Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo de la USDA
Lista de inspección para la auditoría
Lista de inspección específica para la producción de hongos

La intención de este programa es evaluar los esfuerzos del participante para minimizar el riesgo de contaminación con microorganismos patógenos de las frutas y vegetales frescos, nueces y las mercancías diversas basados en el documento de la Administración de Alimentos y Fármacos de los EUA (FDA, por sus siglas en inglés) titulado "Guía para minimizar los peligros microbianos de seguridad de los alimentos en frutas y verduras frescas" (*Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables*). Dirección adicional para esta mercancía específica fue proporcionada por el American Mushroom Institute y Penn State University y está contenida en el documento "Estándares de Seguridad de los Alimentos para la Industria de Cultivo, Cosecha y Envío de Hongos Frescos" (*Industry-wide Food Safety Standards for Fresh Mushroom Growing, Harvesting, and Shipping*).

Nombre de la empresa: _____

Nombre del contacto: _____

Sitio(s) de la auditoría: _____

Dirección principal: _____

Estado: _____ **CP:** _____ **Teléfono:** _____

Fax: _____ **Correo electrónico:** _____

Auditor(es): (Enliste todos los auditores comenzando por el auditor líder) _____

_____

Oficina Federal-Estatal de la USDA que lleva a cabo la auditoría: _____

Fecha y hora de llegada: _____ **Fecha y hora de partida:** _____

Tiempo de viaje: _____ **Código:** _____

Persona(s) entrevistada(s): (en caso de ser necesario, utilice la parte posterior de la hoja para enlistar a todas las personas entrevistadas)_____

_____

_____

¿El auditado participó en el entrenamiento GAP y GHP?

Sí ☐ **No** ☐

¿Existe un mapa que represente con precisión las operaciones de la granja productora?

Sí ☐ **No** ☐

Descripción legal/GPS/Lat.-Long. del lugar: _____

¿Están localizadas todas las áreas de producción del cultivo en el sitio que se está auditando?

Sí ☐ **No** ☐

Pies cuadrados totales de producción de hongos (Propio, arrendado/rentado, contratado, a consigna):

_____

¿La empresa auditada empaca hongos en este lugar?

Sí ☐ **No** ☐

¿Existe un diagrama de la planta empacadora de hongos que indique cómo fluye el producto, las áreas de almacenamiento, áreas de selección, salas de descanso para los empleados, baños y oficinas?

Sí ☐ **No** ☐

¿Algún producto se mezcla antes de empacarlo?

Sí ☐ **No** ☐

_____

Firma(s) del auditor(es):_____

_____

_____

USDA

GAP & GHP

AUDIT PROGRAM

FRUIT & VEGETABLE PROGRAMS

Condiciones bajo las cuales se otorgará una evaluación "NO satisfactoria" de manera automática

- **Un peligro o riesgo inmediato a la seguridad de los alimentos está presente cuando los hongos son producidos, procesados, empacados o se mantienen bajo condiciones que promueven o causan la contaminación del vegetal.**

- **La presencia o evidencia de roedores, una cantidad excesiva de insectos u otras plagas durante las operaciones de empacado, procesamiento o almacenamiento de los hongos.**

- **La observación de prácticas de los empleados (personales y de higiene) que hayan puesto o pudieran poner en riesgo la seguridad de los hongos.**

- **Falsificación de registros y documentos.**

Condiciones específicas:

- Contestar "NO" a cualquiera de las siguientes preguntas: **(Nota: algunas otras preguntas podrían revelar alguna situación que pudiera llevar a una evaluación no satisfactoria de manera automática)**

