

Food Safety Manual for the Production, Packing / Repacking and Storage of Fruits and Vegetables Version 8.0, 2020

Manual de seguridad alimentaria para la producción, embalaje, reembalaje y almacenamiento de frutas y verduras - Versión 8.0, 2020

These forms are available in their original form in English and in French as Excel files on the CanadaGAP website at www.canadagap.ca.

Estos formularios se encuentran disponibles en su formato original en inglés y francés como archivos de Excel en el sitio web de CanadaGAP en www.canadagap.ca.

Translation of the forms has been completed with permission from CanAgPlus.

Los formularios se han traducido con el permiso de CanAgPlus.

These PDF files are designed to be printed as double-side pages to reduce the number of physical pages required for documentation.

Estos archivos de PDF han sido diseñados para ser impresos como páginas de doble faz a fin de disminuir la cantidad de hojas necesarias para la documentación.

Any or all disputes regarding the interpretation of the translated text will default to the original English text from which the translation was produced.

Todas las controversias relacionadas con la interpretación de los textos traducidos se remitirán al texto original en inglés sobre el cual se basó la traducción.

The original translation of the CanadaGAP forms was funded in part by Agriculture and Agri-Food Canada and the BC Ministry of Agriculture through the Agri-Food Futures Fund. This program was delivered by the Investment Agriculture Foundation of BC.

La traducción original de las formas de CanadaGAP fue financiada parcialmente por Agriculture and Agri-Food Canada [Agricultura y Agroalimentos de Canadá] y el Ministerio de Agricultura de la Columbia Británica, a través de Agri-Foods Futures Fund [Fondo de Futuros de Agroalimentos]. Este programa ha sido facilitado por Investment Agriculture Foundation [Fundación Inversora de Agricultura].

Funding for the 2015 updates to the Canada GAP Forms has been provided by Agriculture and Agri-Food Canada and the BC Ministry of Agriculture through the On-Farm Food Safety Outreach Program under *Growing Forward 2*, a federal-provincial-territorial initiative.

Las actualizaciones para el 2015 de las formas de CanadaGAP han sido financiadas por Agriculture and Agri Food Canada [Agricultura y Agroalimentos de Canadá] y el Ministerio de Agricultura a través del Programa comunitario de seguridad alimentaria en la granja con *Growing Forward 2* [Avanzando 2], una iniciativa territorial, provincial y federal.



A. Buildings Sketch and Agricultural Chemical Storage Checklist

ANNUAL
ANUAL

A. Diagrama de las edificaciones y listado de verificación de agroquímicos

Instructions: Draw the interior floor plan of your buildings. As applicable, indicate the location of packing/repacking line(s), washroom(s), hand washing facility(ies), hand sanitizers/wipes, harvested and market product, market ready packaging materials, oil/fuel storage tank, water storage tank/container/cistern, ice storage containers/areas, interior and exterior pest control devices [e.g., traps (each must be numbered), bait stations etc.], pest control product storage, agricultural chemical storage if located inside buildings. Also check (✓) that the agricultural chemical storage meets the requirements in the box below. Make additional copies as necessary and complete as Page _ of _ to indicate more than one page if required.

Instrucciones: dibuje el plano de planta interior de sus instalaciones. Según corresponda, indique la ubicación de la(s) línea(s) de embalaje/reembalaje, el (los) baño(s), la(s) instalación(es) de lavado de manos, los desinfectantes/paños de manos, los productos cosechados y comercializados, los materiales de embalaje listos para comercializar, los tanques de almacenamiento de aceite/combustible, los tanques/los contenedores/las cisternas de almacenamiento de agua, las áreas/los contenedores de almacenamiento de hielo, los dispositivos de control de plagas interiores y exteriores [por ejemplo, las trampas (cada una debe estar numerada), los señuelos, etc.], el almacenamiento de productos de control de plagas, el almacenamiento de agroquímicos, si se guardan dentro de las edificaciones. También seleccione (✓) que el almacenamiento de los químicos agrícolas cumple con los requisitos del casillero que aparece en la siguiente página de este formulario. Haga copias adicionales según sea necesario y complete la sección "Página _ de _" a fin de indicar que consta de más de una página, si fuera necesario.

If applicable, indicate in the following checkbox (✓) that your:
Si corresponde, indique en el siguiente casillero (✓) que:

Agricultural chemical storage is separate from the buildings diagrammed below.

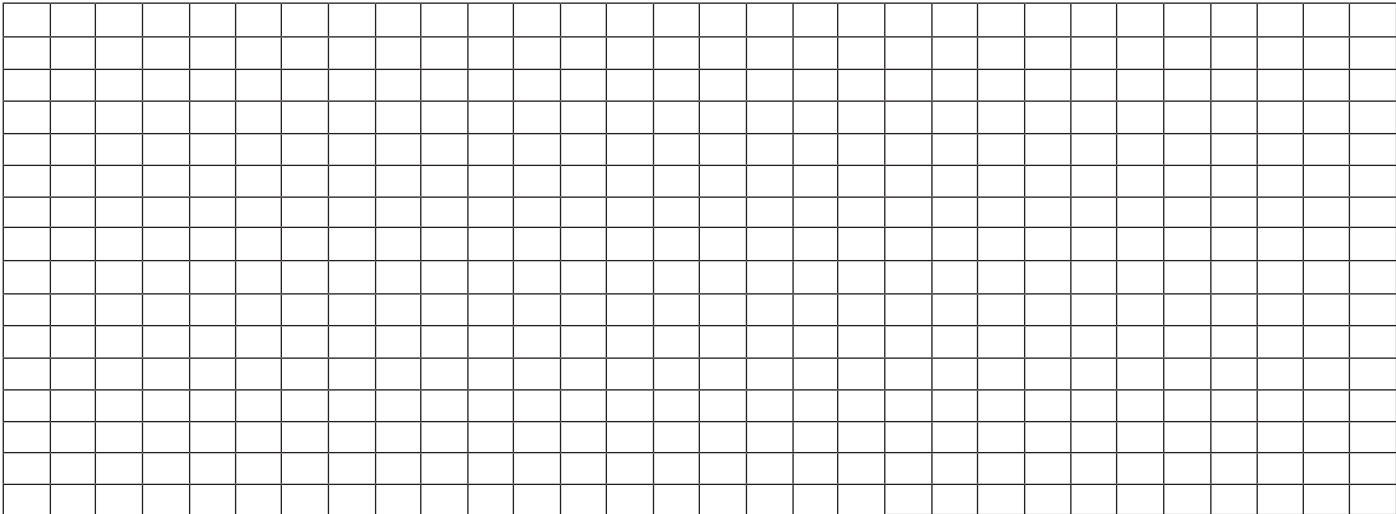
El almacenamiento de químicos agrícolas se encuentra separado de las instalaciones esquematizadas en la siguiente página de este formulario.

- A diagram of standalone agricultural chemical storage(s) is not required.
No es necesario proporcionar un diagrama de los almacenamientos autónomos para agroquímicos.
- The agricultural chemical storage checklist, below, does not need to be completed.
No es necesario completar el listado de control de almacenamiento de químicos agrícolas que aparece en la siguiente página de este formulario.

Completed by: _____ Date: _____ Page _____ of _____
Completado por: _____ Fecha: _____ Página _____ de _____

Building ID#/Name: _____

Nombre/nro. de identificación del edificio: _____



Check (✓) that the agricultural chemical storage is/has:
 Indique (✓) si el almacenamiento de químicos agrícolas:

- an area dedicated only to agricultural chemicals
 Es/tiene un área dedicada exclusivamente a agroquímicos.
- clearly identified
 Está identificado claramente
- locked
 El acceso está bloqueado
- covered, clean and dry
 Está cubierto, limpio y seco
- chemical labels are intact and legible
 Las etiquetas químicas se encuentran intactas y son legibles.

Confirmation/Update Log: Registro de confirmación/actualización:

Date Fecha						
Initials Iniciales						

B. Storage Assessment

B. Evaluación del almacenamiento

Instructions: This Form must be completed prior to using storages for the first time in a season (use one Form per storage for harvested and market product). If an item is not applicable, indicate N/A. Make additional copies as necessary and complete as Page _ of _ to indicate more than one page if required.

Instrucciones: este formulario debe completarse antes de utilizar el almacenamiento por primera vez en la temporada (utilice un formulario para cada lugar de almacenamiento de los productos cosechados y comercializados). Si un ítem no corresponde, indique "N/A". Haga copias adicionales según sea necesario y complete la sección "Página _ de _" a fin de indicar que consta de más de una página, si corresponde.

Completed by: _____ **Date:** _____ **Page** _____ **of** _____
Completado por: _____ **Fecha:** _____ **Página** _____ **de** _____

Storage ID #/ Name: _____

Nombre/nro. identificación del almacenamiento: _____

Requirement Requisito	Yes (✓) Sí (✓)	No (✓) No (✓)	Action Taken if Answered "No" Medida tomada si la respuesta fue "No"
Storage is secured (e.g., with a lock) when unsupervised? ¿Está restringido el acceso al almacenamiento (por ej., con cerradura) cuando no se lo supervisa?			
Lights in the storage area are shatterproof or covered? ¿Son irrompibles las luces del almacenamiento o están cubiertas?			
Product in the storage area is kept in proper conditions (e.g., on pallets)? ¿El producto almacenado se mantiene en condiciones adecuadas (por ej., sobre tarimas)?			
Product is stored away from leaky areas (e.g., from roofs, pipes, condensation)? ¿Se almacena el producto alejado de áreas de goteo (por ej., del techo, de las tuberías y de condensación)?			
When the storage is in use, production site equipment and fertilizers are stored and repaired elsewhere? Agricultural chemicals are never stored in product storages? ¿Cuando se utiliza el lugar de almacenamiento, el equipo de producción del emplazamiento y los fertilizantes se reparan y se almacenan en otro sitio? ¿Jamás se almacenan los químicos agrícolas en los lugares de almacenamiento de producto?			
Treated seed is stored according to the label directions (i.e., stored away from product)? ¿Las semillas tratadas se almacenan de acuerdo con las indicaciones de la etiqueta (es decir, alejadas del producto)?			
Oil/gas furnace is exhausting outside the storage? ¿Los calefactores a gas/aceite se ventilan hacia afuera del almacenamiento?			
When the storage is in use, oil/fuel storage tanks are stored elsewhere or contained to prevent contamination of product? ¿Cuando se utiliza el lugar de almacenamiento, los tanques de aceite/combustible se almacenan en otro sitio o se los contiene de modo de prevenir la contaminación del producto?			

