (utilice un formulario para cada lugar de almacenamiento de los productos cosechados y comercializados). Si un ítem no corresponde, indique "N/A". Haga copias adicionales según sea necesario y complete la sección "Página _ de _ " a fin de indicar que consta de más de una página, si fuera necesario.*

Completado por: _____ ***Fecha:*** _____ **Página _____ *de* _____**

Nro. de identificación del almacenamiento/nombre: _____

Requisito	Sí (✓)	No (✓)	Medida tomada si la respuesta fue "No"
¿Está restringido el acceso al almacenamiento (por ej., con cerradura) cuando no se lo supervisa?			
¿Son irrompibles las luces del almacenamiento o están cubiertas?			
¿El producto almacenado se mantiene en condiciones adecuadas (por ej., sobre paletas)?			
¿Se almacena el producto alejado de áreas de goteo (por ej., del techo, de las tuberías y de condensación)?			
¿Cuándo se utiliza el lugar de almacenamiento, el equipo de producción del emplazamiento, el aceite/los combustibles, los agroquímicos y los fertilizantes se reparan y se almacenan en otro sitio?			
¿Las semillas tratadas se almacenan de acuerdo con las indicaciones de la etiqueta (es decir, alejadas del producto)?			
¿Los calefactores a gas/aceite se ventilan hacia afuera del almacenamiento?			
¿Cuándo se utiliza el lugar de almacenamiento, los tanques de aceite/combustible se almacenan en otro sitio o se los contiene de modo de prevenir la contaminación del producto?			
¿El piso del sitio de almacenamiento se encuentra limpio y sin contaminantes (por ej., aceite, madera, plástico, vidrio, metal, basura o químicos)?			
¿Las paredes/el techo del almacenamiento están limpios y en buenas condiciones (por ej., sin contaminación a causa de aceite, madera, plástico, vidrio, basura, químicos)?			
¿El sitio de almacenamiento es un área donde está prohibido fumar?			
¿El sitio de almacenamiento se encuentra libre de animales (salvajes o domésticos) o evidencia de animales (excremento) y otras plagas (pájaros, insectos, roedores)?			
Otro (especifique):			

¿Cuándo se limpió el sitio de almacenamiento y cómo? *(Describir)*: _____

_____

_____

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

C. Política de prácticas de manipulación de los alimentos e higiene personal de los empleados- emplazamiento de producción

ANUAL

Instrucciones: *el objetivo de este formulario es ayudarle a establecer su política, a enumerar los elementos de dicha política y a utilizarla como herramienta de capacitación y posible panfleto para los empleados. Todos los temas deben abordarse en la sesión de capacitación de los empleados. Escriba "N/A" al lado de aquello que no corresponda a sus operaciones.*

Completado por: _____ ***Fecha:*** _____

Enfermedades y lesiones de los empleados

- ❒ Se aconseja a aquellas personas que puedan transmitir o padezcan alguna enfermedad contagiosa que pueda ser transferida a los alimentos (por ej., hepatitis A, salmonella*, E. coli*O157:H7) y a aquellos que sufran una enfermedad temporaria (por ej., un resfrío fuerte, diarrea y vómitos) que visiten a un médico.
- ❒ Se capacita a los empleados sobre el papel y la responsabilidad que tienen en la prevención de la contaminación de los productos.
- ❒ Se tratan las heridas abiertas y se las cubre con materiales impermeables (por ej., guantes de goma).

Bioseguridad de los empleados

- ❒ Los empleados son conscientes de sus alrededores y de las personas con las cuales entran en contacto en el área de producción y alrededor de esta.
- ❒ Los empleados informan a la persona responsable (nombre de la persona responsable: _____) sobre visitantes desconocidos.
- ❒ Los empleados han recibido capacitación sobre las precauciones que deben tomar al desplazarse entre las áreas de producción (por ejemplo, de las áreas de ganado/campo al sitio de almacenamiento/embalaje).

Alhajas y otros enseres personales de los empleados

- ❒ No llevan brazaletes, collares ni otras alhajas (excepto los anillos)
- ❒ Los anillos están cubiertos con los guantes
- ❒ No llevan uñas ni pestañas postizas u otros enseres similares
- ❒ Se retiran los artículos de los bolsillos de las camisas (por ejemplo, bolígrafos, etc.)
- ❒ Se han reparado los botones flojos de las camisas/chaquetas.

Lavado de manos de los empleados

- ❒ Se lavan las manos y se las secan:
  - Antes de comenzar a trabajar cada día.
  - Antes de ingresar al área de producción.
  - Antes de colocarse los guantes (si se los utiliza).
  - Luego de cada vez que van al baño.
  - Luego de un descanso o de comer.
  - Luego de fumar.
  - Luego de tocarse la cara con las manos (por ejemplo, al toser, estornudar, sonarse la nariz).
  - Luego de aplicar protector solar y repelente de insectos.
  - Luego de manipular materiales que no sean el producto (por ej., cargar combustible en el equipo, vaporizar).
- ❒ Se utilizan técnicas adecuadas para lavarse las manos y los guantes reutilizables (excepto aquellos de tela):
  - Mojarse las manos, frotar el jabón durante aproximadamente 20 segundos.
  - Refregar bien (especialmente las uñas y los nudillos).
  - Utilizar cepillos de uñas si fuera necesario.
  - Enjuagar.
  - Secarse las manos y las muñecas con una tolla de papel.
- ❒ En caso de no contar con agua, se utilizan paños de manos y desinfectantes de manos.
- ❒ Uso de los paños y los desinfectantes de manos:
  - Utilice paños de manos para remover la suciedad/materia orgánica/jugo, etc. Y
  - Utilice un chorrito de un producto desinfectante sin agua a base de alcohol.
- ❒ No se usan guantes para reemplazar el lavado de las manos.

Prácticas de producción

- ❒ Se capacita a los empleados para que inspeccionen el producto visualmente durante la cosecha a fin de buscar evidencias de actividad inusual de animales o pájaros (es decir, excremento) y desechar el producto si ha sido contaminado.
- ❒ Se capacita a los empleados para que no recolecten productos que han tocado el suelo (PARA FRUTAS PEQUEÑAS ÚNICAMENTE).
- ❒ Se capacita a los empleados para que inspeccionen todos los recipientes y coloquen los productos cosechados únicamente en recipientes limpios.
- ❒ Se capacita a los empleados para que no se paren sobre ni dentro de los materiales o los accesorios de embalaje, a menos que se atenúen los posibles riesgos de contaminación (por ej., llevar calzado diferente, botitas, los materiales se protegen con cartón nuevo, etc.).
- ❒ Se capacita a los para tocar únicamente los lados de las escaleras, no los peldaños

C. Política de prácticas de manipulación de los alimentos e higiene personal de los empleados-emplazamiento de producción (continuación)

Uso de guantes y delantales por parte de los empleados

- ❍ Se utilizan guantes.
- ❍ Se utilizan delantales.

El uso de guantes y delantales no es obligatorio. Si se utilizan guantes y delantales, proceda a continuación. Si no se utilizan guantes y delantales, continúe a la siguiente subsección (Otro).

Nota: las operaciones deben suministrar/lavar los elementos de trabajo, no los empleados.

