



EXPECTATIVAS DE AUDITORIA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA PARA FRUTAS Y VERDURAS

ÚLTIMA REVISIÓN: 1 DE DICIEMBRE DE 2015

© Copyright 2014. Costco Wholesale Corporation.

Este documento es propiedad de Costco Wholesale y no debe ser distribuido sin el expreso permiso de Costco

CONTENIDOS

Propósitos de las Auditorías	3
Auditorías.....	3
Tipos de Auditorías	4
Rancho	4
Invernaderos	4
Cuadrilla de Cosecha.....	4
Plantas Empacadoras con HACCP	4
Plantas de Proceso con HACCP	5
Plantas Enfriadoras y Almacenes Fríos con HACCP	5
Almacenamiento y Distribución.....	5
Certificaciones GFSI	6
Certificaciones Grupales / Multisitios.....	6
Auditorías Estándar de BPA y BPM	6
Auditorías de BPA	7
Auditorías de BPM	7
Requisitos para Todas las Auditorías y Esquemas de Auditorías.....	7
Puntajes para las Auditorías Estándar	8
Compañías Auditoras Aprobadas por Costco	8
Re-Auditorías.....	8
Re-Auditorías Automáticas.....	8
Reportes de Acciones Correctivas (RAC)	9
Azzule – Manejo de la Información	10
Requerimientos de Costco para HACCP	10
Definición de HACCP.....	10
Requisitos de Formación HACCP.....	10
Control de Materiales Extraños- Plantas Procesadoras.....	11
Control de Plagas	11
Pólítica de Guantes.....	12

Lavado de Manos – Todas las Operaciones	12
Superficie de Contacto	12
Código de Fechas – Todas las Operaciones	12
Ejercicio de Retiro de Producto y Trazabilidad.....	12
Plantas Procesadoras (año completo).....	12
Plantas Procesadoras ,Empacadoras,Cuartos Fríos, Almacenaje Fríos y Distribución(que no trabajan año completo).....	13
Proveedores de Materia Prima – Procesadoras, Empacadoras, Enfriadoras, Almacenes Fríos y Productores	13
Requerimientos de Agua	13
Pruebas Microbiológicas – Procesadoras, Empacadoras, Enfriadoras y Almacenes Fríos	14
Verificación de la Sanitización	14
Guía para Programa de Prueba y Retención	14
Auditorías Sombra	15
Recursos.....	15
Entrenamientos HACCP	15
Desarrollo de Programa de Seguridad Alimentaria	15
Contactos.....	16

PROPÓSITO DE LAS AUDITORÍAS

El propósito de la auditoría de inocuidad alimentaria es recopilar información actualizada sobre el estado de seguridad alimentaria de las entidades/proveedores existentes y potenciales. Esta información es compartida con el Grupo de Seguridad Alimentaria de Costco y con el Personal de Compras de Productos de Costco. El Grupo de Seguridad Alimentaria de Costco va a utilizar la auditoría para determinar cuáles áreas, si es que hay alguna, necesitan alguna mejora para cumplir con el criterio de inocuidad de Costco. El Personal de Compras de Costco utilizará la información como apoyo para realizar sus compras.

La intención de esta auditoría no debe ser punitiva, sino proporcionar tanto a la entidad / proveedor como a Costco la oportunidad para la mejora continua. El retiro de productos o cualquier otro incidente grave será motivo de una nueva auditoría de inocuidad de los alimentos.

AUDITORÍAS

Todos aquellos que cultivan, cosechan, empacan y además procesan, distribuyen o almacenan productos frescos están obligados a tener una auditoría anual de inocuidad alimentaria, llevada a cabo por un tercero aprobado por Costco.

Todos aquellos que cultivan, cosechan, empacan y además procesan, distribuyen o almacenan productos frescos en China deben realizar una auditoría cada 6 meses llevada a cabo por un tercero aprobado por Costco. Las auditorías anuales deben llevarse a cabo lo más cerca posible de la fecha en que se realizó la

auditoría del año anterior. Las entidades/proveedores nuevos que tengan una auditoría de inocuidad alimentaria realizada el año pasado por un OC/Compañía Certificadora aprobada por Costco, pueden enviar la auditoría a Costco para su revisión. Si el puntaje de auditoría es menor a 98%, las acciones correctivas de cada deficiencia deben ser incluidas.

Para beneficio del auditado, un auditor podrá auditar el mismo sitio por no más de 3 años seguidos. La misma OC/Empresa Certificadora puede utilizarse siempre y cuando se le de al auditor al menos un año de descanso, no obstante Costco preferirá que los auditores tengan dos años de descanso antes de retornar al sitio auditado.

TIPOS DE AUDITORÍAS

RANCHO

La auditoría de rancho se lleva a cabo una vez al año o durante la temporada de cultivo. Esta auditoría está dividida en secciones que corresponden a las áreas que tienen riesgos potenciales de contaminación en la operación de campo. Estas áreas incluyen la historia del rancho, el uso de las tierras adyacentes, uso de fertilizantes, uso de agua, control de plagas, prácticas de cosecha, seguridad e higiene de los empleados y seguridad alimentaria. Un “rancho” está definido como un pedazo de tierra (no necesariamente es un “lote” para propósitos productivos) con las siguientes características: administración común y terrenos contiguos. Para propósito de auditorías de rancho o de campo, desarrollo de manuales o de auto-auditorías, un rancho o campo está definido como un terreno contiguo que está bajo misma administración. La auditoría de rancho debe estar acompañada por una auditoría de cuadrilla de cosecha, por cada temporada de cultivo.

INVERNADEROS

La auditoría de invernadero se va a realizar una vez al año o durante la temporada de crecimiento. Esta auditoría está dividida en secciones que corresponden a las áreas que tienen riesgos potenciales de contaminación en la operación de invernadero. Estas áreas incluyen trazabilidad, historia de la tierra, terrenos adyacentes, control de plagas y materiales extraños, medio de cultivo, fertilización/ nutrición del cultivo, riego/ uso de agua, protección de cultivo, higiene de los trabajadores y seguridad alimentaria. Una auditoría de cuadrilla de cosecha (ver abajo para más detalles) se debe efectuar al mismo tiempo que la de auditoría de Invernadero para poder llevar a cabo la evaluación de los riesgos potenciales de la operación de cosecha. Un invernadero es definido como un edificio construido de plástico o vidrio, para el cultivo de plantas bajo condiciones ambientales controladas.

