



Addendum de Papaya Fresca | Programas de Inocuidad y Protocolo de Auditoría para la Papaya Fresca

Este Addendum debe ser completado para las operaciones de granja de la auditoría PrimusGFS cuando el Addendum es seleccionado dentro de la aplicación.

Lista de Verificación

Subcategoría	# Pregunta	Pregunta	Comentarios
1. Responsabilidad de la administración	1.1	¿La operación tiene una copia vigente del Plan de acción papaya Guía de mejores prácticas de inocuidad de los alimentos para el cultivo y manejo de la papaya mexicana, el estándar de inocuidad de los alimentos armonizado pertinente y los documentos adicionales de inocuidad de los alimentos según lo requiera la regulación estatal y/o federal?	
2. Auditorías internas	2.1	¿La operación tiene procedimientos escritos para realizar auditorías internas y lleva a cabo auditorías internas anualmente para verificar el cumplimiento con las políticas y procedimientos establecidos?	

Subcategoría	# Pregunta	Pregunta	Comentarios
3. Salud e higiene del trabajador e instalaciones para lavado de manos y baños	3.1	Si utilizan tanques de agua para el lavado de manos, ¿el agua tiene que tener la calidad microbiológica adecuada, los tanques se lavan y desinfectan y el agua se cambia periódicamente?	
	3.2	¿Se cuenta con políticas promovidas por la gerencia; aplicables a empleados, contratistas externos, inspectores y visitantes; que requieran el lavado de manos con jabón y agua potable en el momento adecuado p.ej. antes de comenzar a trabajar, después de usar el baño, después de los descansos y cuando sea probable que las manos puedan haberse contaminado?	
	3.3	¿Las estaciones de lavado de manos y los baños están libres de fugas, derrames, deterioro o daño que puedan resultar en la contaminación de las papayas?	
	3.4	Si se utilizan guantes ¿se tiene un POE escrito sobre su uso, que incluya su cambio al menos una vez por turno?	
4. Evaluación de precosecha e historial de los campos	4.1	¿Las huertas no están plantadas debajo de las sombras de árboles más altos?	
	4.2	¿La operación lleva a cabo la evaluación de riesgos de pre-cosecha (3.1.1) requerida en el estándar armonizado combinando, no más de cinco (5) días antes de la primera fecha de cosecha programada?	

Subcategoría	# Pregunta	Pregunta	Comentarios
5. Plaguicidas	5.1	Aplicaciones foliares: ¿El agua utilizada para mezclar plaguicidas cumple con los requisitos de SENASICA, así como con los requisitos del destino de exportación previsto (p. ej., los estándares de la FDA para <i>E. coli</i> en el agua del 21 CFR § 112 <i>E. coli</i> genérica no detectable en 100 ml de agua de uso agrícola)?	
6. Agua utilizada en las actividades de cultivo	6.1	Aplicaciones no foliares: ¿El agua utilizada en las actividades de cultivo cumple con los requisitos de SENASICA, así como con los requisitos del destino de exportación previsto (p. ej., los estándares de la FDA para <i>E. coli</i> como se describen en 21 CFR § 112)?	
	6.2	Foliar: ¿El agua utilizada para las actividades de cultivo cumple con los requisitos de SENASICA, así como con los requisitos del destino de exportación previsto (p. ej., los estándares de la FDA para <i>E. coli</i> en el agua del 21 CFR § 112)?	
7. Agentes desinfectantes utilizados durante la cosecha	7.1	¿Todos los compuestos utilizados para limpiar o desinfectar contenedores, herramientas, utensilios, equipos u otras superficies de contacto con los alimentos están aprobados para su uso por COFEPRIS y la agencia correspondiente del país destino (p. ej., EPA de EE. UU.) y se utiliza de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta?	