1.1a	**¿Cuenta su granja productora de hongos con un programa documentado de seguridad de los alimentos?**
1.1b	**¿Tiene asignada a una persona responsable del desarrollo e implementación general del programa de seguridad de los alimentos?**
4.1a	**¿La granja productora de hongos cuenta con un número adecuado de sanitarios para el número de empleados que ahí trabaja?**
6.2b	**¿Se toman las medidas necesarias para que las filtraciones y el agua que escurre de la preparación de sustrato para la Fase I (*Phase I*) sean recolectadas y/o desviadas para que no lleguen a las áreas de crecimiento de los hongos?**
9.1a	**Todos los limpiadores y desinfectantes químicos que se utilizan en la granja, ¿están aprobados para uso en las superficies de contacto con los alimentos y son aplicados siguiendo las instrucciones de la etiqueta?**
11.1d	**Todos los pesticidas que se utilizan, ¿son aprobados por la EPA?**
11.1e	**Todos los dispositivos para el control de plagas, ¿están colocados de forma que no contaminen el producto, los materiales de empaque u otros materiales?**
11.1g	**En caso de utilizar cajas de cebos o carnadas venenosas para el control de plagas, ¿son utilizadas única y exclusivamente en las áreas exteriores de sus instalaciones y nunca en las áreas interiores?**
14.1a	**¿Tiene desarrollado un programa de entrenamiento que enseñe a los empleados, de acuerdo con las responsabilidades que tiene cada empleado conforme a la posición que ocupan, la responsabilidad que tienen de proteger a los hongos de los peligros físicos, químicos y biológicos y de la importancia de los buenos hábitos de higiene personal?**

Instrucciones de Llenado para el Auditor

- **Los Estándares de Seguridad de los Alimentos para la Industria de Cultivo, Cosecha y Envío de Hongos Frescos" (*Industry-wide Food Safety Standards for Fresh Mushroom Growing, Harvesting, and Shipping*) delinean los estándares específicos de las mejores prácticas agrícolas en las que se basa esta auditoría. Por favor refiérase a ese documento para obtener los lineamientos específicos que se le han proporcionado a la miembros de la industria de la producción de hongos para cubrir cada una de las áreas particulares.**

- **Para aclaraciones y dirección sobre cómo contestar cada una de estas preguntas, por favor contacte a su Administrador del Programa Federal (*Federal Program Manager*) o al Coordinador del Programa de Auditorías de Productos Frescos (*Fresh Products Branch Audit Program Coordinator*).**

- **Para cada pregunta coloque el valor en puntos en la columna correcta (Sí, No o N/A).**

- **Las casillas de color gris en la columna "N/A" indican que la pregunta no puede contestarse "N/A".**

- **La letra "D" en la columna "Doc" significa que el auditor solicitará/revisará la documentación pertinente.**

- **Cualquier "N/A" o "No" marcado deberá explicarse en la sección de comentarios.**

- **Según aplique la auditoría terminada deberá reenviarse al Administrador del Programa Federal (*Federal Program Manager*) o al Coordinador o Supervisor del Programa de Auditorías (*Supervisor or Audit Program Coordinator*) en un plazo no mayor a 48 horas después de haber finalizado la auditoría.**

1. PROGRAMAS DE SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS/DESARROLLO DE LAS MGAPS

Nota: El número de cada pregunta corresponde al número del estándar que cubre ese tema en el documento "Estándares de Seguridad de los Alimentos para la Industria de Cultivo, Cosecha y Envío de Hongos Frescos".

Preguntas		Puntos	SÍ	NO	N/A	Doc
1.1a	**¿Cuenta su granja productora de hongos con un programa documentado de seguridad de los alimentos? (Contestar "NO" hará que automáticamente NO apruebe la auditoría)**	**15**				**D**
1.1b	**¿Tiene asignada a una persona responsable del desarrollo e implementación general del programa de seguridad de los alimentos en su granja? (Contestar "NO" a esta pregunta hará que automáticamente NO apruebe la auditoría)**	**15**				**D**
Comentarios:						

2. SEGURIDAD DEL AGUA

Preguntas		Puntos	SÍ	NO	N/A	Doc
2.1a	**¿Se hacen análisis de laboratorio al agua como se subraya en el estándar MGAP a fin de asegurarse que es adecuada para el uso que se le está dando?**	**10**				**D**
2.1b	**¿Se inspeccionan los pozos como se subraya en el estándar MGAP y se les da mantenimiento para prevenir que se contaminen?**	**15**				**D**
2.1c	**¿Hay agua potable para que beban los empleados?**	**10**				
2.2a	**¿Tiene instalados dispositivos de reflujo en las líneas dónde se llevan a cabo aplicaciones de productos químicos, fertilizantes o pesticidas?**	**10**				

