

Mantenimiento de Registros

Llevar registros de todas las operaciones del establecimiento agrícola es muy importante, en especial, cuando se trata de la seguridad de los alimentos. Con el complejo sistema alimentario actual, las sandías se transportan con menor frecuencia directamente del cultivador al consumidor, pero a menudo se las manipula varias veces antes de que lleguen al mercado y se las consuma. Cuando se presentan brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos, se hacen intentos por rastrear la contaminación hasta el punto de origen. Documentar el uso del estiércol, los resultados de las pruebas del agua, la salud de los trabajadores, los programas de capacitación laboral, el saneamiento edilicio y el mantenimiento del equipo puede brindar importantes datos para establecer el origen de la contaminación. Ejercer la debida diligencia es una práctica comercial correcta y puede probar que la contaminación no se inició en su establecimiento.

La documentación resalta el compromiso del cultivador para producir en forma segura mediante la reducción de los riesgos microbianos para las sandías. A continuación se mencionan algunos ejemplos de buenos sistemas de registro:

- Diagrama de flujo del producto que describa su movimiento desde el campo hasta la entrada del establecimiento agrícola, con inclusión de las prácticas de cosecha, manipulación posterior a ésta, almacenamiento y transporte.
- Listas de control que documenten y verifiquen sus procedimientos operativos estándar. Pueden ser tan simples como asentar la limpieza de los baños y las instalaciones para el aseo de manos, o procesos más complejos como monitorear y registrar el estado de salud de los trabajadores.
- Registros que rastreen las sandías desde el campo hasta que llegan al comprador. Deben incluir la ubicación del campo, las prácticas de producción, la fecha de la cosecha, información del cosechador, duración del almacenamiento, transporte y datos del comprador.

El sistema de registro es también una valiosa herramienta comercial. Muchos compradores solicitan auditorías externas de sus proveedores. Los registros correctos facilitan la auditoría de los compradores y firmas de auditoría independientes. Cuando se trata del cumplimiento de los requisitos de los auditores, la necesidad de llevar registros no es una exageración. Desarrollar estrategias para tales asientos e implementarlos para registrar las BPA será probablemente la parte más difícil que consumirá tiempo de su programa de seguridad alimentaria, pero es muy importante. Si sus acciones no quedan registradas, no hay forma de verificar que se llevaron a cabo.

Buenas Prácticas Agrícolas

Área de Gestión	Mejor Práctica
Mantenimiento de registros	Los registros del establecimiento agrícola demuestran la observancia de los POES y los protocolos programados, como el monitoreo de los baños, la capacitación laboral, la codificación del producto, el saneamiento posterior a la cosecha, etc. ADEMÁS, cuando se presenta alguna variación en los protocolos, es asentada en los registros; ASIMISMO, los responsables verifican todos los registros del establecimiento y éstos son archivados.
Identificación del producto	Se codifica cada pieza o contenedor con el producto enviado desde el establecimiento para permitir que los responsables los rastreen desde el campo de origen hasta el distribuidor. Los números de lote codificados se incluyen en el conocimiento de embarque.
Autoevaluaciones anuales de la seguridad alimentaria	Como mínimo se realizan autoevaluaciones de la seguridad alimentaria de este u otro establecimiento agrícola en forma anual. Se llevan registros de los resultados de dichas evaluaciones y se incluyen planes de actuación y fechas de implementación.
Plan escrito para el retiro de productos	Se elabora un plan escrito para el retiro de productos del mercado; dicho plan es actualizado y revisado regularmente por los responsables y el personal del establecimiento. Se entregan copias del plan al departamento de servicios de asistencia del establecimiento, los abogados y distribuidores.
Contenidos del plan de retiro de productos	El plan escrito sobre el retiro de productos incluye los nombres de los empleados que actúan como líderes del respectivo equipo, el proceso de notificación a las agencias públicas y regulatorias para la manipulación de los productos retirados, como también los métodos para verificar la eficacia del mencionado plan.
Contactos para la notificación en caso de retiro del productos	El plan de retiro de productos incluye los actuales números de teléfono y fax del personal clave del establecimiento agrícola, de los compradores del producto, como también de los distribuidores y agencias de asistencia al establecimiento. La notificación incluirá una descripción del producto y el tamaño que tiene

	el contenedor de los lotes afectados. La notificación indicará que todas las partes contactadas deben brindar una respuesta.
Verificación del rastreo y simulacros de retiro de productos	Se ha llevado a cabo un simulacro en el establecimiento agrícola para probar la estrategia empleada y verificar los procedimientos de rastreo.
Registros de las quejas del cliente con respecto a la calidad o la seguridad alimentaria	No se han presentado quejas de clientes sobre la seguridad o calidad del producto O se llevan registros de las quejas que han planteado. Dichos registros incluyen las respuestas del establecimiento y las acciones correctivas adoptadas para corregir el problema.