

Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Establecimientos Agrícolas de Sandías

Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = hallazgo afirmativo No = hallazgo negativo N/C = no corresponde

Fecha de la Auditoría Propia _____

Nombre del Auditor (en letra de imprenta) _____

1. Condiciones Generales del Establecimiento Agrícola

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
1.1	Ha designado a una persona responsable por la seguridad alimentaria					
1.2	Ha eliminado o reducido el uso de las superficies de madera (excepto los palés)					
1.3	Cuenta con un mapa o descripción general de las operaciones de la granja					
1.4	Los animales domésticos (perros, gatos, caballos, etc.) tienen acceso restringido a las áreas de cultivo					
1.5	Se eliminaron las pilas de desechos o de materiales que podrían albergar o ser un hábitat para animales o plagas					
1.6	Se realizó una revisión de rutina de los entornos de campo con listas de verificación y registros de los hallazgos y se mantienen las correcciones	D				
1.7	Se implementó un programa de seguridad alimentaria documentado que incorpora las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA)	D				
1.8	Se realizó una inspección previa a la cosecha en el bloque donde se iba a cosechar, y éste fue despejado para la cosecha					
1.9	Si en las inspecciones previas a la cosecha se descubrieron problemas, las zonas divisorias fueron identificadas claramente y están siendo inspeccionadas nuevamente, a tiempo para la auditoría	D				
1.10	El agricultor asistió a la clase de seguridad alimentaria de BPA en los últimos 12 meses	D				
1.11	Todos los sitios agrícolas bajo la administración de estas firmas son inspeccionados para las BPA	D				

D Documentación Recomendada

Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Establecimientos Agrícolas de Sandías

Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = hallazgo afirmativo

No = hallazgo negativo

N/C = no corresponde

2. Antecedentes del Establecimiento

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
2.1	El título de propiedad o el documento firmado muestra que la tierra no ha sido utilizada para propósitos industriales, desechos tóxicos o basureros (si la respuesta es sí, omita hasta la 3.1)	D				
2.2	La cría de animales no se ha realizado en la granja en los últimos 12 meses en los terrenos que van a ser cultivados o recogidas las cosechas de esta estación.					
2.3	La eliminación de desechos tóxicos nunca se ha realizado en la granja					
2.4	Nunca se han desechado desperdicios de incinerador en la granja					
2.5	La granja no se encuentra en terrenos que anteriormente se usaron como basurero					
2.6	Si está en terrenos que fueron basurero, el historial de los mismos se encuentra disponible para su revisión					
2.7	Si se encuentra en un basurero o terreno para desecho de desperdicios, se ha realizado una auditoría negativa del medio ambiente	D				
2.8	Cuando el uso previo de los terrenos indica que existe una posibilidad de contaminación, se tomaron medidas preventivas para mitigar los riesgos conocidos, y a los terrenos se les realizaron pruebas para verificar la existencia de contaminantes y el uso de los terrenos es proporcionado con respecto a los resultados de las pruebas	D				
2.9	A las áreas de producción de cultivos que sufrieron inundaciones se les realizaron las pruebas para verificar la existencia de posibles peligros microbianos	D				

Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Establecimientos Agrícolas de Sandías

Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = hallazgo afirmativo

No = hallazgo negativo

N/C = no corresponde

3. Uso de Tierras Adyacentes

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
3.1	Los terrenos aledaños no se usaron como almacenamiento de desperdicios municipales o su aplicación	D				
3.2	Si los terrenos aledaños se usan para almacenar desperdicios municipales, estos fueron convertidos en compost o fueron asegurados y, se dispone de registros	D				
3.3	Si los terrenos aledaños se usaron para almacenar desperdicios municipales y las medidas para el control de polución no son adecuadas, se realizaron pruebas analíticas en busca de metales pesados, toxinas, etc. por parte del dueño / usuario de los terrenos y los registros se encuentran disponibles. Si no está disponible, el productor de sandía realizará dichas pruebas en los terrenos aledaños a los límites del campo.	D				
3.4	Los terrenos aledaños no se usan para la cría de animales o de aves de corral					
3.5	Si los terrenos aledaños se utilizan para la cría de animales o aves de corral, se colocan barreras físicas para evitar el desplazamiento de los desperdicios animales hacia la granja, como zanjas, arcenes, desniveles, diques, etc.					
3.6	Si las autoridades normativas lo solicitan, se realiza una prueba previa a la cosecha para la detección de E.coli en los terrenos aledaños a donde se realizan operaciones con animales o aves de corral, la cual da un resultado negativo.	D				
3.7	Los terrenos aledaños no se usan para almacenar abono animal					
3.8	El abono animal en los terrenos aledaños se ha convertido en compost y se encuentra almacenado con seguridad (cercado con muros o cubierto)					

Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Establecimientos Agrícolas de Sandías

Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = hallazgo afirmativo No = hallazgo negativo N/C = no corresponde

	con tela resistente e impermeable)					
3.9	Si las autoridades normativas lo solicitan, se realiza una prueba previa a la cosecha para la detección de E.coli en los terrenos cercanos a donde se almacena el abono, la cual da un resultado negativo, según los resultados de un laboratorio	D				

Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Establecimientos Agrícolas de Sandías

Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = hallazgo afirmativo No = hallazgo negativo N/C = no corresponde

4. Empleo de Fertilizantes

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
4.1	Los registros del uso de fertilizantes y otros acondicionadores de suelo se encuentran disponibles para su revisión y están actualizados.	D				
4.2	Cuenta con una lista de proveedores y una carta o certificado del proveedor, indicando la fuente de los fertilizantes, el abono u otros acondicionadores de suelo.	D				
4.3	Cualquier abono animal y material vegetal usado como fertilizante, fue adecuadamente convertido en compost.					
4.4	Los biosólidos (desperdicios humanos, residuos) no se aplicaron como un suplemento para el suelo.					
4.5	El abono puro no se usa como acondicionador de suelo sobre sandías que se encuentran a 120 días de la cosecha, o a dos semanas de la plantación.					

Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Establecimientos Agrícolas de Sandías

Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = hallazgo afirmativo No = hallazgo negativo N/C = no corresponde

5. Uso y Control de Pesticidas

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
5.1	Los registros de la aplicación del pesticida y las firmas de los aplicadores registrados se encuentran en el expediente.	D				
5.2	Los pesticidas utilizados están autorizados por la Agencia de Protección del Medio Ambiente (EPA) para una determinada cosecha.					
5.3	Las aplicaciones de pesticidas las realizan aplicadores capacitados o autorizados.					
5.4	Los intervalos apropiados previos a la cosecha fueron seguidos y documentados	D				
5.5	Procedimientos por escrito para la calibración del equipo de aspersión fueron documentados.	D				
5.6	Se designó una persona responsable de la inspección periódica del equipo usado para la aplicación de pesticidas, para la búsqueda de fallas mecánicas o de sus partes.					
5.7	Se documentó que el agua utilizada para mezclar los pesticidas para la aplicación foliar estuviera libre de E.coli: anotar la fuente.	D				
5.8	Existe un inventario actualizado de los químicos almacenados para usar en el campo.	D				
5.9	Los pesticidas y los contenedores vacíos (hasta que sean desechados) se almacenan en una ubicación segura y cerrada.					
5.10	El monitoreo de la aplicación de pesticidas o el análisis de los residuos de pesticidas, es conducido por las autoridades competentes.					
5.11	HDSM (Hoja de Datos de Seguridad del Material) está disponible para los empleados, para todos los químicos con los que trabajen o a los que puedan estar expuestos.					
5.12	Los pesticidas, los fertilizantes, los desinfectantes y otros químicos se almacenan en los contenedores originales.					

Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Establecimientos Agrícolas de Sandías

Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = hallazgo afirmativo No = hallazgo negativo N/C = no corresponde