Requirement Requisito	Yes (✓) Sí (✓)	No (✓) No (✓)	Action Taken if Answered “No” Medida tomada si la respuesta fue “No”
Floor of the storage is clean and free from contaminants (e.g., oil, wood, plastic, glass, metal, garbage, chemicals)? ¿El piso del sitio de almacenamiento se encuentra limpio y sin contaminantes (por ej., aceite, madera, plástico, vidrio, metal, basura o químicos)?			
Walls/ceilings of storage are clean and in good condition (e.g., free from contamination from oil, wood, plastic, glass, metal, garbage, chemicals)? ¿Las paredes/los techos del sitio de almacenamiento se encuentran limpios y en buenas condiciones (por ej., sin contaminación a causa de aceite, madera, plástico, vidrio, metal, basura o químicos)?			
The storage is a no-smoking zone? ¿El sitio de almacenamiento es un área donde está prohibido fumar?			
Storage is free from animals (wild or domestic) or evidence of animals (droppings) and other pests (birds, insects, rodents)? ¿El sitio de almacenamiento se encuentra libre de animales (salvajes o domésticos) o evidencia de animales (excremento) y otras plagas (pájaros, insectos, roedores)?			
FOR POTATOES ONLY: Potatoes in storage are kept in the dark? PARA PATATAS ÚNICAMENTE: ¿Se mantiene en la oscuridad a las patatas almacenadas?			
FOR POTATOES ONLY: Potatoes are free from direct contact with pressure treated wood? PARA PATATAS ÚNICAMENTE: ¿Las patatas no tienen contacto directo con madera tratada a presión?			
Other (specify): Otro (especifique):			
How and when was the storage cleaned? (describe): ¿Cuándo se limpió el sitio de almacenamiento y cómo? (Describir):			

Confirmation/Update Log: Registro de confirmación/actualización:

Date Fecha						
Initials Iniciales						

C. Employee Personal Hygiene and Food Handling Practices Policy – Production Site

**ANNUAL
ANUAL**

C. Política de prácticas de manipulación de los alimentos e higiene personal de los empleados - emplazamiento de producción

Instructions: This Form is intended to assist you in setting your policy, to itemize the policy components and to be used as a training tool and possible handout to employees. All items need to be addressed during the training session for employees. Write N/A beside those not applicable to your operation.

Instrucciones: el objetivo de este formulario es ayudarle a establecer su política, a enumerar los elementos de dicha política y a utilizarla como herramienta de capacitación y posible panfleto para los empleados. Todos los temas deben abordarse en la sesión de capacitación de los empleados. Escriba "N/A" al lado de aquello que no corresponda a sus operaciones.

Completed by:

Date:

Completado por: _____ **Fecha:** _____

Employee Hand Washing Lavado de manos de los empleados	
<p><input type="checkbox"/> Hands are washed and dried: Se lavan las manos y se las secan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Before beginning work each day Antes de comenzar a trabajar cada día • Before entering the production site Antes de ingresar al área de producción • Before putting on gloves (if used) Antes de colocarse los guantes (si se los utiliza) • After every visit to the washroom Luego de cada vez que van al baño • After a break or meal Luego de un descanso o de comer • After smoking Luego de fumar • After hand-to-face contact (e.g., coughing, sneezing, blowing nose) Luego de tocarse la cara con las manos (por ejemplo, al toser, estornudar, sonarse la nariz). • After applying sunscreen and insect repellent Luego de aplicar protector solar y repelente de insectos • After handling any materials other than the product (e.g., fuelling equipment, spraying) Luego de manipular materiales que no sean el producto (por ej., cargar combustible en el equipo, vaporizar). <p><input type="checkbox"/> Hands and reusable gloves (except cloth) are washed using proper hand washing techniques: Se utilizan técnicas adecuadas para lavarse las manos y los guantes reutilizables (excepto aquellos de tela):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wet hands, lather soap for approximately 20 seconds Mojarse las manos, frotar el jabón durante aproximadamente 20 segundos 	<ul style="list-style-type: none"> • Scrub well (especially fingernails and knuckles) Refregar bien (especialmente las uñas y los nudillos) • Use fingernail brushes if needed/required Utilizar cepillos de uñas si fuera necesario • Rinse Enjuagar • Dry hands and wrists with paper towel Secarse las manos y las muñecas con una toalla de papel <p><input type="checkbox"/> If no water is available, hand wipes and hand sanitizer are used En caso de no contar con agua, se utilizan paños de manos y desinfectantes de manos</p> <p><input type="checkbox"/> Hand wipe and hand sanitizer use: Uso de los paños y los desinfectantes de manos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Use hand wipes to facilitate soil/organic matter/juice etc. removal AND Utilice paños de manos para remover la suciedad/materia orgánica/jugo, etc. Y • Use one squirt of waterless, antibacterial, alcohol-based product Utilice un chorrito de un producto desinfectante no acuoso a base de alcohol. <p><input type="checkbox"/> Gloves are not worn as a substitute for hand washing No se usan guantes para reemplazar el lavado de las manos.</p>

Employee Glove and Apron Use

Uso de guantes y delantales por parte de los empleados

- Gloves are used Se utilizan guantes.
- Aprons are used Se utilizan delantales.

Gloves and aprons are not mandatory. If gloves and aprons are used, proceed below.

El uso de guantes y delantales no es obligatorio. Si se utilizan guantes y delantales, proceda a continuación.

If gloves and aprons are not used, proceed to the next sub-section (Other)

Si no se utilizan guantes y delantales, continúe a la siguiente subsección.

Note: Working effects must be provided by the operation, not by the employee.

Nota: las operaciones deben suministrar los elementos de trabajo, no los empleados.

- Gloves are made of rubber, nitrile, polyethylene, polyvinyl chloride, polyurethane or cloth (canvas/leather gloves may be used for potatoes and bulb and root vegetables ONLY)**
Los guantes son de goma, nitrilo, polietileno, cloruro de polivinilo, poliuretano o tela (pueden utilizarse guantes de cuero/lona para las patatas, las verduras de bulbo y los tubérculos SOLAMENTE).
- If made of cloth, gloves are laundered daily by the operation [excludes coated cloth/canvas/leather gloves used to handle potatoes and bulb and root vegetables (e.g., carrots, onions, garlic, rutabagas)]**
En el caso de guantes de tela, se los lava diariamente en las operaciones [excepto los de tela revestida/lona/cuero utilizados para manipular patatas y verduras de bulbo (por ej. zanahorias, cebollas, ajo, nabos)].
- Hands are washed and dried, before gloves are put on**
Los empleados se lavan las manos y se las secan antes de colocarse los guantes.
- Gloves are removed when leaving the work area and stored in a designated location**
Al abandonar el área de trabajo se retiran los guantes y se guardan en un área designada.
- If gloves are not new, they are washed (using proper hand washing technique) before beginning work each day, when changing tasks, and/or after any contact that could potentially contaminate the product**
Si los guantes no son nuevos, se los lava (con técnicas de lavado de manos adecuadas) antes de comenzar a trabajar todos los días, al cambiar de tareas y/o luego de cualquier contacto que pudiera contaminar el producto.
- Aprons:**
Delantales:
 - **are worn when employees hold product against their upper body (e.g., to trim product)**
Los empleados llevan delantales cuando sostienen producto contra el torso (por ej., para recortar producto).
 - **are made of rubber**
Son de goma.
 - **if reusable are washed daily by the operation**
Si son reutilizables se lavan diariamente en las operaciones.
- Gloves and aprons are replaced when ripped or worn out**
Cuando los guantes o los delantales se han gastado o tienen cortaduras se los reemplaza.

Employee Illness, Disease and Injury

Enfermedades y lesiones de los empleados

- Persons able to transmit, or suffering from, a contagious disease and/or illness transferable to food (e.g., Hepatitis A, Salmonella, E. coli O157:H7) and those with a temporary illness (e.g., bad cold, diarrhea and vomiting) are advised to see a doctor**
Se aconseja a aquellas personas que puedan transmitir o padezcan alguna enfermedad contagiosa que pueda ser transferida a los alimentos (por ejemplo, hepatitis A, salmonela, E. coli O157:H7) y a aquellos que sufran de una enfermedad temporaria (por ejemplo, un resfrío fuerte, diarrea y vómitos) que visiten a un médico
- Employees are trained on the role and responsibility they play in preventing the contamination of product**
Se capacita a los empleados sobre el papel y la responsabilidad que tienen en la prevención de la contaminación de los productos.
- Open wounds are treated and covered with a waterproof covering (e.g., rubber gloves)**
Se tratan las heridas abiertas y se las cubre con materiales impermeables (por ej., guantes de goma).

Employee Biosecurity

Bioseguridad de los empleados

- Employees are aware of their surroundings and the people they come in contact with, in and around the production site**
Los empleados son conscientes de sus alrededores y de las personas con las cuales entran en contacto en el área de producción y alrededor de esta
- Employees inform person responsible (name of person responsible: _____) of unknown visitors**
Los empleados informan a la persona responsable (nombre de la persona responsable: _____) sobre visitantes desconocidos.
- Employees are trained in precautions they need to take when moving between production areas (e.g., from livestock areas/field to storage/packinghouse)**
Los empleados han recibido capacitación sobre las precauciones que deben tomar al desplazarse entre las áreas de producción (por ejemplo, de las áreas de ganado/ campo al sitio de almacenamiento/embalaje).

Production Practices Prácticas de producción	Other Otro
<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="107 155 812 304"> <input type="checkbox"/> Employees are trained to inspect each container and harvest only into clean containers Se capacita a los empleados para que inspeccionen todos los recipientes y coloquen los productos cosechados únicamente en recipientes limpios. <li data-bbox="107 327 812 598"> <input type="checkbox"/> Employees are trained to not stand in or on packaging materials or accessories unless potential contamination risks are mitigated (e.g., wear different footwear, booties, materials are protected with new cardboard, etc.) Se capacita a los empleados para que no se paren sobre ni dentro de los materiales o los accesorios de embalaje, a menos que se atenúen los posibles riesgos de contaminación (por ej., llevar calzado diferente, botitas, los materiales se protegen con cartón nuevo, etc.). <li data-bbox="107 621 812 865"> <input type="checkbox"/> Employees are trained to visually inspect product during harvest to look for evidence of unusual animal or bird activity (i.e., excrement) and discards product if it has been contaminated Se capacita a los empleados para que inspeccionen el producto visualmente durante la cosecha a fin de buscar evidencias de actividad inusual de animales o pájaros (es decir, excremento) y desechar el producto si ha sido contaminado. <li data-bbox="107 888 812 1010"> <input type="checkbox"/> Employees are trained to touch only the sides of ladders, not the rungs Se capacita a los empleados de modo que solo toquen los lados de las escaleras, no los peldaños. <li data-bbox="107 1033 812 1182"> <input type="checkbox"/> Employees are trained not to harvest product that has touched the ground (FOR TREE AND VINE FRUIT ONLY) Se capacita a los empleados para que no recolecten productos que hayan tocado el suelo (PARA FRUTAS DE ÁRBOL Y VID ÚNICAMENTE). <li data-bbox="107 1205 812 1354"> <input type="checkbox"/> Employees are trained not to harvest product that has fallen on the ground (FOR SMALL FRUIT ONLY) Se capacita a los empleados para que no recolecten productos que han caído al suelo (PARA FRUTAS PEQUEÑAS ÚNICAMENTE). 	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="847 155 1526 304"> <input type="checkbox"/> Employees know the difference between and how to handle major and minor food safety deviations Los empleados comprenden la diferencia entre una violación de la seguridad alimentaria menor y una grave, y saben cómo manejarlas <li data-bbox="847 306 1526 1113"> <input type="checkbox"/> Employees adhere to the following: Los empleados se ajustan a lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="893 378 1526 430">• Always use toilet facilities Siempre usan las instalaciones sanitarias <li data-bbox="893 441 1526 556">• Always dispose of toilet paper in toilet (i.e., not in garbage can) Siempre desechan el papel higiénico en el inodoro (es decir, no en la basura). <li data-bbox="893 567 1526 630">• Never spit Jamás escupen <li data-bbox="893 640 1526 703">• Dispose of waste in designated containers Desechan la basura en los contenedores designados <li data-bbox="893 714 1526 913">• Eat food, drinks, gum, candy or use tobacco products (including chewing tobacco and snuff) only in areas designated for this purpose (e.g., outside, in lunchroom) Consumen alimentos, bebidas, goma de mascar, golosinas o productos de tabaco (incluso tabaco para mascar y rapé) únicamente en las áreas designadas para ello (por ej., afuera, en la sala de almuerzo). <li data-bbox="893 924 1526 1102">• Put personal effects in designated areas (e.g., lunches, clothing, shoes, smoking materials, electronic devices, etc.) Colocan sus pertenencias personales en las áreas designadas (por ej., el almuerzo, la ropa, el calzado, los materiales para fumar, los dispositivos electrónicos, etc.).

