

# Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria

8ª EDICIÓN



Marketing Institute (FMI). Todos los derechos reservados.

Primera impresión: mayo de 1995

Ninguna porción de este documento puede reproducirse o usarse de ninguna forma sin el permiso expreso por escrito del Food Marketing Institute. Para obtener el permiso, comuníquese con el FMI al 2345 Crystal Drive, Suite 800, Arlington, VA, 22202, USA. Deberá tenerse cuidado de verificar que el material utilizado sea de la edición actual del Código y que se actualice siempre que el Código sea modificado o revisado. Por lo tanto, la fecha del Código deberá estar claramente identificada.

Esperamos las sugerencias de todas las partes, para mejorar el presente Código. Los comentarios, por escrito, deben enviarse a SQFI, 2345 Crystal Drive, Suite 800, Arlington, VA, 22202, USA.

---

## Código SQF, 8ª edición

La 8ª edición del Código SQF del Instituto de Alimentos Inocuos y de Calidad (Safe Quality Food Institute, SQFI) se ha actualizado y rediseñado en el 2017 para implementarla en todos los sectores de la industria alimentaria, desde la producción primaria hasta el almacenamiento y la distribución, y ahora incluye el código de inocuidad alimentaria para la comercialización. Reemplaza a la 7ª edición del Código SQF.

El Código SQF es un estándar de certificación de procesos y productos específico para la planta, que hace hincapié en la aplicación sistemática de los lineamientos y principios HACCP de la Comisión del CODEX Alimentarius para el control de los peligros para la calidad e inocuidad alimentaria.

La certificación conforme al Código SQF respalda los productos de marca de empresas o de la industria y ofrece beneficios a plantas certificadas y a sus clientes. La implementación de un Sistema SQF aborda los requisitos de calidad e inocuidad alimentaria de un comprador, y proporciona la solución para las compañías que abastecen a los mercados con alimentos locales y globales. Los productos producidos y fabricados conforme a la certificación del Código SQF mantienen un alto grado de aceptación en los mercados globales.

El programa SQF, desarrollado por primera vez en Australia, en 1994, que el Instituto de comercialización de alimentos (Food Marketing Institute, FMI) posee y administra desde 2003, fue reconocido en 2004 por la Iniciativa Global de inocuidad de los Alimentos (Global Food Safety Initiative, GFSI)\* como un estándar que cumple con sus requisitos de referencia.

La certificación de los Sistemas SQF otorgada por un organismo de certificación autorizado por el Instituto de alimentos inocuos y de calidad (SafeQuality Food Institute, SQFI) no es una declaración de garantía de la inocuidad alimentaria de una planta ni una garantía de que cumple con todas las regulaciones de inocuidad de alimentos en todo momento. Sin embargo, es una garantía de que los planes de inocuidad de alimentos de la planta han sido implementados de acuerdo con el método HACCP del CODEX y los requisitos regulatorios correspondientes, y de que el Sistema se ha verificado y se ha determinado que es eficaz para gestionar la inocuidad alimentaria. Además, es una declaración del compromiso de la planta:

1. De producir alimentos inocuos y de calidad.
2. De cumplir con los requisitos del Código SQF.
3. De cumplir con la legislación alimentaria pertinente.

La 8ª edición del Código SQF se aplica a todas las auditorías de vigilancia y certificación realizadas después del 2 de enero de 2018. Aquellas plantas que posean una certificación SQF existente deberán actualizar sus sistemas con el fin de cumplir con los requisitos de la 8ª edición para esa fecha.

Este documento de referencia se publica en inglés, pero también se encuentra disponible en otros idiomas. Si existe una divergencia entre la versión traducida y el documento de referencia, prevalecerá el documento en inglés de referencia. Para conocer más definiciones de los términos de este documento, consulte el *Anexo 2: Glosario*.

*\*La Iniciativa global de inocuidad de los alimentos (GFSI) es una iniciativa industrial establecida por el Foro de Bienes de Consumo, la asociación de comercio internacional.*

## Contenido

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Código SQF, 8ª edición .....</b>  | <b>2</b>  |
| <b>Parte A: Implementación y mantenimiento del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria .....</b> | <b>11</b> |
| 1. Preparación para la certificación.....  | 11        |
| 1.1 Información sobre el Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria .....                           | 12        |
| 1.2 Selección de los módulos SQF pertinentes .....   | 12        |
| 1.3 Registro en la base de datos de evaluación SQF .....   | 14        |
| 1.4 Uso de consultores SQF .....   | 14        |
| 1.5 Designación de un encargado del Sistema SQF .....  | 14        |
| 1.6 Capacitación sobre la implementación SQF .....   | 14        |
| 1.7 Documentación e implementación del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria .....             | 15        |
| 1.8 Documentos de orientación SQF .....  | 15        |
| 1.9 Selección de un organismo de certificación .....   | 15        |
| 1.10 Realización de una auditoría de preevaluación .....   | 16        |
| 2. El proceso de certificación inicial .....   | 16        |
| 2.1 Selección de auditores SQF .....   | 16        |
| 2.2 Identificación del alcance de la certificación .....   | 16        |
| 2.3 Auditoría de certificación inicial .....   | 17        |
| 2.4 Identificación del alcance de la auditoría .....   | 17        |
| 2.5 Guía de duración de la auditoría .....   | 17        |
| 2.6 La auditoría de escritorio .....   | 18        |
| 2.7 La auditoría de granja .....   | 19        |
| 2.8 Auditorías corporativas .....  | 19        |
| 2.9 Producción estacional .....  | 19        |
| 2.10 Elementos del sistema .....   | 19        |
| 2.11 No conformidades .....  | 21        |
| 2.12 El informe de auditoría .....   | 21        |
| 3. La decisión de certificación inicial .....  | 22        |
| 3.1 Responsabilidad de la decisión de certificación .....  | 22        |
| 3.2 Medidas correctivas de las auditorías de planta .....  | 22        |
| 3.3 Puntaje y clasificación la auditoría .....   | 22        |
| 3.4 Otorgamiento de la certificación .....   | 23        |
| 3.5 Incumplimiento .....   | 23        |
| 4. Vigilancia y recertificación .....  | 24        |
| 4.1 Mantenimiento de la certificación .....  | 24        |
| 4.2 Auditoría de vigilancia .....  | 24        |
| 4.3 Auditoría de vigilancia: operaciones estacionales .....  | 24        |
| 4.4 Auditoría de recertificación .....   | 24        |
| 4.5 Auditoría de recertificación: Operaciones estacionales .....   | 25        |
| 4.6 Variaciones en el proceso de recertificación .....   | 25        |
| 4.7 Auditoría de recertificación no anunciada .....  | 25        |
| 4.8 Suspensión de la certificación .....   | 26        |
| 4.9 Revocación de la certificación .....   | 27        |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
| 5  | Obligaciones de las plantas y los organismos de certificación .....       | 28        |
| 5.1  | Cambio del alcance de la certificación .....                              | 28        |
| 5.2  | Cambio del organismo de certificación .....                               | 28        |
| 5.3  | Notificación de retiros de productos y violaciones de la regulación ..... | 28        |
| 5.4  | Programa de integridad y cumplimiento .....                               | 29        |
| 5.5  | Cambio de propietario .....   | 29        |
| 5.6  | Reubicación de las instalaciones .....                                    | 29        |
| 5.7  | Uso de un experto técnico.....  | 29        |
| 5.8  | Idioma .....  | 29        |
| 5.9  | Conflicto de intereses .....  | 31        |
| 5.10   | Quejas, apelaciones y disputas .....                                      | 31        |
| <b>Parte B: El Código SQF .....</b>                            |   | <b>32</b> |
| <b>Alcance, referencias y definiciones .....</b>               |   | <b>32</b> |
| <b>Elementos del Sistema SQF para producción primaria.....</b> |   | <b>33</b> |
| 2.1  | Compromiso de la gerencia .....   | 33        |
| 2.1.1  | Política de inocuidad alimentaria (Obligatorio) .....                     | 33        |
| 2.1.2  | Responsabilidad de la gerencia (Obligatorio) .....                        | 33        |
| 2.1.3  | Revisión por la gerencia (Obligatorio).....                               | 34        |
| 2.1.4  | Gestión de quejas (Obligatorio) .....                                     | 34        |
| 2.1.5  | Planeamiento de gestión de crisis .....                                   | 34        |
| 2.2  | Control de documentos y registros .....                                   | 34        |
| 2.2.1  | Sistema de gestión de la inocuidad de alimentos (Obligatorio) .....       | 34        |
| 2.2.2  | Control de documentos (Obligatorio) .....                                 | 35        |
| 2.2.3  | Registros (Obligatorio) .....   | 35        |
| 2.3  | Especificaciones y desarrollo del producto.....                           | 35        |
| 2.3.1  | Desarrollo y realización del producto .....                               | 35        |
| 2.3.2  | Materias primas y materiales de empaque .....                             | 35        |
| 2.3.3  | Proveedores de servicio por contrato.....                                 | 35        |
| 2.3.4  | Productores/granjas por contrato.....                                     | 36        |
| 2.3.5  | Especificaciones del producto terminado .....                             | 36        |
| 2.4  | Sistema de inocuidad alimentaria .....                                    | 36        |
| 2.4.1  | Legislación alimentaria (Obligatorio) .....                               | 36        |
| 2.4.2  | Buenas prácticas agrícolas/acuícolas (Obligatorio) .....                  | 36        |
| 2.4.3  | Plan de inocuidad de alimentos .....                                      | 36        |
| 2.4.4  | Programa de Proveedores aprobados (Obligatorio).....                      | 38        |
| 2.4.5  | Producto o equipo que no reúne los requisitos necesarios .....            | 38        |
| 2.5  | Verificación del Sistema SQF .....  | 38        |
| 2.5.1  | Validación y efectividad (Obligatorio) .....                              | 38        |
| 2.5.2  | Actividades de verificación (Obligatorio) .....                           | 39        |
| 2.5.3  | Medidas correctivas y preventivas (Obligatorio) .....                     | 39        |
| 2.5.4  | Muestreo, inspección y análisis de productos .....                        | 39        |
| 2.5.5  | Auditorías internas (Obligatorio).....                                    | 39        |
| 2.6  | Identificación, seguimiento, retiro y retirada de productos .....         | 40        |
| 2.6.1  | Identificación del producto (Obligatorio) .....                           | 40        |
| 2.6.2  | Seguimiento del producto (Obligatorio) .....                              | 40        |
| 2.6.3  | Retiro y retirada de productos (Obligatorio) .....                        | 40        |

---

|  |   |    |
|--|---|----|
| 2.7  | Defensa alimentaria y fraude alimentario.....   | 40 |
| 2.7.1  | Plan de defensa alimentaria (Obligatorio).....  | 40 |
| 2.7.2  | Fraude alimentario .....  | 41 |
| 2.8  | Gestión de alérgenos .....  | 41 |
| 2.8.1  | Gestión de alérgenos durante la producción primaria (Obligatorio) .....                                       | 41 |
| 2.9  | Capacitación.....   | 41 |
| 2.9.1  | Requisitos de capacitación .....  | 41 |
| 2.9.2  | Programa de capacitación (Obligatorio) .....  | 41 |
| 2.9.3  | Instrucciones.....  | 42 |
| 2.9.4  | Requisitos de capacitación sobre el HACCP.....  | 42 |
| 2.9.5  | Idioma.....   | 42 |
| 2.9.6  | Capacitación de perfeccionamiento .....   | 42 |
| 2.9.7  | Registro de capacitación en destrezas .....   | 42 |
| <b>Módulo 5: Buenas prácticas agrícolas para la producción de productos de origen animal (GFSI AI)43</b> |   |    |
| 5.1  | Requisitos de la planta .....   | 43 |
| 5.1.1  | Ubicación de la propiedad .....   | 43 |
| 5.2  | Alojamiento seguro del ganado y del alimento .....  | 43 |
| 5.2.1  | Seguridad y acceso a la planta.....   | 43 |
| 5.2.2  | Rediles y corrales.....   | 43 |
| 5.2.3  | Sistema de alojamiento intensivo .....  | 43 |
| 5.2.4  | Pasadizos, corredores, entradas, salidas y rampas de carga/descarga .....                                     | 44 |
| 5.2.5  | Edificaciones para el almacenamiento de alimentos para animales, productos químicos agrícolas y equipos ..... | 44 |
| 5.2.6  | Construcción y almacenamiento de maquinaria de granja/cosecha y bandas transportadoras .....                  | 44 |
| 5.2.7  | Vehículos, equipos y utensilios.....  | 44 |
| 5.2.8  | Mantenimiento .....   | 45 |
| 5.2.9  | Calibración del equipo .....  | 45 |
| 5.2.10   | Prevención de Plagas.....   | 45 |
| 5.2.11   | Control de animales .....   | 45 |
| 5.2.12   | Limpieza y saneamiento.....   | 45 |
| 5.3  | Bienestar e higiene del personal .....  | 46 |
| 5.3.1  | Prácticas de personal.....  | 46 |
| 5.3.2  | Instalaciones sanitarias y lavado de manos .....  | 46 |
| 5.3.3  | Ropa protectora .....   | 46 |
| 5.3.4  | Joyas y efectos personales .....  | 46 |
| 5.3.5  | Visitantes.....   | 46 |
| 5.3.6  | Servicios para el personal .....  | 47 |
| 5.4  | Prácticas ganaderas y de campo .....  | 47 |
| 5.4.1  | Prácticas de manejo de campo.....   | 47 |
| 5.4.2  | Prácticas ganaderas .....   | 47 |
| 5.5  | Administración del agua .....   | 47 |
| 5.5.1  | Agua para la producción de ganado .....   | 47 |
| 5.5.2  | Tratamiento del agua para la producción de ganado .....   | 47 |
| 5.5.3  | Plan de gestión del agua .....  | 47 |
| 5.5.4  | Medidas correctivas.....  | 48 |
| 5.6  | Almacenamiento y transporte.....  | 48 |
| 5.6.1  | Alojamiento de ganado, alimento para animales y medicamentos de uso veterinario .....                         | 48 |

|  |  |    |
|--|--|----|
| 5.6.2  | Almacenamiento de productos químicos peligrosos, sustancias tóxicas y productos derivados del petróleo             | 48 |
| 5.6.3  | Transporte .....   | 49 |
| 5.7  | Adquisición y uso de medicamentos, alimento para animales y productos químicos agrícolas .....                     | 49 |
| 5.7.1  | Adquisición de vacunas, medicamentos y vitaminas .....   | 49 |
| 5.7.2  | Aplicación de medicamentos para animales .....   | 49 |
| 5.7.3  | Plan de gestión del alimento .....   | 49 |
| 5.7.4  | Productos químicos agrícolas .....   | 50 |
| 5.8  | Identificación y seguimiento del ganado .....  | 50 |
| 5.8.1  | Registros del ganado .....   | 50 |
| 5.8.2  | Identificación y seguimiento del alimento .....  | 50 |
| 5.9  | Eliminación de desechos .....  | 51 |
| 5.9.1  | Eliminación de desechos líquidos y secos .....   | 51 |
| 5.9.2  | Desechos líquidos .....  | 51 |
| <b>Módulo 6: Buenas prácticas de acuicultura para la producción de productos marinos (GFSI All) ....52</b> |  |    |
| 6.1  | Ubicación y distribución de estructuras y embarcaciones .....  | 52 |
| 6.1.1  | Plantas dedicadas a la acuicultura .....   | 52 |
| 6.1.2  | Embarcaciones y estructuras .....  | 52 |
| 6.2  | Alojamiento seguro de poblaciones de mariscos, alimentos y equipos .....   | 52 |
| 6.2.1  | Seguridad y acceso a la planta .....   | 52 |
| 6.2.2  | Almacenamiento de alimentos, productos químicos y equipos .....  | 52 |
| 6.2.3  | Construcción y almacenamiento de maquinaria, bandas transportadoras y equipos de recolección y procesamiento ..... | 53 |
| 6.2.4  | Vehículos, equipos y utensilios .....  | 53 |
| 6.2.5  | Mantenimiento .....  | 53 |
| 6.2.6  | Calibración del equipo .....   | 53 |
| 6.2.7  | Prevención de Plagas .....   | 53 |
| 6.2.8  | Control de animales .....  | 54 |
| 6.2.9  | Limpieza y saneamiento .....   | 54 |
| 6.3  | Higiene personal .....   | 54 |
| 6.3.1  | Prácticas de personal .....  | 54 |
| 6.3.2  | Instalaciones sanitarias y lavado de manos .....   | 54 |
| 6.3.3  | Ropa protectora .....  | 55 |
| 6.3.4  | Joyas y efectos personales .....   | 55 |
| 6.3.5  | Visitantes .....   | 55 |
| 6.3.6  | Servicios para el personal .....   | 55 |
| 6.4  | Acuicultura y prácticas de manipulación de peces/mariscos .....  | 55 |
| 6.4.1  | Prácticas de manipulación de productos .....   | 55 |
| 6.4.2  | Prácticas de acuicultura .....   | 56 |
| 6.5  | Administración del agua .....  | 56 |
| 6.5.1  | Agua para la acuicultura .....   | 56 |
| 6.5.2  | Tratamiento del agua .....   | 56 |
| 6.5.3  | Plan de gestión del agua .....   | 56 |
| 6.5.4  | Medidas correctivas .....  | 57 |
| 6.5.5  | Agua y hielo utilizados para limpieza, almacenamiento y transporte .....   | 57 |
| 6.6  | Almacenamiento y transporte .....  | 57 |
| 6.6.1  | Almacenamiento de recursos pesqueros recolectados, alimento y medicamentos de uso veterinario. ....                | 57 |

|   |  |    |
|---|--|----|
| 6.6.2   | Almacenamiento de productos químicos peligrosos, sustancias tóxicas y productos derivados del petróleo   | 57 |
| 6.6.3   | Transporte .....   | 58 |
| 6.7   | Adquisición y uso de medicamentos, alimento para acuicultura y productos químicos para acuicultura       | 58 |
| 6.7.1   | Adquisición de medicamentos .....  | 58 |
| 6.7.2   | Aplicación de medicamentos para acuicultura.....   | 58 |
| 6.7.3   | Plan de gestión del alimento.....  | 58 |
| 6.7.4   | Adquisición y uso de productos químicos .....  | 59 |
| 6.8   | Identificación y seguimiento del recurso pesquero.....   | 59 |
| 6.8.1   | Registros de recursos pesqueros .....  | 59 |
| 6.8.2   | Identificación y seguimiento del alimento .....  | 59 |
| 6.8.3   | Registros de recursos pesqueros recolectados.....  | 59 |
| 6.9   | Eliminación de desechos .....  | 59 |
| 6.9.1   | Eliminación de desechos secos.....   | 59 |
| 6.9.2   | Desechos líquidos .....  | 59 |
| <b>Módulo 7: Buenas prácticas agrícolas para la producción de productos de origen vegetal (GFSI BI) .....60</b> |  |    |
| 7.1   | Requisitos de la planta .....  | 60 |
| 7.1.1   | Ubicación de la propiedad .....  | 60 |
| 7.2   | Manipulación de productos, equipos y almacenamiento .....  | 60 |
| 7.2.1   | Construcciones de campo y almacenamiento .....   | 60 |
| 7.2.2   | Invernaderos, hidropónicos y hongos.....   | 60 |
| 7.2.3   | Almacenamiento en temperatura y atmósfera controlada .....   | 60 |
| 7.2.4   | Almacenamiento de ingredientes secos, empaques y utensilios o herramientas .....                         | 61 |
| 7.2.5   | Construcción y almacenamiento de maquinaria de granja, bandas transportadoras y equipos de cosecha ..... | 61 |
| 7.2.6   | Vehículos, equipos y utensilios.....   | 61 |
| 7.2.7   | Mantenimiento .....  | 61 |
| 7.2.8   | Calibración de equipos.....  | 61 |
| 7.2.9   | Prevención de Plagas.....  | 61 |
| 7.2.10  | Control de animales .....  | 62 |
| 7.2.11  | Limpieza y saneamiento.....  | 62 |
| 7.3   | Higiene personal.....  | 62 |
| 7.3.1   | Prácticas de personal.....   | 62 |
| 7.3.2   | Instalaciones sanitarias y lavado de manos .....   | 62 |
| 7.3.3   | Ropa protectora .....  | 63 |
| 7.3.4   | Joyas y efectos personales .....   | 63 |
| 7.3.5   | Visitantes.....  | 63 |
| 7.3.6   | Servicios.....   | 63 |
| 7.4   | Prácticas de recolección, manipulación y empaque en campo.....   | 64 |
| 7.4.1   | Evaluación antes de la recolección .....   | 64 |
| 7.4.2   | Procedimientos relacionados con materia extraña y vidrio .....   | 64 |
| 7.4.3   | Prácticas de personal para empaque en campo .....  | 64 |
| 7.5   | Administración del agua .....  | 64 |
| 7.5.1   | Sistemas de agua .....   | 64 |
| 7.5.2   | Agua de riego.....   | 65 |
| 7.5.3   | Tratamiento del agua de riego .....  | 65 |
| 7.5.4   | Evaluación del riesgo del sistema de suministro de agua .....  | 65 |

|  |   |           |
|--|---|-----------|
| 7.5.5  | Plan de gestión del agua .....  | 65        |
| 7.5.6  | Medidas correctivas.....  | 65        |
| 7.5.7  | Hielo .....   | 65        |
| 7.5.8  | Evaluación del agua o el hielo en la recolección .....  | 65        |
| 7.6  | Almacenamiento y transporte.....  | 66        |
| 7.6.1  | Almacenamiento de productos químicos peligrosos, sustancias tóxicas y productos derivados del petróleo 66 |           |
| 7.6.2  | Transporte .....  | 66        |
| 7.7  | Gestión del suelo .....   | 66        |
| 7.7.1  | Gestión de fertilizantes .....  | 66        |
| 7.7.2  | Mejoradores del suelo.....  | 67        |
| 7.7.3  | Adquisición de productos químicos .....   | 67        |
| 7.7.4  | Productos químicos agrícolas .....  | 67        |
| 7.8  | Eliminación de desechos .....   | 68        |
| 7.8.1  | Eliminación de desechos secos, líquidos e insalubres.....   | 68        |
| <b>Módulo 7H: Estándares de la inocuidad de alimentos – Buenas prácticas agrícolas para la producción de productos de origen vegetal (GFSI-BI) .....</b> |   | <b>70</b> |
| 7H.1   | Producción de campo .....   | 70        |
| 7H.1.1   | Evaluación e historial de campo .....   | 70        |
| 7H.1.2   | Aire y almacenamiento en frío .....   | 70        |
| 7H.2   | Bienestar/higiene del personal e instalaciones sanitarias/de lavado de manos .....                        | 70        |
| 7H.2.1   | Instalaciones sanitarias/de lavado de manos .....   | 70        |
| 7H.2.2   | Ropa protectora .....   | 71        |
| 7H.2.3   | Joyas y efectos personales .....  | 71        |
| 7H.2.4   | Servicios para el personal .....  | 72        |
| 7H.2.5   | Prácticas de personal.....  | 72        |
| 7H.2.6   | Primeros auxilios .....   | 72        |
| 7H.3   | Equipos y manejo de campo.....  | 72        |
| 7H.3.1   | Productos químicos agrícolas/productos de protección de vegetales .....                                   | 72        |
| 7H.3.2   | Control de animales .....   | 73        |
| 7H.3.3   | Mejoradores del suelo.....  | 73        |
| 7H.3.4   | Vehículos, equipos, herramientas y utensilios .....   | 73        |
| 7H.3.5   | Limpieza y saneamiento.....   | 74        |
| 7H.4   | Agua utilizada en actividades de cultivo .....  | 74        |
| 7H.4.1   | Descripción del sistema de agua .....   | 74        |
| 7H.4.2   | Evaluación del riesgo del sistema de suministro de agua .....   | 74        |
| 7H.4.3   | Plan de gestión del agua .....  | 74        |
| 7H.5   | Cosecha .....   | 75        |
| 7H.5.1   | Evaluación antes de la cosecha .....  | 75        |
| 7H.5.2   | Agua/hielo usados en las operaciones de cosecha y después de la cosecha .....                             | 75        |
| 7H.5.3   | Recipientes, contenedores y materiales de empaque.....  | 76        |
| 7H.5.4   | Manipulación y empaque en campo .....   | 76        |
| 7H.5.5   | Almacenamiento y manejo poscosecha .....  | 77        |
| 7H.6   | Transporte (del campo hacia el almacén o lugar de empaclado).....   | 77        |
| 7H.6.1   | Limpieza y mantenimiento de equipos .....   | 77        |
| 7H.6.2   | Carga/descarga .....  | 77        |
| 7H.7   | Gestión de desechos .....   | 77        |
| 7H.7.1   | Gestión de desechos.....  | 77        |

|   |            |
|---|------------|
| <b>Módulo 8: Fundamentos de la inocuidad de los alimentos: Buenas prácticas agrícolas para la producción de granos y leguminosas (GFSI BII)</b> ..... | <b>78</b>  |
| 8.1 Requisitos de la planta .....   | 78         |
| 8.1.1 Ubicación de la propiedad .....   | 78         |
| 8.2 Manipulación de productos, equipos y almacenamiento .....   | 78         |
| 8.2.1 Edificaciones de campo y almacenamiento.....  | 78         |
| 8.2.2 Almacenamiento de ingredientes secos, empaques y utensilios .....   | 78         |
| 8.2.3 Construcción y almacenamiento de maquinaria de granja/cosecha y bandas transportadoras .....  | 78         |
| 8.2.4 Vehículos, equipos y utensilios.....  | 79         |
| 8.2.5 Mantenimiento .....   | 79         |
| 8.2.6 Calibración del equipo .....  | 79         |
| 8.2.7 Prevención de Plagas.....   | 79         |
| 8.2.8 Control de animales .....   | 79         |
| 8.2.9 Limpieza y saneamiento.....   | 80         |
| 8.3 Higiene personal.....   | 80         |
| 8.3.1 Prácticas de personal.....  | 80         |
| 8.3.2 Instalaciones sanitarias y lavado de manos .....  | 80         |
| 8.3.3 Ropa protectora .....   | 80         |
| 8.3.4 Joyas y efectos personales .....  | 81         |
| 8.3.5 Visitantes.....   | 81         |
| 8.3.6 Servicios para el personal .....  | 81         |
| 8.4 Prácticas de cosecha, manipulación y empaque en campo .....   | 81         |
| 8.4.1 Evaluación antes de la cosecha .....  | 81         |
| 8.5 Administración del agua .....   | 81         |
| 8.5.1 Descripción del sistema de agua .....   | 81         |
| 8.5.2 Agua de riego.....  | 81         |
| 8.5.3 Tratamiento del agua de riego .....   | 81         |
| 8.5.4 Evaluación del riesgo del sistema de suministro de agua .....   | 82         |
| 8.5.5 Plan de gestión del agua .....  | 82         |
| 8.5.6 Medidas correctivas.....  | 82         |
| 8.6 Almacenamiento y transporte.....  | 82         |
| 8.6.1 Almacenamiento de productos químicos peligrosos, sustancias tóxicas y productos derivados del petróleo .....                                    | 82         |
| 8.6.2 Transporte .....  | 83         |
| 8.7 Gestión del suelo .....   | 83         |
| 8.7.1 Gestión de fertilizantes .....  | 83         |
| 8.7.2 Mejoradores del suelo.....  | 83         |
| 8.7.3 Adquisición de productos químicos .....   | 83         |
| 8.7.4 Productos químicos agrícolas .....  | 83         |
| 8.8 Eliminación de desechos .....   | 84         |
| 8.8.1 Eliminación de desechos secos, líquidos e insalubres.....   | 84         |
| <b>Apéndice 1: Categorías SQF del sector alimentario</b> .....  | <b>85</b>  |
| <b>Apéndice 2: Glosario</b> .....   | <b>92</b>  |
| <b>Apéndice 3: Reglas de uso del Logotipo SQF</b> .....   | <b>101</b> |
| 1 Introducción.....   | 101        |
| 2 Condiciones de uso .....  | 101        |
| 3 Reproducción .....  | 101        |

---

|  |  |            |
|--|--|------------|
| 4  | Obligaciones de una planta.....  | 101        |
| 5  | Motivos para la suspensión o revocación del uso del logotipo SQF.....  | 101        |
| 6  | Exención de responsabilidad.....                                       | 102        |
| ANEXO 1  | REQUISITOS PARA LA REPRODUCCIÓN DEL LOGOTIPO SQF.....                  | 103        |
| <b>Apéndice 4: Requisitos para la certificación SQF de varias plantas.....</b> |  | <b>104</b> |
| 1  | Alcance.....   | 104        |
| 2  | Definiciones.....  | 104        |
| 3  | Criterios de elegibilidad para una organización de varias plantas..... | 104        |
| 4  | Auditorías internas.....   | 105        |
| 5  | Personal de auditoría interna.....                                     | 105        |
| 6  | Auditoría y certificación de la organización de varias plantas.....    | 105        |
| 7  | Frecuencia de las auditorías.....                                      | 106        |
| 8  | Selección de las subplantas.....                                       | 106        |
| 9  | Determinación del tamaño de la muestra de subplantas.....              | 107        |
| 10   | Subplantas adicionales.....  | 107        |
| 11   | No conformidades.....  | 107        |
| 12   | Certificado emitido para una organización de varias plantas.....       | 108        |

## Parte A: Implementación y mantenimiento del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria

SQF es un código sobre inocuidad de los alimentos para todos los sectores de la cadena de suministro de alimentos, desde la producción primaria hasta la venta minorista de alimentos y la fabricación de empaques para alimentos. La 8ª edición ahora está disponible en documentos separados, según el sector de la industria.

Este documento abarca los sistemas de inocuidad alimentaria para la producción primaria. Otros documentos disponibles:

Fundamentos de la inocuidad de los alimentos SQF (para pequeñas empresas agrícolas)

El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la fabricación.

El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para el almacenamiento y la distribución.

El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la fabricación de empaques de alimentos.

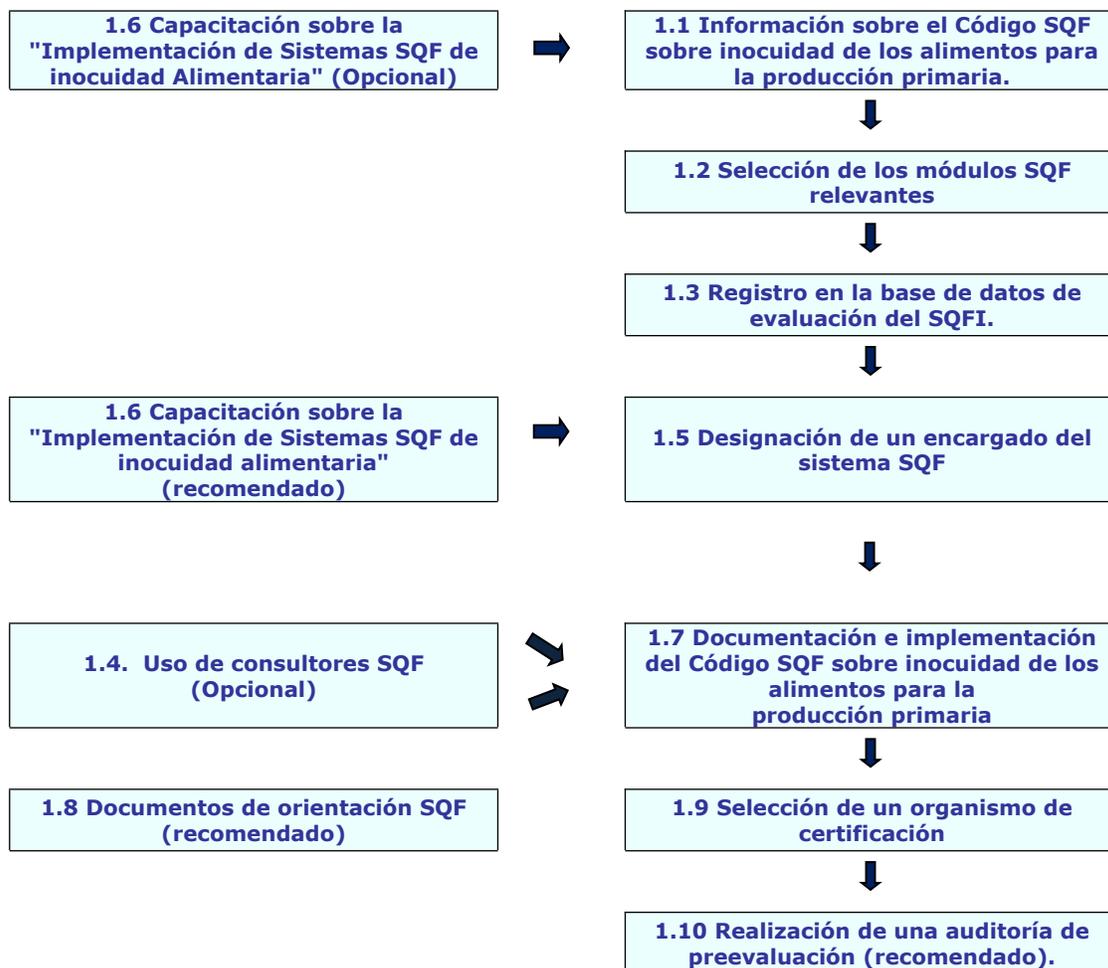
El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la comercialización

Código SQF de calidad

El término BPA puede significar Buenas prácticas agrícolas o Buenas prácticas de acuicultura, según corresponda.

### 1. Preparación para la certificación

Figura 1: Pasos de la preparación para la certificación



### 1.1 Información sobre el Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria

Existen varias maneras de aprender cómo implementar el Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria dentro de su planta. Se encuentran disponibles las siguientes opciones:

- Asistir a un curso de capacitación sobre "Implementación de Sistemas SQF" (consulte la Parte A, 1.6) en un centro de capacitación con licencia SQF (recomendado).
- Realizar el curso de capacitación en línea sobre "Implementación de Sistemas SQF", disponible en el sitio del SQFI, [www.sqfi.com](http://www.sqfi.com).
- Capacitarse sin costo al descargar el Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria, que se encuentra en el sitio web del SQFI ([sqfi.com](http://sqfi.com)), y leer cómo aplicarlo en su sector de la industria.

### 1.2 Selección de los módulos SQF pertinentes

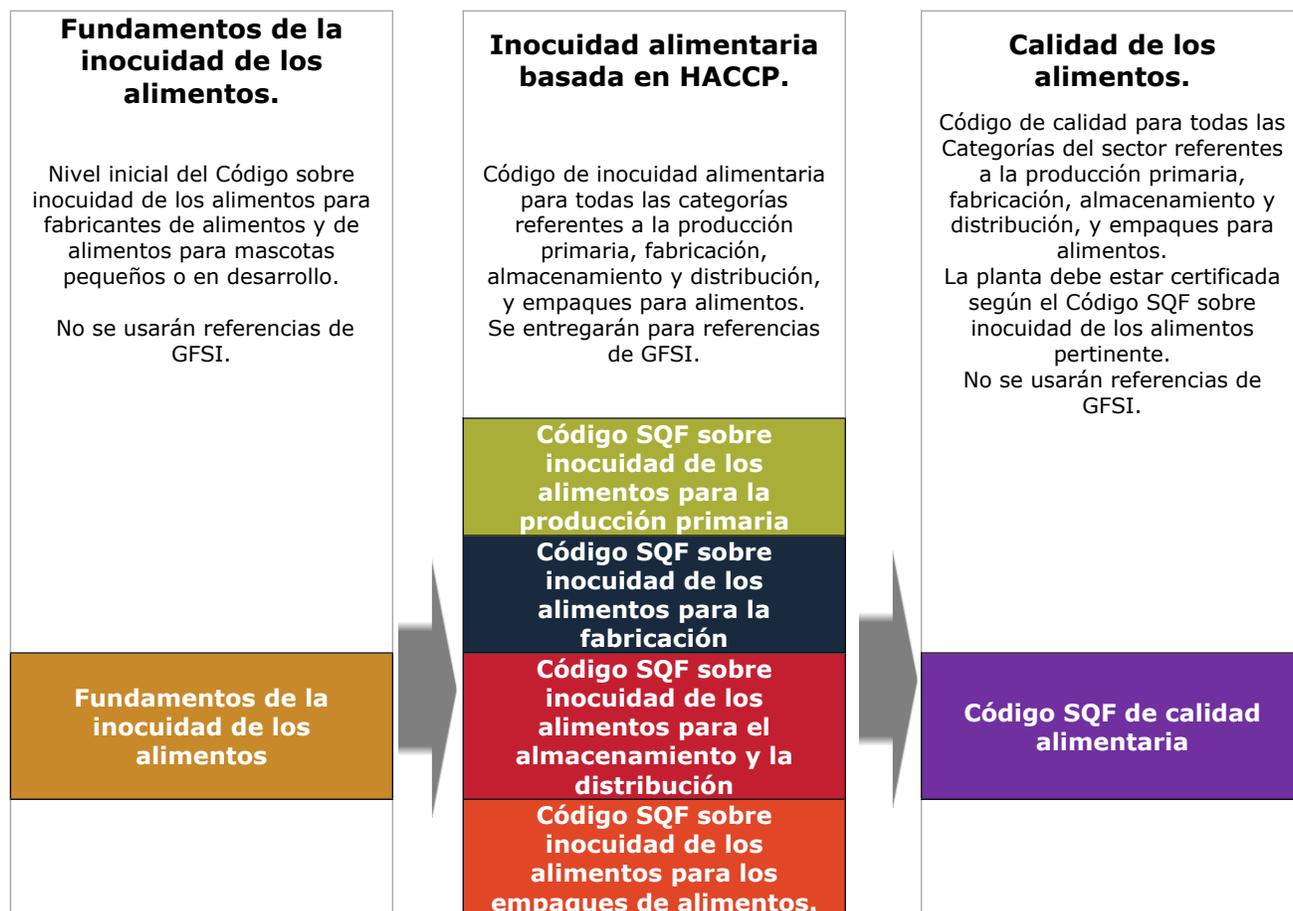
El SQFI reconoce que las prácticas de inocuidad de alimentos difieren según el riesgo para la inocuidad de los alimentos del producto y del proceso, y ha diseñado el Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria, para cumplir con los requisitos específicos de cada sector de la industria.

Las categorías SQF del sector alimentario y los módulos SQF pertinentes están incluidos en el Apéndice 1. Incluye una descripción más detallada con ejemplos, el nivel de riesgo y la relación con los alcances de la industria de la Iniciativa global de inocuidad de los alimentos (GFSI) descritos en el documento de Requisitos de la GFSI.

Sin embargo, a continuación se provee una guía para los Códigos SQF y los módulos que se aplican a cada sector de la industria de producción primaria o a grupos de sectores de la industria.

Este documento cuenta con los requisitos de gestión del esquema (Parte A) y los módulos auditables para los principales sectores de la industria acuícola, de productos de origen animal, de productos de origen vegetal y de granos (Parte B).

Se requiere que todos los productores primarios implementen los Elementos del sistema de producción primaria además del módulo de Buenas prácticas agrícolas/acuícolas (BPA).



---

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <b>Código SQF de inocuidad<br/>alimentaria para<br/>comercialización</b> |  |
|--|--|--|

| Tabla 1: Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria |  |  |
|--|--|--|
| FSC  | Categoría  | Módulos de BPA aplicables  |
| 1  | Producción, captura y faena de ganado y animales para caza.                | Módulo 5: BPA para producción de productos de origen animal  |
| 2  | Cultivar y cosechar cultivos de semillas germinadas para el consumo humano | A confirmar  |
| 3  | Cultivo y producción de productos frescos y nueces                         | Módulo 7: BPA para la producción de productos de origen vegetal (frutas, verduras y nueces)<br>O<br>Módulo 7H: BPA para la producción de productos de origen vegetal |
| 5  | Operaciones agrícolas extensas a gran escala                               | Módulo 8: BPA para la producción de granos y leguminosas   |
| 6  | Piscicultura y cría intensiva de mariscos.                                 | Módulo 6: BPA para la producción de productos marinos  |

Cuando las plantas operen procesos integrados verticalmente en una planta (por ejemplo, cultivo y empaqueo de productos en una planta; acuicultura y procesamiento de productos marinos en una planta), se aplicarán las categorías del sector alimentario de los productos terminados mencionados.

Si bien la categoría del sector alimentario menciona el producto terminado, el organismo de certificación deberá proporcionar auditores SQF de seguridad alimentaria o expertos técnicos que representen todos los procesos que están dentro del alcance de la certificación.

### 1.3 Registro en la base de datos de evaluación SQF

Para ser considerados para la certificación SQF, las plantas deben registrarse en la base de datos de evaluación SQF. La base de datos puede encontrarse en el sitio web del SQFI ([www.sqfi.com](http://www.sqfi.com)).

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

Las plantas deben registrarse en el SQFI antes de obtener la certificación y, para conservarla, deben permanecer registrados en todo momento. Si la planta no conserva el registro, el certificado no será válido hasta que la planta esté debidamente registrada en la base de datos de evaluación SQF.

### 1.4 Uso de consultores SQF

Las plantas pueden optar por desarrollar e implementar su propio Sistema SQF de inocuidad alimentaria utilizando sus propios recursos calificados, o bien pueden optar por utilizar los servicios de consultor SQF registrado. El SQFI registra a todos los consultores SQF para trabajar en categorías específicas del sector de alimentos (consulte la Tabla 1 y el Apéndice 1). Se les otorga una tarjeta de identificación que indica las categorías del sector de alimentos en las que están registrados. Se insta a las plantas a confirmar los detalles de registro de un consultor SQF en el sitio web del SQFI ([www.sqfi.com](http://www.sqfi.com)) antes de contratar sus servicios. Los criterios que describen los requisitos para calificar como Consultor SQF y los formularios de solicitud se encuentran disponibles en el sitio web del SQFI ([sqfi.com](http://sqfi.com)). El Código de conducta del consultor SQF describe las prácticas que se esperan de los consultores SQF.

### 1.5 Designación de un encargado del Sistema SQF

Si se utiliza o no un consultor SQF, el Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria requiere que cada planta tenga un encargado del Sistema SQF adecuadamente calificado para supervisar el desarrollo, la implementación, la revisión y el mantenimiento del Sistema SQF, incluyendo las Buenas prácticas agrícolas. Los requisitos para designar un encargado del Sistema SQF se describen en los elementos del sistema 2.1.2.4 y 2.1.2.5.

### 1.6 Capacitación sobre la implementación SQF

Un curso de capacitación sobre la "Implementación de sistemas SQF" se encuentra disponible a través de la red de centros de capacitación autorizados del SQFI. Se insta a los empleados que son responsables de diseñar,

implementar y mantener los requisitos del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria a participar en un curso de capacitación. Los detalles acerca de los centros de capacitación y los países en los que operan se encuentran disponibles en el sitio web del SQFI ([www.sqfi.com](http://www.sqfi.com)). La información sobre las fechas de los cursos y los lugares donde se imparten se puede obtener al contactar directamente a los centros de capacitación.

La capacitación sobre la "implementación de Sistemas SQF" no es obligatoria para los encargados del Sistema SQF, pero se recomienda encarecidamente.

El SQFI también tiene un curso de capacitación en línea sobre "Implementación de Sistemas SQF" al que se puede acceder desde el sitio web del SQFI ([www.sqfi.com](http://www.sqfi.com)). La solución de capacitación en línea es una herramienta, un portal educativo a través de Internet donde el personal puede inscribirse y completar una capacitación en Sistemas SQF en el momento y ritmo que lo deseen.

También podrá requerirse la capacitación sobre otras disciplinas de la industria alimentaria, como el HACCP, las Buenas prácticas agrícolas (BPA) y la auditoría interna; y los centros de capacitación pueden proporcionar detalles sobre los otros cursos de capacitación que ofrecen.

### **1.7 Documentación e implementación del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria**

Para obtener la certificación SQF de inocuidad alimentaria, la planta debe documentar e implementar los elementos del sistema y los módulos de BPA pertinentes del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para producción primaria (consulte la Parte A, 1.2). Esto requiere un proceso de dos etapas:

**Documentación del Sistema SQF:** preparar políticas, procedimientos, instrucciones de trabajo y especificaciones que cumplan con elementos del sistema y los módulos de BPA del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria. En otras palabras, "decir lo que hace".

**Implementación del Sistema SQF:** implementar las políticas, los procedimientos, las instrucciones de trabajo y las especificaciones que se prepararon, y mantener registros para demostrar el cumplimiento de los módulos pertinentes del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria. En otras palabras, "hacer lo que dice". El SQFI recomienda que se disponga, al menos, de dos meses de registros antes de que se realice una auditoría de planta.

### **1.8 Documentos de orientación SQF**

Los documentos de orientación se encuentran disponibles para algunos módulos SQF y algunas categorías del sector alimentario en el sitio web del SQFI ([www.sqfi.com](http://www.sqfi.com)). Estos documentos están disponibles para ayudar a la planta a interpretar los requisitos del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria, y para ayudar con la documentación e implementación de un Sistema SQF de inocuidad alimentaria. Los documentos se desarrollan con la asistencia de expertos técnicos del sector alimentario.