6. Procedimientos y Aplicación de Químicos

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
6.1	El personal de la compañía o contratado para el efecto, que aplica los materiales previos o posteriores a la cosecha, está autorizados. El personal de la compañía o el contratado para la aplicación de materiales, fue capacitado para el uso adecuado de los mismos.	D				
6.2	Existe un procedimiento estándar de funcionamiento o instrucciones sobre las medidas a tomarse en caso de la contaminación del producto por químicos, petróleo, pesticidas u otros factores contaminantes.	D				
6.3	Existe documentación que muestra que las personas encargadas de tomar las decisiones para la protección de la cosecha, están capacitadas para hacerlo.	D				
6.4	Está disponible la documentación que muestra que los empleados que manejan los materiales de protección de la cosecha están capacitados o se encuentran bajo supervisión de una persona capacitada.	D				
6.5	Los registros sobre la aplicación de la protección de la cosecha están actualizados y disponibles para su revisión.	D				
6.6	Las áreas de alto riesgo (p. ej., equipo de aspersión, talleres del equipo, cobertizos) están monitoreadas.					
6.7	Se mantienen al día los registros del inventario de los químicos agrícolas.	D				
6.8	Los registros del inventario se concilian periódicamente con el inventario.	D				
6.9	Cuando se realizan las aplicaciones de protección a la cosecha, se deberán realizar en un área de tratamiento de acuerdo a los estándares y pautas federales y estatales vigentes.					

Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Establecimientos Agrícolas de Sandías
Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = hallazgo afirmativo No = hallazgo negativo N/C = no corresponde

6.10	Para evitar que se disperse, las aplicaciones de la protección de la cosecha no deberán aplicarse cuando el viento sobrepase las 10 mph.					
------	--	--	--	--	--	--

Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Establecimientos Agrícolas de Sandías

Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = hallazgo afirmativo No = hallazgo negativo N/C = no corresponde

7. Agua de Riego

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
7.1	La fuente del agua de riego (estanque, arroyo, pozo, municipal, otro) se encuentra documentada.	D				
7.2	El tipo de riego utilizado (por afluencia, goteo, rociador superior, otros) se encuentra documentado.	D				
7.3	Existen pruebas regulares para detectar el E.coli o los coliformes fecales en la fuente de agua.	D				
7.4	Si es una fuente de agua municipal, se realiza una prueba anual o un análisis certificado anual del proveedor.	D				
7.5	Si en una fuente como un pozo, se realiza una prueba para detección de E.coli, trimestralmente y antes de la producción; los planes para las acciones correctivas estarán preparados en caso de detectarse el E.coli.	D				
7.6	Si se utiliza el pozo se un yacimiento, se le realizan pruebas antes de que comience la producción, y mensualmente después de eso si se detecta el E.coli. Se tiene preparado un plan correctivo para cuando se dé un positivo del E.coli.	D				
7.7	Agua superficial no tratada no se usa en sandías que se consumirán; sin embargo, si se usa agua tratada, el tratamiento se documenta y estará disponible, y el establecimiento realiza pruebas mensuales del agua tratada y antes de que comience la producción, por lo que solamente se acepta el agua cuyos niveles de E.coli sean inferiores a 126 MPN/100 ml (promedio de cinco muestras). Un plan de acción correctiva está preparado para las muestras que den positivo.	D				
7.8	El agua reciclada no se usa para las cosechas comestibles a menos que las pruebas semanales muestren que el agua	D				

Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Establecimientos Agrícolas de Sandías

Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = hallazgo afirmativo No = hallazgo negativo N/C = no corresponde

	cumple con los estándares microbianos para agua potable para el uso foliar, o bien, los estándares para las aguas de recreo si se emplea para otros usos.					
7.9	Si las autoridades encargadas del agua requieren que se vuelva a utilizar el agua, y los niveles documentados de las pruebas microbianas están en conflicto con los requisitos de seguridad alimentaria, el estado o la Dirección General de Aguas ha sido contactada para resolver el conflicto entre los requisitos de este documento y la reutilización recomendada.	D				
7.10	Los canales, las zanjas y los yacimientos se inspeccionan y limpian de forma rutinaria.					
7.11	Si se detecta en el agua de riego E.coli (o coliformes) por encima de 126/100 ml, se toman medidas correctivas para minimizar la posible contaminación microbiana.	D				

Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Establecimientos Agrícolas de Sandías

Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = hallazgo afirmativo No = hallazgo negativo N/C = no corresponde

8. Tratamiento de Aguas Residuales

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
8.1	El sistema del tratamiento de aguas residuales / sistema séptico funciona apropiadamente y no hay evidencia de una fuga o escorrentía.					
8.2	No existe un centro de tratamiento de aguas residuales municipal o comercial o un basurero para materiales de desecho aledaño a la granja.					