Confirmation/Update Log: Registro de confirmación/actualización:

Date Fecha						
Initials Iniciales						

D. Employee Personal Hygiene and Food Handling Practices Policy – Packinghouse/Product Storage

**ANNUAL
ANUAL**

D. Política de prácticas de manipulación de los alimentos e higiene personal de los empleados - planta de embalaje/almacenamiento de producto

Instructions: This Form is intended to assist you in setting out your policy, to itemize the policy components and to be used as a training tool and possible handout to employees. All items need to be addressed during the training session for employees. Write N/A beside those not applicable to your operation. (This form is also intended for employees who are handling market ready packaging materials.)

Instrucciones: el objetivo de este formulario es ayudarle a establecer su política, a enumerar los elementos de dicha política y a utilizarla como herramienta de capacitación y posible panfleto para los empleados. Todos los temas deben abordarse en la sesión de capacitación de los empleados. Escriba "N/A" al lado de aquello que no corresponda a sus operaciones. (Los empleados que manipulan materiales de embalaje listos para comercializar también deben utilizar este formulario.)

Completed by:

Date:

Completado por: _____ **Fecha:** _____

Employee Hand Washing Lavado de manos de los empleados

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Hands are washed and dried:
Se lavan las manos y se las secan:<ul style="list-style-type: none">• Before beginning work each day
Antes de comenzar a trabajar cada día• Before putting on gloves (if used)
Antes de colocarse los guantes (si se los utiliza).• After every visit to the washroom
Luego de cada vez que van al baño.• After a break or meal
Luego de un descanso o de comer.• After smoking
Luego de fumar.• After hand-to-face contact (e.g., coughing, sneezing, blowing nose)
Luego de tocarse la cara con las manos (por ejemplo, al toser, estornudar, sonarse la nariz).• After applying insect repellent
Luego de aplicar protector solar y repelente de insectos.• After handling any materials other than the product (e.g., garbage, cleaning and maintenance materials)
Luego de manipular materiales que no sean el producto (por ejemplo, la basura y los materiales de limpieza y mantenimiento).<input type="checkbox"/> Hands and reusable gloves are washed using proper hand washing techniques:
Se utilizan técnicas adecuadas para lavarse las manos y los guantes reutilizables:<ul style="list-style-type: none">• Wet hands, lather soap for approximately 20 seconds
Mojarse las manos, frotar el jabón durante aproximadamente 20 segundos. | <ul style="list-style-type: none">• Scrub well (especially fingernails and knuckles)
Refregar bien (especialmente las uñas y los nudillos).• Use fingernail brushes if needed/required
Utilizar cepillos de uñas si fuera necesario.• Rinse
Enjuagar.• Dry hands and wrists with paper towel
Secarse las manos y las muñecas con una toalla de papel.<input type="checkbox"/> If no water is available, hand wipes and hand sanitizer are used
En caso de no contar con agua, se utilizan paños y desinfectantes de manos.<input type="checkbox"/> Hand wipe and hand sanitizer use:
Uso de los paños y los desinfectantes de manos:<ul style="list-style-type: none">• Use hand wipes to facilitate soil/organic matter/juice etc. removal AND
Utilice paños de manos para remover la suciedad/materia orgánica/jugo, etc. Y• Use one squirt of waterless, antibacterial, alcohol-based product
Utilice un chorrito de un producto desinfectante no acuoso a base de alcohol<input type="checkbox"/> Gloves are not worn as a substitute for hand washing
No se usan guantes para reemplazar el lavado de las manos. |
|---|--|

Employee Glove and Apron Use

Uso de guantes y delantales por parte de los empleados

- Gloves are used Se utilizan guantes
- Aprons are used Se utilizan delantales

Gloves and aprons are not mandatory. If gloves and aprons are used, proceed below.

El uso de guantes y delantales no es obligatorio. Si se utilizan guantes y delantales, proceda a continuación.

If gloves and aprons are not used, proceed to the next sub-section.

Si no se utilizan guantes y delantales, continúe a la siguiente subsección.

Note: Working effects must be provided by the operation, not by the employee.

Nota: las operaciones deben suministrar los elementos de trabajo, no los empleados.

- Gloves are made of rubber, nitrile, polyethylene, polyvinyl chloride or polyurethane**

Los guantes son de goma, nitrilo, polietileno, cloruro de polivinilo o poliuretano o tela (pueden utilizarse guantes de lona/cuero para manipular las patatas, las verduras de bulbo y los tubérculos SOLAMENTE).

- For product storages: coated cloth/canvas/leather gloves may be used to handle harvested potatoes and bulb and root vegetables (e.g., carrots, onions, garlic, rutabagas) and do not require daily laundering**

Para almacenamientos de productos: pueden utilizarse guantes de tela revistada/lona/cuero para manipular **las patatas, las verduras de bulbo y los tubérculos cosechas** (por ej., zanahorias, cebollas, ajo, nabos) y no es requieren lavado diario.

- Hands are washed and dried before gloves are put on**
Los empleados se lavan las manos y se las secan antes de colocarse los guantes.

- Gloves are removed when leaving the work area and stored in a designated location**
Al abandonar el área de trabajo se retiran los guantes y se guardan en un área designada.

- If gloves are not new, they are washed (using proper hand washing technique) before beginning work each day, when changing tasks, and/or after any contact that could potentially contaminate the product.**

Si los guantes no son nuevos, se los lava (con técnicas de lavado de manos adecuadas) antes de comenzar a trabajar todos los días, al cambiar de tareas y/o luego de cualquier contacto que pudieran contamiar el producto.

- Aprons:**

Delantales:

- **are worn when they hold product against their upper body (e.g., to trim product)**
Los empleados llevan delantales cuando sostienen producto contra el torso (por ej., para recortar producto).
- **are made of rubber**
Son de goma.
- **if reusable are washed daily by the operation**
Si son reutilizables se lavan diariamente en las operaciones.

- Gloves and aprons are replaced when ripped or worn out.**
Cuando los guantes o los delantales se han gastado o tienen cortaduras se los reemplaza

Employee Illness, Disease and Injury

Enfermedades y lesiones de los empleados

- Persons able to transmit or suffering from a contagious disease and/or illness transferable to food (e.g., Hepatitis A, Salmonella, E. coli O157:H7) and those with a temporary illness (e.g., bad cold, diarrhea and vomiting) are advised to see a doctor**

Se aconseja a aquellas personas que puedan transmitir o padecan alguna enfermedad contagiosa que pueda ser transferida a los alimentos (por ejemplo, hepatitis A, salmonela, E. coli O157:H7) y a aquellos que sufran de una enfermedad temporaria (por ejemplo, un resfrío fuerte, diarrea y vómitos) que visiten a un médico.

- Employees are trained on the role and responsibility they play in preventing the contamination of product**

Se capacita a los empleados sobre el papel y la responsabilidad que tienen en la prevención de la contaminación de los productos.

- Open wounds are treated and covered with a waterproof covering (e.g., rubber gloves)**

Se tratan las heridas abiertas y se las cubre con materiales impermeables (por ejemplo, guantes de goma).

Employee Biosecurity

Bioseguridad de los empleados

- Employees are aware of their surroundings and the people they come in contact with, in and around the packinghouse/product storage**

Los empleados son conscientes de sus alrededores y de las personas con las cuales entran en contacto en la planta de embalaje/el área de almacenamiento de los productos y en las áreas cercanas.

- Employees inform person responsible (name of person responsible: _____) of unknown visitors**

Los empleados informan a la persona responsable (nombre de la persona responsable: _____) sobre visitantes desconocidos.

- Employees are trained in precautions they need to take when moving between production areas (e.g., from livestock areas/field to storage/packinghouse)**

Los empleados han recibido capacitación sobre las precauciones que deben tomar al desplazarse entre las áreas de producción (por ejemplo, de las áreas de ganado/campo al sitio de almacenamiento/ embalaje).

<p style="text-align: center;">Employee Cleanliness, Footwear and Hair Aseo, calzado y cabello de los empleados</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> A degree of personal cleanliness is maintained which includes starting each day wearing clean clothing and (specify other) Se mantiene un grado de aseo personal que incluye comenzar cada día con ropa limpia y (especificar otros): _____ <input type="checkbox"/> Clean footwear is always worn (no dirt or other foreign matter) Siempre se utiliza calzado limpio (sin suciedad u otros materiales extraños). <input type="checkbox"/> Long hair touching the shoulders is restrained (e.g., hat, hairnet, tied) Se sujeta el cabello largo que llega a los hombros (por ej., con un casco, una redecilla o se ata). 	<p style="text-align: center;">Employee Jewellery and Other Personal Effects Alhajas y otros efectos personales de los empleados</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Bracelets, necklaces and other jewellery (except for rings) are not worn No se usan brazaletes, collares u otras alhajas (excepto anillos). <input type="checkbox"/> Rings are covered with gloves Los anillos se cubren con guantes. <input type="checkbox"/> False fingernails, false eyelashes or other such effects are not worn No se utilizan uñas falsas, pestañas falsas u otros items similares. <input type="checkbox"/> Items are removed from shirt pockets (e.g., pens, etc.) Se retiran los artículos de los bolsillos de las camisas (por ej., los bolígrafos, etc.). <input type="checkbox"/> Loose buttons on shirts/jackets are fixed Se arreglan los botones flojos de las camisas/chaquetas
<p style="text-align: center;">Production Practices Prácticas de producción</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Employees adhere to the following: Los empleados se ajustan a lo siguiente: <input type="checkbox"/> Only authorized employees handle market product Únicamente los empleados autorizados manipulan el producto comercializado. <input type="checkbox"/> Only authorized employees may enter controlled-access areas Únicamente los empleados autorizados pueden ingresar a las áreas de acceso controlado. <input type="checkbox"/> Employees are trained to not stand in or on packaging materials or accessories unless potential contamination risks are mitigated (e.g., wear different footwear, booties, materials are protected with new cardboard, etc.) Se capacita a los empleados para que no se paren sobre ni dentro de los materiales o los accesorios de embalaje, a menos que se atenúen los posibles riesgos de contaminación (por ej., llevar calzado diferente, botitas, los materiales se protegen con cartón nuevo, etc.). <input type="checkbox"/> Employees are trained to touch only the sides of ladders, not the rungs Se capacita a los empleados de modo que solo toquen los lados de las escaleras, no los peldaños. 	<p style="text-align: center;">Other Otro</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Employees know the difference between and how to handle major and minor food safety deviations Los empleados comprenden la diferencia entre una violación de la seguridad alimentaria menor y una grave, y saben cómo manejarlas <input type="checkbox"/> Employees adhere to the following: Los empleados se ajustan a lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Always use toilet facilities Siempre usan las instalaciones sanitarias • Always dispose of toilet paper in toilet (i.e., not in garbage can) Siempre desechan el papel higiénico en el inodoro (es decir, no en la basura). • Never spit Jamás escupen • Eat food, drinks, gum, candy or use tobacco products (including chewing tobacco and snuff) only in areas designated for this purpose (e.g., outside, in lunchroom) Consumen alimentos, bebidas, goma de mascar, golosinas o productos de tabaco (incluso tabaco para mascar y rapé) únicamente en las áreas designadas para ello (por ejemplo, afuera, en la sala de almuerzo). • Put personal effects in designated areas (e.g., lunches, clothing, shoes, smoking materials, electronic devices, etc.) Colocan sus pertenencias personales en las áreas designadas (por ej., el almuerzo, la ropa, el calzado, los materiales para fumar, los dispositivos electrónicos, etc.). • Dispose of waste in designated containers Desechan la basura en los contenedores designados

Confirmation/Update Log: Registro de confirmación/actualización:

Date Fecha						
Initials Iniciales						

E. Pest Control for Buildings

E. Control de plaga para las edificaciones

Instructions: For each type of pest being controlled, specify the pest control method used. This Form is to be completed annually. Make additional copies as necessary and complete as Page _ of _ to indicate more than one page if required.