Comentarios:

3. HIGIENE DE LOS EMPLEADOS Y PRÁCTICAS PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN DE LOS HONGOS

Preguntas		Puntos	SÍ	NO	N/A	Doc
3.1a	¿Se requiere que los empleados y los visitantes sigan las MGAPs y las prácticas de higiene adecuadas?	15				
3.1b	¿Están entrenados los empleados para entender la importancia de la buena higiene personal?	15				D
3.2a	¿Están entrenados los empleados en los métodos adecuados de lavado de manos?	10				
3.2b	En caso de utilizar guantes, ¿están instruidos los empleados para saber que se deben lavar las manos antes de ponerse los guantes y cambiárselos de acuerdo con los estándares de la compañía?	10				
3.3a	Todos los empleados que están en las áreas donde pizcan y empacan hongos, así como en los pasillos de las casas (*breezeways*), ¿traen una gorra, "bandana" o algún otro sujetador de cabello que sea efectivo?	10				
3.4a	Los pizcadores y otros empleados de las distintas áreas de producción que muestran síntomas de diarrea, heridas abiertas o infecciones de la piel, ¿son excluidos de las áreas de producción de hongos?	15				
3.5a	¿Está prohibido traer a las áreas de producción alhajas y otros objetos personales que puedan caer en el producto?	5				
3.6a	¿Está prohibido fumar, masticar chicle, consumir bebidas o usar tabaco en las áreas de producción y manejo de producto?	10				
3.7a	Para prevenir la contaminación, ¿se controla el movimiento de los empleados y visitantes entre las áreas de crecimiento de los hongos y las de producción de sustrato o las áreas de almacenamiento temporal (staging)?	10				

3.8a	¿Se entrena a los empleados para desechar cualquier hongo que haya sido expuesto o haya estado en contacto con sangre u otro fluido corporal?	10				D
3.8b	¿Tiene disponible un botiquín de primeros auxilios?	5				
3.8c	¿Tiene su compañía una política por escrito que indique los procedimientos específicos de manejo y desecho de producto o superficies de contacto con los alimentos que hayan estado en contacto con sangre o algún otro fluido corporal?	15				D
Comentarios:						

4. LAVADO DE MANOS Y SERVICIOS SANITARIOS

Preguntas		Puntos	SÍ	NO	N/A	Doc
4.1a	¿La granja cuenta con un número adecuado de sanitarios para el número de empleados que ahí trabaja? (Contestar "NO" a esta pregunta hará que automáticamente NO apruebe la auditoría)	15				
4.1b	¿Los sanitarios están bien ventilados, tienen puertas que funcionan, cuentan con agua tibia corriente y botes de basura?, ¿son abastecidos con regularidad de papel de baño, jabón para las manos y toallas de papel desechable?	15				
4.1c	¿Cada baño tiene señalamientos en el lenguaje adecuado dónde se les recuerde a los empleados que deben lavarse las manos antes de regresar a trabajar?	10				
4.2a	¿Se lavan y desinfectan con regularidad los sanitarios y se monitorean para asegurarse que estén funcionando adecuadamente?	15				D

Comentarios:

5. SEGURIDAD DEL PRODUCTO

	Preguntas	Puntos	SÍ	NO	N/A	Doc
5.1a	¿Todos los empleados son provistos con una identificación que deberá ser devuelta a la compañía al renunciar o terminar la relación laboral con la empresa?	10				
5.1b	¿Se encuentra la propiedad razonablemente segura mediante bardas, iluminación o monitoreo continuo para prevenir la entrada no autorizada a ésta?	10				
5.1c	¿Se permiten únicamente personas autorizadas dentro de las instalaciones de la compañía?	10				
Comentarios:						

6. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS MATERIALES

	Preguntas	Puntos	SÍ	NO	N/A	Doc
6.1a	Los proveedores de materias primas, ¿le proporcionan la documentación del material adquirido y la fecha de compra?	15				D
6.1b	Los proveedores de canastas, charolas, canastillas y cajas, ¿le proporcionan la documentación necesaria para demostrar que son hechos con materiales aprobados por la FDA para el contacto con los alimentos?	10				D