- ❒ Los guantes son de goma, nitrilo, polietileno, cloruro de polivinilo, poliuretano, tela (incluyendo tela revestida) o lona/cuero.
  - o Los guantes de **cuero/lona** SOLAMENTE pueden usarse para **las verduras de bulbo, los tubérculos, las calabazas y los calabacines** y no requieren lavado diario.
- ❒ Los empleados se lavan las manos y se las secan antes de colocarse los guantes.
- ❒ Al abandonar el área de trabajo se retiran los guantes y se guardan en un área designada.
- ❒ Si los guantes no son nuevos (salvo guantes de tela), se los lava (con técnicas de lavado de manos adecuadas) antes de comenzar a trabajar todos los días, al cambiar de tareas y/o luego de cualquier contacto que pudiera contaminar el producto.
- ❒ Los guantes de tela (incluyendo tela con revestimiento) deben ser lavados a diario por las operaciones (los empleados comienzan con un par de guantes limpios cada día) y se los debe cambiar después de cualquier contacto que pudiera contaminar el producto.
- ❒ Delantales:
  - Están hechos de un material adecuado (p. ej. Hule, plástico, vinilo, etc.).
  - Si son reutilizables se lavan diariamente en las operaciones.
- ❒ Cuando los guantes o los delantales se han gastado o tienen cortaduras se los reemplaza.

Otro

- ❒ Los empleados comprenden la diferencia entre un incumplimiento de la seguridad alimentaria menor y uno grave, y saben cómo manejarlas.
- ❒ Los empleados se ajustan a lo siguiente:
  - Siempre usan las instalaciones sanitarias.
  - Siempre desechan el papel higiénico en el inodoro (es decir, no en la basura).
  - Jamás escupen.
  - Desechan la basura en los contenedores designados.
  - Consumen alimentos, bebidas, goma de mascar, golosinas o productos de tabaco (incluso tabaco para mascar y rapé) únicamente en las áreas designadas para ello (por ej., afuera, en la sala de almuerzo).
  - Colocan sus efectos personales en las áreas designadas (por ej., el almuerzo, la ropa, el calzado, los materiales para fumar, los dispositivos electrónicos, etc.).

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

D. Política de prácticas de manipulación de los alimentos e higiene personal de los empleados – planta de embalaje/almacenamiento de producto

ANUAL

Instrucciones: *el objetivo de este formulario es ayudarle a establecer su política, a enumerar los elementos de dicha política y a utilizarla como herramienta de capacitación y posible panfleto para los empleados. Todos los temas deben abordarse en la sesión de capacitación de los empleados. Escriba "N/A" al lado de aquello que no corresponda a sus operaciones. (Los empleados que manipulan materiales de embalaje listos para comercializar también deben utilizar este formulario.)*

Completado por: _____ ***Fecha:*** _____

Enfermedades y lesiones de los empleados

- ❒ Se aconseja a aquellas personas que puedan transmitir o padezcan alguna enfermedad contagiosa que pueda ser transferida a los alimentos (por ejemplo, hepatitis A, salmonella, E. coli O157:H7) y a aquellos que sufran de una enfermedad temporaria (por ejemplo, un resfrío fuerte, diarrea y vómitos) que visiten a un médico
- ❒ Se capacita a los empleados sobre el papel y la responsabilidad que tienen en la prevención de la contaminación de los productos.
- ❒ Se tratan las heridas abiertas y se las cubre con materiales impermeables (por ej., guantes de goma).

Aseo, calzado y cabello de los empleados

- ❒ Se mantiene un grado de aseo personal que incluye comenzar cada día con ropa limpia y *(especificar otros)* _____
- ❒ Siempre se utiliza calzado limpio (sin suciedad u otros materiales extraños).
- ❒ Se sujeta el cabello largo que llega a los hombros (por ej., con un casco, una redecilla o se ata).

Prácticas de las operaciones

- ❒ Los empleados se ajustan a lo siguiente:
- ❒ Únicamente los empleados autorizados manipulan el producto comercializado.
- ❒ Únicamente los empleados autorizados pueden ingresar a las áreas de acceso.
- ❒ Se capacita a los empleados para que no se paren sobre ni dentro de los materiales o los accesorios de embalaje, a menos que se atenúen los posibles riesgos de contaminación (por ej., llevar calzado diferente, botitas, los materiales se protegen con cartón nuevo, etc.).
- ❒ Se capacita a los empleados de modo que solo toquen los lados de las escaleras, no los peldaños.

Lavado de manos de los empleados

- ❒ Se lavan las manos y se las secan:
  - Antes de comenzar a trabajar cada día.
  - Antes de colocarse los guantes (si se los utiliza).
  - Luego de cada vez que van al baño.
  - Luego de un descanso o de comer.
  - Luego de fumar.
  - Luego de tocarse la cara con las manos (por ejemplo, al toser, estornudar, sonarse la nariz).
  - Luego de aplicar protector solar y repelente de insectos.
  - Luego de manipular materiales que no sean el producto (por ejemplo, la basura y los materiales de limpieza y mantenimiento).
- ❒ Se utilizan técnicas adecuadas para lavarse las manos y los guantes reutilizables:
  - Mojarse las manos, frotar el jabón durante aproximadamente 20 segundos.
  - Refregar bien (especialmente las uñas y los nudillos).
  - Utilizar cepillos de uñas si fuera necesario.
  - Enjuagar.
  - Secarse las manos y las muñecas con una tolla de papel.
- ❒ En caso de no contar con agua, se utilizan paños de manos y desinfectantes de manos.
- ❒ Uso de los paños y los desinfectantes de manos:
  - Utilice paños de manos para remover la suciedad/materia orgánica/jugo, etc. Y
  - Utilice un chorrito de un producto desinfectante sin agua a base de alcohol.
- ❒ No se usan guantes para reemplazar el lavado de las manos.

Alhajas y otros efectos personales de los empleados

- ❒ No se usan brazaletes, collares u otras alhajas (excepto anillos).
- ❒ Los anillos se cubren con guantes.
- ❒ No se utilizan uñas falsas, pestañas falsas u otros ítems similares.
- ❒ Se retiran los artículos de los bolsillos de las camisas (por ej., los bolígrafos, etc.).
- ❒ Se arreglan los botones flojos de las camisas/chaquetas.

Bioseguridad de los empleados

- ❒ Los empleados son conscientes de sus alrededores y de las personas con las cuales entran en contacto en la planta de embalaje/el área de almacenamiento de los productos y en las áreas cercanas.
- ❒ Los empleados informan a la persona responsable (nombre de la persona responsable: _____) sobre visitantes desconocidos.
- ❒ Los empleados han recibido capacitación sobre las precauciones que deben tomar al desplazarse entre las áreas de producción (por ejemplo, de las áreas de ganado/campo al sitio de almacenamiento/embalaje).

D. Política de prácticas de manipulación de los alimentos e higiene personal de los empleados- planta de embalaje/almacenamiento de producto (continuación)

Uso de guantes y delantales por parte de los empleados

- ❍ Se utilizan guantes.
- ❍ Se utilizan delantales.

El uso de guantes y delantales no es obligatorio. Si se utilizan guantes y delantales, proceda a continuación. Si no se utilizan guantes y delantales, continúe a la siguiente subsección.

Nota: las operaciones deben suministrar/lavar los elementos de trabajo, no los empleados.