Instrucciones: especifique el tipo de método de control de plagas para cada tipo de plaga que se controla. Este formulario debe completarse anualmente. Haga copias adicionales según sea necesario y complete la sección "Página _ de _" a fin de indicar que consta de más de una página, si fuera necesario.

Completed by: _____ **Date:** _____ **Page** _____ **of** _____
Completado por: _____ **Fecha:** _____ **Página** _____ **de** _____

Storage ID #/ Name: _____

Nombre/nro. identificación del almacenamiento: _____

Pest Plaga	Control Method and Description Método de control y descripción	Person Responsible Persona responsable												
Birds Pájaros	Around building exterior Alrededor del exterior del edificio <input type="checkbox"/> Deterrent or other devices (specify) Dispositivo para el control de pájaros y otros dispositivos (especifique) _____													
	Inside building Dentro del edificio <input type="checkbox"/> Deterrent or other devices (specify) Dispositivo para el control de pájaros y otros dispositivos (especifique) _____													
Rodents Roedores	Around building exterior (perimeter) Alrededor del exterior del edificio (perímetro) <input type="checkbox"/> Bait (specify type) Señuelos (especifique el tipo) _____ <input type="checkbox"/> Traps (specify type) Trampas (especifique el tipo) _____ <input type="checkbox"/> Chemicals (specify below) Químicos (especifique a continuación) <table border="1" data-bbox="430 1556 1273 1692"> <thead> <tr> <th data-bbox="430 1556 737 1591">Name of chemical</th> <th data-bbox="737 1556 984 1591">PCP #</th> <th data-bbox="984 1556 1273 1591">Concentration</th> </tr> <tr> <th data-bbox="430 1591 737 1627">Nombre del químico</th> <th data-bbox="737 1591 984 1627">Nro. de PCP</th> <th data-bbox="984 1591 1273 1627">Concentración</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="430 1627 737 1663"></td> <td data-bbox="737 1627 984 1663"></td> <td data-bbox="984 1627 1273 1663"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="430 1663 737 1692"></td> <td data-bbox="737 1663 984 1692"></td> <td data-bbox="984 1663 1273 1692"></td> </tr> </tbody> </table> <input type="checkbox"/> Other (specify) Otro (especifique) _____	Name of chemical	PCP #	Concentration	Nombre del químico	Nro. de PCP	Concentración							
	Name of chemical	PCP #	Concentration											
Nombre del químico	Nro. de PCP	Concentración												
Inside building Dentro del edificio <input type="checkbox"/> Traps (specify type) Trampas (especifique el tipo) _____ <input type="checkbox"/> Other (specify) Otro (especifique) _____														

Pest Plaga	Control Method and Description Método de control y descripción	Person Responsible Persona responsable												
Insects Insectos	<p>Around building exterior Alrededor del exterior del edificio</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Bait (specify type) Señuelos (especifique el tipo) _____ <input type="checkbox"/> Traps (e.g., glue boards, sticky traps) Trampas (por ej., tablas con pegamento, trampas pegajosas) _____ <input type="checkbox"/> Chemicals (specify below) Químicos (especifique a continuación) <table border="1" data-bbox="430 583 1273 722"> <thead> <tr> <th>Name of chemical</th> <th>PCP #</th> <th>Concentration</th> </tr> <tr> <th>Nombre del químico</th> <th>Nro. de PCP</th> <th>Concentración</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Other (specify) Otro (especifique) _____ 	Name of chemical	PCP #	Concentration	Nombre del químico	Nro. de PCP	Concentración							
Name of chemical	PCP #	Concentration												
Nombre del químico	Nro. de PCP	Concentración												
Other (specify) Otro (especifique)	<p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>													

Confirmation/Update Log: Registro de confirmación/actualización:

Date Fecha						
Initials Iniciales						

F. Water (for Fluming and Cleaning) Assessment

F. Evaluación del agua (para canales y limpieza)

Instructions: Complete and/or update annually for all water sources. Check off (✓) those items that apply. Make additional copies as necessary and complete Page ___ of ___ to indicate more than one page if required.

Instrucciones: complételo o actualícelo anualmente para todas las fuentes de agua. Seleccione (✓) los items que correspondan. Haga copias adicionales según sea necesario y complete la sección "Página _ de _" a fin de indicar que consta de más de una página, si fuera necesario.

Completed by: Completado por: _____ **Date: Fecha:** _____ **Page Página** _____ **of de** _____

Water source (e.g., municipal, well, surface) Fuente de agua (por ej., municipal, de pozo, superficial)	Re-cycled (✓)? ¿Reciclada (✓)?	Stored (✓)? ¿Almacenada (✓)?	Commodity *** Producto***	Use Uso	Method Método	Items to Assess (check each item) Items a acceder (seleccione cada uno)	Water tests Pruebas de agua			Corrective Actions (*see examples below) Medidas correctivas (*ver ejemplos a continuación)	Cleaning & Treatment** Limpieza y tratamiento**
							When will the water first be used? ¿Cuándo se utilizará el agua por primera vez?	Dates Fechas			
								Prior to use test Prueba antes de utilizarla	2nd water test Segunda prueba de agua		
				Product Producto: <input type="checkbox"/> Fluming Canales. <input type="checkbox"/> Hydro-cooling/cooling Hidroenfriamiento/enfriamiento <input type="checkbox"/> Washing Lavar. <input type="checkbox"/> Post-harvest chemical application Aplicación de agroquímicos luego de la cosecha. <input type="checkbox"/> Final rinse Enjuague final. <input type="checkbox"/> Humidity/Misting Humedad/bruma. <input type="checkbox"/> Wetting packaging accessories/other items Mojar los accesorios de embalaje/otros artículos. <input type="checkbox"/> "Other Materials" "Otras materiales" <input type="checkbox"/> Hand washing Lavar las manos. <input type="checkbox"/> Cleaning equipment/containers/building Limpiar equipo/ contenedores/ instalaciones. <input type="checkbox"/> Ice Hielo.	<input type="checkbox"/> Pit Fosa. <input type="checkbox"/> Spray Pulverizador. <input type="checkbox"/> Hose Manguera. <input type="checkbox"/> Tap Canilla. <input type="checkbox"/> Dump tank Tanque de descarga <input type="checkbox"/> Pressure wash Lavado a presión. <input type="checkbox"/> Other: Otro: _____	<input type="checkbox"/> Animal access Acceso de animales. <input type="checkbox"/> Runoff Escorrentía. <input type="checkbox"/> Working condition of well/pipes Estado de funcionamiento del pozo/las tuberías. <input type="checkbox"/> Other possible hazards assessed (describe): Otros posibles peligros evaluados. (Describir): _____				<input type="checkbox"/> Cleaned Limpiada <input type="checkbox"/> Treated Tratada. <input type="checkbox"/> Cistern Cisterna. <input type="checkbox"/> Well Pozo. <input type="checkbox"/> Other: Otro. Using Appendix: Utilizando el apéndice <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> H <input type="checkbox"/> OR O _____	

				Product Producto: <input type="checkbox"/> Fluming Canales. <input type="checkbox"/> Hydro-cooling/cooling Hidrogenfriamiento/enfriamiento. <input type="checkbox"/> Washing Lavar. <input type="checkbox"/> Post-harvest chemical application Aplicación de agroquímicos luego de la cosecha. <input type="checkbox"/> Final rinse Enjuague final. <input type="checkbox"/> Humidity/Misting Humedad/bruma. <input type="checkbox"/> Wetting packaging accessories/other items Mojar los accesorios de embalaje/otros artículos. <input type="checkbox"/> "Other Materials" "Otras materiales" <input type="checkbox"/> Hand washing Lavar las manos. <input type="checkbox"/> Cleaning equipment/containers/building Limpiar equipo/ contenedores/ instalaciones. <input type="checkbox"/> Ice Hielo.	<input type="checkbox"/> Pit Fosa. <input type="checkbox"/> Spray Pulverizador. <input type="checkbox"/> Hose Manguera. <input type="checkbox"/> Tap Canilla. <input type="checkbox"/> Dump tank Tanque de descarga <input type="checkbox"/> Pressure wash Lavado a presión. <input type="checkbox"/> Other: Otro: __	<input type="checkbox"/> Animal access Acceso de animales. <input type="checkbox"/> Runoff Escorrentía. <input type="checkbox"/> Working condition of well/pipes Estado de funcionamiento del pozo/las tuberías. <input type="checkbox"/> Other possible hazards assessed (describe): Otros posibles peligros evaluados. (Describir):					<input type="checkbox"/> Cleaned Limpiada <input type="checkbox"/> Treated Tratada. <input type="checkbox"/> Cistern Cisterna. <input type="checkbox"/> Well Pozo. <input type="checkbox"/> Other: Otro. Utilizando el apéndice <input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> H <input type="checkbox"/> OR O _____ _____
--	--	--	--	---	--	---	--	--	--	--	--

Assessment Guide: Assessment should include runoff from agricultural chemicals, fuels or manure; contamination in pipes, cleanliness of cistern etc.

Guía de evaluación: la evaluación debería incluir la escorrentía de los químicos agrícolas, del combustible o del estiércol, la contaminación en las tuberías, el nivel de limpieza de la cisterna, etc.

- *Corrective Actions:** -Install devices to prevent backflow -Test water for Total Coliforms and *E. coli* using an accredited lab conforming to ISO 17025 or equivalent
- *Medidas correctivas:** -Instalar dispositivos para prevenir el contraflujo -Realizar pruebas de agua del total de coliformes y *E. coli* utilizando un laboratorio acreditado que se ajuste a la norma ISO 17025 o el equivalente.
- Consult with experts -Construct barriers (e.g., fences, ditches) Appendix A: Shock Chlorination of Well Water – An Example
Apéndice A: tratar con cloro el agua del pozo (ejemplo).
- Consultar expertos -Construir barreras (por ej., cercos, zanjas). Appendix B: Chlorination of Water for Fluming and Cleaning Fresh Fruits and Vegetables and Cleaning Equipment – An Example
Apéndice B: cloración del agua para los ductos y para limpiar las frutas y las verduras frescas y el equipo (ejemplo).
- Install filtration -Maintenance of well or cistern Appendix H: Cleaning and Treating Cisterns – An Example
Apéndice H: limpiar y tratar las cisternas (ejemplo).
- Instalar filtros. -Mantenimiento del pozo o la cisterna
-Use alternate source -Level ground to prevent runoff
-Usar una fuente alternativa -Nivelar el suelo para prevenir la escorrentía
- **Cleaning & Treatment:** ✓ to indicate cleaning &/or treatment, what was cleaned/treated, which instructions were followed or what treatment method used (e.g., UV)
- **Limpieza y tratamiento:** ✓ para indicar limpieza o tratamiento, qué se limpió/trató, qué instrucciones se siguieron o qué método de tratamiento se utilizó (por ej., U.V.)
- *** Assess water uses for each commodity and ensure water tests are taken at the appropriate time(s)**
- ***Evalúe los usos del agua para cada producto y asegúrese de que las pruebas de agua se realicen en la(s) fecha(s) adecuada(s).**

Confirmation/Update Log: Registro de confirmación/actualización:

Date Fecha						
Initials Iniciales						

G. Cleaning, Maintenance and Repair of Buildings

G. Limpieza, mantenimiento y reparación de las edificaciones

Instructions: An inspection of both the interior and exterior of your buildings (e.g., packinghouse, storages) (except agricultural chemical storage buildings) must be conducted monthly [when in use and where possible (i.e., not a sealed storage)] and the following checklist completed. Place N/A if certain structures are not applicable to your operation.