Los documentos de orientación se encuentran disponibles para ayudar a la planta, pero no son documentos auditables. Si existe una divergencia entre el documento de orientación y el Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria, prevalecerá el Código SQF en inglés.

### **1.9 Selección de un organismo de certificación**

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

Se requiere que la planta tenga un acuerdo con un organismo de certificación vigente en todo momento, que describa los servicios de auditoría y certificación SQF prestados. Estos incluyen, al menos, lo siguiente:

- i. El alcance de la certificación (consulte Parte A, 2.2).
- ii. El plazo previsto para realizar y finalizar la auditoría y los requisitos de presentación de informes.
- iii. La estructura tarifaria del organismo de certificación.
- iv. Las condiciones según las que se otorga, revoca o suspende el certificado SQF.
- v. El procedimiento de apelaciones, quejas y disputas del organismo de certificación.

En el sitio web del SQFI, [www.sqfi.com](http://www.sqfi.com), se encuentra disponible una lista actualizada de los organismos de certificación autorizados. Además, los organismos de certificación están en la base de datos de evaluación SQF, y las

plantas pueden solicitar un presupuesto o seleccionar un organismo de certificación en línea una vez que estén registrados.

Las plantas que buscan implementar un programa de varias plantas SQF (consulte el Apéndice 4) deben indicar lo descrito anteriormente en su solicitud enviada al organismo de certificación. El programa de varias plantas acordado, incluyendo la identificación de la planta central y la cantidad y los nombres de las subplantas, se debe incluir en el acuerdo con el organismo de certificación.

### 1.10 Realización de una auditoría de preevaluación

No es obligatorio realizar una auditoría de preevaluación, pero se la recomienda para proporcionar una "evaluación general" del Sistema SQF de inocuidad alimentaria implementado de la planta. Una auditoría de preevaluación puede ayudar a identificar brechas en el Sistema SQF de inocuidad alimentaria de la planta de manera que puedan tomarse medidas correctivas antes de contratar al organismo de certificación seleccionado para que realice una auditoría de certificación completa. Puede realizarse utilizando recursos internos, un consultor SQF registrado o un auditor SQF de inocuidad alimentaria registrado.

## 2. El proceso de certificación inicial

### 2.1 Selección de auditores SQF

Los auditores SQF de seguridad alimentaria deben ser empleados de un organismo de certificación autorizado por el SQFI o contratados por dicho organismo, y deben registrarse en el SQFI.

El organismo de certificación deberá seleccionar el auditor SQF calificado, más adecuado, para llevar a cabo la auditoría de certificación SQF de la planta, incluyendo las plantas verticalmente integradas. El auditor SQF de seguridad alimentaria debe estar registrado para las mismas categoría del sector alimentario que las del alcance de certificación de la planta (consulte Parte A, 2.2). El organismo de certificación deberá asegurar que ningún auditor SQF de seguridad alimentaria audite a la misma planta más de tres ciclos de certificación consecutivos.

El organismo de certificación debe informar a la planta el nombre del auditor SQF de seguridad alimentaria en el momento en el que se programe la auditoría SQF. La planta puede verificar el registro y las categorías del sector alimentario del auditor SQF de seguridad alimentaria en el registro disponible en el sitio web del SQFI ([www.sqfi.com](http://www.sqfi.com)).

### 2.2 Identificación del alcance de la certificación

El alcance de la certificación deberá ser identificado y acordado claramente entre la planta y el organismo de certificación antes de la auditoría de certificación inicial, y deberá estar incluido en el alcance de dicha auditoría y de todas las auditorías posteriores (consulte Parte A, 2.4). El alcance de la certificación deberá determinar los elementos del sistema y los módulos de BPA pertinentes que la planta documentará e implementará y que el organismo de certificación auditará, y que no se podrán cambiar durante o inmediatamente después de una auditoría de certificación o de recertificación. Para saber cuáles son los requisitos de cambio del alcance de la certificación, consulte la Parte A, 5.1.

El alcance de la certificación deberá incluir:

**La planta.** La certificación SQF es específica para la planta. Toda la planta, incluyendo todas las instalaciones, edificaciones de apoyo, silos, tanques, campos, estanques, establos y terrenos exteriores deben estar incluidos en el alcance de la certificación. Si una planta busca excluir parte de las instalaciones, la solicitud de exención debe presentarse por escrito al organismo de certificación antes de la auditoría de certificación, y detallar el motivo de exención. Si el organismo de certificación lo aprueba, las exenciones se incluirán en la descripción de la planta que se encuentra en la base de datos de evaluación SQF y en los informes de auditoría. Sin embargo, todas las partes de las instalaciones y operaciones que participan en la producción, la manipulación y el almacenamiento de productos, animales o cultivos están incluidas en el alcance y no se pueden excluir.

Si las actividades se llevan a cabo en diferentes ubicaciones, pero están supervisadas por la misma alta gerencia operativa y técnica, y están cubiertas por el mismo Sistema SQF, la planta puede expandirse para incluir esas ubicaciones.

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

**Los productos.** La certificación SQF es específica del producto. Las categorías del sector alimentario y los productos cultivados y manipulados en la planta deberán ser identificados y acordados en el alcance de la

certificación. Si una planta busca excluir algún producto cultivado o manipulado en la planta, la solicitud de exención debe presentarse al organismo de certificación, por escrito, antes de la auditoría de certificación, y debe explicar el motivo de exención. Si el organismo de certificación lo aprueba, las exenciones de productos se incluirán en la descripción de la planta que se encuentra en la base de datos de evaluación SQF y en los informes de auditoría.

Los productos exentos no deben divulgarse como si estuvieran cubiertos por la certificación. Las ocasiones en las que se identifique y corrobore la divulgación de productos o procesos exentos (ya sea por auditoría regular o por otros medios) tendrán como resultado la revocación inmediata de la certificación SQF. El alcance de la certificación forma parte del certificado. Describe la ubicación de la planta, las categorías del sector alimentario (consulte el Apéndice 1) y los productos cultivados y manipulados en esa planta.

Todos los productos producidos, almacenados o manipulados en la planta deberán estar incluidos en el certificado de la planta, a menos que estén exentos por la planta. La planta debe demostrar que las exenciones de una parte de la planta o de productos del alcance de la certificación no pone en riesgo la inocuidad alimentaria del producto certificado.

### **2.3 Auditoría de certificación inicial**

La auditoría de certificación SQF consta de dos etapas:

- i. La auditoría de escritorio se lleva a cabo para verificar que la documentación del Sistema SQF de la planta cumpla con los requisitos del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria.
- ii. La auditoría de planta se realiza en la planta y determina la implementación efectiva del Sistema SQF de inocuidad alimentaria documentado de la planta.

Si una planta opera en condiciones estacionales (un período en el que la mayor actividad se realiza durante cinco (5) meses consecutivos o menos), la auditoría de certificación deberá completarse dentro de la temporada.

### **2.4 Identificación del alcance de la auditoría**

La planta y el organismo de certificación deberán acordar el alcance de la auditoría antes de que comience la auditoría de certificación. El alcance de la auditoría deberá incluir:

- El alcance de certificación acordado, incluyendo toda exención aprobada (consulte Parte A, 2.2).
- La versión del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria y los módulos BPA correspondientes.
- La duración de la auditoría (consulte Parte A, 2.5).
- El auditor SQF de seguridad alimentaria designado y registrado.
- La estructura tarifaria del organismo de certificación, incluyendo el tiempo de viaje, la redacción de informes, los costos auxiliares y los costos de cancelación de las no conformidades.

Una vez que la planta y el organismo de certificación hayan llegado a un acuerdo sobre el alcance de la auditoría, no se podrá cambiar si la auditoría ya ha comenzado.

### **2.5 Guía de duración de la auditoría**

Una vez que el organismo de certificación y la planta hayan acordado el alcance de la certificación, las categorías del sector alimentario y la cantidad de los diferentes procesos y productos producidos o manipulados en la planta, el organismo de certificación deberá proporcionar a la planta una estimación del tiempo necesario para completar la auditoría de certificación. Esto deberá incluirse en el alcance de la auditoría (consulte la Parte A, 2.4).

Los plazos de la auditoría variarán de acuerdo con el tamaño y la complejidad de las operaciones de la planta. Los factores que pueden afectar la duración de la auditoría son los siguientes:

- i. El alcance de la certificación.
- ii. El alcance de la auditoría.
- iii. El tamaño de la planta, incluyendo su superficie o el tamaño de los rebaños.
- iv. El número y la complejidad de los productos, cultivos y especies.
- v. La complejidad del diseño y de la documentación del Sistema SQF.

- vi. El nivel de mecanización y lo intensivo de la mano de obra.
- vii. La facilidad de comunicación con el personal de la empresa (considere los diferentes idiomas que se hablan).
- viii. La cooperación del personal de la planta.

Las tablas 2 y 3 proporcionan una guía sobre la duración de una auditoría de certificación SQF. Esto es solo una guía. El organismo de certificación debe determinar la duración de cada auditoría de certificación en base al alcance de la certificación, el riesgo para la inocuidad de los alimentos y la complejidad de los procesos.

**Tabla 2: Tabla de duración de la auditoría de escritorio**

| Código  | Duración básica (días) |
|---|------------------------|
| Negocio de producción primaria con menos de 10 empleados  | 0,25 días              |
| Todas las demás granjas o negocios de producción primaria | 0,5 días               |

**Tabla 3: Tabla de duración de la auditoría de granja**

| Paso 1   | Paso 2   | Paso 3  |
|--|--|---|
| Código   | Duración básica (días) (incluye hasta tres planes HACCP/productos/especies animales) | Días adicionales según la cantidad de empleados                     |
| Negocio de producción primaria con menos de 10 empleados               | 0,5  | de 1 a 50 = 0<br>de 51 a 100 = 0,5<br>de 101 a 500 = 1,0            |
| Todas los demás negocios de producción primaria                        | 1,5  | de 501 a 1000 = 1,5<br>de 1001 a 2500 = 2,0<br>de 2501 a 4000 = 2,5 |
| Plazo adicional para cada plan HACCP (si hay varios/diferentes planes) | 0,5 días por 3 planes HACCP adicionales o 3 cultivos/productos/especies animales     | > 4,000 = 3,0   |

Además del plazo de la auditoría, el organismo de certificación deberá proporcionar a la planta el tiempo y los costos estimados de la planificación, del transporte, de la redacción de informes y de la resolución de no conformidades.

Cuando el alcance de la auditoría incluya los requisitos del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para los fabricantes, la duración de la auditoría se verá afectada según la guía de duración de la auditoría para fabricantes y toda semejanza con los Elementos del Sistema SQF.

## 2.6 La auditoría de escritorio

Para la certificación inicial, el organismo de certificación realiza una auditoría de escritorio independiente. La auditoría de escritorio la realiza un auditor SQF de seguridad alimentaria registrado y designado por el organismo de certificación, y asegura:

- i. La designación de un encargado del Sistema SQF calificado de manera adecuada.
- ii. La documentación y el respaldo adecuados, por parte del encargado del Sistema SQF, del plan de inocuidad de alimentos y de las disposiciones, las validaciones y las verificaciones relacionadas de los puntos críticos de control (Critical Control Point, CCP).
- iii. El sistema documentado es relevante para el alcance de la certificación.

El organismo de certificación deberá notificarle a la planta las correcciones o medidas correctivas, o cualquier aspecto del Sistema SQF de inocuidad alimentaria que requiera mejoras o ajustes. El organismo de certificación también verificará que todas las correcciones o medidas correctivas para todas las no conformidades se hayan abordado antes de proceder con una auditoría de planta.

No se califican ni se clasifican las auditorías de escritorio, y no se aplican los plazos de resolución indicados en la Parte A, 3.2.

## **2.7 La auditoría de granja**

El auditor SQF de inocuidad alimentaria designado por el organismo de certificación realiza la auditoría de granja en la planta. Se realiza en una hora acordada entre la planta y el organismo de certificación cuando los procesos principales (como la cosecha) están en operación. La auditoría de planta debe incluir una revisión de toda la ubicación/planta, tanto en el interior como en el exterior de las instalaciones, incluyendo campos y estanques, entre otros, independientemente del alcance de la certificación y las exenciones acordadas. La auditoría de granja determina si el Sistema SQF se implementa de forma eficaz según lo documentado. Establece y verifica lo siguiente:

- i. La efectividad del Sistema SQF de inocuidad alimentaria en su totalidad.
- ii. La identificación y el control eficaz de los peligros para la inocuidad de los alimentos.
- iii. La interacción eficaz entre todos los elementos del Sistema SQF.
- iv. El nivel de compromiso demostrado por la planta para mantener un Sistema SQF eficaz y para cumplir con los requisitos regulatorios de seguridad de alimentos y de sus clientes.

## **2.8 Auditorías corporativas**

Cuando una planta forma parte de una corporación más grande y algunas funciones de inocuidad alimentaria se realizan en una oficina corporativa central (como una oficina que no cosecha o manipula productos), el organismo de certificación puede realizar una auditoría corporativa opcional de los elementos del Código gestionados por la oficina corporativa. La decisión sobre si se requiere otra auditoría corporativa deberá tomarla el organismo de certificación y la planta mediante un acuerdo mutuo, y deberán comunicarla a las plantas gestionadas por la oficina corporativa.

Cuando se realice una auditoría corporativa, se deberá revisar la evidencia de auditoría y se deberán resolver todas las no conformidades identificadas antes de realizar las auditorías de planta. Toda no conformidad no resuelta será atribuida a la planta o a las plantas.

El auditor SQF de seguridad alimentaria también deberá auditar la aplicación de las funciones corporativas con relación al alcance de la certificación de la planta durante la auditoría de cada planta gestionada por la oficina corporativa. Se deberán auditar todos los elementos obligatorios correspondientes del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos en cada planta, independientemente de los hallazgos de la auditoría corporativa.

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

## **2.9 Producción estacional**

Las auditorías de certificación inicial de las plantas que participan en la producción estacional (es decir, un período en el cual la actividad principal de cosecha se lleva a cabo durante no más de cinco (5) meses consecutivos), deberán realizarse durante el período de la estación de máxima actividad.

Si las plantas tratan de incluir productos de más de una (1) temporada dentro de su alcance de la certificación, la planta y el organismo de certificación deberán determinar la realización de la auditoría de certificación inicial durante la operación con riesgo más alto o con mayor volumen de producción. El alcance de las auditorías de certificación subsiguientes incluirá toda mercancía o producto restante. La documentación y los registros de otras producciones estacionales se deberán revisar como parte de la auditoría de certificación.

## **2.10 Elementos del sistema**

Todos los elementos del sistema aplicables y los módulos de BPA pertinentes se deberán evaluar como parte de la auditoría de certificación. En caso de que un elemento no sea aplicable o no esté justificado de forma adecuada, el auditor SQF de seguridad alimentaria deberá indicarlo como "no aplicable" (N/A) en el informe de auditoría.

Entre los elementos del sistema, se encuentran los elementos obligatorios, mencionados a continuación, que no pueden informarse como "no aplicable" o "exento" y deben auditarse e informarse como cumplimiento/incumplimiento. Los elementos obligatorios son los siguientes:

- 2.1.1 Política gerencial
- 2.1.2 Responsabilidad de la gerencia
- 2.1.4 Revisión por la gerencia

- 2.2.1 Sistema de gestión de la inocuidad de alimentos
- 2.2.2 Control de documentos
- 2.2.3 Registros
- 2.4.1 Legislación alimentaria
- 2.4.2 Buenas prácticas agrícolas/acuícolas
  - 2.4.3.1 plan de inocuidad de alimentos
- 2.4.4 Programa de Proveedores aprobados
- 2.4.8 Despacho de productos
- 2.5.1 Validación y efectividad
- 2.5.2 Verificación y monitoreo
- 2.5.3 Medidas correctivas y preventivas
- 2.5.5 Auditoría interna
- 2.6.1 Identificación del producto
- 2.6.2 Seguimiento del producto
- 2.6.3 Retiro y retirada de productos
- 2.7.1 Plan de defensa alimentaria
- 2.8.1 Gestión de alérgenos
- 2.9.2 Programa de capacitación

Los elementos obligatorios se indican con la palabra "Obligatorio" en los elementos del sistema del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria.

### 2.11 No conformidades

Si el auditor SQF de seguridad alimentaria detecta desviaciones de los requisitos de los módulos pertinentes del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria, el auditor SQF de seguridad alimentaria deberá informar a la planta la cantidad, la descripción y el alcance de las no conformidades. Las no conformidades también pueden denominarse incumplimientos.

Las no conformidades respecto del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria deberán clasificarse de la siguiente manera:

- Una **no conformidad menor** se refiere a una omisión o deficiencia del Sistema SQF que produce condiciones no satisfactorias. Si no se controla, puede conllevar un riesgo para la inocuidad alimentaria, pero probablemente no cause una falla de los elementos de un sistema.
- Una **no conformidad importante** se refiere a una omisión o deficiencia del Sistema SQF que produce condiciones no satisfactorias que conllevan un riesgo para la inocuidad de los alimentos y, probablemente, causen una falla de los elementos del sistema.
- Una no conformidad crítica es una falla de los controles en un punto crítico de control, un programa de requisitos previos o cualquier otro paso del proceso, y se considera que existe la posibilidad de causar un riesgo significativo para la salud pública o que el producto resulte contaminado.
- Una **no conformidad crítica** también se presenta si la planta no adopta las medidas correctivas eficaces dentro del plazo acordado con el organismo de certificación o si el organismo de certificación considera que existe una falsificación sistémica de los registros relacionados con los controles de inocuidad de los alimentos y el Sistema SQF.

Las no conformidades críticas no se pueden presentar en las auditorías de escritorio.

Las cronologías para la resolución de medidas correctivas se abordan en la Parte A, 3.2.

### 2.12 El informe de auditoría

El SQFI proporciona al organismo de certificación la lista de verificación de auditorías electrónicas que usarán los auditores SQF de seguridad alimentaria cuando realicen las auditorías SQF de inocuidad alimentaria. La lista de verificación de auditorías SQF de inocuidad alimentaria se encuentra disponible en la base de datos de evaluación SQF y se personaliza por sector de la industria SQF relevante. La lista de verificación SQF está diseñada para asegurar la aplicación uniforme de los requisitos de auditoría de inocuidad de los alimentos SQF. La utilizan los auditores SQF de seguridad alimentaria para registrar sus hallazgos y para determinar hasta qué punto las operaciones de la planta cumplen con los requisitos establecidos.

Para presentar el informe de la auditoría SQF de inocuidad alimentaria, se deben indicar los elementos obligatorios (consulte Parte A, 2.9).

Las no conformidades identificadas durante la auditoría SQF de inocuidad alimentaria deberán describirse con precisión en el informe de dicha auditoría, que también deberá describir, en detalle, la cláusula del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria, y el motivo de la no conformidad. El auditor SQF de seguridad alimentaria deberá dejar los informes de no conformidades en la planta antes del cierre de la auditoría de planta.

El informe de auditoría electrónica deberá ser completado por el auditor SQF y entregado al organismo de certificación para su revisión técnica.

El organismo de certificación deberá revisar y aprobar el informe de auditoría y ponerlo a disposición de la planta en el plazo de diez (10) días calendario desde el último día de la auditoría. Se brindará a la planta un informe final de auditoría, con las medidas correctivas completadas y aprobadas, antes de que se tome la decisión final de certificación, a los cuarenta y cinco (45) días calendario, desde el último día de la auditoría de planta (consulte Parte A, 3.4).

El informe de auditoría SQF de inocuidad alimentaria deberá seguir siendo propiedad de la planta y no deberá distribuirse a otras partes sin el permiso de la planta.

### 3. La decisión de certificación inicial

#### 3.1 Responsabilidad de la decisión de certificación

Es responsabilidad del organismo de certificación asegurar que las auditorías realizadas por sus auditores SQF de seguridad alimentaria sean exhaustivas, que se cumplan todos los requisitos y que el informe de auditoría esté completo. El informe de auditoría será un borrador y la evidencia de auditoría solo será una recomendación hasta que el gerente de certificación autorizado del organismo de certificación los revise y apruebe desde el punto de vista técnico.

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

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

#### 3.2 Medidas correctivas de las auditorías de planta

El auditor SQF de seguridad alimentaria deberá documentar todas las no conformidades y su resolución correspondiente.

El plazo para la resolución de no conformidades identificadas se aplica únicamente a la auditoría de planta.

- **Una no conformidad menor** deberá ser corregida, verificada y resuelta por el auditor SQF de inocuidad alimentaria en un plazo de treinta (30) días calendario desde la finalización de la auditoría de planta. El organismo de certificación puede conceder prórrogas cuando no exista amenaza inmediata a la inocuidad del producto y se inicien métodos de control alternativos y temporales. Se le deberá informar a la planta el plazo prolongado. Si se otorga una prórroga, la no conformidad aún deberá resolverse y el auditor SQF de inocuidad alimentaria deberá documentar todos los detalles de la justificación de la prórroga, cómo se controla el riesgo y la fecha de finalización acordada.
- **Una no conformidad importante** deberá corregirse, y la medida correctiva pertinente deberá verificarse y resolverse en un plazo de treinta (30) días calendario desde la finalización de la auditoría de planta.

En aquellas circunstancias en las que las medidas correctivas impliquen un cambio estructural o no se puedan corregir debido a cuestiones estacionales o tiempos de espera de instalación, ese período podrá prolongarse, siempre y cuando el plazo de las medidas correctivas sea aceptable para el organismo de certificación, y la planta tome medidas temporales para mitigar el riesgo para la inocuidad del producto. Sin embargo, en dichos casos, la no conformidad deberá resolverse y el auditor SQF de inocuidad alimentaria deberá documentar todos los detalles de la justificación de la prórroga, cómo se controla el riesgo y la fecha de finalización acordada. La planta enviará un análisis de la causa raíz documentado como parte de la evidencia para la medida correctiva de cada no conformidad importante.

- Si el auditor SQF de seguridad alimentaria considera que existe una **no conformidad crítica** durante una auditoría de certificación, el mismo auditor deberá informar de inmediato a la planta y notificar al organismo de certificación. Una no conformidad crítica presentada en una auditoría de certificación inicial resulta en la desaprobación automática de la auditoría, y la planta deberá solicitar nuevamente la certificación (consulte la Parte A, 3.5).

#### 3.3 Puntaje y clasificación la auditoría

Según la evidencia reunida por el auditor SQF de inocuidad alimentaria, cada aspecto aplicable de la auditoría de certificación SQF de inocuidad de los alimentos se califica en el informe de auditoría. Las auditorías de escritorio no se califican.

El cálculo utiliza los siguientes factores:

|    |  |
|----|--|
| 0  | El aspecto cumple con los criterios  |
| 1  | El aspecto no cumple con los criterios debido a variaciones menores (no conformidad menor) |
| 10 | El aspecto no cumple con los criterios (no conformidad importante)                         |
| 50 | El aspecto no cumple con los criterios (no conformidad crítica)                            |

Se calcula una clasificación única para la auditoría de planta como  $(100 - N)$ , en la que N es la suma de los criterios de clasificación individuales asignados. La clasificación proporciona una indicación de la condición general de la

planta según el Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria y, además, proporciona un lineamiento respecto del nivel de vigilancia requerido por el organismo de certificación. La frecuencia de las auditorías en cada nivel de clasificación se indica de la siguiente manera:

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

<sup>1</sup>. La certificación también requiere que todas las no conformidades menores e importantes se resuelvan en un plazo de treinta (30) días calendario.

### **3.4 Otorgamiento de la certificación**

La certificación del Sistema SQF deberá otorgarse a las plantas que logren una clasificación de auditoría "C" o superior con ninguna no conformidad pendiente. La decisión de certificación deberá tomarse en un plazo de cuarenta y cinco (45) días calendario, desde el último día de la auditoría de planta. Una vez otorgada la certificación SQF, el SQFI emite un número de certificación único que es específico para esa planta.

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

El certificado deberá tener un formato aprobado por el SQFI y deberá incluir:

- i. El nombre, el domicilio y el logotipo del organismo de certificación.
- ii. El logotipo del organismo de acreditación y el número de acreditación del organismo de certificación.
- iii. El título "Certificado".
- iv. La frase "(Nombre de la planta) está registrada en señal de que cumple con los requisitos del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria, 8ª edición".
- v. El alcance del registro: Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria, 8ª edición, categorías del sector alimentario y productos.
- vi. Indicación de una auditoría de recertificación no anunciada (si corresponde).
- vii. Fechas de la auditoría (último día), fecha de la próxima auditoría de recertificación, fecha de la decisión de certificación y fecha de vencimiento del certificado.
- viii. Firmas del funcionario autorizado y del funcionario encargado de la emisión.
- ix. Logotipo SQF.

Se publicará información sobre la planta certificada en el sitio web del SQFI (sqfi.com).

### **3.5 Incumplimiento**

Si una planta obtiene una clasificación "F" en una auditoría de certificación, se considera que el proveedor no aprobó la auditoría SQF. La planta debe entonces volver a solicitar otra auditoría de planta.

Si se lleva a cabo una nueva solicitud de la planta en un plazo de seis (6) meses desde la fecha de la última auditoría y con el mismo organismo de certificación, se deberá programar una auditoría de planta, pero no se requerirá una auditoría de escritorio. Si la nueva solicitud se lleva a cabo seis (6) meses después de la fecha de la última auditoría o con un nuevo organismo de certificación, entonces se requerirán una auditoría de escritorio y una auditoría de planta.

## **4 Vigilancia y recertificación**

### **4.1 Mantenimiento de la certificación**

Para mantener la certificación SQF de inocuidad alimentaria, la planta debe obtener una clasificación de auditoría "C" o superior en las auditorías de recertificación, asegurar que las auditorías de vigilancia o de recertificación se realicen en el plazo requerido, asegurar que no surjan no conformidades críticas en las auditorías de vigilancia o de recertificación y que todas las no conformidades importantes o menores se corrijan en el plazo especificado. Se deberán considerar todas las auditorías de recertificación como anunciadas, a menos que se indique lo contrario, como no anunciadas, en el informe de auditoría y en el certificado.

### **4.2 Auditoría de vigilancia**

La auditoría de vigilancia se realiza cuando la planta obtiene una clasificación "C" en una auditoría de certificación o de recertificación. La auditoría de vigilancia deberá realizarse en un plazo de treinta (30) días calendario antes o después del aniversario de seis (6) meses del último día de la auditoría de certificación o de recertificación anterior.

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

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

- i. Verificar la eficacia continua de las correcciones y de las medidas correctivas resueltas en auditorías anteriores.
- ii. Verificar que el Sistema SQF continúe implementándose según lo documentado.
- iii. Considerar y tomar las medidas adecuadas respecto de los cambios que se realicen en las operaciones de la planta y respecto de cómo afectan tales cambios al Sistema SQF de la planta.
- iv. Confirmar el cumplimiento continuo de los requisitos del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria.
- v. Verificar que todos los pasos críticos se mantengan bajo control.
- vi. Contribuir al mejoramiento continuo del Sistema SQF de la planta y las operaciones comerciales.

Las no conformidades importantes o menores que surjan en la auditoría de vigilancia deberán resolverse como se indica en la Parte A, 3.2.

### **4.3 Auditoría de vigilancia: operaciones estacionales**

Las operaciones estacionales son las plantas cuya mayor actividad se realiza durante no más de cinco (5) meses consecutivos en un año calendario.

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

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

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

### **4.4 Auditoría de recertificación**

La auditoría de recertificación del Sistema SQF se realiza para verificar la efectividad continua del Sistema SQF de la planta en su totalidad.

La auditoría de recertificación deberá realizarse en un plazo de treinta (30) días calendario antes o después del aniversario del último día de la auditoría de certificación inicial.

El puntaje de la auditoría de recertificación se calcula de la misma manera que el de la auditoría de certificación inicial, y se aplica la misma clasificación (consulte la Parte A, 3.3).

Se requiere la aprobación escrita del gerente de Cumplimiento de SQF para emitir una prórroga temporaria del plazo de la auditoría de recertificación de la planta y de la fecha de vencimiento del certificado, incluyendo las instancias en circunstancias extremas, como fenómenos de la naturaleza o clima extremo. Las plantas que operan por estación deberán consultar la Parte A, 4.5.

Las situaciones que necesiten un cambio permanente de la fecha de auditoría de recertificación requieren la aprobación escrita del gerente de Cumplimiento de SQF para que se pueda establecer la nueva fecha de recertificación de la planta antes del aniversario, como la nueva fecha de auditoría de certificación inicial.

Todas las solicitudes de prórroga deberán provenir del organismo de certificación que emitió el certificado SQF de la planta.

El fin de la auditoría de recertificación es el siguiente:

- i. Verificar la eficacia continua de las correcciones y de las medidas correctivas resueltas en auditorías anteriores.
- ii. Verificar que el Sistema SQF de inocuidad alimentaria continúe implementándose según lo documentado.
- iii. Verificar que las auditorías internas, las revisiones anuales de crisis, los planes de defensa alimentaria, el sistema de retiro y la revisión por la gerencia se hayan finalizado efectivamente.
- iv. Verificar que se tomaron las medidas correctivas y preventivas en todas las no conformidades.
- v. Considerar y tomar las medidas adecuadas respecto de los cambios que se realicen en las operaciones de la planta y respecto de cómo afectan tales cambios el Sistema de inocuidad alimentaria de la planta.
- vi. Verificar que todos los pasos críticos se mantengan bajo control y que exista una interacción eficaz entre los elementos del Sistema SQF.
- vii. Verificar la efectividad general del Sistema SQF en su totalidad en vista de cambios en las operaciones.
- viii. Verificar que la planta continúe demostrando un compromiso para mantener la efectividad del Sistema SQF y para cumplir con los requisitos regulatorios y los de sus clientes.
- ix. Contribuir al mejoramiento continuo del Sistema SQF de la planta y las operaciones comerciales.

#### **4.5 Auditoría de recertificación: Operaciones estacionales**

La auditoría de recertificación de operaciones estacionales deberá cumplir los requisitos de la Parte A, 4.4 descritos. Sin embargo, cuando exista un cambio significativo en las operaciones estacionales, por medio del cual no se pueda cumplir con la ventana de sesenta (60) días para la auditoría de recertificación, el organismo de certificación y la planta deberán temporalmente restablecer la fecha de auditoría de recertificación, para que se realice durante el período de la estación de máxima actividad.

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

#### **4.6 Variaciones en el proceso de recertificación**

Los requisitos para la auditoría de recertificación son los mismos que los descritos en la Parte A, 2.1 – 3.4 para la auditoría de certificación, con las siguientes excepciones:

- i. No se requiere una auditoría de escritorio independiente como parte de una auditoría de recertificación. Sin embargo, en cada recertificación, deberá realizarse una auditoría de escritorio y una auditoría de planta integradas. La documentación de la planta deberá revisarse, según sea necesario, como parte de la auditoría de planta.
- ii. Si la planta no autoriza la auditoría de recertificación o de vigilancia en el plazo acordado, el organismo de certificación deberá suspender de inmediato el certificado de la planta.
- iii. Si la planta obtiene una clasificación "F" en la auditoría de recertificación o de vigilancia, el organismo de certificación deberá suspender de inmediato el certificado de la planta.

Si la planta no resuelve las no conformidades en el plazo acordado, el organismo de certificación deberá suspender de inmediato el certificado de la planta.

#### **4.7 Auditoría de recertificación no anunciada**

Cada tres (3) ciclos de certificación, el organismo de certificación deberá realizar una (1) auditoría de recertificación no anunciada en la planta. La auditoría de inocuidad de los alimentos no anunciada se deberá realizar en las instalaciones de la planta dentro de la ventana de sesenta (60) días de la recertificación de la planta (es decir, la fecha de aniversario de la auditoría de certificación inicial +/- treinta (30) días). Las plantas SQF deberán someterse a una (1) auditoría no anunciada dentro del ciclo de certificación de tres (3) años.

- i. El ciclo de certificación de la planta comienza a partir de la fecha de la auditoría de la certificación inicial. Las auditorías de recertificación no anunciadas se deberán realizar una vez cada tres (3) ciclos de certificación.
- ii. Las auditorías no anunciadas no se deberán realizar durante la auditoría de certificación inicial o durante una auditoría de vigilancia.
- iii. Si una planta cambia de organismo de certificación, el cronograma de auditoría de recertificación no anunciada de la planta no deberá cambiar.
- iv. La auditoría de recertificación no anunciada deberá seguir el protocolo según el Código SQF, Parte A, 4.4, 4.5 y 4.6.
- v. Las plantas que tienen varias plantas están exentas de las auditorías no anunciadas.
- vi. El año de la auditoría no anunciada se determinará entre el organismo de certificación y la planta.
- vii. El organismo de certificación deberá determinar la fecha de la auditoría no anunciada dentro de la ventana de 60 días para la auditoría de recertificación.
- viii. La planta y su organismo de certificación deberán negociar y establecer un período de restricción definido para evitar que se realice una auditoría de recertificación no anunciada fuera de estación o cuando la planta no esté funcionando por motivos comerciales legítimos.
- ix. Se suspenderá de inmediato el certificado otorgado a la planta que no permita el ingreso del auditor SQF de seguridad alimentaria para realizar una auditoría no anunciada.
- x. Los certificados emitidos después de las auditorías de recertificación no anunciadas deberán indicar que la auditoría fue no anunciada.

Una planta puede renunciar al requisito de ciclo de certificación de tres años y voluntariamente elegir tener auditorías de recertificación no anunciadas cada año. Si la planta realiza auditorías de recertificación no anunciadas anualmente, entonces se seguirá el protocolo descrito para la auditoría de ciclo de certificación de tres años. Las plantas con auditorías anuales de recertificación no anunciadas deberán ser reconocidas en el Certificado SQF como "planta selecta del SQFI".

#### **4.8 Suspensión de la certificación**

El organismo de certificación suspenderá el certificado SQF si una planta:

- i. No permite la realización de una auditoría de recertificación o de vigilancia.
- ii. Recibe una clasificación "F".
- iii. No toma medidas correctivas dentro del plazo especificado para resolver las no conformidades importantes.
- iv. No permite una auditoría no anunciada.
- v. No toma medidas correctivas dentro del plazo especificado en la Parte A, 3.2.
- vi. No cumple, según el organismo de certificación, los requisitos del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria.

Si se suspende el certificado de la planta, el organismo de certificación deberá modificar de inmediato la información de la planta que se encuentra en la base de datos del SQFI al estado "suspendido", indicando el motivo de la suspensión y la fecha de entrada en vigencia, y, por escrito, deberá realizar lo siguiente:

- i. Informar a la planta los motivos de la medida adoptada y la fecha de entrada en vigencia.
- ii. Enviar al gerente de Cumplimiento de SQF una copia de la notificación de suspensión enviada a la planta.
- iii. Solicitar que la planta proporcione al organismo de certificación, en un plazo de cuarenta y ocho (48) horas de recibida la notificación de suspensión, un plan detallado de medidas correctivas que describa las medidas correctivas que se adoptarán.

Si se suspende el certificado de la planta, el organismo de certificación deberá, en el momento de la recepción del plan detallado de medidas correctivas, realizar lo siguiente:

- i. Verificar, por medio de una visita en las instalaciones, que se haya adoptado la corrección inmediata y en un plazo de treinta (30) días calendario desde la recepción del plan de medidas correctivas.
- ii. Restablecer el estado de la planta en la base de datos de evaluación SQF y proporcionar a la planta una notificación por escrito de que su certificado ya no se encuentra suspendido si se implementaron las medidas correctivas de forma satisfactoria.
- iii. En un plazo de no más de seis (6) meses después de la suspensión, el organismo de certificación deberá realizar una visita a la planta no anunciada adicional para verificar la implementación efectiva del plan de medidas correctivas, y verificar que el Sistema SQF de la planta logra los objetivos establecidos.
- iv. Enviar al SQFI una copia de la notificación enviada a la planta, que indica la cancelación de la suspensión.

Si un organismo de certificación ha suspendido el certificado SQF de una planta, durante el plazo de suspensión, la planta no deberá presentarse como poseedor de un certificado SQF.

#### **4.9 Revocación de la certificación**

El organismo de certificación deberá revocar el certificado si la planta:

- i. Ha sido suspendida y no presenta los planes de medidas correctivas aprobados como lo define el organismo de certificación, dentro de un plazo de cuarenta y ocho (48) horas de recibir la notificación de la suspensión, y tampoco adopta las medidas correctivas aprobadas como las define el organismo de certificación en los plazos especificados.
- ii. Ha falsificado sus registros.
- iii. No mantiene la integridad del certificado SQF.
- iv. Tiene un administrador, recibidor, gerente y recibidor, gerente oficial o liquidador provisional designado como representante de sus activos o donde exista una orden o resolución de disolución de la planta (excepto para fines de consolidación o reconstrucción) o si la planta suspende sus actividades de negocio o presenta la quiebra, solicita el beneficio de cualquier ley para el alivio de deudores insolventes o quebrados, o celebra un acuerdo o arreglo con sus acreedores.

Si se revoca el certificado de la planta, el organismo de certificación deberá modificar de inmediato la información de la planta que se encuentra en la base de datos de evaluación SQF al estado "revocado" indicando el motivo de la revocación y la fecha de entrada en vigencia, y, por escrito, deberá realizar lo siguiente:

- i. Informar a la planta que el certificado SQF ha sido revocado, el motivo de esa medida y la fecha de entrada en vigencia.
- ii. Enviar al SQFI una copia de la notificación de revocación enviada a la planta.
- iii. Indicar a la planta que devuelva el certificado en el plazo de treinta (30) días de la notificación.

Una planta que tiene su certificado revocado debe volver a solicitar la certificación.

La planta que tiene su certificado revocado no podrá solicitar una certificación durante doce (12) meses desde la fecha de revocación del certificado, determinada por el organismo de certificación del SQFI. La planta revocada se publicará en el sitio web del SQFI (sqfi.com) durante doce (12) meses.

## 5 Obligaciones de las plantas y los organismos de certificación

### 5.1 Cambio del alcance de la certificación

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

El organismo de certificación deberá realizar una auditoría de planta de los cultivos o productos adicionales y deberá emitir un nuevo certificado o informar a la planta, por escrito, por qué no se puede emitir un nuevo certificado.

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

El organismo de certificación deberá hacer los cambios pertinentes sobre el alcance en el registro de la planta, en la base de datos de evaluación del SQFI.

Cuando el cambio en el alcance sea por un proceso nuevo, por un cambio importante en un producto o por un cambio significativo en el personal o en los materiales, el organismo de certificación deberá ser informado por escrito.

Si se recibe la solicitud en un plazo de treinta (30) días antes de la ventana para la auditoría de recertificación, el organismo de certificación deberá postergar la prórroga del alcance hasta la próxima auditoría de recertificación y deberá informar a la planta. No se deberá emitir ningún certificado nuevo hasta después de una auditoría de recertificación exitosa.

### 5.2 Cambio del organismo de certificación

Una planta puede cambiar su organismo de certificación después de un (1) ciclo de certificación y únicamente cuando se hayan resuelto todas las no conformidades pendientes, siempre y cuando la certificación no se encuentre suspendida o bajo amenaza de suspensión o revocación.

Las plantas que requieran una auditoría de vigilancia pueden cambiar organismos de certificación solo después de que se realice la auditoría de vigilancia o por aprobación escrita del gerente de Cumplimiento de SQF.

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

El número de certificación y la fecha de recertificación se transfieren junto con la planta al nuevo organismo de certificación.

El nuevo organismo de certificación deberá realizar una revisión antes de la transferencia de la certificación de la planta para lo siguiente:

- i. Confirmar que el certificado esté vigente, sea válido y se relacione con el Sistema SQF certificado de ese modo.
- ii. Confirmar que la categoría del sector alimentario de la planta se encuentre dentro del alcance de la acreditación del nuevo certificador.
- iii. Confirmar que se tomen medidas respecto de cualquier tipo de queja recibida.
- iv. Revisar el historial de auditoría de planta (cuando la planta puede demostrar dicho historial a satisfacción del nuevo organismo de certificación por medio de copias de informes de auditoría completados por cualquier organismo de certificación anterior) y el impacto de cualquier no conformidad pendiente.
- v. Confirmar la etapa del ciclo de certificación vigente.

Cuando una planta cambia su organismo de certificación, la planta deberá poner a disposición del nuevo organismo de certificación el último informe de auditoría y el informe de auditoría de vigilancia (cuando corresponda).

### 5.3 Notificación de retiros de productos y violaciones de la regulación

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

El organismo de certificación seleccionado de la planta y el SQFI deberán figurar en las listas de contactos importantes de la planta, según se define en el elemento del sistema 2.6.3 del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria.

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

#### **5.4 Programa de integridad y cumplimiento**

Para cumplir los requisitos del Programa de integridad y cumplimiento del SQFI, el SQFI ocasionalmente puede monitorear las actividades de los organismos de certificación y sus auditores. Estas técnicas de monitoreo incluyen, entre otras, a auditorías de validación o auditorías de acompañamiento. Al realizar estas actividades de monitoreo adicionales, se deberá solicitar a las plantas que permitan a los representantes adicionales autorizados, al personal o a auditores de SQF el ingreso a su planta durante la auditoría o después de realizada la auditoría. La participación de un representante del SQFI no deberá afectar las operaciones ni deberá extender el plazo de auditoría ni generar no conformidades, y no deberá incrementar el costo de la auditoría cobrado por el organismo de certificación.

#### **5.5 Cambio de propietario**

Si se vendió el negocio de una planta certificada y se mantuvo el nombre del negocio, el nuevo propietario deberá, en un plazo de treinta (30) días calendario desde el cambio de propietario, notificar al organismo de certificación y solicitar mantener la certificación SQF y el número de certificación ya existente. En los casos en los que cambie la propiedad de una planta certificada, pero se haya mantenido el personal con mayor responsabilidad en las áreas de gerencia y supervisión del Sistema SQF de inocuidad alimentaria, el organismo de certificación puede mantener el estado de la frecuencia de las auditorías existente. Al realizar esta solicitud, el organismo de certificación deberá determinar que el personal con mayor responsabilidad en las áreas de gerencia y supervisión del Sistema SQF se haya mantenido.

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

#### **5.6 Reubicación de las instalaciones**

Cuando una planta certificada reubica sus instalaciones comerciales, el certificado de la planta no se transfiere a la nueva planta. Se debe realizar una certificación exitosa en las nuevas instalaciones. A pesar de que el número de certificación de la planta deba permanecer igual, deberá realizarse una auditoría de certificación inicial de las nuevas instalaciones, es decir una auditoría de escritorio y una de planta.

#### **5.7 Uso de un experto técnico**

Los expertos técnicos pueden utilizarse para ayudar a los auditores SQF de seguridad alimentaria en las auditorías en las que el auditor posea el registro en SQF, pero no lo posea en alguna o en ninguna de las categorías del sector alimentario de la planta, o en productos/procesos de alto riesgo en las que sería beneficioso para la auditoría contar con el asesoramiento técnico de un experto.

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

Antes de la auditoría, el organismo de certificación debe remitirle al gerente de Cumplimiento de SQF las calificaciones técnicas del experto técnico y la justificación para su uso.

Los expertos técnicos:

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

Los expertos técnicos deben estar presentes durante la auditoría de granja.

#### **5.8 Idioma**

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

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

Para los fines de resolver un conflicto, la versión en inglés del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria será la referencia decisiva.

## 5.9 Conflicto de intereses

El organismo de certificación deberá asegurar que todas las actividades de certificación estén controladas y administradas por separado (incluido el desarrollo de políticas y prácticas) de cualquier actividad de consultoría. Deberá evitarse que cualquier posible auditor SQF de seguridad alimentaria realice alguna auditoría relacionada con la certificación del Sistema SQF que constituya un conflicto de intereses, según se describe más adelante, o cualquier otra condición que pueda generar un conflicto de intereses.

Los auditores SQF de seguridad alimentaria no deberán auditar ningún establecimiento en el que hayan participado desempeñando una función de consultoría que involucre a la planta en cuestión, o a una persona relacionada con la planta, en los últimos dos (2) años (es decir, que hayan participado de forma activa y creativa en el desarrollo del Sistema SQF que se auditará, incluido el desarrollo de planes de inocuidad de alimentos). La consultoría incluye, entre otras cosas, actividades tales como las siguientes:

- i. Elaborar o preparar planes de inocuidad de alimentos, manuales, guías o procedimientos.
- ii. Participar en el proceso de toma de decisiones respecto del Sistema SQF.
- iii. Brindar asesoría, como consultor o de otro modo, sobre el diseño, la documentación, el desarrollo, la validación, la verificación, la implementación o el mantenimiento del Sistema SQF.
- iv. Prestar o participar en la prestación de un servicio de capacitación en inocuidad alimentaria "en la empresa", en el que se proporciona asesoría e instrucciones sobre el desarrollo y la implementación de planes de inocuidad de alimentos y el Sistema SQF para la posible certificación.