9. Animales Salvajes

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
9.1	Se toman medidas para reducir la posibilidad de que los animales salvajes ingresen en los campos.					
9.2	Los campos son monitoreados para detectar la presencia o señales del ingreso de animales salvajes en los terrenos.					
9.3	Cualquier sandía o planta que haya entrado en contacto con animales o aves de corral, fue identificada y desechada para minimizar cualquier propagación de los patógenos.					
9.4	Se toman medidas para restringir el acceso de ganado a la fuente o al sistema de entrega de agua de riego de la cosecha.					

Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Establecimientos Agrícolas de Sandías

Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = hallazgo afirmativo

No = hallazgo negativo

N/C = no corresponde

10. Abono y Abono de Compostaje

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
10.1	Las lagunas de abono aledañas o ubicadas cerca de las áreas de producción de la cosecha, reciben mantenimiento para prevenir fugas o desbordamientos, o bien se han tomado medidas para evitar que la escorrentía contamine las áreas de producción de la cosecha.					
10.2	El abono almacenado cerca o en áreas aledañas a las áreas de producción de la cosecha, está contenido para prevenir la contaminación de las cosechas.					
10.3	Ningún abono puro se ha utilizado en los 120 días antes de la cosecha.					
10.4	El abono no tratado se almacena apropiadamente antes de su uso.					
10.5	Sólo el abono de compostaje o los biosólidos tratados se usan como acondicionador de suelo.					
10.6	El abono de compostaje o los biosólidos tratados, reciben el tratamiento adecuado, se convierten en compost o se exponen a las condiciones del medio ambiente, que disminuirán el supuesto nivel de patógenos.					
10.7	El abono de compostaje se almacena apropiadamente y se protege para minimizar una nueva contaminación.					
10.8	Los informes de los análisis para los abonos de compostaje / biosólidos tratados se encuentran disponibles.	D				
10.9	Existen medidas establecidas para minimizar una nueva contaminación del abono que ya se convirtió en compost.					
10.10	Se guardan los registros de las tasas de aplicación del compost, las fuentes y las fechas.					
10.11	El equipo utilizado para el compostaje se limpia antes de ingresar a los campos de producción.	D				

Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Establecimientos Agrícolas de Sandías

Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = hallazgo afirmativo

No = hallazgo negativo

N/C = no corresponde

11. Plantel de Empleados y Equipo de Cosecha

A. Baños

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
11.1	Se brindan instalaciones de servicios sanitarios limpias e higiénicas a todos los empleados; los baños están hechos de materiales fáciles de limpiar y se limpian e higienizan a diario o lo suficientemente seguido como para mantenerlos limpios e higienizados.	D				
11.2	El número de baños cumple con los requisitos estatales y federales.					
11.3	Los sanitarios están ubicados dentro de ¼ de milla (400 m) o a cinco minutos a pie de las áreas de trabajo.					
11.4	Todos los retretes cuentan con papel higiénico.					
11.5	Existe un programa para el desecho de papel higiénico usado en el recipiente de desechos.					
11.6	Las instalaciones para el lavado de manos están provistas con jabón, agua potable y toallas desechables para secarse las manos. Los desinfectantes para manos sólo pueden usarse además del lavado de manos.					
11.7	A los trabajadores del campo se los instruye sobre la necesidad del lavado de manos, y la gerencia hace énfasis en la capacitación.	D				
11.8	Hay rótulos con el lenguaje o los dibujos apropiados, para recordar a los trabajadores que laven sus manos después de usar el baño.					
11.9	Las aguas grises se recogen y se desechan lejos del área de la cosecha / empaque.					
11.10	Si se usan los tanques de agua portátiles, éstos se limpian e higienizan y el agua se cambia periódicamente.	D				
11.11	Una persona responsable inspecciona a diario las instalaciones sanitarias, con una lista de verificación para	D				

Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Establecimientos Agrícolas de Sandías

Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = hallazgo afirmativo

No = hallazgo negativo

N/C = no corresponde

	comprobar la limpieza y que cuenten con los suministros adecuados.					
11.12	Existe un plan de respuesta preparado, en caso de que suceda un derrame mayor o una fuga en las unidades.	D				
11.13	Si las unidades de higienización del campo no se utilizan y no son requeridas por las normas estatales o federales correspondientes, una instalación sanitaria está disponible y preparada para todos los trabajadores.					
11.14	Las unidades de higienización del campo se encuentran en una ubicación que minimiza el posible riesgo de contaminación de producto y son accesibles directamente para su uso.					
11.15	En grupos mayores de cinco empleados, se proporcionan instalaciones sanitarias separadas para hombres y mujeres.					
11.16	Se encuentran disponibles toallas desechables en todas las instalaciones para el lavado de manos, con sus respectivos botes de basura.					

