



Requerimientos de **auditoría y certificación** de sistemas de calidad para proveedores de **productos agrícolas**

Contribuimos a mejorar la calidad de vida de las familias en México y Centroamérica.

Walmart 
México y Centroamérica





Seguridad Alimentaria

en Walmart de México y Centroamérica

En Walmart de México y Centroamérica tenemos un gran compromiso con nuestros clientes y socios, por lo que nos esforzamos constantemente para ofrecer alimentos seguros y de calidad en todas nuestras tiendas y Clubes.

Como parte de nuestro compromiso de mejora continua requerimos que nuestros proveedores adopten estrictas medidas de seguridad alimentaria a lo largo de toda su cadena de producción y suministro de alimentos, y de esta forma cumplir en conjunto con nuestro objetivo.



Para ser considerado como proveedor de productos agrícolas en Walmart de México y Centroamérica,

se deben cumplir los siguientes requerimientos, los cuales deben ser compartidos con el área de Calidad Corporativa (_Calidad GFSI) antes de darse de alta como proveedor.

En caso de no cumplir con este requerimiento, no podrás ser dado de alta como proveedor de Walmart de México y Centroamérica.

Revise las siguientes categorías de proveedores a fin de determinar a cual pertenece su empresa.

- **Proveedor de Marcas Propias:** Es aquel que provee mercancía producida por su propia empresa y que se venden bajo las marcas exclusivas de Walmart de México y Centroamérica, o que en su etiqueta indica que son distribuidos por nuestra empresa.
- **Proveedor de marcas comerciales:** Es aquel que provee mercancía producida por su propia empresa y que se venden bajo sus marcas comerciales.
- **Proveedor pequeño o en desarrollo:** Es un proveedor de productos de marcas comerciales que está siendo desarrollado por Walmart de México y Centroamérica.
- **Distribuidor:** Es un proveedor que nos vende productos agrícolas cultivados por él mismo o por otras empresas, ya sea que la almacena o empaca para distribuirla.

Es importante considerar que las inspecciones realizadas por autoridades sanitarias, tanto nacionales como internacionales, como SAGARPA, COFEPRIS, FDA y USDA entre otras, no son validas para este fin y no sustituyen la auditoría o certificación requerida. Es necesario que lean cuidadosamente los requerimientos y estén preparados para la aplicación de la auditoría de Seguridad Alimentaria. Para conocer más acerca del tema, pueden revisar los Recursos de Seguridad Alimentaria para Proveedores*, donde encontraran información relacionada a este tema.

Una vez que cumplan con este requerimiento inicial y ya sean proveedores de Walmart de México y Centroamérica, su empresa debe cumplir con una re evaluación anual, que en caso de no realizarse u obtener calificación no aprobatoria, se procederá a inactivar a su empresa como proveedor de Walmart de México y Centroamérica.

*Documento ubicado en el apéndice de este manual.





Requerimientos para Proveedores de **Marcas Propias**



Requerimiento de auditoria o certificación de Sistemas de Calidad

Walmart de México y Centroamérica está alineado con la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI) y requiere que todos sus proveedores de productos de marcas propias, independientemente del tamaño de su compañía o del riesgo de inocuidad asociado al tipo de producto que producen, deben obtener una certificación bajo alguno de los esquemas avalados por GFSI.

Cada operación, desde campos agrícolas o invernaderos hasta emparadoras y/o almacenes de distribución, deben contar con una certificación GFSI para ser considerados como proveedores de marcas propias de WalMart.

Para obtener más información cerca de este proceso de certificación, pueden revisar la [Guía del Proveedor para Obtener la Certificación GFSI](#). También pueden visitar la página www.mygfsi.com para tener la lista de los planes de certificación. Así mismo, revisen la lista de las auditorías reconocidas en Nivel 1: [Requerimientos de Auditoria de Seguridad Alimentaria para Proveedores de Productos Agrícolas](#).

Certificado de productos declarados como orgánicos

Los proveedores que entreguen productos declarados como orgánicos en empaque primario o secundario, previo a su ingreso a cualquier unidad de negocio de Walmart, deben enviar a Calidad Corporativa ([_Calidad wm organicos](#)) el certificado vigente que ampare a su(s) producto(s) como orgánico(s), así como las renovaciones de certificación orgánica a que estén sujetos sus productos. Para proveedores nuevos o ingreso de nuevos productos, se debe enviar a Calidad Corporativa ([_Calidad wm organicos](#)) una carta de responsabilidad que avale que sus producto(s) orgánico(s) están certificados ante un organismo competente.

Registro de Bioterrorismo FDA

Los proveedores que exporten su mercancía a Estados Unidos y que también la distribuyan a través de los diferentes formatos de negocio de Walmart de México deben asegurar que todas sus operaciones donde se manejan dichos productos deben estar registradas ante la FDA y contar con un número de registro vigente de bioterrorismo. Para asegurar el cumplimiento, el proveedor deberá proporcionar a Walmart este número cada que le sea solicitado por el área comercial.

Otros registros y permisos

En caso de que alguna autoridad local establezca requisitos adicionales a los solicitados por las autoridades estatales y/o federales, el proveedor está obligado a conocer dichas leyes y regulaciones donde se comercialice su producto y cumplir con ellas. Walmart de México y Centroamérica podrá solicitar evidencia de estos registros a sus proveedores cuando se considere necesario. Así mismo, los proveedores son responsables de cumplir en tiempo y forma con todos los permisos y registros necesarios y de pagar las tarifas e impuestos correspondientes antes de sus vencimientos anuales.



Requerimientos para Proveedores de Marcas Comerciales



Requerimiento de auditoría o certificación de Sistemas de Calidad

Los proveedores de mercancía etiquetada con sus marcas comerciales deben cumplir y aprobar una auditoría de buenas prácticas agrícolas o certificación en sistemas de calidad basado en el riesgo asociado a sus productos. Todas sus operaciones, ya sea de producción, almacenamiento y/o empaque deben aprobar dicha auditoría.

» Proveedores de productos de alto riesgo (productos involucrados en retiros de mercancía del mercado y/o que por su naturaleza o proceso de elaboración pueda presentar un riesgo inminente a la salud de los consumidores).

WalMart de México y Centroamérica está alineado con la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria (GFSI) y requiere que todos sus proveedores de productos de alto riesgo se certifiquen bajo uno de los esquemas reconocidos por GFSI.

Para obtener más información cerca de este proceso de certificación, revise la [Guía del Proveedor para Obtener la Certificación GFSI*](#). También visite la página www.mygfsi.com para contar con la lista de los planes de certificación. Así mismo, revise la lista de las auditorías reconocidas en [Nivel 1: Requerimientos de Auditoría de Seguridad Alimentaria para Proveedores de Productos Agrícolas*](#).

» Proveedores de productos de bajo riesgo (productos NO involucrados en con retiros de mercancía del mercado y/o que por su naturaleza o proceso de elaboración NO presenten un riesgo inminente a la salud de los consumidores).

Los proveedores de productos de bajo riesgo deben aprobar una auditoría de buenas prácticas agrícolas que cumpla con los requerimientos Básico e Intermedio de Global Markets de GFSI.