El organismo de certificación deberá asegurar que un auditor SQF de inocuidad alimentaria manifieste cualquier vínculo existente, anterior o propuesto entre ellos o su organización y la planta.

El organismo de certificación deberá asegurar, a través de una estructura de la organización, que no se produzca ningún tipo posible de conflicto de intereses, consultoría o capacitación entre los auditores contratados o empleados por el organismo de certificación y la planta existente o potencial dentro del programa SQF.

Una planta puede rechazar el servicio de un auditor SQF de inocuidad alimentaria cuando considere que el auditor tiene un conflicto de intereses o por otros motivos. En tales circunstancias, la planta describirá los motivos por escrito ante el organismo de certificación.

## 5.10 Quejas, apelaciones y disputas

El organismo de certificación deberá documentar y proporcionar a la planta su procedimiento para manejar y resolver apelaciones, quejas y disputas realizadas por una planta o realizadas por un tercero acerca de una planta.

Si una planta tiene un motivo para registrar una queja sobre alguna actividad del organismo de certificación, o apela o disputa una decisión que tomó un organismo de certificación, incluidas las actividades y las decisiones de sus auditores, el organismo de certificación deberá investigar y resolver estos asuntos sin demora y mantener un registro de todas las quejas, apelaciones y disputas y de su resolución correspondiente.

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

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

Si al terminar la investigación de una queja se determina que hubo una falla corroborada del Sistema SQF de una planta o cualquier otra condición que no esté de acuerdo con el Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria u otros documentos de respaldo, el organismo de certificación deberá suspender la certificación, según se describe en la Parte A, 4.8.

Si se registra una queja sobre la conducta o el comportamiento de un auditor o del personal de un organismo de certificación, el organismo de certificación deberá investigar y resolver la queja sin demora y mantener un registro de todas las quejas y su resolución.

Los registros de quejas y sus investigaciones presentados a los organismos certificadores deberán estar a disposición del SQFI cuando se solicite. Si no se puede resolver de manera satisfactoria una queja, apelación o disputa entre la planta y el organismo de certificación, el asunto deberá remitirse al procedimiento de quejas y apelaciones del SQFI mediante el sitio web del SQFI (sqfi.com). En este sitio también se pueden registrar quejas y comentarios sobre el Código SQF, la base de datos de evaluación SQF, los centros de capacitación SQF y los consultores SQF.

## Parte B: El Código SQF

La Parte B es el estándar auditable del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria. Está compuesta por los Elementos del Sistema SQF para la producción primaria y los módulos pertinentes de Buenas prácticas agrícolas/acuícolas (BPA) para las categorías del sector de alimentos correspondientes (consulte la Parte A, 1.2).

### Alcance, referencias y definiciones

#### Alcance

**Elementos del Sistema SQF para producción primaria:** Los elementos del sistema identifican los elementos del sistema de inocuidad alimentaria para las plantas SQF cuya función primaria es la producción primaria de alimentos (categorías del sector alimentario 5 - 8 y 7H).

**Módulos 5, 6, 7, 7H y 8:** Los módulos individuales describen los requisitos de las Buenas prácticas agrícolas/acuícolas (BPA) aplicables a los diversos sectores de la industria alimentaria. La planta debe cumplir los requisitos del módulo o módulos aplicables a su sector de la industria alimentaria.

#### Referencias

El Código SQF sobre inocuidad de los alimentos para la producción primaria hace referencia a la edición vigente de los Lineamientos de la Comisión del CODEX Alimentarius para la aplicación del Análisis de peligros.

#### Definiciones

Para los fines de este Código, se aplican las definiciones descritas en el *Apéndice 2: Glosario* de términos.

## Elementos del Sistema SQF para producción primaria

### 2.1 Compromiso de la gerencia

#### 2.1.1 Política de inocuidad alimentaria (Obligatorio)

2.1.1.1 El propietario/gerente responsable de la alta gerencia de la planta deberá preparar e implementar una declaración de políticas que describa, como mínimo, lo siguiente:

- i. El compromiso de la planta de proveer alimentos inocuos.
- ii. Los métodos que se utilizan para cumplir con los requisitos regulatorios y los de sus clientes, y para mejorar continuamente su sistema de gestión de la inocuidad de alimentos.
- iii. El compromiso de la planta de establecer y revisar los objetivos de inocuidad de alimentos.

2.1.1.2 La declaración de políticas:

- i. Deberá estar firmada por la alta gerencia de la planta.
- ii. Deberá ponerse a disposición en un idioma comprensible para todo el personal.
- iii. Deberá exhibirse en una ubicación visible y comunicarse eficazmente a todo el personal.

#### 2.1.2 Responsabilidad de la gerencia (Obligatorio)

2.1.2.1 La estructura jerárquica que describa a aquellos que tengan la responsabilidad sobre la inocuidad de alimentos deberá ser definida y comunicada dentro de la organización.

2.1.2.2 El propietario/gerente responsable de la alta gerencia de la planta deberá tomar provisiones para garantizar que se adopten y mantengan las prácticas de inocuidad de alimentos fundamentales y todo requisito aplicable del Sistema SQF.

2.1.2.3 El propietario/gerente responsable de la alta gerencia de la planta deberá asegurarse de brindar los recursos adecuados para apoyar el desarrollo, la implementación, el mantenimiento y el mejoramiento continuo del Sistema SQF.

2.1.2.4 El propietario/gerente responsable de la alta gerencia de la planta deberá designar, para cada planta, un encargado del Sistema SQF con responsabilidades y autoridad para lo siguiente:

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

2.1.2.5 El encargado del Sistema SQF deberá cumplir los siguientes requisitos:

- i. Ser empleado de tiempo completo de la planta.
- ii. Haber realizado un curso de capacitación en HACCP.
- iii. Ser competente para implementar y mantener las Buenas prácticas agrícolas/acuícolas.
- iv. Comprender el Código SQF y los requisitos para implementar y mantener el Sistema SQF, aplicables al alcance de la certificación de la planta.

2.1.2.6 La alta gerencia de la planta deberá asegurar que se satisfagan las necesidades de capacitación de la planta, y que se implementen y cumplan los requisitos descritos en el elemento 2.9; y que el personal de la planta cuente con las competencias requeridas para llevar a cabo las funciones que afecten la legalidad e inocuidad de los productos alimenticios.

2.1.2.7 El propietario/gerente responsable de la alta gerencia de la planta deberá informar a todo el personal, incluyendo el personal temporario o de temporada, acerca de sus responsabilidades de inocuidad alimentaria y regulatorias, de su función en el cumplimiento de los requisitos del Código SQF y de su responsabilidad de informar los problemas de inocuidad alimentaria al personal con autoridad para iniciar medidas.

2.1.2.8 Las tareas del cargo de aquellos responsables de la seguridad de alimentos, incluyendo las previsiones para cubrir la ausencia de personal clave, deberán estar enumeradas y deberán comunicarse al personal.

2.1.2.9 La alta gerencia de la planta deberá establecer procesos para mejorar la efectividad del Sistema SQF y para demostrar el mejoramiento continuo.

2.1.2.10 El propietario/gerente responsable de la alta gerencia de la planta deberá asegurar la integridad y la operación continua del sistema de inocuidad alimentaria, en el caso de que haya cambios organizacionales o cambios de personal dentro de la granja/compañía o ubicaciones asociadas.

2.1.2.11 El propietario/gerente responsable de la alta gerencia de la planta deberá designar períodos de restricción definidos que eviten que se realicen auditorías de recertificación no anunciadas fuera de la temporada, o cuando la planta no está en operación por motivos comerciales legítimos. La lista de fechas de restricción y su justificación se enviarán al organismo de certificación, como mínimo, un mes antes de la ventana de sesenta (60) días de la recertificación para realizar la auditoría no anunciada acordada.

### 2.1.3 Revisión por la gerencia (Obligatorio)

2.1.3.1 El propietario/gerente responsable de la alta gerencia de la planta deberá ser el responsable de revisar el Sistema SQF y de documentar el procedimiento de revisión. Las revisiones deberán incluir el manual de las políticas, los hallazgos de las auditorías internas y externas, medidas correctivas y sus investigaciones y resoluciones, quejas del cliente y su resolución e investigación.

2.1.3.2 Los encargados del Sistema SQF deberán poner a la alta gerencia de la planta al corriente, una vez por mes (como mínimo), de los asuntos que afecten la implementación y el mantenimiento del Sistema SQF. Se deberán documentar las actualizaciones y respuestas de la gerencia. El Sistema SQF en su totalidad deberá ser revisado al menos una vez al año.

2.1.3.3 Los planes de inocuidad de alimentos, las Buenas prácticas agrícolas/acuícolas y otros aspectos del Sistema SQF deberán ser revisados y actualizados según se requiera, cuando cualquier posible cambio implementado afecte la capacidad de la planta para proporcionar alimentos inocuos.

2.1.3.4 Se deberán conservar registros de toda revisión y actualización de revisiones realizadas por la gerencia.

### 2.1.4 Gestión de quejas (Obligatorio)

2.1.4.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y las responsabilidades para manejar e investigar la causa y la resolución (medidas correctivas) de quejas de clientes y autoridades.

2.1.4.2 Las tendencias de los datos de quejas de clientes deberán ser investigadas y analizadas por el personal que tenga conocimiento de los incidentes.

2.1.4.3 Las medidas correctivas deberán implementarse en proporción a la seriedad del incidente, según se describe en el elemento 2.5.5.

2.1.4.4 Deberán mantenerse registros de quejas de los clientes y de sus investigaciones.

### 2.1.5 Planeamiento de gestión de crisis

2.1.5.1 Un plan de gestión de crisis basado en la comprensión de posibles peligros conocidos (por ejemplo, inundación, sequía, incendio, tsunami u otras circunstancias climáticas o regionales graves, como guerras o conflictos sociales) que puedan afectar la capacidad de la planta para proporcionar alimentos inocuos deberá ser documentado por el propietario/alta gerencia de la planta, y deberá describir los métodos y la responsabilidad que la planta deba implementar para enfrentar una crisis comercial.

2.1.5.2 Se deberá revisar, probar y verificar el plan de gestión de crisis al menos una vez al año. Se deberán mantener registros de las revisiones del plan de gestión de crisis.

## 2.2 Control de documentos y registros

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

2.2.1.1 Se deberá documentar un sistema de gestión de la inocuidad de alimentos, se deberá guardar una copia electrónica o impresa y deberá ponerse a disposición del personal relevante e incluir lo siguiente:

- i. La declaración de políticas y el organigrama.
- ii. El alcance de la certificación.
- iii. Una lista de los productos que estén dentro del alcance de la certificación.
- iv. Incluir o mencionar los procedimientos escritos (Buenas prácticas agrícolas, Buenas prácticas de acuicultura o Buenas prácticas de producción) y otra documentación necesaria para apoyar el desarrollo, la implementación, el mantenimiento y el control del Sistema SQF.

2.2.1.2 Se deberán validar y justificar todos los cambios realizados en los planes de inocuidad alimentaria, Buenas prácticas agrícolas/acuícolas y otros aspectos del Sistema SQF.

### **2.2.2 Control de documentos (Obligatorio)**

2.2.2.1 Se deberán documentar e implementar los métodos y las responsabilidades para mantener el control de documentos y asegurar que el personal tenga acceso a documentos actualizados.

2.2.2.2 Se deberá mantener un registro de los documentos y de las modificaciones de los documentos del Sistema SQF.

2.2.2.3 Los documentos deberán almacenarse de manera segura y estar disponibles en todo momento.

### **2.2.3 Registros (Obligatorio)**

2.2.3.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y las responsabilidades para llevar a cabo actividades de monitoreo, de verificación, de mantenimiento y de conservación de registros.

2.2.3.2 Todos los registros deberán ser legibles y estar autorizados adecuadamente por aquellas personas que realicen actividades de control que demuestren que las inspecciones, los análisis y otras actividades esenciales se han completado.

2.2.3.3 Los registros deberán estar disponibles en todo momento, deberán poder recuperarse y almacenarse de manera segura para evitar daños y deterioro, y deberán mantenerse en concordancia con los períodos que un cliente o las regulaciones hayan especificado.

## **2.3 Especificaciones y desarrollo del producto**

### **2.3.1 Desarrollo y realización del producto**

2.3.1.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y las responsabilidades para diseñar, desarrollar y convertir conceptos de producto (por ejemplo, nuevos cultivos, especies animales) en realización comercial.

2.3.1.2 Los nuevos productos deberán validarse con respecto a su vida útil, los límites máximos de residuos y requisitos del cliente.

2.3.1.3 Se deberán mantener registros de la validación, vida útil y aprobaciones finales de nuevos productos.

### **2.3.2 Materias primas y materiales de empaque**

2.3.2.1 Se deberán documentar y mantener actualizadas las especificaciones para empaques que entren en contacto con alimentos e insumos de agricultura/acuicultura.

2.3.2.2 Todos los empaques que entren en contacto con alimentos y todos los insumos de agricultura/acuicultura deberán cumplir con la legislación correspondiente.

2.3.2.3 Se deberá documentar la aprobación y el desarrollo de las especificaciones de empaques que entren en contacto con alimentos y de insumos de agricultura/acuicultura.

2.3.2.4 Se deberán verificar los empaques que entren en contacto con alimentos y los insumos de agricultura/acuicultura para asegurar que la inocuidad del producto no se vea comprometida y que el material se ajuste a su propósito. La verificación deberá incluir certificados de conformidad, un certificado de análisis o muestreo y pruebas.

2.3.2.5 La verificación de materiales de empaque deberá incluir lo siguiente:

- i. La certificación de que todo empaque que entre en contacto directo con los alimentos cumpla con la aceptación regulatoria o los criterios de aprobación. La documentación deberá ser una declaración de garantía continua de cumplimiento, un certificado de conformidad o un certificado de la agencia regulatoria correspondiente.
- ii. A falta de un certificado de conformidad, certificado de análisis o carta de garantía, deberán realizarse pruebas y análisis para confirmar la ausencia de migraciones químicas potenciales del empaque a los alimentos, y deberán mantenerse registros.

2.3.2.6 Las etiquetas de los productos terminados deberán ser precisas, cumplir con la legislación pertinente y estar aprobadas por el personal calificado de la empresa.

2.3.2.7 Se deberá mantener un registro de especificaciones y de etiquetas de materiales de empaque e insumos de agricultura.

### **2.3.3 Proveedores de servicio por contrato**

2.3.3.1 Las especificaciones/acuerdos de los servicios por contrato que afecten la inocuidad del producto terminado deberán ser documentados y estar actualizados, deberán incluir una descripción completa del servicio que se prestará y deberán detallar los requisitos de capacitación pertinentes para el personal contratado (por ejemplo, rociadores, baños portátiles, trabajos temporales).

2.3.3.2 Se deberá llevar y mantener actualizado un registro de todas las especificaciones de servicios por contrato.

#### 2.3.4 Productores/granjas por contrato

2.3.4.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y la responsabilidad para asegurar que se especifiquen y acepten todos los acuerdos relacionados con la inocuidad alimentaria y con los requisitos del producto del cliente, así como con su elaboración y entrega.

2.3.4.2 La planta:

- i. Deberá verificar el cumplimiento del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos y que todos los requisitos del cliente se cumplan en todo momento.
- ii. Deberá asegurar que los cambios a los acuerdos contractuales sean aprobados por ambas partes y comunicados al personal correspondiente.

#### 2.3.5 Especificaciones del producto terminado

2.3.5.1 Las especificaciones de productos terminados deberán documentarse, actualizarse, ser aprobadas por la granja/productor y su cliente, cuando corresponda, ser de fácil acceso para el personal pertinente y podrán incluir lo siguiente:

- i. Límites de productos químicos agrícolas y microbiológicos.
- ii. Límites máximos de residuos para pesticidas o medicamentos veterinarios.
- iii. Requisitos de etiquetado y empaque.

2.3.5.2 Deberá mantenerse un registro de las especificaciones de los productos terminados.

## 2.4 Sistema de inocuidad alimentaria

### 2.4.1 Legislación alimentaria (Obligatorio)

2.4.1.1 El propietario/gerente responsable de la alta gerencia de la planta deberá asegurar que, al momento de la entrega al cliente, los alimentos suministrados cumplan con la legislación que aplique para los alimentos y su producción en el país de uso o venta, si se conoce.

2.4.1.2 Deberán documentarse e implementarse los métodos y las responsabilidades para asegurar que la organización se mantenga informada sobre los cambios en la legislación pertinente, los desarrollos científicos y técnicos, los problemas emergentes de inocuidad alimentaria y los Códigos de práctica de la industria pertinentes.

2.4.1.3 El SQFI y el organismo de certificación deberán ser notificados, por escrito, en un plazo de veinticuatro (24) horas en el caso de una advertencia regulatoria. Se deberá enviar la notificación al SQFI por correo electrónico a [foodsafetycrisis@sqfi.com](mailto:foodsafetycrisis@sqfi.com).

### 2.4.2 Buenas prácticas agrícolas/acuícolas (Obligatorio)

2.4.2.1 La planta deberá asegurar que las Buenas prácticas agrícolas descritas en el módulo 7, u otro módulo pertinente del presente Código, se apliquen o se excluyan de acuerdo con un análisis de riesgos escrito que describa la justificación de la exención o proporcione evidencia de la efectividad de las medidas de control alternativas, para garantizar que no se comprometa la inocuidad de los alimentos.

### 2.4.3 Plan de inocuidad de alimentos

2.4.3.1 Ante la ausencia de un plan de inocuidad de alimentos desarrollado específicamente para la organización, se deberá implementar un plan de inocuidad de alimentos basado en HACCP de referencia, desarrollado por una autoridad responsable. La organización deberá cumplir los siguientes requisitos:

- i. Mantener un registro actualizado que indique que se ha revisado el plan de inocuidad de alimentos y garantizar que su alcance de evaluación de riesgos cubre todos los productos que vende la organización.
- ii. Documentar cómo los cambios realizados en el plan de inocuidad de alimentos han afectado sus Buenas prácticas agrícolas/acuícolas.

2.4.3.2 Si una organización desarrolla su propio plan de inocuidad de alimentos, ya sea por elección o porque un producto no estaba incluido dentro del alcance del modelo basado en HACCP, según el elemento 2.4.3.1, se deberá implementar y mantener dicho plan, que deberá describir los medios por los cuales la organización controla y asegura la inocuidad alimentaria de los productos o grupos de productos incluidos en el alcance de la certificación

SQF y sus procesos asociados. Es posible que se requiera más de un plan de inocuidad de alimentos HACCP para cubrir todos los productos incluidos en el alcance de la certificación.

2.4.3.3 El plan o los planes de inocuidad de alimentos deberán ser desarrollados y mantenidos por un equipo multidisciplinario que incluya al encargado del Sistema SQF y al personal de planta con conocimiento técnico, y con conocimiento de producción y de ingeniería respecto a los productos relevantes y procesos relacionados. Cuando no se disponga de la experiencia pertinente en la planta, se debe buscar asesoría de otras fuentes para ayudar al equipo de inocuidad de alimentos.

2.4.3.4 El alcance del plan de inocuidad de alimentos se deberá desarrollar y documentar, incluyendo el inicio y final del proceso en consideración, y todos los insumos y resultados relevantes.

2.4.3.5 Se deberán desarrollar y documentar las descripciones del producto para todos los productos incluidos en el alcance de cada plan de inocuidad de alimentos. Esto deberá mencionar las especificaciones del producto terminado, además de toda información adicional relacionada con la inocuidad del producto, como el pH, actividad del agua o composición.

2.4.3.6 El uso previsto de cada producto deberá ser determinado y documentado por el equipo de inocuidad de alimentos. Esto deberá incluir los grupos de consumidores objetivo, el potencial de consumo de parte de grupos vulnerables de la población, los requisitos para procesamientos adicionales, si corresponde, y el potencial uso alternativo del producto.

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

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

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

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

2.4.3.11 Teniendo en cuenta los resultados del análisis de peligros (consulte el elemento 2.4.3.9), el equipo de inocuidad de alimentos deberá identificar los pasos en el proceso donde se debe aplicar una medida de control para eliminar un peligro significativo o reducirlo a un nivel aceptable (un punto crítico de control o PCC). En las instancias en las que se ha identificado un peligro significativo en un paso del proceso y no existe una medida de control, el equipo de inocuidad de alimentos deberá modificar el proceso para incluir una medida de control adecuada.

2.4.3.12 Para cada PCC identificado, el equipo de inocuidad de alimentos deberá identificar y documentar los límites que separan un producto inocuo de un producto no inocuo. El equipo de inocuidad de alimentos deberá validar los límites críticos para asegurar el nivel de control designado de los peligros identificados para la inocuidad de los alimentos, y para asegurar que todos los límites críticos y las medidas de control proporcionen de manera eficaz, individualmente o en combinación, el nivel de control requerido (consulte el elemento 2.5.2.1).

2.4.3.13 El equipo de inocuidad de alimentos deberá desarrollar y documentar los procedimientos para monitorear los PCC y asegurar que permanezcan dentro de los límites establecidos (elemento 2.4.3.12). Los procedimientos de monitoreo deberán identificar al personal asignado para llevar a cabo las pruebas, el muestreo y los métodos de prueba, y la frecuencia de las pruebas.

2.4.3.14 El equipo de inocuidad de alimentos deberá desarrollar y documentar los procedimientos de desviación que identifiquen la disposición de los productos afectados cuando el monitoreo indique una pérdida de control en un PCC. Los procedimientos también deberán recomendar medidas para corregir el paso del proceso y evitar la reincidencia de una falla en la inocuidad.

2.4.3.15 Deberán implementarse los planes de inocuidad de alimentos documentados y aprobados en su totalidad. El equipo de inocuidad de alimentos deberá monitorear la implementación eficaz y deberá realizar una revisión completa de los planes documentados e implementados, al menos una vez al año, o cuando se produzcan cambios en el proceso, equipo, insumos u otros cambios, que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

2.4.3.16 La verificación de los planes de inocuidad de alimentos implementados deberá estar incluida en la verificación del Sistema SQF (consulte el elemento 2.5).

2.4.3.17 Cuando las regulaciones de inocuidad de alimentos del país de producción y de destino (si se conocen) recomienden una metodología de control de inocuidad alimentaria distinta a los lineamientos HACCP de la Comisión del Codex Alimentarius, el equipo de inocuidad de alimentos deberá implementar planes de inocuidad de alimentos que cumplan tanto con el Codex como con los requisitos de la regulación alimentaria.

#### **2.4.4 Programa de Proveedores aprobados (Obligatorio)**

2.4.4.1 Los insumos agrícolas/acuícolas, productos cosechados, ganado listo antes de la comercialización, producto listo para la comercialización y materiales de empaque que afecten la inocuidad alimentaria del producto terminado deberán ser provistos por un proveedor aprobado.

2.4.4.2 La recepción de insumos agrícolas/acuícolas, productos cosechados, ganado listo antes de la comercialización, producto listo para la comercialización y materiales de empaque de proveedores no aprobados deberá ser aceptable en una situación de emergencia, siempre que se inspeccionen o analicen antes de su uso.

2.4.4.3 Deberán documentarse e implementarse las responsabilidades y los procedimientos de selección, evaluación, aprobación y control de un proveedor aprobado.

2.4.4.4 El plan de defensa alimentaria de la planta (consulte el elemento 2.7.1.1) deberá incluir medidas para asegurar los materiales e ingredientes entrantes y protegerlos de actos de sabotaje deliberados o de incidentes de naturaleza terrorista.

2.4.4.5 La evaluación de vulnerabilidad al fraude alimentario de la planta (consulte el elemento 2.7.2.1) deberá incluir la susceptibilidad de la planta a la sustitución de materias primas o ingredientes, etiquetado erróneo, dilución y falsificación que podrían afectar la inocuidad de los alimentos de forma negativa.

2.4.4.6 El plan de mitigación de fraude alimentario (consulte el elemento 2.7.2.2) deberá incluir métodos mediante los cuales se controlen las vulnerabilidades identificadas en los ingredientes y materiales.

2.4.4.7 Los insumos agrícolas/acuícolas, productos cosechados, ganado listo antes de la comercialización, producto listo para la comercialización y materiales de empaque que se reciben de otras instalaciones bajo la misma propiedad corporativa deberán estar sujetos a los mismos requisitos sobre la especificación (consulte el elemento 2.3.2) y los mismos requisitos del proveedor aprobado que los de los demás proveedores de materiales.

2.4.4.8 El programa de proveedores aprobados deberá estar basado en el rendimiento anterior de un proveedor y en el nivel de riesgo de los productos recibidos, y deberá incluir, al menos, lo siguiente:

- i. Especificaciones acordadas.
- ii. Referencia a la clasificación del nivel de riesgo aplicado al proveedor aprobado.
- iii. Un resumen de los controles de inocuidad de alimentos implementados por el proveedor aprobado.
- iv. Métodos para otorgar la condición de Proveedor aprobado.
- v. Métodos y frecuencias para el control de proveedores aprobados.
- vi. Detalles de los certificados de conformidad, en caso de ser necesario.
- vii. Los métodos y las frecuencias de revisión del rendimiento y estado del proveedor aprobado.

2.4.4.9 Las auditorías del proveedor deberán estar basadas en los riesgos y deberán ser realizadas por personas con conocimiento sobre los requisitos regulatorios y los requisitos de inocuidad de alimentos aplicables, capacitadas en técnicas de auditoría.

2.4.4.10 Deberá mantenerse un registro de proveedores aprobados, como así también registros de las inspecciones y las auditorías de los proveedores aprobados.

#### **2.4.5 Producto o equipo que no reúne los requisitos necesarios**

2.4.5.1 Los productos, los insumos agrícolas/acuícolas, el empaque o los equipos que no reúnan los requisitos necesarios deberán ser puestos en cuarentena, manipulados, reprocesados o eliminados de un modo que reduzca el riesgo de uso inadecuado o inadvertido, o el riesgo para la integridad del producto terminado.

2.4.5.2 Se deberán mantener registros de la manipulación y eliminación de productos que no reúnan los requisitos necesarios, y deberán incluir, como mínimo el nombre del cultivador/ productor, ubicación de la granja, cantidad de productos y disposición final.

## **2.5 Verificación del Sistema SQF**

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

2.5.1.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos, las responsabilidades y los criterios para asegurar la efectividad de los programas de Buenas prácticas agrícolas/acuícolas y de producción, y validar los límites críticos inocuidad de alimentos para asegurar que logren el propósito deseado. Los métodos aplicados deberán asegurar:

- i. Que las Buenas prácticas agrícolas/acuícolas se ratifiquen para asegurar que logren el resultado requerido.
- ii. Que los límites críticos de inocuidad de los alimentos se validen y revaliden una vez al año.
- iii. Que los cambios en los procesos o procedimientos se evalúen para asegurar que los controles sigan siendo efectivos.

2.5.1.2 Deberán mantenerse registros de todas las actividades de validación.

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

2.5.2.1 Deberá prepararse e implementarse un cronograma de verificación que describa las actividades de verificación, su frecuencia de cumplimiento y la persona responsable de cada actividad.

2.5.2.2 Deberán documentarse e implementarse los métodos, las responsabilidades y los criterios para verificar el monitoreo de las Buenas prácticas agrícolas/acuícolas, de los puntos críticos de control, de otros controles de inocuidad de los alimentos y de la legalidad de los productos certificados. Los métodos aplicados deberán asegurar que el personal con responsabilidad para verificar las actividades de monitoreo autorice cada registro verificado.

2.5.2.3 Deberán mantenerse registros de la verificación de las actividades de monitoreo.

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

2.5.3.1 Deberán documentarse e implementarse las responsabilidades y los métodos que describan cómo se determinarán, implementarán y verificarán las correcciones y las medidas correctivas, incluida la identificación de la causa raíz y la resolución del incumplimiento de los límites críticos de inocuidad de los alimentos, y las desviaciones de los requisitos de inocuidad de alimentos.

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

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

2.5.4.1 Se deberá documentar e implementar el muestreo, inspección o análisis y despacho del producto terminado. Los procedimientos aplicados deberán asegurar lo siguiente:

- i. Que las inspecciones y análisis se realicen a intervalos regulares según lo requerido y de conformidad con las especificaciones acordadas (por ejemplo, límites máximos de residuos, según el elemento 2.3.5), y según los requisitos regulatorios y de etiquetado.
- ii. Que todos los análisis se realicen según métodos reconocidos a nivel nacional o alternativo, los cuales son validados como equivalentes a los métodos reconocidos a nivel nacional.
- iii. Que el personal autorizado apruebe el envío de los productos a los clientes.

2.5.4.2 El personal de la planta que realice las pruebas de productos deberá participar en un programa de prueba de aptitud al menos anualmente para asegurar la precisión de resultados.

2.5.4.3 Si se utilizan laboratorios externos para realizar análisis de insumos o productos, los laboratorios deberán estar acreditados según la norma ISO 17025 o un estándar nacional equivalente, y deberán estar incluidos en el registro de especificaciones de servicios por contrato de la planta (consulte el elemento 2.3.3.1).

#### **2.5.5 Auditorías internas (Obligatorio)**

2.5.5.1 Se deberán documentar e implementar los métodos y las responsabilidades para programar y realizar auditorías internas para verificar la efectividad del Sistema SQF. Se deberán realizar auditorías internas al menos una vez por año. Los métodos aplicados deberán asegurar:

- i. Que todos los requisitos aplicables del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos se auditen según la lista de verificación de auditorías SQF o una herramienta similar.
- ii. Que se tomen medidas correctivas y se realicen correcciones de las deficiencias identificadas durante las auditorías internas.
- iii. Que se comuniquen los resultados de las auditorías al personal de la gerencia pertinente responsable por la implementación y verificación de las medidas correctivas.

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

2.5.5.2 El personal que realice las auditorías internas deberá estar capacitado en procedimientos de auditoría interna y ser competente para realizarlos.

2.5.5.3 Se deberán planificar y llevar a cabo inspecciones periódicas de las instalaciones y los equipos para verificar que las Buenas prácticas agrícolas y el mantenimiento del edificio y los equipos cumplan con el Código SQF sobre inocuidad de los alimentos. El proveedor deberá cumplir con los siguientes requisitos:

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

2.5.5.4 Si es posible, el personal que realice las auditorías internas no deberá trabajar en el área auditada.

## 2.6 Identificación, seguimiento, retiro y retirada de productos

### 2.6.1 Identificación del producto (Obligatorio)

2.6.1.1 Deberá implementarse un sistema de identificación del producto para asegurar lo siguiente:

- i. Que los insumos agrícolas/acuícolas, el trabajo en proceso y los productos terminados se identifiquen claramente durante todas las etapas de recepción, operaciones, almacenamiento, envío, transporte y despacho.
- ii. El producto terminado sea etiquetado según las especificaciones del cliente o los requisitos regulatorios.

2.6.1.2 Deberán mantenerse registros de la identificación del producto.

### 2.6.2 Seguimiento del producto (Obligatorio)

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

- i. Que el producto terminado permita el seguimiento (trazabilidad) hasta el cliente (uno hacia adelante), y a través del proceso, hasta el proveedor de insumos agrícolas y la fecha de recepción de las materias primas, el empaque que entra en contacto con los alimentos, los materiales y otros insumos (uno hacia atrás).
- ii. Se mantenga la capacidad de seguimiento (trazabilidad) siempre que el producto sea reprocesado.
- iii. La efectividad del sistema de seguimiento del producto deberá revisarse al menos una vez al año, como parte de la revisión del retiro y retirada de productos (consulte el elemento 2.6.3.3).

2.6.2.2 Se deberán mantener registros de los insumos agrícolas/acuícolas, de la recepción y el uso de materiales de empaque, y del transporte y el envío del producto.

### 2.6.3 Retiro y retirada de productos (Obligatorio)

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

- i. Identificar a los responsables de iniciar, gestionar e investigar el retiro o retirada de un producto.
- ii. Describir los procesos que debe implementar la gerencia de la planta.
- iii. Describir un plan de comunicación para informar a clientes, consumidores, autoridades y otros organismos esenciales de manera oportuna y adecuada la naturaleza del incidente.
- iv. Asegurar que el SQFI y el organismo de certificación figuren como un organismo esencial para la notificación de una retirada o retiro.

2.6.3.2 Deberán realizarse investigaciones para determinar la causa de un retiro, retiro de prueba o retirada, y deberán documentarse los detalles de las investigaciones y cualquier medida adoptada.

2.6.3.3 La efectividad del sistema de retiro y recuperación de productos deberá revisarse, probarse y verificarse, al menos, una vez al año, y deberá incluir los requisitos de seguimiento (trazabilidad) del elemento 2.6.2.1.

2.6.3.4 El SQFI y el organismo de certificación serán notificados, por escrito, en un plazo de veinticuatro (24) horas de la identificación de un caso de inocuidad alimentaria que requiera notificación pública. Se deberá notificar a SQFI mediante correo electrónico, a [foodsafetycrisis@sqfi.com](mailto:foodsafetycrisis@sqfi.com).

## 2.7 Defensa alimentaria y fraude alimentario

### 2.7.1 Plan de defensa alimentaria (Obligatorio)

2.7.1.1 Deberán documentarse, implementarse y mantenerse los métodos, las responsabilidades y los criterios para evitar la adulteración de alimentos causada por actos de sabotaje deliberados o de incidentes de naturaleza terrorista.

2.7.1.2 Un plan de defensa alimentaria deberá incluir lo siguiente:

- i. El nombre de la persona de la alta gerencia de la planta responsable de la defensa alimentaria.
- ii. Los métodos implementados para asegurar que solo el personal autorizado tenga acceso al equipo, los vehículos, las operaciones y a las áreas de almacenamiento a través de puntos de acceso designados.
- iii. Los métodos implementados para proteger los puntos sensibles de operaciones de la adulteración intencional.
- iv. Las medidas tomadas para asegurar la recepción y el almacenamiento seguro de insumos agrícolas/acuícolas, empaques, equipos y productos químicos peligrosos.
- v. Las medidas implementadas para asegurar que los insumos agrícolas/acuícolas, materiales de empaque, trabajos en curso y productos terminados se mantengan en condiciones seguras de transporte y almacenamiento.
- vi. Los métodos implementados para registrar y controlar el acceso de empleados, contratistas y visitantes a las instalaciones.

2.7.1.3 Se deberá revisar y poner a prueba el plan de defensa alimentaria al menos una vez al año, y se deberá documentar de forma adecuada.

## 2.7.2 Fraude alimentario

2.7.2.1 Se deberán documentar, implementar y mantener los métodos, las responsabilidades y los criterios para identificar la vulnerabilidad de la planta al fraude alimentario. La evaluación de vulnerabilidad al fraude alimentario deberá incluir la susceptibilidad de la planta a la sustitución de productos, etiquetado erróneo, dilución y falsificación, o productos robados que podrían afectar la inocuidad de los alimentos de forma negativa.

2.7.2.2 Se deberá elaborar y aplicar un plan de mitigación de fraude alimentario que especifique los métodos mediante los cuales se deberán controlar las vulnerabilidades identificadas al fraude alimentario.

2.7.2.3 Se deberán revisar y verificar el plan de mitigación y la evaluación de vulnerabilidad al fraude alimentario al menos una vez al año.

2.7.2.4 Se deberá mantener un registro de las revisiones de la evaluación de vulnerabilidad al fraude alimentario y del plan de mitigación.

## 2.8 Gestión de alérgenos

### 2.8.1 Gestión de alérgenos durante la producción primaria (Obligatorio)

2.8.2.1 Se deberán documentar e implementar las responsabilidades y los métodos que se utilicen para controlar los alérgenos y para evitar que fuentes de alérgenos contaminen el producto. El programa de gestión de alérgenos deberá incluir:

- i. Un análisis de riesgos de aquellos insumos agrícolas/acuícolas y aditivos del procesamiento, incluidos los lubricantes de grado alimenticio, que contienen alérgenos.
- ii. Una evaluación de alérgenos alimentarios relacionados al lugar de trabajo, que provienen de los vestidores, máquinas expendedoras, comedores, visitantes.
- iii. Una lista de alérgenos que sea de fácil acceso para el personal relevante.
- iv. Los peligros relacionados con los alérgenos y su control forman parte del plan de inocuidad alimentaria.

2.8.2.2 Según los requisitos regulatorios, el etiquetado del producto deberá incluir los alérgenos de donde se hayan documentado riesgos de contaminación cruzada.

## 2.9 Capacitación

### 2.9.1 Requisitos de capacitación

2.9.1.1 Se deberá ofrecer capacitación adecuada al personal que lleve a cabo tareas importantes para la implementación efectiva del Sistema SQF y para el mantenimiento de la inocuidad alimentaria y de los requisitos regulatorios.

### 2.9.2 Programa de capacitación (Obligatorio)

2.9.2.1 Deberá documentarse e implementarse un programa de capacitación para el personal. Deberá describir las habilidades necesarias para tareas específicas y los métodos de capacitación que se aplicarán para aquellos miembros del personal que realicen tareas relacionadas con lo siguiente:

- i. El desarrollo y la aplicación de Buenas prácticas agrícolas, Buenas prácticas de producción o Buenas prácticas de acuicultura.
- ii. La aplicación de los requisitos de la regulación alimentaria.

### **2.9.3 Instrucciones**

2.9.3.1 Deberá haber instrucciones disponibles, en los idiomas que habla el personal, sobre cómo llevar a cabo todas las tareas que sean críticas para el cumplimiento de los requisitos regulatorios, el mantenimiento de la inocuidad alimentaria y la eficiencia del proceso.

### **2.9.4 Requisitos de capacitación sobre el HACCP**

2.9.4.1 Si no se emplea un modelo basado en HACCP o un programa de grupo/de varias plantas, se deberá brindar capacitación en HACCP al personal involucrado en el desarrollo y el mantenimiento de planes de inocuidad de alimentos.

### **2.9.5 Idioma**

2.9.5.1 El material de capacitación y su enseñanza se deberán proporcionar en un lenguaje que resulte comprensible para todo el personal.

### **2.9.6 Capacitación de perfeccionamiento**

2.9.6.1 El programa de capacitación deberá incluir una previsión para identificar y satisfacer las necesidades de capacitación de perfeccionamiento de la organización.

### **2.9.7 Registro de capacitación en destrezas**

2.9.7.1 Deberá mantenerse un registro de capacitación en destrezas que describa quién ha recibido capacitación en las destrezas pertinentes.

## Módulo 5: Buenas prácticas agrícolas para la producción de productos de origen animal (GFSI AI)

Este módulo abarca los requisitos de Buenas prácticas agrícolas para la producción y gestión de animales (aparte de pescados o mariscos) que se utilizan para la producción de carne, huevos o leche.

Las plantas que implementen este módulo deben asimismo cumplir los requisitos de los Elementos del Sistema SQF para la producción primaria.

Las categorías del sector de alimentos (FSC) correspondientes son las siguientes:

FSC 1: Producción, captura y faena de ganado y animales para caza

FSC1A: Cría de animales en libertad

FSC 1B: Ganadería intensiva

FSC 1C: Producción de productos lácteos

FSC 1D: Animales para caza

FSC 1E: Producción de huevos

Se deberán implementar todos los elementos correspondientes del módulo 5. Si un elemento no es aplicable, se debe justificar adecuadamente una solicitud de exención y remitirse al organismo de certificación por escrito, antes de la auditoría.

### 5.1 Requisitos de la planta

#### 5.1.1 Ubicación de la propiedad

5.1.1.1 La ubicación de la granja y de las instalaciones deberá ser tal que las instalaciones adyacentes y contiguas, las operaciones y el uso del terreno no interfieran con las operaciones seguras e higiénicas en la propiedad.

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

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

5.1.1.3 Deberá reevaluarse la evaluación de riesgos en el caso de que se produzcan circunstancias o cambios que pudieran afectar la producción de productos inocuos.

5.1.1.4 Donde se identifiquen riesgos, deberán implementarse medidas de control para reducir los peligros identificados a un nivel aceptable.

### 5.2 Alojamiento seguro del ganado y del alimento

#### 5.2.1 Seguridad y acceso a la planta

5.2.1.1 Deberán cercarse los campos, los corrales y otras áreas abiertas donde se aloje el ganado. Los puntos de entrada a la planta o a las edificaciones deberán impedir el ingreso de visitantes no autorizados, ya sea mediante cerraduras u otros dispositivos de control de ingreso.

5.2.1.2 Si se utilizan cercas eléctricas, estas deberán controlarse para evitar estresar o incomodar al ganado que está dentro del área cercada.

#### 5.2.2 Rediles y corrales

5.2.2.1 Se deberán diseñar, ubicar, construir y mantener rediles y corrales para minimizar el estrés, lesiones o enfermedades, y afectar mínimamente las áreas circundantes y los recursos naturales.

5.2.2.2 Si se encierran animales durante períodos prolongados en rediles y corrales, se deberán suministrar agua y alimentos en cantidades adecuadas.

5.2.2.3 Las cercas, las puertas y otras superficies de rediles y corrales no deberán tener pinturas, baños antiparasitarios, desinfectantes ni otros materiales que puedan generar contaminación en caso de ingestión, inhalación o contacto.

#### 5.2.3 Sistema de alojamiento intensivo

5.2.3.1 El diseño, ubicación y construcción de un sistema de alojamiento intensivo deberá ser apto para su propósito y deberá proteger a los animales en condiciones climáticas extremas previstas. El alojamiento y el diseño también deberán proporcionar espacio suficiente para permitir que los animales se acuesten y se desplacen

libremente, afectar mínimamente las áreas circundantes y los recursos naturales, y cumplir con los códigos de práctica regulatorios, nacionales o de la industria.

5.2.3.2 Las edificaciones utilizadas para alojar animales deberán contar con señales u otras formas de ingreso controlado (ver además elemento 5.2.1.1) que controle el ingreso de personas no autorizadas.

5.2.3.3 Las edificaciones utilizadas para alojar animales deberán contar con la ventilación adecuada para propiciar un ambiente satisfactorio, y con el diseño adecuado para permitir un drenaje efectivo y una base firme.

#### **5.2.4 Pasadizos, corredores, entradas, salidas y rampas de carga/descarga**

5.2.4.1 Los pasadizos, los corredores, las entradas, las salidas y las rampas de carga/descarga deberán estar diseñados para aprovechar el movimiento y el comportamiento social de las especies, y deberán mantenerse forma tal que se evite cualquier punto que pueda causar lesiones a los animales. Todos los pisos deberán ser antideslizantes para evitar resbalones y caídas.

5.2.4.2 Los pasadizos, los corredores, las entradas, las salidas y las rampas de carga/descarga deberán diseñarse, construirse y mantenerse con materiales que no contaminen a los animales en caso de ingestión, inhalación o contacto, y no deberán tener objetos cortantes que puedan dañar a los animales.

#### **5.2.5 Edificaciones para el almacenamiento de alimentos para animales, productos químicos agrícolas y equipos**

5.2.5.1 Todas las instalaciones utilizadas para almacenar equipos, productos químicos agrícolas y veterinarios o alimentos para animales deberán diseñarse y construirse para permitir que se cumpla con las buenas prácticas de higiene y evitar la contaminación del producto. Deberán mantenerse limpias.

5.2.5.2 Los silos utilizados para almacenar alimento para animales deberán estar contruidos con materiales aprobados y estar diseñados para que se mantengan secos, limpios y sin suciedad, de modo que se ajusten a su propósito, de una forma aceptable, permitan las prácticas seguras de fumigación y eviten la invasión de plagas.

5.2.5.3 Los cuartos de almacenamiento deberán estar diseñados y contruidos de manera que permitan el almacenamiento separado e higiénico de alimento para el ganado, productos químicos de uso veterinario, y recipientes y equipos utilizados para distribuir el alimento y los productos químicos de uso veterinario. Los artículos se mantendrán lejos de la maquinaria de granja, los productos químicos peligrosos y otras sustancias tóxicas.

5.2.5.4 Los medicamentos de uso veterinario y el equipo médico deberán guardarse en un área segura a la que pueda acceder únicamente el personal autorizado.

#### **5.2.6 Construcción y almacenamiento de maquinaria de granja/cosecha y bandas transportadoras**

5.2.6.1 Las superficies que estén en contacto con los productos en bandas transportadoras y en equipos de recolección deberán estar diseñadas y contruidas de manera tal que permitan la manipulación eficaz del producto, y aquellas superficies que estén en contacto directo con él deberán estar contruidas con materiales que no impliquen un riesgo para la inocuidad de los alimentos o de los alimentos para animales.

5.2.6.2 Deberán tomarse provisiones para la limpieza y el almacenamiento de equipos, bandas transportadoras, recipientes, bandejas y utensilios.

5.2.6.3 Deberán tomarse provisiones para almacenar la maquinaria de granja separada de las bandas transportadoras de alimentos para animales y del equipo de cosecha.

#### **5.2.7 Vehículos, equipos y utensilios**

5.2.7.1 Los equipos, las herramientas y los utensilios que se utilicen para la salud de los animales deberán ser aptos para su uso, no ser tóxicos, mantenerse limpios y desinfectados, y almacenarse de manera que se evite la contaminación.