B. Políticas sobre Primeros Auxilios

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
11.17	Existe una política por escrito que describe los procedimientos que especifican la manipulación / disposición del tratamiento de las superficies de contacto de alimentos o de las sandías que entran en contacto con sangre u otros fluidos corporales.	D				
11.18	Se instruye a los trabajadores para que inmediatamente acudan a recibir tratamiento por cortaduras, raspones y otras lesiones, para lo cual se proporcionan suministros de primeros auxilios limpios.	D				
11.19	Los kits para primeros auxilios					

Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Establecimientos Agrícolas de Sandías

Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = hallazgo afirmativo

No = hallazgo negativo

N/C = no corresponde

	están disponibles y se mantienen muy bien surtidos.					

C. Hábitos y Condiciones

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
11.20	Los productos de tabaco y la comida sólo pueden estar en áreas designadas, lejos de las sandías. Se proporciona agua potable adecuada.	D				
11.21	Existen políticas por escrito y procedimientos sobre el lavado de manos y con respecto a los empleados que presentan síntomas de enfermedad.	D				

11.22	A los empleados que muestran síntomas de alguna enfermedad (vómitos, ictericia, diarrea) o que tienen lesiones o heridas expuestas en sus manos, no se les permitirá realizar tareas laborales donde entren en contacto directo con las sandías.	D				
11.23	Los trabajadores están entrenados para lavar sus manos al inicio del día laboral, después de usar el baño, después de comer, antes y después de ingresar al área de trabajo, antes de regresar al área de trabajo y en cualquier otro momento en que ensucien sus manos.	D				
11.24	Si se utilizan guantes, hay una política por escrito de la compañía con respecto a su uso.	D				
11.25	Existe una política por escrito de la compañía con respecto al uso de joyas en el lugar de trabajo y el uso de redecillas para el cabello.	D				
11.26	Los empleados están entrenados para no orinar o defecar en el campo.	D				
11.27	Se han hecho grandes esfuerzos para eliminar el exceso de polvo y barro de las sandías o de los contenedores durante la cosecha.					
11.28	Los empleados no utilizan productos de tabaco en las áreas activas de cosecha, en las áreas a ser cosechadas, cerca del producto cosechado o en las					

Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Establecimientos Agrícolas de Sandías

Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = hallazgo afirmativo No = hallazgo negativo N/C = no corresponde

	áreas de almacenamiento.					
11.29	Es evidente que la ropa que usan quienes cosechan no representa ningún riesgo de contaminación cruzada.					
11.30	Los contenedores de basura se encuentran en las áreas más alejadas del campo, para desechar envases de comida y alimentos, vasos desechables y toallas de papel.					
11.31	Existen la documentación y una política puesta en práctica, en la que se indica que los bebés o niños pequeños no pueden estar en las áreas de cultivo.	D				
11.32	El granjero ha leído la Norma 29CFR;1928.110 de la OSHA y muestra el conocimiento laboral de las normas.					

Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Establecimientos Agrícolas de Sandías Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = hallazgo afirmativo No = hallazgo negativo N/C = no corresponde

12. Formación y Capacitación

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
12.1	Los empleados se capacitan en la manipulación de alimentos y la seguridad alimentaria, al menos una vez al año.	D				
12.2	Los empleados se capacitan en publicaciones sobre la higiene personal.	D				
12.3	Las sesiones de capacitación sobre la manipulación de alimentos y la higiene personal se documentan con un listado de los empleados que asisten.	D				
12.4	Los supervisores están capacitados para reconocer y buscar los síntomas de la intoxicación alimentaria.	D				
12.5	Los trabajadores saben que cuando tienen diarrea o síntomas de otras enfermedades contagiosas como vómitos o ictericia, no pueden manipular sandías y se los traslada a otras actividades.	D				