- ❒ Los guantes son de goma, nitrilo, polietileno, cloruro de polivinilo, poliuretano, tela revestida, o lona/cuero
  - Los **guantes de tela revestida** SOLAMENTE pueden ser utilizados en lugares en los que **no se pueden mojar**.
  - Pueden utilizarse **guantes de cuero/lona** para **las verduras de bulbo, los tubérculos, las calabazas y los calabacines cosechados** SOLAMENTE y no requieren lavado diario.
- ❒ Los empleados se lavan las manos y se las secan antes de colocarse los guantes.
- ❒ Al abandonar el área de trabajo se retiran los guantes y se guardan en un área designada.
- ❒ Si los guantes no son nuevos (salvo los guantes de tela con revestimiento), se los lava (con técnicas de lavado de manos adecuadas) antes de comenzar a trabajar todos los días, al cambiar de tareas y/o luego de cualquier contacto que pudiera contaminar el producto.
- ❒ Los guantes de tela revestida deben ser lavados a diario por las operaciones (los empleados comienzan con un par de guantes limpios cada día), y se los debe reemplazar al cambiar de tareas y luego de cualquier contacto que pudiera contaminar el producto.
- ❒ Delantales:
  - Están hechos de un material adecuado (p. ej. hule, plástico, vinilo, etc.).
  - Si son reutilizables se lavan diariamente en las operaciones.
- ❒ Cuando los guantes o los delantales se han gastado o tienen cortaduras se los reemplaza.

Otro

- ❒ Los empleados comprenden la diferencia entre un incumplimiento de la seguridad alimentaria menor y uno grave, y saben cómo manejarlas.
- ❒ Los empleados se ajustan a lo siguiente:
  - Siempre usan las instalaciones sanitarias.
  - Siempre desechan el papel higiénico en el inodoro (es decir, no en la basura).
  - Jamás escupen.
  - Consumen alimentos, bebidas, goma de mascar, golosinas o productos de tabaco (incluso tabaco para mascar y rapé) únicamente en las áreas designadas para ello (por ej., afuera, en la sala de almuerzo).
  - Colocan sus efectos personales en las áreas designadas (por ej., el almuerzo, la ropa, el calzado, los materiales para fumar, los dispositivos electrónicos, etc.).
  - Desechan la basura en los contenedores designados.

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

E. Control de plagas para los emplazamientos de producción y las edificaciones

Instrucciones: *para cada tipo de plaga que se controla, especifique el método de control utilizado. Debe completarse este formulario anualmente. Haga copias adicionales según sea necesario y complete la sección "Página _ de _ " a fin de indicar que consta de más de una página, si corresponde.*

Completado por: _____ ***Fecha:*** _____ **Página _____ *de*** ____

Nombre/nro. de identificación del emplazamiento de producción/edificación: _____

<table>
<tr><th>Plaga</th><th>Método de control
y descripción</th><th>Persona responsa-ble</th></tr>
<tr><td>Pájaros</td><td>Alrededor del exterior del emplazamiento de producción/las edificaciones
❒ Dispositivo para el control de pájaros y otros dispositivos (especifique) _____</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>En el interior del emplazamiento de producción/las edificaciones
❒ Dispositivo para el control de pájaros y otros dispositivos (especifique) _____</td><td></td></tr>
<tr><td>Roedores</td><td>Alrededor del exterior del emplazamiento de producción/las edificaciones (perímetro)
❒ Cebos (especifique el tipo) _____
❒ Trampas (especifique el tipo) _____
❒ Químicos (especifique a continuación)
<table><tr><th>Nombre del químico</th><th>Nro. de PCP</th><th>Concentración</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>❒ Otro (especifique) _____</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>En el interior del emplazamiento de producción/las edificaciones
❒ Trampas (especifique el tipo) _____
❒ Otro (especifique) _____</td><td></td></tr>
<tr><td>Insectos</td><td>Alrededor del exterior del emplazamiento de producción/las edificaciones
❒ Cebos (especifique el tipo) _____
❒ Trampas (por ej., tablas con pegamento, trampas pegajosas). _____
❒ Químicos (especifique a continuación)
<table><tr><th>Nombre del químico</th><th>Nro. de PCP</th><th>Concentración</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>❒ Otro (especifique) _____</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>En el interior del emplazamiento de producción/las edificaciones
❒ Trampas (por ej., tablas con pegamento, trampas pegajosas). _____
❒ Químicos (especifique a continuación)
<table><tr><th>Nombre del químico</th><th>Nro. de PCP</th><th>Concentración</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>❒ Otro (especifique) _____</td><td></td></tr>
<tr><td>Otro (especifique)</td><td>_____
_____</td><td></td></tr>
</table>

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

F. Evaluación del agua (para canales y limpieza)

ANUAL

***Instrucciones**: Completar o actualizar anualmente para todas las fuentes de agua. Marque (✓) los que correspondan. Haga copias adicionales según sea necesario y complete la sección Página _ de _ a fin de indicar que consta de más de una página, si corresponde.*

Completado por: _____ ***Fecha:*** _____ **Página _____ de_____**

Fuente de agua (por ej., municipal, de pozo, superficial)	**¿Reciclada (✓)?**	**Almacenada (✓)?**	**Producto** ***	**Uso**	**Método**	**Aspectos evaluados (seleccione cada uno)**	**Pruebas de agua**			**Medidas correctivas** (*ver ejemplos a continuación)	**Limpieza y tratamiento****
							¿Cuándo se utilizará el agua por primera vez?	Fechas: Prueba antes de utilizarla	Fechas: Segunda prueba de agua		
				Producto: ❑ Canales. ❑ Lavar. ❑ Aplicación poscosecha de agroquímicos ❑ Enjuague final. ❑ Otros materiales ❑ Lavar las manos. ❑ Limpiar equipo/ contenedores/ edificaciones	❑ Fosa. ❑ Pulverizador. ❑ Manguera. ❑ Canilla. ❑ Tanque de descarga. ❑ Lavado a presión. ❑ Otro: _____ _____	❑ Acceso de animales. ❑ Escorrentía. ❑ Estado de funcionamiento del pozo/las tuberías. ❑ Otros posibles peligros evaluados. (Describir):					❑ Limpiada. ❑ Tratada. ❑ Cisterna. ❑ Pozo. ❑ Otro: Utilizando el apéndice: ❑ A ❑ B ❑ H O: ❑_____
				Producto: ❑ Canales. ❑ Lavar. ❑ Aplicación poscosecha de agroquímicos ❑ Enjuague final. ❑ Otros materiales ❑ Lavar las manos. ❑ Limpiar equipo/ contenedores/ edificaciones	❑ Fosa. ❑ Pulverizador. ❑ Manguera. ❑ Canilla. ❑ Tanque de descarga. ❑ Lavado a presión. ❑ Otro: _____ _____	❑ Acceso de animales. ❑ Escorrentía. ❑ Estado de funcionamiento del pozo/las tuberías. ❑ Otros posibles peligros evaluados. (Describir):					❑ Limpiada. ❑ Tratada. ❑ Cisterna. ❑ Pozo. ❑ Otro: Utilizando el apéndice: ❑ A ❑ B ❑ H O: ❑_____