CUADRILLA DE COSECHA

La auditoría de cuadrilla de cosecha se realiza periódicamente durante la temporada de cosecha. Esta auditoría está dividida en secciones que corresponden a las áreas de riesgos potenciales de contaminación en la operación de cosecha. Estas áreas incluyen seguridad e higiene de los empleados, prácticas de cosecha y seguridad de los alimentos. Una “cuadrilla de cosecha” se define como un grupo de personal de cosecha bajo la misma administración. Todas las cuadrillas de cosecha que cosechan producto para Costco deben tener una auditoría de cuadrilla de cosecha de seguridad alimentaria durante la temporada de cultivo. Ejemplo: hecha durante los últimos 12 meses, para prácticas de cosecha similares. Si se trata de la primera auditoría de tercera parte, la entidad NO será penalizada por falta de auditorías previas.

PLANTAS EMPACADORAS CON HACCP

La auditoría de Plantas Empacadoras se realiza como mínimo una vez al año. Las preguntas son usadas para evaluar el sistema de inocuidad alimentaria de la instalación. La auditoría se resume en tres partes

principales: Buenas Prácticas de Manufactura, requerimientos de seguridad alimentaria y HACCP. La auditoría abarca las áreas de control de plagas, equipos, sanitización, prácticas de higiene de los empleados, y todas las demás prácticas operacionales y documentaciones que estén relacionada con inocuidad de los alimentos. Inocuidad alimentaria también se aborda en esta auditoría. Una “planta empacadora” es donde todos los productos son preparados y empacados para la distribución comercial, después de haber sido objeto de procesos tales como separación, lavado, pesaje, etc. La instalación deberá tener un programa en el lugar (Programa de Proveedor Aprobado) para aprobar y monitorear a sus proveedores (toda la materia prima, ingredientes y empaque primario). Productores vendedores y otros proveedores deberán proporcionar periódicamente (una vez al año o durante la temporada de cultivo) una auditoría de seguridad alimentaria de tercera parte y una hoja de especificación del producto dónde incluya los requerimientos del producto, etiquetado y códigos de fechas. A excepción de los productores, proveedores de materia prima e ingredientes deberán operar bajo un programa HACCP.

PLANTAS DE PROCESO CON HACCP

Las auditorías de las plantas de proceso deben realizarse por lo menos una vez al año. Las preguntas de la auditoría de plantas de procesos son usadas para evaluar el programa de inocuidad alimentaria de la instalación. Esta auditoría está compuesta de tres partes principales: Buenas Prácticas de Manufactura, requerimientos de Seguridad Alimentaria y HACCP. La auditoría abarca las áreas de control de plagas, equipos, sanitización, las prácticas de higiene de los empleados y todas las demás prácticas operacionales y documentación relacionada con la seguridad alimentaria. La Seguridad Alimentaria también se aborda en esta auditoría.

La instalación debe contar con un programa en el lugar (Programa de Proveedores Aprobados) para aprobar y monitorear a sus proveedores (toda la materia prima, ingredientes y empaque primario). Productores vendedores y otros proveedores deberán proporcionar periódicamente (una vez al año o durante la temporada de cultivo) una auditoría de seguridad alimentaria de tercera parte y una hoja de especificación del producto dónde incluya los requerimientos del producto, etiquetado y códigos de fechas. A excepción de los productores, proveedores de materia prima e ingredientes deberán operar bajo un programa HACCP.

PLANTAS ENFRIADORAS Y ALMACENES FRÍOS CON HACCP

La auditoría de plantas enfriadoras/ almacenes fríos se debe realizar por lo menos una vez al año. Las preguntas son usadas para evaluar el sistema de inocuidad alimentaria de la instalación. La auditoría se basa en tres secciones principales: Buenas Prácticas de Manufactura, requerimientos de Seguridad Alimentaria y HACCP. La auditoría abarca las áreas de control de plagas, equipos, sanitización, las prácticas de higiene de los empleados, y todas las demás prácticas operacionales y documentación relacionada con la inocuidad alimentaria. La seguridad alimentaria también se aborda en esta auditoría. Una “planta enfriadora o de almacenamiento frío” es una instalación donde los productos son almacenados temporalmente previos a su distribución con el fin de mantener la temperatura adecuada. Proceso de pre enfriado (inyectores de hielo, Hydrovac, enfriado a presión, etc.) pueden también ser usado en las operaciones diarias. Si se lleva a cabo cualquier actividad de empaque, reempaque o acondicionamiento dentro de la instalación, se deberá realizar una Auditoría de Planta Empacadora.

ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

La auditoría de Almacenamiento y Distribución se realiza por lo menos una vez al año. Las preguntas de esta auditoría son usadas para evaluar el programa de inocuidad alimentaria de la instalación. La auditoría se basa en tres secciones principales: Buenas Prácticas de Manufactura, requerimientos de Seguridad Alimentaria y HACCP. La auditoría abarca las áreas de control de plagas, equipos, sanitización, prácticas de higiene de los empleados y todas las demás prácticas operacionales y documentos relacionados a la

inocuidad de los alimentos. La seguridad de los alimentos se aborda en esta auditoría. Un lugar de “almacenamiento y de distribución” es una instalación donde por lo general los grandes minoristas, empresas de servicio de alimentos o las empresas de distribución, almacenan sus productos temporalmente antes de su distribución a los mercados locales. También incluye las operaciones de mercado terminal donde múltiples empresas se encuentran en un sitio desde el cual todas ellas distribuyen de forma independiente. Si se lleva a cabo cualquier actividad de empaque, reempaque o acondicionamiento dentro del lugar, se deberá realizar una Auditoría de Planta Empacadora.