13. Cosecha, Transporte y Empaque

A. Agua Aplicada a las Sandías Cosechadas

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
13.1	El agua aplicada a las sandías cosechadas cumple con los estándares microbianos para el agua potable.	D				

Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Establecimientos Agrícolas de Sandías

Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = hallazgo afirmativo

No = hallazgo negativo

N/C = no corresponde

B. Contenedores de Producto Agrícola

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
13.2	Las herramientas de la cosecha se limpian e higienizan de forma regular.	D				
13.3	Los contenedores, las cajas, las tapas y los palés se almacenan y se mantienen limpios y en óptimas condiciones de funcionamiento.	D				
13.4	Los contenedores reutilizables se limpian periódicamente y dicha limpieza queda registrada.	D				
13.5	Los procedimientos de limpieza e higienización de los contenedores del producto agrícola se encuentran por escrito.	D				
13.6	Los contenedores, las cajas y las tapas sirven para que el producto se almacene en un lugar seguro e higiénico.					
13.7	Los contenedores, las cajas y las tapas destinadas para el producto, únicamente son para el producto.					
13.8	Los contenedores, las cajas y las tapas están hechas de cartón corrugado y son para usarse una sola vez.					
13.9	Todos los contenedores de la cosecha (incluso los vehículos de transporte a granel) que entran en contacto directo con las sandías, se limpian o higienizan previo a ser utilizados y se mantienen tan limpios como sea posible.	D				
13.10	Se toman medidas durante la cosecha para inspeccionar y eliminar objetos extraños como vidrio, metal, rocas u otros elementos peligrosos o tóxicos.					
13.11	Los contenedores de la cosecha y demás, no se usan para transportar o almacenar elementos que no sean un producto agrícola durante la temporada de la cosecha y los trabajadores de la granja tienen conocimiento sobre ello.	D				

Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Establecimientos Agrícolas de Sandías

Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = hallazgo afirmativo

No = hallazgo negativo

N/C = no corresponde

C. Materiales de Empaque

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
13.12	Los materiales de empaque en el campo se almacenan en un lugar limpio e higiénico.					
13.13	No existe evidencia de infestaciones de roedores, pájaros o insectos en las áreas de almacenamiento del empaque.					
13.14	Las áreas de almacenamiento cuentan con documentación por escrito sobre el programa de control de plagas, incluso la ubicación y el monitoreo de las trampas.	D				
13.15	Los materiales de empaque guardados en el campo se mantienen de forma de mantener alejados a los pájaros y otros animales.					
13.16	Los materiales de empaque no se mantienen en el campo por largo tiempo.					
13.17	Los contenedores dañados se reparan adecuadamente o se desechan.					

D. Herramientas y Contenedores

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
13.18	Los contenedores de producto agrícola se limpian e higienizan periódicamente.	D				
13.19	Existe una programación por escrito para la limpieza e higienización de los contenedores reutilizables.	D				
13.20	Las herramientas que tienen contacto con el producto se limpian e higienizan, y existe una programación de tal limpieza e higienización.	D				
13.21	Todos los componentes usados para limpiar los contenedores reutilizables, las superficies de contacto con los alimentos o las herramientas, están aprobados para dicho uso por la EPA, la FDA y demás agencias pertinentes.					
13.22	Las herramientas, los utensilios,					

Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Establecimientos Agrícolas de Sandías

Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = hallazgo afirmativo

No = hallazgo negativo

N/C = no corresponde

	los contenedores y los cuchillos se almacenan en un lugar que los protege de la contaminación.					
13.23	Las bombillas y el vidrio del equipo para la cosecha se protegen para que no contaminen las sandías o los campos en caso que se rompan.					
13.24	Existe un procedimiento de funcionamiento estándar o instrucciones sobre las medidas que se deben tomar en caso que se rompa vidrio o plástico, y la posible contaminación durante las operaciones de la cosecha.	D				

E. Transporte en el Campo

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
13.25	El equipo de transporte se limpia y desinfecta según sea necesario.	D				
13.26	Otros vehículos en el campo reciben mantenimiento de tal forma que no contaminen las sandías.					