Los campos agrícolas de producción y áreas de empaque tienen la opción de llevar a cabo una certificación bajo los esquemas aprobados de GFSI (www.mygfsi.com o [Nivel 1: Requerimientos de Auditoría de Seguridad Alimentaria para Proveedores de Productos Agrícolas*](#)) o alguna auditoría considerada en el siguiente documento: [Nivel 2: Requerimientos de Auditoría de Seguridad Alimentaria para Proveedores de Productos Agrícolas*](#).

Para mayor información acerca del tipo de auditoría que aplica a su empresa, y confirmar si su producto es de alto o bajo riesgo, favor de contactar a Calidad Corporativa de Walmart de México y Centroamérica ([_Calidad GFSI](#)).

*Documento ubicado en el apéndice de este manual.

Registro de Bioterrorismo FDA

Los proveedores que exporten su mercancía a Estados Unidos y que también la distribuyan a través de los diferentes formatos de negocio de Walmart de México deben asegurar que todas sus operaciones donde se manejan dichos productos deben estar registradas ante la FDA y contar con un número de registro vigente de bioterrorismo. Para asegurar el cumplimiento, el proveedor deberá proporcionar a Walmart este número cada que le sea solicitado por el área comercial.

Certificado de productos declarados como orgánicos

Los proveedores que entreguen productos declarados como orgánicos en empaque primario o secundario, previo a su ingreso a cualquier unidad de negocio de Walmart, deben enviar a Calidad Corporativa ([_Calidad wm organicos](#)) el certificado actual vigente que ampare a su(s) producto(s) como orgánico(s), así como las renovaciones de certificación a que estén sujetos dichos productos. Para proveedores nuevos o ingreso de nuevos productos, se debe enviar a Calidad Corporativa ([_Calidad wm organicos](#)) una carta de responsabilidad que avale que sus producto(s) orgánico(s) están certificados.

Otros registros y permisos

En caso de que alguna autoridad local establezca requisitos adicionales a los solicitados por las autoridades estatales y/o federales, el proveedor está obligado a conocer dichas leyes y regulaciones donde se comercialice su producto y cumplir con ellas. Walmart de México y Centroamérica podrá solicitar evidencia de estos registros a sus proveedores cuando se considere necesario. Así mismo, los proveedores son responsables de cumplir en tiempo y forma con todos los permisos y registros necesarios y de pagar las tarifas e impuestos correspondientes antes de sus vencimientos anuales.



Requerimientos para Proveedores pequeños o en **desarrollo**



Requerimiento de auditoria o certificación de Sistemas de Calidad

Los proveedores pequeños o en desarrollo deben aprobar una auditoria en sistemas de calidad basada en el riesgo asociado a su producto. Todas sus operaciones, ya sea de producción, almacenamiento y/o empaque deben contar y aprobar dicha auditoria.

» Proveedores de productos de alto riesgo (productos involucrados en retiros de mercancía del mercado y/o que por su naturaleza o proceso de elaboración pueda presentar un riesgo inminente a la salud de los consumidores).

Los pequeños proveedores o en desarrollo de productos de alto riesgo deben aprobar una auditoria de buenas prácticas agrícolas que cumpla con los requerimientos Básico e Intermedio de Global Markets de GFSI.

Los campos agrícolas de producción y áreas de empaque tienen la opción de llevar a cabo una certificación bajo los esquemas aprobados de GFSI (www.mygfsi.com o **Nivel 1: Requerimientos de Auditoria de Seguridad Alimentaria para Proveedores de Productos Agrícolas***) o alguna auditoria considerada en el siguiente documento: **Nivel 3: Requerimientos de Auditoria de Seguridad Alimentaria para Proveedores de Productos Agrícolas***.

» Proveedores de productos de bajo riesgo (productos NO involucrados en con retiros de mercancía del mercado y/o que por su naturaleza o proceso de elaboración NO presenten un riesgo inminente a la salud de los consumidores)

Los pequeños proveedores o en desarrollo de productos de bajo riesgo deben aprobar una auditoria de buenas prácticas agrícolas que cumpla por lo menos con los requerimientos Básicos de Global Markets de GFSI.

Los campos agrícolas de producción y áreas de empaque tienen la opción de llevar a cabo una certificación bajo los esquemas aprobados de GFSI (www.mygfsi.com o **Nivel 1: Requerimientos de Auditoria de Seguridad Alimentaria para Proveedores de Productos Agrícolas***) o alguna auditoria considerada en el siguiente documento: **Nivel 4: Requerimientos de Auditoria de Seguridad Alimentaria para Proveedores de Productos Agrícolas***

Para verificar si tu compañía cumple con el criterio de clasificación de pequeña empresa o en desarrollo, conocer qué tipo de auditoria requiere y si tus productos son de alto o bajo riesgo, favor de contactar a Calidad Corporativa de Walmart de México.

*Documento ubicado en el apéndice de este manual.

Registro de Bioterrorismo FDA

Los proveedores que exporten su mercancía a Estados Unidos y que también la distribuyan a través de los diferentes formatos de negocio de Walmart de México deben asegurar que todas sus operaciones donde se manejan dichos productos deben estar registradas ante la FDA y contar con un número de registro vigente de bioterrorismo. Para asegurar el cumplimiento, el proveedor deberá proporcionar a Walmart este número cada que le sea solicitado por el área comercial.

Certificado de productos declarados como orgánicos

Los proveedores que entreguen productos declarados como orgánicos en empaque primario o secundario, previo a su ingreso a cualquier unidad de negocio de Walmart, deben enviar a Calidad Corporativa ([_Calidad wm organicos](#)) el certificado actual vigente que ampare a su(s) producto(s) como orgánico(s), así como las renovaciones de certificación a que estén sujetos sus productos. Para proveedores nuevos o ingreso de nuevos productos, se debe enviar a Calidad Corporativa ([_Calidad wm organicos](#)) una carta de responsabilidad que avale que sus producto(s) orgánico(s) están certificados.

Otros registros y permisos

En caso de que alguna autoridad local establezca requisitos adicionales a los solicitados por las autoridades estatales y/o federales, el proveedor está obligado a conocer dichas leyes y regulaciones donde se comercialice su producto y cumplir con ellas. Walmart de México y Centroamérica podrá solicitar evidencia de estos registros a sus proveedores cuando se considere necesario. Así mismo, los proveedores son responsables de cumplir en tiempo y forma con todos los permisos y registros necesarios y de pagar las tarifas e impuestos correspondientes antes de sus vencimientos anuales.



Requerimientos para **Distribuidores**



Cumplimiento en Seguridad Alimentaria

Walmart de México y Centroamérica requiere que todas las instalaciones de los proveedores donde se almacene y/o distribuya mercancía que sea entregada a cualquiera de nuestros formatos de negocio cuenten con una evaluación de su sistema de calidad.