6.2a	**Para que la contaminación cruzada no pueda ocurrir ¿las áreas de preparación y almacenamiento de la Fase I (*Phase I*) son separadas adecuadamente del sustrato, los materiales de cubrimiento (*Casing*) y el cubrimiento final (*Finished casing*) de la Fase II (*Phase II*)?**	**15**				
6.2b	**¿Se toman las medidas necesarias para que las filtraciones y el agua que escurre de la preparación de sustrato para la Fase I (*Phase I*) sean recolectadas y/o desviadas para que no lleguen a las áreas de crecimiento de los hongos? (Contestar "NO" a esta pregunta hará que automáticamente NO apruebe la auditoría)**	**15**				
6.2c	**Las áreas de recepción de materias primas y/o sustrato, ¿se localizan lejos de las áreas donde se reciben los contenedores y recipientes para la cosecha, materiales de empaque, semilla (*spawn*) y otros materiales limpios o de las áreas donde se envían los hongos?**	**10**				
6.3a	**¿Existen registros disponibles para demostrar el tratamiento térmico adecuado durante el proceso de pasteurización de la Fase II (*Phase II*)?**	**15**				**D**

Comentarios:

7. HIGIENE DE LA GRANJA

Preguntas		Puntos	SÍ	NO	N/A	Doc
7.1a	¿Se les da mantenimiento a la propiedad y a los terrenos para que no se conviertan en una fuente de contaminación?	5				
7.2a	¿Se les da mantenimiento a los edificios para prevenir puntos de entrada de plagas y agua y además se mantienen cerradas las entradas del exterior cuando no están en uso o tienen instaladas mallas, cortinas de aire o tiras de plástico?	5				
7.3a	Los interiores de los edificios, ¿están limpios y sin amontonamientos que impidan el movimiento de los empleados y el equipo?	5				
7.3b	Los materiales de desecho, ¿se encuentran almacenados en contenedores etiquetados o identificados de alguna forma y éstos son removidos regularmente de acuerdo con un programa?	10				
7.4a	¿Existe una política en la compañía que asegure que se utilizan materiales no quebradizos o protección adecuada para prevenir la contaminación con vidrio proveniente de las ventanas, lámparas y luces, lámparas para plagas y otros objetos localizados en las áreas de manejo de los hongos?	5				D
7.4b	¿Únicamente se utilizan termómetros sin mercurio?	5				
7.4c	¿Se encuentran las lámparas o luces de techo en condiciones aceptables sin polvo, insectos o residuos de basura?	5				
7.4d	¿Drenan adecuadamente los pisos?	5				
7.4e	Los drenajes del piso, ¿cuentan con tapas o rejillas removibles y permiten el libre flujo de los líquidos?	5				
7.4f	Las lámparas para combatir plagas, ¿se encuentran colocadas en lugares donde no atraen las plagas hacia adentro del edifcio?	5				
7.5a	¿Mantienen en buen estado las canastas, cajas y charolas para no permitir que tengan astillas, restos o rebordes?	5				
7.5b	¿Limpian y desinfectan las canastas, cajas y charolas antes de utilizarse y se almacenan para prevenir la contaminación?	5				
7.5c	Las canastas, charolas y cajas, ¿son únicamente utilizadas para poner hongos y no para ningún otro	5				

	propósito a menos que se encuentren marcadas de forma clara?					
Comentarios:						

8. EMPAQUE EN EL CAMPO Y PROTECCIÓN DE LOS HONGOS COSECHADOS

	Preguntas	Puntos	SÍ	NO	N/A	Doc
8.1a	**Las canastas, charolas y cajas que se utilizan para cosechar hongos, ¿son colocadas de forma que no tengan contacto directo con el piso al ser almacenadas o removidas del área de cosecha?**	**5**				
8.1b	**Los contenedores con el producto cosechado, ¿se mueven hacia áreas de almacenamiento temporal (*staging*) para que no tengan contacto con el piso?**	**5**				
8.2a	**Los empleados, ¿reciben un entrenamiento donde se les indica que el producto que tenga contacto con el piso debe ser desechado?**	**10**				**D**
8.3a	**Los contenedores con hongos que están en las áreas de almacenamiento temporal (*staging*), ¿se protegen para evitar que caigan materiales dentro de ellos?**	**10**				
8.4a	**Los camiones utilizados para transportar hongos, ¿se encuentran limpios e higiénicos, sin olores extraños, suciedad obvia o cualquier otro tipo de posible contaminante antes de cargarse?**	**10**				
8.4b	**¿Existen las medidas necesarias para asegurar que el producto se transporta de forma segura de la granja productora a la planta empacadora de hongos?**	**10**				
Comentarios:						

9. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Preguntas		Puntos	SÍ	NO	N/A	Doc
9.1a	Todos los limpiadores y desinfectantes químicos que se utilizan en la granja, ¿están aprobados para uso en las superficies de contacto con los alimentos y son aplicados siguiendo las instrucciones de la etiqueta? (Contestar "NO" a esta pregunta hará que automáticamente NO apruebe la auditoría)	15				
9.1b	¿Se limpia y desinfecta el equipo para cosechar con regularidad y de acuerdo con un programa?	10				
9.2a	¿Existen en la granja procedimientos establecidos de higiene y saneamiento? Los empleados que utilizan productos de limpieza y desinfección, ¿están entrenados en los métodos de uso seguros y efectivos?	10				D
Comentarios:						

10. ETIQUETADO, USO Y ALMACENAMIENTO ADECUADO DE PRODUCTOS QUÍMICOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS

Preguntas		Puntos	SÍ	NO	N/A	Doc
10.1a	Los envases originales de los productos químicos, ¿están etiquetados claramente e incluyen el nombre del compuesto, el nombre y dirección del fabricante y las instrucciones de uso?	10				D
10.1b	Los contenedores que se utilizan para preparar o almacenar productos o soluciones químicas, ¿se encuentran etiquetados de manera clara e incluyen el nombre común del producto químico y las instrucciones para su uso adecuado?	10				
10.1c	¿Se utilizan únicamente contenedores "no aprobados para alimentos" para preparar y guardar soluciones o productos químicos?	10				
10.1d	¿Se mantienen las hojas de datos de seguridad de los materiales (*Material Safety Data Sheets, MSDS*) y las etiquetas de todos los productos químicos y están fácilmente disponibles?	5				D

10.2a	Los empleados, ¿reciben entrenamiento en el uso correcto de los compuestos químicos incluyendo cómo seguir las instrucciones incluidas en las etiquetas?	10				D
10.3a	Todos los compuestos químicos, ¿son almacenados en un área limpia y seca, bien organizada y lejos de las áreas de producción?	10				
10.3b	Las áreas de almacenamiento de productos químicos, ¿están seguras, cerradas y sólo pueden entrar personas autorizadas?	10				
Comentarios:						

11. CONTROL DE PLAGAS

Preguntas		Puntos	SÍ	NO	N/A	Doc
11.1a	¿Tiene la compañía un programa documentado activo de control de plagas para controlar insectos, roedores y otras plagas?	10				D
11.1b	En el archivo, ¿hay un mapa firmado y actualizado de las instalaciones donde se incluya la localización de todos los dispositivos para el control de plagas que hay en la compañía?	10				D
11.1c	Los pesticidas, ¿son únicamente aplicados por un operador de control de plagas que cuenta con licencia o por alguna otra persona bajo la supervisión directa de éste?	10				
11.1d	Todos los pesticidas que se utilizan, ¿son aprobados por la EPA? (Contestar "NO" a esta pregunta hará que automáticamente NO apruebe la auditoría)	15				
11.1e	Todos los dispositivos para el control de plagas, ¿están colocados de forma que no contaminen el producto, los materiales de empaque u otros materiales? (Contestar "NO" a esta pregunta hará que automáticamente NO apruebe la auditoría)	15				

