

# Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Plantas de Empaque de Sandías

## Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = respuesta afirmativa

No = respuesta negativa

N/C = no corresponde

### 1. Programas de Requisitos Previos

#### A. Responsabilidad de la Gestión

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
1.1	El establecimiento agrícola nombró y asignó a una o varias personas como responsables por la seguridad alimentaria.					
1.2	El personal recibe instrucciones adecuadas sobre la política de seguridad alimentaria.	<b>D</b>				
1.3	El establecimiento sigue los principios de BPA que se proponen en las Pautas de Seguridad Alimentaria de la Cadena de Suministro de Sandías Frescas.					
1.4	La empresa tiene políticas de personal adecuadas, como también un plan de gestión de crisis y un plan para el retiro de productos del mercado.	<b>D</b>				
1.5	Existe una política escrita para registrar las medidas correctivas para cada circunstancia que demande corrección. Hay un árbol o matriz de decisiones que se deben formular para guiar las determinaciones relativas a las medidas correctivas cuando corresponda, tales como los niveles microbianos del agua (véase la Sección 3).	<b>D</b>				
1.6	Hay un registro de inspecciones diarias previas al desarrollo de las operaciones.					
1.7	Se dispone de un cronograma escrito de limpieza que indica qué y dónde se debe limpiar y con qué frecuencia.					
1.8	Existen procedimientos escritos de limpieza (procedimientos operativos estándar) para las instalaciones y todo el equipo.					
1.9	Hay un comité de seguridad alimentaria. Se dispone de registros de las reuniones sobre seguridad alimentaria con los temas que se tratan en ellas y las personas que asisten.	<b>D</b>				
1.10	Hay procedimientos operativos estándar (POES) en los que se definen por escrito instrucciones laborales específicas, para las actividades necesarias para garantizar la seguridad					

# Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Plantas de Empaque de Sandías

## Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = respuesta afirmativa

No = respuesta negativa

N/C = no corresponde

	alimentaria y el mantenimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura.					
--	--	--	--	--	--	--

### D ..... Documentación Recomendada

1.11	Se dispone de POES para los respectivos usuarios y se conserva un ejemplar original en el archivo central (Manual de POES).					

### B. Fuente y Manipulación de las Sandías

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
1.12	Existe una política corporativa escrita que indica que todas las sandías empacadas, reempacadas, almacenadas o enviadas en este establecimiento se cultivan conforme a las Buenas Prácticas Agrícolas.	<b>D</b>				
1.13	Todos los proveedores de sandías de la planta de empaque deben presentar comprobantes de los programas de seguridad alimentaria / BPA.	<b>D</b>				
1.14	Hay una política corporativa escrita para disponer de las sandías en caso de que se confirme que los niveles de pesticidas están fuera de los límites permitidos.	<b>D</b>				
1.15	Se han hecho esfuerzos para quitar el excesivo polvo y lodo de las sandías o los contenedores.					

# Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Plantas de Empaque de Sandías

## Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = respuesta afirmativa

No = respuesta negativa

N/C = no corresponde

### 2. Materiales de la Cosecha / Transporte

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
2.1	Los cubos, cajas y palés a granel se almacenan y mantienen en buenas condiciones operativas.					
2.2	Los cubos y demás materiales de empaque reutilizables se limpian en forma periódica, y se documenta su limpieza.	<b>D</b>				
2.3	Los procedimientos de limpieza e higienización de los contenedores para productos agrícolas constan por escrito.	<b>D</b>				
2.4	Los cubos y cajas que se utilizarán para el producto se almacenan en un lugar seguro y limpio.					
2.5	Los cubos y cajas de cartón corrugado se emplean sólo una vez.					
2.6	Los palés que se utilizan para separar el producto final del piso están limpios y en buenas condiciones.					
2.7	Todos los materiales de empaque se inspeccionan tras su arribo para verificar la presencia de contaminación o adulteración.	<b>D</b>				
2.8	Todos los contenedores para la cosecha que entran en contacto directo con las sandías se limpian o desinfectan antes de usarlos y se los conserva tan limpios como sea posible.	<b>D</b>				
2.9	Los contenedores dañados se reparan en forma adecuada o son descartados.					
2.10	El equipo o la maquinaria que entra en contacto con las sandías se encuentran en buen estado de reparación.					
2.11	Los contenedores no se usan para transportar o almacenar otros elementos que no sean productos agrícolas durante la estación; además, se informa esta política a los trabajadores.					
2.12	Los contenedores de empaque se almacenan apropiadamente para protegerlos de la contaminación (aves, roedores y otras plagas, etc.).					
2.13	Los palés, las cajas que se disponen en palés, las bandejas, bolsas, los cubos, las bodegas,					

## Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Plantas de Empaque de Sandías

### Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = respuesta afirmativa

No = respuesta negativa

N/C = no corresponde

	salas de almacenamiento, etc. están limpios y en buenas condiciones y no contaminan a las sandías con materiales extraños.					
2.14	Las sandías almacenadas en el exterior en camiones, cubos, micros o demás contenedores están protegidas de la contaminación.					
2.15	Para los productos agrícolas sólo se emplean contenedores nuevos.					
2.16	Los materiales (productos agrícolas, elementos de empaque, ingredientes, aditivos de procesamiento, tareas en proceso, etc.) tienen marcas adecuadas con códigos de rotación (fechas de recepción, fecha de elaboración, etc.).					
2.17	Los materiales (productos agrícolas, elementos de empaque, ingredientes, aditivos de procesamiento, tareas en proceso, etc.) se rotan conforme a la política FIFO (primero en entrar, primero en salir).					
2.18	Los palés se inspeccionan y separan. Los palés sucios o rotos han sido reemplazados.					

# Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Plantas de Empaque de Sandías

## Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = respuesta afirmativa

No = respuesta negativa

N/C = no corresponde

### 3. Lavado de las Sandías y Agua de Lavado

#### A. Remoción y Eliminación de Desechos

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
3.1	Para permitir el uso eficaz de la higienización y limpieza de las sandías, en la medida de lo posible se quitan aquellas que están dañadas o los desechos.					
3.2	No se permite la acumulación de desechos en las áreas de lavado o los vertederos.					
3.3	Las sandías dañadas se retiran en la medida de lo posible y se informa a los trabajadores sobre la importancia de reconocer y quitar las sandías magulladas o podridas.					

#### B. Gestión de la Calidad del Agua

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
3.4	Todas las líneas de agua están protegidas del reflujo sifonado.					
3.5	En la planta de empaque se emplea sólo agua que cumple con los estándares microbianos del agua potable.	<b>D</b>				
3.6	Se utiliza un desinfectante aprobado en el agua del vertedero o en la línea de aspersores (especificar qué desinfectantes).	<b>D</b>				
3.7	La solución de cloro se monitorea para garantizar una concentración mínima de cloro libre de 150 ppm. Además, se controla que el pH esté en un rango de 6,5 a 7,5 y que el agua tenga una temperatura 10 °F por encima de las temperaturas de la pulpa. (Presentar documentación para todas las mediciones).	<b>D</b>				
3.8	La concentración del desinfectante o la actividad se mide y registra con frecuencia durante la producción. (Presentar documentación o los asientos de los registros).	<b>D</b>				
3.9	El nivel de actividad del desinfectante se mantiene dentro del rango eficaz.					

# Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Plantas de Empaque de Sandías

## Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = respuesta afirmativa

No = respuesta negativa

N/C = no corresponde

3.10	El desinfectante se conserva dentro de los límites permitidos. (Presentar documentación).	<b>D</b>				
3.11	Si se agrega desinfectante automáticamente, se aplica un dispositivo adecuado para prevenir el flujo de retorno.					
3.12	El agua recirculada o reutilizada se cambia al menos diariamente y se llevan registros de los cambios.	<b>D</b>				
3.13	Se dispone de un registro del cambio del agua que incluye el pH, el registro de las pruebas de la concentración del desinfectante o el PRO (potencial de reducción de la oxidación).	<b>D</b>				
3.14	Si se emplea un sistema de PRO (potencial de reducción de la oxidación), se aplica un dispositivo para la medición del flujo de retorno.	<b>D</b>				
3.15	Se dispone de procedimientos para calibrar el termómetro u otros dispositivos de medición.	<b>D</b>				
3.16	Todos los instrumentos empleados para verificar las concentraciones de los ingredientes activos empleados en el saneamiento del agua se calibran en forma regular (mostrar los registros).	<b>D</b>				
3.17	Si usa un desinfectante que no es cloro, presente pruebas de que está registrado ante la EPA y el estado para su aplicación en las sandías.	<b>D</b>				
3.18	Para el sistema de refrigeración / hielo se utiliza agua potable.					
3.19	Las instalaciones para la elaboración, almacenamiento y transporte que se usan para hacer y entregar hielo destinado a la refrigeración se desinfectan según lo programado.	<b>D</b>				
3.20	El hielo empleado para refrigerar se elabora, transporta y almacena en condiciones sanitarias.					
3.21	Los productos congelados no gotean sobre los palés con sandías almacenadas debajo.					
3.22	Se tomaron muestras y se hicieron pruebas de las fuentes de agua usadas en los galpones de empaque, las operaciones de empaque realizadas en el campo					

**Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Plantas de Empaque de Sandías**  
**Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía**

Sí = respuesta afirmativa

No = respuesta negativa

N/C = no corresponde

	o la higiene de los trabajadores y dichas pruebas se informaron al funcionario GCIA conforme a los requisitos de las BPA.					
3.23	Se coloca una cubierta en las cabezas de pozo para prevenir la contaminación del agua de superficie.					
3.24	Todos los puntos de conexión de mangueras están equipados de dispositivos para evitar el flujo de retorno.					

# Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Plantas de Empaque de Sandías

## Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = respuesta afirmativa

No = respuesta negativa

N/C = no corresponde

### 4. Higiene del Personal

#### A. Baños

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
4.1	Todo el personal dispone de baños limpios e higienizados.					
4.2	La cantidad, ubicación y condiciones de los baños cumplen los requisitos estatales y federales.					
4.3	Los baños se encuentran a cinco minutos de distancia de las zonas de trabajo.					
4.4	Todos los baños tienen papel higiénico.					
4.5	Hay un programa para eliminar el papel higiénico usado que se desecha en el cubo.					
4.6	Hay lavamanos, con jabón, agua y toallas desechables.					
4.7	Se indica a todo el personal que deben lavarse las manos y los encargados del establecimiento hacen hincapié en la capacitación.	<b>D</b>				
4.8	Hay señales, ya sea en idioma adecuado o con imágenes, en las se recuerda a los trabajadores que deben lavarse las manos después de utilizar el baño, al comenzar a trabajar o al regresar a las tareas.					
4.9	Si no se usan los baños permanentes, el agua residual se captura y se elimina lejos del área de cosecha / empaque.					
4.10	Los baños están hechos con materiales lavables y se los limpia y desinfecta a diario o con suficiente frecuencia como para que se mantengan en condiciones limpias e higiénicas.	<b>D</b>				
4.11	Si se usan tanques portátiles de agua para lavarse las manos, se los limpia y desinfecta y el agua se cambia periódicamente.	<b>D</b>				
4.12	Hay una persona responsable que tiene una lista de control e inspecciona a diario la limpieza de los baños y la presencia de suministros adecuados (presentar documentación).	<b>D</b>				
4.13	Todos los trabajadores disponen de agua potable.					

# Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Plantas de Empaque de Sandías

## Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = respuesta afirmativa

No = respuesta negativa

N/C = no corresponde

4.14	En caso de derrame o filtración importante de las unidades de saneamiento o los baños, hay un plan de respuesta; además, para el equipo de respuesta hay unidades de saneamiento o baños en el campo.	<b>D</b>			
4.15	En todos los lavamanos hay agua caliente.				

### B. Políticas sobre Primeros Auxilios

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
4.16	Hay una política escrita en la cual se describen procedimientos que especifican cómo manejar o disponer de las sandías o tratar las superficies en contacto con los alimentos que han entrado en contacto con sangre u otros fluidos corporales.	<b>D</b>				
4.17	Se indica a los trabajadores que busquen tratamiento de inmediato para los cortes, rasguños y demás lesiones y se les brinda elementos limpios de primeros auxilios.					

### C. Hábitos y Condiciones

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
4.18	Si se utilizan guantes, la empresa tiene una política escrita sobre su empleo.	<b>D</b>				
4.19	Hay una política escrita sobre el uso de joyas en el lugar de trabajo y el empleo de redecillas para el cabello.	<b>D</b>				
4.20	Se puede fumar y comer en las áreas designadas a tal fin, las cuales se encuentran separadas del lugar donde se manipula el producto.					
4.21	Hay un procedimiento operativo estándar o instrucciones sobre las medidas que se deben adoptar en caso de que se rompa algún vidrio o plástico y cómo actuar ante la posible contaminación durante las operaciones de empaque.	<b>D</b>				

# Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Plantas de Empaque de Sandías

## Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = respuesta afirmativa

No = respuesta negativa

N/C = no corresponde

4.22	Hay un procedimiento operativo estándar o instrucciones sobre las medidas que se deben adoptar en caso de que el producto se contamine con químicos, petróleo, pesticidas u otros factores contaminantes.	<b>D</b>				
4.23	Los casilleros del personal y el comedor están limpios, incluso los microondas y refrigeradores. No hay alimentos podridos o vencidos.					
4.24	No se emplea a menores que no tengan la edad mínima legal, a nivel nacional o estatal.					
4.25	Si se emplea a menores, los registros de las horas de trabajo cumplen con las leyes nacionales o estatales (tanto dentro como fuera del horario escolar).					
4.26	Si se emplea a menores, se les prohíbe desempeñar ciertas tareas que están restringidas por ley.					
4.27	El personal tiene las uñas limpias, cortas y sin esmalte.					