- » Todo distribuidor debe informar a Calidad Corporativa ([_Calidad GFSI](#)) las plantas desde donde distribuye sus productos a cualquier unidad de negocios de Walmart de México y Centroamérica, así como los productos que maneja por planta.
- » En caso de que un distribuidor importe directamente de otro país la mercancía que entrega a Walmart de México y Centroamérica, debe cumplir con evaluación de su sistema de calidad, así como proporcionar la certificación bajo un esquema alineado por GFSI de las plantas donde se producen dichos productos.
- » Walmart no aceptará algún producto de un distribuidor que no cumpla con lo requerido.

» **Distribuidores de productos de alto riesgo que almacenan mercancía (productos involucrados en retiros de mercancía del mercado y/o que por su naturaleza o proceso de elaboración pueda presentar un riesgo inminente a la salud de los consumidores).**

Los distribuidores de productos de alto riesgo deben cumplir con certificación bajo el esquema de distribución avalado por GFSI.

Puedes consultar los [Requisitos de Auditoría de Seguridad de Alimentos para Distribuidores de Alto Riesgo*](#) para conocer cuáles son las auditorías aprobadas.

Deben considerar que si re empaican producto, tienen que cumplir con los requerimientos de auditoría de para [Proveedores de Marcas Propias](#).

*Documento ubicado en el apéndice de este manual.

»» **Distribuidores de productos de bajo riesgo que almacenan mercancía (productos NO involucrados en con retiros de mercancía del mercad y/o que por su naturaleza o proceso de elaboración NO presenten un riesgo inminente a la salud de los consumidores)**

Los distribuidores de productos de bajo riesgo, deben cumplir con una auditoria de buenas prácticas de almacenamiento y distribución llevada a cabo por algún organismo auditor avalado por GFSI.

Puede consultar los **Requisitos de Auditoría de Seguridad de Alimentos para Distribuidores de Bajo Riesgo*** para conocer cuáles son las auditorias aprobadas.

Deben considerar que si re empaican producto, debe cumplir con los requerimientos de auditoría para **Proveedores de Marcas Propias**.

»» **Distribuidores pequeños o en desarrollo que almacenan mercancía.**

Los pequeños distribuidores o en desarrollo deben cumplir con una auditoria de buenas prácticas de almacenamiento y distribución llevada a cabo por algún organismo auditor avalado por GFSI.

Puede consultar los **Requisitos de Auditoría de Seguridad de Alimentos para Distribuidores pequeños o en Desarrollo*** para conocer cuáles son las auditorias aprobadas.

Deben considerar que si re empaican productos, tienen que cumplir con los requerimientos de auditoría para **Proveedores de Marcas Propias**.

Para mayor información acerca de los requerimientos de auditoría para distribuidores, así como confirmar si sus productos son de alto o bajo riesgo, o saber si cumple con el criterio de clasificación de pequeños distribuidores o en desarrollo, favor de contactar a Calidad Corporativa ([_Calidad GFSI](#)).

*Documento ubicado en el apéndice de este manual.

Registro de Bioterrorismo FDA

Los proveedores deben asegurar que todas sus operaciones donde se manejan productos que son distribuidos a través de los diferentes formatos de negocio de Walmart de México y Centroamérica deben estar registradas ante la FDA y contar con un número de registro vigente de bioterrorismo. Para asegurar el cumplimiento, el proveedor deberá proporcionar a Walmart este número cada que le sea solicitado.

Certificado de productos declarados como orgánicos

Los proveedores que entreguen productos declarados como orgánicos en empaque primario o secundario, previo a su ingreso a cualquier unidad de negocio de Walmart, deben enviar a Calidad Corporativa ([_Calidad wm organicos](#)) el certificado actual vigente que ampare a su(s) producto(s) como orgánico(s), así como las renovaciones de certificación a que estén sujetos sus productos. Para proveedores nuevos o ingreso de nuevos productos, se debe enviar a Calidad Corporativa ([_Calidad wm organicos](#)) una carta de responsabilidad que avale que sus producto(s) orgánico(s) están certificados.

Otros registros y permisos

En caso de que alguna autoridad local establezca requisitos adicionales a los solicitados por las autoridades estatales y/o federales, el proveedor está obligado a conocer dichas leyes y regulaciones donde se comercialice su producto y cumplir con ellas. Walmart de México y Centroamérica podrá solicitar evidencia de estos registros a sus proveedores cuando se considere necesario. Así mismo, los proveedores son responsables de cumplir en tiempo y forma con todos los permisos y registros necesarios y de pagar las tarifas e impuestos correspondientes antes de sus vencimientos anuales.

Requisitos para importación

Los proveedores de mercancía para importación deben cumplir con requerimientos adicionales de inspección a fin de asegurar que sus productos cumplan con las regulaciones de los mercados locales en donde serán comercializados.



Apéndice



Tabla de contenidos

Recursos de Seguridad Alimentaria para proveedores	18-19
Guía del Proveedor para Obtener la Certificación GFSI	20-21
Nivel 1: Requerimientos de Auditoria de Seguridad Alimentaria para Proveedores de Productos Agrícolas	22
Nivel 2: Requerimientos de Auditoria de Seguridad Alimentaria para Proveedores de Productos Agrícolas	23
Nivel 3: Requerimientos de Auditoria de Seguridad Alimentaria para Proveedores de Productos Agrícolas	24
Nivel 4: Requerimientos de Auditoria de Seguridad Alimentaria para Proveedores de Productos Agrícolas	25
Requisitos de Auditoría de Seguridad de Alimentos para Distribuidores de Alto Riesgo	26
Requisitos de Auditoría de Seguridad de Alimentos para Distribuidores de Bajo Riesgo	26
Requisitos de Auditoría de Seguridad de Alimentos para Distribuidores pequeños o en Desarrollo	26
GFSI Global Markets Programme for Primary Production (Guía de auditoria)	27-35

Recursos de Seguridad Alimentaria para proveedores

Las siguientes fuentes de información sirven como herramienta documental que pueden usar los proveedores para familiarizarse con los programas y terminología de Seguridad Alimentaria.

Esta información está en idioma inglés, por lo que el correcto entendimiento de la misma depende netamente del proveedor.

Fuentes de información para todos los proveedores

1. Full Presentations over Most Audit Sections

Food Safety Knowledge Network & Michigan State
(<http://fskntesting.org/coca-colafoodsafety09/program>).