Instrucciones: debe realizarse mensualmente una inspección tanto del interior como del exterior de sus instalaciones (por ejemplo, la sala de embalaje, los lugares de almacenamiento) (excepto las instalaciones de almacenamiento de químicos agrícolas) [cuando se los esté utilizando y en la medida de lo posible (por ejemplo, no un lugar de almacenamiento sellado)] y debe completarse el siguiente listado de control. Escriba "N/A" al lado de aquello que no corresponda a sus operaciones.

Completed by:

Date:

Completado por: _____ **Fecha:** _____

Storage ID #/ Name:

Nombre/nro. de identificación del edificio: _____

<p style="text-align: center;">Interior of Building (Permanent Structures) Dentro del edificio (estructuras permanentes)</p> <p><input type="checkbox"/> No holes/crevices/leaks in the building (e.g., walls, windows, screens) No hay agujeros/grietas/pérdidas en el edificio (por ej., las paredes, las ventanas, las rejillas).</p> <p><input type="checkbox"/> Lights are shatterproof and adequate (e.g., packinghouse is bright while potato storages are dark) Las luces son irrompibles y adecuadas (por ej., la sala de embalaje está bien iluminada mientras que el lugar de almacenamiento de las patatas está oscuro).</p> <p><input type="checkbox"/> No pipes or condensation leaking No hay pérdidas de tuberías ni de condensación.</p> <p><input type="checkbox"/> Floor drainage is good (floor sloped, drain covers clear) El drenaje del suelo es bueno (piso en pendiente, tapas de desagüe despejadas).</p> <p><input type="checkbox"/> Floors, walls and ceilings are clean and free from garbage, spills, rodent droppings, etc. Los pisos, las paredes y los techos no tienen basura, derrames, excremento de roedores, etc.</p> <p><input type="checkbox"/> Floor is free of crevices that could harbour pests or debris El piso no tiene grietas que podrían acumular plagas o residuos.</p> <p><input type="checkbox"/> Fans and/or air filters are dust-free, clean and working properly Los ventiladores o los filtros de aire no tienen polvo, están limpios y funcionan adecuadamente.</p> <p><input type="checkbox"/> Animals (wild or domestic), pests (insects, rodents, etc.) and bird nests are not present No hay presencia de animales (salvajes o domésticos), plagas (insectos, roedores, etc.) ni nidos de pájaros.</p> <p><input type="checkbox"/> All materials are in designated areas (e.g., packaging materials and product) Todos los materiales se encuentran en las áreas designadas (por ej., los materiales de embalaje y el producto).</p>	<p><input type="checkbox"/> Adequate ventilation La ventilación es adecuada.</p> <p><input type="checkbox"/> Control measures are in place to prevent cross-contamination from other activities/items (e.g., employee movement, dedicated areas/equipment, etc.) Se cuenta con medidas de control para prevenir la contaminación cruzada con otras actividades/items (p.ej., el desplazamiento de empleados, áreas/equipos de designación específica, etc.).</p> <hr/> <p style="text-align: center;">Maintenance required Mantenimiento necesario</p> <p>If any of the above have NOT been checked off (✓), please describe the maintenance required:</p> <p>Si alguno de los items que anteceden NO ha sido seleccionado (✓), describa el mantenimiento necesario:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>(Use the reverse of this Form if more space is needed)</p> <p>Date and Name of Person work was completed by: Fecha y nombre de la persona que completó el trabajo:</p> <p>_____</p> <p>Date and Signature of Person overseeing the work: Fecha y firma de la persona que supervisó el trabajo:</p> <p>_____</p>
---	--

Application Date	Product/Trade Name	PCP #	Actual Quantity Used (e.g., 22.28 kg)	Rate Applied Per Unit (e.g., hectare, acre, cwt, tonne)	Label Instructions Followed (✓)	Area/Quantity Treated	Method of Application (air, ground, furrow, seed, foliar)	Earliest Allowable Harvest Date (EAHD)	PHI	Weather Conditions	Signature of Applicator or if Custom Application Invoice is Attached
Fecha de aplicación	Nombre comercial/producto	Nro. de PCP	Cantidad real utilizada (por ej.: 22,28 kg)	Tasa aplicada por unidad (por ej.: hectárea, acre, cwt, tonelada)	Se siguieron las instrucciones de la etiqueta (✓)	Área/cantidad tratada	Método de aplicación (aire, tierra, surcos, semillas, foliar)	Primera fecha en la que se permite cosechar (EAHD por su sigla en inglés)	Intervalo previo a la cosecha (PHI por su sigla en inglés)	Condiciones climáticas	Firma de quien lo aplicó o en caso de aplicación personalizada, se adjunta la factura

Confirmation Signature:

Date:

Firma de confirmación: _____ **Fecha:** _____

H2. Agronomic Inputs (Other) H2. Insumos agronómicos (otro)

Instructions: Includes all applications from pre-planting through to, and including, harvest. One Form must be completed for **EACH PRODUCTION SITE**.
Instrucciones: incluye todas las aplicaciones desde las previas a la siembra hasta y durante la cosecha. Debe completarse un formulario para **CADA EMPLAZAMIENTO DE PRODUCCIÓN**.

Note: Mulch and Row Cover Applications DO NOT need to be recorded for Bulb and Root Vegetables.
Nota: NO es necesario registrar las aplicaciones de burucha y de los cobertores de hileras para las verduras de bulbo y raíz.

Operation Name: Nombre de las operaciones:	Previous Year Crop(s): Cultivo(s) del año anterior:	FOR POTATOES ONLY: Seed Certification #: PARA PATATAS ÚNICAMENTE: Nro. de certificación de la semilla:	Current Crop: Cultivo actual:
Production Site Information (e.g., Field/Block # or Name/ID/Legal Description): Información del emplazamiento de producción (por ej., campo/nro. de bloque o nombre/identificación/descripción legal):	Production Site Area (e.g., # of acres/hectares): Superficie del emplazamiento de producción (por ej., cantidad de acres/hectáreas):	Date Planted: Fecha de siembra:	Variety: Variedad:

COMMERCIAL FERTILIZER APPLICATION APLICACIÓN DE FERTILIZANTE COMERCIAL				
Date Fecha	Blend Mezcla	Rate Tasa	Fertilizer Lot # (if applicable) Nro. de lote del fertilizante (si corresponde)	Applicator's Name Nombre de quien lo aplicó

H3. Agricultural Chemical Application (Post-Harvest)

H3. Aplicación de agroquímicos (luego de la cosecha)

Instructions: Includes all post-harvest applications (e.g., during packing, before, during or after storage, before holding, etc.)

Instrucciones: incluye todas las aplicaciones luego de la cosecha (por ej., durante el embalaje, antes, durante o luego del almacenamiento, antes de la retención, etc.).

Operation Name: Nombre de las operaciones:	Production Site Information (e.g., Field # or Name/ID #/Legal Description): Información del emplazamiento de producción (por ej., nro. de campo o nombre/nro. de identificación/ descripción legal):	Variety: Variedad:
--	--	------------------------------

Application Date Fecha de aplicación	Product/Trade Name Nombre comercial/ producto	PCP # Nro. de PCP	Rate Applied Tasa aplicada por unidad	Label Instructions Followed (✓) Se siguieron las instrucciones de la etiqueta (✓)	Quantity Treated Cantidad tratada	Method of Application Método de aplicación	Field/ Block #/ Pallet/ Bin Tag /Lot ID Identificación del lote/ campo/nro. de bloque/palé/ etiqueta del contenedor	DAA DLA	Signature of Applicator or if Custom Application Invoice is Attached Firma de quien lo aplicó o en caso de aplicación personalizada, se adjunta la factura

Confirmation Signature: Firma de confirmación: _____ **Date: Fecha:** _____

I. Equipment Cleaning, Maintenance and Calibration

I. Limpieza, mantenimiento y ajuste del equipo

Use this Form to record production site AND building equipment cleaning, maintenance AND calibration

Utilice este formulario para llevar un registro de la limpieza, el mantenimiento Y el ajuste del equipo del emplazamiento de producción.

****This form is also to be used to record water storage (e.g., tank/cistern/container) and packaging material cleaning although neither are considered as production site or building equipment.*

*****También debe utilizarse este formulario para documentar la limpieza del almacenamiento de agua (por ej., tanque/cisterna/ contenedor) y de los materiales de embalaje, a pesar de que ninguno se considera equipo de producción o de las edificaciones.**

Instructions: *An inspection of your building equipment (e.g., cutting blades, brushes, packing/repacking lines, conveyors, belts, chlorinator, sprayer) must be conducted at least weekly (when in use). Check for leaks, broken, loose, corroded or damaged parts, soil, mud, build-up, etc. and any cleaning, maintenance and calibration needed. Hand-held cutting and trimming tools that come into direct contact with product must be inspected and cleaned daily with this activity recorded daily. See Section 8: Equipment for requirements for production site equipment. Record required activities below and give a brief description of why and how you are performing the activity.*

Instrucciones: *debe realizarse una inspección al menos una vez por semana del equipo de sus instalaciones (por ejemplo, las cuchillas, los cepillos, las líneas de embalaje/reembalaje, las cintas transportadoras, el clorinador, el pulverizador) (cuando se lo esté utilizando). Verifique la ausencia de pérdidas, de piezas rotas, flojas, oxidadas o dañadas, de acumulación de tierra o barro, etc. y si es necesario realice una limpieza, un mantenimiento o un ajuste. Las herramientas manuales de corte que entren en contacto directo con el producto se deben inspeccionar y limpiar diariamente y esta actividad se debe registrar diariamente. Remítase a la sección 8: Equipo, para (obtener) los requisitos del equipo del sitio de producción. Registre las actividades necesarias a continuación y proporcione una breve descripción de por qué y cuándo realiza la actividad.*

Date Fecha	Employee Completing Job Empleado que completó el trabajo	Equipment Activity Performed On Actividad del equipo realizada en	Activity Code* Código de actividad*	Brief Description of Activity Breve descripción de la actividad

* **Activity Codes:** 1 – Calibration 2- Maintenance 3 – Repair 4 – Cleaning 5 - Inspection 6 – Other (specify)

***Códigos de actividad:** 1 - ajuste 2 - Mantenimiento 3 - Reparación 4 - Limpieza 5 - Inspección 6 - Otro (especifique)

Confirmation Signature: Firma de confirmación: _____ **Date: Fecha:** _____

WEEKLY/DAILY (peak season) SEMANALMENTE/diariamente (temporada pico)

J. Cleaning and Maintenance – Personal Hygiene Facilities

J. Limpieza y mantenimiento - instalaciones de higiene personal

Instructions: Record cleaning and maintenance of both exterior and interior washrooms and hand washing facilities. Complete at least weekly (while in use) and daily during peak season for each facility. Write N/A in column if not applicable to facility. Cleaning includes toilet, sink, floor, paper towel dispenser, all handles (e.g., toilet handle, door knob, tap), etc.