				Producto: ❑ Canales. ❑ Lavar. ❑ Aplicación poscosecha de agroquímicos. ❑ Enjuague final. ❑ Otros materiales ❑ Lavar las manos. ❑ Limpiar equipo/ contenedores/ edificaciones	❑ Fosa. ❑ Pulverizador. ❑ Manguera. ❑ Canilla. ❑ Tanque de descarga. ❑ Lavado a presión. ❑ Otro: _____ _____	❑ Acceso de animales. ❑ Escorrentía. ❑ Estado de funcionamiento del pozo/las tuberías. ❑ Otros posibles peligros evaluados. (Describir):					❑ Limpiada. ❑ Tratada. ❑ Cisterna. ❑ Pozo. ❑ Otro: Utilizando el apéndice: ❑ A ❑ B ❑ H O: ❑_____
				Producto: ❑ Canales. ❑ Lavar. ❑ Aplicación poscosecha de agroquímicos. ❑ Enjuague final. ❑ Otros materiales ❑ Lavar las manos. ❑ Limpiar equipo/ contenedores/ edificaciones	❑ Fosa. ❑ Pulverizador. ❑ Manguera. ❑ Canilla. ❑ Tanque de descarga. ❑ Lavado a presión. ❑ Otro: _____ _____	❑ Acceso de animales. ❑ Escorrentía. ❑ Estado de funcionamiento del pozo/las tuberías. ❑ Otros posibles peligros evaluados. (Describir):					❑ Limpiada. ❑ Tratada. ❑ Cisterna. ❑ Pozo. ❑ Otro: Utilizando el apéndice: ❑ A ❑ B ❑ H O: ❑_____

Guía de evaluación: la evaluación debería incluir la escorrentía de los químicos agrícolas, del combustible o del estiércol, la contaminación en las tuberías, el nivel de limpieza de la cisterna, etc.

***Medidas correctivas**:
-Instalar dispositivos para prevenir el contraflujo.
-Consultar expertos.
-Construir barreras (por ej., cercos, zanjas).
-Instalar filtros
-Mantenimiento del pozo o la cisterna.
-Usar una fuente alternativa
Nivelar el suelo para prevenir la escorrentía.
-Realizar pruebas de agua del total de coliformes y *E. coli*.

Apéndice A: Tratamiento de choque con cloro del agua de pozo (ejemplo).
Apéndice B: Cloración del agua para transporte por agua y para limpiar las frutas y las verduras frescas y el equipo (ejemplo)
Apéndice H: Limpiar y tratar las cisternas (ejemplo)

****Limpieza y tratamiento:** ✓ para indicar limpieza o tratamiento, qué se limpió/trató, qué instrucciones se siguieron o qué método de tratamiento se utilizó (por ej., U.V.).
*** Evalúe los usos del agua para cada producto y asegúrese de que se realicen pruebas de agua en la(s) fecha(s) adecuada(s).

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

G. Limpieza, mantenimiento y reparación de los emplazamientos de producción y las edificaciones

Instrucciones: *debe realizarse mensualmente una inspección tanto del interior como del exterior del emplazamiento de producción y las edificaciones (por ejemplo, la sala de embalaje, los lugares de almacenamiento) (excepto las instalaciones de almacenamiento agroquímicos) (cuando se utilizan) y debe completarse el siguiente listado de control. Escriba "N/A" al lado de aquello que no corresponda a sus operaciones.*

Completado por: _____ ***Fecha:*** _____

Nombre/nro. de identificación del emplazamiento de producción/edificación: _____

Interior del/de la ❒ emplazamiento de producción ❒Edificación:	**Exterior de/de la ❒ emplazamiento de producción ❒Edificación**:
❒ No hay agujeros/grietas/pérdidas en el emplazamiento de producción/edificación (por ej., las paredes, las ventanas, los mosquiteros). ❒ Las luces no se astillan y son adecuadas (solo para las edificaciones). ❒ No hay pérdidas de tuberías ni de condensación. ❒ El drenaje del piso es bueno (piso en pendiente, tapas de desagüe despejadas). ❒ Los pisos, las paredes y los techos no tienen basura, derrames, excremento de roedores, etc. ❒ El piso no tiene grietas que podrían acumular plagas o residuos. ❒ Los ventiladores o los filtros de aire no tienen polvo, están limpios y funcionan adecuadamente. ❒ No hay presencia de animales (salvajes o domésticos), plagas (insectos, roedores, etc.) ni nidos de pájaros. ❒ Todos los materiales se encuentran en las áreas designadas (por ej., los materiales de embalaje y el producto). ❒ La ventilación es adecuada. ❒ Se cuenta con medidas de control para prevenir la contaminación cruzada con otras actividades/ítems (p.ej., el desplazamiento de empleados, áreas/equipos de designación específica, etc.).	❒ No hay agujeros/grietas/pérdidas en el emplazamiento de producción/edificación (por ej., las paredes, las ventanas, los mosquiteros). ❒ Se pueden cerrar todas las ventanas (ÚNICAMENTE en las edificaciones) O cuentan con mosquiteros bien colocados y en buenas condiciones. ❒ No hay cristales rotos. ❒ Hay una franja perimetral de 1/2 metro de ancho de roca o gravilla O de hierba corta alrededor del emplazamiento de producción/la edificación. ❒ No hay desechos apilados dentro de los 3 metros de distancia del emplazamiento de producción/la edificación (por ej., maquinaria vieja o fuera de uso, basura). ❒ Las malas hierbas se encuentran controladas. ❒ El drenaje del terreno alrededor del emplazamiento de producción/la edificación es bueno. ❒ Los basureros se vacían según es necesario para prevenir la infestación de plagas y en los alrededores no se acumulan residuos. ❒ Todas las puertas cierran bien. ❒ Las puertas pueden asegurarse (es decir, bloquear el acceso a los lugares de almacenamiento cuando no se los supervisa).
Mantenimiento necesario Si NO se marcó alguno de los ítems **(✓)**, describa el mantenimiento requerido: _____ _____ (Utilice el reverso del formulario si precisa más espacio.) Fecha y nombre de la persona que completó el trabajo: _____ Fecha y firma de la persona que supervisó el trabajo: _____	**Mantenimiento necesario** Si NO se marcó alguno de los ítems **(✓)**, describa el mantenimiento requerido: _____ _____ (Utilice el reverso del formulario si precisa más espacio.) Fecha y nombre de la persona que completó el trabajo: _____ Fecha y firma de la persona que supervisó el trabajo: _____

Firma de confirmación: _____ ***Fecha:*** _____

CONTINUO

H1. Insumos agronómicos (agroquímicos)

Instrucciones: *incluye todas las aplicaciones desde antes de la siembra hasta la cosecha e incluso las aplicaciones luego de la cosecha (por ej., durante el embalaje, antes, durante y luego del almacenamiento, antes de la retención, etc.). Debe completarse un formulario para CADA EMPLAZAMIENTO DE PRODUCCIÓN.*

Nombre de las operaciones:	**Cultivo(s) del año anterior:**	**Cultivo actual:**	**Variedad:**
Información del emplazamiento de producción (por ej., hilera/invernadero/nro, de zona)**:**		**Superficie el emplazamiento de producción** (por ej., cant. de acres/hectáreas por hilera/invernadero/nro. de zona)**:**	**Fecha de siembra:**

Fecha de aplicación	**Producto/marca comercial**	**Nro. de PCP**	**Cantidad real utilizada (por ej.: 22,28 kg)**	**Tasa aplicada por unidad**	**Se siguieron las instrucciones de la etiqueta (✓)**	**Área/ cantidad tratada**	**Método de aplicación**	**Hilera/invernadero/zona/nro./palé/contenedor/etiqueta/identificación del lote**	**PFC**	**IPC/DLA**	**Firma de quien lo aplicó o en caso de aplicación personalizada se adjunta la factura**

Firma de confirmación: _____ ***Fecha:*** _____

H2. Insumos agronómicos (otro)

CONTINUO

Instrucciones: *incluye todas las aplicaciones desde las previas a la siembra hasta y durante la cosecha. Debe completarse un formulario para* ***CADA EMPLAZAMIENTO DE PRODUCCIÓN.***

Nombre de las operaciones:	**Cultivo(s) del año anterior:**	**Cultivo actual:**	**Variedad:**
Información del emplazamiento de producción (por ej., hilera/invernadero/nro, de zona)**:**		**Superficie el emplazamiento de producción** (por ej., cant. de acres/hectáreas por hilera/invernadero/nro. de zona)**:**	**Fecha de siembra:**

APLICACIONES DE ESTIÉRCOL*/COMPOST/TÉ DE COMPOST/OTROS PRODUCTOS DERIVADOS† /MANTILLO Y COBERTORES DE SURCOS (excepto el plástico).