14. Transporte desde el Campo hasta la Planta de Empaque

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
14.1	Las listas de verificación para antes de cargar, preguntan si el camión fue utilizado anteriormente para el transporte de animales o productos agrícolas.	D				
14.2	Si el camión fue usado para el transporte de materiales animales, se limpia y desinfecta según lo requerido previo a la carga, y se lleva un registro de esta acción.	D				
14.3	Todo el equipo de transporte (tractores, autobuses, tráileres, etc.) deberá inspeccionarse regularmente, estar limpio y en buenas condiciones de funcionamiento.					

Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Establecimientos Agrícolas de Sandías

Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = hallazgo afirmativo No = hallazgo negativo N/C = no corresponde

15. Bioseguridad del Establecimiento Agrícola (Defensa de los Alimentos)

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
15.1	Todos los visitantes al centro deben seguir las prácticas apropiadas de sanidad e higiene.	D				
15.2	La compañía cuenta con un plan documentado para la protección de alimentos y se designó a una persona para supervisarlo. Nombre:					
15.3	La capacitación para la defensa de alimentos se ha proporcionado a todos los empleados.	D				
15.4	Los empleados están concientes de a quién deberán contactar en la gerencia acerca de los posibles problemas de seguridad.					
15.5	Se requiere a los visitantes que se registren (muestren identificación) al entrar y al salir de las instalaciones.	D				
15.6	El propósito de la visita al lugar se comprueba antes de la admisión a las instalaciones.					
15.7	Se prohíbe a los visitantes ingresar a las áreas de empaque / almacenamiento, a menos que estén acompañados por un empleado.					
15.8	Los empleados que entran y salen y los vehículos de los visitantes que ingresan a las instalaciones, están sujetos a una inspección.					
15.9	Los vehículos estacionados que pertenezcan a empleados y visitantes, muestran una etiqueta adhesiva o letrero emitido por la instalación.	D				
15.10	Se prohíbe al personal que lleve artículos personales a las áreas de manipulación o de almacenaje.					
15.11	El acceso del personal a las instalaciones está limitado al área donde desempeñan su trabajo y a las áreas no restringidas.					
15.12	La gerencia está conciente de cuál empleado deberá estar en las premisas y del área a la que está asignados.					
15.13	Un sistema de identificación	D				

Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Establecimientos Agrícolas de Sandías

Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = hallazgo afirmativo

No = hallazgo negativo

N/C = no corresponde

	positiva de los empleados fue establecido y está en ejecución.				
15.14	Se estableció un nivel mínimo de verificaciones de antecedentes para todos los empleados.	D			
15.15	Las verificaciones de seguridad de rutina, en las premisas, se realizan para detectar señales de una acción criminal, de sabotaje o terrorista.	D			
15.16	El perímetro de las instalaciones se encuentra asegurado con una cerca u otro elemento disuasivo.				
15.17	Las listas de verificación se emplean para controlar los puntos de seguridad en la entrada.	D			
15.18	Los elementos de almacenaje o vehículos / contenedores / tráileres / vagones que no estén en uso se mantienen guardados con seguridad.				
15.19	La descarga de materiales entrantes está supervisada.				
15.20	La compañía no acepta los contenedores devueltos (vacíos) para empacar productos agrícolas, a menos que sean contenedores higienizados que se pueden reutilizar.				
15.21	Las instalaciones cuentan con un programa en el lugar para la inspección del producto devuelto a las instalaciones para detectar alguna manipulación indebida.	D			
15.22	La compañía identificó a las personas, con al menos un respaldo, que fueron responsables por el retiro del producto.				
15.23	Se solicita a los supervisores de la compañía que se sometan a la capacitación de seguridad documentada, y se llevan los registros correspondientes de asistencia.	D			
15.24	Se toman medidas para controlar el acceso de vehículos a los campos de producción.				
15.25	Los pozos y otras fuentes de agua están asegurados.				

Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Establecimientos Agrícolas de Sandías

Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = hallazgo afirmativo No = hallazgo negativo N/C = no corresponde

16. Programas de Rastreo y Retiro de Productos

#	Pregunta	Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
16.1	El productor mantiene un registro adecuado de la venta o disposición de las sandías, así como de la fuente de las sandías utilizada en la granja (un paso adelante y uno hacia atrás).	D			
16.2	Si se encuentra producto contaminado, el productor tiene un procedimiento de retiro preparado.	D			