Instrucciones: Lleve un registro de la limpieza y el mantenimiento tanto de los baños exteriores como los interiores y de las instalaciones de lavado de manos. Complételo al menos una vez por semana (en tanto se los utilice) y diariamente durante la temporada pico para cada instalación. Escriba “N/A” si una columna no se aplica a la instalación. La limpieza incluye los inodoros, los lavamanos, el piso, la máquina de toallas de papel, todas las manijas (por ejemplo, la manija del inodoro, la de la puerta y la canilla), etc.

Type of Facility and Location: Tipo de instalación y ubicación: _____

Date and Time Fecha y hora	Assessment of Facilities (e.g., do toilets need emptying, are extra supplies needed, etc.) Check (✓) if assessment OK or after corrective action(s) taken (e.g., pumped toilets, stocked extra toilet paper, etc.) Evaluación de las instalaciones (por ej., si es necesario vaciar los inodoros, si se necesitan suministros adicionales, etc.) Seleccione (P) si la evaluación fue satisfactoria o luego de que se tomaran medidas correctivas (por ej., bombear los inodoros, agregar papel higiénico adicional, etc.)	Items to Inspect For (✓) Items a inspeccionar (✓)					Employee Responsible for Cleaning (sign to confirm all cleaning completed) OR Person Confirming Cleaning Completed by a Company Empleado responsable de la limpieza (firmar para confirmar que se ha completado toda la limpieza) O la persona que confirma la limpieza realizada por una compañía
		Disposable Paper Towels Toallas de papel desechables	Soap Jabón	Water Source Operating (Hot and/or Cold Water) Fuente de agua en funcionamiento (agua caliente o fría)	Toilet Paper Papel higiénico	Hand Sanitizer/Wipes Desinfectante/paños de manos	

Date and Time Fecha y hora	Assessment of Facilities (e.g., do toilets need emptying, are extra supplies needed, etc.) Check (✓) if assessment OK or after corrective action(s) taken (e.g., pumped toilets, stocked extra toilet paper, etc.) Evaluación de las instalaciones (por ej., si es necesario vaciar los inodoros, si se necesitan suministros adicionales, etc.) Seleccione (P) si la evaluación fue satisfactoria o luego de que se tomaran medidas correctivas (por ej., bombear los inodoros, agregar papel higiénico adicional, etc.)	Items to Inspect For (✓) Items a inspeccionar (✓)					Employee Responsible for Cleaning (sign to confirm all cleaning completed) OR Person Confirming Cleaning Completed by a Company Empleado responsable de la limpieza (firmar para confirmar que se ha completado toda la limpieza) O la persona que confirma la limpieza realizada por una compañía
		Disposable Paper Towels Toallas de papel desechables	Soap Jabón	Water Source Operating (Hot and/or Cold Water) Fuente de agua en funcionamiento (agua caliente o fría)	Toilet Paper Papel higiénico	Hand Sanitizer/Wipes Desinfectante/paños de manos	

Confirmation Signature: Firma de confirmación: _____ **Date: Fecha:** _____

L. Visitor Sign-In Log

L. Registro de ingreso de visitantes

Instructions: All visitors must sign in prior to entering controlled-access areas (within buildings).

Instrucciones: todos los visitantes deben firmar antes de ingresar a las áreas de acceso controlado (dentro de las instalaciones).

VISITOR POLICY POLÍTICA DE VISITANTES

All visitors must: Todos los visitantes deben:

- Remain in the area they are given permission to be in (e.g., contractor remains in work area only)**
Permanecer en el área en la cual se les autoriza a estar (por ejemplo, el contratista permanece en el área de trabajo únicamente).
- Refrain from entering controlled-access areas if the visitor has a disease or illness transferable to food, symptoms of such a disease or illness, or an open or infected lesion**
No ingrese a las áreas de acceso controlado si el visitante sufre una enfermedad que pueda transmitirse a los alimentos, presenta síntomas de tales enfermedades o tiene una herida infectada o abierta.
- Wash hands before entering controlled-access areas**
Lavarse las manos antes de ingresar a las áreas de acceso controlado.
- Not handle product or materials unless given permission**
Abstenerse de manipular producto o materiales a menos que se les autorice.
- Wear appropriate protective and/or food safety-related clothing**
This includes:
Llevar vestimenta de protección o relacionada con la seguridad alimentaria que sea adecuada. Esto incluye:
- Shoes must be cleaned, changed or covered prior to entering if they are visibly dirty or soiled**
Limpiarse el calzado, cambiárselo o cubrirlo antes de ingresar si está visiblemente sucio.
Other (specify): _____
Otro (especifique): _____
- Sign in below to indicate they are informed of and understand the visitor policy**
Firmar a continuación para indicar que se les ha informado sobre la política de visitantes y la comprenden.

Date Fecha	Visitor's Name Nombre del visitante	Company Name, Purpose of Visit and Location on Premises Nombre de la compañía, objetivo de la visita y ubicación en las instalaciones

N1. Water Treatment Control and Monitoring

N1. Monitoreo y control del tratamiento del agua

Instructions: If using chlorine to treat water, complete the following chart to control and monitor your chlorine treatment at least daily or more frequently based on your operation's needs. Refer to Appendix B: Chlorination of Water for Fluming and Cleaning Fresh Fruits and Vegetables and Cleaning Equipment – An Example for an example of chlorinating instructions.

Instrucciones: si utiliza cloro para tratar el agua, complete la tabla que aparece a continuación para controlar y monitorear el tratamiento con cloro al menos una vez al día o con mayor frecuencia sobre la base de las necesidades de sus operaciones. Remítase al apéndice B: Cloración del agua para los ductos y para limpiar las frutas y las verduras frescas y el equipo (un ejemplo de cloración).

Water Source:

Fuente de agua: _____

Concentration of Chlorine:

Concentración de cloro: _____

Method (e.g., injection):

Método (por ej., inyección): _____

Volume of Water:

Volumen de agua: _____

Re-circulated Water: Yes No

Agua recirculada: Sí No

Contact Time:

Tiempo de contacto: _____

Month/Date:

Mes/fecha: _____

Date/ Time Fecha/ hora	Pre-treatment Concentration of Chlorine (ppm) or ORP Concentración de cloro antes del tratamiento (ppm) o potencial de reducción de oxidación	Amount of Chlorine Added Cantidad de cloro que se agregó	Post-treatment Concentration of Chlorine (ppm) or ORP Concentración de cloro luego del trata- miento (ppm) o poten- cial de reducción de oxidación	pH of Water pH del agua	Water Changed (✓) El agua cambió (✓)	Person Responsible Persona responsable

FOR COMBINED VEGETABLES AND
TREE AND VINE FRUIT ONLY:

DAILY
DIARIAMENTE

ÚNICAMENTE PARA VERDURAS COMBINADAS
Y FRUTAS DE ÁRBOL Y VID:

N2. Water Temperature Control and Monitoring

N2. Control y monitoreo de la temperatura del agua

*Instructions: During fluming, washing, or post-harvest agricultural chemical applications (e.g., dump tank, pit), if water potability is **not maintained** for tomatoes/apples immersed in water, complete the following chart to record your water and product temperatures (using a calibrated thermometer). **Monitor each load of product to ensure that the product is at least 5.5°C or 10°F colder than the water (i.e., water is at least 5.5°C or 10°F warmer than the product).***

Instrucciones: si al transportar productos por agua, lavarlos o durante la aplicación de agroquímicos luego de la cosecha no se mantiene la potabilidad del agua para los tomates/las manzanas sumergidos en ella, complete la siguiente tabla para documentar las temperaturas del agua y del producto (utilizando un termómetro calibrado). Controle cada tanda de producto para asegurar que su temperatura sea al menos 5,5°C o 10°F menor que la del agua (es decir, el agua tiene una temperatura de al menos 5,5°C o 10°F más que el producto).

Water Source:

Fuente de agua: _____

Method (e.g., dump tank):

Método (por ej., tanque de descarga): _____

Product:

Producto: _____

Month:

Mes: _____

Date/ Time Fecha/ hora	Temperature of Water (°C/°F) Temperatura del agua (°C/°F)	Temperature of Product (°C/°F) Temperatura del producto (°C/°F)	Difference between the 2 temperatures Diferencia entre ambas tempera- turas	Corrective Action Taken (e.g., cool product, hold, dispose of, etc.) Medida correctiva tomada (por ej., enfriar el producto, retenerlo, des- echarlo, etc.)	Person Responsible Persona responsable

†Product is Rotated Appropriately (✓) †El producto se rota adecuadamente (✓)	Date Fecha	Vehicle Inspected? ¿Se inspeccionó el vehículo?		Product Identifier (Lot ID/Lot code/Pack ID/Field/Block #/ Pallet/Bin Tag (Same as on Form P1/P2 or Q) Identificador del producto (identificación del lote/código de lote/ identificación del paquete/campo/nro. de bloque/tarima/etiqueta del contenedor) (al igual que en el formulario P1/P2 o Q)	Quantity Shipped Cantidad enviada	Truck/ Trailer ID# Nro. de identificación del camión/ tráiler	Destination and Customer Destino y cliente	Person Responsible (Loader) Persona responsable (cargador)
		(✓) if OK or record hazard* and corrective action** (✓) si está bien o registre el peligro* y la medida correctiva**	(✓) If covered (✓) si está cubierto					

†The operation considers shelf-life when managing product (e.g., first in first out, ripeness, etc.)

†Las operaciones tienen en cuenta la vida útil al gestionar el producto (por ej., primera entrada primera salida, maduración, etc.).

*Inspect vehicles for the following items:

* **Inspeccione los vehículos para verificar lo siguiente:**

- | | |
|--|---|
| 1. Signs of pest intrusion
Señales de intromisión | 4. Foreign materials: manure, garbage, glass, oil, chemicals, plant or animal debris, etc.
Materiales extraños: estiércol, basura, vidrio, aceite, químicos, desechos de plantas o de plagas animales, etc. |
| 2. Damage (e.g., splinters, holes)
Daño (por ej., astillas, agujeros). | 5. Maintenance required (e.g., hinges, locks or load-securing devices)
Se necesita mantenimiento (por ej., las bisagras, las cerraduras o los dispositivos para asegurar la carga). |
| 3. Odours (e.g., chemicals, oil)
Olores (por ej., químicos, aceite). | 6. Refrigeration (e.g., leaking)
Refrigeración (por ej., pérdidas). |

** **Corrective Actions:** If any hazards were identified above, the following may be considered:

** **Medidas correctivas:** si con anterioridad se identificó algún peligro, puede considerarse lo siguiente:

- | | | |
|---|--|------------------------------|
| A. Refusal to load product onto vehicle
Rehusarse a cargar el producto en el vehículo. | B. Sweep
Barrer. | C. Rinse
Enjuagar. |
| D. Maintenance (e.g. repair hinges, locks, load securing devices)
Mantenimiento (por ej., reparar las bisagras, las cerraduras, los dispositivos para asegurar la carga). | E. Wash/clean with soap
Lavar/limpiar con jabón. | F. Other
Otro. |

Confirmation Signature: Firma de confirmación: _____ **Date: Fecha:** _____

VERSION 8.0

CanadaGAP Food Safety Manual for Fresh Fruits and Vegetables 2020_v8.0

VERSIÓN 8.0

Manual de seguridad alimentaria para frutas y verduras frescas de CanadaGAP 2020_v8.0

P1. Harvesting and Storing Potatoes (FOR POTATOES ONLY)

P1. Cosecha y almacenamiento de patatas (PARA PATATAS ÚNICAMENTE)

Instructions: Complete for any harvested potatoes that are:

- Put into harvested product packaging materials
- Harvested in bulk
- Put into storage

*Instrucciones: completar para cualquier tipo de patata que:
se coloque en materiales de embalaje de producto cosechado,
se haya cosechado a granel,
se almacene.*

Completed by: Completado por: _____ **Date: Fecha:** _____

Storage Name/Area/ID/#: Área/nro. de identificación/nombre del lugar de almacenamiento: _____

Agricultural Chemical Application – if being applied
Aplicación de químico agrícola, si se utiliza

Product and Variety Producto y variedad	* PHI/EAHD/ DAA met (Forms H1/H2/H3 verified) (✓) *Se cumplieron el IPC/PFC/ DLA (Se verificaron los formularios H1/H2/H3) (✓)	** Production site was assessed (✓) ** Se evaluó el emplazamiento de producción (✓)	Product/Trade Name and PCP # Producto/nombre comercial/ nro. de PCP	Quantity Treated Cantidad tratada	Application Rate Tasa de apli- cación	Method of Application (Spray, Ventilation) Método de aplicación (vaporizador, ventilación)	Signature of Applicator Firma de quien lo aplicó
Variety Variedad							
Harvest Date(s): Fecha(s) de cosecha:							
Bin Fill Date: Fecha en que se llenó el contenedor:							
Field # or Name/ID #/Legal Description (Same as Forms H1 and H2): Nro. de campo o nombre/nro. de identifi- cación/descripción legal (igual que en los formularios H1 y H2):							
1.							
2.			Cross section of the bin: Corte transversal del contenedor:				
3.							
4.							
5.							
6.							