2. Laws and Regulations

Please note, you may be held to different city, county, and state standards.
Code of Federal Regulations – FSIS Products (CFR9)
(<http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/FoodCode/FoodCode2009/>)

3. Sanitation Standard Operating Procedures (SSOPs)

Purdue Extension (<http://www.extension.purdue.edu/extmedia/FS/FS-21-W.pdf>)
Minnesota Department of Agriculture
(<http://www.mda.state.mn.us/en/licensing/inspections/meatpoultryegg/haccp-ssop-resources.aspx>)

4. Pest Control Phantom

(<http://www.phantomhome.com/pdfs/home/PhanWhitepaper%208.5%20x%2011.pdf>)

5. Recall/Traceability

Ohio State University Extension (<http://ohioline.osu.edu/aex-fact/0253.html>)
Purdue Extension (<http://www.ces.purdue.edu/extmedia/FS/FS-23-W.pdf>)
The Food Recall Manual (<http://edis.ifas.ufl.edu/pdf/FS/FS10800.pdf>)

6. HACCP

Developing a HACCP plan (<http://www.fao.org/docrep/005/y1390e/y1390e0a.htm>)
HACCP Critical Control Point Decision Tree (<http://meat.tamu.edu/tree.html>)
USDA Guidebooks for Preparation of HACCP Plans and Generic HACCP Models
(<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulatory-compliance/haccp/small-and-very-small-plant-outreach/guidebook-haccp-plans-generic-haccp-models/haccp-plans-guidebook>)

7. Risk Assessment/Hazard Analysis

University of Florida IFAS Extension (<http://edis.ifas.ufl.edu/fs139>)

8. Food Defense

Plan University of Missouri Extension (<http://extension.missouri.edu/fooddefense/>)

Fuentes de información para procesadores

1. General Resources

AIB Food Safety Essentials Class (<http://www.foodsafetyessentials.net>)

Purdue Extension (<http://www.extension.purdue.edu/extmedia/menu.htm>)

2. Good Manufacturing Practices

(GMPs) Purdue Extension (<http://www.extension.purdue.edu/extmedia/FS/FS-21-W.pdf>)

US Food and Drug Administration (<http://www.fda.gov/food/guidancecomplianceregulatoryinformation/currentgoodmanufacturingpracticescgmps/ucm110877.htm>)

Fuentes de información para productos específicos

1. General Resources

AIB Food Safety Essentials Class (<http://www.foodsafetyessentials.net>)

NSF Agriculture Link (http://www.nsf.org/business/nsf_agriculture/index.asp?program=NSFAgr)

On-Farm Food Safety Project (<http://onfarmfoodsafety.org>)

Penn State Extension (<http://extension.psu.edu/food-safety/farm/resources>)

Purdue Extension (<http://www.extension.purdue.edu/extmedia/menu.htm>)

University of Minnesota (<http://safety.cfans.umn.edu/FSP4U.html>)

2. Good Agricultural Practices (GAPs)

Food and Agriculture Organization of the United Nations

(http://www.fao.org/prods/gap/index_en.htm)

Iowa State Extension (<http://www.extension.iastate.edu/Publications/PM1974a.pdf>)

Commodity Specific Guidelines US Food and Drug Administration (<http://www.fda.gov/Food/GuidanceComplianceRegulatoryInformation/GuidanceDocuments/ProduceandPlanProducts/default.htm>)

Guía del Proveedor para Obtener la Certificación GFSI

Favor de considerar que el tiempo necesario para la preparación de la certificación GFSI varía dependiendo de la compañía. El proceso completo, desde generar el plan hasta la auditoría final, puede tomar entre 6 a 12 meses.

Paso 1 – Elige un plan de auditoría

Revisa los esquemas de auditoría avalados por GFSI para seleccionar el adecuado para tu compañía. Esta información te ayudará para conocer más acerca del proceso de certificación y sus requerimientos. Cabe destacar que los esquemas de auditoría referentes a manufactura aplican para procesadores, mientras que los enfocados a producción primaria son para proveedores de productos agrícolas sin procesar.

Paso 2 – Comprende los requerimientos

Obtén una copia de esquema de auditoría. El estándar incluye todos los requerimientos con los que se evaluará a tus compañías.

- » Dichos estándares pueden obtenerse a través de la página web del proveedor.
- » El costo puede variar dependiendo del esquema de auditoría que elijas, en algunos casos puede ser gratuito o costar hasta \$200 USD.
- » Muchos de estos estándares ofrecen cursos de capacitación que te ayudarán a entender mejor los requerimientos.

Paso 3 – Prepárate para la auditoría

Para comenzar tu preparación, se sugiere que se aplique una auditoría de diagnóstico para conocer las condiciones iniciales.

- » Dicho diagnóstico te ayuda a identificar las áreas donde no se cumplen todos los requerimientos o hay deficiencias.
- » Si no te sientes preparado para realizar este diagnóstico, puedes contratar el servicio de algún miembro de un organismo certificador. Es importante señalar que el organismo certificador que realice este diagnóstico inicial no puede ser el mismo que realice la auditoría final.

Una vez que has realizado el diagnóstico, debes aplicar las acciones correctivas correspondientes a fin de cumplir con los requerimientos del estándar que hayas elegido.

Es necesario que realicen un cronograma de actividades para completar las acciones correctivas.

Este cronograma debe incluir las reuniones del comité y el programa de trabajo para dar seguimiento al cumplimiento del mismo por todo el personal involucrado.

Paso 4 – Elije un organismo certificador y programa la auditoría

Los organismos certificadores deben demostrar su conocimiento acerca del plan elegido y estar aprobados para realizar la auditoría.

- ▶▶ En la página electrónica de cada estándar podrás encontrar una lista de organismos certificadores aprobados.
- ▶▶ Debido a la alta demanda de los organismos certificadores, debes programar la cita de certificación hasta con dos meses de anticipación, por lo que es necesario que en base a tu cronograma de actividades, programes la cita meses antes que termines tu preparación para la auditoría.

Paso 5 – Comparte tu certificación con Walmart

Una vez que obtengas la certificación de tu(s) compañía(s), debes enviar una copia vía electrónica a Calidad Corporativa de Walmart de México ([_Calidad GFSI](#)).

Nivel 1

Requerimientos de Auditoría de Seguridad Alimentaria para proveedores de productos agrícolas.

Requerimientos del estándar de auditoría para empacadoras y campos de cultivo

Operaciones de almacenamiento y/o empaçado 1,3,4

- BRC Food Standard; Guideline for Fresh Produce
- Canada GAP (options B or C)
- Food Safety System Certification 22000
- GlobalGAP Integrated Farm Assurance Standard Debe incluir manejo del producto agrícola – Sección FV 5
- International Food Standard (IFS)
- PrimusGFS (Packinghouse, Processing or Cooling & Cold Storage)
- Safe Quality Food 1000 or 2000 Level II or III (SQF) Operaciones de almacenamiento

Campos de producción invernaderos 2,3,4

- Canada GAP (options B or C)
- GlobalGAP Integrated Farm Assurance Standard
- PrimusGFS (Packinghouse, Processing or Cooling & Cold Storage)
- Safe Quality Food 1000 or 2000 Level II or III (SQF)

1. Los proveedores que tienen ambos procesos o invernaderos y empacadoras u operaciones de almacenamiento deben cumplir con una auditoría por cada campo de producción, invernadero, empacadora u operación de almacenamiento.
2. Los proveedores que empacan en campo y que no tienen empacadoras o instalaciones de almacenamiento refrigerado solo deben cumplir con la auditoría de campo de producción o invernadero.
3. La auditoría debe realizarse durante la cosecha o mientras la empacadora o almacenes estén funcionando.
4. La auditoría debe realizarse anualmente antes del vencimiento de la última auditoría.

Organismos certificadores

Toda información relacionada a las certificaciones avaladas por la Iniciativa Global de Seguridad Alimentaria puede ser consultada en la siguiente liga:

<http://www.mygfsi.com>

Da clic en los esquemas de certificación enlistados para conocer a los contactos de los organismos certificadores:

- BRC Food Standard; Guideline for Fresh Produce
- Canada GAP
- Food Safety System Certification 22000 (FSCC22000)
- GlobalGAP Integrated Farm Assurance Standard
- International Food Standard (IFS)
- PrimusGFS
- Safe Quality Food 1000 Level II or III, Safe Quality Food 2000 Level II or III (SQF)

Nivel 2

Requerimientos de Auditoría de Seguridad Alimentaria para proveedores de productos agrícolas.