11.1f	**¿No hay ninguna evidencia de actividad de plagas en el interior ni el exterior de la compañía?**	**10**				
11.1g	**En caso de utilizar cajas de cebos o carnadas venenosas para el control de plagas, ¿son utilizadas única y exclusivamente en las áreas exteriores de sus instalaciones y nunca en las áreas interiores? (Contestar "NO" a esta pregunta hará que automáticamente NO apruebe la auditoría)**	**15**				
11.1h	**Si se utilizan trampas vivas, trampas pegajosas o trampas mecánicas, ¿son colocadas a una distancia máxima entre cada trampa de 30 pies a lo largo de las paredes interiores de los edificios con la excepción de los cuartos de producción de hongos y los pasillos (*breezeways*)?**	**10**				
11.1i	**Dentro de los edificios, ¿Hay al menos un dispositivo para el control de plagas colocado a una distancia de menos de 10 pies de cada lado de una entrada del exterior, a excepción de los cuartos de producción de hongos y los pasillos (*breezeways*)?**	**10**				
11.1j	**¿Se tiene una bitácora o lista de verificación de control de plagas que cumpla con todos los elementos requeridos?**	**10**				**D**
Comentarios:						

12. SEGUIMIENTO DEL PRODUCTO Y RETIRO DEL MERCADO

Preguntas		Puntos	SÍ	NO	N/A	Doc
12.1a	**¿Cada lote de hongos que sale de la granja lleva una etiqueta con el nombre de la granja, el tipo de producto y un número de lote que pueda ser rastreado hasta su lugar de origen y la fecha en que fue cosechado?**	**10**				**D**

12.2a	¿Hay algún programa activo que asigne responsabilidad a individuos dentro de la compañía para responder a la necesidad de rastreo de producto o a una operación de retiro de producto del mercado? ¿Están disponibles los números telefónicos para todos los clientes, excluyendo el de venta directa al consumidor?	10				D
12.3a	¿Se lleva a cabo un simulacro anual de retiro de producto del mercado?	10				D
Comentarios:						

13. MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN DEL EQUIPO

Preguntas		Puntos	SÍ	NO	N/A	Doc
13.1a	¿Se les da mantenimiento y se calibran con regularidad las sondas para medir la temperatura, el *hardware* y *software* que se utiliza para monitorear que las condiciones de las Fase I y II (*Phase I and II*) sean las adecuadas?	10				D
13.1b	¿Existe un programa de mantenimiento del equipo que asegure que todo el equipo está funcionando adecuadamente y que no contribuye a la contaminación del producto?	10				D
13.1c	Los filtros de las unidades de aire acondicionado, ventilación y filtración de aire ¿se limpian con regularidad y se cambian cuando es necesario?	10				
13.1d	¿Se utilizan lubricantes grado alimenticio en las superficies de contacto con los alimentos y la maquinaria que tiene contacto directo e indirecto con los alimentos?	10				
13.1e	¿Después de darle servicio a un área son removidos el equipo, las herramientas, tornillos, tuercas y las partes viejas?	10				

Comentarios:

14. ENTRENAMIENTO DE LOS EMPLEADOS

	Preguntas	Puntos	SÍ	NO	N/A	Doc
14.1a	¿Tiene desarrollado un programa de entrenamiento que enseñe a los empleados, de acuerdo con las responsabilidades que tiene cada empleado conforme a la posición que ocupan, la responsabilidad que tienen de proteger a los hongos de los peligros físicos, químicos y biológicos y de la importancia de los buenos hábitos de higiene personal? (Contestar "NO" a esta pregunta hará que automáticamente NO apruebe la auditoría)	15				D
Comentarios:						

Cálculo del puntaje

Número máximo posible de puntos =	**800**	
Menos "N/A" justificados	**_____**	
Total ajustado	**_____**	**(800 menos N/A justificados)**
Puntos totales necesarios para aprobar la auditoría X .8 (80%) USDA	**_____**	**(Total ajustado x .80)**
Puntaje obtenido por la empresa	**_____**	**(Total de puntos obtenidos en la auditoría)**

¿El puntaje obtenido por la empresa es ≥ el puntaje total necesario para aprobar la auditoría? Sí el valor lo es →	**APROBADO**
¿El puntaje obtenido por la empresa es < el puntaje total necesario para aprobar la auditoría? Sí el valor lo es →	**NO APROBADO**

Para obtener mayor información sobre el programa GAP y GHP de la USDA Favor de contactar:

Programas de frutas y vegetales de la USDA, División de productos frescos, Oficina de la jefatura, Coordinador del programa de auditorías al 202-720-4560