Agricultural Chemical Application – if being applied
Aplicación de químico agrícola, si se utiliza

Product and Variety Producto y variedad	* PHI/EAHD/DAA met (Forms H1/H2/H3 verified) (✓) *Se cumplieron el IPC/PFC/DLA (Se verificaron los formularios H1/H2/H3) (✓)	** Production site was assessed (✓) ** Se evaluó el emplazamiento de producción (✓)	Product/Trade Name and PCP # Producto/nombre comercial/nro. de PCP	Quantity Treated Cantidad tratada	Application Rate Tasa de aplicación	Method of Application (Spray, Ventilation) Método de aplicación (vaporizador, ventilación)	Signature of Applicator Firma de quien lo aplicó
Variety Variedad							
Harvest Date(s): Fecha(s) de cosecha:							
Bin Fill Date: Fecha en que se llenó el contenedor:							
Field # or Name/ID #/Legal Description (Same as Forms H1 and H2): Nro. de campo o nombre/nro. de identificación/descripción legal (igual que en los formularios H1 y H2):							
1.							
2.			Cross section of the bin: Corte transversal del contenedor:				
3.							
4.							
5.							
6.							

- * Forms H1/H2/H3 have been verified to ensure that harvested potatoes meet the required pre-harvest interval PHI/EAHD/DAA for agricultural chemical application and the spreading of manure.
- * Se han revisado los formularios H1/H2/H3 a fin de asegurar que las patatas cosechadas cumplen con el requisito del PHI, la EAHD y DAA para la aplicación de químicos agrícolas y la distribución de estiércol
- ** The production site was surveyed to ensure that there were no signs of obvious contamination (e.g., oil or chemical spill, portable toilet leaking, flooding, animal intrusion, etc.) before harvest.
- ** Se inspeccionó el emplazamiento de producción a fin de asegurar que la ausencia de señales de contaminación obvia (por ej., derrames de aceite o químicos, pérdidas de los inodoros portátiles, inundación, intrusión de animales, etc.) antes de la cosecha.

Confirmation Signature: Firma de confirmación: _____ Date: Fecha: _____

P2. Harvesting and Storing Product (FOR ALL COMMODITIES EXCEPT POTATOES)

P2. Cosecha y almacenamiento de producto (PARA TODOS LOS PRODUCTOS EXCEPTO LAS PATATAS)

- Instructions: Complete for any harvested product that is:*
- Put into harvested product packaging materials
 - Harvested in bulk
 - Put into storage

Instrucciones: completar para cualquier tipo de producto cosechado que: se coloque en materiales de embalaje de producto cosechado, se haya cosechado a granel, se almacene.

Completed by: Completado por: _____ **Date: Fecha:** _____

Storage Name/Area/ID#: Área/nro. de identificación/nombre del lugar de almacenamiento: _____

Product and Variety Producto y variedad	*PHI/EAHD/ DAA met (Forms H1, H2 and H3 verified) (✓) *Se cumplieron el IPC/PFC/DLA (Se verificaron los formularios H1, H2 y H3) (✓)	** Production site was assessed (✓) ** Se evaluó el emplazamiento de producción (✓)	Harvest Date Fecha(s) de cosecha	Quantity/ Units Harvested Cantidad/ unidades cosechadas	Field/Block #/Pallet/Bin Tag (Same as Forms H1,H2 and H3) Campo/nro. de bloque/ tarima/etiqueta del contenedor (igual que en los formularios H1, H2 y H3)	Packaging Materials Used Materiales de embalaje utilizados	Date Product Put into Storage Fecha en la que se almacenó el producto

Product and Variety Producto y variedad	*PHI/EAHD/ DAA met (Forms H1, H2 and H3 verified) (✓) *Se cumplie- ron el IPC/ PFC/DLA (Se verificaron los formula- rios H1, H2 y H3) (✓)	** Production site was assessed (✓) ** Se evaluó el emplazamiento de producción (✓)	Harvest Date Fecha(s) de cosecha	Quantity/ Units Harvested Cantidad/ unidades cosechadas	Field/Block #/Pallet/Bin Tag (Same as Forms H1,H2 and H3) Campo/nro. de bloque/ tarima/etiqueta del contenedor (igual que en los formularios H1, H2 y H3)	Packaging Materials Used Materiales de embalaje utilizados	Date Product Put into Storage Fecha en la que se almacenó el producto

* Forms H1, H2 and H3 have been verified to ensure that harvested product meets the required pre-harvest interval PHI/EAHD/DAA for agricultural chemical application and the spreading of manure.

* Se han revisado los formularios H1, H2 y H3 a fin de asegurar que el producto cosechado cumple con el requisito del PHI, la EAHD y DAA para la aplicación de químicos agrícolas y la distribución de estiércol.

** The production site was surveyed to ensure that there were no signs of obvious contamination (e.g., oil or chemical spill, portable toilet leaking, flooding, animal intrusion, etc.) before harvest

** Se inspeccionó el emplazamiento de producción a fin de asegurar que la ausencia de señales de contaminación obvia (por ej., derrames de aceite o químicos, pérdidas de los inodoros portátiles, inundación, intrusión de animales, etc.) antes de la cosecha.

Confirmation Signature: Firma de confirmación: _____ **Date: Fecha:** _____

Q. Packing, Repacking, Storing and Brokerage of Market Product

Q. Embalaje, reembalaje, almacenamiento y corretaje de productos comercializados

Instructions: Complete for any of the following activities:

- Harvested product being packed into **market ready packaging materials** (both in the production site and packinghouse, and includes your own and others' product)
- All packing and repacking activities that involve **market product** (see glossary definition of "Packing" and "Repacking");
- Market product being put into storage
- Brokerage of product

Instrucciones: completar para cualquiera de las siguientes actividades:

- producto cosechado que se embala en **materiales de embalaje listos para comercializar** (tanto en el emplazamiento de producción como en la sala de embalaje e incluye su propio producto como el de terceros),
- todas las actividades de embalaje y reembalaje que involucren **productos comercializados** (remítase al glosario para obtener la definición de "embalaje" y "reembalaje"),
- productos comercializados que se almacenan,
- corretaje de productos.

Date Harvested/Market Product Received/ Put into Storage Fecha en que se cosechó/se recibió el producto comercializado/ se almacenó	†Product is Rotated Appropriately (✓) †El producto se rota adecuadamente (✓)	Name of person who Produced /Packed / Repacked /Stored the Product Nombre de la persona que produjo/embaló/ reembaló/almacenó el producto	Product Variety Variedad del producto	*PHI/ EAHD/ DAA met (Forms H1, H2 and H3 verified) (✓) * Se cumplió con el PHI, la EAHD y DAA (se verificaron los formularios H1, H2 y H3) (✓)	** Production site was assessed (✓) ** Se evaluó el emplazamiento de producción (✓)	Harvest Date Fecha de cosecha	Field/Block#/Pallet/Bin Tag (Same as on Forms H1, H2 and H3 or P1/P2) Campo/nro. de bloque/tarima/etiqueta del contenedor (igual que en los formularios H1, H2 y H3 o P1/P2)	Incoming Lot Code/ Pack ID and/or Lot ID Código de lote/identificación del lote o del embalaje que se recibe

R. Deviations and Corrective Actions

R. Incumplimientos y medidas correctivas

Instructions: List all major deviations, complaints and their related cause(s), corrective action(s), preventative measures and modified procedures. Record that employees have been trained on the new procedures.

Instrucciones: enumere todas las violaciones graves, las quejas y la(s) causa(s) relacionada(s), las medidas correctivas y preventivas, y los procedimientos modificados. Registre que los empleados fueron capacitados en los nuevos procedimientos.

<p>Date/Time of Deviation or Complaint and Person Notified</p> <p>Fecha/hora de la violación grave/queja y persona informada</p>	<p>Major Deviation/ Complaint and Description</p> <p>Violación grave/queja y descripción</p>	<p>Cause of Deviation/Complaint</p> <p>Causa de la violación/ queja</p>	<p>Corrective Action(s)</p> <p>Medida(s) correctiva(s)</p>	<p>Prevention of Recurrence (e.g., training employee)</p> <p>Prevención de repetición (por ej., capacitación de empleados)</p>	<p>New/Modified Procedures</p> <p>Procedimientos nuevos/modificados</p>	<p>Employees Trained on New/ Modified Procedures? (✓)</p> <p>¿Se capacitó a los empleados en los procedimientos nuevos/ modificados? (✓)</p>	<p>Signature of Person Responsible for Re-Training/ Carrying out Deviation Procedure</p> <p>Firma de la persona responsable de la nueva capacitación/llevar a cabo el procedimiento sobre la violación</p>

Confirmation Signature: Firma de confirmación: _____ **Date: Fecha:** _____

S. Allergen Information – Assessment

S. Información sobre alérgenos – evaluación

Instructions: Fill out the chart below to assess the potential risks of allergens in your operation. Column I indicates the allergens from a practice used in the production of the product. Column II indicates the allergens from something in the production site (e.g., rotational crop) or something found in the adjacent area. Column III indicates the allergens that may be found in the product, from addition or cross-contamination. Column IV indicates the allergens present in other products that are run on the same equipment/area but at a different time. Column V indicates whether any allergens are present in a building/vehicle.

Instrucciones: complete la tabla que aparece a continuación para evaluar riesgos potenciales de alérgenos en sus operaciones. La columna I indica alérgenos a causa de una práctica utilizada en la producción del producto. La columna II indica alérgenos a causa de algo en el emplazamiento de producción (por ej., cultivos rotativos) o algo que se encuentra en un área aledaña. La columna III indica alérgenos que puedan encontrarse en el producto a causa de una adición o por contaminación cruzada. La columna IV indica alérgenos presentes en otros productos que pasan por el mismo equipo/área, pero en otro momento. La columna V indica si hay alérgenos presentes en un edificio/vehículo.

Each box of the table must be filled with a YES or a NO. If YES, describe (if applicable) any control measures used in the last row. All allergens listed are those identified by Health Canada and enforced for labelling by the Canadian Food Inspection Agency for Canadian operations. Different or additional allergens may be identified in other jurisdictions.