5.2.7.2 Los equipos, las herramientas, los utensilios y otros artículos o materiales que se utilicen para alimentar al ganado o para la salud de los animales deberán mantenerse reparados y limpios, y almacenarse de manera que se evite la contaminación.

5.2.7.3 Los equipos de veterinaria, incluidos los artículos médicos desechables, deberán estar aptos para el propósito y mantenerse limpios y en condiciones de uso adecuadas, y almacenarse en una ubicación limpia, segura y protegida.

5.2.7.4 Los tanques de agua y abrevaderos deberán limpiarse con suficiente frecuencia, según el elemento 5.2.12, a fin de evitar que sean una fuente de contaminación.

5.2.7.5 Se deberán documentar e implementar los métodos y las responsabilidades para la inspección de contenedores de cosecha y tarimas de forraje. Se deberán establecer el tipo y la construcción de contenedores de cosecha.

5.2.7.6 El uso de contenedores de cosecha, para fines que no sean los de recolección, deberá estar claramente identificado, y no deberán volver a usarse para la recolección, sin antes limpiarlos e inspeccionarlos exhaustivamente.

5.2.7.7 Los vehículos utilizados para el transporte de alimento para el ganado deberán ser aptos para el propósito y no deberán utilizarse para trasladar materiales de desecho, estiércol, productos químicos ni otras sustancias peligrosas que podrían contaminar el alimento sin antes realizar una limpieza e inspección exhaustivas.

5.2.7.8 Los puntos de entrada y salida de la planta deberán estar equipados para la limpieza y la desinfección de las ruedas de los vehículos, con el fin de evitar la contaminación cruzada y brote de enfermedades.

### **5.2.8 Mantenimiento**

5.2.8.1 Los métodos y la responsabilidad del mantenimiento de la planta y las edificaciones deberán documentarse y llevarse a cabo de forma tal que se minimicen los riesgos de contaminación de los productos o los equipos.

### **5.2.9 Calibración del equipo**

5.2.9.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y la responsabilidad de la calibración de los equipos de aplicación, medición, prueba e inspección utilizados para la aplicación de alimento para animales, la aplicación de productos químicos y los medicamentos de uso veterinario.

5.2.9.2 Los equipos deberán calibrarse según los cronogramas, métodos y estándares de referencia nacionales o internacionales. En los casos en los que dichos estándares no estén disponibles, el productor deberá indicar y proporcionar evidencia para respaldar el método de referencia de calibración aplicado.

5.2.9.3 Se deberán mantener los registros de calibración.

### **5.2.10 Prevención de Plagas**

5.2.10.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y las responsabilidades para la prevención de plagas en la planta o en las instalaciones. Las propiedades, las instalaciones de alojamiento para animales, las instalaciones de almacenamiento, la maquinaria y los equipos deberán mantenerse libres de desechos o residuos acumulados para no atraer plagas ni alimañas.

5.2.10.2 El Programa de Prevención de Plagas deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- i. Deberá describir los métodos y las responsabilidades para el desarrollo, la implementación y el mantenimiento del programa de prevención de plagas.
- ii. Identificar las plagas objetivo de cada aplicación de pesticidas.
- iii. Deberá describir los métodos utilizados para evitar problemas de plagas.
- iv. Deberá describir los métodos utilizados para eliminar plagas si se detectan.
- v. Deberá describir la frecuencia con que deberá verificarse la situación de plagas.
- vi. Incluir un mapa de la planta con identificación, ubicación, cantidad y tipo de estaciones de cebo instaladas.
- vii. Deberá enumerar los productos químicos utilizados (se requiere que sean aprobados por la autoridad competente y se debe poner a disposición sus Hojas de datos de seguridad [SDS]).
- viii. Describir los métodos para informar al personal sobre el programa de control de cebo y sobre las medidas que deben tomar si entran en contacto con una estación de cebo.
- ix. Describir los requisitos para el conocimiento y la capacitación del personal sobre el uso de productos químicos y cebos para el control de plagas y alimañas.

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

### **5.2.11 Control de animales**

5.2.11.1 La operación deberá tener una evaluación de riesgos, por escrito, sobre la actividad de los animales dentro y alrededor de la producción de alimento para animales o cultivos de alimentos que ha sido implementada y controlada.

5.2.11.2 Deberán adoptarse medidas para excluir animales domésticos y salvajes del cultivo de alimento y de los animales de producción.

5.2.11.3 Si se utilizan perros de trabajo para reunir a los animales de producción, el productor deberá mantener y controlar la salud de dichos perros.

### **5.2.12 Limpieza y saneamiento**

5.2.12.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y las responsabilidades para la limpieza del alojamiento para animales, rediles, corrales, establos, equipos que estén en contacto con el alimento, equipos para la salud de los animales e instalaciones sanitarias. Deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

- i. Qué se debe limpiar.
- ii. Cómo se debe limpiar.
- iii. Cuándo se debe limpiar.
- iv. Quién es responsable de limpiar.
- v. Quién es responsable de la evaluación de la limpieza.

5.2.12.2 Deberá prepararse un cronograma de verificación que indique la frecuencia con la que se debe controlar la efectividad de la limpieza del alojamiento para animales, rediles, corrales, establos, equipos que estén en contacto con el alimento para animales, equipos para la salud de los animales e instalaciones sanitarias, y que indique quién es responsable de llevar a cabo las actividades de verificación.

5.2.12.3 La efectividad de los programas de limpieza y saneamiento deberá ser revisada y adaptada periódicamente, según sea necesario, en función de factores ambientales o riesgos de enfermedades.

5.2.12.4 Deberá mantenerse un registro de las actividades de limpieza y saneamiento.

## 5.3 Bienestar e higiene del personal

### 5.3.1 Prácticas de personal

5.3.1.1 El personal involucrado en el manejo de ganado y de su alimento deberá respetar las prácticas de personal pertinentes. Se deberán implementar medidas correctivas para el personal que viole las prácticas de inocuidad de alimentos.

5.3.1.2 El personal que padezca o que sea portador de alguna enfermedad zoonótica infecciosa no deberá involucrarse en el manejo de ganado o de su alimento.

5.3.1.3 Deberá implementarse un procedimiento de evaluaciones médicas para todos los empleados, que se aplicará también a todos los visitantes y contratistas.

5.3.1.4 Deberá implementarse una política escrita que especifique los procedimientos para el manejo del alimento para el ganado y las superficies en contacto con el alimento que hayan estado en contacto con sangre u otros fluidos corporales.

### 5.3.2 Instalaciones sanitarias y lavado de manos

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

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

5.3.2.2 El personal deberá tener las manos limpias, y todo el personal deberá lavarse las manos en las siguientes situaciones:

- i. Después de ir al baño.
- ii. Después de manipular material sucio o contaminado.
- iii. Después de fumar, comer o beber.

### 5.3.3 Ropa protectora

5.3.3.1 La ropa protectora se deberá mantener, guardar, lavar y usar de manera efectiva para proteger los productos del riesgo de contaminación.

5.3.3.2 Si corresponde, la ropa, incluido el calzado, se deberá limpiar y desinfectar de manera efectiva, y usar para proteger los productos de los riesgos de contaminación.

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

5.3.3.4 Los puntos de entrada anexos a las edificaciones deberán estar equipados con materiales para la limpieza y la desinfección del calzado.

### 5.3.4 Joyas y efectos personales

5.3.4.1 Las joyas y otros objetos sueltos que supongan una amenaza para la inocuidad del ganado no se deberán usar ni llevar a ninguna operación de manejo del ganado o de almacenamiento de alimento para animales.

### 5.3.5 Visitantes

5.3.5.1 Todos los visitantes y empleados deberán quitarse las joyas y otros objetos sueltos, y usar la ropa protectora adecuada.

5.3.5.2 Los visitantes que muestren señales evidentes de enfermedad que puedan transmitirse potencialmente al ganado no podrán entrar a las áreas de manejo del ganado, de almacenamiento de alimento para animales o de operaciones de campo.

5.3.5.3 Los visitantes deberán seguir todas las prácticas de personal que la empresa haya creado para los empleados que se encuentren dentro de los campos, los rediles, los collares, las casetas o las ubicaciones de almacenamiento.

5.3.5.4 Los niños y otros familiares deberán cumplir con todos los requisitos para visitantes y estar supervisados en todo momento.

### 5.3.6 Servicios para el personal

5.3.6.1 Deberán tomarse previsiones para guardar las pertenencias personales del personal lejos del ganado, cultivos, operaciones de cosecha, operaciones de campo y equipos.

5.3.6.2 Las áreas para las pausas de almuerzo deberán designarse y ubicarse lejos de las zonas de manejo/contacto con los animales o alimento para animales y los equipos.

5.3.6.3 El agua potable deberá estar disponible para todo el personal de campo.

## 5.4 Prácticas ganaderas y de campo

### 5.4.1 Prácticas de manejo de campo

5.4.1.1 Deberán implementarse medidas para evitar la contaminación cruzada del ganado o el producto alimenticio para animales con los productos químicos, los aceites y lubricantes o los miembros del personal.

### 5.4.2 Prácticas ganaderas

5.4.2.1 El productor deberá implementar buenas prácticas ganaderas para el tipo de animal que tenga a su cuidado y asegurarse de que se satisfagan las necesidades básicas de los animales, ya sea que éstos se encuentren en bajo pastoreo extensivo, encerrados o en condiciones de alojamiento intensivo.

5.4.2.2 Los empleados responsables del cuidado y el manejo de animales deberán estar capacitados y ser competentes en el manejo y el bienestar de los animales. Dichos empleados deberán ser capaces de reconocer los primeros signos de malestar y enfermedades, y garantizar que se minimice el estrés de los animales.

5.4.2.3 Deberá implementarse y mantenerse un procedimiento escrito sobre el manejo del ganado. El procedimiento deberá indicar que los empleados que manejan el ganado garanticen que se cumpla con los siguientes requisitos:

- i. Los animales deberán tener suficiente alimento limpio y agua no contaminada, en todo momento.
- ii. Los animales deberán arreararse y alojarse de un modo seguro, para evitar que sufran daños o estrés.
- iii. El estiércol de los animales y el agua contaminada de los corrales deberán eliminarse y almacenarse periódicamente.
- iv. Deberán implementarse medidas para inspeccionar los peligros físicos y los procedimientos para eliminarlos.
- v. Los animales enfermos o medicados deberán separarse de los animales sanos.
- vi. El personal a cargo del manejo o del tratamiento de los animales enfermos no deberá entrar en contacto con los animales sanos.

5.4.2.4 Los materiales y los equipos que entren en contacto con los animales de producción deberán estar limpios y en buenas condiciones.

## 5.5 Administración del agua

### 5.5.1 Agua para la producción de ganado

5.5.1.1 El agua para la producción de ganado deberá obtenerse de una fuente limpia conocida o tratada para hacerla apta para su uso.

5.5.1.2 El productor deberá realizar un análisis de los peligros del suministro de agua, desde la fuente hasta la aplicación, establecer los criterios de aceptación para el control del agua, y validar y verificar la integridad del agua utilizada para garantizar que sea apta para el propósito.

5.5.1.3 Si el agua para la producción de ganado se almacena en tanques o abrevaderos, el productor deberá asegurarse de que esos sitios no sean una fuente de contaminación.

5.5.1.4 El sistema de gestión de desechos que se destine al transporte de desechos humanos o animales deberá estar separado de los medios de transporte que se utilicen para suministrar agua para la producción de ganado.

### 5.5.2 Tratamiento del agua para la producción de ganado

5.5.2.1 En circunstancias en las que el agua para la producción de ganado se trate para generar agua potable, esta, después del tratamiento, deberá cumplir con los estándares microbiológicos, según se describe en el elemento 5.5.3.

### 5.5.3 Plan de gestión del agua

5.5.3.1 El agua utilizada para la producción de ganado, la mezcla de alimento para animales, la limpieza de equipos para alimento y de uso veterinario, y la mezcla de soluciones desinfectantes deberá cumplir con los estándares microbiológicos y químicos establecidos para el agua potable del país de producción. Deberán establecerse otros criterios para el agua de riego y otras tareas agrícolas, según corresponda, que se basen en la evaluación de riesgos y cualquier legislación de aplicación, si corresponde.

El plan de gestión del agua deberá incluir lo siguiente:

- i. Evaluación de riesgos (análisis de peligros)
- ii. Controles de prevención.

- iii. Procedimientos de control y verificación
- iv. Medidas correctivas
- v. Documentación

5.5.3.2 Cuando sea necesario, las pruebas del agua deberán formar parte del plan de gestión del agua, conforme a lo indicado por la evaluación de riesgos del agua y los estándares o regulaciones de la industria vigentes para el producto que se esté elaborando. Un laboratorio autorizado acreditado según la norma ISO 17025, o su equivalente, deberá realizar un análisis del agua, si corresponde.

5.5.3.3 Deberá controlarse la calidad del agua para verificar que cumpla con los estándares o criterios establecidos. Deberá prepararse un cronograma de verificación que indique la ubicación y la frecuencia de monitoreo, que deberán decidirse por medio de una evaluación de riesgos o la legislación pertinente.

#### **5.5.4 Medidas correctivas**

5.5.4.1 Cuando el control demuestre que el agua para la producción de ganado (u otros usos identificados en el elemento 5.5.3.1) no cumple con los criterios o estándares establecidos, el productor deberá contar con un plan de medidas correctivas desarrollado. Este podrá incluir un tratamiento adicional del agua, fuentes adicionales de agua, identificación y disposición del ganado u otras medidas alternativas para controlar adecuadamente los peligros identificados.

### **5.6 Almacenamiento y transporte**

#### **5.6.1 Alojamiento de ganado, alimento para animales y medicamentos de uso veterinario**

5.6.1.1 El ganado deberá alojarse y transportarse en condiciones que minimicen el riesgo de contaminación microbiológica o química, daños físicos o malestares.

5.6.1.2 El productor deberá implementar medidas para evitar la contaminación cruzada del ganado, del alimento para animales o de los utensilios para la alimentación con productos químicos agrícolas, agentes de limpieza, materiales de desecho o miembros del personal.

5.6.1.3 El alimento para animales deberá almacenarse de manera segura en silos o casetas secas y limpias, y manipularse por separado de los materiales de desecho, los medicamentos para animales y los productos químicos peligrosos.

5.6.1.4 Los alimentos para animales que provenga de diferentes especies, cultivadores o fabricantes deberán separarse e identificarse adecuadamente.

5.6.1.5 El alimento para animales deberá verificarse periódicamente para comprobar la limpieza, la temperatura, la idoneidad, y que no contenga moho ni hongos. Deberá mantenerse un registro de las verificaciones del alimento para animales.

5.6.1.6 Las vacunas y los medicamentos de uso veterinario deberán almacenarse en armarios seguros que puedan cerrarse con llave y de acuerdo con los requisitos regulatorios o, a falta de estos, de conformidad con las instrucciones del fabricante.

#### **5.6.2 Almacenamiento de productos químicos peligrosos, sustancias tóxicas y productos derivados del petróleo**

5.6.2.1 Los productos químicos peligrosos, las sustancias tóxicas y los productos derivados del petróleo deberán ser específicamente identificados y almacenados de manera que no representen un riesgo para los empleados, los productos, los equipos de manejo de productos o las áreas en las que se manipule, aloje o transporte el ganado o alimento para animales.

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

5.6.2.3 Las casetas de almacenamiento de productos químicos deberán cumplir con lo siguiente:

- i. Cumplir con las leyes locales y nacionales y estar diseñadas de manera que no haya contaminación cruzada.
- ii. Estar ventiladas al exterior.
- iii. Contar con señales y avisos adecuados que indiquen que se trata de un área de almacenamiento peligrosa.
- iv. Deberán ser seguras y poder cerrarse con llave para restringir el acceso únicamente al personal que tenga capacitación formal sobre la manipulación y el uso seguro de productos químicos.
- v. Contar con instrucciones de fácil acceso para el personal sobre la manipulación segura de productos químicos peligrosos.
- vi. Estar equipadas con inventarios detallados y actualizados de todos los productos químicos peligrosos que contengan.
- vii. Contar con equipos de primeros auxilios adecuados y con ropa protectora en el área de almacenamiento.

- viii. Contar con servicios de ducha o lavado de emergencia, en caso de que se produzca un derrame accidental.
- ix. Estar diseñadas de manera que, en caso de derrame peligroso, el derrame y drenaje del área se puedan contener.
- x. Estar equipadas con equipos para derrames y limpieza.

5.6.2.4 Los combustibles derivados del petróleo, los aceites, la grasa y otros lubricantes deberán almacenarse separados de otras áreas de almacenamiento.

### **5.6.3 Transporte**

5.6.3.1 Los métodos y las responsabilidades para la carga, el transporte y la descarga de ganado se deberán documentar, implementar y estar diseñadas para minimizar los daños y el malestar.

5.6.3.2 Los empleados que participen en la carga, el transporte y la descarga de ganado deberán estar debidamente capacitados.

## **5.7 Adquisición y uso de medicamentos, alimento para animales y productos químicos agrícolas**

### **5.7.1 Adquisición de vacunas, medicamentos y vitaminas**

5.7.1.1 Las vacunas, los medicamentos, las vitaminas y suplementos dietéticos deberán comprarse a un proveedor aprobado de acuerdo con la legislación pertinente, y deberán estar correctamente etiquetados por el fabricante.

5.7.1.2 Deberá mantenerse un inventario de todos los medicamentos para animales, vitaminas y suplementos dietéticos adquiridos y utilizados, incluidos los medicamentos mezclados con alimento. El productor deberá proporcionar los comprobantes de compra de todos los medicamentos para animales incluidos en el inventario y utilizados dentro de las instalaciones.

### **5.7.2 Aplicación de medicamentos para animales**

5.7.2.1 Se deberán documentar e implementar los métodos y la responsabilidad que indiquen el uso de una vacuna o medicación para una enfermedad específica (es decir, un plan de salud de los animales). Todas las vacunas y los medicamentos deberán utilizarse de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta, incluidos los períodos de suspensión.

5.7.2.2 El uso de los medicamentos fuera de lo indicado en la etiqueta deberá estar aprobado y documentado por un veterinario registrado.

5.7.2.3 La persona que tome las decisiones de administración de vacunas y medicamentos deberá cumplir con lo siguiente:

- i. Demostrar conocimiento sobre la información relacionada con los medicamentos y los niveles máximos de residuos permitidos en los mercados de destino, y su acceso a ella.
- ii. Demostrar competencia y conocimiento de los diferentes métodos de administración de los medicamentos y el cumplimiento de los períodos de suspensión.
- iii. Llevar un registro actualizado de los medicamentos y de todos los medicamentos que se adquieran y se utilicen.

5.7.2.4 Cuando se deban suministrar los medicamentos veterinarios en el alimento, el alimento tratado con medicamentos deberá identificarse y almacenarse por separado.

5.7.2.5 Cuando se deban suministrar los medicamentos veterinarios en el agua, el agua tratada con medicamentos deberá identificarse y almacenarse por separado.

5.7.2.6 El productor deberá eliminar los medicamentos para animales no utilizados, los medicamentos vencidos, los recipientes vacíos y los instrumentos desechables de acuerdo con los requisitos regulatorios, y asegurar que los recipientes vacíos, las agujas utilizadas y los instrumentos desechables no se reutilicen. Estos deberán aislarse y almacenarse, de manera segura, mientras aguardan su eliminación.

5.7.2.7 Si se detecta que una parte o todo el ganado contraen una enfermedad identificable, el productor deberá contar con un sistema para poner en cuarentena el ganado afectado y tomar las medidas adecuadas para tratarlo o excluirlo.

### **5.7.3 Plan de gestión del alimento**

5.7.3.1 Cuando no provengan de fuentes internas, se deberá comprar el alimento para animales a un proveedor aprobado, de conformidad con la legislación pertinente y una especificación acordada. Deberá mantenerse un registro de todo el alimento para animales adquirido.

5.7.3.2 Se deberán documentar e implementar los métodos y la responsabilidad para mantener la inocuidad y la integridad de todo alimento para animales, ya sea comprado o producido en la planta (es decir, un plan de gestión del alimento). El alimento para animales deberá cumplir con los requisitos regulatorios y se deberá gestionar para minimizar la potencial contaminación microbiológica o química.

El plan de gestión del alimento deberá incluir lo siguiente:

- i. Evaluación de riesgos (análisis de peligros).

- ii. Controles de prevención.
- iii. Procedimientos de control y verificación.
- iv. Medidas correctivas.
- v. Documentación.

5.7.3.3 La calidad del alimento para animales deberá probarse para verificar que cumpla con los estándares o criterios microbiológicos y químicos establecidos. Un laboratorio autorizado acreditado según la norma ISO 17025 o equivalente deberá realizar el análisis del alimento para animales.

5.7.3.4 Si se detecta que el alimento para animales está contaminado o de algún modo no es apto para su uso, el productor deberá contar con un proceso implementado para contener y eliminar el alimento contaminado de manera que no represente un riesgo para la inocuidad de alimentos del ganado u otros productos agrícolas, y para limpiar y desinfectar silos y equipos contaminados.

#### **5.7.4 Productos químicos agrícolas**

5.7.4.1 Los productos químicos deberán comprarse a un proveedor aprobado según la legislación pertinente. Se deberá mantener un inventario de todos los productos químicos adquiridos y utilizados.

5.7.4.2 Se deberá preparar e implementar un plan de medidas de protección de cultivos, que indique las aplicaciones utilizadas para una plaga o enfermedad específicas y los niveles de umbral que inician la aplicación.

5.7.4.3 Si el producto está destinado a la exportación, el uso de productos químicos agrícolas deberá considerar los requisitos del país de destino previsto.

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

- i. Demostrar su conocimiento de la información acerca de la aplicación de productos químicos y los límites máximos de residuos permitidos en los mercados de destino, y su acceso a dicha información.
- ii. Utilizar solamente productos químicos aprobados para su uso en el mercado previsto.
- iii. Demostrar competencia y conocimiento sobre la aplicación de productos químicos y los períodos de suspensión de cultivos.
- iv. Asegurar que las aplicaciones en cultivos y los rangos de aplicación para plagas y enfermedades específicas cumplan con las recomendaciones de la etiqueta.
- v. Demostrar que el cálculo del tiempo entre la aplicación de los productos químicos y la cosecha cumple con el intervalo de cosecha aprobado para el producto químico aplicado.
- vi. Mantener un registro actualizado de productos químicos y conservar registros de todos sus usos.

5.7.4.5 El productor deberá eliminar los desechos químicos y los recipientes vacíos de acuerdo con los requisitos regulatorios, y deberá garantizar que se cumpla con lo siguiente:

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

## **5.8 Identificación y seguimiento del ganado**

### **5.8.1 Registros del ganado**

5.8.1.1 Deberá identificarse todo el ganado con un sistema de identificación individual o por lotes, y se deberá poder hacerle el seguimiento hasta la granja de nacimiento, según los elementos del sistema de producción primaria 2.6.1 y 2.6.2.

5.8.1.2 El productor deberá mantener un registro del ganado que incluya tanto el ganado existente en la granja como su movimiento, transacciones y pérdidas.

5.8.1.3 Deberán mantenerse registros del ganado que se trate con medicamentos de uso veterinario aprobados. Los registros deberán incluir la fecha de aplicación y el período de suspensión de los medicamentos.

### **5.8.2 Identificación y seguimiento del alimento**

5.8.2.1 El alimento para animales y sus aditivos deberán identificarse con un sistema de identificación por lotes y tener capacidad de seguimiento hasta la fuente, incluidos el nombre y el domicilio del proveedor y el número de lote o la marca de identificación del fabricante, según los elementos del sistema de producción primaria 2.6.1 y 2.6.2.

5.8.2.2 El productor deberá mantener registros del uso del alimento para animales y sus aditivos.

## **5.9 Eliminación de desechos**

### **5.9.1 Eliminación de desechos líquidos y secos**

5.9.1.1 Los materiales de desecho deberán eliminarse periódicamente de la granja, campo, rediles, corrales, casetas de alojamiento del ganado y las áreas circundantes de manera que no representen un riesgo para la inocuidad de los alimentos del ganado y otros productos agrícolas.

5.9.1.2 Deberán documentarse e implementarse las responsabilidades y los métodos para la eliminación eficaz y eficiente de todos los desechos sólidos, incluidos los materiales no comestibles, los empaques en desuso y los desechos líquidos e insalubres.

5.9.1.3 Las áreas donde se almacenen los materiales de desecho sólidos agrícolas deberán mantenerse limpias.

5.9.1.4 Los cuerpos preparados de animales para su eliminación deberán almacenarse fuera de las áreas de producción. Las compañías de eliminación de cuerpos preparados no deberán atravesar las instalaciones de producción para retirar los cuerpos.

### **5.9.2 Desechos líquidos**

5.9.2.1 Deberán diseñarse y construirse áreas de drenaje y de eliminación de desechos de para evitar la contaminación de las fuentes de agua y las instalaciones colindantes.

5.9.2.2 El agua residual sin tratar y el purín de las operaciones de manejo de aguas residuales deberán contenerse para que no contaminen las áreas de retención de animales, la pastura, los cultivos y los cursos de agua.

5.9.2.3 El estiércol líquido deberá almacenarse en recipientes/depósitos herméticos especialmente diseñados y construidos, para que no representen un riesgo para la inocuidad de los alimentos del ganado y otros productos agrícolas.

## Módulo 6: Buenas prácticas de acuicultura para la producción de productos marinos (GFSI All)

Este módulo abarca los requisitos de Buenas prácticas de acuicultura para la producción de peces o mariscos utilizados para la producción de alimentos.

Las plantas que implementen este módulo deben asimismo cumplir los requisitos de los Elementos del Sistema SQF para la producción primaria.

Las categorías del sector de alimentos (FSC) correspondientes son las siguientes:

FSC 6: Piscicultura y cría intensiva de mariscos

FSC 6A: Pescados silvestres/mariscos

FSC 6B: Acuicultura y productos marinos listos para comer

(por ejemplo, atún, salmón, pargo, róbalo, bagre y otras especies de pescado; ostras, mejillones, camarón, langosta, cangrejo y otras especies de mariscos).

Se deberán implementar todos los elementos correspondientes del módulo 6. Si un elemento no es aplicable, se debe justificar adecuadamente una solicitud de exención y remitirse al organismo de certificación por escrito, antes de la auditoría.

### 6.1 Ubicación y distribución de estructuras y embarcaciones

#### 6.1.1 Plantas dedicadas a la acuicultura

6.1.1.1 Las granjas acuícolas deberán cumplir con regulaciones locales y nacionales, y demostrar autoridad legal para el uso del terreno, el uso del agua y la descarga de efluentes.

6.1.1.2 La ubicación de las granjas acuícolas deberá ser tal que las edificaciones adyacentes y contiguas, las operaciones y el uso del terreno no interfieran con las operaciones seguras e higiénicas en la propiedad.

6.1.1.3 Deberá realizarse una evaluación de riesgos para evaluar y documentar el riesgo para los productos relacionados con el uso anterior del terreno, el uso del terreno adyacente y otros factores ambientales, como estructuras y equipos. Deberá tenerse en consideración lo siguiente:

- i. Historial del uso del terreno.
- ii. La topografía.
- iii. El uso del terreno adyacente.
- iv. Permeabilidad del suelo.
- v. Otros factores que puedan afectar la capacidad para suministrar productos inocuos.

6.1.1.4 Deberá reevaluarse la evaluación de riesgos en el caso de que se produzcan circunstancias o cambios que pudieran afectar la producción de productos inocuos.

6.1.1.5 Donde se identifiquen riesgos, deberán implementarse medidas de control para reducir los peligros identificados a un nivel aceptable.

#### 6.1.2 Embarcaciones y estructuras

6.1.2.1 Las embarcaciones, las áreas de captura y desembarque, y las estructuras del terreno deberán estar diseñadas y construidas para asegurar que las operaciones o las edificaciones adyacentes no interfieran con sus operaciones seguras e higiénicas.

6.1.2.2 Las embarcaciones, las áreas de captura y desembarque, y las estructuras del terreno deberán estar diseñadas y construidas de manera que faciliten la limpieza y el control de plagas, y deberán estar libres de aceite, grasa u otros contaminantes.

### 6.2 Alojamiento seguro de poblaciones de mariscos, alimentos y equipos

#### 6.2.1 Seguridad y acceso a la planta

6.2.1.1 Las granjas acuícolas deberán estar cercadas, y los puntos de entrada deberán estar controlados por medio de cerraduras u otros dispositivos de control de ingreso. Solo las personas autorizadas pueden ingresar a las granjas acuícolas y acceder a los productos, las materias primas y el suministro de agua.

6.2.1.2 La recolección de captura silvestre, tanto en embarcaciones como en muelle, deberá realizarse en recipientes limpios y deberá estar protegida del acceso no autorizado o fuentes de contaminación.

#### 6.2.2 Almacenamiento de alimentos, productos químicos y equipos

6.2.2.1 Todas las edificaciones utilizadas para almacenar equipos, productos químicos para acuicultura y veterinaria o materias primas deberán diseñarse y construirse para permitir que se cumpla con las buenas prácticas de higiene y evitar la contaminación del producto.

6.2.2.2 Las edificaciones designadas para almacenar equipos, productos químicos para acuicultura y veterinaria o materias primas deberán mantenerse limpias.

6.2.2.3 Los silos, contenedores u otros recipientes de almacenamiento que se utilicen para almacenar alimento deberán estar contruidos con materiales aprobados y diseñados para que se mantengan secos, limpios y sin suciedad. Estos deberán permanecer aptos para el propósito, en condiciones aceptables, y permitir prácticas de fumigación segura y prevención de infestación de plagas y alimañas.

6.2.2.4 Los cuartos de almacenamiento deberán estar diseñados y contruidos de manera que permitan el almacenamiento separado e higiénico del alimento para los peces, productos químicos de uso veterinario, y recipientes y equipos. Los artículos utilizados para distribuir alimento y productos químicos de uso veterinario deberán mantenerse alejados de la maquinaria, productos químicos peligrosos y otras sustancias tóxicas.

### **6.2.3 Construcción y almacenamiento de maquinaria, bandas transportadoras y equipos de recolección y procesamiento**

6.2.3.1 Las superficies que estén en contacto con los productos en las bandas transportadoras y en los equipos de recolección y procesamiento en embarcaciones o en granjas acuícolas deberán diseñarse y contruirse para permitir la manipulación eficiente de productos. Las superficies que estén en contacto directo con los productos deberán estar contruidas con materiales que no constituyan un riesgo para la inocuidad de los alimentos para animales.

6.2.3.2 Deberán tomarse previsiones para el lavado y el almacenamiento de equipos de recolección y procesamiento, bandas transportadoras, recipientes, bandejas y utensilios.

6.2.3.3 Deberán tomarse previsiones para almacenar los equipos que no estén en contacto con los alimentos separados de los equipos de recolección y procesamiento.

### **6.2.4 Vehículos, equipos y utensilios**

6.2.4.1 Los equipos de procesamiento de alimento, incluidos cuchillos, recipientes, bandejas, bandas transportadoras, recipientes y otros equipos, como el equipo utilizado para la salud de los peces o mariscos, deberán ser aptos para el uso y estar hechos de materiales no tóxicos, lisos, impermeables y fáciles de limpiar y desinfectar.

6.2.4.2 Los equipos, las herramientas, los utensilios y otros artículos o materiales que se utilicen para alimentar o para controlar la salud de los peces/mariscos deberán mantenerse en buenas condiciones, limpios y desinfectados, y almacenarse de manera que se evite la contaminación.

6.2.4.3 Los equipos de veterinaria, incluidos los artículos médicos desechables, deberán ser aptos para el propósito, mantenerse limpios y en condiciones de uso adecuadas y almacenarse en una ubicación limpia, segura y protegida.

6.2.4.4 Los tanques de agua deberán limpiarse con suficiente frecuencia a fin de evitar que sean una fuente de contaminación.

6.2.4.5 Los vehículos que se utilicen para el transporte de poblaciones de peces/mariscos, alimentos y hielo deberán ser aptos para el propósito y no deberán utilizarse para trasladar materiales de desecho, productos químicos ni otras sustancias peligrosas que podrían contaminar que, sin una limpieza e inspección exhaustivas, podrían contaminar.

### **6.2.5 Mantenimiento**

6.2.5.1 Los métodos y las responsabilidades para el mantenimiento de embarcaciones, equipos y edificaciones se deberán planificar, programar y llevar a cabo de una manera que evite cualquier riesgo de contaminación de los productos o los equipos.

### **6.2.6 Calibración del equipo**

6.2.6.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y las responsabilidades para la calibración y la recalibración de los equipos de aplicación, medición, prueba e inspección que se utilicen para medir y controlar la aplicación de alimentos para animales, la aplicación de productos químicos y los medicamentos de uso veterinario.

6.2.6.2 Los equipos deberán calibrarse según los cronogramas, métodos y estándares de referencia nacionales o internacionales. En los casos en los que dichos estándares no estén disponibles, la planta deberá indicar y proporcionar evidencia para respaldar el método de referencia de calibración aplicado.

6.2.6.3 Se deberán mantener los registros de calibración.

### **6.2.7 Prevención de Plagas**

6.2.7.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y las responsabilidades para la prevención de plagas en la planta o en las instalaciones. La propiedad, las instalaciones de almacenamiento, la maquinaria y los equipos deberán mantenerse libres de desechos o residuos acumulados para no atraer plagas ni alimañas.

6.2.7.2 El Programa de Prevención de Plagas deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- i. Deberá describir los métodos y las responsabilidades para el desarrollo, la implementación y el mantenimiento del programa de prevención de plagas.
- ii. Identificar las plagas objetivo de cada aplicación de pesticidas.
- iii. Deberá describir los métodos utilizados para evitar problemas de plagas.

- iv. Deberá describir los métodos utilizados para eliminar plagas si se detectan.
- v. Deberá describir la frecuencia con que deberá verificarse la situación de plagas.
- vi. Incluir un mapa de la planta con identificación, ubicación, cantidad y tipo de estaciones de cebo instaladas.
- vii. Deberá enumerar los productos químicos utilizados (se requiere que sean aprobados por la autoridad competente y se debe poner a disposición sus Hojas de datos de seguridad [SDS]).
- viii. Describir los métodos para informar al personal sobre el programa de control de cebo y sobre las medidas que deben tomar si entran en contacto con una estación de cebo.
- ix. Describir los requisitos para el conocimiento y la capacitación del personal sobre el uso de productos químicos y cebos para el control de plagas y alimañas.

6.2.7.3 Deberán llevarse registros de las inspecciones de plagas y las aplicaciones de control de plagas.

### **6.2.8 Control de animales**

6.2.8.1 La planta deberá presentar, por escrito, la evaluación de riesgos que haya realizado sobre la actividad de los animales, en la producción de alimento, peces o captura silvestre, y alrededor de ellos.

### **6.2.9 Limpieza y saneamiento**

6.2.9.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y las responsabilidades para la limpieza de embarcaciones, recipientes, equipos que estén en contacto con los peces/mariscos, equipos para la salud de animales e instalaciones sanitarias. Deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

- i. Qué se debe limpiar.
- ii. Cómo se debe limpiar.
- iii. Cuándo se debe limpiar.
- iv. Quién es responsable de limpiar.
- v. Quién es responsable de la evaluación de la limpieza.

6.2.9.2 Deberá prepararse un cronograma de verificación que indique la frecuencia para verificar la efectividad de la limpieza de embarcaciones, recipientes, equipos que están en contacto con los peces/mariscos, equipos para la salud de los animales e instalaciones sanitarias, y que indique quién es responsable de llevar a cabo las actividades de verificación.

6.2.9.3 La efectividad de los programas de limpieza y saneamiento deberá ser revisada y adaptada periódicamente, según sea necesario, y en función de factores ambientales o riesgos de enfermedades.

6.2.9.4 Deberá mantenerse un registro de las actividades de limpieza y saneamiento.

## **6.3 Higiene personal**

### **6.3.1 Prácticas de personal**

6.3.1.1 El personal involucrado en el manejo de recursos pesqueros, la captura silvestre y el alimento deberá observar las prácticas de personal pertinentes. Se deberán implementar medidas correctivas para el personal que viole las prácticas de inocuidad de alimentos.

6.3.1.2 El personal que padezca o que sea portador de alguna enfermedad infecciosa que pueda transmitirse con el alimento como vehículo no deberá involucrarse en la manipulación de recursos pesqueros, la captura silvestre y el alimento.

6.3.1.3 Deberá implementarse un procedimiento de evaluaciones médicas para todos los empleados, que se aplicará también a todos los visitantes y contratistas.

6.3.1.4 El personal que tenga heridas abiertas, llagas o lesiones no deberá estar involucrado en la manipulación o el procesamiento del producto. Las heridas o abrasiones menores en partes expuestas del cuerpo deberán cubrirse con un vendaje adecuado que sea impermeable.

6.3.1.5 Está prohibido fumar, masticar, comer, beber (a excepción de agua) y escupir en las áreas de manipulación de alimento o de productos.

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

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

- i. Los baños deberán ser suficientes para la mayor cantidad de empleados y deberán construirse de manera que se puedan limpiar y mantener fácilmente.
- ii. Deberán proporcionarse, dentro de las instalaciones sanitarias o en áreas adyacentes, lavamanos con agua potable, jabón para manos, toallas desechables o un dispositivo de secado de manos eficaz, contenedores de basura y un tanque que recoja el agua utilizada para el lavado de manos que se eliminará (si no está conectado al drenaje).
- iii. Se deberán proporcionar señales y avisos en los idiomas apropiados, en ubicaciones adyacentes a los lavamanos, para indicar a las personas que siempre deben lavarse las manos después de ir al baño;

- iv. Deberán colocarse estantes para la ropa protectora que usan los empleados.
- v. Los baños deberán estar ubicados de manera que los trabajadores puedan acceder a ellos fácilmente.
- vi. Los baños y las estaciones de lavado de manos deberán mantenerse limpios y en condiciones sanitarias.

6.3.2.2 El personal deberá tener las manos limpias, y todo el personal deberá lavarse las manos en las siguientes situaciones:

- i. Antes de manipular recursos pesqueros, captura silvestre o alimento.
- ii. Después de ir al baño.
- iii. Después de usar un pañuelo.
- iv. Después de manipular material sucio o contaminado.
- v. Después de fumar, comer o beber.

### **6.3.3 Ropa protectora**

6.3.3.1 La ropa protectora deberá mantenerse, guardarse, lavarse y usarse de manera eficaz para proteger el producto del riesgo de contaminación.

6.3.3.2 Si corresponde, la ropa, incluido el calzado, deberá mantenerse, limpiarse y desinfectarse de manera eficaz, y usarse para proteger el producto contra el riesgo de contaminación.

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

### **6.3.4 Joyas y efectos personales**

6.3.4.1 Las joyas y otros objetos sueltos que supongan una amenaza para la inocuidad de los recursos pesqueros existentes no se deberán usar ni llevar a una operación de manipulación de productos o de almacenamiento de alimento para animales.

### **6.3.5 Visitantes**

6.3.5.1 Todos los visitantes y empleados deberán quitarse las joyas y otros objetos sueltos y usar la ropa protectora adecuada.

6.3.5.2 Los visitantes que muestren señales evidentes de enfermedad deberán evitar entrar a las áreas de manipulación de recursos pesqueros, de captura silvestre o de alimento para animales.

6.3.5.3 Los visitantes deberán respetar todas las prácticas de personal, como lo establece la compañía, para los empleados que se encuentren dentro de las granjas acuícolas o áreas de manipulación, almacenamiento y captura silvestre.

### **6.3.6 Servicios para el personal**

6.3.6.1 Deberán tomarse provisiones para guardar las pertenencias personales del personal lejos de las áreas de recursos pesqueros, captura silvestre o manipulación de alimento.

6.3.6.2 El alojamiento de los empleados, a bordo de las embarcaciones, deberá cumplir con los requisitos regulatorios (si corresponde) y estar limpio y seco.

6.3.6.3 Deberán designarse áreas de almuerzo lejos de las áreas de recursos pesqueros, captura silvestre o manipulación de alimento.

6.3.6.4 El agua potable deberá estar disponible para todo el personal.

## **6.4 Acuicultura y prácticas de manipulación de peces/mariscos**

### **6.4.1 Prácticas de manipulación de productos**

6.4.1.1 El personal que trabaje en las áreas de manipulación de alimento para animales, recursos pesqueros o captura silvestre deberá emplear prácticas de personal adecuadas que incluyan lo siguiente:

- i. Los delantales y los guantes deberán estar siempre limpios.
- ii. Los delantales y los guantes no deberán dejarse sobre productos, superficies de trabajo, equipos o materiales de empaque, sino que deben colocarse en los estantes para delantales y guantes proporcionados.
- iii. Todos los productos y los materiales de empaque deberán mantenerse lejos de la base y del piso de la embarcación, el área de retención o el vehículo de transporte.
- iv. Los desechos se deberán arrojar a los recipientes identificados para este propósito. Los desechos no deberán entrar en contacto con el producto, y deberán eliminarse periódicamente y evitar que se acumulen.

6.4.1.2 Deberán implementarse medidas para evitar la contaminación cruzada de los recursos pesqueros o los productos recolectados con el alimento para animales, productos químicos, aceites y lubricantes o miembros del personal.

### **6.4.2 Prácticas de acuicultura**

6.4.2.1 La planta deberá aplicar buenas prácticas de conservación para los recursos pesqueros que tenga a su cuidado, y deberá asegurar que se satisfagan las necesidades básicas de las especies bajo su control.

6.4.2.2 Los empleados responsables del cuidado y de la manipulación de recursos pesqueros deberán estar capacitados y ser competentes en prácticas de acuicultura. Dichos empleados deberán ser capaces de reconocer los primeros signos de malestar y enfermedades, y garantizar que se minimice el estrés de los recursos pesqueros.

6.4.2.3 Deberá implementarse y mantenerse un procedimiento escrito sobre el manejo de recursos pesqueros. El procedimiento deberá asegurar que los empleados que manipulen recursos pesqueros garanticen que se cumpla con lo siguiente:

- i. Los recursos pesqueros tengan una fuente adecuada de alimento limpio y agua no contaminada en todo momento.
- ii. Deberán implementarse medidas para inspeccionar los peligros físicos y los procedimientos para eliminarlos.
- iii. La separación de los recursos pesqueros enfermos o medicados de los recursos pesqueros sanos.
- iv. El personal a cargo de la manipulación o el tratamiento de los recursos pesqueros enfermos no deberá entrar en contacto con los que estén sanos.

6.4.2.4 Los materiales y los equipos que entren en contacto con los recursos pesqueros deberán estar limpios y en buen estado.

## **6.5 Administración del agua**

### **6.5.1 Agua para la acuicultura**

6.5.1.1 El agua para la producción de recursos pesqueros deberá obtenerse de una fuente limpia conocida o tratada para hacerla apta para su uso.

6.5.1.2 El agua para la acuicultura deberá obtenerse de una ubicación y de una manera que cumpla con las regulaciones vigentes.

6.5.1.3 La planta deberá realizar un análisis de los riesgos del suministro de agua desde la fuente hasta la aplicación, establecer los criterios de aceptación para el control del agua, y validar y verificar la integridad del agua utilizada para garantizar que sea apta para el propósito.

6.5.1.4 Si el agua para la producción de recursos pesqueros se almacena en tanques, la planta deberá asegurar que los tanques no sean una fuente de contaminación.

6.5.1.5 El Sistema de gestión de desechos destinado al transporte de desechos humanos o animales deberá estar separado de los medios de transporte que se utilicen para suministrar agua para la producción de recursos pesqueros, la limpieza de equipos o la producción de hielo.

### **6.5.2 Tratamiento del agua**

6.5.2.1 En circunstancias en las que el agua para la producción de recursos pesqueros se trate para generar agua potable, esta, después del tratamiento, deberá cumplir con los estándares microbiológicos, según se describe en el elemento 6.5.3.

### **6.5.3 Plan de gestión del agua**

6.5.3.1 El agua utilizada para la producción de recursos pesqueros, la mezcla de alimento, la limpieza de equipos para alimento y de uso veterinario, y la producción de hielo deberá cumplir con los estándares microbiológicos y químicos establecidos para el agua potable del país de producción. Cuando sea necesario, el agua que se utilice para la acuicultura también deberá someterse a pruebas para detectar metales pesados y bifenilopoliclorados (BPC).

El plan de gestión del agua deberá incluir lo siguiente:

- i. Evaluación de riesgos (análisis de peligros).
- ii. Controles de prevención.
- iii. Procedimientos de control y verificación.
- iv. Medidas correctivas.
- v. Documentación.

6.5.3.2 Las pruebas del agua y del hielo deberán formar parte del plan de gestión del agua, conforme a lo indicado por la evaluación de riesgos del agua y los estándares o regulaciones de la industria vigentes para el producto que se esté elaborando. Un laboratorio aprobado acreditado según la norma ISO 17025 u otra norma equivalente deberá realizar un análisis del agua.