CERTIFICACIONES GFSI

Costco aceptará las siguientes certificaciones de GFSI: Canadá BPA y SQF Edición 7.2 con un puntaje mínimo de 85% total de la auditoría, Certificación BRC Grado A o B, GLOBAL G.A.P. Integrated Farm Assurance Crops-Fruit and Vegetables (IFA-Crops-FV) y Certificaciones de Produce Safety Standard (PSS), (Costco no acepta la versión acortada de GLOBAL G.A.P. La auditoría de inspección de IFA-Crops-FV Group compensa este acortamiento) Primus GFS BMP con un puntaje preliminar mínimo de 85%. Costco requiere una re-auditoría cuando el puntaje preliminar de Primus GFS es menor a 85%. (El puntaje de certificación de Primus GFS es 90% con puntaje final de 85% en cada módulo).

Se requiere que todas las certificaciones GFSI sean acompañadas por el correspondiente Costco Addendum (cuadrillas de cosecha, áreas de cultivo, plantas empacadoras, plantas enfriadoras y almacenes fríos y plantas procesadoras) con excepción de Primus GFS BPA y BMP y PrimusLabs Estándar BPM v14.09, usando la Edición 1.2 de las directrices de cómo las preguntas addendum se han incorporado a estos esquemas.

CERTIFICACIONES GRUPALES/MULTISITIOS

Las siguientes certificaciones de grupo/multi-sitios son permitidas: Canadá BPA, GLOBAL G.A.P. y SQF. Si una operación es aprobada para una auditoría de grupo/multi-sitio, el requerimiento Costco es que el 25% de los productores sea auditados, si no se audita este 25%, será necesaria una segunda auditoría. Esto es efectivo con las auditorías de grupo/multi-sitio realizadas hasta el 01/01/17, luego de esta fecha Costco requerirá que el 35% de los productores sean auditados.

Cultivos Múltiples: Si múltiples cultivos son incluidos en la auditoría, se debe hacer un esfuerzo por dividir los grupos de productos, tanto como sea posible. Un ejemplo puede ser el siguiente: Un grupo de productores proveedores de Costco con cerezas, manzanas y peras. Manzanas y peras podrían ser un grupo y cerezas podría ser el segundo grupo. Por lo tanto, aproximadamente la mitad del 25% de los productores será auditado por cerezas y la otra mitad con manzanas o peras.

Costco acepta las siguientes certificaciones GLOBAL G.A.P:

- Opción 1 – Sitio Individual
- Opción 1 – Multi-Sitio sin QMS
- Opción 1 – Multi-Sitio con QMS
- Opción 2 – Certificación Grupal

Todas las auditorías de grupo/multi-sitio deben incluir el correspondiente Costco Addendum

AUDITORÍAS ESTANDAR DE BPA Y BPM

Costco aceptará auditorías de inocuidad alimentaria Estándar BPA y BPM de Organismos de Certificación que incluyan Addendum aprobados por Costco.

Auditorías PrimusLabs BPA requieren Costco Addendum aplicable, con un puntaje mínimo general de 85%. Auditorías PrimusLabs Estándar BPM, v14.09, es aceptada usando la Edición 1.2 de directrices y haya sido actualizada para incluir el criterio de Costco Addendum.

AUDITORÍAS BPA.

Todos los proveedores de productos cosechados de Costco deben tener al menos una auditoría de inocuidad alimentaria de tercera parte de Cuadrilla de Cosecha, durante cada temporada del cultivo. Si una operación tiene más de un producto, serán requeridas auditorías separadas si las cosechas no son similares.

Se requiere como mínimo una unidad de sanitizado en el campo cada 20 empleados, incluyendo un baño y estación de lavado de manos. Las instalaciones de baño y lavado de manos debe estar a menos de 5 minutos caminando de distancia de todos los empleados. No se considera la distancia en vehículo. Estaciones de lavado de manos debe ser localizada fuera de las instalaciones de inodoros portables con el fin de que la actividad de lavado de manos sea vista por los supervisores.

Bolsas cosecheras, guantes, cuchillos y delantales deben estar cubiertos por almacenaje de equipos y control de procedimientos y deben estar en un programa de limpieza documentado. El productor es responsable de mantener la limpieza y el buen estado de los equipos.

Equipamiento de cosecha debe estar documentado en programa de limpieza y sanitización.

AUDITORÍAS BPM.

Instalaciones de servicios higiénicos adecuados están disponibles para acomodar al número de empleados en la instalación. Lavamanos deben estar disponibles dentro de las instalaciones del baño para ser usados después de ir al baño **Y** además cerca de la entrada de los trabajadores a la instalación o en un área conveniente para ser usado previo comienzo del trabajo, después del descanso o en cualquier momento en que las manos se contaminen. Instalaciones grandes pueden requerir estaciones de lavado de manos adicionales.

Empleados de todas las entidades/proveedores, con la excepción de aquellos que no manipulan el producto, deben usar malla para el pelo y cobertores apropiados para el vello facial, como la barba o bigotes. Esto incluye plantas empacadoras e instalaciones de almacenajes fríos, si aplica. Costco no considera una gorra de beisbol como cobertor de cabello o pelo amarrado. Si se usa una gorra de beisbol u otra, debe ser cubierta por una redecilla de cabello.

Requerimiento sólo para USA: Costco no permite agua potable (o cualquier bebestible) en ningún recipiente, en la línea de packing o piso de proceso. Los empleadores deben proporcionar a sus empleados suministros adecuados de agua fresca en lugares adecuados dónde no provoquen problemas a la inocuidad /higiene alimentaria. Empleadores en USA deben cumplir todas las leyes federales y estatales relacionadas con el suministro de agua potable al personal , por ejemplo 29 CFR 910.141(b)(1)(I), 29 CFR1928(c)(1).

REQUISITOS PARA TODAS LAS AUDITORÍAS Y ESQUEMAS DE AUDITORÍAS.