Fecha	Qué se aplica	Tipo*†	Nombre del proveedor	Tasa	Primera fecha en la que se permite cosechar * (de acuerdo con el tiempo de demora apropiado)	Nombre de quien lo aplicó

*** Estiércol (ganado, porcinos, aves de corral, equino, etc.)**
†Otros productos derivados (desechos de frutos de mar, verduras de descarte, etc.)

Firma de confirmación: _____ ***Fecha:*** _____

I. Limpieza, mantenimiento y ajuste del equipo

Utilice este formulario para llevar un registro de la limpieza, el mantenimiento Y el ajuste del equipo del emplazamiento de producción.

******También debe utilizarse este formulario para documentar la limpieza del almacenamiento de agua (por ej., tanque/cisterna/contenedor) y de los materiales de embalaje, a pesar de que ninguno se considera equipo de producción o de las edificaciones.***

Instrucciones: *Por lo menos una vez a la semana (cuando se utilizan), debe realizarse una inspección del equipo (por ej., las cuchillas, los cepillos, las líneas de embalaje/reembalaje, las cintas transportadoras, los clorinadores, los rociadores, los termómetros). Verifique la ausencia de pérdidas, de piezas rotas, flojas, oxidadas o dañadas, de acumulación de tierra o barro, etc. y si es necesario realice una limpieza, un mantenimiento o un ajuste. Las herramientas manuales de corte que entren en contacto directo con el producto y la caja/funda/cubierta de las herramientas se deben inspeccionar y limpiar diariamente y esta actividad se debe registrar diariamente. Registre las actividades necesarias a continuación y proporcione una breve descripción de por qué y cuándo realiza la actividad.*

Fecha	Empleado que completó el trabajo	Actividad del equipo realizada en	Código de actividad *	Breve descripción de la actividad

Códigos de actividad: **1 – Ajuste 2- Mantenimiento 3 – Reparación 4 – Limpieza 5 - Inspección 6 – Otro *(especifique)***

Firma de confirmación: _____ ***Fecha:*** _____

SEMANALMENTE/DIARIAMENTE (temporada pico)

J. Limpieza y mantenimiento - instalaciones de higiene personal

Instrucciones: *lleve un registro de la limpieza y el mantenimiento tanto de los baños exteriores como los interiores y de las instalaciones de lavado de manos. Complételo al menos una vez por semana (en tanto se los utilice) y diariamente durante la temporada pico para cada instalación.* ***Escriba "N/A" si una columna no se aplica a la instalación.*** *La limpieza incluye los inodoros, los lavamanos, el piso, la máquina de toallas de papel, todas las manijas (por ejemplo, la manija del inodoro, la de la puerta y la canilla), etc.*

Tipo de instalación y ubicación: _____

Fecha y hora	Evaluación de las instalaciones (por ej., si es necesario vaciar los inodoros, si se necesitan suministros adicionales, etc.). Márquelo (✓) si la evaluación fue satisfactoria o luego de que se tomaron medidas correctivas (por ej., bombear los inodoros, agregar papel higiénico adicional, etc.).	Aspectos a inspeccionar (✓)						Empleado responsable de la limpieza (firmar para confirmar que se ha completado toda la limpieza) O la persona que confirma la limpieza realizada por una compañía
		Toallas de papel desechables	Jabón	Agua fuente de agua operativa (caliente o fría)	Papel higiénico	Desinfectante/ paños de manos	Se vació la basura	

Firma de confirmación: _____ ***Fecha:*** _____

K. Sesión de capacitación

CONTINUO

Instrucciones: *lleve un registro de cuándo se lleva a cabo la capacitación para todos los empleados que manipulan producto/materiales de embalaje/superficies de contacto de alimentos, sobre la política de prácticas de manipulación de los alimentos e higiene personal de los empleados (formularios C: política de prácticas de manipulación de los alimentos e higiene personal de los empleados - emplazamiento de producción y formulario D: política de prácticas de manipulación de los alimentos e higiene personal de los empleados - instalaciones de embalaje/almacenamiento de producto) y sobre las violaciones menores y graves de la seguridad alimentaria. Cuando no se registren los nombres y las firmas de los empleados, complete la última columna si hubiera información adicional disponible (por ej., registros de nómina, registros de contratista) a fin de llevar un registro de la capacitación de los empleados.*

Fecha	Nro. de empleados capacitados o nombre del empleado	Tema abordado [formulario C o D, incumplimientos menores o graves u otro (describir)]	Persona a cargo de la capacitación	Trabajador eventual (C), empleado contractual (CE), registro de nómina (P) o firma del empleado

Firma de confirmación: _____ ***Fecha:*** _____

L. Registro de ingreso de visitantes

Instrucciones: *Todos los visitantes deben registrar su ingreso antes de acceder a las áreas de acceso controlado (los emplazamientos de producción y dentro de las edificaciones).*

POLÍTICA DE VISITANTES

Todos los visitantes deben*:*

- ❒ Permanecer en el área en la cual se les autoriza a estar (por ejemplo, el contratista permanece en el área de trabajo únicamente).
- ❒ Abstenerse de ingresar a las áreas de acceso controlado si el visitante sufre una enfermedad que puede transmitirse a los alimentos, síntomas de una enfermedad de este tipo o una herida abierta o infectada.
- ❒ Lavarse las manos antes de ingresar a las áreas de acceso controlado.
- ❒ Abstenerse de manipular producto o materiales a menos que se les autorice.
- ❒ Llevar vestimenta de protección o relacionada con la seguridad alimentaria que sea adecuada. Esto incluye: _____
- ❒ Limpiarse el calzado, cambiárselo o cubrírselo antes de ingresar si está visiblemente sucio.
- ❒ Otro (especifique): _____
- ❒ Firmar a continuación para indicar que se les ha informado sobre la política de visitantes y la comprenden.

Fecha	Nombre del visitante	Nombre de la compañía, objetivo de la visita y ubicación dentro de las instalaciones

Firma de confirmación: _____ ***Fecha:*** _____

M. Monitoreo de plagas para los emplazamientos de producción y las edificaciones

Instrucciones: *las trampas y los métodos de control de plagas deben* ***verificarse*** *al menos una vez al mes (cuando se utilizan) y los hallazgos y las medidas tomadas (si corresponde) deben documentarse a continuación. Debe documentarse cada trampa o área controlada (por ej., contra los insectos). Haga copias adicionales, según sea necesario.*

Nombre/nro. de identificación del edificio: _____

Fecha	**Nro. de dispositivo** (igual que el formulario A) **o área controlada** (por ej,. trampas de insectos)	**Hallazgos**	**Medida tomada** (se limpió el área o las trampas, se desecharon en la basura, tratamiento químico, se cambiaron las trampas, etc.)	**Persona responsable**

Firma de confirmación: _____ ***Fecha:*** _____

N1. Monitoreo y control del tratamiento del agua

Instrucciones: *si utiliza cloro para tratar el agua, complete la tabla que aparece a continuación para controlar y monitorear el tratamiento con cloro al menos una vez al día o con mayor frecuencia sobre la base de las necesidades de sus operaciones.* Remítase al apéndice B -- Cloración del agua para los ductos y para limpiar las frutas y las verduras frescas y el equipo (un ejemplo de cloración).