6.5.3.3 Deberá controlarse la calidad del agua y del hielo para verificar que cumpla con los criterios o estándares microbiológicos y químicos establecidos para el agua. Deberá prepararse un cronograma de verificación que indique la ubicación y la frecuencia de monitoreo, que deberán decidirse por medio de una evaluación de riesgos, las mejores prácticas dentro del país de producción o la legislación pertinente.

#### **6.5.4 Medidas correctivas**

6.5.4.1 Cuando el control demuestre que el agua para la producción de recursos pesqueros (u otros usos identificados en el elemento 6.5.3.1) no cumple con los criterios o estándares establecidos, la planta deberá contar con un plan de medidas correctivas desarrollado. Éste podrá incluir un tratamiento adicional del agua, fuentes adicionales de agua, la identificación y la disposición de los recursos pesqueros, u otras medidas alternativas para controlar, adecuadamente, los peligros identificados.

#### **6.5.5 Agua y hielo utilizados para limpieza, almacenamiento y transporte**

6.5.5.1 Deberán desarrollarse procedimientos de operación estándar (POE) para todos los usos del agua durante la captura silvestre, la limpieza y la producción de hielo. Los SOP deben abordar los siguientes aspectos:

- i. El uso de la calidad microbiana del agua o el hielo que esté en contacto directo con el producto en las superficies que tengan contacto con él.
- ii. El procesamiento del agua recirculada, si se utiliza.
- iii. Las condiciones y el mantenimiento del sistema de suministro de agua.
- iv. El control de la temperatura del agua para lavado.

6.5.5.2 Deberá desarrollarse un Procedimiento de operación estándar que incluya cronogramas de cambio de agua para todos los usos del agua durante la recolección.

### **6.6 Almacenamiento y transporte**

#### **6.6.1 Almacenamiento de recursos pesqueros recolectados, alimento y medicamentos de uso veterinario**

6.6.1.1 Los recursos pesqueros recolectados deberán almacenarse y transportarse en condiciones que minimicen el riesgo de contaminación microbiológica o química, o daños físicos.

6.6.1.2 La planta deberá implementar medidas para evitar la contaminación cruzada de recursos pesqueros, captura silvestre o materias primas con productos químicos, agentes de limpieza, aceites y grasa, otros productos químicos, materiales de desecho o miembros del personal.

6.6.1.3 El alimento deberá almacenarse de manera segura en silos o recipientes secos y limpios, y manipularse por separado de los materiales de desecho, los medicamentos para animales y los productos químicos peligrosos.

6.6.1.4 El alimento para animales que provenga de diferentes especies, cultivadores o fabricantes deberá almacenarse por separado en silos o áreas de almacenamiento independientes.

6.6.1.5 El alimento para acuicultura deberá verificarse periódicamente para comprobar la limpieza, la temperatura, la idoneidad, y que no contenga moho ni hongos. Deberá mantenerse un registro de las verificaciones del alimento para animales.

6.6.1.6 Las vacunas y los medicamentos de uso veterinario deberán almacenarse en armarios seguros que puedan cerrarse con llave y de acuerdo con los requisitos regulatorios o, a falta de estos, de conformidad con las instrucciones del fabricante.

#### **6.6.2 Almacenamiento de productos químicos peligrosos, sustancias tóxicas y productos derivados del petróleo**

6.6.2.1 Los productos químicos peligrosos, las sustancias tóxicas y los productos derivados del petróleo deberán ser específicamente identificados y almacenados de manera que no representen un riesgo para los empleados, los productos, los equipos de manipulación de productos o las áreas en las que se manipule, aloje o transporte el producto recolectado.

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

6.6.2.3 Los cuartos o las casetas de almacenamiento de productos químicos deberán cumplir con lo siguiente:

- i. Cumplir con las leyes locales y nacionales y estar diseñadas de manera que no haya contaminación cruzada.
- ii. Estar ventiladas al exterior.
- iii. Contar con señales y avisos adecuados que indiquen que se trata de un área de almacenamiento peligrosa.
- iv. Deberán ser seguras y poder cerrarse con llave para restringir el acceso únicamente al personal que tenga capacitación formal sobre la manipulación y el uso seguro de productos químicos.
- v. Contar con instrucciones de fácil acceso para el personal sobre la manipulación segura de productos químicos peligrosos.
- vi. Estar equipadas con inventarios detallados y actualizados de todos los productos químicos peligrosos que contengan.
- vii. Contar con equipos de primeros auxilios adecuados y con ropa protectora en el área de almacenamiento.

- viii. Contar con servicios de ducha o instalaciones para lavado de emergencia en caso de derrame accidental.
- ix. Estar diseñadas de manera que, en caso de derrame peligroso, el derrame y drenaje del área se puedan contener.
- x. Estar equipadas con equipos para derrames y limpieza.

6.6.2.4 Los combustibles derivados del petróleo, los aceites, la grasa y otros lubricantes deberán almacenarse separados de otras áreas de almacenamiento.

### **6.6.3 Transporte**

6.6.3.1 Se deberán documentar e implementar los métodos y las responsabilidades para la carga, transporte y descarga de recursos pesqueros recolectados.

6.6.3.2 Los empleados que participen en la carga, el transporte y la descarga de recursos pesqueros recolectados deberán estar debidamente capacitados.

## **6.7 Adquisición y uso de medicamentos, alimento para acuicultura y productos químicos para acuicultura**

### **6.7.1 Adquisición de medicamentos**

6.7.1.1 Las vacunas y los medicamentos deberán comprarse a un proveedor aprobado, de acuerdo con la legislación pertinente, y estar correctamente etiquetados por el fabricante.

6.7.1.2 Ningún medicamento deberá adquirirse o utilizarse con el propósito de promover el crecimiento.

6.7.1.3 Deberá mantenerse un inventario de todos los medicamentos para acuicultura que se adquieran y utilicen, incluidos los medicamentos mezclados con alimento. La planta deberá proporcionar los comprobantes de compra de todos los medicamentos incluidos en el inventario y utilizados dentro de las instalaciones.

### **6.7.2 Aplicación de medicamentos para acuicultura**

6.7.2.1 Se deberán documentar e implementar los métodos y la responsabilidad que indiquen el uso de una medicación para una enfermedad específica (es decir, un plan de salud de los animales). Todas las vacunas y los medicamentos deberán utilizarse de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta, incluidos los períodos de suspensión.

6.7.2.2 El uso de los medicamentos fuera de lo indicado en la etiqueta deberá estar aprobado y documentado por un veterinario registrado.

6.7.2.3 La persona que tome las decisiones de administración de vacunas y medicamentos deberá cumplir con lo siguiente:

- i. Demostrar conocimiento sobre la información relacionada con los medicamentos y los niveles máximos de residuos permitidos en los mercados de destino, y su acceso a ella.
- ii. Demostrar competencia y conocimiento de los diferentes métodos de administración de los medicamentos y el cumplimiento de los períodos de suspensión.
- iii. Llevar un registro actualizado de los medicamentos y de todos los medicamentos que se adquieran y se utilicen.

6.7.2.4 Cuando se deban suministrar los medicamentos de uso veterinario en el alimento, el alimento deberá identificarse y almacenarse por separado.

6.7.2.5 Cuando se deban suministrar los medicamentos veterinarios en el agua, el agua tratada con medicamentos deberá identificarse y almacenarse por separado.

6.7.2.6 La planta deberá eliminar los medicamentos para animales no utilizados, los medicamentos vencidos, los recipientes vacíos y los instrumentos desechables de acuerdo con los requisitos regulatorios, y asegurar que no se reutilicen. Estos deberán aislarse y almacenarse, de manera segura, mientras aguardan su eliminación.

6.7.2.7 Si se detecta que una parte o todos los recursos pesqueros contraen una enfermedad identificable, la planta deberá contar con un sistema implementado para poner en cuarentena el recurso afectado, y tomar las medidas adecuadas para tratarlo o excluirlo.

### **6.7.3 Plan de gestión del alimento**

6.7.3.1 Se deberá comprar el alimento para acuicultura a un proveedor aprobado, de conformidad con la legislación pertinente y una especificación acordada. Deberá mantenerse un registro de todo el alimento para acuicultura adquirido.

6.7.3.2 Se deberán documentar e implementar los métodos y la responsabilidad para mantener la inocuidad y la integridad de todo alimento para acuicultura, ya sea comprado o producido en la planta (es decir un plan de gestión del alimento). El alimento para acuicultura deberá cumplir con los requisitos regulatorios y se deberá gestionar para minimizar la potencial contaminación microbiológica o química.

El plan de gestión del alimento deberá incluir lo siguiente:

- i. Evaluación de riesgos (análisis de peligros).
- ii. Controles de prevención.
- iii. Procedimientos de control y verificación.

- iv. Medidas correctivas.
- v. Documentación.

6.7.3.3 La calidad del alimento para animales deberá probarse para verificar que cumpla con los estándares o criterios microbiológicos y químicos establecidos. Un laboratorio autorizado acreditado según la norma ISO 17025 o equivalente deberá realizar el análisis del alimento para animales.

6.7.3.4 Si se detecta que el alimento para acuicultura está contaminado o de algún modo no es apto para su uso, la planta deberá contar con un proceso implementado para contener y eliminar el alimento contaminado de manera que no represente un riesgo para la inocuidad de alimentos de los recursos pesqueros o los recursos pesqueros recolectados, y para limpiar y desinfectar silos y equipos contaminados.

#### **6.7.4 Adquisición y uso de productos químicos**

6.7.4.1 Los productos químicos deberán comprarse a un proveedor aprobado según la legislación pertinente. Se deberá mantener un inventario de todos los productos químicos adquiridos y utilizados.

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

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

### **6.8 Identificación y seguimiento del recurso pesquero**

#### **6.8.1 Registros de recursos pesqueros**

6.8.1.1 La planta deberá mantener un registro de los recursos pesqueros que incluya tanto los recursos pesqueros existente en la granja como su movimiento, transacciones y pérdidas, según los elementos del sistema de producción primaria 2.6.1 y 2.6.2.

6.8.1.2 La planta deberá mantener registros de recursos pesqueros adquiridos.

6.8.1.3 Deberán mantenerse registros de los recursos pesqueros que se traten con medicamentos de uso veterinario aprobados. Los registros deberán incluir la fecha de aplicación y el período de suspensión de los medicamentos.

#### **6.8.2 Identificación y seguimiento del alimento**

6.8.2.1 El alimento para animales y sus aditivos deberán identificarse con un sistema de identificación por lotes y tener capacidad de seguimiento hasta la fuente, incluidos el nombre y el domicilio del proveedor y el número de lote o la marca de identificación del fabricante, según los elementos del sistema de producción primaria 2.6.1 y 2.6.2.

6.8.2.2 La planta deberá mantener registros del uso del alimento para animales y sus aditivos.

#### **6.8.3 Registros de recursos pesqueros recolectados**

6.8.3.1 Deberán mantenerse registros de todos los productos pesqueros recolectados, incluidos el destino de entrega, el proveedor, las especies, el número de lote y la fecha de producción.

### **6.9 Eliminación de desechos**

#### **6.9.1 Eliminación de desechos secos**

6.9.1.1 Los materiales de desecho deberán eliminarse periódicamente de la granja, la embarcación, las áreas de captura, las áreas de almacenamiento de la pesca y sus alrededores, de manera que no representen un riesgo para la inocuidad de los alimentos de los recursos pesqueros y otros productos agrícolas.

6.9.1.2 Deberán documentarse e implementarse las responsabilidades y los métodos para la eliminación eficaz y eficiente de todos los desechos sólidos, incluidos los materiales no comestibles, los empaques en desuso y los desechos líquidos e insalubres.

6.9.1.3 Las áreas donde se almacenen los materiales de desecho sólidos deberán mantenerse limpias.

6.9.1.4 Los peces/mariscos muertos deberán almacenarse fuera de las áreas de producción. Las empresas de eliminación no deberán atravesar las instalaciones de producción, como parte del proceso de eliminación.

#### **6.9.2 Desechos líquidos**

6.9.2.1 El agua residual y el purín de los estanques deberán eliminarse legalmente, de manera que se evite la contaminación de las fuentes de agua y las propiedades colindantes.

6.9.2.2 El agua residual sin tratar y el purín de las operaciones de manejo de aguas residuales deberán contenerse de manera que no contaminen los estanques de la granja y las fuentes de agua.

6.9.2.3 Los desechos líquidos deberán almacenarse en recipientes o depósitos herméticos especialmente diseñados y construidos, para que no representen un riesgo para la inocuidad de los alimentos de los recursos pesqueros y otros productos agrícolas.

## Módulo 7: Buenas prácticas agrícolas para la producción de productos de origen vegetal (GFSI BI)

Este módulo abarca los requisitos de las Buenas prácticas agrícolas para el cultivo y cosecha de frutas, verduras y nueces.

Las plantas que implementen este módulo deben asimismo cumplir los requisitos de los Elementos del Sistema SQF para la producción primaria.

Las categorías del sector de alimentos (FSC) correspondientes son las siguientes:

FSC 3: Cultivo y producción de productos frescos y nueces

Se deberán implementar todos los elementos correspondientes del módulo 7. Si un elemento no es aplicable, se debe justificar adecuadamente una solicitud de exención y remitirse al organismo de certificación por escrito, antes de la auditoría.

### 7.1 Requisitos de la planta

#### 7.1.1 Ubicación de la propiedad

7.1.1.1 La ubicación de la granja y las instalaciones deberá ser tal que las edificaciones adyacentes y contiguas, las operaciones y el uso del terreno no interfieran con las operaciones seguras e higiénicas que se llevan a cabo en la propiedad.

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

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

7.1.1.3 Deberá reevaluarse el análisis en el caso de que se produzcan circunstancias o cambios que pudieran afectar la producción de productos inocuos.

7.1.1.4 Donde se identifiquen riesgos, deberán implementarse medidas de control para reducir los peligros identificados a un nivel aceptable.

### 7.2 Manipulación de productos, equipos y almacenamiento

#### 7.2.1 Construcciones de campo y almacenamiento

7.2.1.1 Todas las edificaciones utilizadas para almacenar equipos, productos químicos de campo, materiales de empaque en campo o productos de campo deberán diseñarse y construirse de manera que permitan el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene y eviten la contaminación del producto.

7.2.1.2 Las edificaciones designadas para almacenar productos de campo o materiales de empaque de productos en campo deberán ser de construcción duradera. Las superficies interiores deberán ser lisas, impermeables y con un acabado en colores claros, y deberán mantenerse limpias.

#### 7.2.2 Invernaderos, hidropónicos y hongos

7.2.2.1 Las plantas que cultivan productos en espacios cerrados deberán diseñarse de manera tal que no constituyan un riesgo para la inocuidad del producto.

7.2.2.2 Deberá documentarse e implementarse un procedimiento para la manipulación de roturas de vidrio o plástico duro en invernaderos (consulte el elemento 7.8.2).

#### 7.2.3 Almacenamiento en temperatura y atmósfera controlada

7.2.3.1 El productor deberá asegurar que cualquier instalación de enfriamiento, almacenamiento en frío y en atmósfera controlada tenga el tamaño, la construcción y el diseño correspondientes, para una operación efectiva.

7.2.3.2 Los pisos deberán construirse con materiales lisos, compactos y resistentes a los impactos, que sean impermeables y fáciles de limpiar. Los pisos deberán estar nivelados correctamente para permitir la remoción eficaz de cualquier desbordamiento o agua residual que ocurra en condiciones normales.

7.2.3.3 Las paredes, los techos, las puertas, los marcos y las compuertas deberán ser de construcción sólida. Las superficies interiores deberán ser lisas, impermeables y con un acabado en colores claros.

7.2.3.4 La iluminación deberá ser inastillable o contar con cubiertas protectoras.

7.2.3.5 Deberá haber suficiente capacidad de refrigeración y de atmósfera controlada para enfriar o almacenar la producción máxima prevista del producto, teniendo en cuenta la limpieza periódica de los cuartos de almacenamiento.

7.2.3.6 Las descargas de líneas de descongelamiento y condensación deben ser controladas y eliminadas por el sistema de drenaje.

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

7.2.3.8 Las áreas de las plataformas de carga de las instalaciones de enfriamiento, almacenamiento en frío y atmósfera controlada deberán estar selladas, drenadas y niveladas apropiadamente.

#### **7.2.4 Almacenamiento de ingredientes secos, empaques y utensilios o herramientas**

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

#### **7.2.5 Construcción y almacenamiento de maquinaria de granja, bandas transportadoras y equipos de cosecha**

7.2.5.1 Las superficies que estén en contacto con los productos, en las bandas transportadoras y los equipos de recolección y de procesamiento, deberán estar diseñadas y construidas de manera tal que permitan la manipulación eficaz del producto, y aquellas superficies que estén en contacto directo con él deberán estar construidas con materiales que no impliquen un riesgo para la inocuidad de los alimentos o de los alimentos para animales.

7.2.5.2 Los equipos de manipulación de alimentos, incluidos cuchillos, bolsas, bandejas, bandas transportadoras, recipientes y otros equipos, deberán estar hechos de materiales no tóxicos, lisos, impermeables y fáciles de limpiar.

7.2.5.3 Deberán tomarse provisiones para el lavado y el almacenamiento de las plataformas para cosecha, equipos, bandas transportadoras, bolsas, bandejas, recipientes y utensilios.

7.2.5.4 Deberán tomarse provisiones para almacenar la maquinaria de granja separada de las bandas transportadoras de alimentos y las plataformas para cosecha y procesamiento.

#### **7.2.6 Vehículos, equipos y utensilios**

7.2.6.1 Los equipos, los vehículos, las herramientas, los utensilios y otros artículos o materiales utilizados en las operaciones de cultivo que puedan estar en contacto con productos agrícolas frescos deben identificarse y mantenerse reparados, limpios y desinfectados, y deben almacenarse de manera que se evite la contaminación.

7.2.6.2 Los tanques de agua deberán limpiarse con suficiente frecuencia a fin de evitar que sean una fuente de contaminación.

7.2.6.3 Las plataformas y los contenedores de cosecha en contacto con los alimentos deberán inspeccionarse antes y durante la cosecha. El procedimiento documentado e implementado deberá incluir el tipo y la construcción de los recipientes para recolección y empaque.

7.2.6.4 El uso de recipientes para recolección para propósitos que no sean los de recolección debe identificarse claramente, y esos recipientes no deben volver a usarse para la recolección.

7.2.6.5 Los vehículos utilizados para el transporte de productos deberán ser los adecuados para ese fin y no deben utilizarse para trasladar materiales de desecho, estiércol, productos químicos ni otras sustancias peligrosas que puedan contaminar los productos sin antes realizar una limpieza e inspección exhaustivas.

7.2.6.6 Los tractores, las cosechadoras, los equipos de empaque en campo y la maquinaria que se utilizan en los cultivos sobre el suelo deberán contar con bandejas colectoras para evitar la contaminación del cultivo con lubricantes y aceites.

#### **7.2.7 Mantenimiento**

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

#### **7.2.8 Calibración de equipos**

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

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

7.2.8.3 Se deberán mantener los registros de calibración.

#### **7.2.9 Prevención de Plagas**

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

7.2.9.2 El Programa de Prevención de Plagas:

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

- ii. Deberá registrar los avistamientos de plagas y establecer una frecuencia de la actividad de plagas para las aplicaciones de plaguicidas.
- iii. Deberá describir los métodos utilizados para evitar problemas de plagas.
- iv. Deberá describir los métodos utilizados para eliminar plagas si se detectan.
- v. Deberá describir la frecuencia con que deberá verificarse la situación de plagas.
- vi. Deberá incluir un mapa de la planta con identificación, ubicación, cantidad y tipo de estaciones de cebo instaladas.
- vii. Deberá enumerar los productos químicos utilizados (se requiere que sean aprobados por la autoridad competente y se debe poner a disposición sus Hojas de datos de seguridad [SDS]).
- viii. Deberá describir los métodos utilizados para informar al personal sobre el programa de control de cebo y sobre las medidas que deben tomar si entran en contacto con una estación de cebo.
- ix. Deberá describir los requisitos para el conocimiento y la capacitación del personal sobre el uso de productos químicos y cebos para el control de plagas y alimañas.

7.2.9.3 Deberán llevarse registros de inspecciones de plagas y aplicaciones de control de plagas.

#### **7.2.10 Control de animales**

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

7.2.10.2 Se deberán establecer medidas que controlen los animales domésticos y salvajes en los campos de cultivo y que no permitan la presencia de animales domésticos y salvajes en los invernaderos y las áreas de almacenamiento y manipulación de productos.

#### **7.2.11 Limpieza y saneamiento**

7.2.11.1 Deberá documentarse e implementarse la limpieza de superficies que estén en contacto con el producto, de equipos de cosecha y recolección, y de instalaciones sanitarias. Deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

- i. Qué se debe limpiar.
- ii. Cómo se debe limpiar.
- iii. Cuándo se debe limpiar.
- iv. Quién es responsable de limpiar.
- v. Quién es responsable de las actividades de evaluación de la limpieza.

7.2.11.2 Deberá prepararse un cronograma que indique la frecuencia de verificación de la eficacia de la limpieza de superficies que estén en contacto con el producto, de equipos de cosecha y recolección, y de instalaciones sanitarias, y que indique quién es responsable de llevar a cabo las actividades de verificación.

7.2.11.3 Deberá mantenerse un registro de las actividades de limpieza y saneamiento.

### **7.3 Higiene personal**

#### **7.3.1 Prácticas de personal**

7.3.1.1 El personal involucrado en la manipulación de productos deberá cumplir con las prácticas de personal correspondientes. Se deberán implementar medidas correctivas para el personal que viole las prácticas de inocuidad de alimentos.

7.3.1.2 El personal que padezca o sea portador de alguna enfermedad infecciosa que pueda transmitirse con el alimento como vehículo no deberá participar en el cultivo o la manipulación de productos, ni en operaciones de cosecha y recolección.

7.3.1.3 Deberá implementarse un procedimiento de evaluaciones médicas para todos los empleados que manipulen productos o materiales que estén en contacto con alimentos, y también se aplicará a todos los visitantes y contratistas.

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

7.3.1.5 Deberá implementarse una política escrita que especifique los procedimientos para la manipulación del producto o las superficies de contacto con el producto que han estado en contacto con sangre u otros fluidos corporales.

7.3.1.6 Está prohibido fumar, masticar, comer, beber (a excepción de agua) y escupir en cualquier área de cultivo, incluidas las plataformas para cosecha y recolección, y durante las operaciones de recolección y empaque.

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

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

- i. Los baños deberán ser suficientes para la mayor cantidad de empleados y deberán construirse de manera que se puedan limpiar y mantener fácilmente.

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

7.3.2.2 El personal deberá tener las manos limpias, y todo el personal deberá lavarse las manos en las siguientes situaciones:

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

### **7.3.3 Ropa protectora**

7.3.3.1 La ropa protectora deberá mantenerse, guardarse, lavarse y usarse de manera eficaz para proteger el producto del riesgo de contaminación.

7.3.3.2 Si corresponde, la ropa, incluido el calzado, deberá mantenerse, limpiarse y desinfectarse de manera eficaz, y usarse para proteger el producto contra el riesgo de contaminación.

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

### **7.3.4 Joyas y efectos personales**

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

### **7.3.5 Visitantes**

7.3.5.1 Se les deberá solicitar a todos los visitantes (incluidos los empleados de administración y mantenimiento) que se quiten las joyas y otros objetos sueltos y que utilicen ropa protectora adecuada en las áreas de cultivo, recolección o almacenamiento de productos.

7.3.5.2 Se deberá impedir el ingreso de visitantes que muestren señales evidentes de enfermedad a las áreas de cultivo, manipulación de productos u operaciones de cosecha y recolección.

7.3.5.3 Los visitantes deben seguir todas las prácticas de personal según lo designa la planta para empleados que se encuentren dentro de diferentes áreas de campos, casetas, instalaciones de empaque o ubicaciones de almacenamiento.

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

### **7.3.6 Servicios**

7.3.6.1 Deberán tomarse provisiones para guardar los efectos personales del personal lejos de cultivos, operaciones de cosecha, operaciones de campo y empaque, y equipos de cosecha.

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

7.3.6.3 Deberá haber agua potable disponible para todos los empleados de campo.

## 7.4 Prácticas de recolección, manipulación y empaque en campo

### 7.4.1 Evaluación antes de la recolección

7.4.1.1 Se deberá documentar e implementar un procedimiento de evaluación de riesgos antes de la recolección que describa cuándo se realizará la evaluación e identifique aquellas condiciones que podrían generar, de forma razonable, contaminación física, química o biológica.

7.4.1.2 Los cuchillos y los instrumentos cortantes utilizados en las operaciones de recolección deberán controlarse y mantenerse limpios y en buenas condiciones.

7.4.1.3 Se deberá documentar e implementar un procedimiento escrito que describa el uso y almacenamiento de los contenedores de cosecha.

### 7.4.2 Procedimientos relacionados con materia extraña y vidrio

7.4.2.1 Se deberá documentar e implementar un procedimiento escrito que describa la prevención de la contaminación con materia extraña y vidrio.

7.4.2.2 No se deberá permitir el uso de recipientes, equipos y otros utensilios de vidrio, porcelana, cerámica, plástico quebradizo u otro material similar donde se manipule el producto expuesto, a menos que se documente e implemente un protocolo eficaz sobre material extraño y vidrio.

7.4.2.3 Deberán realizarse inspecciones periódicas para garantizar que las áreas de manipulación/contacto con alimentos estén libres de vidrios y plástico quebradizo, y que los empleados estén al tanto de su responsabilidad de cumplir con el Protocolo de materia extraña y vidrio de la organización.

7.4.2.4 Deberán revisarse las cubiertas de vidrio de instrumentos, si es necesario, al final de cada turno para garantizar que no estén dañadas.

### 7.4.3 Prácticas de personal para empaque en campo

7.4.3.1 El personal de empaque en campo deberá emplear prácticas de personal apropiadas que incluyan lo siguiente:

- i. No se deberá permitir el uso de esmalte para uñas, uñas postizas ni uñas largas en los casos en que se manipule el producto sin guantes.
- ii. No se deberá permitir el uso de pestañas postizas ni extensiones de pestañas.
- iii. Los delantales y los guantes deberán estar siempre limpios.
- iv. Los delantales y los guantes no deberán dejarse sobre productos, superficies de trabajo, equipos o materiales de empaque, sino que deben colocarse en los estantes para delantales y guantes proporcionados.
- v. Todos los productos y los materiales de empaque deben mantenerse lejos de la base y el piso del vehículo de transporte.
- vi. Los desechos se deberán arrojar a los recipientes identificados para este propósito. Los desechos no deberán estar en contacto con los productos agrícolas frescos, y deberán eliminarse periódicamente y evitar que se acumulen.

7.4.3.2 Deberá implementarse y mantenerse una política escrita, específica para el producto, sobre la manipulación y el empaque en campo de los productos. La política deberá garantizar lo siguiente:

- i. No se recolectarán ni se descartarán los productos agrícolas frescos dañados o podridos.
- ii. Los productos que estén en contacto con el suelo no se deberán recolectar (salvo que ese producto, generalmente, esté en contacto con el suelo).
- iii. Se implementarán medidas para inspeccionar peligros físicos y procedimientos para eliminar riesgos físicos.
- iv. Los trapos, toallas u otros materiales de limpieza que constituyan un riesgo de contaminación cruzada no se deberán utilizar para limpiar productos agrícolas frescos.

7.4.3.3 Los materiales de empaque deberán ser apropiados para su uso previsto y almacenarse de un modo que evite la contaminación. Deberá implementarse una política escrita que identifique de qué manera se permite que los materiales de empaque estén en contacto directo con el suelo.

7.4.3.4 Los materiales que entren en contacto con los productos agrícolas frescos deberán estar limpios y en buenas condiciones.

## 7.5 Administración del agua

### 7.5.1 Sistemas de agua

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

7.5.1.2 El agua para la agricultura deberá obtenerse de un lugar y de una forma que cumplan con las regulaciones vigentes.

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

#### **7.5.2 Agua de riego**

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

#### **7.5.3 Tratamiento del agua de riego**

7.5.3.1 En circunstancias en las que el agua de riego sea procesada para que sea aceptable, después del tratamiento dicha agua deberá cumplir con los estándares microbiológicos, según se describe en el elemento 7.5.5.

#### **7.5.4 Evaluación del riesgo del sistema de suministro de agua**

7.5.4.1 Deberá realizarse y documentarse una evaluación de riesgos inicial que tenga en cuenta los resultados de pruebas históricas de la fuente de agua, la protección y control del sistema de agua, las características del cultivo, la etapa del cultivo y el método de aplicación.

#### **7.5.5 Plan de gestión del agua**

7.5.5.1 El agua utilizada para el lavado y el tratamiento de productos, la limpieza de superficies en contacto con alimentos y la mezcla de soluciones desinfectantes y el lavado de manos deberá cumplir con los estándares microbiológicos y químicos para agua potable del país de producción y de destino. Se establecerán criterios independientes para el agua de riego, el control de heladas, la humidificación, la aplicación de plaguicidas, etc., según corresponda, basados en el análisis de peligros, las mejores prácticas dentro del país de producción y cualquier legislación pertinente.

El plan de gestión del agua deberá incluir lo siguiente:

- i. Controles de prevención.
- ii. Procedimientos de control y verificación.
- iii. Medidas correctivas.
- iv. Documentación.

Las pruebas del agua deberán formar parte del plan de gestión del agua, conforme a lo indicado por la evaluación de riesgos del agua y los estándares o regulaciones actuales de la industria para el producto que se esté cultivando.

7.5.5.2 Deberá monitorearse la calidad del agua a fin de verificar que cumpla con los criterios o estándares microbiológicos y químicos establecidos para el agua. Deberá prepararse un cronograma de verificación que indique la ubicación y la frecuencia de monitoreo, que deberán decidirse por medio de una evaluación de riesgos, las mejores prácticas dentro del país de producción o la legislación pertinente. Un laboratorio aprobado acreditado según la norma ISO 17025 u otra norma equivalente deberá realizar un análisis del agua.

7.5.5.3 El agua utilizada para el cultivo hidropónico deberá cambiarse frecuentemente, y se deberán implementar procedimientos que minimicen la contaminación microbiana o química. Los sistemas de suministro deberán diseñarse de manera tal que puedan mantenerse y limpiarse.

#### **7.5.6 Medidas correctivas**

7.5.6.1 Se deberá desarrollar un plan de medidas correctivas cuando el monitoreo demuestre que el agua no cumple los criterios y estándares establecidos. El plan puede incluir un tratamiento adicional del agua, fuentes adicionales de agua, la identificación y la disposición de productos u otras medidas alternativas para controlar adecuadamente los peligros identificados.

#### **7.5.7 Hielo**

7.5.7.1 El productor deberá verificar que el hielo utilizado se elabore con agua que cumpla con los estándares microbiológicos y de calidad, según se especifica en el elemento 7.5.5.

#### **7.5.8 Evaluación del agua o el hielo en la recolección**

7.5.8.1 Deberán desarrollarse procedimientos escritos para todos los usos del agua durante la cosecha de alimentos o productos alimenticios para animales. Los procedimientos deberán abordar lo siguiente:

- i. La calidad microbiana del agua o del hielo que esté en contacto directo con los cultivos recolectados, que se utiliza sobre superficies de contacto con alimentos o para suministrar productos químicos agrícolas.
- ii. El procesamiento del agua recirculada, si se utiliza.
- iii. Las condiciones y el mantenimiento del sistema de suministro de agua.
- iv. El control de la temperatura del agua para lavado.

7.5.8.2 Deberá desarrollarse un procedimiento escrito que incluya cronogramas de cambio de agua para todos los usos del agua durante la cosecha.

## 7.6 Almacenamiento y transporte

### 7.6.1 Almacenamiento de productos químicos peligrosos, sustancias tóxicas y productos derivados del petróleo

7.6.1.1 Los productos químicos peligrosos, las sustancias tóxicas y los productos derivados del petróleo deberán almacenarse de manera que no constituyan un riesgo para los empleados, el producto, los equipos de manipulación de productos o las áreas en las que se manipule, almacene o transporte el producto.

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

7.6.1.3 Las casetas de almacenamiento de productos químicos deberán cumplir con lo siguiente:

- i. Cumplir con las leyes locales y nacionales y estar diseñadas de manera que no haya contaminación cruzada.
- ii. Estar ventiladas al exterior.
- iii. Contar con señales y avisos adecuados que indiquen que se trata de un área de almacenamiento peligrosa.
- iv. Deberán ser seguras y poder cerrarse con llave para restringir el acceso únicamente al personal que tenga capacitación formal sobre la manipulación y el uso seguro de productos químicos.
- v. Contar con instrucciones de fácil acceso para el personal sobre la manipulación segura de productos químicos peligrosos.
- vi. Estar equipadas con inventarios detallados y actualizados de todos los productos químicos peligrosos que contengan.
- vii. Contar con equipos de primeros auxilios adecuados y con ropa protectora en el área de almacenamiento.
- viii. Contar con servicios de ducha o instalaciones para lavado de emergencia en caso de derrame accidental.
- ix. Estar diseñadas de manera que el derrame y drenaje del área se contengan, en caso de un derrame peligroso.
- x. Estar equipadas con equipos para derrames y limpieza.

7.6.1.4 Los combustibles derivados del petróleo, los aceites, la grasa y otros lubricantes deben almacenarse separados de otras áreas de almacenamiento.

7.6.1.5 No se deberán almacenar productos químicos peligrosos, sustancias tóxicas y productos derivados del petróleo en áreas (independientes con cerradura o separadas de otra manera) dentro de áreas de manipulación de alimentos y cuartos de almacenamiento de productos y empaques.

### 7.6.2 Transporte

7.6.2.1 La carga, el transporte y la descarga de cultivos deberán asegurar que se mantenga la integridad del producto. La prácticas documentadas e implementadas incluyen lo siguiente:

- i. Verificación de la limpieza y la funcionalidad de las unidades de envío.
- ii. Condiciones adecuadas de almacenamiento durante el transporte al destino final.
- iii. Prevención de deterioro y contaminación cruzada con otros peligros.
- iv. Prácticas adecuadas de rotación de existencias.

7.6.2.2 Los empleados que participen en la carga, el transporte y la descarga deberán estar debidamente capacitados.

## 7.7 Gestión del suelo

### 7.7.1 Gestión de fertilizantes

7.7.1.1 Los mejoradores del suelo, inorgánicos (químicos) y orgánicos (estiércol) deberán aislarse y almacenarse de manera independiente para que no constituyan un riesgo para la inocuidad de los alimentos.

7.7.1.2 Deberán tomarse precauciones para el almacenamiento de mejoradores del suelo líquidos concentrados y diluidos en tanques diseñados para contener, al menos, el 110 % del volumen total o lo indiquen las regulaciones locales.

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

7.7.1.4 Deberá llevarse un inventario actualizado del almacenamiento y uso de todos los mejoradores del suelo orgánicos e inorgánicos.

### 7.7.2 Mejoradores del suelo

7.7.2.1 Se deberá documentar, implementar y diseñar una política de mejoradores del suelo para evitar la contaminación de productos. La política deberá describir los métodos utilizados para el tratamiento de estiércol y de otros fertilizantes orgánicos sin procesar, y garantizar lo siguiente:

- i. Los métodos de tratamiento aplicados desactivan los agentes patógenos en los nutrientes orgánicos para el suelo.
- ii. No se debe utilizar estiércol puro sin procesar.
- iii. Se lleva a cabo un análisis de riesgo de los métodos de utilización de nutrientes orgánicos para el suelo antes de su uso.
- iv. Se validan los tratamientos y los métodos de aplicación, y se verifica que la aplicación de mejoradores orgánicos para el suelo cumple con el método aplicado aprobado o recomendado.
- v. Se llevan registros de la validación, la aprobación y la verificación de la utilización de mejoradores orgánicos para el suelo.

7.7.2.2 El protocolo de mejoradores del suelo deberá describir los métodos para asegurar que las aplicaciones de mejoradores del suelo tengan un límite de tiempo para que representen el mínimo riesgo para la inocuidad del producto y la salud humana, lo que incluye lo siguiente:

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

### 7.7.3 Adquisición de productos químicos

7.7.3.1 Solo se deberán adquirir los productos químicos aprobados para su uso en el país de producción y el país de destino. Los productos químicos adquiridos deberán contar con etiquetas que describan los ingredientes activos, los rangos de dosis aplicables y las instrucciones de aplicación. Cuando no existan regulaciones o haya regulaciones parciales que rijan el uso de productos químicos, el proveedor deberá tener una evaluación de riesgos documentada sobre la justificación para el uso de productos químicos no regulados.

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

7.7.3.3 Se deberá llevar un inventario de todos los productos químicos adquiridos y utilizados.

### 7.7.4 Productos químicos agrícolas

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

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

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

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

- i. Un registro actual de todos los usos de productos químicos.
- ii. El producto químico utilizado.
- iii. El cultivo rociado.
- iv. La concentración.
- v. La fecha, el método y la frecuencia de aplicación.
- vi. Evidencia de que la medición del tiempo entre la aplicación de productos químicos y la recolección cumple con el intervalo de recolección aprobado para la aplicación de productos químicos.

7.7.4.4 Se deberán usar controles biológicos aprobados para el cultivo de los productos especificados, de acuerdo con las instrucciones o según las recomendaciones de expertos.

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

- i. Que no se reutilicen los envases vacíos de sustancias químicas.

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

## **7.8 Eliminación de desechos**

### **7.8.1 Eliminación de desechos secos, líquidos e insalubres**

7.8.1.1 Los desechos deben retirarse periódicamente de la granja, el campo, las instalaciones de empaque y los alrededores para que no constituyan un riesgo para la inocuidad alimentaria del producto terminado o las operaciones de cultivo, recolección y empaque.

7.8.1.2 Deberá documentarse e implementarse un procedimiento escrito que describa la eliminación efectiva y eficiente de todos los desechos sólidos, como materiales no comestibles y empaques inutilizables, incluyendo materiales de marcas comerciales, y desechos líquidos e insalubres.

7.8.1.3 Se deberán almacenar y manipular los desechos no comestibles que estén destinados al procesamiento de alimentos para animales, de manera que no haya riesgos para el animal, o que requieran procesamiento adicional para el consumo humano.



## Módulo 7H: Estándares de la inocuidad de alimentos – Buenas prácticas agrícolas para la producción de productos de origen vegetal (GFSI-BI)

Este módulo incorpora los Estándares de Productos Armonizados (Harmonized Produce Standards) cuyo desarrollo fue facilitado por United Fresh e incluye aquellos elementos desarrollados por el comité técnico de Productos Armonizados para la inocuidad de alimentos de producción, para los cultivadores que desean suministrar a los clientes productos producidos en virtud de estos Estándares.

Las proveedores que implementen este módulo deben asimismo cumplir con los requisitos de los Elementos del Sistema SQF para la producción primaria.

Las categorías del sector de alimentos (FSC) correspondientes son las siguientes:

FSC3: Cultivo y producción de productos frescos

### 7H.1 Producción de campo

#### 7H.1.1 Evaluación e historial de campo

7H.1.1.1 El plan de inocuidad de alimentos, inicialmente y al menos una vez al año, a partir de entonces, deberá evaluar y documentar los riesgos asociados con el historial del uso del terreno y el uso del terreno adyacente, incluidos los equipos y las estructuras.

7H.1.1.2 Cuando el historial del uso del terreno o el uso del terreno adyacente indica una posibilidad de contaminación física, química o biológica, se deberán realizar y documentar controles preventivos para mitigar el riesgo para la inocuidad de los alimentos.

7H.1.1.3 Se evalúa y documenta de nuevo, al menos anualmente, en caso de que las condiciones ambientales o las advertencias de riesgos hayan cambiado desde la última evaluación. La evaluación deberá incluir las instalaciones de producción bajo techo y las estructuras, como invernaderos e hidropónicos.

7H.1.1.4 Para las instalaciones de almacenamiento de campo de producción bajo techo, las edificaciones se deberán diseñar, construir y mantener de una forma que evite la contaminación de productos.

7H.1.1.5 Se deberán construir estructuras y superficies para los equipos e instalaciones (como pisos, muros, techos, puertas, marcos, escotillas, etc.) de forma que facilite la limpieza y saneamiento y no sirvan de foco de contaminantes o plagas.

7H.1.1.6 Las aguas residuales o los sistemas sépticos se mantendrán para que no constituyan una fuente de contaminación. Después de un evento significativo (como una inundación o un terremoto) que pueda afectar negativamente un sistema séptico o residual, la operación deberá tomar las medidas adecuadas para asegurar que los sistemas sépticos y residuales continúen operando de una manera que no contamine los productos, las superficies en contacto con alimentos, las áreas utilizadas para manipular productos, las fuentes de agua o los sistemas de distribución de agua.

#### 7H.1.2 Aire y almacenamiento en frío

7H.1.2.1 Las áreas de las plataformas de carga de los equipos de enfriamiento y de almacenamiento en frío deben estar selladas, drenadas y niveladas, según corresponda. Se deberán instalar y mantener los elementos fijos, conductos, tuberías y estructuras elevadas de forma que los goteos y la condensación no contaminen los productos, materias primas o superficies de contacto de alimentos. El agua de las bandejas colectoras de la refrigeración deberá drenarse y retirarse del producto y las superficies de contacto con el producto.

7H.1.2.2 Las bandejas colectoras y los drenajes deberán diseñarse para asegurar que el líquido condensado no constituya una fuente de contaminación.

7H.1.2.3 Las entradas de aire no deberán estar ubicadas cerca de fuentes potenciales de contaminación

### 7H.2 Bienestar/higiene del personal e instalaciones sanitarias/de lavado de manos

#### 7H.2.1 Instalaciones sanitarias/de lavado de manos

7H.2.1.1 La operación deberá tener una política sobre baños, higiene y salud. Cada operación deberá establecer políticas escritas para sus operaciones específicas, que deberán cumplir con las regulaciones vigentes para las Prácticas de higiene y Salud del Trabajador (Worker Health and Hygiene Practices).

7H.2.1.2 Los empleados y visitantes deberán conocer y cumplir todas las prácticas de higiene que requiera la operación.

7H.2.1.3 Las políticas de higiene de la operación deberán aplicarse a todos los empleados, contratistas, visitantes, compradores, inspectores de productos, auditores y otro personal en el campo.

7H.2.1.4 La operación deberá nombrar encargados de supervisión competentes para controlar que todos los trabajadores, visitantes y personal de campo cumplan con los requisitos de esta sección.

7H.2.1.5 Las instalaciones sanitarias deberán diseñarse, construirse y ubicarse de forma tal que minimicen el riesgo potencial de contaminación de los productos y tengan acceso directo para el servicio.

7H.2.1.6 Las instalaciones sanitarias y de lavado de manos deben poder ubicarse durante la operación y la prestación de servicios, y deben ser mantenidas de forma que no constituyan un peligro para el producto u otra oportunidad de contaminación.

7H.2.1.7 Las instalaciones sanitarias deberán ser suficientes y accesibles para los empleados y visitantes, y deberán cumplir con las regulaciones aplicables. La operación hará una verificación para corroborar que la cantidad de baños y su ubicación cumplan con las regulaciones locales, estatales o federales más estrictas.

7H.2.1.8 Los baños y las estaciones de lavado de manos deberán mantenerse limpios y en condiciones sanitarias. Deberá haber papel higiénico disponible en los baños. Las estaciones de lavado deberán estar ubicadas con las unidades de saneamiento del campo e incluir lo siguiente:

- i. Instalaciones de lavado de manos, con agua, que cumplan con los estándares bacterianos de agua potable.
- ii. Jabón de manos, toallas desechables u otro dispositivo de secado de manos.
- iii. Un recipiente para desechar las toallas.
- iv. Un tanque en el que se recoja el agua usada para el lavado de manos que se va a desechar.

Estas estaciones deben estar dentro o junto a las instalaciones sanitarias.

7H.2.1.9 El personal deberá lavarse las manos en cualquier momento, cuando puedan ser una fuente de contaminación. El personal deberá lavarse las manos en las siguientes situaciones:

- i. Antes de comenzar a trabajar.
- ii. Después de ir al baño.
- iii. Después de usar un pañuelo de tela o uno desechable.
- iv. Después de manipular material contaminado.
- v. Después de fumar, comer o beber.
- vi. Después de los descansos y antes de volver al trabajo.
- vii. Después de tocar animales o desechos.
- viii. En cualquier otro momento en que las manos puedan ser una fuente de contaminación.

7H.2.1.10 No se podrán utilizar geles antisépticos para manos como sustituto del jabón (u otro surfactante) y del agua.

7H.2.1.11 Se deberán colocar señales y avisos que indiquen que es necesario lavarse las manos. Se deberán colocar imágenes o señales y avisos, en los idiomas pertinentes y en ubicaciones adyacentes a los lavamanos, que les indiquen a las personas que deben lavarse las manos después de utilizar las instalaciones sanitarias.

### **7H.2.2 Ropa protectora**

7H.2.2.1 Se deberá mantener y usar la ropa, incluido el calzado, de forma correcta para proteger el producto de riesgo de contaminación. La operación deberá contar con una política que establezca que la ropa del empleado debe estar limpia al inicio del día y ser adecuada para su trabajo.