Requerimientos del estándar de auditoría para empacadoras y campos de cultivo

Operaciones de almacenamiento o empaçado 1,3,4,5

- GFSI Global Markets Intermediate Level Assessment* Debe incluir los requerimientos de ambos niveles: Básico e Intermedio
- GlobalGAP Primary Farm Assurance Intermediary Level Assessment* (PFA Checklist - Intermediary Level)
- PrimusLabs.com Packinghouse Audit with HACCP
- PrimusLabs.com Cooling & Cold Storage Audit with HACCP
- Safe Quality Food 2000 Level I
- USDA Produce GAPs Harmonized Audit for Post-Harvest Operations with the Global Markets Addendum - Intermediate Level

Campos de producción invernaderos 2,3,4,5

- GFSI Global Markets Intermediate Level Assessment* Debe incluir los requerimientos de ambos niveles: Básico e Intermedio
- GlobalGAP Primary Farm Assurance Intermediary Level Assessment* (PFA Checklist – Intermediary Level)
- PrimusLabs.com Ranch Audit
- PrimusLabs.com Greenhouse Audit
- Safe Quality Food 1000 Level I
- USDA Produce GAPs Harmonized Audit for Field Operations and Harvesting with the Global Markets Addendum – Intermediate Level

1. Los proveedores que tienen ambos procesos o campos de cultivo y empacadoras u operaciones de almacenamiento deben cumplir con una auditoría por cada campo de producción, invernadero, empacadora u operación de almacenamiento.

2. Los proveedores que empacan en campo y que no tienen empacadoras o instalaciones de almacenamiento refrigerado solo deben cumplir con la auditoría de campo de producción o invernadero.

3. La auditoría debe realizarse durante la cosecha o mientras la empacadora o almacenes estén funcionando.

4. La auditoría debe realizarse anualmente antes del vencimiento de la última auditoría.

5. Solo se aceptarán auditorías de PrimusLab que hayan sido verificadas. No se aceptan auditorías que se hayan realizado usando el software de PrimusLab.com

*Esta sola auditoría cubrirá el proceso completo instalaciones de almacenamiento refrigerado, empaçado y campos de producción o invernadero.

Organismos certificadores

Da clic en los esquemas de certificación enlistados para conocer a los contactos de los organismos certificadores:

- GlobalGAP Primary Farm Assurance Intermediary Level Assessment
- PrimusLabs.com Packinghouse with HACCP, Cooling & Cold Storage with HACCP, Ranch, Greenhouse
- Safe Quality Food 2000 Level I, Safe Quality Food 1000 Level I
- USDA Produce GAPs Harmonized Audit for Field Operations and Harvesting with the Global Markets Addendum - Intermediate Level

Nota importante: La auditoría de GFSI puede ser realizada por alguna firma de auditoría que esté aprobada para realizar certificación de producción primaria avalada por GFSI. Favor de revisar la sección de los proveedores de auditoría en Nivel 1: *Requerimientos de Auditoría de Seguridad Alimentaria para Proveedores de Productos Agrícolas*.

Nivel 3

Requerimientos de Auditoría de Seguridad Alimentaria para proveedores de productos agrícolas.

Requerimientos del estándar de auditoría para empacadoras y campos de cultivo

Operaciones de almacenamiento o empaçado 1,3,4,5

- GFSI Global Markets Intermediate Level Assessment* Debe incluir los requerimientos de ambos niveles: Básico e Intermedio
- GlobalGAP Primary Farm Assurance Intermediary Level Assessment* (PFA Checklist - Intermediary Level)
- PrimusLabs.com Packinghouse Audit with HACCP
- PrimusLabs.com Cooling & Cold Storage Audit with HACCP
- USDA Produce GAPs Harmonized Audit for Post-Harvest Operations with the Global Markets Addendum - Intermediate Level

Campos de producción invernaderos 2,3,4,5

- GFSI Global Markets Intermediate Level Assessment* Debe incluir los requerimientos de ambos niveles: Básico e Intermedio
- GlobalGAP Primary Farm Assurance Intermediary Level Assessment* (PFA Checklist – Intermediary Level)
- PrimusLabs.com Ranch Audit
- PrimusLabs.com Greenhouse Audit
- USDA Produce GAPs Harmonized Audit for Field Operations and Harvesting with the Global Markets Addendum – Intermediate Level

1. Los proveedores que tienen ambos procesos o campos de cultivo y empacadoras u operaciones de almacenamiento deben cumplir con una auditoría por cada campo de producción, invernadero, empacadora u operación de almacenamiento.
2. Los proveedores que empacan en campo y que no tienen empacadoras o instalaciones de almacenamiento refrigerado solo deben cumplir con la auditoría de campo de producción o invernadero.
3. La auditoría debe realizarse durante la cosecha o mientras la empacadora o almacenes estén funcionando.
4. La auditoría debe realizarse anualmente antes del vencimiento de la última auditoría.
5. Solo se aceptarán auditorías de PrimusLab que hayan sido verificadas. No se aceptan auditorías que se hayan realizado usando el software de PrimusLab.com

*Esta sola auditoría cubrirá el proceso completo instalaciones de almacenamiento refrigerado, empaçado y campos de producción o invernadero.

Organismos certificadores

Da clic en los esquemas de certificación enlistados para conocer a los contactos de los organismos certificadores:

- GlobalGAP Primary Farm Assurance Intermediary Level Assessment
- PrimusLabs.com Packinghouse with HACCP, Cooling & Cold Storage with HACCP, Ranch, Greenhouse
- USDA Produce GAPs Harmonized Audit for Field Operations and Harvesting with the Global Markets Addendum - Intermediate Level

Nota importante: La auditoría de GFSI puede ser realizada por alguna firma de auditoría que esté aprobada para realizar certificación de producción primaria avalada por GFSI. Favor de revisar la sección de los proveedores de auditoría en *Nivel 1: Requerimientos de Auditoría de Seguridad Alimentaria para Proveedores de Productos Agrícolas*.

Nivel 4

Requerimientos de Auditoría de Seguridad Alimentaria para proveedores de productos agrícolas.