Fuente de agua: _____ **Concentración de cloro:** _____

Método (por ej., inyección): _____ **Volumen de agua**: _____

Agua recirculada: ☐ **Sí** ☐ **No** **Tiempo de contacto:** _____

Mes/fecha: _____

Fecha/ hora	Concentración de cloro antes del tratamiento (ppm) o PRO	Cantidad de cloro que se agregó	Concentración de cloro luego del tratamiento (ppm) o potencial de reducción de oxidación	pH del agua	El agua cambió (✓)	Persona responsable

Firma de confirmación: _____ ***Fecha:*** _____

N2. Control y monitoreo de la temperatura del agua

Instrucciones: *si al transportar productos por agua, al lavarlos (por ej., el tanque de descarga, la fosa) o durante la aplicación poscosecha de agroquímicos* ***no se mantiene*** *la potabilidad y se sumergen los productos (es decir, los tomates) en el agua, complete la siguiente tabla para documentar las temperaturas del agua y del producto (utilizando un termómetro calibrado que sea el tipo apropiado para su uso).* ***Controle cada tanda de producto para asegurar que su temperatura sea al menos 5,5 °C o 10 °F menor que la del agua (es decir, el agua tiene una temperatura de al menos 5,5 °C o 10 °F más que el producto).*** *Consulte el Apéndice L – Monitoreo de la temperatura interna de los productos y de la temperatura del agua y uso del termómetro – un ejemplo de orientación adicional****.***

Fuente de agua: _____ **Método** (por ej., tanque de descarga): _____

Producto: _____ **Mes:** _____

Fecha/ hora	Temperatura del agua (°C/°F)	Temperatura del producto (°C/°F)	Diferencia entre ambas temperaturas	Medida correctiva tomada (por ej., enfriamiento, retención, eliminación del producto, etc.)	Persona responsable

Firma de confirmación: _____ ***Fecha:*** _____

O. Transporte del producto

Instrucciones: *completar para todos los productos que se transportan a las instalaciones de terceros.*

Mes: _____

† El producto se rotó adecuadamente (✓)	**Fecha**	**¿Se inspeccionó el vehículo?** ✓ si está bien o documente el peligro* y la medida correctiva**	**¿Se inspeccionó el vehículo?** (✓) si se resolvió	**Identificador del producto** (identificación del lote/código del lote/identificación del paquete/hilera/invernadero/zona/paleta/etiqueta del contenedor) **(al igual que en el formulario P o Q)**	**Cantidad enviada**	**Nro. de identificación del camión/remolque**	**Destino y cliente**	**Persona responsable (cargador)**

†Las operaciones tienen en cuenta la vida útil al gestionar el producto (por ej., primera entrada primera salida, maduración, etc.).

**** Inspeccione los vehículos para verificar lo siguiente:***

1. Señales de intromisión de plagas.
2. Daño (por ej., astillas, agujeros).
3. Olores (por ej., químicos, aceite).
4. Materiales extraños: estiércol, basura, vidrio, aceite, químicos, desechos de plantas o animales, etc.
5. Se necesita mantenimiento (por ej., las bisagras, las cerraduras o los dispositivos para asegurar la carga).
6. Refrigeración (por ej., pérdidas).

**** Medidas correctivas**: si con anterioridad se identificó algún peligro, puede considerarse lo siguiente

A. Rehusarse a cargar el producto en el vehículo.
B. Barrer.
C. Enjuagar.
D. Mantenimiento (por ej., reparar las bisagras, las cerraduras, los dispositivos para asegurar la carga).
E. Lavar/limpiar con jabón.
F. Otro.

Firma de confirmación: _____ ***Fecha:*** _____

P. Cosecha y almacenamiento de producto

Instrucciones: *completar para cualquier tipo de producto cosechado que:*

- *se coloque en materiales de embalaje de producto cosechado,*
- *se haya cosechado a granel,*
- *se almacene.*

Completado por: _____ ***Fecha:*** _____

Área/nro. de identificación/nombre del lugar de almacenamiento: _____

Producto y variedad	*Se cumplieron el IPC/PFCA/DLA (Se verificaron los formularios H1 y H2) (✓)	**Se evaluó el emplazamiento de producción (✓)	Fecha de cosecha	Cantidad/ unidades cosechadas	Hilera/invernadero /zona/palé/etiquetas del contenedor (Igual que los formularios H1 y H2)	***Todo el vidrio intacto (✓)	Materiales de embalaje utilizados	Fecha en la que se almacenó el producto

**Se han revisado los formularios H1 y H2 a fin de asegurar que el producto cosechado cumple con el requisito del PHI/PFC/DLA para la aplicación de agroquímicos y la distribución de estiércol.*

***Se inspeccionó el emplazamiento de producción, a fin de asegurar la ausencia de señales de contaminación obvia (por ej., derrames de aceite o químicos, pérdidas de los inodoros portátiles, inundación, intrusión de animales, etc.) antes de la cosecha.*

****Coloque un (✓) si durante la cosecha no se informó la presencia de vidrios rotos, ya sea de cristales o focos.*

Firma de confirmación: _____ ***Fecha:*** _____

Q. Embalaje, reembalaje, almacenamiento y corretaje de productos comercializados

Instrucciones: *completar para cualquiera de las siguientes actividades:*

- *producto cosechado que se embala en* ***materiales de embalaje listos para comercializar*** *(tanto en el emplazamiento de producción como en la planta de embalaje e incluye su propio producto como el de terceros),*
- *todas las actividades de embalaje y reembalaje que involucren* ***productos comercializados*** *(remítase al glosario para obtener la definición de "embalaje" y "reembalaje")*
- *productos comercializados que se almacenan,*
- *corretaje de productos.*

Fecha en que se cosechó/se recibió el producto comercializado/se almacenó	†El producto se rota adecuadamente	Nombre de la persona que produjo/embaló/reembaló/almacenó el producto	Variedad del producto	*Se cumplieron el IPC/PFCA/DLA (Se verificaron los formularios H1 y H2) (✓)	**Se evaluó el emplazamiento de producción (✓)	Cosecha Fecha	Hilera/invernadero/ nro. de zona/paleta /etiqueta del contenedor (Igual que en los formu-larios H1 y H2 o P)	***Todo el vidrio intacto (✓)	Código del lote/identificación del lote o del embalaje que se recibe	embalaje/ reembalaje fecha	Identificación del embalaje/código de lote que se envía	Cantidad:	Lote Identificación	Principal material Embalaje utilizado secundario	Material de Embalaje utilizado secundario	Materiales de embalaje verificados (✓ si OK)	Fecha en que se almacenó el producto comercializado

†*Las operaciones tienen en cuenta la vida útil al gestionar el producto (por ej., primera entrada primera salida, maduración, etc.).*