7H.2.2.2 Si se utilizan guantes, la operación deberá implementar una política sobre su uso. Si se utilizan guantes de goma, desechables, de tela o de cualquier otro material, para estar en contacto con el producto, la operación deberá implementar una política que especifique cómo y cuándo se los debe utilizar, limpiar, reemplazar y almacenar. Las manos deben estar limpias antes de ponerse los guantes. La política deberá cumplir con las prácticas o requisitos regulatorios actuales de la industria para ese producto.

7H.2.2.3 La ropa protectora, cuando sea necesario, se deberá mantener, guardar, lavar y usar para proteger el producto del riesgo de contaminación. Si se utiliza ropa protectora cerca al producto, la operación deberá implementar una política o un procedimiento que determine cómo y cuándo se la debe usar, limpiar, reemplazar y almacenar. La política deberá cumplir con las prácticas o requisitos regulatorios actuales de la industria para ese producto.

7H.2.2.4 Cuando sea pertinente, se deberán suministrar los recipientes de almacenamiento o estantes, o zonas de almacenamiento designadas para la ropa protectora y herramientas que utilicen los empleados. Cuando los empleados usen ropa protectora, como delantales y guantes, la operación deberá contar con una política que especifique cómo almacenar la ropa y las herramientas, cuando éstas no estén en uso, de forma que se evite una posible contaminación.

### **7H.3.3 Joyas y efectos personales**

7H.2.3.1 El uso de joyas, piercings en el cuerpo y otros objetos colgantes (por ej., uñas postizas) deberán cumplir con la política de la compañía y las regulaciones aplicables. La operación deberá contar con una política que establezca que los efectos personales, como joyas, relojes u otros elementos, no deberán utilizarse o llevarse a zonas de producción de vegetales y frutas frescas si suponen una amenaza para la inocuidad y la adecuación de los alimentos. La política deberá cumplir con las prácticas o requisitos regulatorios actuales de la industria para ese producto.

7H.2.3.2 El uso de cubiertas para el cabello deberá cumplir con las políticas de la compañía y las regulaciones aplicables.

7H.2.3.3 La operación deberá tener una política que aborde el uso de cubiertas para el cabello (por ej., mallas para el cabello, redes para la barba, gorros), que cumpla con la regulación vigente.

7H.2.3.4 Las pertenencias personales del empleado deberán almacenarse en zonas designadas. La operación deberá contar con una política que determine cómo y cuándo estas se deben almacenar, de forma que no constituyan una fuente de contaminación para el producto.

7H.2.3.5 No está permitido fumar, mascar chicle, comer, beber (excepto agua), orinar, defecar o escupir en cualquiera de las zonas de cultivo.

7H.2.3.6 La operación deberá contar con una política que prohíba fumar, mascar chicle o tabaco, o beber bebidas que no sean agua, salvo en las zonas designadas. Las zonas deberán designarse de forma que no supongan una fuente de contaminación.

7H.2.3.7 La operación deberá contar con una política que prohíba orinar o defecar en cualquier zona de producción o de cultivo.

#### **7H.2.4 Servicios para el personal**

7H.2.4.1 La operación deberá contar con una política escrita que especifique que las zonas de descanso estén ubicadas de forma tal que no supongan una fuente de contaminación del producto.

7H.2.4.2 Las zonas de descanso deberán designarse y ubicarse lejos de las zonas de contacto/manipulación de alimentos y los equipos de producción.

7H.2.4.3 Deberá haber agua potable disponible para todos los empleados de campo. El agua potable, que deberá cumplir con los estándares establecidos, deberá estar disponible para el personal de campo y cumplir con las regulaciones aplicables.

7H.2.4.4 Se deberá poner a disposición de todos los empleados de campo agua embotellada o estaciones de agua potable con vasos desechables y un depósito de basura.

#### **7H.2.5 Prácticas de personal**

7H.2.5.1 Los trabajadores y el personal de campo que muestren signos de enfermedad deberán tener prohibido el contacto directo con los productos o las superficies que estén en contacto con los alimentos. La operación deberá contar con una política escrita que evite que el personal que muestre signos de enfermedad (por ej., vómitos, ictericia y diarrea) entre en contacto con el producto o las superficies que estén en contacto con los alimentos. La política deberá establecer que cualquier persona que tenga una de estas afecciones informe de inmediato a la gerencia sobre la enfermedad o los síntomas de enfermedad.

7H.2.5.2 El personal que tenga heridas abiertas, llagas o lesiones no deberá participar en la manipulación del producto.

7H.2.5.3 Las heridas o las abrasiones menores, en partes expuestas del cuerpo, son aceptables si están cubiertas con un material, vendas o guantes que sean impermeables. Los vendajes en las manos deberán cubrirse con guantes, de conformidad con la política de guantes de la operación.

7H.2.5.4 La operación deberá contar con una política sobre fluidos corporales y sangre. Deberá implementarse una política escrita que especifique los procedimientos para el desecho/manipulación de alimentos o superficies de contacto con productos que hayan estado en contacto con sangre u otros fluidos corporales.

#### **7H.2.6 Primeros auxilios**

7H.2.6.1 Se deberá poner a disposición de todo el personal equipos de primeros auxilios. Los equipos deberán estar listos para utilizarse, deberán estar ubicados en la proximidad del trabajo de campo y deberán mantenerse de conformidad con las regulaciones vigentes. Los materiales de los equipos de primeros auxilios deberán mantenerse en condiciones sanitarias y listos para ser usados.

### **7H.3 Equipos y manejo de campo**

#### **7H.3.1 Productos químicos agrícolas/productos de protección de vegetales**

7H.3.1.1 El uso de productos químicos agrícolas deberá cumplir con las indicaciones de la etiqueta y la regulación vigente. Los productos químicos agrícolas, incluidos los químicos posteriores a la cosecha, como biocidas, ceras y productos de protección de vegetales, deberán registrarse para ese uso, según lo requiera la regulación vigente, y deberán usarse de conformidad con las indicaciones de la etiqueta, incluidos los siguientes puntos:

- i. Dosis y frecuencias de aplicación.
- ii. Estándares de protección de los trabajadores.
- iii. Equipos de protección personal.
- iv. Eliminación de los recipientes.
- v. Almacenamiento.
- vi. Todos los requisitos especificados para el químico o compuesto.

Se deberán mantener los registros del uso agrícola.

7H.3.1.2 Si el producto está destinado a la exportación, el uso de productos químicos agrícolas, incluidos los químicos posteriores a la cosecha, deberá tener en cuenta los requisitos del país de destino previsto. La operación deberá implementar los procedimientos suficientes, como la dosis y la frecuencia de aplicación antes de la cosecha, para cumplir con los requisitos de entrada MRL (niveles de riesgo mínimo para sustancias tóxicas) de los países en los que se pretenda comercializar el producto, si se conoce durante la producción.

7H.3.1.3 Los productos químicos agrícolas deberán ser aplicados por el personal de aplicación certificado, que tenga licencia o esté capacitado para esa tarea, según lo requiera la regulación vigente.

7H.3.1.4 La operación deberá mantener registros que demuestren que todo el personal responsable de las aplicaciones de productos químicos está capacitado o tiene licencia, de conformidad con la regulación vigente.

7H.3.1.5 El agua utilizada con productos químicos agrícolas no deberá ser una fuente de contaminación de productos o del campo. El agua utilizada para diluir o suministrar productos químicos agrícolas deberá provenir de una fuente que cumpla con el plan de gestión del agua y la evaluación del riesgo del sistema de suministro de agua (Water System Risk Assessment and Water Management Plan), para cumplir con los requisitos regulatorios actuales de la industria para ese producto.

7H.3.1.6 La eliminación de productos químicos agrícolas no deberá constituir una fuente de contaminación de productos o del campo. La operación deberá implementar procedimientos para la eliminación de desechos de los productos químicos agrícolas y para la limpieza de los equipos de aplicación, que proporcionen protección contra la contaminación de productos y las áreas de producción.

### **7H.3.2 Control de animales**

7H.3.2.1 La operación debe contar con una evaluación de riesgos, por escrito, sobre la actividad de los animales en la zona de producción y alrededor de ella. Deberá existir una evaluación escrita de los campos de cultivo y los terrenos adyacentes, antes de cada temporada de producción, que haga énfasis en la actividad de los animales salvajes y domésticos, incluidas las operaciones de pastoreo y de alimentación, y que indique las características del cultivo, el tipo y la cantidad aproximada de animales, la proximidad al campo de cultivo, las fuentes de agua y otros factores relevantes.

7H.3.2.2 La operación deberá monitorear, de forma periódica, la actividad de los animales dentro de la zona de producción y alrededor de ella, durante la temporada de producción.

7H.3.2.3 Deberá haber un cronograma de control de los campos de cultivo y terrenos adyacentes para la búsqueda de evidencia de actividad de animales. Se deberá establecer una frecuencia de control y evaluación basada en los factores de producción, como el cultivo, la geografía y otras condiciones.

7H.3.2.4 Deberá establecerse un conjunto de medidas, basadas en la evaluación de riesgos, para evitar o minimizar la posible contaminación que puedan ocasionar los animales, incluidos los animales domésticos que se utilicen en la operación de producción. La operación deberá tomar medidas adecuadas a los riesgos, para evitar o minimizar la posible contaminación del producto con patógenos provenientes de las heces de los animales, incluidos los animales domésticos que se utilicen en las tareas de producción.

7H.3.2.5 Deberá haber un registro escrito de cualquier medida correctiva o de mitigación. Las medidas preventivas y correctivas deberán cumplir con todas las regulaciones federales y estatales que conciernen al control de animales y a la conservación de recursos naturales.

### **7H.3.3 Mejoradores del suelo**

7H.3.3.1 El plan de inocuidad de alimentos deberá abordar el riesgo de mejoradores del suelo, el uso de las preparaciones y el almacenamiento.

7H.3.3.2 Si se utilizan mejoradores del suelo basados en productos provenientes de animales o biosólidos, se deberán documentar los registros de composición, fechas de tratamiento, métodos utilizados y fechas de aplicación. Se deberán documentar las pruebas de procesamiento adecuadas para eliminar patógenos de peligro para los humanos, como las siguientes:

- i. Carta de garantía.
- ii. Certificado de análisis (COA) o cualquier resultado de prueba.
- iii. Datos de verificación (por ej., tiempo y temperatura) que demuestren el cumplimiento con el proceso.
- iv. Estándares microbianos.

Dichos mejoradores del suelo deberán producirse y aplicarse de conformidad con las regulaciones locales, estatales o federales aplicables.

7H.3.3.3 Si se utiliza un mejorador del suelo que contenga estiércol crudo o de tratamiento parcial, se deberá utilizar de forma que no constituya una fuente de contaminación del producto. Si se utiliza dicho producto, deberá haber una documentación de la composición, y el tiempo y método de aplicación. Su uso deberá ser conforme a las prácticas actuales de la industria o las restricciones regulatorias para ese producto. No se utilizarán desechos humanos.

### **7H.3.4 Vehículos, equipos, herramientas y utensilios**

7H.3.4.1 Se deberán identificar los equipos, vehículos, utensilios de herramientas y otros artículos o materiales utilizados en las operaciones de granja que puedan entrar en contacto con el producto. La operación deberá llevar una lista de equipos, vehículos, herramientas, utensilios y otros artículos o materiales que puedan suponer un riesgo de contaminación durante el uso normal.

7H.3.4.2 Los equipos, vehículos, herramientas y utensilios que se utilicen en las operaciones de producción y entren en contacto con productos deberán estar en buenas condiciones y no deberán constituir una fuente de contaminación del producto. La operación deberá desarrollar, implementar y programar los procedimientos de reparación, limpieza, desinfección, almacenamiento y manipulación de todas las superficies que estén en contacto con los alimentos para reducir y controlar el potencial de contaminación. Los registros deberán incluir la fecha y método de limpieza y equipo de desinfección. Los equipos y vehículos deberán ser calibrados, operados, mantenidos y utilizados, como sea necesario, para mantener la inocuidad de los alimentos.

7H.3.4.3 Se deberá evitar que el flujo de tránsito de los equipos pase por una zona de estiércol no tratado hasta el campo de cosecha. Estos procedimientos deberán ser documentados.

7H.3.4.4 Los equipos, utensilios y herramientas de contacto con productos deberán ser de materiales que puedan limpiarse y desinfectarse. Los procedimientos deberán incluir los equipos y los vehículos que se utilicen en el campo con poca frecuencia.

7H.3.4.5 Los vehículos, equipos, herramientas y utensilios deberán controlarse para que no se conviertan en lo siguiente:

- i. Una fuente de peligros químicos.
- ii. Una fuente de peligros físicos.

La operación deberá contar con lo siguiente:

- i. Un procedimiento escrito para abordar los derrames y las fugas (combustible, aceite, fluidos hidráulicos) que puedan ocurrir durante la operación del equipo en el campo.
- ii. Una política sobre plástico quebradizo y vidrio que trate el uso del vidrio en los equipos de producción y en la zona de producción.

7H.3.4.6 Se deberán documentar las inspecciones que se lleven a cabo, de acuerdo con la política.

### **7H.3.5 Limpieza y saneamiento**

7H.3.5.1 Los procedimientos de saneamiento y limpieza no deberán suponer un riesgo de contaminación del producto.

7H.3.5.2 Las operaciones de limpieza y de saneamiento de los equipos deberán realizarse lejos del producto y de otros equipos, para reducir el potencial de contaminación.

7H.3.5.3 El agua utilizada para la limpieza y saneamiento deberá cumplir con los estándares microbianos para agua potable.

7H.3.5.4 Los tanques de agua se deberán limpiar con suficiente frecuencia de forma que no sean una fuente de contaminación. Deberá implementarse un procedimiento escrito para la limpieza de los tanques de agua, como los que se utilizan para el control de polvo, y el agua desde la que se pueda entrar en contacto con el producto en el campo.

## **7H.4 Agua utilizada en actividades de cultivo**

### **7H.4.1 Descripción del sistema de agua**

7H.4.1.1 Se deberá poner a disposición una descripción del sistema de agua para que se revise.

7H.4.1.2 Se deberán documentar y actualizar las fuentes de agua y los bloques de producción a las que pueden servir. La descripción deberá incluir uno o más de los siguientes elementos:

- i. Mapas.
- ii. Fotografías.
- iii. Dibujos (se aceptan dibujos hechos a mano), u otro medio para comunicar la ubicación de las fuentes de agua.
- iv. Elementos fijos permanentes y el flujo del sistema de agua (incluidos los sistemas de contención, tanques o cualquier agua contenida para su reutilización). Los elementos fijos permanentes, incluidos los pozos, puertas, tanques, válvulas, retornos y otros elementos, que estén por encima del nivel del suelo y que conformen un sistema de irrigación completo deberán documentarse de tal forma que puedan ubicarse en el campo o en una operación de hidroponía, aeroponía o acuaponía.

7H.4.1.3 La fuente de agua deberá cumplir con las regulaciones vigentes. El agua deberá obtenerse de un lugar y de una forma que cumplan con las regulaciones vigentes.

7H.4.1.4 Los sistemas de agua no deberán estar conectados de forma cruzada con sistemas de desecho de aguas de animales o humanos.

7H.4.1.5 El sistema de agua destinado al transporte de desechos humanos o animales no tratados deberán estar separados de los medios de transporte que se utilicen para suministrar agua para uso agrícola.

### **7H.4.2 Evaluación del riesgo del sistema de suministro de agua**

7H.4.2.1 Se deberá realizar y documentar una evaluación de riesgos inicial que considere los siguientes puntos:

- i. El historial de los resultados de las pruebas de la fuente de agua.
- ii. Las características del cultivo.
- iii. La etapa del cultivo.
- iv. El método de aplicación.

7H.4.2.2 Se deberá realizar una revisión o una nueva evaluación por temporada y en cualquier momento que se haga un cambio en el sistema u ocurra una saturación que pueda contaminar el sistema. La evaluación de riesgo deberá cubrir los posibles peligros biológicos, químicos y físicos, y los procedimientos de control de peligros del sistema de distribución de agua.

### **7H.4.3 Plan de gestión del agua**

7H.4.3.1 Deberá haber un plan de gestión del agua para mitigar los riesgos asociados al sistema de agua sobre una base continua. El plan de gestión del agua deberá incluir lo siguiente:

- i. Controles preventivos.

- ii. Procedimientos de control y verificación.
- iii. Medidas correctivas.
- iv. Documentación.

El plan deberá revisarse según los cambios realizados en la evaluación del riesgo del sistema de suministro de agua y ajustarse conforme a este para incorporar dichos cambios.

7H.4.3.2 Se deberá documentar la capacitación existente o la nueva capacitación del personal que se haya supervisado, o los deberes de ejecución.

7H.4.3.3 Las pruebas de agua deberán formar parte del plan de gestión del agua, como lo indique la evaluación de riesgos del agua y los estándares actuales de la industria o las regulaciones vigentes para los productos que se cultivan.

7H.4.3.4 Según se requiera, deberá existir un procedimiento escrito para la prueba de agua, durante la temporada de producción y de cosecha, que incluya la frecuencia de la toma de muestras y quién, cómo y dónde deben tomarse, y el tipo de prueba y aceptación de los criterios.

7H.4.3.5 Si todo el agua para uso agrícola se obtiene de una fuente municipal, la prueba municipal será suficiente. Se deberá determinar la frecuencia de prueba y el punto de toma de muestras de agua basándose en la evaluación de riesgos y los estándares de la industria actuales o regulaciones vigentes para los bienes en producción.

7H.4.3.6 El programa de pruebas deberá implementarse conforme al plan de gestión del agua. Las pruebas deberán realizarse y documentarse conforme a los procedimientos descritos en el plan de gestión del agua.

7H.4.3.7 Si el agua se trata para cumplir con los criterios microbiológicos, el tratamiento se aprueba y se emplea para su uso previsto, y se monitorea adecuadamente. El tratamiento se aprueba para su uso previsto (por ej., pesticida antimicrobiano registrado en la EPA) y se proporciona de forma que garantice que el agua tratada sea consistentemente segura y de calidad sanitaria adecuada para su uso previsto o que cumpla con los criterios pertinentes de calidad microbiana. El tratamiento se monitorea con una frecuencia adecuada para garantizar que el agua tratada sea consistentemente segura y de calidad sanitaria adecuada para su uso previsto o que cumpla con los criterios pertinentes de calidad microbiana.

7H.4.3.8 Si se utiliza el manejo posterior a la cosecha para cumplir con los criterios microbianos, la operación deberá contar con la documentación que respalde su uso. Cuando las tasas de extinción, de eliminación u otros métodos (por ej., lavado comercial) se utilicen para cumplir con los criterios microbianos del agua usada para el cultivo, la operación deberá contar con información científica que respalde su efectividad. La documentación incluye el intervalo específico o la reducción en el registro aplicados y cómo se determinan, y las fechas de actividades correspondientes, como las fecha de la última irrigación y cosecha, las fechas de cosecha y el fin de almacenamiento, y las fechas de actividades, como el lavado comercial.

7H.4.3.9 Si la operación utiliza un enfoque alternativo de las pruebas microbiológicas reguladoras, la operación tendrá información científica que respalde esta alternativa. Si la operación utiliza un método de prueba, frecuencia o criterios en lugar de los requisitos regulatorios, la operación tendrá la documentación de respaldo de esta alternativa.

## **7H.5 Cosecha**

### **7H.5.1 Evaluación antes de la cosecha**

7H.5.1.1 Se deberá realizar una evaluación de riesgos antes de la cosecha. La operación deberá tener un procedimiento de evaluación previo a la cosecha que describa cuándo debe realizarse la evaluación y que incluya una evaluación de las condiciones que, probablemente, pueden generar contaminación física, química o biológica del producto, y que demuestre que la operación cumpla con el plan de inocuidad de alimentos.

7H.5.1.2 Se deberán documentar los resultados de la evaluación.

### **7H.5.2 Agua/hielo usados en las operaciones de cosecha y después de la cosecha**

7H.5.2.1 La operación deberá contar con procedimientos para el agua que entre en contacto con los productos o con las superficies que estén en contacto con los alimentos. Se deberán desarrollar Procedimientos Operativos Estándares (POE), incluidos los programas de cambio de agua, para todos los uso de agua.

7H.5.2.2 Se deberá desarrollar una prueba de microbios o una prueba física/química (por ej., tiras de prueba), según corresponda, para cada operación específica, para demostrar que se han cumplido los criterios de aceptación.

7H.5.2.3 Los POE para el uso del agua deberán abordar la calidad de las bacterias del agua o del hielo que entren en contacto directo con el cultivo cosechado o que se utilicen en las superficies que estén en contacto con los alimentos. Si el agua o el hielo entran en contacto directo con el cultivo cosechado o se utilizan en superficies que estén en contacto con los alimentos (como en el campo), como etapa de lavado final antes del empaque para el consumidor o como un aditivo de congelamiento de un empaque del consumidor, los POE referentes al uso de agua de la operación requerirán que el agua o el hielo, cuando se utilicen, cumplan con los estándares bacterianos para el agua potable, según lo defina la regulación vigente.

7H.5.2.4 El agua puede ser tratada (por ej., con cloro) para alcanzar los estándares microbianos o para evitar la contaminación cruzada. El hielo o el agua deberán obtenerse/producirse, transportarse y almacenarse según las condiciones sanitarias.

7H.5.2.5 Las consideraciones especiales o las variaciones deberán ser adecuadas para ciertos cultivos, por ejemplo, los arándanos y los berros, cuando se realice una inundación deliberada del campo, como parte de las prácticas de producción y de cosecha.

7H.5.2.6 Los POE de uso de agua deberán cumplir los siguientes requisitos:

- i. Determinar el tratamiento de agua recirculada, si se utiliza.
- ii. Requerir que el agua recirculada se trate con un antimicrobiano aceptado, para evitar que se convierta en una fuente de contaminación, conforme a la regulación vigente o los estándares específicos de la industria, para ese producto.
- iii. Determinar la condición y el mantenimiento del sistema de suministro de agua, que deberá mantenerse para que no se convierta en una fuente de contaminación del producto, los suministros de agua o los equipos con patógenos, o para que no cree condiciones insalubres.
- iv. Determinar el control de la temperatura de agua de lavado, si se utiliza.

7H.5.2.7 Para el producto que se demuestre que es susceptible a la infiltración de microbios, desde el agua para lavado, se deberán considerar los diferenciales de temperatura de agua de lavado, durante la inmersión.

### **7H.5.3 Recipientes, contenedores y materiales de empaque**

7H.5.3.1 La operación debe tener una política escrita respecto a los siguientes puntos:

- i. Almacenamiento de contenedores de cosecha.
- ii. Inspección de los contenedores que estén en contacto con los alimentos, antes de uso.
- iii. Contenedores de cosecha aceptables.
- iv. Prohibición del uso de contenedores de cosecha para otros fines.

7H.5.3.2 Los contenedores de cosecha deberán almacenarse de forma que no constituyan una fuente de contaminación, en la medida que esto sea factible y adecuado.

7H.5.3.3 Los recipientes, contenedores, materiales de empaque, otros contenedores de cosecha y tarimas que entren en contacto con alimentos deberán inspeccionarse visualmente, estar limpios, intactos y no tener ningún objeto extraño antes de su uso. Los recipientes deberán mantenerse en buenas condiciones, para evitar que se conviertan en una fuente de contaminación.

7H.5.3.4 Los recipientes, contenedores y otros contenedores de cosecha designados para la cosecha deberán utilizarse para otros propósitos, salvo que estén claramente marcados o etiquetados para ello.

7H.5.3.5 Los tipos de contenedores de cosecha y materiales de empaque, y su construcción deberán ser adecuados para el producto que se está cosechando y deberán ser adecuados para el propósito buscado.

### **7H.5.4 Manipulación y empaque en campo**

7H.5.4.1 La operación deberá contar con una política escrita que establezca que los productos visiblemente contaminados, dañados o podridos no sean cosechados, o sean descartados.

7H.5.4.2 Los empleados deberán tener instrucciones de cosechar sólo los productos que estén aptos para su uso previsto y deberán entender que los productos con daños que puedan suponer un riesgo microbiano para la inocuidad de los alimentos no deberán cosecharse o deberán eliminarse.

7H.5.4.3 El producto que entre en contacto con el suelo no deberá cosecharse, a menos que el producto normalmente crezca en contacto con el suelo. La operación ha considerado y desarrollado políticas escritas acerca de los productos que entran en contacto con el suelo (como las caídas) y para evitar, en la medida de lo posible, el contacto de superficies de corte de productos cosechados con el suelo. La política deberá ser consistente con los estándares de la industria o las regulaciones vigentes.

7H.5.4.4 Los procedimientos de cosecha incluirán medidas para inspeccionar y eliminar peligros físicos. La operación deberá contar con un procedimiento para detectar la rotura de vidrio/plástico y eliminar cualquier fuente de contaminación física posible, como el vidrio, metal, piedras u otros elementos peligrosos durante las operaciones de cosecha.

7H.5.4.5 Los trapos, toallas u otros materiales de limpieza que constituyan un riesgo de contaminación cruzada no se deberán utilizar para limpiar productos. La operación no deberá utilizar trapos u otro material de limpieza para limpiar el producto, a menos que haya un procedimiento para prevenir la contaminación cruzada.

7H.5.4.6 Los materiales de empaque deberán ser apropiados para su uso previsto. El empaque que haga contacto con el producto deberá tener las siguientes características:

- i. Ser adecuado para el producto que se coseche y para el propósito previsto.
- ii. Estar almacenado de una forma que evite la contaminación.

El almacenamiento de empaques deberá estar diseñado para mantener los empaques secos, limpios y sin suciedad o residuos de forma que permanezcan aptos para su propósito.

7H.5.4.7 Se deberá prestar especial atención para evitar que el empaque se convierta en un foco de roedores y otras plagas. Los empaques deberán almacenarse separados de los productos químicos peligrosos, las sustancias tóxicas y otras fuentes de contaminación.

7H.5.4.8 La operación deberá contar con políticas escritas respecto a si se permite que los materiales de empaque puedan entrar en contacto directo con el suelo. Si el producto es empacado en el campo, la operación deberá considerar y desarrollar políticas escritas respecto a la ubicación de materiales de empaque directamente sobre el

suelo, o si es necesario un amortiguador físico (por ej., lámina deslizante o contenedor temporal o buffer). La política deberá ser consistente con los estándares de la industria.

#### **7H.5.5 Almacenamiento y manejo poscosecha**

7H.5.5.1 El producto cosechado se deberá manipular de forma tal que no suponga un riesgo de contaminación. La operación deberá contar con una política que cumpla con las prácticas actuales de la industria o los requisitos regulatorios para ese producto, respecto al manejo, pisada, tráfico o recostado sobre el producto cosechado, las superficies que estén en contacto con los alimentos o los materiales de empaque, o que estén en contacto con el producto que no se hayan manejado en cumplimiento con estos estándares, que puedan generar contaminación.

7H.5.5.2 Los materiales que entren en contacto con los productos deberán estar limpios y en buenas condiciones. La operación deberán contar con una política que especifique que las tarimas de productos, los recipientes y los materiales que entren en contacto con el producto o los contenedores, durante su manejo o almacenamiento, deberán limpiarse y, si es posible, desinfectarse lo suficiente como para que no se conviertan en una fuente de contaminación.

7H.5.5.3 El producto cosechado deberá almacenarse por separado de los productos químicos que puedan suponer un peligro para la inocuidad de los alimentos. Los productos químicos, incluidos los compuestos de mantenimiento y limpieza, deberán almacenarse en una zona separada del producto cosechado.

### **7H.6 Transporte (del campo hacia el almacén o lugar de empackado)**

#### **7H.6.1 Limpieza y mantenimiento de equipos**

7H.6.1.1 La operación deberá contar con una política, procedimientos escritos y una lista de revisión para verificar la limpieza y la funcionalidad de las unidades de transporte (por ej., un remolque).

7H.6.1.2 Las unidades de transporte deberán estar limpias, ser funcionales y no tener malos olores antes de la carga, para cumplir con las prácticas de la industria actual o los requisitos regulatorios, para ese producto.

7H.6.1.3 Las unidades de refrigeración, si se utilizan, deben estar en condiciones de funcionamiento.

#### **7H.6.2 Carga/descarga**

7H.6.2.1 Los procedimientos y equipos de carga y descarga deberán minimizar el daño y evitar la contaminación del producto. El personal responsable de la carga y descarga del producto deberá tomar medidas para minimizar el potencial daño físico del producto, que puede generar o promover el crecimiento de patógenos.

7H.6.2.2 Los equipos de carga y descarga deberán estar limpios y en buenas condiciones, y ser adecuados para evitar la contaminación del producto.

7H.6.2.3 La basura no deberá entrar en contacto con el producto. La operación deberá contar con un procedimiento que describa cómo se debe manejar y transportar la basura fuera del campo de forma que no suponga un riesgo para la inocuidad de los alimentos.

### **7H.7 Gestión de desechos**

#### **7H.7.1 Gestión de desechos**

7H.7.1.1 La operación deberá contar con un plan de gestión de desechos implementado. La operación deberá implementar procedimientos para controlar, almacenar y eliminar la basura, desechos y residuos de áreas donde se llevan a cabo actividades de manipulación de productos. Dichos procedimientos deberán minimizar el potencial de que la basura, desechos o residuos atraigan o alberguen plagas y deberán proteger a los productos, superficies en contacto con alimentos, áreas donde se realicen actividades de manipulación de productos, fuentes de agua y sistemas de distribución de agua contra la contaminación. El tratamiento de desechos y sistemas de eliminación deberán operar de modo que no constituyan una potencial fuente de contaminación en áreas de manipulación de productos.

7H.7.1.2 La basura no deberá entrar en contacto con el producto. La operación deberá contar con un procedimiento que describa cómo se debe manejar y transportar la basura fuera del campo de forma que no suponga un riesgo para la inocuidad de los alimentos.

## Módulo 8: Fundamentos de la inocuidad de los alimentos: Buenas prácticas agrícolas para la producción de granos y leguminosas (GFSI BII)

Este módulo abarca los requisitos de Buenas prácticas agrícolas para la producción, cosecha, preparación, transporte y almacenamiento de cultivos a gran escala, incluyendo leguminosas, cereales y otros granos. También incluye el cultivo y la cosecha de cultivos forrajeros.

Las plantas que implementen este módulo deben asimismo cumplir los requisitos de los Elementos del Sistema SQF para la producción primaria.

Las categorías del sector de alimentos (FSC) correspondientes son las siguientes:

FSC 5: Operaciones agrícolas extensas a gran escala

(por ej., todas las variedades de granos y cereales destinadas al consumo humano y a la producción de alimento para animales, como el trigo, avena, leguminosas, soya, legumbres, maíz, algodón, pastos, ensilado y heno, entre otros).

Se deberán implementar todos los elementos correspondientes del módulo 8. Si un elemento no es aplicable, se debe justificar adecuadamente una solicitud de exención y remitirse al organismo de certificación por escrito, antes de la auditoría.

### 8.1 Requisitos de la planta

#### 8.1.1 Ubicación de la propiedad

8.1.1.1 La ubicación de la granja y las instalaciones deberá ser tal que las edificaciones adyacentes y contiguas, las operaciones y el uso del terreno no interfieran con las operaciones seguras e higiénicas que se llevan a cabo en la propiedad.

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

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

8.1.1.3 Deberá reevaluarse el análisis en el caso de que se produzcan circunstancias o cambios que pudieran afectar la producción de productos inocuos.

8.1.1.4 Donde se identifiquen riesgos, deberán implementarse medidas de control para reducir los peligros identificados a un nivel aceptable.

### 8.2 Manipulación de productos, equipos y almacenamiento

#### 8.2.1 Edificaciones de campo y almacenamiento

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

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

#### 8.2.2 Almacenamiento de ingredientes secos, empaques y utensilios

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

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

#### 8.2.3 Construcción y almacenamiento de maquinaria de granja/cosecha y bandas transportadoras

8.2.3.1 Las superficies que estén en contacto con los productos en las bandas transportadoras y en los equipos y utensilios de cosecha deberán diseñarse y construirse para permitir la manipulación eficiente de productos. Las superficies que estén en contacto directo con los productos deberán estar contruidas con materiales que no constituyan un riesgo para la inocuidad de alimentos o alimentos para animales, y que no sean tóxicos, y sean lisos, impermeables y fáciles de limpiar.

8.2.3.2 Deberán tomarse provisiones para la limpieza y el almacenamiento de equipos, bandas transportadoras, recipientes, bandejas y utensilios.

8.2.3.3 Deberán tomarse provisiones para almacenar la maquinaria de granja separada de las bandas transportadoras de alimentos para animales y del equipo de cosecha.

#### **8.2.4 Vehículos, equipos y utensilios**

8.2.4.1 Los equipos, los vehículos, las herramientas, los utensilios y otros artículos o materiales utilizados en las operaciones de cultivo que puedan estar en contacto con productos agrícolas frescos deberán identificarse y mantenerse reparados, limpios y desinfectados, y deberán almacenarse de manera que se evite la contaminación.

8.2.4.2 Los tanques de agua deberán limpiarse con suficiente frecuencia a fin de evitar que sean una fuente de contaminación.

8.2.4.3 Se deberán documentar e implementar los métodos y las responsabilidades para la inspección de contenedores de cosecha y tarimas que entren en contacto con los alimentos. Se deberán establecer los tipos de contenedores de cosecha y materiales de empaque, y su construcción.

8.2.4.4 El uso de contenedores de cosecha para propósitos que no sean los de recolección, deberá estar claramente identificado, y no deberán volver a usarse para la recolección.

8.2.4.5 Los vehículos que se utilicen para el transporte de semillas, alimentos y alimentos para animales deberán ser aptos para el propósito y no deberán utilizarse para trasladar materiales de desecho, estiércol, productos químicos y otras sustancias peligrosas que podrían contaminar los alimentos o el alimento para animales sin antes realizar una limpieza e inspección exhaustivas.

8.2.4.6 Los tractores, las cosechadoras y la maquinaria que se utilicen sobre los cultivos del suelo deberán contar con bandejas colectoras para evitar la contaminación del cultivo con lubricantes y aceites.

#### **8.2.5 Mantenimiento**

8.2.5.1 Los métodos y la responsabilidad del mantenimiento de los equipos y las edificaciones deberán planificarse, programarse y llevarse a cabo de una manera que prevenga cualquier riesgo de contaminación del producto o los equipos.

#### **8.2.6 Calibración del equipo**

8.2.6.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y la responsabilidad de calibración y recalibración de los equipos de aplicación de productos químicos, medición, prueba e inspección utilizados para monitorear las Buenas prácticas agrícolas y otros controles operativos.

8.2.6.2 Los equipos deberán calibrarse según los cronogramas, métodos y estándares de referencia nacionales o internacionales. En los casos en los que dichos estándares no estén disponibles, la planta deberá indicar y proporcionar evidencia para respaldar el método de referencia de calibración aplicado.

8.2.6.3 Se deberán mantener los registros de calibración.

#### **8.2.7 Prevención de Plagas**

8.2.7.1 Deberán documentarse e implementarse los métodos y las responsabilidades para la prevención de plagas en la planta o las instalaciones. La propiedad, las instalaciones de almacenamiento, la maquinaria y los equipos deberán mantenerse libres de desechos o residuos acumulados para no atraer plagas ni alimañas.

8.2.7.2 El Programa de Prevención de Plagas deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- i. Deberá describir los métodos y las responsabilidades para el desarrollo, la implementación y el mantenimiento del programa de prevención de plagas.
- ii. Identificar las plagas objetivo de cada aplicación de pesticidas.
- iii. Deberá describir los métodos utilizados para evitar problemas de plagas.
- iv. Deberá describir los métodos utilizados para eliminar plagas si se detectan.
- v. Deberá describir la frecuencia con que deberá verificarse la situación de plagas.
- vi. Incluir un mapa de la planta con identificación, ubicación, cantidad y tipo de estaciones de cebo instaladas.
- vii. Deberá enumerar los productos químicos utilizados (se requiere que sean aprobados por la autoridad competente y se debe poner a disposición sus Hojas de datos de seguridad [SDS]).
- viii. Describir los métodos para informar al personal sobre el programa de control de cebo y sobre las medidas que deben tomar si entran en contacto con una estación de cebo.
- ix. Describir los requisitos para el conocimiento y la capacitación del personal sobre el uso de productos químicos y cebos para el control de plagas y alimañas.

8.2.7.3 Deberán llevarse registros de las inspecciones de plagas y las aplicaciones de control de plagas.

#### **8.2.8 Control de animales**

8.2.8.1 La operación deberá tener una evaluación de riesgos, por escrito, sobre la actividad de los animales dentro y alrededor de la producción de cultivos de alimentos o de alimentos para animales que ha sido implementada y controlada.

8.2.8.2 Deberán adoptarse medidas que excluyan a los animales domésticos y salvajes de los campos de cultivo y de todas las áreas de almacenamiento.

### **8.2.9 Limpieza y saneamiento**

8.2.9.1 Deberá documentarse e implementarse la limpieza de superficies que estén en contacto con el producto, de equipos de cosecha y recolección, y de instalaciones sanitarias. Deberá tenerse en cuenta lo siguiente:

- i. Qué se debe limpiar.
- ii. Cómo se debe limpiar.
- iii. Cuándo se debe limpiar.
- iv. Quién es responsable de limpiar.
- v. Quién es responsable de la evaluación de las prácticas de limpieza.

8.2.9.2 Deberá prepararse un cronograma que indique la frecuencia de verificación de la eficacia de la limpieza de superficies que estén en contacto con el producto, de equipos de cosecha y de instalaciones sanitarias, y que indique quién es responsable de llevar a cabo las actividades de verificación.

8.2.9.3 Deberá mantenerse un registro de las actividades de limpieza y saneamiento.

## **8.3 Higiene personal**

### **8.3.1 Prácticas de personal**

8.3.1.1 El personal involucrado en la manipulación de productos deberá cumplir con las prácticas de personal correspondientes. Se deberán implementar medidas correctivas para el personal que viole las prácticas de inocuidad de alimentos.

8.3.1.2 El personal que padezca o sea portador de alguna enfermedad infecciosa que pueda transmitirse con el alimento no deberá involucrarse en el cultivo o la manipulación de productos, ni en la operación de procesamiento de campo.

8.3.1.3 Deberá implementarse un procedimiento de evaluaciones médicas para todos los empleados, que se aplicará también a todos los visitantes y contratistas.

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

8.3.1.5 Deberá implementarse una política escrita que especifique los procedimientos para la manipulación del producto o las superficies en contacto con el producto que han estado en contacto con sangre u otros fluidos corporales.

8.3.1.6 Está prohibido fumar, masticar, comer, beber (a excepción de agua) y escupir en las áreas de cultivo, incluidas las plataformas para cosecha de procesamiento de campo, y durante las operaciones de cosecha y empaque.

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

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

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

8.3.2.2 El personal deberá tener las manos limpias, y todo el personal deberá lavarse las manos en las siguientes situaciones:

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

### **8.3.3 Ropa protectora**

8.3.3.1 La ropa protectora deberá mantenerse, guardarse, lavarse y usarse de manera eficaz para proteger el producto del riesgo de contaminación.

8.3.3.2 Si corresponde, la ropa, incluido el calzado, deberá mantenerse, limpiarse y desinfectarse de manera eficaz, y usarse para proteger el producto contra el riesgo de contaminación.

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

#### 8.3.4 Joyas y efectos personales

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

#### 8.3.5 Visitantes

8.3.5.1 Todos los visitantes y empleados deberán quitarse las joyas y otros objetos sueltos y usar la ropa protectora adecuada.

8.3.5.2 Se deberá impedir el ingreso de visitantes que muestren señales evidentes de enfermedad a las áreas de cultivo, manipulación de productos u operaciones de cosecha en campo.

8.3.5.3 Los visitantes deberán seguir todas las prácticas de personal según lo designa la empresa para empleados que se encuentren dentro de diferentes áreas de campos, casetas, instalaciones de empaque o ubicaciones de almacenamiento.

8.3.5.4 No se deberá permitir el ingreso de niños sin supervisión a las áreas de cosecha, empaque o almacenamiento de alimentos.

#### 8.3.6 Servicios para el personal

8.3.6.1 Deberán tomarse provisiones para guardar las pertenencias personales del personal lejos de cultivos, operaciones de cosecha, operaciones de campo y empaque, y equipos de cosecha.

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

8.3.6.3 Deberá haber agua potable disponible para todos los empleados de campo.

### 8.4 Prácticas de cosecha, manipulación y empaque en campo

#### 8.4.1 Evaluación antes de la cosecha

8.4.1.1 Se deberán documentar e implementar los métodos y la responsabilidad para realizar las evaluaciones de riesgos antes de la cosecha. Deberá describir cuándo se realizan las evaluaciones e identificar aquellas condiciones que podrían generar, de forma razonable, contaminación física, química o biológica.

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

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

### 8.5 Administración del agua

#### 8.5.1 Descripción del sistema de agua

8.5.1.1 Deberá prepararse un plan de descripción del sistema de agua que presente las fuentes de agua y los bloques de cultivo a los que suministran, y deberá incluir uno o más de los siguientes elementos: mapas, fotografías, dibujos u otros medios para comunicar la ubicación de las fuentes de agua, los accesorios fijos y el flujo del sistema de agua.

8.5.1.2 El agua para la agricultura deberá obtenerse de un lugar y de una forma que cumplan con las regulaciones vigentes.

8.5.1.3 El sistema de agua destinado al transporte de desechos humanos o animales no tratados deberá estar separado de los medios de transporte que se utilicen para suministrar agua para la agricultura.

#### 8.5.2 Agua de riego

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

#### 8.5.3 Tratamiento del agua de riego

8.5.3.1 En circunstancias en las que el agua de riego se trate para generar agua potable, esta, después del tratamiento, deberá cumplir con los estándares microbiológicos, según se describe en el elemento 8.5.5.

#### **8.5.4 Evaluación del riesgo del sistema de suministro de agua**

8.5.4.1 Deberá realizarse y documentarse una evaluación de riesgos inicial que tenga en cuenta los resultados de pruebas históricas de la fuente de agua, de la protección y el control del sistema de agua, las características del cultivo, la etapa del cultivo y el método de aplicación.

#### **8.5.5 Plan de gestión del agua**

8.5.5.1 El agua que se utilice para el lavado y el tratamiento de productos, la limpieza de superficies en contacto con alimentos y la mezcla de soluciones desinfectantes deberá cumplir con los estándares microbiológicos y químicos de agua potable del país de producción y de destino. Se establecerán criterios independientes para el agua de riego, el control de heladas, la humidificación, la aplicación de plaguicidas, etc., según corresponda, basados en la evaluación de riesgos, las mejores prácticas dentro del país de producción y cualquier legislación pertinente.

El plan de gestión del agua deberá incluir lo siguiente:

- i. Controles de prevención.
- ii. Procedimientos de control y verificación.
- iii. Medidas correctivas.
- iv. Documentación.

Las pruebas del agua deberán formar parte del plan de gestión del agua, conforme a lo indicado por la evaluación de riesgos del agua y los estándares o regulaciones actuales de la industria para el producto que se esté cultivando.

8.5.5.2 Deberá monitorearse la calidad del agua a fin de verificar que cumpla con los criterios o estándares microbiológicos y químicos establecidos para el agua. Deberá prepararse un cronograma de verificación que indique la ubicación y la frecuencia de monitoreo, que deberán decidirse por medio del análisis de riesgos, las mejores prácticas dentro del país de producción o la legislación pertinente. Un laboratorio aprobado acreditado según la norma ISO 17025 u otra norma equivalente deberá realizar un análisis del agua.

#### **8.5.6 Medidas correctivas**

8.5.6.1 Se deberá desarrollar un plan de medidas correctivas cuando el monitoreo demuestre que el agua no cumple los criterios y estándares establecidos. El plan puede incluir un tratamiento adicional del agua, fuentes adicionales de agua, la identificación y la disposición de productos u otras medidas alternativas para controlar adecuadamente los peligros identificados.

### **8.6 Almacenamiento y transporte**

#### **8.6.1 Almacenamiento de productos químicos peligrosos, sustancias tóxicas y productos derivados del petróleo**

8.6.1.1 Los productos químicos peligrosos, las sustancias tóxicas y los productos derivados del petróleo deberán almacenarse de manera que no constituyan un riesgo para los empleados, el producto, los equipos de manipulación de productos o las áreas en las que se manipule, almacene o transporte el producto.