Subcategoría	# Pregunta	Pregunta	Comentarios
8. Contenedores de producto y equipo de cosecha	8.1	¿Los recipientes, bandejas y contenedores de producto reutilizables, están hechos de materiales impermeables que se pueden limpiar y desinfectar?	
	8.2	¿Los contenedores de cosecha y transporte se limpian con una frecuencia suficiente para limitar la contaminación?	
	8.3	¿Los contenedores, herramientas y equipos se almacenan de manera que se reduzca el riesgo de contaminación?	
	8.4	¿Los cuchillos y otras herramientas de cosecha se utilizan y se mantienen de manera que se reduzca el riesgo de contaminación?	
	8.5	¿El papel nuevo de grado alimenticio que se utiliza para las actividades de cosecha y transporte se utiliza solo una vez y el material de empaque se analiza cada 6 meses para detectar peligros microbiológicos?	
9. Cultivo y cosecha de papaya	9.1	¿Las escaleras se usan de una manera que limite la contaminación de la papaya con el suelo?	
	9.2	¿Las papayas están libres de tierra visible y se implementan medidas para controlar el polvo?	

Subcategoría	# Pregunta	Pregunta	Comentarios
	9.3	¿Las papayas visiblemente contaminadas, dañadas o en descomposición no se cosechan y se desechan para no atraer animales/plagas y los empleados manipulan la fruta dañada o visiblemente contaminada de manera que se prevenga la contaminación cruzada de la fruta cosechada?	
	9.4	¿Las papayas se almacenan para limitar la posible contaminación?	
10. Trazabilidad	10.1	¿El número de identificación del lote tiene está etiquetado en todas las cajas y es claramente legible?	
11. Equipo y condiciones de la empacadora	11.1	¿La instalación está construida/organizada para permitir la separación de los productos entrantes, productos en proceso y productos terminados?	
	11.2	¿La operación tiene procedimientos que minimizan la acumulación de agua estancada?	
	11.3	¿Todas las superficies de contacto con los alimentos están hechas de material y diseño adecuado para limpiarse y desinfectarse fácilmente y se mantienen en buenas condiciones?	

Subcategoría	# Pregunta	Pregunta	Comentarios
12. Gestión del agua de lavado del producto	12.1	<p>En los sistemas donde las papayas son sumergidas o permanecen en el agua, ¿las papayas se manipulan para limitar la infiltración del agua de lavado? ¿la diferencia de temperatura entre el agua y la temperatura promedio de la pulpa de la papaya al ingresar al agua no es mayor de 8°C?</p> <p>Mejores prácticas: La temperatura del agua no debe ser más fría que la temperatura promedio de la pulpa de las papayas al entrar al agua.</p>	
	12.2	¿Las operaciones que utilizan sistemas de rociado en lugar de inmersión de la papaya entera tienen la línea diseñada de modo que se enjuague toda la superficie de la papaya?	
	12.3	Si se utiliza un sistema de barra de rociado, ¿la operación tiene un POE de uso del agua que aborda el tratamiento de dicha agua?	
	12.4	¿Todos los tanques de agua de lavado y el agua que se reutiliza o recircula contienen niveles adecuados de antimicrobianos para prevenir la contaminación cruzada y el agua está lo más limpia posible?	
	12.5	¿El agua almacenada es tratada para evitar la contaminación, y los tanques se limpian? ¿La calidad microbiológica del agua cumple con los estándares apropiados basados en su uso, como	

Subcategoría	# Pregunta	Pregunta	Comentarios
		se define en este estándar o en la regulación vigente?	
	12.6	Si la calidad del agua se basa en un desinfectante a base de cloro, ¿se mantiene en todo momento al menos 100 ppm de cloro libre disponible (FAC, por sus siglas en inglés) medido a la salida del producto del sistema de agua, a menos que se disponga de datos de validación que demuestren que un nivel de FAC más bajo es eficaz en las condiciones operación de la empresa?	
	12.7	Si la calidad del agua se basa en un sistema de peroxiacético, peracético o perácido, ¿los niveles se mantienen por encima de 30 ppm y de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta del fabricante y los requisitos reglamentarios?	
	12.8	¿Se monitorea la turbidez del agua para mantener una concentración suficiente de antimicrobianos?	
	12.9	¿Las esponjas u otros materiales utilizados para lavar papayas tienen se mantienen de manera que no sean una fuente de contaminación?	
13. Empaque de papaya	13.1	¿Las papayas están secas cuando se empacan?	
	13.2	¿El papel nuevo grado alimenticio que se usa para el empaque se utiliza solo una vez, y el material de empaque se analiza cada 6 meses para detectar peligros microbiológicos?	