Requerimientos del estándar de auditoría para empacadoras y campos de cultivo

Operaciones de almacenamiento o empaclado 1,3,4,5

- GFSI Global Markets Intermediate Level Assessment* Debe incluir los requerimientos de ambos niveles: Básico e Intermedio
- GlobalGAP Primary Farm Assurance Intermediary Level Assessment* (PFA Checklist - Foundation Level Level)
- PrimusLabs.com Packinghouse Audit with HACCP
- PrimusLabs.com Cooling & Cold Storage Audit with HACCP
- USDA Produce GAPs Harmonized Audit for Post-Harvest Operations with the Global Markets Addendum - Basic Level*

Campos de producción invernaderos 2,3,4,5

- GFSI Global Markets Intermediate Level Assessment* Debe incluir los requerimientos de ambos niveles: Básico e Intermedio
- GlobalGAP Primary Farm Assurance Intermediary Level Assessment* (PFA Checklist – Foundation Level)
- PrimusLabs.com Ranch Audit
- PrimusLabs.com Greenhouse Audit
- USDA Produce GAPs Harmonized Audit for Field Operations and Harvesting with the Global Markets Addendum – Basic Level

1. Los proveedores que tienen ambos procesos o campos de cultivo y empacadoras u operaciones de almacenamiento deben cumplir con una auditoría por cada campo de producción, invernadero, empacadora u operación de almacenamiento.
2. Los proveedores que empacan en campo y que no tienen empacadoras o instalaciones de almacenamiento refrigerado solo deben cumplir con la auditoría de campo de producción o invernadero.
3. La auditoría debe realizarse durante la cosecha o mientras la empacadora o almacenes estén funcionando.
4. La auditoría debe realizarse anualmente antes del vencimiento de la última auditoría.
5. Solo se aceptarán auditorías de PrimusLab que hayan sido verificadas. No se aceptan auditorías que se hayan realizado usando el software de PrimusLab.com

*Esta sola auditoría cubrirá el proceso completo instalaciones de almacenamiento refrigerado, empaclado y campos de producción o invernadero.

Organismos certificadores

Da clic en los esquemas de certificación enlistados para conocer a los contactos de los organismos certificadores:

- GlobalGAP Primary Farm Assurance Intermediary Level Assessment
- PrimusLabs.com Packinghouse with HACCP, Cooling & Cold Storage with HACCP, Ranch, Greenhouse

Nota importante: La auditoría de GFSI puede ser realizada por alguna firma de auditoría que esté aprobada para realizar certificación de producción primaria avalada por GFSI. Favor de revisar la sección de los proveedores de auditoría en *Nivel 1: Requerimientos de Auditoría de Seguridad Alimentaria para Proveedores de Productos Agrícolas*.

Requerimientos de Auditoría de Seguridad Alimentaria para Distribuidores de Productos de Alto Riesgo (Involucrados en algún Retiro de Mercancía del Mercado y/o que por su naturaleza o proceso de elaboración presentan un riesgo inminente a la salud de los consumidores)

Requerimientos del estándar de auditoría para Centros de Distribución

- BRC Storage and Distribution
- International Food Standard Logistics Storage and Distribution
- Primus GFS – Storage and Distribution Center
- Safe Quality Food 2000 Level 1 (Food Sector Category 25)

0

- BRC Food Standard – Guideline for fresh produce
- Food Safety System Certification 22000
- International Food Standard
- Safe Quality Food 2000 Level II or III

- Las auditorías debe realizarse anualmente antes del vencimiento de la última auditoría.

Requerimientos de Auditoría de Seguridad Alimentaria para Distribuidores de Productos de Bajo Riesgo (No Involucrados en algún Retiro de Mercancía del Mercado o que por su naturaleza o proceso de elaboración no representan un riesgo inminente a la salud de los consumidores) Y Requerimientos de Auditoría para pequeños distribuidores

Requerimientos del estándar de auditoría para Centros de Distribución

- ASI – Distribution and warehouse Audit
- NSF Agriculture - Distribution Center Audit
- NSF Agriculture – Cooling Facility Food Safety and GMP Systems Audit
- PrimusLab Storage and Distribution Center Audit
- Silliker Labs – Distribution Center Audit
- SCS – Cold Storage and Distribution
- SGS – Distribution Center Audit

Otras auditorías realizadas por otros organismos auditores serán sometidas a revisión.

- Las auditorías debe realizarse anualmente antes del vencimiento de la última auditoría.

Comparte tus documentos de auditoría con Walmart

Si es la primera vez que vas a compartirnos una copia del resultado de auditoría de seguridad alimentaria, favor de enviarla a la siguiente liga electrónica:

[_Marcas Propias GFSI](#)

GFSI Global Markets Programme

A. Food Safety Management Systems

Basic Level Requirement Assessment	
B.A 1	RECORD KEEPING
	All relevant records of farming practices in relation to food safety shall be maintained
B.A 1.1	Are all required records up-to-date and kept for a minimum of 1 year or longer depending on national legislation? (Required element - Major deduction if missing)

Basic Level Requirement Assessment	
B.A 2	TRACEABILITY
	A traceability system shall be implemented to identify the produce at any stage of production/harvesting
B.A 2.1	Are there records available to demonstrate the identification of the produce one step back and one step forward? (Required element - Major deduction if missing)
B.A 2.2	Is the traceability system tested at least annually?

Basic Level Requirement Assessment	
B.A 3	CORRECTIVE ACTION
	A documented corrective action procedure shall be implemented to record and analyze food safety related complaints and non-conformities, to prevent recurrence
B.A 3.1	Are food safety related complaints and non-conformities recorded?
B.A 3.2	Is a documented Corrective Action procedure implemented to evaluate these complaints and investigate non-conformities to prevent recurrence? (Required element - Major deduction if missing)
B.A 3.3	Is there a record of the corrective action taken?

Basic Level Requirement Assessment	
B.A 4	SPECIFICATIONS
	Products shall be in compliance with customers' food safety requirements, if provided
B.A 4.1	Is the producer aware of customers' food safety specifications and can the producer demonstrate compliance with these specifications? (Required element - Major deduction if missing)

Basic Level Requirement Assessment	
B.A 5	FOOD SAFETY INCIDENT MANAGEMENT
	An effective food safety incident management procedure shall be implemented that covers incident reporting, product withdrawal, and recall procedure for the product
B.A 5.1	Is there a mechanism to address incident reporting, product withdrawal, and recall of products? (Required element - Major deduction if missing)

GFSI Global Markets Programme

Intermediate Level Requirement Assessment	
I.A 5	FOOD SAFETY INCIDENT MANAGEMENT An effective incident management procedure shall be implemented that covers incident reporting, product withdrawal and recall procedure for the product
I.A 5.1	Are all food safety incidents recorded and assessed to establish their severity and consumer risk and followed-up accordingly? (Required element - Major deduction if missing)
I.A 5.2	Is the incident management procedure reviewed, tested and verified at least once a year?

Intermediate Level Requirement Assessment	
I.A 6	PURCHASING There shall be a purchasing procedure in place to control all externally sourced materials and services which have an impact on food safety
I.A 6.1	Is there a procedure in place for the approval of suppliers by the organization?
I.A 6.2	Is purchasing covering materials, services and outsourced processes conducted only from approved suppliers?