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

8.6.1.3 Las casetas de almacenamiento de productos químicos deberán cumplir con lo siguiente:

- i. Cumplir con las leyes locales y nacionales y estar diseñadas de manera que no haya contaminación cruzada.
- ii. Estar ventiladas al exterior.
- iii. Contar con señales y avisos adecuados que indiquen que se trata de un área de almacenamiento peligrosa.
- iv. Deberán ser seguras y poder cerrarse con llave para restringir el acceso únicamente al personal que tenga capacitación formal sobre la manipulación y el uso seguro de productos químicos.
- v. Contar con instrucciones de fácil acceso para el personal sobre la manipulación segura de productos químicos peligrosos.
- vi. Estar equipadas con inventarios detallados y actualizados de todos los productos químicos peligrosos que contengan.
- vii. Contar con equipos de primeros auxilios adecuados y con ropa protectora en el área de almacenamiento.
- viii. Contar con servicios de ducha o lavado de emergencia, en caso de que se produzca un derrame accidental.
- ix. Estar diseñadas de manera que, en caso de derrame peligroso, el derrame y drenaje del área se puedan contener.
- x. Estar equipadas con equipos para derrames y limpieza.

8.6.1.4 Los combustibles derivados del petróleo, los aceites, la grasa y otros lubricantes deberán almacenarse separados de otras áreas de almacenamiento.

8.6.1.5 No se deberán almacenar productos químicos peligrosos, sustancias tóxicas y productos derivados del petróleo en áreas (independientes con cerradura o separadas de otra manera) dentro de áreas de manipulación de alimentos y cuartos de almacenamiento de productos y empaques.

## **8.6.2 Transporte**

8.6.2.1 Se deberán documentar e implementar los métodos y las responsabilidades para la carga, transporte y descarga de cultivos. La integridad del producto se deberá mantener, y las prácticas incluyen:

- i. Verificación de la limpieza y la funcionalidad de las unidades de envío.
- ii. Condiciones adecuadas de almacenamiento durante el transporte al destino final.
- iii. Prevención de deterioro y contaminación cruzada con otros peligros.
- iv. Prácticas adecuadas de rotación de existencias.

8.6.2.2 Los empleados que participen en las tareas de carga, el transporte y la descarga deberán estar debidamente capacitados.

## **8.7 Gestión del suelo**

### **8.7.1 Gestión de fertilizantes**

8.7.1.1 Los mejoradores del suelo, inorgánicos (químicos) y orgánicos (estiércol) deberán aislarse y almacenarse de manera independiente para que no constituyan un riesgo para la inocuidad de los alimentos.

8.7.1.2 Deberán tomarse provisiones para el almacenamiento de mejoradores del suelo líquidos concentrados y diluidos en tanques diseñados para contener, al menos, el 110 % del volumen total, o lo indiquen las regulaciones locales.

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

8.7.1.4 Deberá llevarse un inventario actualizado del almacenamiento y uso de todos los mejoradores del suelo orgánicos e inorgánicos.

### **8.7.2 Mejoradores del suelo**

8.7.2.1 Se deberá documentar, implementar y diseñar una política sobre mejoradores del suelo para evitar la contaminación de productos. La política deberá describir los métodos utilizados para el tratamiento de estiércol y de otros fertilizantes orgánicos sin procesar, y garantizar lo siguiente:

- i. Los métodos de tratamiento aplicados desactivan los agentes patógenos en los nutrientes orgánicos para el suelo.
- ii. No se debe utilizar estiércol puro sin procesar.
- iii. Se deberá llevar a cabo una evaluación de riesgos de los métodos de tratamiento de mejoradores orgánicos para el suelo antes de su uso.
- iv. Se deberán validar los tratamientos y los métodos de aplicación, y se deberá verificar que la aplicación de mejoradores orgánicos para el suelo cumpla con el método aplicado aprobado o recomendado.
- v. Se llevarán registros de la validación, la aprobación y la verificación de la utilización de mejoradores orgánicos para el suelo.

8.7.2.2 El protocolo de mejoradores del suelo deberá describir los métodos para asegurar que las aplicaciones de mejoradores orgánicos para el suelo tengan un límite de tiempo para que representen el mínimo riesgo para la inocuidad del producto, y deberá asegurar que se cumpla con lo siguiente:

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

### **8.7.3 Adquisición de productos químicos**

8.7.3.1 Los productos químicos deberán comprarse a un proveedor aprobado según la legislación pertinente. Se deberá mantener un inventario de todos los productos químicos adquiridos y utilizados.

### **8.7.4 Productos químicos agrícolas**

8.7.4.1 Se debe preparar e implementar un plan de medidas de protección de cultivos o de aspersión que indique las aplicaciones utilizadas para una plaga o enfermedad específica, y los niveles de umbral que inician la aplicación.

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

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

8.7.4.3 Se deberán mantener registros de toda aplicación de productos químicos, y deberán incluir lo siguiente:

- i. Un registro actual de todos los usos de productos químicos.
- ii. El producto químico utilizado.
- iii. El cultivo rociado.
- iv. La concentración.
- v. La fecha, el método y la frecuencia de aplicación.
- vi. Evidencia de que la medición del tiempo entre la aplicación de productos químicos y la recolección cumple con el intervalo de recolección aprobado para la aplicación de productos químicos.

8.7.4.4 Se deberán usar controles biológicos aprobados para el cultivo de los productos especificados, de acuerdo con las instrucciones o según las recomendaciones de expertos.

8.7.4.5 El productor deberá eliminar los desechos químicos y los recipientes vacíos de acuerdo con los requisitos regulatorios, y deberá garantizar que se cumpla con lo siguiente:

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

## **8.8 Eliminación de desechos**

### **8.8.1 Eliminación de desechos secos, líquidos e insalubres**

8.8.1.1 Los desechos deberán retirarse periódicamente de la granja, el campo, las instalaciones de empaque y los alrededores para que no constituyan un riesgo para la inocuidad alimentaria del producto terminado o las operaciones de cultivo, cosecha y empaque.

8.8.1.2 Deberán documentarse e implementarse las responsabilidades y los métodos para la eliminación eficaz y eficiente de todos los desechos sólidos, incluidos los materiales no comestibles, los empaques en desuso, incluidos los materiales de marcas comerciales, y los desechos líquidos e insalubres.

## Apéndice 1: Categorías SQF del sector alimentario

| FSC | Categoría<br>(Alcance de la certificación de la planta)  | Alcances de la industria de la GFSI                    | Módulos pertinentes del Código SQF  | Descripción  | Ejemplo de Productos  | Nivel de riesgo   |
|-----|--|--|---|--|---|---|
| 1   | <b>Producción, captura y recolección de ganado y animales para caza:</b><br>Cría de animales en libertad<br>Ganadería intensiva<br>Producción de productos lácteos<br>Animales para caza<br>Producción de huevos | AI: Cría de animales de granja                         | Elementos del sistema<br>Módulo 5: BPA para producción de productos de origen animal                | Aplica a la captura, transporte, retención, ganadería intensiva y cría de animales de granja en libertad, pero no incluye mariscos.  | Incluye:<br>Venados, reses, cabras, ovejas, cerdos, aves, avestruces, emúes, etc.<br>Reses, terneras, corderos, cerdos, aves, huevos<br>Reses, ovejas y cabras<br>Búfalos, jabalíes, emúes  | Bajo riesgo   |
| 2   | <b>No se emplea</b>  |  |   |  |   |   |
| 3   | <b>Cultivo y producción de productos frescos y nueces:</b><br>Frutas frescas, verduras y nueces<br>Productos agrícolas listos para comer (RTE) y nueces  | BI: Producción de productos de origen vegetal          | Elementos del sistema<br>Módulo 7: BPA para la producción de productos de origen vegetal            | Aplicable a la producción, cosecha, preparación, envasado en campo, transporte y almacenamiento a temperatura controlada de frutas enteras frescas, verduras y nueces. Incluye todos los productos cultivados a gran escala y bajo un sistema de producción intensivo de hortalizas, como huertos, viticultura, producción hidropónica y operaciones de viveros. | Todas las frutas, y variedades de nueces y verduras, incluidas:<br>Frutas tropicales y de ambientes templados, zanahorias, remolacha, papas y uvas de vino<br>Uvas de mesa, fresas, frambuesas, arándanos, todos los tipos de verduras de hoja, mezcla de primavera, tomates, pimientos, hierbas y especias y tomates, cebollas verdes, brotes de espinaca, lechugas, melones, etc. | Generalmente de riesgo bajo. Algunos productos se clasifican como de alto riesgo.                   |
| 4   | <b>Operaciones de una planta de empaque de productos frescos y de nueces</b>   | D: Procesamiento previo de productos de origen vegetal | Elementos del sistema<br>Módulo 10: BPF para el procesamiento previo de productos de origen vegetal | Aplica a la limpieza, descascarado, empaçado, separación, clasificación, temperatura de almacenamiento y transporte en atmósfera controlada de frutas, verduras y nueces frescas enteras, no procesadas y previamente empacadas para venta minorista o para su procesamiento posterior.  | Incluye todas las frutas, y variedades de nueces y verduras empacadas en plantas de empaque, que podrían estar sujetas a almacenamiento y transporte en atmósfera controlada.   | Bajo riesgo   |
| 5   | <b>Operaciones agrícolas extensas a gran escala</b>  | BI1: Producción de granos y leguminosas                | Elementos del sistema<br>Módulo 8: BPA para la producción de granos y leguminosas                   | Aplica a la producción, cosecha, preparación, transporte y almacenamiento de cultivos a gran escala incluyendo leguminosas, cereales y otros granos.<br>También incluye el cultivo y la cosecha de cultivos forrajeros.  | Todas las variedades de granos y cereales destinadas al consumo humano y a la producción de alimento para animales, como el trigo, avena, leguminosas, soya, legumbres, maíz, algodón, pastos, ensilado y heno, entre otros.  | Generalmente de riesgo bajo, aunque algunos productos y procesos se clasifican como de alto riesgo. |

| FSC | Categoría (Alcance de la certificación de la planta)  | Alcances de la industria de la GFSI                              | Módulos pertinentes del Código SQF  | Descripción   | Ejemplo de Productos   | Nivel de riesgo   |
|-----|---|--|---|---|--|---|
| 6   | <b>Piscicultura y cría intensiva de mariscos.</b><br>Pescados silvestres<br>Acuicultura y productos marinos listos para comer.  | Todo: Piscicultura y producción de productos marinos             | Elementos del sistema<br>Módulo 6: BPA para la producción de productos marinos                    | Aplica a la recolección, captura silvestre y piscicultura intensiva de peces de agua dulce y marinos, y mariscos, lo que incluye la purificación, transporte y almacenamiento, y se extiende a operaciones de escamado, desentrañado, pelado y enfriamiento en el mar.  | Todas las especies de peces y mariscos de agua dulce y salada, como:<br>Atún, salmón, pargo, róbalo, bagre y otras especies de pescados.<br>Ostras, mejillones, camarones, langostas, cangrejos y otras especies de mariscos.  | Generalmente de riesgo bajo, aunque algunos productos y procesos se clasifican como de alto riesgo.   |
| 7   | <b>Operaciones de carnicería, sacrificio y deshuesado:</b><br>Carnes rojas<br>Carne de aves   | C: manejo del procesamiento previo de productos de origen animal | Elementos del sistema<br>Módulo 9: BPF para el procesamiento previo de productos de origen animal | Aplica al sacrificio, despellejado, corte y deshuesado, procesamiento, transporte, almacenamiento, refrigeración, congelamiento y venta mayorista de todas las especies de animales de caza para consumo, y se extiende a todos los cortes de carne.  | Incluye carne no cocidas de aves, cerdo y carnes rojas de especies animales preparadas en carnicerías, salas de deshuesado y mercados de venta mayorista, incluida la carne molida.<br>Filetes con o sin hueso de cerdo y especies de carnes rojas, incluidas las carnes rojas molidas.<br>Filetes de aves con hueso o deshuesadas y carne molida de aves. | Bajo riesgo   |
| 8   | <b>Procesamiento de carnes y aves manufacturadas.</b>   | EI: Procesamiento de productos de origen animal perecederos      | Elementos del sistema<br>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios           | Aplica a operaciones de procesamiento, fabricación, transporte y almacenamiento en que la carne (todas las especies de carne roja y aves) sea el ingrediente principal, incluidas las operaciones que añaden valor (como cocción-refrigeración, empanizado, curado, ahumado, cocción, secado, fermentación y empacado al vacío) y operaciones de refrigerado y congelado, pero no de enlatado de productos de carne o aves. | Incluye aves, cerdo y mezclas de carnes rojas, y aves crudas tratadas al calor y fermentadas, cerdo y carnes rojas como salami, salchichas, salchichas para perro caliente, tocino, salchichón, paté, etc.   | Se requieren conocimientos sobre procesamiento y productos de alto riesgo   |
| 9   | <b>Procesamiento de productos marinos:</b><br>Mariscos crudos y productos marinos<br>Mariscos crudos listos para comer (RTE)<br>Productos marinos cocinados listos para comer (RTE) | EI: Procesamiento de productos de origen animal perecederos      | Elementos del sistema<br>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios           | Aplica al procesamiento, fabricación, transporte y almacenamiento de productos de todas las especies de peces y mariscos, y se extiende a las operaciones que añaden valor, como desmembrado, fermentación, empanizado, ahumado, cocción, congelamiento, refrigeración, secado y empacado al vacío, pero no enlatado de productos marinos.  | Incluye:<br>Pescado entero, filetes de pescado, tortas de pescado reformado, porciones de pescado recubierto, productos de pescado crudo. Sashimi, sushi y mariscos crudos, como ostras y mejillones, productos de pescado cocido y ahumado tipo surimi, refrigerados o congelados, que no requieren cocción adicional antes de su consumo.                | Algunos productos se clasifican como de alto riesgo.<br>Los productos crudos listos para comer (RTE) son de alto riesgo y se requieren conocimientos sobre procesamiento. |
| 10  | <b>Procesamiento de lácteos.</b>  | EI: Procesamiento de productos de origen animal perecederos      | Elementos del sistema<br>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios           | Aplicable al procesamiento, transporte y almacenamiento de productos alimenticios de todas las especies que se utilizan para recolección de leche, y se extiende a todas las operaciones que añaden valor, como   | Incluye toda la recolección de leche e incluye leche y crema, mantequilla, requesón, crema agria, todas las formas de queso, yogur, helado y leche en polvo.   | Se requieren conocimientos sobre procesamiento y productos de alto riesgo   |

| FSC | Categoría<br>(Alcance de la certificación de la planta)              | Alcances de la industria de la GFSI                             | Módulos pertinentes del Código SQF  | Descripción   | Ejemplo de Productos   | Nivel de riesgo   |
|-----|--|---|---|---|--|---|
|     |  |   |   | congelamiento, ultrafiltración, evaporación y concentración, fermentación, clarificación, cultivo y secado de leche por atomización, pero no operaciones UAT. (Consulte la FSC 15).<br><br>Incluye sustitutos de la leche en los que la tecnología es esencialmente igual.  | También incluye sustitutos de leche, como leche de soja y tofu, y la leche de fórmula para bebés.  |   |
| 11  | <b>Apicultura y procesamiento de la miel.</b>                        | EI: Procesamiento de productos de origen animal percederos      | Elementos del sistema<br>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios | Aplica a la apicultura y al procesamiento, transporte y almacenamiento de productos alimentarios de todas las especies utilizadas para recolección de miel, incluidas las operaciones que añaden valor. Incluye operaciones de clarificación y tratamiento.   | Incluye apicultura, miel, panales, polen y jalea real.   | Se requiere cierto conocimiento de procesos de alto riesgo        |
| 12  | <b>Procesamiento de huevos.</b>                                      | EI: Procesamiento de productos de origen animal percederos      | Elementos del sistema<br>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios | Aplica a la clasificación, limpieza, procesamiento, transporte y almacenamiento de productos alimenticios de todas las especies utilizadas para recolección y procesamiento de huevos.  | Huevos frescos, incluidos productos de valor agregado en los que el ingrediente principal sea el huevo.  | Producto de alto riesgo; generalmente, un proceso de riesgo bajo. |
| 13  | <b>Procesamiento de bocadillos y de productos de pastelería.</b>     | EIV: Procesamiento de productos estables a temperatura ambiente | Elementos del sistema<br>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios | Aplica al procesamiento, transporte y almacenamiento de bocadillos moldeados y formulaciones para preparación de pasteles y se extiende a todas las operaciones de pastelería.  | Incluye artículos de pastelería, como pasteles de carne, tartas de crema, pan, galletas, pasteles y mezclas, y todas las variedades de bocadillos.   | Se requiere cierto conocimiento de procesos de alto riesgo        |
| 14  | <b>Procesamiento de frutas, verduras, nueces y juegos de frutas.</b> | EII: Procesamiento de productos de origen vegetal percederos    | Elementos del sistema<br>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios | Aplica al procesamiento, transporte, almacenamiento y distribución de todas las variedades de frutas y verduras procesadas, lo que incluye congelado, fermentación en seco, rebanado, cortado en dados, corte en cubos y procesamiento por modificación atmosférica de todas las frutas y verduras, y al tostado, secado y corte de nueces.<br><br>No incluye el enlatado de frutas y verduras. | Incluye productos de frutas, verduras y nueces congelados, fermentados, secos, rebanados, cortados en cubos, cortados y procesados por modificación atmosférica, lo que incluye ensaladas preparadas y de delicatessen.<br><br>Incluye jugos de frutas y verduras frescos y pasteurizados. | Se requiere cierto conocimiento de procesos de alto riesgo        |

| FSC | Categoría (Alcance de la certificación de la planta) | Alcances de la industria de la GFSI                                | Módulos pertinentes del Código SQF  | Descripción  | Ejemplo de Productos   | Nivel de riesgo   |
|-----|--|--|---|--|--|---|
| 15  | <b>Enlatado, UAT y operaciones asépticas.</b>        | EIV:<br>Procesamiento de productos estables a temperatura ambiente | Elementos del sistema<br>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios | Aplica al procesamiento de alimentos enlatados de baja acidez, y a la esterilización (retortado) UAT, otros procesos a altas temperaturas o procesos de alta presión (HPP) no cubiertos en ningún otro lugar y la fabricación de los recipientes herméticamente sellados correspondientes.   | Incluye:<br>La esterilización comercial de pescados, carnes, frutas y verduras, y otras sopas y salsas de baja acidez en recipientes de metal o de vidrio o en bolsas de retortado.<br><br>No incluye la pasteurización de productos lácteos, jugos de frutas o verduras, pero incluye el tratamiento UAT de los siguientes productos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne de cangrejo pasteurizada, enlatada y enfrida.</li> <li>• Leche o productos lácteos.</li> <li>• Huevos o productos a base de huevo.</li> <li>• Jugos de frutas o verduras.</li> <li>• Alimentos enlatados para mascotas.</li> </ul> | Se requieren conocimientos sobre procesamiento y productos de alto riesgo |
| 16  | <b>Procesamiento de hielo, bebidas y refrescos.</b>  | EIV:<br>Procesamiento de productos estables a temperatura ambiente | Elementos del sistema<br>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios | Aplica a la fermentación, llenado por concentración aséptica o procesos de operación de secado.<br><br>No incluye la leche en polvo y la pasteurización y tratamiento UAT de la leche o productos lácteos, u operaciones de extracción de jugos de frutas y verduras.<br><br>No se aplica a bebidas de ingredientes deshidratados (por ejemplo, té, café). | Incluye refrescos carbonatados, aguas carbonatadas y no carbonatadas, agua mineral, hielo, vino, cerveza y otras bebidas alcohólicas.  | Se requiere cierto conocimiento de procesos de alto riesgo                |
| 17  | <b>Fabricación de confitería</b>                     | EIV:<br>Procesamiento de productos estables a temperatura ambiente | Elementos del sistema<br>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios | Aplica a la preparación, transporte y almacenamiento de todos los tipos de confitería y se extiende al procesamiento de chocolates e imitaciones a base de chocolate.  | Incluye todos los productos de confitería que están sometidos a refinado, proceso de homogeneización, moldeado, compresión, extrusión y cocción al vacío.  | Se requiere cierto conocimiento de procesos de alto riesgo                |
| 18  | <b>Fabricación de alimentos preservados.</b>         | EIV:<br>Procesamiento de productos estables a temperatura ambiente | Elementos del sistema<br>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios | Aplica al procesamiento, transporte y almacenamiento de todos los alimentos preservados bajo procesos de altas temperaturas que no estén cubiertos en otro lugar, alimentos preservados por composición que no sean procesados a altas temperaturas y mediante otros métodos alternativos aceptables que no estén cubiertos en otro lugar.                 | Incluye aderezos, mayonesas, salsas, adobos, encurtidos, mantequilla de maní, mostazas, mermeladas y rellenos.   | Se requiere cierto conocimiento de procesos de alto riesgo                |

| FSC | Categoría<br>(Alcance de la certificación de la planta)                             | Alcances de la industria de la GFSI                                    | Módulos pertinentes del Código SQF  | Descripción   | Ejemplo de Productos  | Nivel de riesgo   |
|-----|---|--|---|---|---|---|
| 19  | <b>Fabricación de ingredientes de alimentos.</b>                                    | L: Producción de productos bioquímicos                                 | Elementos del sistema<br>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios | Aplica al procesamiento, mezclado, reenvasado, transporte y almacenamiento de ingredientes de alimentos secos, cultivos y levaduras, pero no incluye productos lácteos, carnes fermentadas ni otros productos fermentados que se mencionen en otro lugar.   | Incluye cuajos utilizados para queso, yogur y elaboración de vinos, y cultivos utilizados en la industria de la pastelería, así como otros productos como el vinagre utilizado para la preservación de alimentos. Entre otros productos adicionales se encuentran aditivos, conservantes, saborizantes, colorantes, mezclas para sopas, salsas, productos culinarios deshidratados, sal, azúcar, especias y otros condimentos.<br>Aplica a productos de té y de café deshidratados. | Se requiere cierto conocimiento de procesos de alto riesgo                |
| 20  | <b>Fabricación de comidas por receta.</b>   | E111: Procesamiento de productos de origen vegetal y animal percederos | Elementos del sistema<br>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios | Aplica al procesamiento, recepción, almacenamiento a temperatura controlada y transporte de alimentos preparados de diversos ingredientes (alimentos mezclados) que requieran ser cocinados, hervidos, congelados o refrigerados antes de servir.<br>Incluye emparedados, wraps y postres de alto riesgo para su distribución a servicios alimentarios (si se fabrican en la planta y están listos para comer, entonces se aplica el FSC 23). | Incluye comidas listas para comer (RTE) y postres refrigerados, comidas congeladas, pizzas, pasta congelada, sopas, soluciones para comidas, productos por sous-vides, comidas secadas por congelamiento y deshidratadas.<br>Incluye emparedados, wraps y postres de alto riesgo para su distribución a servicios alimentarios.   | Se requieren conocimientos sobre procesamiento y productos de alto riesgo |
| 21  | <b>Aceites, grasas y fabricación de cremas para untar a base de aceite o grasa.</b> | E111: Procesamiento de productos de origen vegetal y animal percederos | Elementos del sistema<br>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios | Aplica a la fabricación de todos los aceites y grasas de origen animal y vegetal, y a la manufactura de margarina. Incluye procesos de clarificación y refinado.  | Incluye manteca (animal y vegetal), aceites (de oliva, maní, maíz, vegetal, girasol, cártamo, canola, nuez, semillas) y cremas para untar a base de aceite y margarina.   | Bajo riesgo   |
| 22  | <b>Procesamiento de cereales.</b>   | E11: Procesamiento de productos de origen vegetal percederos           | Elementos del sistema<br>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios | Aplica al procesamiento de cereales de todas las variedades, incluida la separación, clasificación, recolección, manipulación de granos a granel, triturado y extrusión.  | Incluye trigo, maíz, arroz, cebada, avena, mijo, pasta, cereales para el desayuno.  | Se requiere cierto conocimiento de procesos de alto riesgo                |
| 23  | <b>Catering de alimentos y Operaciones de servicio alimentario</b>                  | G: Catering  | Elementos del sistema<br>Módulo 15: BPR para minoristas                                 | Aplica a toda la preparación de alimentos y las actividades de servicios en la planta, como transporte, almacenamiento y distribución realizados con alimentos mezclados listos para comer que no requieren tratamiento o procesamiento adicional por parte del consumidor.<br>Solo se aplica a productos preparados en planta que están listos para comer (RTE).   | Incluye servicio de catering de alimentos, instalaciones para comercialización de delicatessen o autoservicio, restaurantes, centros de comidas rápidas, delicatessen, cafeterías escolares (comedores), servicios de alimentación en hospitales e instituciones, guarderías y servicios de entrega de comidas a domicilio.   | Se requieren conocimientos sobre procesamiento y productos de alto riesgo |

| FSC | Categoría<br>(Alcance de la certificación de la planta)      | Alcances de la industria de la GFSI  | Módulos pertinentes del Código SQF   | Descripción  | Ejemplo de Productos   | Nivel de riesgo |
|-----|--|--|--|--|--|-----------------|
|     |  |  |  |  | Incluye emparedados, wraps y postres de alto riesgo que son preparados en planta y están listos para comer (RTE).  |                 |
| 24  | <b>Venta minorista de alimentos</b>                          | H:<br>Minorista/mayorista  | Elementos del sistema<br>Módulo 15: BPR para minoristas  | Aplica a la recepción, manipulación, almacenamiento y exhibición a nivel minorista de alimentos estables o preprocesados, y de alimentos envasados o destinados para su preparación posterior por parte del consumidor.<br><br>Los minoristas que elaboran alimentos listos para comer (RTE) también deberán incluir el FSC 23.        | Incluye todos los alimentos distribuidos y vendidos a través de establecimientos minoristas.<br><br>No incluye alimentos que son preparados en planta y están listos para comer (RTE).   | Bajo riesgo     |
| 25  | <b>Reempaque de productos fabricados fuera de la planta.</b> | EIV:<br>Procesamiento de productos estables a temperatura ambiente   | Elementos del sistema<br>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios                | Montaje de productos en su totalidad y productos envasados (como nueces, caramelos, frutas secas y carne seca de res) que se fabrican fuera de la planta (como canastas de regalo, etc.).<br><br>Se aplica a productos no cubiertos en otro lugar.   | Incluye canastas de regalo, canastas de Navidad y paquetes de presentación.  | Bajo riesgo     |
| 26  | <b>Almacenamiento y distribución de alimentos</b>            | JII:<br>Abastecimiento de servicios de transporte y almacenamiento - Alimentos estables a temperatura ambiente | Elementos del sistema<br>Módulo 12: BPD para el transporte y la distribución de productos alimenticios | Se aplica a la recepción, almacenamiento, exhibición, consolidación y distribución de productos frescos perecederos y líneas generales de alimentos, incluidos los alimentos secos, fríos, congelados, estables o preprocesados y empacados, o alimentos destinados para ser preparados posteriormente por el consumidor.              | Incluye todo el transporte, almacenamiento y entrega de alimentos perecederos y no perecederos vendidos en establecimientos minoristas, mercados e instalaciones de servicios de alimentos.<br><br>Incluye transporte, almacenamiento y entrega de todas las variedades de nueces, frutas y verduras frescas no procesadas.  | Bajo riesgo     |
| 27  | <b>Fabricación de materiales de empaques para alimentos</b>  | M: Producción de empaques para alimentos   | Elementos del sistema<br>Módulo 13: BPF para fabricación de empaques para alimentos                    | Aplica a la fabricación, almacenamiento y transporte de materiales de empaque del sector alimentario.<br><br>Incluye materiales que se pueden utilizar en la fabricación de alimentos o en instalaciones de servicios alimentarios, incluyendo toallas de papel, servilletas, recipientes de comida desechables, pajitas y agitadores. | Incluye todos los materiales de empaque de grado alimenticio, como películas flexibles, recipientes a base de cartón, recipientes metálicos, bolsas flexibles, recipientes de vidrio, recipientes de plástico y de espuma (PET, poliestireno, etc.) y productos desechables para servicios de alimentos (por ejemplo, toallas de papel, servilletas, recipientes de comida desechables, pajitas y agitadores). | Bajo riesgo     |
| 28  | <b>No se emplea</b>  |  |  |  |  |                 |

| FSC | Categoría<br>(Alcance de la certificación de la planta)           | Alcances de la industria de la GFSI                              | Módulos pertinentes del Código SQF   | Descripción   | Ejemplo de Productos   | Nivel de riesgo   |
|-----|---|--|--|---|--|---|
| 29  | No se emplea  |  |  |   |  |   |
| 30  | No se emplea  |  |  |   |  |   |
| 31  | <b>Fabricación de complementos dietéticos.</b>                    | L: Producción de productos bioquímicos                           | Elementos del sistema<br>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios              | Aplica a la fabricación, mezcla, transporte y almacenamiento de complementos dietéticos.  | Incluye vitaminas, probióticos y complementos de marca.  | Se requieren conocimientos sobre procesamiento y productos de alto riesgo |
| 32  | <b>Fabricación de alimentos para mascotas.</b>                    | FI: Producción de alimentos compuestos                           | Elementos del sistema<br>Módulo 4: BPF para el procesamiento de productos alimenticios para mascotas | Aplica a la fabricación de alimentos para mascotas dirigida al consumo por parte de animales domésticos y mascotas de especialidad.             | Incluye alimentos y golosinas para mascotas húmedos y secos, productos semicrudos, enlatados, enfriados o congelados.<br>No incluye alimentos enlatados para mascotas. | Se requiere cierto conocimiento de procesos de alto riesgo                |
| 33  | <b>Fabricación de aditivos para el procesamiento de alimentos</b> | L: Producción de productos bioquímicos                           | Elementos del sistema<br>Módulo 11: BPF para el procesamiento de productos alimenticios              | Aplica a la fabricación, almacenamiento y transporte de productos químicos y aditivos utilizados en los sectores de procesamiento de alimentos. | Incluye lubricantes de grado alimenticio, aditivos para procesamiento y productos químicos para sistemas de limpieza en el lugar.                                      | Bajo riesgo   |
| 34  | <b>Fabricación de alimento para animales.</b>                     | FI: Producción de alimentos para animales de un solo ingrediente | Elementos del sistema<br>Módulo 3: BPF para la producción de alimentos para animales                 | Aplica a la fabricación, mezcla, transporte y almacenamiento de alimentos para animales.  | Incluye alimentos compuestos y medicados.  | Se requiere cierto conocimiento de procesos de alto riesgo                |
| 35  | No se emplea  |  |  |   |  |   |

## Apéndice 2: Glosario

|  |   |
|--|---|
| <b>Acreditación</b>                        | Aval otorgado por un organismo de acreditación que confirma que el sistema de gestión de un organismo de certificación cumple con la norma ISO/IEC 17065:2012 y con los requisitos de los Criterios para los organismos de Certificación SQF, y que el organismo de certificación es idóneo para recibir una licencia de parte del SQFI para ofrecer el servicio en el/los territorio/s autorizado/s.   |
| <b>Exclusa de aire</b>                     | Espacio que permite el paso de personas de un ambiente a otro y que cuenta con dos puertas en serie, que no se abren de forma simultánea, para minimizar la transferencia de plagas, polvo, olores o aire de un área a la otra.   |
| <b>Proveedores aprobados</b>               | Proveedores que han sido evaluados y aprobados por una planta, según la evaluación de riesgos, como capaces de cumplir con los requisitos de inocuidad y calidad alimentarias de las plantas respecto a los bienes y servicios suministrados.   |
| <b>Auditoría</b>                           | Una inspección sistemática e independiente de un Sistema de inocuidad o calidad alimentaria de la planta SQF hecha por un auditor de inocuidad o calidad alimentaria de SQF para determinar si las actividades de inocuidad alimentaria, los sistemas de calidad, la higiene y la gestión de los alimentos se llevan a cabo de acuerdo con dicha documentación del sistema y cumplen con los requisitos del Código SQF de inocuidad o calidad alimentaria, según corresponda, y para verificar si estos arreglos se implementan de manera efectiva. |
| <b>Lista de verificación de auditorías</b> | Lista de elementos del Código SQF de inocuidad o calidad alimentaria, personalizada según el alcance de auditoría de planta y disponible para que el auditor SQF de inocuidad o calidad alimentaria la use cuando lleve a cabo una auditoría SQF de inocuidad o calidad alimentaria.  |
| <b>Auditor</b>                             | Una persona registrada por el SQFI para llevar a cabo una auditoría del Sistema de inocuidad alimentaria o de calidad de la planta SQF. Un auditor debe trabajar en nombre de un organismo de certificación autorizado. Los términos "Auditor SQF" y "Auditor SQF subcontratado" tendrán el mismo significado.  |
| <b>Planta central</b>                      | Planta con certificación SQF en la cual se planifican las actividades para controlar y administrar una red de subplantas, con certificado SQF, dentro de un programa de varias plantas SQF (consulte los requisitos del programa de varias plantas del SQFI).   |
| <b>Certificado</b>                         | Certificado que incluye un cronograma de registro (en un formato aprobado por el SQFI), que es otorgado a una planta por un organismo de certificación autorizado luego del cumplimiento exitoso de una auditoría de certificación o una auditoría de recertificación de inocuidad o calidad alimentaria SQF.   |
| <b>Certificación</b>                       | Certificación que otorga un organismo de certificación SQF autorizado para indicar que el sistema de inocuidad o calidad alimentaria SQF de una planta cumple con el Código SQF de inocuidad o calidad alimentaria, según corresponda, luego de una auditoría de certificación o de recertificación. Los términos "certificar", "certifica" y "certificado" tendrán el correspondiente significado en virtud del programa SQF.  |
| <b>Auditoría de certificación</b>          | Auditoría de todo el Sistema SQF de una planta, incluso una auditoría de escritorio, en la que el Sistema SQF de la planta:<br>a) No se ha certificado previamente.<br>b) Se ha certificado previamente, pero requiere una nueva certificación porque la planta, de forma voluntaria, revocó o suspendió la certificación anterior.   |
| <b>Organismo de certificación</b>          | Entidad que suscribe un acuerdo de licencia con el SQFI para autorizarlo a certificar el Sistema SQF de una planta en cumplimiento de la norma ISO/IEC 17065:2012 y de los criterios para los organismos de certificación SQF.  |
| <b>Ciclo de certificación</b>              | Período anual entre las auditorías de certificación o recertificación de la planta.   |
| <b>Número de certificación</b>             | Número único proporcionado por el SQFI e incluido en el certificado, y emitido a una planta que ha cumplido satisfactoriamente una auditoría de certificación de inocuidad alimentaria o de calidad SQF.  |
| <b>Niños</b>                               | Según la Convención sobre los Derechos del Niño de las Naciones Unidas, se define el término "niño" como "todo ser humano menor de 18 años, salvo que, en virtud de las leyes vigentes de un país determinado, se alcance la mayoría de edad antes".  |
| <b>Comisión del Codex</b>                  | Entidad mundialmente reconocida cuyo propósito es guiar y promover la elaboración y   |

|   |   |
|---|---|
| <b>Alimentarius</b>   | el establecimiento de definiciones, estándares y requisitos para alimentos, y brindar asistencia para su armonización, para permitir, de esa forma, el comercio internacional. La Secretaría general de la Comisión está compuesta por el personal de la Organización para la Agricultura y la Alimentación y de la Organización Mundial de la Salud. La Comisión del Codex Alimentarius adoptó los principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en el año 1997.   |
| <b>Fabricante por contrato (o cotrabajador, cofabricante)</b> | Instalaciones que una planta con certificación SQF contrata para producir, procesar, empacar o almacenar parte o la totalidad de uno o más productos incluidos en el alcance de la certificación SQF de la planta. En algunos casos, la fabricación de un producto podría realizarse, indistintamente, en la planta certificada y estar a cargo del fabricante por contrato. En otros casos, un fabricante por contrato solo puede utilizarse de forma intermitente para cumplir o complementar la producción de la planta certificada. Los fabricantes por contrato deben cumplir con los requisitos descritos en el Código SQF sobre inocuidad de los alimentos.  |
| <b>Corporación</b>  | Una entidad que no fabrica ni manipula productos, sino que supervisa y contribuye al sistema de inocuidad o calidad alimentaria en una planta con certificación SQF.  |
| <b>Corrección:</b>  | Medida para eliminar una no conformidad detectada. Tiene el mismo significado que "corregido".  |
| <b>Medidas correctivas</b>                                    | Medida para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación no deseada. Entre las medidas correctivas, deben incluirse las siguientes:<br><ul style="list-style-type: none"><li>a) Determinar o documentar cualquier acción inmediata requerida o tomada<ul style="list-style-type: none"><li>i. Determinar la causa del problema</li><li>ii. Evaluar la acción necesaria en la causa identificada.</li><li>iii. Determinar si el problema existe en cualquier otro lugar del sistema e implementar las acciones necesarias</li></ul></li><li>b) Documentar las medidas tomadas y sus resultados.<ul style="list-style-type: none"><li>i. Revisar o verificar y documentar, con evidencia objetiva, la eficacia de la medida tomada.</li></ul></li></ul>   |
| <b>Gestión de crisis</b>                                      | El proceso mediante el cual una planta controla un evento (por ejemplo, una inundación, una sequía, un incendio, etc.) que afecta negativamente la capacidad de la planta para ofrecer continuidad del suministro de alimentos seguros y de calidad, y que requiere de la implementación de un plan de gestión de crisis.   |
| <b>Cliente</b>  | Comprador o persona que adquiere productos o servicios de una planta con certificación SQF.   |
| <b>Auditoría de escritorio</b>                                | Revisión de la documentación del Sistema SQF de la planta que forma parte y es la etapa inicial de la auditoría de certificación para asegurarse de que la documentación del sistema cumpla considerablemente con los requisitos del Código de calidad o de inocuidad de los alimentos SQF, según sea necesario.  |
| <b>Desviación</b>   | Una no conformidad que se presenta con respecto al Código SQF de Calidad. Las desviaciones se clasifican de la siguiente forma:<br><br>Una desviación de calidad menor es una omisión o deficiencia del sistema de calidad que produce condiciones no satisfactorias. Si no se controla, puede conllevar una amenaza para la calidad, pero, probablemente, no cause una falla de los elementos de un sistema.<br><br>Una desviación de calidad importante es una omisión o deficiencia del sistema de calidad que produce condiciones no satisfactorias que conllevan una amenaza para la calidad significativa y que probablemente resulte en una falla de los elementos de un sistema. Las desviaciones no críticas surgen en una auditoría de sistemas de calidad.<br><br>Las cronologías para la resolución de medidas correctivas se abordan en la Parte A, 3.2. |
| <b>Programa de control ambiental (EMP)</b>                    | Un programa que incluye la toma de muestras de patógenos o de un indicador, según corresponda, para detectar riesgos en las condiciones sanitarias del ambiente de procesamiento. Una verificación de la efectividad de los controles de patógenos con los que cuenta una instalación de gestión para los alimentos de alto riesgo.   |
| <b>Exento</b>   | Término aplicado a elementos del Código de calidad e inocuidad de los alimentos SQF que la planta no desea incluir en la auditoría del Sistema SQF y para los cuales ha enviado una solicitud por escrito de exclusión al organismo de certificación antes del inicio de las actividades de auditoría programadas.  |

---

|   |  |
|---|--|
|   | <p>En el Código SQF sobre inocuidad de los alimentos, no se pueden excluir los elementos obligatorios del sistema. El organismo de certificación confirmará los motivos de exención como parte de la auditoría de planta.</p> <p>El término también se aplica a los productos, procesos o áreas de la planta que esta desea excluir de la auditoría. Se deberá enviar una solicitud, por escrito, al organismo de certificación antes de la actividad de la auditoría y se deberá mencionar en la descripción de la planta, en la base de datos de evaluación SQF.</p>   |
| <b>Instalaciones</b>  | <p>Las instalaciones de la planta que se encuentran en su dirección. El área de producción, fabricación o almacenamiento en la que se produce, procesa, empaca o almacena un producto, e incluye los procesos, los equipos, el ambiente, los materiales y el personal que participa. La gestión y la supervisión de las instalaciones deben estar a cargo de la misma gerencia de operaciones. La instalación es la planta auditada durante la realización de una auditoría en la planta (consulte "planta").</p>  |
| <b>Alimentos para animales</b>  | <p>Cualquier material simple o combinado, ya sea procesado, semiprocado o crudo, que esté pensado para el consumo directo de animales de producción de alimentos.</p>  |
| <b>Inocuidad de los piensos</b>   | <p>Principios y prácticas aplicados a la producción y fabricación de alimentos para animales con el fin de garantizar que no les causen daño a los animales ni a los seres humanos.</p>  |
| <b>Alimento</b>   | <p>Cualquier sustancia, comúnmente de origen animal o vegetal, que los humanos consumen de forma intencional, ya sea que esté procesada, semiprocada o cruda.</p> <p>Puede incluir el agua, las bebidas alcohólicas y sin alcohol, los materiales incluidos en un producto alimenticio procesado y cualquier otra sustancia identificada por la regulación (legislación) como un alimento.</p>   |
| <b>Defensa alimentaria</b>  | <p>Según la definición de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos, son los esfuerzos para evitar la contaminación intencional de los alimentos por peligros biológicos, físicos, químicos o radiológicos que no pueden ocurrir, de forma razonable, en el suministro de alimentos.</p>   |
| <b>Fraude alimentario:</b>  | <p>Según la definición de la Universidad Estatal de Michigan, es un término colectivo que se utiliza para abarcar la sustitución, adición, adulteración o falsificación deliberada e intencional de alimentos, ingredientes de alimentos o empaques para alimentos; o declaraciones falsas o engañosas sobre un producto para fines económicos.</p>  |
| <b>FMI</b>  | <p>Food Marketing Institute, una corporación sin fines de lucro, cuya sede está ubicada en 2345 Crystal Drive, Suite 800, Arlington, VA 22202, Estados Unidos de América.</p>  |
| <b>Empaques para alimentos</b>  | <p>Artículo terminado que se utiliza para empacar alimentos.</p>   |
| <b>Plan de calidad alimentaria</b>  | <p>Tal como se describe en el Código SQF de calidad. Deberá basarse en el método HACCP del CODEX, incluir controles de proceso en puntos críticos de calidad en la producción para monitorizar la calidad del producto, identificar desviaciones respecto de los parámetros de control y definir las correcciones necesarias para mantener el proceso bajo control.</p>  |
| <b>Propietario del Programa de certificación de inocuidad alimentaria</b> | <p>Según la definición de la Iniciativa global de inocuidad de los alimentos, es un plan sistemático que se ha desarrollado, aplicado y mantenido para el alcance de la inocuidad alimentaria. Consiste en un estándar y un sistema de inocuidad alimentaria acerca de los procesos especificados o un servicio de inocuidad alimentaria al que se aplica el mismo plan en particular. El programa de inocuidad alimentaria deberá contener al menos un estándar, un alcance claramente definido y un sistema de inocuidad alimentaria.</p>  |
| <b>Fundamentos de la inocuidad de los alimentos.</b>                      | <p>Un código de nivel inicial para los negocios nuevos y en desarrollo que cubre las Buenas Prácticas Agrícolas o de Acuicultura (BPA) básicas, Buenas prácticas de fabricación (BPF) o Buenas Prácticas de Distribución (BPD) y que define los elementos esenciales que deben implementarse para cumplir con la legislación pertinente y los requisitos de inocuidad de alimentos del cliente. Las plantas que cumplen con los requisitos de certificación del Código SQF respecto a los fundamentos de la inocuidad de los alimentos reciben un certificado acreditado de parte de un organismo de certificación autorizado por el SQFI.</p> |
| <b>Plan de inocuidad de alimentos</b>                                     | <p>Según se describe en el Código SQF sobre inocuidad de los alimentos. El plan deberá estar basado en el método HACCP del CODEX, incluir controles de proceso en puntos de control en la producción para monitorear la inocuidad del producto, identificar desviaciones respecto de los parámetros de control y definir las correcciones</p>  |