Costco solo aceptará auditorías, esquemas de auditorías y certificados otorgados mientras el lugar auditado está en actividad, por ejemplo, activamente cultivando, cosechando, empacando, procesando, etc. no importando el tipo de auditoría o el esquema. Esto incluye las auditorías de seguimiento/re auditorías y auditorías no anunciadas para auditorías de grupos/multi-sitios. Si la temporada de cultivo está finalizada o la instalación no está en funcionamiento, la auditoría deberá realizarse dentro de los primeros 30 días de la siguiente temporada de cultivo.

PUNTAJE DE AUDITORÍAS ESTÁNDAR BPA Y BPM

Puntaje	Acción Requerida
98-100%	Acciones Correctivas no son necesarias.
85-97%	Acciones Correctivas requeridas.
< 85%	Acciones Correctivas y Re- auditoria requeridas.

COMPAÑÍAS AUDITORAS APROBADAS POR COSTCO

Certificaciones GFSI de los siguientes Organismos Certificadores serán aceptadas: Cert-ID, Eagle Certification, NSF, NSF-AG, NSF-GFTC, Primus Auditing Operations, SCS, SGS and WQS.

Costco aceptará las siguientes auditorías de inocuidad alimentaria de BPA y BPM: NSF-AG, NSF-GFTC, Primus Auditing Operations and SGS. Costco además aceptará auditorías BPM de los Organismos Certificadores aprobados por el Departamento de Alimentos. Una lista de estos OC puede ser encontrada en el siguiente link:

<https://webapps.aspirago.com/aspiragoportal/costcofoodportal.jsp>

REAUDITORÍAS

Si la auditoria GFSI no aprueba, Costco requiere que una re-auditoría sea realizada. La re-auditoría puede ser una auditoría no de GFSI ya que no cuenta para la certificación del esquema. La re-auditoría es adicional a los requisitos del esquema.

Re-auditorias para rancho, cuadrilla de cosecha e invernadero deben realizarse dentro de los 30 días siguientes a la fecha de la auditoría original. Reauditorías para plantas empacadoras, plantas de frío, almacenaje y distribución y auditorías de procesos deben ser realizadas antes de 60 días calendario después de auditoría original.

Si la temporada de cultivo está terminada, la auditoria debe ser realizada dentro de los 30 primeros días de iniciada la temporada siguiente.

Recuperación de producto o cualquier otro incidente serio, será motivo para el requerimiento de una nueva auditoría de inocuidad de los alimentos.

REAUDITORÍAS AUTOMÁTICAS

Rancho, Cuadrilla de Cosecha e Invernadero – Sólo Sección 1.

Proceso, Planta Empacadora, Cuarto frío y Almacenaje frío, Almacenaje y Distribución – Sección 1&2

Re auditorías Automáticas – Sección 1

- Estaciones de lavado de manos que no funcionen.
- Observación de contaminación/adulteración del producto.
- No se ha establecido un Plan de Seguridad Alimentaria/Manual BPA documentado. Manipulación indebida de los productos por el personal, tal como pero no limitados a, uso de ropa o toallas para secar el producto o remover suciedad y/o escombros.

- No se cuenta con un programa de control de plagas por escrito.
- Resultado de análisis de agua no cumple con los estándares establecidos y no se han tomado acciones correctivas para incluir un nuevo test.
- Evidencia de contaminación fecal sistemática de animales salvajes y/o un sola muestra de contaminación fecal humana o de animales doméstico, en el área de cultivo, cerca del área de cultivo o en cualquier área de almacenaje.
- Empleados con llagas evidentes, heridas infectadas u otras enfermedades contagiosas no tienen permitido tener contacto directo con los productos expuestos a los alimentos, la producción, equipos o áreas de almacenaje.
- Productos no debidamente codificados para la trazabilidad a través del proceso.
- Evidencia de infestaciones de plagas (insectos, roedores, pájaros, reptiles o mamíferos) en cualquier producto empacado terminado o en suministros de empaque primario.

Re auditorías Automáticas – Sección 2

- Si no se toman acciones correctivas cuando los límites críticos no se cumplen en un programa HACCP.
- No se ha establecido un Plan/Manual de Inocuidad Alimentaria documentado.
- No se ha establecido ni implementado un programa documentado SSOP (Procedimiento Operativo de Sanitización Estándar).
- Alérgenos alimentarios están presentes y no se ha desarrollado un programa de control de alérgenos.
- Evidencia de infestaciones de plagas (insectos, roedores, pájaros, reptiles o mamíferos) en cualquier producto terminado o en suministros de empaque primario.

Requerimiento sólo para USA:

Plantas Procesadoras, Empacadoras, Enfriadoras, Almacenes fríos y Almacenaje y Distribución que envían productos a los Estados Unidos que no cumplan con los requisitos para el registro en el Departamento de Salud y Seguridad Pública y la Ley de Preparación y Respuesta a actos de Bioterrorismo 2002 (actos de Bioterrorismo) o compañías que están localizadas en los Estados Unidos que proveen producto a Costco en otros países.

<http://www.registrarcorp.com/fda-food/registration/>

REPORTE DE ACCIONES CORRECTIVAS (RAC)

Las acciones Correctivas son parte del proceso de auditoría y un requerimiento para hacer negocios con Costco. Los auditados que obtengan puntajes menores a 98% deben publicar un RAC (Reporte de Acciones Correctivas) a Azzule dentro de 14 días desde que la auditoría ha sido publicada.

Los auditados deben contactar a su OC/Compañía de Auditoría en relación al proceso de la presentación del RAC a Azzule para subir al sitio web de Costco. Acciones Correctivas también deben completarse para Costco Addendum.

AZZULE – MANEJO DE INFORMACIÓN

Costco usa el Sistema Azzule para manejar TODOS los documentos de las auditorías de producto fresco (produce), incluyendo acciones correctivas. Todas las entidades/ proveedores que envíen sus productos a Costco deben contactar a sus respectivas OC/compañías de auditorías y notificarles que deben contactar al Sistema Azzule para tener la información cargada y enviada a Costco. La información de contacto de Sistema Azzule es: securesites@azzule.com

A medida que las auditorías se vayan completando, estas se van cargando a través de su OC/Compañía Auditora en el Sistema Azzule y desde allí serán transferidas al área respectiva Costco en el sitio web. Este proceso de carga de datos deberá ser concretado dentro de los 15 días calendario después de la fecha de la auditoría. Cada entidad/proveedor debe enviar sus RAC (reporte de acciones correctivas) a sus OC/Compañías Auditoras o a través de Azzule, dentro de los 14 días calendario después de la auditoría y la publicación en Costco Addendum.