Intermediate Level Requirement Assessment	
I.A 7	SELF-ASSESSMENT At least an annual self-assessment/internal inspection shall be performed during the production period to ensure continuous compliance with relevant safety and legislative requirements
I.A 7.1	Does the producer undertake at a minimum one annual documented self-assessment during the production period? Are corrective actions taken and recorded as a result of non-conformances detected during the self-assessment? (Required element - Major deduction if missing)

GFSI Global Markets Programme

B. Food Safety of GAP

Basic Level Requirement Assessment	
B.B 1	PERSONAL HYGIENE Policies and procedures shall be implemented to ensure the effective implementation of employee and visitors hygiene practices
B.B 1.1	Is there a hygiene procedure that covers all activities taking place on the farm (farming, harvesting, handling and on-farm transportation, including produce packed and handled directly in the field, orchard or greenhouse)? (Required element - Major deduction if missing)
B.B 1.2	Has the farm documented health and hygiene policy and instructions in a form that is understood e.g. pictures and local language?
B.B 1.3	Are all subcontractors and visitors aware of the relevant procedures on personal hygiene?
B.B 1.4	Are all persons working trained on the hygiene procedure? (Required element - Major deduction if missing)
B.B.1.5	Do workers have access to clean toilets and hand washing facilities in the vicinity of their work (including packing and harvesting)? (Required element - Major deduction if missing)
B.B 1.6	Are first aid boxes readily available?
B.B 1.7	Are hygiene instructions and procedures for the handling of produce to avoid contamination, effectively implemented? (Required element - Major deduction if missing)

GFSI Global Markets Programme

Basic Level Requirement Assessment	
B.B 3	ANIMAL CONTROL The areas shall be properly managed and controls shall be implemented to minimize the risk of animal infestation (including rodents, insects, birds and other animals). There shall be no excessive animal activity that gives a potential food safety risk in the crop production area as well in the storing, sorting, handling and packing areas
B.B 3.1	Are areas used for storing, sorting, handling or packing of harvested produce protected from animal activity to minimize the risk? (Required element - Major deduction if missing)
B.B 3.2	Is there evidence that there is no repeated animal activity that gives a potential food safety risk in the crop production area? (Required element - Major deduction if missing)
B.B 3.3	Is there evidence that there is no excessive animal activity that gives a potential food safety risk in storing, sorting, handling and packing areas? (Required element - Major deduction if missing)
B.B 3.4	Are appropriate physical measures implemented to minimize the impact from animal activity in the field?
B.B 3.5	Are the farm and premises clear of litter and waste to avoid establishing a breeding ground for animals and diseases?

Intermediate Level Requirement Assessment	
I.B 3	ANIMAL CONTROL The buildings shall be properly managed and controls shall be implemented to minimize the risk of animal infestation (including rodents, insects, birds and other animals). There shall be no excessive animal activity that gives a potential food safety risk in the crop production area as well in the storing, sorting, handling and packing areas
I.B 3.1	Are maps and detailed records kept of animal control inspections, and any necessary actions taken?

Basic Level Requirement Assessment	
B.B 4	CLEANING AND DISINFECTION The farm shall ensure appropriate procedures for cleaning and disinfection throughout all stages of production
B.B 4.1	Are documented cleaning and disinfection procedures implemented to ensure the cleanliness of the premises, including storage and produce handling areas, as well as equipment, utensils and vehicles? (Required element - Major deduction if missing)
B.B 4.2	Are cleaning materials appropriate for equipment for their use (e.g. food grade if necessary) and stored separately to prevent contamination of fresh produce?

GFSI Global Markets Programme

Basic Level Requirement Assessment	
B.B 5	WATER USAGE
	Water quality shall be suitable for its intended use
B.B 5.1	Is there evidence that untreated sewage water is not used for irrigation/fertigation or mixing of plant protection products? (Required element - Major deduction if missing)
B.B 5.2	Is all equipment used appropriate for irrigation, and does not pose any risk to food safety?
B.B 5.3	Do records demonstrate that water used for final produce washing is potable? (Required element - Major deduction if missing)
B.B 5.4	Do records demonstrate that water used for mixing plant protection products does not present a food safety risk?
B.B 5.5	Do records demonstrate that ice or water used in produce handling at or after point of harvest is potable? (Required element - Major deduction if missing)

Intermediate Level Requirement Assessment	
I.B 5	WATER USAGE including produce handling
	Water quality shall be suitable for its intended use
I.B 5.1	Are procedures in place to prevent the contamination of the utilized water? (Required element - Major deduction if missing)
I.B 5.2	Has an annual risk assessment been completed for water usage? (Required element - Major deduction if missing)
I.B 5.3	Is water analysed at a frequency in line with the results of the risk assessment?
I.B 5.4	Is the laboratory carrying out the water analysis a suitable one?

Basic Level Requirement Assessment	
B.B 6	PROPAGATION MATERIAL
	Records shall demonstrate that propagation material does not present a food safety risk
B.B 6.1	Are records kept of plant protection product applications made during the plant propagation period either on in-house nursery propagation material, or on propagation material purchased from a third party?

Basic Level Requirement Assessment	
B.B 7	FERTILIZER USE
	Records shall demonstrate that application of organic and inorganic fertilizers does not present a food safety risk and avoid contamination of fresh produce
B.B 7.1	Have all applications of fertilizers, both organic and inorganic, been recorded including field, orchard or greenhouse reference? Do these records include date of application, fertilizer types or trade name, quantity, operator details and method of application?
B.B 7.2	Are fertilizers stored separately from plant protection products?
B.B 7.3	Are inorganic and organic fertilizers stored in an appropriate manner and separately from harvested products, which reduces the risk of contamination of fresh produce and food contact equipment? (Required element - Major deduction if missing)
B.B 7.4	Is there objective evidence that untreated human sewage is not in use? (Required element - Major deduction if missing)
B.B 7.5	Does the use of organic fertilizers not pose a food safety risk? (Required element - Major deduction if missing)

GFSI Global Markets Programme

Intermediate Level Requirement Assessment	
I.B 7	FERTILIZER USE
	Records shall demonstrate that application of organic and inorganic fertilizers does not present a food safety risk and avoid contamination of fresh produce
I.B 7.1	Has a risk assessment been carried out for organic fertilizer which considers its source and characteristics, before application? (Required element - Major deduction if missing)
I.B 7.2	Is fertilizer application machinery kept in good condition and verified annually to ensure accurate fertilizer application?
I.B 7.3	Is application equipment regularly checked and calibrated?
I.B 7.4	Do records (e.g. microbiological, type of process) demonstrate that application of compost/manure/fertilizers does not present a food safety risk?

Basic Level Requirement Assessment	
B.B 8	PLANT PROTECTION
	Plant protection products shall be used according to applicable regulations and without compromising food safety of the final produce
B.B 8.1	Do producers only use plant protection products that are registered and/or permitted in the country of use for the target crop, where such official registration schemes exist and are operational? (Required element - Major deduction if missing)
B.B 8.2	Do producers use only plant protection products that are registered and/or permitted in the country of destination, or for which there is a Maximum Residue Limit (MRL) for the country of destination (if destination country is known)? (Required element - Major deduction if missing)
B.B 8.3	Is the plant protection product applied appropriate for the target according to the label instructions or recommendations for use? (Required element - Major deduction if missing)
B.B 8.4	Do records of plant protection product applications include crop type and/or variety, location, application date, dose rate and quantity applied, product trade name, active ingredient, applicators details and method of application? (Required element - Major deduction if missing)
B.B 8.5	Do records of plant protection product applications include the pre-harvest interval and demonstrate that the recommended intervals are observed? (Required element - Major deduction if missing)
B.B 8.6	Are plant protection products stored in a secure location and in their original packaging?