**Se han revisado los formularios H1 y H2 a fin de asegurar que el producto cosechado cumple con el requisito del PHI/PFC/DLA para la aplicación de agroquímicos y la distribución de estiércol.*

***Se inspeccionó el emplazamiento de producción, a fin de asegurar la ausencia de señales de contaminación obvia (por ej., derrames de aceite o químicos, pérdidas de los inodoros portátiles, inundación, intrusión de animales, etc.) antes de la cosecha.*

****Coloque un (✓) si durante la cosecha no se informó la presencia de vidrios rotos, ya sea de cristales o focos.*

Firma de confirmación: _____ ***Fecha:*** _____

R. Incumplimientos y medidas correctivas

Instrucciones: *enumere todos los incumplimientos graves, las quejas y la(s) causa(s) relacionada(s), las medidas correctivas y preventivas, y los procedimientos modificados. Registre que los empleados fueron capacitados en los nuevos procedimientos.*

Fecha/hora del incumplimiento grave/queja y persona informada	Incumplimiento grave/queja y descripción	Causa del incumplimiento/ queja	Medida(s) correctiva(s)	Prevención de la recurrencia (por ej., capacitar los empleados)	Procedimientos nuevos/modificados	¿Se capacitó a los empleados en los procedimientos nuevos/las modificaciones? (✓)	Firma de la persona responsable de la nueva capacitación/llevar a cabo el procedimiento sobre la violación

Firma de confirmación: _____ ***Fecha:*** _____

S. Información sobre alérgenos – evaluación

Instrucciones: *complete la tabla que aparece a continuación para evaluar riesgos potenciales de alérgenos en sus operaciones. La columna I indica alérgenos a causa de una práctica utilizada en la producción del producto. La columna II indica alérgenos a causa de algo en el emplazamiento de producción (por ej., cultivos rotativos) o algo que se encuentra en un área aledaña. La columna III indica alérgenos que puedan encontrarse en el producto a causa de una adición o por contaminación cruzada. La columna IV indica alérgenos presentes en otros productos que pasan por el mismo equipo/área, pero en otro momento. La columna V indica si hay alérgenos presentes en un edificio/vehículo.*

Todos los casilleros del recuadro deben completarse con SÍ o NO. Si la respuesta es SÍ, describa (si corresponde) en la última hilera todas las medidas de control tomadas. Todos los alérgenos detallados han sido identificados por el Departamento de Salud de Canadá y son exigidos en las etiquetas por la Agencia Canadiense de Inspección de los Alimentos para las operaciones canadienses. En otras jurisdicciones es posible que se identifiquen alérgenos adicionales o diferentes.

Completado por: _____ ***Fecha:*** _____

Identificación del emplazamiento de producción/identificación del edificio/nombre: _____

	Columna I	**Columna II**	**Columna III**	**Columna IV**	**Columna V**
Componente	Presente a causa de una práctica de producción	Presentes en el emplazamiento de producción o zonas aledañas	Presente en el producto	Presente en otros productos que se manipulan en la misma línea/área	Presentes en la misma edificación/ vehículo
El cacahuete o sus derivados, por ej., los pedazos, la proteína, el aceite, la manteca y la harina de cacahuete, y las mandelonas (un producto de cacahuete con saborizante a almendra). El cacahuete también puede conocerse como **maní**.					
Los frutos secos por ej., las almendras, las nueces de Brasil, las castañas, las avellanas (avellanas cordobesas), las nueces de macadamia, las pacanas, los piñones, los pistachos, las nueces **o sus** derivados, por ej., las mantecas o los aceites de frutos secos, etc.					
El sésamo o sus derivados, por ej., la pasta y el aceite, etc.					
La leche o sus derivados, por ej., el caseinato de leche, el polvo de suero de leche y de yogur, etc.					
Los huevos o sus derivados, por ej., las yemas congeladas, el polvo de clara de huevo, las proteínas purificadas de huevo, etc.					
El pescado o sus derivados, por ej., la proteína y los extractos de pescado, etc.					
Los crustáceos (incluyendo los cangrejos, las cigalas, las langostas, los langostinos y los camarones) **y los moluscos** (incluyendo los caracoles, las almejas, los mejillones, las ostras, los berberechos y las vieiras) **o sus** derivados por ej., los extractos, etc.					

La soja o sus derivados, por ej., la lecitina, el aceite, el tofu, y las proteínas purificadas, etc.					
Los cereales con gluten y sus derivados (especificar cuál cereal: trigo, centeno, cebada, avena, escanda, kamut o sus variedades híbridas).					
Los sulfitos, por ej., el dióxido de azufre y el metabisulfito de sodio, etc. En caso afirmativo ¿cuál es la cantidad en ppm? _____					
La mostaza y sus productos.					
Otros (según el cliente o la autoridad competente lo consideren necesario)					
Comentarios o medidas de control adicionales (si corresponde).					

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

T. Protección de los alimentos

Instrucciones: *el objetivo de este formulario es evaluar la presencia de posibles factores de riesgo en la seguridad/protección de los alimentos. Evalúe si podría haber un riesgo en las siguientes categorías e implemente las medidas de seguridad adecuadas. Si se identifican riesgos adicionales descríbalos a continuación. Puede obtenerse información detallada en el apéndice T:* Protección alimentaria: evaluación de posibles riesgos y listado de medidas de seguridad*, si precisa asistencia adicional.*

Evaluación de los riesgos internos n la seguridad

A fin de proteger los productos contra la contaminación intencional, evalúe posibles riesgos internos (por ej., la seguridad del área/las instalaciones de embalaje/reembalaje, la seguridad del almacenamiento de agroquímicos, la seguridad de los productos, la seguridad de la información, etc.).

Se han evaluado los siguientes posibles factores de riesgo y se han implementado las medidas de seguridad adecuadas:

- ❒ Seguridad general (por ej., carteles, observaciones, áreas, etc.).
- ❒ Seguridad de las instalaciones/el área de almacenamiento.
- ❒ Seguridad del agua.
- ❒ Seguridad del control de los químicos agrícolas/los materiales de limpieza y mantenimiento.
- ❒ Seguridad de la información.

Riesgos del personal de seguridad

A fin de prevenir riesgos del personal de seguridad, asegúrese de que únicamente el personal autorizado (por ej., los empleados, los visitantes, etc.) se encuentren dentro de las áreas de operaciones y que se capacite a los empleados en la defensa de los alimentos y las medidas de seguridad.

Se han evaluado los siguientes posibles factores de riesgo y se han implementado las medidas de seguridad adecuadas:

- ❒ Seguridad del personal (por ej., verificar las referencias y la identificación, etc.).

Evaluación del riesgo externos de la seguridad

A fin de prevenir el acceso de personas no autorizadas, el ingreso de insumos que no hayan sido aprobados o cualquier contaminación intencional del producto, evalúe los posibles riesgos externos (por ej., la seguridad del edificio/emplazamiento de producción, la seguridad en la manipulación de la correspondencia, etc.).

Se han evaluado los siguientes posibles factores de riesgo y se han implementado las medidas de seguridad adecuadas:

- ❒ Seguridad física (por ej., trabas en las puertas, iluminación, etc.).
- ❒ Ingreso de los insumos/productos (por ej., carga/descarga, etc.).