Con el fin de evitar retrasos en la presentación de los reportes, las compañías auditoras deben obtener un acuerdo de liberación de auditoría del auditado, antes de que la auditoría se realice.

Las Expectativas de la Auditoría de Inocuidad de los Alimentos de Costco y Addendum pueden encontrarse en el link del sitio web de Azzule:

<http://www.azzule.com/services/costcoaddendumsandexpectations.aspx>

REQUERIMIENTOS DE COSTCO PARA HACCP

Todas las plantas Procesadoras, Empacadoras, Enfriadoras y Almacenes Fríos que hagan entrega de producto a Costco deben operar con un programa de HACCP.

Las instalaciones que no cuentan con un plan HACCP en el lugar tendrán que enviar su Plan HACCP al Staff de Costco de Seguridad Alimentaria dentro de los 120 días como parte de sus acciones correctivas.

DEFINICIÓN DE HACCP

HACCP es un acrónimo para Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (Hazard Analysis and Critical Control Point. En inglés). HACCP es un método para ayudar a la industria a identificar y evaluar sus problemas de inocuidad Alimentaria . Esencialmente HACCP ayuda a las compañías a identificar:

- Qué puede salir mal en sus procesos?
- Riesgos físicos, microbiológicos, químicos y otros en sus procesos.
- Cómo controlar sus procesos para que nada salga mal.
- Si algo sale mal, qué pasa entonces? Cómo lo pueden arreglar?

REQUISITOS DE FORMACIÓN HACCP

La persona o las personas responsables del programa de HACCP deben completar una capacitación formal de HACCP y tener la certificación a mano para la revisión el día de la auditoría.

REQUERIMIENTOS DE LAS CAPACITACIONES DE HACCP –PROCESO

Costco requiere que al menos uno de los miembros del equipo de HACCP este certificado con una capacitación formal de HACCP de al menos dos días de clases.

REQUERIMIENTOS PARA LA CAPACITACION DE HACCP-PLANTAS EMPACADORAS, ENFRIADORAS, ALMACENES FRIOS Y CENTROS DE DISTRIBUCION

Costco recomienda encarecidamente que por lo menos uno de los miembros del equipo de HACCP obtenga un certificado de capacitación de mínimo de dos días de clases presenciales.

CAPACITACIÓN DE ACTUALIZACION

Costco requiere que por lo menos uno de los miembros del equipo de HACCP cuente con un certificado vigente de capacitación que se debe renovar cada 5 años (se aceptan cursos de actualización en línea).

CONTROL DE MATERIALES EXTRAÑOS- PLANTAS PROCESADORAS

Costco requiere que las plantas procesadoras hagan un control de los peligros físicos a través del uso de tecnología de rayos x o de detectores de metales. Las entidades/proveedores que no cuenten con equipo de rayos x o detectores de metal serán evaluados por el auditor en conjunto con personal de Costco para determinar el riesgo en el proceso. Si el riesgo es considerado bajo, el equipo de Rx o detector de metales no será necesario. Si el riesgo es considerado medio/ alto será necesario instalar un equipo de detección de metales tan pronto como sea posible (rayos x de preferencia).

En el caso de que se requiera instalar un dispositivo de detección de material extraño, a Costco le gustaría una foto de la documentación de su dispositivo, después de la instalación y una copia de su Plan de Material Extraño enviado por correo electrónico al personal de Seguridad Alimentaria, con 150 días a partir de la fecha original de la auditoría.

Costco requiere que las instalaciones documenten revisiones regulares, con intervalos de no más de dos horas monitoree cada hora, confirmando que el detector de materiales extraños funcione correctamente. Durante la auditoría, el auditor solicitará al personal la planta que demuestren que todos los dispositivos funcionan correctamente. Todos los detectores de metales deben ser probados con contaminantes que contengan hierro, no hierro y acero inoxidable. Los detectores con Rayos X deben ser probados también utilizando un dispositivo apropiado. Todos los equipos de detección de materiales extraños deben tener un dispositivo de rechazo (correa, chorro de aire, etc.)

Costco espera que todos los equipos para detectar materiales extraños sean probados por el auditor, estén siendo usados o no en el producto que se está enviando a Costco. Si hay un número de detectores superior a 10 unidades, Costco requiere que 30% de estos sean revisados/ valorados.

Debe haber en el lugar un procedimiento escrito para controlar el producto que ha sido rechazado por los equipos de detección de materiales extraños. El programa debe explicar cómo se separa este producto contaminado del resto del producto y como se manejará. Este proceso debe estar documentado.

Si se determina que la operación requiere de un detector de materiales extraños y no hay uno en funcionamiento o si la operación no es capaz de demostrar que todos los equipos de detección están en funcionamiento para el día la auditoría, esto será considerado como una falla automática y una segunda auditoría se deberá llevar a cabo.

Costco preferiría que todos los proveedores consideren el uso de la tecnología de rayos x cuando estén reemplazando los equipos de detección de materiales extraños.

CONTROL DE PLAGAS

El programa de control de plagas debe ser desarrollado y monitoreado por personal certificado y con licencia. En el caso de que un país que no tenga estos requisitos, el personal del control de plagas debe estar capacitado y debe tener un protocolo por escrito para demostrar el entendimiento del mismo y como este afecta a la inocuidad de los alimentos.