---

---

|   |   |
|---|---|
|   | necesarias para mantener el proceso bajo control.   |
| <b>Categoría del Sector de Alimentos (FSC)</b>            | Un esquema de clasificación establecido para asistir en un método uniforme para la gestión del Programa SQF, y se refiere a aquellas actividades de la industria alimentaria, fabricación, producción, procesamiento, almacenamiento, venta mayorista, distribución, venta minorista y de servicios alimentarios, así como a otros servicios del sector alimentario y al registro del auditor y del consultor, como los define el SQFI.   |
| <b>Requisitos generales</b>                               | La edición actual del documento denominado "Criterios para organismos de certificación SQF: Guía SQF sobre la aplicación de la norma ISO/IEC 17065:2012, Requisitos Generales para Organismos de Certificación", publicado por el SQFI.   |
| <b>Buenas prácticas agrícolas (BPA)</b>                   | Prácticas en granjas que definen los elementos esenciales para el desarrollo de las mejores prácticas para la producción, que incluyen la gestión integrada de cultivos, la gestión integrada de plagas y prácticas integradas de higiene agrícola.   |
| <b>Buenas prácticas de acuicultura (BPA)</b>              | Prácticas en granjas acuícolas y pesquerías de captura salvaje que definen los elementos esenciales para el desarrollo de mejores prácticas para la producción, que incluyen la calidad integrada del agua, prácticas veterinarias y de crecimiento, y prácticas de manipulación y de higiene.  |
| <b>Buenas prácticas de fabricación (BPF)</b>              | Combinación de prácticas de gestión y fabricación diseñadas para asegurar que los productos alimenticios sean producidos de forma consistente para cumplir con las especificaciones relevantes legales y del cliente.   |
| <b>HACCP</b>  | Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), que se refiere a los lineamientos HACCP desarrollados y administrados por la Comisión del CODEX Alimentarius de la Organización para la Alimentación y la Agricultura. El sistema y los lineamientos del Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) para su aplicación - Anexo a CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003), "Un sistema que identifica, evalúa y controla los peligros que sean significativos para la inocuidad alimentaria".  |
| <b>Método HACCP</b>                                       | La implementación de programas de pre-requisitos y la aplicación de los principios HACCP en la secuencia lógica de doce pasos, como se describe en la edición vigente de los Lineamientos de la Comisión del CODEX Alimentarius. Los Códigos SQF de inocuidad y calidad alimentaria utilizan el método HACCP para el control de los peligros para la inocuidad de los alimentos y el control de las amenazas para la calidad en el segmento de la cadena alimentaria que se esté considerando.  |
| <b>Plan HACCP</b>   | Documento elaborado según el método HACCP del CODEX para asegurar el control de los peligros que sean significativos para la inocuidad alimentaria o la identificación de amenazas para la calidad del producto que se esté considerando.   |
| <b>Capacitación en HACCP</b>                              | Capacitación que cumple con los lineamientos descritos en la Comisión del CODEX Alimentarius de la Organización para la Alimentación y la Agricultura. El sistema y los lineamientos del Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) para su aplicación - Anexo a CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003), "Un sistema que identifica, evalúa y controla los peligros que sean significativos para la inocuidad alimentaria". Y esta capacitación deberá ser: <ol style="list-style-type: none"><li>1. Reconocida como un curso de capacitación en HACCP usado en forma intensiva en un país.</li><li>2. Administrada y dictada por una institución reconocida como centro de excelencia en capacitación en inocuidad alimentaria.</li><li>3. De un mínimo de dos días (16 horas) de duración o su equivalente.</li><li>4. El conocimiento adquirido por el candidato deberá ser evaluado como parte del programa de capacitación.</li></ol> |
| <b>Productos químicos peligrosos y sustancias tóxicas</b> | Sólidos, líquidos o gases que sean radiactivos, inflamables, explosivos, corrosivos, oxidantes, asfixiantes, patógenos o alergénicos, incluidos los detergentes, desinfectantes, productos químicos para el control de plagas, lubricantes, pinturas, aditivos del procesamiento, aditivos bioquímicos, entre otros, que si se utilizan o se manipulan incorrectamente o en dosis aumentadas podrían causar daños al manipulador o al consumidor. Los productos químicos tóxicos o peligrosos pueden ser prescritos por la regulación como "productos peligrosos" y pueden incluir una etiqueta de "veneno", "material peligroso" o "peligro químico", según la jurisdicción.   |
| <b>Área de alto riesgo</b>                                | Cuarto o área separada donde se realizan procesos de alimentos de alto riesgo y que requiere un mayor nivel de prácticas de higiene para evitar la contaminación de   |

---

---

|  |   |
|--|---|
|  | alimentos de alto riesgo con organismos patógenos.  |
| <b>Alimentos de alto riesgo</b>                    | Alimentos o productos alimenticios con atributos conocidos para el crecimiento microbiológico, la contaminación física o química, o que, debido a algún tipo de proceso, puede permitir la supervivencia de flora microbiana patógena u otra contaminación que, si no se controla, puede propiciar enfermedades en el consumidor. También se puede aplicar a alimentos que un cliente considere de alto riesgo, que la regulación alimentaria pertinente declare de alto riesgo o que hayan causado un brote importante de enfermedades transmitidas por los alimentos.   |
| <b>Procesos de alimentos de alto riesgo</b>        | Un proceso que requiere controles específicos o un nivel mayor de prácticas de higiene para evitar la contaminación de alimentos por patógenos.   |
| <b>Código de práctica de la industria</b>          | Las normas, las reglas o los protocolos de la industria establecidos por grupos de la industria, que proporcionan lineamientos prácticos y específicos de la industria sobre el cumplimiento de las regulaciones mientras satisfacen las necesidades de la industria.   |
| <b>Área de inspección</b>                          | Una estación designada cerca del proceso con el propósito de monitorear los atributos de inocuidad o calidad alimentaria y los parámetros.  |
| <b>Legalidad</b>                                   | Se refiere a las regulaciones nacionales, federales, estatales y locales aplicables a un producto certificado en el país de fabricación y en los mercados previstos.  |
| <b>Organismo de certificación autorizado (LCB)</b> | Una entidad que ha suscrito un acuerdo de licencia con el SQFI autorizándolo a administrar la auditoría y la certificación del Sistema SQF de la planta.  |
| <b>Alimentos de bajo riesgo</b>                    | Un alimento que contiene acidez alta y no es conocido por permitir el crecimiento de patógenos. Es un alimento que está sujeto a una cocción completa antes de su consumo.  |
| <b>Elementos obligatorios</b>                      | Elementos del sistema que se deben implementar y auditar para que una planta logre obtener la certificación SQF; elementos del sistema que no pueden ser excluidos durante una auditoría de certificación/recertificación.  |
| <b>Límites máximos de residuos (LMR)</b>           | Generalmente establecidos por las regulaciones locales o la Comisión del Codex Alimentarius, y se aplican a los niveles de traza máximos permisibles de las sustancias químicas agrícolas y veterinarias en los productos agrícolas, especialmente productos agrícolas que entran a la cadena alimentaria.  |
| <b>Certificación de varias plantas</b>             | La certificación de varias plantas implica la designación y la certificación de una planta central (es decir, fabricante, empaquetador, depósito) de la cual se alimenta una red de subplantas certificadas que realizan la misma función. La planta central y todas las subplantas se encuentran en un país y operan bajo la misma legislación de inocuidad alimentaria (consulte los requisitos del programa de varias plantas del SQFI).   |
| <b>Programa de varias plantas</b>                  | Un programa de varias plantas SQF consiste en una planta central con certificación SQF conforme a la cual se planifican actividades para gestionar y controlar los sistemas de gestión de la inocuidad de alimentos de una red de subplantas en virtud de un vínculo contractual o legal (consulte los requisitos del programa de varias plantas del SQFI).   |
| <b>Programa de muestreo de varias plantas</b>      | Según la definición del documento de requisitos de la Iniciativa global de inocuidad de los alimentos, es un programa de auditorías de subplantas definido por el propietario del programa de certificación, pero que será determinado por el organismo de certificación en base a los criterios especificados.   |
| <b>No conformidad (o incumplimiento)</b>           | Se refiere a las siguientes definiciones:<br><br>Una no conformidad menor es una omisión o deficiencia del Sistema SQF que produce condiciones no satisfactorias. Si no se controla, puede conllevar un riesgo para la inocuidad o la calidad de los alimentos, pero, probablemente, no cause una falla de los elementos de un sistema.<br><br>Una no conformidad importante es una omisión o deficiencia del Sistema SQF que produce condiciones no satisfactorias que conllevan un riesgo para la inocuidad o la calidad de los alimentos y, probablemente, causen una falla de los elementos de un sistema.<br><br>Una no conformidad crítica es una falla de los controles en un punto crítico de control, un programa de requisitos previos o cualquier otro paso del proceso, y se considera que existe la posibilidad de causar un riesgo significativo para la salud pública o que el |

---

---

|  |  |
|--|--|
|  | producto resulte contaminado.  |
|  | Una no conformidad crítica también se presenta si la planta no adopta las medidas correctivas eficaces dentro del plazo acordado con el organismo de certificación o si el organismo de certificación considera que existe una falsificación sistémica de los registros relacionados con los controles de inocuidad de los alimentos y el Sistema SQF.   |
|  | Las no conformidades críticas no se pueden presentar en las auditorías de escritorio.  |
| <b>N/A</b>                               | Significa "no aplicable" y puede ser informado durante la auditoría de calidad o de inocuidad de los alimentos SQF por el auditor de inocuidad o de calidad de alimentos cuando un elemento no se aplica de inmediato, pero la planta tiene responsabilidad sobre él.<br><br>También se puede emplear N/A para evitar la duplicación de un cargo, por ejemplo cuando se ha establecido una no conformidad por un elemento similar, pero más adecuado. En este caso, el elemento será informado como "N/A". |
| <b>Laboratorios en las instalaciones</b> | Área designada y cerrada en la planta, donde se realizan las pruebas de productos químicos, microbiológicos y otros, y que, si no se controlan, podrían conducir a una contaminación. Requiere la aplicación de buenas prácticas de laboratorio.   |
| <b>Plagas</b>                            | Alimañas, incluyendo aves, roedores, insectos u otras especies no deseadas que pueden transmitir enfermedades y suponen un riesgo para el empaquetado, alimentos y alimentos para animales.  |
| <b>Alimentos para mascotas</b>           | Cualquier sustancia destinada al consumo de animales domésticos y mascotas especiales. Incluye alimentos y golosinas para mascotas húmedos y secos, productos semicrudos, enlatados, enfriados o congelados.   |
| <b>Plan</b>                              | Según la definición de la norma ISO 9001, se utilizan documentos para establecer los objetivos y procesos necesarios para brindar resultados según los requisitos del cliente y las políticas de la organización. (consulte el plan de inocuidad de alimentos y el plan de calidad alimentaria).   |
| <b>Potable</b>                           | Agua que se puede beber.   |
| <b>Programa de requisitos previos</b>    | Una medida procedimental que, al ser implementada, reduce la posibilidad de ocurrencia de un peligro para la inocuidad o la calidad de los alimentos, pero que podría no estar directamente relacionado con actividades que se lleven a cabo durante la producción.  |
| <b>Productor primario o productor</b>    | Una única entidad involucrada en la producción precultivo, el empaque en campo, el almacenamiento y el abastecimiento de alimentos producidos o cosechados bajo su control exclusivo.  |
| <b>Procesamiento</b>                     | Procesamiento de alimentos a través de una o más etapas en las cuales se altera la naturaleza de los alimentos. El procesamiento incluye, entre otras cosas, el reenvasado, sobreembolsado y reetiquetado de alimentos, matanza, desmembramiento, separación, clasificación, limpieza, tratamiento, secado, salazón, cocción, enlatado, purificación y pasteurización de los alimentos.  |
| <b>Producto</b>                          | Aquellos productos que se aplican a una categoría específica del sector alimentario, como lo define el SQFI.   |
| <b>Programa</b>                          | Un plan utilizado para establecer los objetivos y procesos necesarios para brindar resultados según los requisitos del cliente y las políticas de la organización. Los ejemplos incluyen el programa de gestión de alérgenos o un programa de control ambiental.   |
| <b>Pureza</b>                            | Ausencia de contaminantes que podrían causar un peligro para la inocuidad de los alimentos.  |
| <b>Calidad</b>                           | Una medida para superar las expectativas del cliente o de la corporación y una condición de estar libre de defectos, deficiencias y variaciones significativas.  |
| <b>Amenaza para la calidad</b>           | Consulte amenaza.  |
| <b>Recertificación</b>                   | Una recertificación otorgada por un organismo de certificación del Sistema de inocuidad o de calidad alimentaria SQF de una planta, como resultado de una auditoría de recertificación y recertificado tendrá el significado correspondiente.  |

---

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>Auditoría de recertificación</b> | Una auditoría del Sistema de inocuidad o de calidad alimentaria de la planta SQF realizada dentro del plazo de treinta (30) días calendario desde el aniversario de la certificación.   |
| <b>Recuperación</b>                 | Producto que está intacto y no requiere ningún procesamiento o manipulación adicional, pero que se vuelve a empaquetar para su distribución. Por ejemplo, combinación de cajas incompletas para lograr una caja completa. También se puede denominar "reempaque".   |
| <b>Cronograma de registro</b>       | La porción del certificado que establece el ámbito, la naturaleza y el alcance de los derechos de uso del sello de calidad otorgado a la planta.  |
| <b>Reprocesamiento</b>              | Alimentos, materiales e ingredientes, incluyendo los trabajos en curso que han dejado el flujo normal del producto y requieren que se tomen medidas antes de que sea aceptable para su despacho y que sean adecuados para su reutilización dentro del proceso.  |
| <b>Reglas de uso</b>                | Las reglas y procedimientos que se encuentran en las reglas de uso del logotipo o del sello de calidad SQF, incluido el cronograma de certificación y cualquier modificación, variación o reemplazo de las reglas de uso de marcas comerciales SQF.   |
| <b>Alcance de la certificación</b>  | Categorías del sector alimentario y aquellos productos que el certificado deberá cubrir.  |
| <b>Estación o estacional</b>        | Un período en el cual se lleva a cabo la mayor actividad durante no más de cinco meses consecutivos en un año calendario; por ejemplo, cosechas y empaques durante la temporada de manzanas.  |
| <b>Planta selecta de SQFI</b>       | Reconocimiento declarado en el certificado del SQFI para las plantas que han sido sometidas a una auditoría anual de recertificación no anunciada.  |
| <b>Alta gerencia de la planta</b>   | Personas en el más alto nivel de la planta responsables de las operaciones comerciales y la implementación y mejora del sistema de gestión de la inocuidad y calidad alimentarias.  |
| <b>Planta</b>                       | Cualquier negocio de alimentos dedicado a la producción, la fabricación, el procesamiento, el transporte, el almacenamiento, la distribución o la venta de alimentos, bebidas, empaques, alimentos para animales o para mascotas; o a proporcionar servicios de apoyo al sector alimentario, que sea operada por una persona, compañía, cooperativa, asociación, empresa de riesgo compartido, negocio u otra organización que pida o acepte que un organismo de certificación SQF autorizado efectúe auditorías y certificación de su Sistema SQF.   |
| <b>Auditoría de planta</b>          | La segunda parte de una auditoría de certificación que revisa los productos y procesos de la planta en las instalaciones para determinar la implementación efectiva del sistema de calidad o de inocuidad de los alimentos SQF documentado de la planta.  |
| <b>Auditor SQF</b>                  | El mismo significado que auditor.   |
| <b>Consultor SQF</b>                | Persona que está registrada por el SQFI para brindar asistencia en el desarrollo, la validación, la verificación, la implementación y el mantenimiento del Sistema SQF en nombre de la planta del cliente, y en las categorías de la industria alimentaria adecuadas para el alcance del registro.  |
| <b>Logotipo SQF</b>                 | Es el logotipo SQF que aparece en las reglas de uso del logotipo SQF.   |
| <b>Encargado del Sistema SQF</b>    | Persona designada por la planta para supervisar el desarrollo, la implementación, la revisión y el mantenimiento del propio Sistema SQF de la planta. Durante la auditoría de certificación/recertificación, el auditor SQF de inocuidad o calidad de los alimentos verificará los detalles de las cualificaciones del encargado del Sistema SQF para cerciorarse de que se cumplan los siguientes requisitos: <ol style="list-style-type: none"><li>Supervisar el desarrollo, la implementación, la revisión y el mantenimiento del Sistema SQF, incluidos los Fundamentos de la inocuidad de los alimentos descritos en el elemento 2.4.2 y el plan de inocuidad de alimentos descrito en el elemento 2.4.3.</li><li>Tomar las medidas adecuadas para garantizar la integridad del Sistema SQF de inocuidad o calidad de los alimentos.</li><li>Comunicar al personal correspondiente toda la información esencial para asegurar la implementación y el mantenimiento eficaces del sistema SQF de inocuidad o</li></ol> |

---

|  |   |
|--|---|
|  | calidad de los alimentos.   |
|  | iv. Asegurar que el personal de la planta cuente con las competencias necesarias para llevar a cabo aquellas funciones que afecte los productos, la legalidad y la inocuidad.   |
|  | El encargado de calidad SQF también deberá tener las responsabilidades y la autoridad para supervisar el desarrollo, la implementación, la revisión y el mantenimiento del Código SQF de calidad, incluyendo el plan de calidad alimentaria.  |
| <b>Programa SQF</b>                    | El Código SQF de calidad o inocuidad de los alimentos y todo el sistema, reglas, sello de calidad, la propiedad intelectual y los documentos asociados.   |
| <b>sello de calidad SQF</b>            | Se refiere al sello SQF que se muestra en las reglas de uso de sello de calidad SQF.  |
| <b>Sistema SQF</b>                     | Un sistema de gestión y prevención de riesgos que incluye un plan de inocuidad de alimentos y un plan de calidad alimentaria implementados y operados por una planta para asegurar la inocuidad o la calidad de los alimentos. Es implementado y mantenido por un encargado del Sistema SQF, auditado por un auditor SQF de inocuidad o calidad de los alimentos y certificado por un organismo de certificación autorizado por el cumplimiento de los requisitos del Código SQF de inocuidad o calidad de los alimentos.                           |
| <b>Capacitador SQF</b>                 | Una persona contratada para un centro autorizado de capacitación SQF que se ha postulado y ha cumplido con los requisitos enumerados en los "Criterios para capacitadores SQF" publicados por SQFI y, luego de su aprobación, es registrado en el SQFI para proporcionar una capacitación uniforme en el programa SQF.  |
| <b>SQFI</b>                            | El Instituto SQF es una división del Food Marketing Institute (FMI).  |
| <b>Base de datos de evaluación SQF</b> | Base de datos en línea utilizada por el SQFI para administrar el registro de la planta, las auditorías de planta, las resoluciones de acciones correctivas y la certificación de la planta.   |
| <b>Elementos del sistema</b>           | Requisitos de gestión de la inocuidad de alimentos SQF aplicados por todas las plantas en toda la cadena de suministro para obtener la certificación SQF.   |
| <b>Estándar</b>                        | Documento normativo y otros documentos normativos definidos, establecidos por consenso y aprobados por un órgano que proporciona, para uso común y repetido, reglas, lineamientos o características para las actividades o sus resultados, con el objetivo de alcanzar el grado de orden óptimo en un determinado contexto.   |
| <b>Subplanta</b>                       | Planta con certificación SQF que opera según un vínculo contractual con una planta central con certificación SQF dentro de un programa de varias plantas SQF (consulte los requisitos del programa de varias plantas del SQFI).   |
| <b>Proveedor</b>                       | Entidad que proporciona un producto o servicio a la planta con certificación SQF.   |
| <b>Auditoría de vigilancia</b>         | Auditoría de una parte del Sistema SQF de la planta que se realiza cada seis (6) meses (o con mayor frecuencia, según lo determine el organismo de certificación) en la que el sistema se ha certificado o recertificado, anteriormente, y donde la certificación está vigente. La certificación de varias plantas requiere auditorías de vigilancia cada seis (6) meses, como mínimo.  |
| <b>Experto técnico</b>                 | Persona vinculada a un organismo de certificación SQF autorizado para proporcionar un alto nivel de soporte técnico al equipo de auditoría de certificación. El Experto técnico deberá estar aprobado por el SQFI antes de la auditoría de certificación/recertificación, deberá demostrar un alto grado de experiencia y competencia técnica en la categoría del sector alimentario que se esté estudiando, deberá demostrar conocimiento y comprensión sólidos del método HACCP y, donde sea posible, deberá estar registrado como Consultor SQF. |
| <b>Amenaza</b>                         | Riesgo identificado que, si no se controla, tiene el potencial de afectar la calidad de un producto.  |
| <b>Marcas comerciales</b>              | Una etiqueta, logotipo o marca reconocible que identifica una materia prima o un producto terminado con un productor, fabricante o minorista en particular.   |
| <b>Centro de capacitación</b>          | Entidad que suscribe un acuerdo de licencia con el SQFI para impartir cursos de capacitación autorizados por el SQFI, incluyendo los cursos de capacitación "Implementación de sistemas SQF", "Sistemas de calidad de fabricación" y "Encargado del Sistema SQF avanzado".  |

---

---

|  |   |
|--|---|
| <b>Auditoría no anunciada</b>            | Una auditoría de recertificación que se lleva a cabo al menos una vez cada tres (3) ciclos de certificación y treinta (30) días antes o después de la fecha de aniversario de la certificación inicial, sin previo aviso a la planta con certificación SQF. Una planta puede renunciar al requisito respecto al ciclo de certificación de tres años y voluntariamente optar por tener auditorías anuales de recertificación no anunciadas. Se reconocerá a las plantas con auditorías anuales de recertificación no anunciadas en el certificado SQF como una "planta selecta de SQFI". |
| <b>Validación</b>                        | Según se define en la Comisión del CODEX Alimentarius de la Organización para la Agricultura y la Alimentación. El sistema y los lineamientos del Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) para su aplicación - Anexo a CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003), "Un sistema que identifica, evalúa y controla los peligros que sean significativos para la inocuidad de alimentos". La validación esencial según se aplica a los límites de control busca probar que el resultado esperado fue alcanzado y que efectivamente funcionó.   |
| <b>Verificación</b>                      | Según se define en la Comisión del CODEX Alimentarius de la Organización para la Agricultura y la Alimentación. El sistema y los lineamientos del Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) para su aplicación - Anexo a CAC/RCP 1 - 1969, Rev. 4-2003), "Un sistema que identifica, evalúa y controla los peligros que sean significativos para la inocuidad de alimentos". La verificación esencial según se aplica a las medidas de control busca probar que la medida de control se aplicó según como fue diseñada.   |
| <b>Cronograma de verificación</b>        | Cronograma que describe la frecuencia y la responsabilidad para llevar a cabo los métodos, los procedimientos o las pruebas adicionales a aquellos utilizados en el control, y para determinar que el estudio HACCP se haya completado correctamente, que el Sistema SQF pertinente cumpla con el plan de calidad e inocuidad de alimentos correspondiente, y que continúe siendo eficaz.   |
| <b>Declaración de la misión y visión</b> | Declaración emitida por la alta gerencia de la planta que describe las metas y objetivos de calidad de la planta. Puede estar incluida en la política sobre seguridad alimentaria de la planta o puede presentarse por separado.  |
| <b>Tratamiento del agua</b>              | Tratamiento microbiológico, químico o físico del agua que se utiliza en tareas de procesamiento o de limpieza, con el fin de asegurar su potabilidad e idoneidad.   |

## Apéndice 3: Reglas de uso del Logotipo SQF

### 1 Introducción

- 1.1 El logotipo SQF es propiedad del SQFI.
- 1.2 Las plantas tendrán derecho a usar el logotipo SQF a partir de la certificación y durante la vigencia de esta. Las plantas no pagarán ninguna tarifa por el derecho a usar el logotipo SQF, salvo los gastos por concepto de la obtención y la conservación de la certificación.
- 1.3 Las plantas no obtienen derechos de propiedad sobre el logotipo SQF.
- 1.4 Las plantas solo podrán usar el logotipo SQF de acuerdo con estas reglas de uso, que están diseñadas para proteger la integridad y para mejorar el valor del logotipo SQF.
- 1.5 El SQFI delega cualquiera de sus funciones aquí descritas a un organismo de certificación (CB) autorizado por el SQFI.
- 1.6 Estas reglas de uso regulan el uso del logotipo SQF solo por parte de las plantas certificadas. Estas reglas de uso no regulan el uso del logotipo SQF por parte del SQFI, organismos de certificación u otras entidades autorizadas por el SQFI para su uso, salvo disposición distinta incluida en este u otro instrumento.

### 2 Condiciones de uso

- 2.1 Una planta deberá, durante la vigencia de su certificación, demostrar, a entera satisfacción del SQFI y del organismo de certificación, que su Sistema SQF cumple con los requisitos establecidos en la edición actual del Código SQF de inocuidad o calidad alimentaria, o que cumple con los requisitos especificados en los Fundamentos de la inocuidad de los alimentos SQF.
- 2.2 Una planta deberá utilizar únicamente el logotipo SQF de acuerdo con su certificado y estas reglas de uso.

### 3 Reproducción

- 3.1 Si una planta desea reproducir el logotipo SQF, deberá hacerlo estrictamente según los requisitos y las especificaciones establecidos en el Anexo 2.

### 4 Obligaciones de una planta

- 4.1 Una planta debe:
  - a) Cumplir enteramente con estas reglas de uso.
  - b) Dirigir cualquier pregunta relacionada con el uso previsto del logotipo SQF al organismo de certificación que emitió el certificado.
  - c) Suspender cualquier uso del logotipo SQF para el cual el SQFI o el organismo de certificación certificador tenga una objeción razonable.
  - d) Operar íntegramente dentro del alcance de su certificado, incluido el cronograma de certificación. Las compañías subsidiarias y los domicilios de la planta que no se incluyan en el certificado de registro no están certificadas para usar el logotipo SQF.
  - e) Dar al SQFI, a un organismo de certificación o a sus agentes acceso para examinar el material publicitario y cualquier otro material similar que lleve o indique el logotipo SQF para confirmar el cumplimiento de estas reglas de uso y del certificado.
  - f) Pagar dentro del plazo indicado las tarifas establecidas por el SQFI.

### 5 Motivos para la suspensión o revocación del uso del logotipo SQF

- 5.1 El permiso otorgado a una planta para usar el logotipo SQF:
  - a) Se suspenderá si se suspende la certificación de la planta; se deberán realizar todos los esfuerzos posibles para suspender el uso del logotipo SQF en el proceso de fabricación si se suspende la certificación.
  - b) Se revocará su uso en las operaciones si la certificación de la planta es revocada, se renuncia a ella o no es renovada.
- 5.2 Las condiciones para la suspensión o revocación del permiso de una planta para usar el logotipo SQF, que serán notificadas por el organismo de certificación certificador, incluyen (entre otras) las siguientes medidas:

- a) Suspensión si la planta infringe o incumple estas reglas de uso.
- b) Suspensión si la planta no usa el logotipo SQF según su certificado, lo que incluye el cronograma de certificación.
- c) Revocación si la planta usa el logotipo SQF de una forma que, en la opinión del SQFI o del organismo de certificación, sea perjudicial para el logotipo SQF o para el programa SQF en conjunto, si el uso es engañoso para el público o de otro modo contrario a la ley.
- d) Revocación si la planta tiene un administrador, recibidor, gerente y recibidor, gerente oficial o liquidador provisional designado como representante de sus activos o donde exista una orden o resolución de cierre de la planta (excepto para fines de consolidación o reconstrucción) o si la planta suspende sus actividades comerciales o se declara en quiebra, solicita el beneficio de cualquier ley para ayuda de deudores insolventes o quebrados, o celebra un acuerdo o arreglo con sus acreedores.

## **6 Exención de responsabilidad**

- 6.1 Ocasionalmente, el SQFI podrá alterar estas reglas de uso o hacer nuevas reglas; sin embargo, dicha modificación o nueva regla no deberá afectar el uso del logotipo SQF por parte de una planta hasta que hayan transcurrido seis (6) meses desde la fecha en la que la modificación o las nuevas reglas de uso se hayan publicado por primera vez en el sitio web del SQFI (sqfi.com), a menos que el SQFI indique lo contrario.

## ANEXO 1 REQUISITOS PARA LA REPRODUCCIÓN DEL LOGOTIPO SQF

### Introducción

Las plantas que obtienen y mantienen la certificación conforme a los Fundamentos de la inocuidad de los alimentos SQF, al Código SQF sobre inocuidad de los alimentos o al Código SQF de calidad tienen el permiso de su organismo de certificación certificador para usar el logotipo SQF, sujeto a las reglas de uso y las condiciones establecidas a continuación por planta.



Los archivos electrónicos del logotipo SQF se podrán obtener a través del organismo de certificación certificador.

| Formato de color  | Usos   |
|---|--|
| Reproducción policromática: véase el formato de color del Sistema de Comparación de Colores Pantone (PMS) establecido en la Cláusula 2 del Anexo 2. | <ul style="list-style-type: none"><li>Folletos, volantes, anuncios publicitarios, comunicados de prensa, sitio web de la compañía, firmas de correo electrónico.</li><li>Documentos internos y material de capacitación.</li></ul> |
| Reproducción monocromática: blanco y negro.   | <ul style="list-style-type: none"><li>Folletos, volantes, anuncios publicitarios, comunicados de prensa, sitio web de la compañía, firmas de correo electrónico.</li><li>Documentos internos y material de capacitación.</li></ul> |

### Reproducción policromática del logotipo SQF

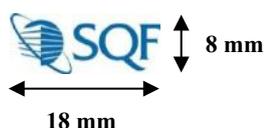
La reproducción del logotipo SQF deberá ser clara, precisa y del más alto estándar. Los siguientes lineamientos regulan la reproducción policromática.



PMS 3005C  
CMYK: C=100, M=34, Y=0, K=2

### Dimensiones

Para garantizar la legibilidad, no reproduzca el logotipo SQF en un tamaño más pequeño que el que se indica a continuación. La variación más grande de estas dimensiones se permite siempre que cualquier variación sea proporcional a las dimensiones indicadas a continuación.



### Casos especiales

Cuando se demuestre que la reproducción alternativa del logotipo SQF mejora el estado del logotipo SQF o el SQFI, se permitirá la reproducción alternativa, siempre y cuando esté aprobada por el organismo de certificación certificador. Todas las solicitudes deberán entregarse por escrito **por planta certificada** al organismo de certificación certificador y al SQFI.

## Apéndice 4: Requisitos para la certificación SQF de varias plantas

### 1 Alcance

- 1.1 Este apéndice describe los requisitos para establecer y mantener la certificación de un programa de varias plantas, cuya administración esté a cargo de una planta central con certificación SQF dedicada a actividades de bajo riesgo.
- 1.2 El programa de varias plantas y abarca una empacadora, el fabricante de productos primarios, un depósito o centro de distribución, y deberá contar con un mínimo de veinte (20) plantas.

### 2 Definiciones

- 2.1 Un programa de varias plantas SQF consiste en una planta central en la que se planifican actividades para gestionar y controlar los sistemas de gestión de inocuidad y calidad alimentarias de una red de subplantas en virtud de un vínculo contractual o legal.
- 2.2 Para los fines de este Código, se aplican las definiciones descritas en el Apéndice 2: Se aplican el glosario de términos y las siguientes definiciones.
- 2.3 La planta central es una entidad certificada conforme al Código SQF sobre inocuidad de los alimentos (es decir, un centro de fabricación, de envasado o de distribución) o elegible para esa certificación, que tiene una red de subplantas productoras principales que son elegibles para la certificación, conforme a un Código SQF sobre inocuidad de los alimentos adecuado, y participan en actividades similares según el elemento 3.7 que se describe a continuación. La planta central y todas las subplantas se encuentran en el mismo país y se rigen por las mismas leyes de inocuidad de los alimentos.

### 3 Criterios de elegibilidad para una organización de varias plantas

- 3.1 La planta central es la entidad responsable del programa de varias plantas SQF.
- 3.2 Las subplantas deberán estar vinculadas a la planta central por medio de un acuerdo legal o contractual.
- 3.3 La planta central y no cualquier subplanta deberá firmar un contrato con el organismo de certificación. Un organismo de certificación deberá auditar la planta central y todas las subplantas del programa de varias plantas.
- 3.4 Las plantas centrales deberán implementar un Sistema SQF que incluya la gestión y sus auditorías internas. La planta central y todas las subplantas deberán estar certificadas conforme al Código SQF sobre inocuidad de los alimentos. Las plantas centrales pueden estar certificadas conforme al Código SQF de Calidad; sin embargo, las subplantas no son elegibles para la certificación conforme al Código SQF de Calidad.
- 3.5 Las subplantas deberán implementar un Sistema SQF que esté sujeto a inspección continua por parte de la planta central.
- 3.6 La planta central deberá tener control autoritario del sistema de gestión de la inocuidad de alimentos de todas las subplantas, incluyendo la implementación de medidas correctivas cuando sea necesario en cualquier subplanta; y deberá conservar toda la documentación pertinente, relacionada con las subplantas. Esto se deberá incluir en el acuerdo celebrado entre la planta central y las subplantas.
- 3.7 Los productos o servicios suministrados por cada una de las subplantas deberán ser, sustancialmente, de la misma clase, y deberán producirse de acuerdo con los mismos métodos y procedimientos fundamentales. El tamaño y la complejidad de cada subplanta deberá ser similar.
- 3.8 La planta central deberá establecer y mantener la certificación SQF durante el tiempo que dure el programa de varias plantas SQF.
- 3.9 El sistema de gestión SQF de la planta central deberá administrarse según un plan controlado centralmente y estar sujeto a revisión por la gerencia central.

- 3.10 La planta central deberá demostrar capacidad para recopilar y analizar datos de todas las plantas, incluido la planta central, y deberá tener autoridad y capacidad para iniciar un cambio de la organización, de ser necesario.
- 3.11 La función de la administración central y las subplantas deberán estar sujetas al programa de auditoría interna de la planta central y se deberán auditar de conformidad con ese programa. Las auditorías internas deberán llevarse a cabo en las subplantas, antes de la auditoría de certificación de la planta central, en una cantidad suficiente para permitir que el organismo de certificación tenga acceso a la planta y vea si cumple y si corresponde a la selección de muestras de subplantas (consulte el elemento 8.0, a continuación). Se requiere que todas las subplantas se sometan, en un año calendario o durante una temporada, a una auditoría interna, según el elemento 4.2 que se encuentra a continuación.

#### **4 Auditorías internas**

- 4.1 La planta central deberá documentar su procedimiento de auditoría interna, que incluirá un cronograma de auditoría interna y definirá el método para realizar auditorías de las subplantas y la función administrativa de la planta central.
- 4.2 Una auditoría interna, que incluya todos los elementos relevantes de un Código SQF sobre inocuidad de los alimentos y los módulos de Buenas prácticas agrícolas/acuícolas (BPA), Buenas prácticas de fabricación (BPF) o Buenas prácticas de distribución (BPD) aplicables a la categoría del sector alimentario, deberá realizarse, al menos, una vez al año y durante los períodos de máxima actividad, en todas las subplantas incluidas en la certificación de varias plantas.

#### **5 Personal de auditoría interna**

- 5.1 El personal que realice las auditorías internas deberá cumplir con lo siguiente:
- i. Completar satisfactoriamente el Curso de Implementación de sistemas SQF.
  - ii. Completar satisfactoriamente la capacitación para auditores internos.
  - iii. Tener competencia en la misma categoría del sector alimentario que la auditoría interna.
- 5.2 El personal que revise las auditorías internas de la organización de varias plantas y evalúe los resultados de dichas auditorías:
- i. Deberá estar separado del personal que realice las auditorías internas.
  - ii. Deberá terminar la capacitación sobre auditoría interna.
  - iii. Deberá cumplir con los criterios de un encargado del Sistema SQF.
- 5.3 Si las auditorías internas se subcontratan:
- i. El contratista deberá ser un auditor o consultor SQF registrado.
  - ii. La planta central será responsable de las medidas y de la efectividad de la labor que realice el contratista.
  - iii. Los acuerdos contractuales deberán cumplir con lo descrito en el elemento 2.3.3 del Código SQF sobre inocuidad de los alimentos aplicable.

#### **6 Auditoría y certificación de la organización de varias plantas**

- 6.1 Las auditorías y la certificación de una organización de varias plantas SQF deberán estar a cargo de organismos de certificación acreditados y con licencia SQF. La auditoría incluye:
- i. La auditoría de certificación (que incluye solo la auditoría de escritorio inicial de la planta central y la auditoría de planta).
  - ii. Auditoría de vigilancia.
  - iii. Auditorías de recertificación.
- 6.2 La auditoría de certificación inicial y las auditorías posteriores de vigilancia y de recertificación de la organización de varias plantas deberán centrarse en la planta central, en su función de auditoría interna y en una muestra de las subplantas. Las revisiones del registro de las subplantas se completarán en la auditoría de planta de la subplanta.

## 7 Frecuencia de las auditorías

- 7.1 La auditoría de certificación de la planta central y de una muestra de las subplantas (consulte el elemento 8.0) se realizan cada doce meses.
- 7.2 Las auditorías de recertificación de la planta central se llevan a cabo en el aniversario del último día de la auditoría de certificación inicial, más o menos 30 días calendario. Para las operaciones estacionales de las subplantas, la medición de tiempo debe estar guiada por las fechas de cosecha, que pueden depender del clima, así como el tiempo requerido para que la planta central complete adecuadamente el Programa de Auditoría Interna.
- 7.3 Durante cada ciclo de auditoría de certificación y recertificación, la planta central deberá auditarse antes de la mayoría de las subplantas de muestra. Se reconoce que para las operaciones estacionales, las fechas de cosecha y la disponibilidad del producto en la planta central podrían requerir que algunas auditorías de subplantas se realicen antes de la auditoría de la planta central.
- 7.4 Las auditorías de vigilancia se realizan en cualquier planta del programa de varias plantas, que reciba la clasificación "C". Las auditorías de vigilancia deberán realizarse en un plazo de seis (6) meses desde el último día de la última auditoría de certificación, más o menos treinta (30) días calendario, o según la Parte A 4.3, Operaciones estacionales. Si una subplanta está sujeta a una auditoría de vigilancia debido a la clasificación "C", la auditoría interna de la subplanta a cargo de la planta central también deberá revisarse. Si la subplanta no está operando dentro del plazo de seis (6) meses para realizar la auditoría de vigilancia, entonces se deberá auditar dentro de las primeras dos (2) semanas de la cosecha posterior y automáticamente se incluirá en el cálculo del muestreo de la subplanta (consulte el elemento 9.0).
- 7.5 Si se identifica que la planta central o cualquiera de las subplantas incluidas en la muestra tiene una no conformidad crítica en una auditoría o, de lo contrario, solo obtiene una clasificación "F", los certificados para la planta central y TODAS las subplantas se suspenderán hasta el momento en el que se logre una clasificación "C" o mejor en una nueva ronda de auditorías en la planta central y una muestra de las subplantas. Las subplantas que reciban la clasificación "F" deberán incluirse en el proceso de selección de subplantas (consulte el elemento 8.0) para el próximo ciclo de auditoría.

## 8 Selección de las subplantas

- 8.1 La selección de la muestra es responsabilidad del organismo de certificación.
- 8.2 La muestra es en parte selectiva, según los factores que figuran a continuación, y en parte no selectiva; y deberá dar lugar a la selección de una serie de diferentes subplantas, sin excluir el elemento aleatorio de muestreo. Al menos el 25 % de las subplantas seleccionadas deberá estar basado en una selección aleatoria.
- 8.3 La muestra de subplantas deberá seleccionarse de manera que las diferencias entre las subplantas seleccionadas durante el período de validez del certificado sean lo más amplias posible.
- 8.4 Los criterios de selección de las subplantas deberán incluir, entre otros, los siguientes aspectos:
- Resultados de auditorías internas o evaluaciones de certificación anteriores.
  - Registros de quejas y otros aspectos relevantes de correcciones y medidas correctivas.
  - Variaciones importantes en el tamaño de las subplantas.
  - Variaciones en los procedimientos de trabajo.
  - Modificaciones desde la última evaluación de certificación.
  - Dispersión geográfica.
  - Nuevos proveedores agregados al programa (consulte el elemento 10.0).
- 8.5 El organismo de certificación deberá informar a la planta central sobre las subplantas que formarán parte de la muestra y lo deberá hacer de manera oportuna con el fin de darle tiempo suficiente para prepararse para las auditorías.
- 8.6 La planta central deberá asegurar que todas las subplantas incluidas en el proceso de selección de la auditoría de subplanta estén registradas en SQF (Parte A, 1.3). La planta central también

deberá asegurar que la base de datos SQF se actualice para reflejar cualquier eliminación de subplantas del programa de varias plantas del año anterior.

## 9 Determinación del tamaño de la muestra de subplantas

- 9.1 El organismo de certificación deberá registrar la justificación para solicitar un tamaño de muestra diferente del que se describe en esta cláusula.
- 9.2 La cantidad mínima de subplantas que se deberá auditar en una auditoría de certificación o auditoría de recertificación equivale a la raíz cuadrada de la cantidad de subplantas con 1,5 como coeficiente ( $y=1,5\sqrt{x}$ ), redondeado al número entero más alto. Según el elemento 1.2 anterior, se requiere un mínimo de veinte (20) subplantas.
- 9.3 Si una subplanta principal tiene 4 plantas secundarias o más (p. ej., áreas de cultivo), se deberá auditar la ubicación principal y el 50 % de las plantas secundarias. Podrá auditarse más del cincuenta (50) por ciento si hay evidencia de que existen motivos para justificar el plazo de auditoría adicional.
- 9.4 El tamaño de la muestra deberá aumentar si el análisis de riesgos que realice el organismo de certificación respecto de la actividad cubierta por el sistema de gestión sujeto a la certificación indica circunstancias especiales en relación con factores como los siguientes:
- Variaciones importantes en procesos realizados en cada subplanta.
  - Registros de quejas y otros aspectos relevantes de correcciones y medidas correctivas.
  - Indicación de una falla general en los controles de inocuidad de los alimentos.
  - Auditorías internas inadecuadas o medidas que surgen de hallazgos de las auditorías internas.

## 10 Subplantas adicionales

- 10.1 En caso de que una nueva subplanta o un nuevo grupo de subplantas solicite unirse a un programa de varias plantas SQF certificado, cada nueva subplanta o grupo de subplantas deberán incluirse en la muestra de auditoría para la próxima auditoría de recertificación. Las nuevas subplantas deberán sumarse a las plantas existentes para determinar el tamaño de la muestra para futuras auditorías de recertificación. Las subplantas que se transfieran de otro grupo de varias plantas o de una certificación independiente no se clasifican como "nuevas" y no están sujetas a ser incluidas en la muestra de auditoría de subplanta, salvo que sea parte del proceso de selección aleatoria o a discreción del auditor/organismo de certificación.
- 10.2 Las nuevas subplantas no deberán agregarse a la lista de subplantas una vez que la lista haya sido verificada y acordada por la planta central y el organismo de certificación durante el proceso de selección anual de las plantas de muestra. Estas plantas pueden tener los componentes de sus Sistemas SQF (elementos del Sistema SQF de inocuidad alimentaria) administrados por la planta central, pero estarán certificados como una operación independiente sujeta a los requisitos de certificación inicial, incluyendo las auditorías de escritorio y de planta.

## 11 No conformidades

- 11.1 Si se detectan no conformidades en cualquier subplanta individual a través de auditorías internas de la planta central, la planta central deberá realizar una investigación para determinar si las otras subplantas pueden verse afectadas. El organismo de certificación deberá exigir evidencia de que la planta central ha tomado medidas para corregir todas las no conformidades detectadas durante las auditorías internas y que todas las no conformidades se han revisado para determinar si indican o no una deficiencia del sistema general aplicable a todas las subplantas. Si este es el caso, se deberán tomar medidas correctivas pertinentes tanto en la planta central como en las subplantas individuales. La planta central deberá demostrarle al organismo de certificación la justificación para todas las medidas de seguimiento.
- 11.2 Si el organismo de certificación detecta no conformidades en la planta central o en una subplanta individual a través de auditorías, dicho organismo de certificación deberá tomar medidas como se describe en la Parte A, 3.2.

- 11.3 Si se detectan no conformidades de los elementos del sistema en la planta central, el organismo de certificación deberá aumentar su frecuencia de muestreos hasta que se demuestre que la planta central ha restablecido el control.
- 11.4 En el momento de la certificación inicial y la posterior recertificación, no se deberá emitir un certificado a la planta central y las subplantas hasta que se hayan adoptado medidas correctivas satisfactorias para resolver todas las no conformidades.
- 11.5 No se admitirá que, con el fin de superar el obstáculo planteado por la existencia de no conformidades en una sola subplanta, la planta central pretenda excluir del alcance de la certificación a la planta "problemática" durante la auditoría de certificación, inspección o recertificación.

## **12 Certificado emitido para una organización de varias plantas**

- 12.1 Deberá emitir un certificado de registro a la planta central y a todas las subplantas del Programa de varias plantas SQF. El certificado de la planta central deberá incluir un apéndice donde figuren todas las subplantas que participan en el programa de varias plantas. La certificación de la subplanta deberá indicar en su alcance de certificación que es parte de una certificación de varias plantas, y deberá incluir una lista de todas las subplantas principales y secundarias. Los productos que figuran en los certificados de las subplantas pueden ser distintos a los que figuran en el certificado de la planta central, siempre que el alcance de las operaciones cumpla con los requisitos del elemento 3.7 y el organismo que otorgó el certificado haya realizado una auditoría en las instalaciones durante la cosecha de los productos no incluidos en el programa de varias plantas.
- 12.2 La fecha de certificación para la planta central y las subplantas deberá ser la fecha de la última auditoría realizada en ese ciclo de certificación. La fecha de vencimiento del certificado deberá basarse en la decisión de certificado de la última fecha de la auditoría de subplanta.
- 12.3 Se revocará el certificado para todas las plantas del programa de varias plantas, si la planta central o cualquiera de las subplantas no cumplen los criterios necesarios para mantener su certificado.
- 12.4 La planta central deberá mantener actualizada la lista de subplantas. La planta central deberá informarle al organismo de certificación sobre el cierre de cualquiera de las subplantas o sobre la incorporación de nuevas subplantas. En caso de que no se proporcione dicha información, el organismo de certificación lo considerará como un mal uso del certificado, y se suspenderá el certificado de la organización de varias plantas hasta que se solucione el asunto a entera satisfacción del organismo de certificación.