Si se identificaron otros riesgos, enumérelos a continuación junto con las medidas correctivas que se tomaron:

_____

_____

_____

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

U. Evaluación de la vulnerabilidad de fraude alimentario

Instrucciones: *el objetivo de este formulario es establecer la presencia de vulnerabilidades de posible fraude alimentario. Si se identifican vulnerabilidades, es necesario desarrollar e implementar medidas para mitigarlas.*

Evalúe los siguientes elementos:	Sí	No	Medidas de control, si corresponde (por ej., plan de vigilancia, relación con los proveedores, pruebas, etc.)
1. Proveedores y cadena de abastecimiento ¿Recibe productos o insumos de proveedores: • cuyo negocio es sólido?			
• que se encuentran en dificultades financieras?			
• con prácticas comerciales éticas y sólidas (por ej., sin antecedentes penales ni conexiones a incidentes previos de fraude alimentario, bajos niveles de corrupción)?			
¿Es su cadena de abastecimiento de alimentos transparente, con relaciones basadas en la confianza?			
¿El bajo nivel de competencia en su sector aumenta las posibilidades de fraude alimentario?			
¿Controla sus suministros (productos e insumos)?			
2. Compañía y empleados ¿Su compañía • cuenta con una buena estrategia comercial con una cultura ética?			
• le exige a su personal que se adhiera a un código de conducta ética?			
• un sistema para informar actividades no autorizadas?			
• monitorea la integridad de los empleados?			
• opera en un país de baja corrupción?			
• opera de forma rentable?			
3. Peligros para los productos y los insumos ¿Sus productos e insumos: • serían difíciles de falsificar o adulterar?			
• demandarían precios más elevados o aumentaría su demanda si pudieran ser alterados para obtener un beneficio económico?			
• serían fáciles de detectar si fueran falsificados o adulterados (por ej., mediante una inspección visual, el olor)?			
¿Existen o se conoce o se ha informado la existencia de tecnologías o métodos para adulterar los productos o los insumos?			
¿Controla sus productos e insumos para corroborar la ausencia de adulteraciones?			
¿Ha habido incidentes de fraude alimentario relacionados con los mismos productos o insumos que usted produce o manipula?			

Registro de confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

V. Evaluación del emplazamiento de producción

Instrucciones: *evalúe si en su(s) emplazamiento(s) existen los siguientes posibles peligros.* Deben considerarse y documentarse todos los escenarios. *Si NO se ha seleccionado algún punto en la columna izquierda debe suministrarse más información en las próximas dos columnas relativas al peligro real y la(s) medida(s) tomada(s).*
Emplazamiento(s) de producción: Producto básico: _____
Completado por: _____ ***Fecha:*** _____

Evalúe los siguientes posibles peligros:	Si NO se ha seleccionado un casillero en la columna izquierda, describa el posible peligro que pueda existir:	Para los posibles peligros que puedan existir seleccione o describa: la(s) medida(s) tomadas para disminuir el posible peligro.
❒ Las aguas residuales NO se aplican en el emplazamiento de producción		
❒ Áreas aledañas donde pueda trasladarse o filtrarse excremento de animales, polvo, aerosoles o plumas (considere también los ventiladores extractores de los galpones que puedan soplar polvo en los campos)		○ Instalar cercas alrededor de los emplazamientos de producción. ○ Aumentar o crear zonas de amortiguamiento alrededor de los emplazamientos de producción; documente las distancias aproximadas: _____ ○ Plantar cercos de arbustos o rompevientos. ○ Procurar asesoramiento de expertos o la cooperación de los vecinos. ○ Otro:
❒ Áreas aledañas donde puedan trasladarse o filtrarse insumos de producción (por ej., agroquímicos, modificadores del suelo, fertilizantes, lodo de celulosa).		○ Aumentar o crear zonas de amortiguamiento alrededor de los emplazamientos de producción; documente las distancias aproximadas: _____ ○ Plantar cercos de arbustos o rompevientos. ○ Procurar asesoramiento de expertos y la cooperación de los vecinos. ○ Otro:
❒ No hay posible uso o almacenamiento de estiércol en terrenos aledaños.		○ Aumentar o crear zonas de amortiguamiento alrededor de los emplazamientos de producción; documente las distancias aproximadas: _____ ○ Procurar asesoramiento de expertos o la cooperación de los vecinos. ○ Incorporar estiércol en el suelo (si estuviera bajo su control). ○ Asegurar que el estiércol se almacena correctamente (bajo su control). ○ Otro:

❒ Áreas aledañas donde actividades no hortícolas puedan contribuir a la contaminación del aire, el agua o el suelo [es decir, actividades industriales, (refinerías, plantas de producción) residuos de la vía pública, sal de las calles, objetos extraños (por ej., botellas de vidrio, etc.).		○ Aumentar o crear zonas de amortiguamiento alrededor de los emplazamientos de producción; documente las distancias aproximadas: _____ ○ Plantar cercos de arbustos o rompevientos. ○ Procurar información de la fuente de peligro, de expertos o del gobierno en relación con los posibles riesgos. ○ Otro:
❒ No hay riesgos de áreas urbanas (por ej., acceso de mascotas a los emplazamientos de producción, filtraciones de campos de absorción sépticos, sendas para caminatas, sitios de acampada, etc.)		○ Procurar asesoramiento de expertos y la cooperación de los vecinos, los propietarios, el gobierno, etc. ○ Otro:
❒ No hay niveles excepcionalmente elevados de actividad animal y de aves (por ej., rutas migratorias, áreas de anidamiento y alimentación, la presencia de heces animales, grandes áreas con huellas de animales o escarbado, etc.).		○ Remover el habitar o las fuentes de alimento (por ej., montones de desechos vegetales). ○ Monitorear constantemente para verificar la ausencia de evidencia de intrusión de animales (por ej., huellas, heces). ○ Capacitar a los empleados para que controlen y reporten evidencia de intrusión de plagas. ○ Instalar dispositivos para ahuyentar animales salvajes (por ej., dispositivos para asustar a las aves). Descríbala: _____ ○ Otro:
❒ No ha habido inundaciones en el emplazamiento de producción durante el último año.		○ Permitir que el suelo se seque y acondicionarlo antes de sembrar. ○ Tomar muestras del suelo (nota: las muestras no garantizan que el cultivo no se contaminará). ○ Otro:
❒ No hay peligros en el exterior del emplazamiento de producción (p. ej., no hay áreas en donde las plagas puedan esconderse/vivir/alimentarse, no hay agujeros /pérdidas en el edificio/artículos rotos, puertas que cierran correctamente y con cerraduras, ventanas y ventilación laterales que pueden sellarse o con mosquiteros bien colocados, etc.		○ Despejar las áreas alrededor del emplazamiento de producción ○ Reparar todos los artículos dañados ○ Instalar puertas que cierren correctamente ○ Instalar cerraduras para las puertas ○ Reparar las ventanas y la ventilación lateral ○ Otros:

❒ No hay peligros en el interior del emplazamiento de producción (p. ej., el drenaje es adecuado, las tuberías/ condensación no gotean sobre el producto, los ventiladores no tienen polvo y está limpios, las áreas están limpias/sin basura/derrames, etc.		○ Instalar el drenaje adecuado ○ Cambiar las tuberías para evitar que goteen ○ Capacitar al personal para que mantenga las áreas limpias Otros:
❒ Otro (describa):		

Registro de Confirmación/actualización:

Fecha						
Iniciales						

PESTAÑAS

- Certificados/cartas de garantía
- Resultados de las pruebas
- Registros de controles de plagas de terceros
- Instrucciones de calibración
- Otros procedimientos