POLÍTICA DE GUANTES

Costco requiere guantes desechables que no sean de latex y sin polvo. Los guantes deben mantenerse en buen estado, intactos y limpios. Guantes deben ser usados donde la manipulación sea directa con RTE “listos para comer” (RTE- ready- to eat). Debe existir una política de “No manos desnudas” a menos que Seguridad Alimentaria de Costco conceda una excepción. Los procedimientos de manejo y uso adecuado de guantes ha sido desarrollado, implementado y verificado donde sea requerido. Guantes de goma reutilizables que no sean de latex, deben ser lavados y sanitizados frecuentemente, después de los descansos y/o después de manipular potenciales contaminantes. En proceso, los guantes de algodón sólo pueden ser usados si se usan sobre ellos guantes de no latex.

Loa guantes deben ser proporcionados por la Cuadrilla de Cosecha, el Productor o la planta empacadora/instalación. Costco prohíbe a los trabajadores suministrarse ellos mismos sus propios guantes de cualquier tipo.

LAVADO DE MANOS– TODAS LAS OPERACIONES

El lavado de manos se debe efectuar con jabón y agua. No se puede sustituir el lavado de manos con paños húmedos, uso sanitizante, etc. Los empleados deben lavarse las manos antes de empezar a trabajar, después de cada visita al baño, de usar un pañuelo o tejido, de manipular material contaminado, de fumar, de comer, de beber, después de los descansos y antes de retornar al trabajo cuando sus manos pueden haberse convertido en fuente de contaminación.

Vea los requerimientos específicos en Costco Produce Addendum.

SUPERFICIE DE CONTACTO – TODAS LAS OPERACIONES

Con excepción de las operaciones en las cuales usar contenedores de madera es el estándar de la industria, los productos no deberán estar en contacto con superficies no accesibles y/o que no se pueden limpiar, incluidos, pero no limitados a, los siguientes: espuma de caucho, cualquier tipo de alfombra, plástico de calidad no alimentaria, etc.

CÓDIGO DE FECHAS – TODAS LAS OPERACIONES

Todo el producto que sea embalado en unidades de venta final (por ejemplo pocillos, bolsas, paquetes y cajas) se marcan preferiblemente con un código de use antes de, venta antes de o de empackado , que pueda ser usado con el propósito de la trazabilidad/retiro del producto. Los códigos escaneables son aceptados, siempre que contengan la información de trazabilidad/retiro. Las fechas julianas no son aceptables.

Proveedores deben consultar especificaciones, proporcionadas por los compradores de Costco.

EJERCICIO DE RETIRO DE PRODUCTO Y TRAZABILIDAD – PLANTAS PROCESADORAS, EMPACADORAS, CUARTOS FRÍOS, ALMACENAJE FRÍO Y DISTRIBUCIÓN (AÑO COMPLETO)

Para plantas procesadoras, empacadoras, cuartos fríos, almacenaje frío y distribución, que trabajen todo el año, Costco requiere que los ejercicios de trazabilidad hacia atrás se hagan por lo menos dos veces al año. Un ejercicio adicional de trazabilidad debe llevarse a cabo durante la auditoria de inocuidad de los alimentos, en un producto para Costco (si es posible) que será elegido por el auditor. La documentación debe indicar la fecha y la hora en que fue iniciado el ejercicio, producto seleccionado, la cantidad producida, códigos de los lotes afectados, porcentaje de producto localizado y hora en que el ejercicio fue completado. El ejercicio debe incluir documentos que evidencien la trazabilidad de los lotes afectados de producto terminado hacia toda la

materia prima potencialmente afectada y también demostrar que se puede rastrear todo el producto y los clientes potencialmente afectados. El 100 % del producto debe ser localizado dentro de 2 horas. Compañías que tienen sistemas corporativos de retiro de producto sólo deben proveer al auditor una copia de su programa de retiro de producto y un ejemplo de ejercicio de retiro o trazabilidad.

EJERCICIO DE RETIRO DE PRODUCTO Y TRAZABILIDAD – PLANTAS PROCESADORAS, EMPACADORAS, CUARTOS FRÍOS, ALMACENAJE FRÍO Y DISTRIBUCIÓN (QUE NO TRABAJAN AÑO COMPLETO)

Costco requiere que las plantas: procesadoras, empacadoras, enfriadoras, almacenes frío y distribuidoras que no trabajan el año completo hagan sus ejercicios de rastreo de producto por lo menos una vez al año. Un ejercicio adicional de trazabilidad debe ser llevada a cabo durante la auditoria de inocuidad de los alimentos, en un producto para Costco elegido por el auditor. La documentación debe indicar la fecha y la hora en que fue iniciado el ejercicio, producto seleccionado, la cantidad producida, códigos de los lotes afectados, porcentaje de producto localizado y hora en que el ejercicio fue completado. Este ejercicio debe incluir documentos que evidencien la trazabilidad de los lotes afectados de producto terminado hacia toda la materia prima potencialmente afectada y también demostrar que se puede rastrear todo el producto y los clientes potencialmente afectados. El 100 % del producto debe ser localizado en un plazo de 2 horas. Compañías que tienen sistemas de retiro de producto corporativo sólo deben proveer al auditor una copia de su programa de retiro de producto y un ejemplo de ejercicio de retiro o trazabilidad.

PROVEEDORES DE MATERIA PRIMA – PROCESADORAS, EMPACADORAS, ENFRIADORAS, ALMACENES FRÍOS Y PRODUCTORES.

Los proveedores que surten producto a Costco deben tener un programa para la aprobación y monitoreo de sus proveedores: toda la materia prima, ingredientes y materiales de embalaje primario (contacto directo con el alimento). Los proveedores de materia prima e ingredientes deben tener una auditoria de tercera parte vigente (vigencia un año calendario) de inocuidad de los alimentos y una hoja con las especificaciones que incluya los atributos del producto, etiquetado y los códigos de fechas. Adicionalmente las plantas que proveen materia prima e ingredientes deben operar con un programa de HACCP. Las plantas que surten materiales de embalaje primario deben contar con una auditoria de tercera parte para la inocuidad de los alimentos. Los proveedores de embalaje primario debe tener un programa documentado de monitoreo in situ para evaluar cumplimiento con las especificaciones, requerimientos legales y códigos de lote. Proveedores de todas las materias primas, ingredientes y embalajes primarios deben realizar un seguimiento hacia adelante y rastrear el ejercicio una vez al año. El embalaje primario puede ser supervisado por el Productor o el Packing/Instalación, dependiendo de cuál sea más apropiado para la operación. Si el producto es empacado en el campo, tiene más sentido que el productor o rancho lo tenga a cargo.