### 5. Formación y Capacitación

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
5.1	El personal recibe capacitación sobre la manipulación de alimentos y la seguridad alimentaria, al menos en forma anual.	<b>D</b>				
5.2	Se dispone de documentación sobre la capacitación anual.	<b>D</b>				
5.3	El personal recibe capacitación sobre la higiene personal y el aseo adecuado.	<b>D</b>				
5.4	Las sesiones de capacitación sobre la manipulación de alimentos y la higiene personal están documentadas y, en cada sesión, quienes están presentes asientan su firma.	<b>D</b>				
5.5	Los supervisores reciben capacitación sobre cómo reconocer y buscar síntomas.	<b>D</b>				
5.6	Se prohíbe que los trabajadores con diarrea o síntomas de otras enfermedades infecciosas manipulen las sandías.					

# Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Plantas de Empaque de Sandías

## Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = respuesta afirmativa

No = respuesta negativa

N/C = no corresponde

### 6. Condiciones del Galpón y del Equipo

#### A. Condiciones Edilicias Generales

#	Pregunta	Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
6.1	Las instalaciones están construidas o se disponen de manera que permitan la íntegra separación de las sandías entrantes, almacenadas y salientes.				
6.2	El sistema para eliminar los residuos del área donde se manipula el producto funciona de manera eficaz.				
6.3	Se hace mantenimiento apropiado en el techo.				
6.4	Las líneas de agua para la manipulación del producto o para uso de los empleados se protegen contra el flujo de retorno o las conexiones cruzadas con las aguas residuales.				
6.5	El drenaje de los pisos es adecuado, funcional y está libre de obstrucciones.				
6.6	Los pisos están razonablemente libres de desperdicios y desechos.				
6.7	Los receptáculos / contenedores externos para la basura están cerrados y lejos de las entradas a las instalaciones; además, las áreas circundantes a dicha zona están razonablemente limpias.				
6.8	Los pisos están en buenas condiciones y se limpian con facilidad.				
6.9	Se adoptan medidas para reducir la posibilidad de que ingresen animales salvajes o domésticos a la planta de empaque.				
6.10	Las áreas de producción agrícola se controlan para verificar la presencia o los signos de animales salvajes, aves, etc.				
6.11	Los pisos de la planta están razonablemente libres de agua estancada.				
6.12	Las paredes internas, pisos y cielos rasos tienen buen mantenimiento y carecen de grietas y hendeduras importantes.				
6.13	El área cercana al contenedor de basura / depósito de desechos está limpia.				

**Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Plantas de Empaque de Sandías**  
**Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía**

Sí = respuesta afirmativa

No = respuesta negativa

N/C = no corresponde

6.14	Las uniones entre las superficies en contacto con los alimentos son uniformes o accesibles para la limpieza.					
------	--	--	--	--	--	--

# Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Plantas de Empaque de Sandías

## Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = respuesta afirmativa

No = respuesta negativa

N/C = no corresponde

### B. Diseño de las Instalaciones

#	Pregunta	Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
6.15	Las luces tienen bombillas de cristal irrompible en todas las áreas donde se manipulan, guardan o empaacan las sandías.				
6.16	En las zonas donde los trabajadores caminan sobre las superficies en contacto con el producto, tales superficies están protegidas con rodapiés u otras barreras.				
6.17	Los elementos de vidrio quedan excluidos o están protegidos en las áreas de empaque o procesamiento.				
6.18	Los motores que se encuentran en las áreas de manipulación de alimentos tienen bandejas para recoger las gotas.				
6.19	Todos los lubricantes son aptos para alimentos.				
6.20	Los sistemas de agua limpia y agua residual están físicamente separados.				
6.21	Los gabinetes de almacenamiento no tienen óxido u otros contaminantes.				
6.22	Las mercaderías colocadas en todas las zonas de almacenamiento o depósito se conservan fuera del piso y al menos a 18 pulgadas de distancia de la pared a fin de permitir la limpieza y la inspección de la actividad de plagas.				
6.23	Todas las superficies en contacto con los alimentos están hechas de materiales no porosos.				
6.24	Todas las superficies en contacto con los alimentos están libres de óxido o corrosión.				
6.25	Las cañerías, ductos, ventiladores y cielos rasos que están encima de las zonas donde se manipulan alimentos están limpios.				
6.26	Se evita que el posible derrame de aguas residuales contamine las zonas donde se manipulan alimentos, para lo cual se utilizan barreras, drenajes o suficiente distancia.				
6.27	Las paredes internas, pisos y cielos rasos tienen buen				

**Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Plantas de Empaque de Sandías**  
**Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía**

Sí = respuesta afirmativa

No = respuesta negativa

N/C = no corresponde

	mantenimiento y carecen de grietas y hendeduras importantes.					
--	--	--	--	--	--	--

# Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Plantas de Empaque de Sandías

## Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = respuesta afirmativa

No = respuesta negativa

N/C = no corresponde

### C. Saneamiento General

	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
6.28	Hay un cronograma maestro para la limpieza e higienización de las instalaciones; dicho cronograma establece tareas de limpieza con frecuencia diaria, semanal, mensual y estacional / anual que cubre todas las áreas.	<b>D</b>				
6.29	Hay procedimientos de limpieza y saneamiento (POES) para todas las superficies que están en contacto con los alimentos.	<b>D</b>				
6.30	Todas las superficies que están en contacto con los alimentos están limpias y en buenas condiciones. Se llevan registros de la limpieza.	<b>D</b>				
6.31	Hay procedimientos escritos de limpieza y saneamiento para todas las superficies que no están en contacto con los alimentos y las áreas de las instalaciones, incluso los pisos, drenajes, paredes, cielos rasos y túneles de refrigeración.	<b>D</b>				
6.32	Todas las superficies que no están en contacto con los alimentos están limpias.					
6.33	Las bodegas y demás áreas de almacenamiento están limpias.					
6.34	Las instalaciones cuentan con una lista actualizada de control de la limpieza.	<b>D</b>				

### D. Sistemas de Refrigeración

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
6.35	Los evaporadores, serpentines refrigeradores, condensadores, ventiladores, cañerías, ductos, bandejas para recoger gotas, drenajes, líneas de drenaje y depósitos se limpian y desinfectan en forma regular.	<b>D</b>				
6.36	El agua de las bandejas para las gotas de la refrigeración y los derrames de aguas residuales se drenan y eliminan lejos de las áreas donde se depositan y preparan alimentos.					

## Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Plantas de Empaque de Sandías

### Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = respuesta afirmativa

No = respuesta negativa

N/C = no corresponde

6.37	No hay signos de suciedad, acumulación de lodo o moho en las cajas, jaulas o bandejas para las gotas.					
6.38	Hay un registro de la temperatura de la bodega.	<b>D</b>				
6.39	Los registros de temperatura indican que ésta se mantiene en niveles adecuados. (Consignar la temperatura del aire y del producto, tanto en grados Fahrenheit como en Celsius).	<b>D</b>				
6.40	Los artículos que no son productos agrícolas no se almacenan en el área destinada al depósito de éstos (por ejemplo, almuerzos del personal, bebidas, etc.).					
6.41	La condensación del sistema de refrigeración no entra en contacto con las sandías.					
6.42	Los termómetros están en buenas condiciones de funcionamiento.					

# Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Plantas de Empaque de Sandías

## Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = respuesta afirmativa

No = respuesta negativa

N/C = no corresponde

### 7. Control de Plagas

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
7.1	Hay una zona despejada en las inmediaciones de las instalaciones para prevenir la infestación de plagas.					
7.2	No hay signos de poblaciones significativas de plagas (aves, roedores, insectos).					
7.3	Se han limpiado o eliminado los lugares donde las plagas pueden anidar u ocultarse.					
7.4	Las áreas de las instalaciones cuentan con un programa escrito y documentado de control de plagas.	<b>D</b>				
7.5	Dentro de las instalaciones no hay dispositivos con cebo que contengan tóxicos.					
7.6	Las trampas que no contienen cebos tóxicos se colocan en los intervalos y ubicaciones recomendados por el operador matriculado de control de plagas, y el lugar donde se las coloca está documentado. Las trampas deben contener etiquetas con un número u otro identificador.	<b>D</b>				
7.7	Hay un mapa con la ubicación de las trampas.	<b>D</b>				
7.8	Hay suficiente espacio para inspeccionar las trampas.					
7.9	Se dispone de un registro actualizado de control de plagas donde se asienta el momento en que son verificadas, mensualmente o con mayor frecuencia, según corresponda.	<b>D</b>				
7.10	Las áreas de almacenamiento de material de empaque están incluidas en el programa de control de plagas.					
7.11	Los eliminadores eléctricos de insectos no se colocan cerca o sobre las áreas donde se manipulan los alimentos y están, al menos, a 3 metros (10 pies) de distancia de dichas zonas.					
7.12	No hay signos de la presencia de animales en la planta de empaque.					
7.13	Las sustancias no aptas para consumo humano, tales como pinturas, lubricantes, pesticidas,					

## Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Plantas de Empaque de Sandías

### Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = respuesta afirmativa

No = respuesta negativa

N/C = no corresponde

	etc., no se almacenan cerca de las sandías.					
7.14	Los informes de servicio del programa de control de plagas están a disposición para su análisis.	<b>D</b>				

# Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Plantas de Empaque de Sandías

## Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = respuesta afirmativa

No = respuesta negativa

N/C = no corresponde

### 8. Suministros y Equipo

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
8.1	El equipo de limpieza y las herramientas están limpios, en buenas condiciones de funcionamiento y se almacenan adecuadamente lejos de las áreas donde se manipulan alimentos.					
8.2	El uso de todos los compuestos empleados para limpiar y desinfectar los contenedores del producto final, las superficies o las herramientas que entran en contacto con los alimentos está aprobado por la EPA, la FDA o el respectivo organismo.	<b>D</b>				
8.3	Todos los químicos, ceras, compuestos de limpieza y solventes se almacenan en un lugar seguro y se conservan bajo llave.					
8.4	Se lleva un archivo con las fichas de datos de seguridad de los materiales (FDSM) de todos los materiales empleados en las instalaciones.	<b>D</b>				
8.5	Se dispone de un registro o inventario de los químicos, pesticidas o materiales de higienización para su inspección.	<b>D</b>				
8.6	Los instrumentos que se utilizan en las instalaciones no están hechos de vidrio y no contienen posibles contaminantes, como el mercurio de los termómetros.					
8.7	Se ha creado un programa de mantenimiento preventivo para el equipo de empaque y la planta física.	<b>D</b>				
8.8	Las plataformas de carga están limpias y los materiales de envío se almacenan de forma tal que se prevenga la contaminación del producto.					
8.9	El uso designado de todos los químicos aplicados al producto está aprobado por la EPA y éstos se emplean conforme a las instrucciones consignadas en la etiqueta.	<b>D</b>				
8.10	Los químicos no aprobados para su uso en el producto se almacenan y se mantienen alejados del área de empaque.					

## Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Plantas de Empaque de Sandías Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = respuesta afirmativa

No = respuesta negativa

N/C = no corresponde

8.11	El equipo mecánico empleado durante el proceso de almacenamiento está limpio y se lo mantiene para evitar la contaminación de las sandías.					
8.12	Todos los químicos (desinfectantes, detergentes, lubricantes, etc.) se almacenan de forma segura y cuentan con su correspondiente etiqueta.	<b>D</b>				
8.13	Los químicos aptos o no aptos para el consumo de manipulan y almacenan de forma controlada.					
8.14	Se quita el exceso de lubricante y grasa del equipo.					
8.15	Se dispone de equipo de limpieza, que se almacena de forma adecuada.					
8.16	Los vehículos de transporte interno (por ejemplo, horquillas elevadoras, cargadores Bobcat, transpaletas, carros, limpiadoras de pisos, etc.) están limpios y se utilizan en una forma higiénica.					

### 9. Áreas de Almacenamiento

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
9.1	Las áreas de almacenamiento se deben mantener limpias, libres de desechos.					
9.2	El producto almacenado o rechazado se conserva claramente identificado y separado de los demás materiales.					
9.3	Las sandías que se llevan al área de empaque antes de su embalaje se deben proteger de la posible contaminación.					
9.4	Después del empaque, las sandías se almacenan o manipulan de manera adecuada a fin de reducir la posible contaminación.					
9.5	Las instalaciones o áreas de almacenamiento se inspeccionan para verificar la presencia de material extraño antes de proceder a la carga. Se llevan registros.	<b>D</b>				
9.6	Las bodegas, edificios o instalaciones se mantienen y					

**Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Plantas de Empaque de Sandías**  
**Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía**

Sí = respuesta afirmativa

No = respuesta negativa

N/C = no corresponde

	están lo suficientemente sellados o aislados para protegerlos de la contaminación externa.					
--	--	--	--	--	--	--

# Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Plantas de Empaque de Sandías

## Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = respuesta afirmativa

No = respuesta negativa

N/C = no corresponde

### 10. Transporte

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
10.1	Se dispone de una lista de control de la carga de camiones que contempla la limpieza y funcionalidad de los vehículos o contenedores refrigerados antes de la carga.	<b>D</b>				
10.2	En la lista de control previa a la carga se pregunta si el camión se utilizó anteriormente para el transporte de animales o productos animales.					
10.3	Si el camión se empleó para el transporte de materiales animales, se lo limpió y desinfectó tal como se requiere antes de proceder a la carga, y se llevan registros de estas medidas.	<b>D</b>				
10.4	La persona responsable y el conductor firman la lista de control completada, y se lleva un registro.	<b>D</b>				
10.5	Antes del proceso de carga, los medios de transporte (remolques) deben estar limpios, en buenas condiciones físicas, libres de olores desagradables, de suciedad o desechos visibles y deben ser capaces de mantener la temperatura especificada.	<b>D</b>				
10.6	Las sandías no se cargan con productos potencialmente contaminantes.					
10.7	Se requieren temperaturas de transporte adecuadas y se las consigna en los manifiestos a fin de garantizar la calidad y seguridad de las sandías.	<b>D</b>				
10.8	Los camiones y medios de transporte se cargan de modo tal que las sandías sufran mínimo daño.					
10.9	La empresa cuenta con una política escrita para que los transportistas mantengan temperaturas adecuadas durante el viaje.	<b>D</b>				

# Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Plantas de Empaque de Sandías

## Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = respuesta afirmativa

No = respuesta negativa

N/C = no corresponde

### 11. Conciencia sobre la Defensa de los Alimentos

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si fuera necesario)	N/C
11.1	Las instalaciones están registradas ante la FDA tal como lo establece la Ley de seguridad en salud pública, preparación y respuesta ante el bioterrorismo de 2002.	<b>D</b>				
11.2	El acceso a las instalaciones, ingredientes o materias primas, productos en proceso, áreas de almacenamiento y zonas de depósito para los químicos está restringido.					
11.3	Hay procedimientos y barreras físicas (cerrojos, accesos con llave exclusivos para el personal autorizado) a fin de restringir el acceso a los compuestos de limpieza peligrosos, químicos desinfectantes, pesticidas, etc.					
11.4	Los materiales que podrían comprometer la seguridad están identificados y se conservan de manera segura.					
11.5	Se dispone de procesos que identifican de inmediato a los empleados y los privilegios específicos de acceso.					
11.6	El acceso a las áreas donde se manipulan y almacenan alimentos está restringido.					
11.7	Existe un programa documentado para proteger y hacer copias de respaldo de los sistemas informáticos y la documentación crítica de la seguridad alimentaria.	<b>D</b>				
11.8	Las fuentes de suministro están aprobadas conforme lo estipula la ley.	<b>D</b>				
11.9	Las materias primas y el material de empaque que ingresan a las instalaciones se inspeccionan para verificar los signos de adulteraciones.					
11.10	Los sistemas de agua y los camiones cisterna para transporte de agua están equipados con dispositivos de prevención del flujo de retorno.					
11.11	El acceso al sistema de agua está restringido.					
11.12	Hay clara identificación del agua					

## Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Plantas de Empaque de Sandías

### Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = respuesta afirmativa

No = respuesta negativa

N/C = no corresponde

	potable y no potable.				
11.13	Se dispone de conectores y válvulas con precinto de seguridad para el sistema de agua.				
11.14	Hay un equipo de gestión de crisis.	<b>D</b>			
11.15	Existe un plan de actuación escrito que se debe seguir en caso de adulteraciones, actividad terrorista o cualquier otro tipo de emergencia.	<b>D</b>			
11.16	Todos los visitantes que ingresan a las instalaciones deben respetar las adecuadas prácticas de saneamiento e higiene.	<b>D</b>			
11.17	La empresa cuenta con un plan documentado de defensa de los alimentos y dispone de una persona designada para su control. Nombre: _____	<b>D</b>			
11.18	Todo el personal ha recibido capacitación sobre la defensa de los alimentos.	<b>D</b>			
11.19	Los trabajadores saben a qué persona responsable deben contactar en caso de posibles problemas o cuestiones de seguridad.				
11.20	Los visitantes deben registrarse al ingresar (para lo cual deben presentar su identificación) y al salir, al entrar o dejar las instalaciones.	<b>D</b>			
11.21	El objetivo de la visita al sitio de trabajo se verifica antes de permitir el ingreso de la persona a las instalaciones.				
11.22	Se prohíbe el ingreso de visitantes a las áreas de empaque o almacenamiento, salvo que estén acompañadas de algún empleado.				
11.23	Los vehículos de los visitantes y empleados que ingresan y salen de las instalaciones quedan sujetos a inspección.				
11.24	Los vehículos estacionados que pertenezcan a empleados y visitantes, muestran una etiqueta adhesiva o letrero emitido por la instalación.				
11.25	Se prohíbe al personal que lleve artículos personales a las áreas de manipulación o de almacenaje.				
11.26	El acceso del personal a las instalaciones está limitado al área donde desempeñan su trabajo y a				

## Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Plantas de Empaque de Sandías

### Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = respuesta afirmativa

No = respuesta negativa

N/C = no corresponde

	las áreas no restringidas.				
11.27	La gerencia está conciente de cuál empleado deberá estar en las premisas y del área a la que está asignados.				
11.28	El acceso a las computadoras está restringido al personal específico.				
11.29	Se realizan controles rutinarios de seguridad en las instalaciones para verificar adulteraciones, actividades criminales o terroristas.				
11.30	El perímetro de las instalaciones se encuentra asegurado con una cerca u otro elemento disuasivo.				
11.31	Se emplean listas de control para verificar la seguridad en los puntos de ingreso.	<b>D</b>			
11.32	Todas las llaves del establecimiento están contabilizadas.				
11.33	Las instalaciones cuentan con un sistema de iluminación de emergencia.				
11.34	El área de almacenamiento o los vehículos / contenedores / remolques / automotores que no se usan quedan cerrados con llave.				
11.35	Se supervisa la descarga del material entrante.				
11.36	La empresa no acepta contenedores devueltos (vacíos) para el empaque de sandías a menos que se trate de contenedores desinfectados y diseñados para su reutilización.				
11.34	Las instalaciones cuentan con un programa para inspeccionar las sandías devueltas por adulteraciones.	<b>D</b>			
11.38	La empresa ha identificado a una o varias personas, con al menos un reemplazo, quienes son responsables por el retiro de productos del mercado.	<b>D</b>			
11.39	Los productos importados de otros países se separan de los productos nacionales.				
11.40	Los planos de los pisos, los esquemas del flujo de productos o los diagramas de segregación se encuentran en un lugar seguro.				

# Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Plantas de Empaque de Sandías

## Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = respuesta afirmativa

No = respuesta negativa

N/C = no corresponde

### 12. Procedimientos de Rastreo y Retiro de Productos

#	Pregunta		Sí	No	Acción Correctiva (si correspondiera)	N/C
12.1	Se dispone de un sistema de codificación de productos o se puede codificar la materia prima con la fecha de cosecha o empaque, el origen (nombre del establecimiento agrícola, cultivador o planta de empaque) y país de origen para los fines del rastreo (un paso adelante y uno hacia atrás).	<b>D</b>				
12.2	Hay un sistema escrito de rastreo y de retiro de productos del mercado.	<b>D</b>				
12.3	Se ha nombrado a un equipo encargado del retiro de productos del mercado.	<b>D</b>				
12.4	Se lleva un registro de quejas sobre el producto.	<b>D</b>				
12.5	Se dispone de un plan para la recuperación y disposición del producto en caso de tener que retirarlo del mercado.	<b>D</b>				
12.6	Se ha elaborado un diagrama de flujo del proceso de retiro de productos del mercado.	<b>D</b>				
12.7	En los últimos 12 meses se ha llevado a cabo un simulacro de retiro del producto.	<b>D</b>				
12.8	La planta de empaque lleva registros adecuados de la venta o disposición del producto, al igual que la fuente de todos los productos que se utilizan en ella.	<b>D</b>				
12.9	Se ha implementado un programa de rastreo documentado.	<b>D</b>				
12.10	El producto final se puede rastrear hasta la planta de empaque.	<b>D</b>				
12.11	El producto final se puede rastrear hasta el cultivador específico.	<b>D</b>				
12.12	El producto final se puede rastrear hasta un huerto o campo específicos.	<b>D</b>				
12.13	El producto final se puede rastrear a una fecha de cosecha específica.	<b>D</b>				
12.14	El producto final está identificado con una fecha de empaque.	<b>D</b>				
12.15	El producto recibido se puede rastrear hasta el proveedor.	<b>D</b>				
12.16	El producto enviado se puede rastrear hasta el centro de	<b>D</b>				

## Auditoría Propia de Seguridad Alimentaria / Plantas de Empaque de Sandías

### Buenas Prácticas Agrícolas de la Sandía

Sí = respuesta afirmativa

No = respuesta negativa

N/C = no corresponde

	distribución mayorista o la terminal del depósito al cual se lo envió.					
12.17	El producto enviado se puede rastrear a la fecha de envío del reempacador.	<b>D</b>				
12.18	El producto reempacado se puede rastrear hasta la identificación del producto original.	<b>D</b>				