GFSI Global Markets Programme

Intermediate Level Requirement Assessment	
I.B 8	PLANT PROTECTION PRODUCTS Plant protection products shall be used according to applicable regulations and without compromising food safety of the final produce
I.B 8.1	Is there a documented crop protection plan available?
I.B 8.2	Is a current list kept of plant protection products that are used and approved for use on crops being grown? (Required element - Major deduction if missing)
I.B 8.3	Have all the plant protection product applications been recorded including target organism and justification for application?
I.B 8.4	Have all the plant protection product applications been recorded including the technical authorisation for application?
I.B 8.5	Have all the plant protection product applications been recorded including the application machinery used?
I.B 8.6	Is plant protection product application machinery kept in good condition and verified annually to ensure accurate application?
I.B 8.7	Is the responsible person able to calculate and prepare the required application mix? (Required element - Major deduction if missing)
I.B 8.8	Are surplus application mix or tank washings disposed of according to national or local law or in their absence in a manner that avoids the contamination of the crop? (Required element - Major deduction if missing)
I.B 8.9	Is current evidence of annual (or more frequent) residue testing or of participation in a third party plant protection product residue monitoring system that covers the plant protection products applied to the crop/product available?
I.B 8.10	Are plant protection products that are approved for use on the crops grown in the crop rotation stored separately within the plant protection product store from those plant protection products used for other purposes?

Basic Level Requirement Assessment	
B.B 9	HARVESTING During harvesting, procedures shall be implemented to ensure compliance with food safety requirements. This shall cover the facility, equipment, containers, and packing material
B.B 9.1	Are the containers, equipment and the utensils used for harvesting cleaned, disinfected/sanitized, maintained and protected from contamination? (Required element - Major deduction if missing)
B.B 9.2	Are produce containers used exclusively for produce? (Required element - Major deduction if missing)
B.B 9.3	Is harvested produce protected from contamination?
B.B 9.4	When produce is field packed, are collection/storage/distribution points maintained in clean and hygienic conditions?
	When produce is field packed, is packing material protected against contamination? (Required element - Major deduction if missing)

Basic Level Requirement Assessment	
B.B 10	PRODUCE HANDLING
	Effective food safety procedures shall be implemented to reduce the risk of product contamination that cover packing operations at both the field and pack-house level and cooling operations
B.B 10.1	Are there documented hygiene practices (e.g. signs, pictures) that cover post-harvest handling operations?
B.B 10.2	Are workers trained on these hygiene practices?
B.B 10.3	Do observations indicate that these hygiene practices are implemented? (Required element - Major deduction if missing)
B.B 10.4	Are signs clearly displayed instructing workers to wash their hands before returning to work?
B.B 10.5	Are smoking, eating, chewing and drinking confined to designated areas segregated from products?
B.B 10.6	Do producers only use biocides, waxes and plant protection products that are registered and/or permitted in the country of use for the target crop where such official registration schemes exist and are operational? (Required element - Major deduction if missing)
B.B 10.7	Do producers only use biocides, waxes and plant protection products that are registered and/or permitted in the country of destination (if country of destination is known)? (Required element - Major deduction if missing)
B.B 10.8	Are the biocides, waxes and plant protection products applied appropriate for the target according to the label instructions/recommendations for use? (Required element - Major deduction if missing)
B.B 10.9	Are all label instructions/recommendations for use for post-harvest treatments observed? (Required element - Major deduction if missing)
B.B 10.10	Do records of post-harvest biocides, waxes and plant protection product applications include the identity of the harvested crop (i.e. Lot or batch number), location, application dates, the type of treatment, the product trade name and the quantity applied/dose rate? (Required element - Major deduction if missing)

Intermediate Level Requirement Assessment	
I.B 10	PRODUCE HANDLING
	Effective food safety procedures shall be implemented to reduce the risk of product contamination that cover packing operations at both the field and pack-house level
I.B 10.1	Are documented worker hygiene procedures being implemented? (Required element - Major deduction if missing)
I.B 10.2	Are all workers wearing outer garments that are clean and fit for their purpose, and are able to protect products from contamination?
I.B 10.3	Are signs for the main hygiene instructions clearly displayed in the packing facilities with for workers and visitors?
I.B 10.4	Are there suitable changing facilities for the workers?
I.B 10.5	Are cleaning agents, lubricants etc. that may come into contact with produce, approved for application in the food industry? Are dose rates followed correctly? (Required element - Major deduction if missing)
I.B 10.6	Are all forklifts and other driven transport trolleys clean and well maintained and of suitable type to avoid contamination through emissions?
I.B 10.7	Is rejected produce in the packing environment clearly identified and stored in designated areas, which are routinely cleaned and/or disinfected?
I.B 10.8	Are packing materials clean and stored in clean and hygienic conditions? (Required element - Major deduction if missing)
I.B 10.9	Is there a process for verifying equipment used for measuring and temperature control?
I.B 10.10	Are breakage safe lamps or lamps with a protective cap used above product and packaging areas?
I.B 10.11	Are there written glass and clear hard plastic handling procedures in place?
I.B 10.12	If utilized, are product wash systems monitored at frequencies determined by the risk analysis? (Required element - Major deduction if missing)
I.B 10.13	Are corrective actions taken and documented if wash systems fall outside of the established limits? (Required element - Major deduction if missing)
I.B 10.14	Are temperature and humidity (where applicable) controls maintained and documented where produce are packed and/or stored on farm?

Intermediate Level Requirement Assessment	
I.B.11	WASTE AND POLLUTION MANAGEMENT
	Waste should be controlled to minimize food safety risk
I.B.11.1	Have all possible waste products and sources of pollution created by farming operations that pose a risk to food safety been identified?
I.B.11.2	Has a waste management plan been implemented?

C. Food Safety Hazards

Basic Level Requirement Assessment	
B.C.1	CONTROL OF FOOD SAFETY HAZARDS
	Measures shall be implemented to mitigate food safety hazards
B.C.1.1	Has the producer identified and listed the specific food safety hazards associated with the produce being produced/supplied? (Required element - Major deduction if missing)
B.C.1.2	Is the producer implementing appropriate control measures to mitigate these identified hazards? (Required element - Major deduction if missing)

Intermediate Level Requirement Assessment	
I.C.1	CONTROL OF FOOD SAFETY HAZARDS
	Measures shall be implemented to mitigate food safety hazards
I.C.1.1	Have all significant hazards identified in the risk assessment been assigned control measures? (Required element - Major deduction if missing)
I.C.1.2	Are all hazard analyses reviewed at least annually, or when changes occur that could have an impact on product?

Intermediate Level Requirement Assessment	
I.C.2	FOOD DEFENCE
	The company shall assess its threats to the produce as a result of intentional contamination and put in place the appropriate preventive control measures
I.C.2.1	Have the threats to the produce as a result of intentional contamination been assessed?
I.C.2.2	Have those points in the process which are vulnerable to intentional contamination been identified and subjected to additional access control?
I.C.2.3	Are measures in place, if prohibited access took place and food may have been sabotaged?