Sólo USA: Actualmente, Costco USA acepta una carta de garantía para el empaque en lugar de una auditoría de tercera parte de seguridad de los alimentos. A partir del 01/01/17, Costco EE.UU. requerirá que todos los proveedores de embalajes primarios tengan una auditoría de tercera parte seguridad de alimentos.

REQUERIMIENTOS PARA EL AGUA – OPERACIONES DE CULTIVO

Se deben realizar pruebas microbiológicas para el agua durante la temporada de crecimiento y de cosecha. La frecuencia de las pruebas y los puntos de donde se toman las muestras se debe determinar de acuerdo a la evaluación de riesgos y los actuales estándares de la industria para los productos que se están cultivando (las pruebas deben realizarse como mínimo durante los últimos 12 meses). El tipo de prueba y los criterios de aceptación deben ser determinados también por el análisis de riesgo, pero deben incluir patógenos microbiológicos de interés y estándar que indiquen el nivel de contaminación fecal (E.coli genérico/ o coliformes fecales). Si los resultados de las pruebas no cumplen con los criterios de aceptación, se deben llevar a cabo acciones correctivas que deben incluir tomar las pruebas nuevamente o demostrar acciones de

mitigación. Si toda el agua utilizada para labores agrícolas es extraída de fuentes municipales, las pruebas deben realizarse en la fuente dónde el agua será utilizada.

Nota: Si las acciones de mitigación tomadas no son suficientes para proteger el producto en la cosecha, Costco se reserva el derecho de exigir análisis microbiológicos al producto.

PRUEBAS MICROBIOLÓGICAS – PROCESADORAS, EMPACADORAS, ENFRIADORAS Y ALMACENES FRÍOS

Debe haber registros de las pruebas microbiológicas en la rutina de los equipos y planta, para plantas de producción y almacenamiento que hagan lavado o que involucren almacenamiento en ambiente de alta humedad. La frecuencia y la elección del lugar a muestrear está basado en la evaluación de riesgo del producto y la planta en conjunto. Si se obtienen resultados insatisfactorios, se debe contar con acciones correctivas detalladas, luego todos los detalles de las acciones correctivas debe estar disponibles.

VERIFICACIÓN DE LA SANITIZACIÓN – INSTALACIONES DE PROCESO Y EMPACADORA

Debe haber un programa escrito in situ para verificar la efectividad de la sanitización de las superficies de contacto. El programa debe estar basado en una evaluación de riesgos y en estudios de validación. Ejemplo: monitoreo ATP o limpieza TPC (Recuento Total en Placa).

GUIA PARA EL PROGRAMA DE PRUEBA Y RETENCIÓN DE PRODUCTO –LISTO PARA CONSUMO – ESTADOS UNIDOS & CANADA

Costco tiene una política de prueba y retención in situ para productos listos- para- consumo y producto fresco (produce) en riesgo. Esto incluye productos como, pero no limitados a, mezclas de ensaladas cortadas, ensaladas de hojas bebe, fruta cortada y bandejas con vegetales preparados. Con excepción del melón cantaloupe, que no es considerado como un producto listo- para –consumo por Costco.

***En este momento, esto solo se aplica a Estados Unidos y Canadá.**

Las especificaciones de Costco de Estados Unidos y Canadá para productos listos para consumo, son las siguientes:

Listo para consumo	Objetivo	Nivel Máximo
Cuenta Total de la Placa (TPC)	< 100,000 cfu/gramo	1,000,000 cfu/gramo
E.Coli genérica	<10 cfu/gramo	50 cfu/gramo
EHEC (E.Coli entero hemorrágica) – sólo en los Estados Unidos.	Negativo (el método de prueba debe detectar los genes Stx1 o Stx2 y EAE como mínimo. Nota: En la actualidad hay disponibles kits de prueba que detectan más de estos genes o que detecta un grupo de marcadores que incluyen los genes de EAE, stx1 y 2. Estos equipos también son aceptables para su uso en productos de Costco.)	
Salmonella	Negativo	
E. coli 0157:H7 – solo en Canadá	Negativo	
Melón Cantaloupe Específico	Objetivo	Nivel máximo
Cuenta Total de la Placa (TPC)	< 1,000,000 cfu/gramo	10,000,000 cfu/gramo
E.Coli genérica	<10 cfu/gramo	100 cfu/gramo

EHEC (E.Coli entero hemorrágica) –solo en Estados Unidos	Negativo (el método de prueba debe detectar los genes Stx1 o Stx2 y EAE como mínimo. Nota: En la actualidad hay disponibles kits de prueba que detectan más de estos genes o que detecta un grupo de marcadores que incluyen los genes de EAE, stx1 y 2. Estos equipos también son aceptables para su uso en productos de Costco.)
Salmonella	Negativo
E. coli 0157:H7 – solo en Canadá.	Negativo

EI PRODUCTO DEBE ESTAR BAJO EL CONTROL DE LOS PROVEEDORES HASTA QUE TODOS LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS SE HAYAN COMPLETADO Y SE ENCUENTREN POR DEBAJO DE LAS TOLERANCIAS. CONTACTE AL REPRESENTANTE DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CADA PAÍS PARA OBTENER INFORMACIÓN ADICIONAL.

AUDITORÍAS SOMBRA

Una parte del Programa de Auditorías de Seguridad Alimentaria de Costco es observar y evaluar a los auditores mientras auditan las entidades/proveedores de Costco. Se denomina Auditorías Sombra. A Costco le gustaría asegurarse de que tiene a los mejores auditores trabajando con sus proveedores. Durante la auditoría sombra, personal de Seguridad Alimentaria de Costco acompañará al auditor por todo el día de auditoría. Una evaluación escrita es realizada y enviada al OC (organismo certificador) para el que el auditor trabaja. Miembro del Personal de Seguridad Alimentaria de Costco también hará una observación durante la auditoría; esta no será discutida hasta que el auditor concluya la auditoría. Las observaciones de Costco no serán incluidas en su documento oficial de auditorías. Cualquier No Conformidad observada por Personal de Seguridad Alimentaria de Costco no será incluida en el reporte de auditoría pero requerirá una respuesta de Acción Correctiva.

RECURSOS

ENTRENAMIENTOS HACCP

Entrenamiento en PrimusLabs – <http://primuslabs.com/services/PLU/Calendar.aspx>

eHACCP.org – <http://www.ehaccp.org/2014>

HACCP Alliance – <http://haccpalliance.org/>

Capacitación NEHA Food Safety – <http://www.nehatraining.org/products/haccp.htm>

Capacitación HACCP – <http://www.haccptraining.org/>

Recursos para el Desarrollo de Planes de Inocuidad Alimentaria – <http://producesafetyalliance.cornell.edu/>

NSF-GFTC (Inglés) – <http://www.gftc.ca/courses-and-training/>

DESARROLLO DE PROGRAMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Guía para minimizar los riesgos microbiológicos de inocuidad de los alimentos para frutas frescas y vegetales <http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/ProducePlantProducts/ucm187676.htm>

Desarrollando un Plan de Inocuidad de los Alimentos

<http://extension.psu.edu/food/safety/farm/how-do-i-write-a-food-safety-plan/sample-harmonized-food-safety-plan/view>

Plan de datos de Pesticidas de USDA
<http://www.ams.usda.gov/datasets/pdp> New

Produce Marketing Association
www.pma.com

United Fresh Produce Association
<http://www.unitedfresh.org/>

LGMA – Leafy Greens Marketing Agreement
<http://www.caleafygreens.ca.gov/sites/default/files/California%20LGMA%20metrics%2008%2026%2013%20%20Final.pdf>

On Farm Food Safety – Evaluación de riesgos, crear un Manual de Seguridad Alimentaria
<http://onfarmfoodsafety.org/>

Programa de desarrollo de documentos de Primuslabs (BPA y BPM)
<http://www.primuslabs.com/Services/Webtools.aspx#DDP>

Herramientas útiles para el desarrollo de manuales de Primuslabs (BPA y BPM)
<http://intranet.primuslabs.com/toolkit/user/default.aspx>

Canadian Food Inspection Agency's HACCP / Food Safety Enhancement Program (FSEP)
<http://www.inspection.gc.ca/eng/1297964599443/1297965645317> (Inglés)
<http://www.inspection.gc.ca/fra/1297964599443/1297965645317> (Francés)

Salud Canada – Pesticidas y manejos de plagas.
<http://www.hc-sc.gc.ca/cps-spc/pest/index-eng.php> (Inglés)
<http://www.healthycanadians.gc.ca/environment-environnement/pesticides/index-fra.php#a1>
(Francés)

Canadian Produce Marketing Association – www.cpma.ca

CONTACTOS DE COSTCO PARA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

ESTADOS UNIDOS

Nombre	Cargo	Teléfono	Correo electrónico
Milinda Dwyer	Auditorías de Productos	425-427-7474	mdwyer@costco.com
Toni Roberts	Auditorías de Productos	425-427-7211	troberts@costco.com
Eric Benolkin	Soporte de Auditorías	425-427-7508	ebenolkin@costco.com
Mike Freal	Soporte de Auditorías	425.313.6801	mfreal@costco.com
Steve Bell	Gte Senior de Auditorías	425-313-8760	sbell@costco.com
Christine Summers	Director	425-313-6097	csummer@costco.com

CANADÁ

Nombre	Cargo	Teléfono	Correo electrónico
Rhonda Keeler	Gte de Auditoría	613-221-2936	rhonda.keeler@costco.com
Wei Que	Soporte de Auditoría	613-221-2000x5460	Wei.Que@costco.com
Marcelle Lavergne	Director	613-221-2311	marcelle.lavergne@costco.com

MEXICO

Nombre	Cargo	Teléfono	Correo electrónico
Stefanny Keller	Gerente	011-52-5246-5402	skeller@costco.com
Jose Gerardo Rodriguez	Soporte	011-52-5552-5405	jrodriguez@costco.com

JAPON

Nombre	Cargo	Teléfono	Correo electrónico
Saki Kaiho	Gerente	81-44.281.2848	skaiho@costco.co.jp
Yosuke Aikawa	AGMM	81-44.281-2658	yaikawa@costco.co.jp
Takuya Yoshikawa	ICS	81-44.281.2756	tyoshikawa@costco.co.jp

KOREA

Nombre	Cargo	Teléfono	Correo electrónico
Jinhyuk Lim	Supervisor	82-2-2630-2769	jhlim@costcokr.com
C.H. Park	AGMM	82-2-2630-2722	chpark@costcokr.com

TAIWAN

Nombre	Cargo	Teléfono	Correo electrónico
Sara Cheng	Gerente	886-2-87919988-846	saracheng@costco.com.tw
Jemi Hou	Asistente de gerencia	886-2-87919988-868	jemihou@costco.com.tw
Angela Tu	Soporte	886-2-87919988-817	angelatu@costco.com.tw
Polly Lee	Soporte	886-2-87919988-522	pollylee@costco.com.tw

U.K.

Nombre	Cargo	Teléfono	Correo electrónico
Pauleen Stallard	Director	011-44-1923-830570	pstallard@costco.com.uk
Kelly Toogood	Asistente de gerencia de Calidad	011-44-1923-830645	ktoogood@costco.com.uk

AUSTRALIA

Nombre	Cargo	Teléfono	Correo electrónico
Sarah Khaw	Soporte	011-61-2-9805-3838	skhaw@costco.com.au
Nicole Hendieh	Soporte	011-61-2-9805-3824	nhendieh@costco.com.au

ESPAÑA

Nombre	Cargo	Teléfono	Correo electrónico
Eva Maria Perez Carballo	Soporte	34-91-171-04-16	eperezc@costco.es