Todos los casilleros del recuadro deben completarse con SÍ o NO. Si la respuesta es SÍ, describa (si corresponde) en la última hilera todas las medidas de control tomadas. Todos los alérgenos detallados han sido identificados por el Departamento de Salud de Canadá y son exigidos en las etiquetas por la Agencia Canadiense de Inspección de los Alimentos para las operaciones canadienses. En otras jurisdicciones es posible que se identifiquen alérgenos adicionales o diferentes.

Completed by: Completado por: _____ **Date: Fecha:** _____

Production Site ID/Building ID #/Name:

Identificación del emplazamiento de producción/identificación del edificio/nombre: _____

	Column I Columna I	Column II Columna II	Column III Columna III	Column IV Columna IV	Column V Columna V
Component Componente	Present from a production practice Presente a causa de una práctica de producción	Present in the production site or adjacent area Presente en el emplazamiento de producción o zonas aledañas	Present in the product Presente en el producto	Present in other products handled on the same line/area Presente en otros productos que se manipulan en la misma línea/área	Present in the same building/vehicle Presente en el mismo edificio/vehículo
Peanut or its derivatives, e.g., Peanut - pieces, protein, oil, butter, flour, and mandelona nuts (an almond flavoured peanut product) etc. Peanut may also be known as ground nut. El cacahuete o sus derivados, por ej., los pedazos, la proteína, el aceite, la manteca y la harina de cacahuete, y las mandelonas (un producto de cacahuete con saborizante a almendra). El cacahuete también es conocido como maní.					
Tree Nuts e.g., almonds, Brazil nuts, cashews, hazelnuts (filberts), macadamia nuts, pecans, pine nuts (pinyon, pinon), pistachios and walnuts or their derivatives, e.g., nut butters and oils etc. Los frutos secos por ej., las almendras, las nueces de Brasil, las castañas, las avellanas (avellanas cordobesas), las nueces de macadamia, las pacanas, los piñones, los pistachos, las nueces o sus derivados, por ej., las mantecas o los aceites de frutos secos, etc.					
Sesame or its derivatives, e.g., paste and oil etc. El sésamo o sus derivados, por ej., la pasta y el aceite, etc.					
Milk or its derivatives, e.g., milk caseinate, whey and yogurt powder etc. La leche o sus derivados, por ej., el caseinato de leche, el polvo de suero de leche y de yogur, etc.					

	Column I Columna I	Column II Columna II	Column III Columna III	Column IV Columna IV	Column V Columna V
Component Componente	Present from a production practice Presente a causa de una práctica de producción	Present in the production site or adjacent area Presente en el emplazamiento de producción o zonas aledañas	Present in the product Presente en el producto	Present in other products handled on the same line/area Presente en otros produc- tos que se manipulan en la misma línea/área	Present in the same building/ vehicle Presente en el mismo edificio/ vehículo
Eggs or its derivatives, e.g., frozen yolk, egg white powder and egg protein isolates etc. Los huevos o sus derivados, por ej., las yemas congeladas, el polvo de clara de huevo, las proteínas purificadas de huevo, etc.					
Fish or its derivatives, e.g., fish protein and extracts etc. El pescado o sus derivados, por ej., la proteína y los extractos de pescado.					
Shellfish (including crab, crayfish, lobster, prawn and shrimp) and Molluscs (including snails, clams, mussels, oysters, cockle and scallops) or their derivative, e.g., extracts etc. Los crustáceos (incluyendo los cangrejos, las cigalas, las langostas, los langostinos y los camarones) y los moluscos (incluyendo los caracoles, las almejas, los mejillones, las ostras, los berberechos y las vieiras) o sus derivados, por ej., los extractos, etc.					
Soybeans or its derivatives, e.g., lecithin, oil, tofu and protein isolates etc. La soja o sus derivados, por ej., la lecitina, el aceite, el tofu, y las proteínas purificadas, etc.					
Cereals containing gluten and their derivatives (specify which cereal (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains)). Los cereales que contienen gluten y sus derivados (especificar cuál cereal: trigo, centeno, cebada, avena, escanda, kamut o sus variedades híbridas).					
Sulphites, e.g., sulphur dioxide and sodium metabisulphites etc. If yes, what is the amount in ppm? Los sulfitos por ej., el dióxido de azufre y el metabisulfito de sodio. En caso afirmativo ¿cuál es la cantidad en ppm? _____					
Mustard and products thereof La mostaza y sus productos					
Others (as considered necessary for the customer or by the prevailing authority) Otros (según el cliente o la autoridad competente lo consideren necesario)					
Comments and/or Additional Control Measures (if applicable) Comentarios o medidas de control adicionales (si corresponde).					

Confirmation/Update Log: Registro de confirmación/actualización:

Date Fecha							
Initials Iniciales							

T. Food Defense

T. Protección de los alimentos

Instructions: This form is intended to assess whether potential food defense/security risk factors exist. Consider if there could be a risk in the following categories and implement appropriate security measures. If additional risks were identified, describe them below. Detailed information can be found in Appendix T: Food Defense: Assessment of Possible Risks and List of Security Measures if further assistance is required.

Instrucciones: El objetivo de este formulario es evaluar la presencia de posibles factores de riesgo en la seguridad/protección de los alimentos. Evalúe si podría haber un riesgo en las siguientes categorías e implemente las medidas de seguridad adecuadas. Si se identifican riesgos adicionales descríbalos a continuación. Puede obtener información detallada en el apéndice T. Protección de los alimentos: Evaluación de posibles riesgos y listado de las medidas de seguridad si se precisa asistencia adicional.

<p>Inside Security Risk Assessment Evaluación de los riesgos internos n la seguridad</p>
<p><i>To protect product from intentional contamination, assess possible inside risks (e.g., packing/repacking area/facility security, agricultural chemical storage security, product security, information security, etc.).</i></p> <p><i>A fin de proteger los productos contra la contaminación intencional, evalúe posibles riesgos internos (por ej., la seguridad del área/las instalaciones de embalaje/reembalaje, la seguridad del almacenamiento de químicos agrícolas, la seguridad de los productos, la seguridad de la información, etc.)</i></p> <p>The following potential risk factors have been assessed and appropriate security measures have been implemented:</p> <p>Se han evaluado los siguientes posibles factores de riesgo y se han implementado las medidas de seguridad adecuadas:</p> <p><input type="checkbox"/> General security (e.g., signs, observations, areas etc.) Seguridad general (por ej., carteles, observaciones, áreas, etc.).</p> <p><input type="checkbox"/> Storage/Building Security Seguridad de las instalaciones/el área de almacenamiento.</p> <p><input type="checkbox"/> Water/Ice Security Seguridad del agua/hielo</p> <p><input type="checkbox"/> Agricultural Chemical/Cleaning and Maintenance Materials Control Security Seguridad del control de los químicos agrícolas/los materiales de limpieza y mantenimiento</p> <p><input type="checkbox"/> Information Security Seguridad de la información</p> <p>Personnel Security Risks Riesgos del personal de seguridad</p> <p><i>To prevent personnel security risks, ensure that only authorized personnel (e.g., employees, visitors, etc.) are within the operation and employees are trained on food defense/security measures</i></p> <p><i>A fin de prevenir riesgos del personal de seguridad, asegúrese de que únicamente el personal autorizado (por ej., los empleados, los visitantes, etc.) se encuentren dentro de las áreas de operaciones y que se capacite a los empleados en la defensa de los alimentos y las medidas de seguridad.</i></p> <p>The following potential risk factors have been assessed and appropriate security measures have been implemented:</p> <p>Se han evaluado los siguientes posibles factores de riesgo y se han implementado las medidas de seguridad adecuadas:</p> <p><input type="checkbox"/> Personnel Security (e.g., check references, check IDs, security training, etc.) Seguridad del personal (por ej., verificar las referencias y la identificación, etc.).</p>
<p>Outside Security Risk Assessment Evaluación del riesgo externos de la seguridad</p>
<p><i>To prevent unauthorized access by people, entry of unapproved inputs, or intentional contamination of product assess possible outside risks (e.g., production site/building security, mail handling security, etc.)</i></p> <p><i>A fin de prevenir el acceso de personas no autorizadas, el ingreso de insumos que no hayan sido aprobados o cualquier contaminación intencional del producto, evalúe los posibles riesgos externos (por ej., la seguridad del edificio/emplazamiento de producción, la seguridad en la manipulación de la correspondencia, etc.).</i></p> <p>The following potential risk factors have been assessed and appropriate security measures have been implemented:</p> <p>Se han evaluado los siguientes posibles factores de riesgo y se han implementado las medidas de seguridad adecuadas:</p> <p><input type="checkbox"/> Physical Security (e.g., door locks, lighting etc.) Seguridad física (por ej., trabas en las puertas, iluminación, etc.).</p> <p><input type="checkbox"/> Entry of inputs/product (e.g., loading/unloading etc.) Ingreso de los insumos/productos (por ej., carga/descarga, etc.).</p> <p><i>If other risks have been identified, list those below, along with the corrective actions taken:</i></p> <p><i>Si se identificaron otros riesgos, enumérelos a continuación junto con las medidas correctivas que se tomaron:</i></p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>

Confirmation/Update Log: Registro de confirmación/actualización:

Date Fecha						
Initials Iniciales						

U. Food Fraud Vulnerability Assessment

U. Evaluación de la vulnerabilidad de fraude alimentario

Instructions: This form is intended to assess whether potential food fraud vulnerabilities exist. If a vulnerability is identified, mitigation measures need to be developed and implemented.

Instrucciones: el objetivo de este formulario es establecer la presencia de vulnerabilidades de posible fraude alimentario. Si se identifican vulnerabilidades, es necesario desarrollar e implementar medidas para mitigarlas.

<p align="center">Assess the following elements: Evalúe los siguientes elementos:</p>	<p align="center">Yes Sí</p>	<p align="center">No No</p>	<p align="center">Mitigation Measures if applicable (e.g., surveillance plan, supplier relationship, testing, etc.) Medidas de control, si corresponde (por ej., plan de vigilancia, relación con los proveedores, pruebas, etc.)</p>
<p>1. Suppliers and Supply Chain 1. Proveedores y cadena de abastecimiento Are you receiving product or inputs from suppliers: ¿Recibe productos o insumos de proveedores:</p> <ul style="list-style-type: none"> • whose businesses are healthy? • cuyo negocio es sólido? 			
<ul style="list-style-type: none"> • who are under financial strain? • que se encuentran en dificultades financieras? 			
<ul style="list-style-type: none"> • who have sound and ethical business practices (e.g., no past criminal offences, not associated with incidents of previous food fraud, low levels of corruption)? • con prácticas comerciales éticas y sólidas (por ej., sin antecedentes penales ni conexiones a incidentes previos de fraude alimentario, bajos niveles de corrupción)? 			
<p>Is your food supply chain transparent, with business relationships that are characterized by trust? ¿Es su cadena de abastecimiento de alimentos transparente, con relaciones comerciales basadas en la confianza?</p>			
<p>Does the level of competition across your sector increase the potential for food fraud? ¿El nivel de competencia en su sector aumenta las posibilidades de fraude alimentario?</p>			
<p>Do you monitor your suppliers (product and inputs)? ¿Monitorea a sus proveedores (productos e insumos)?</p>			
<p>2. Company and Employees 2. Compañía y empleados Does your company: ¿Su compañía</p> <ul style="list-style-type: none"> • have a good business strategy with an ethical culture? • cuenta con una buena estrategia comercial con una cultura ética? 			

<p style="text-align: center;">Assess the following elements: Evalúe los siguientes elementos:</p>	<p style="text-align: center;">Yes Sí</p>	<p style="text-align: center;">No No</p>	<p style="text-align: center;">Mitigation Measures if applicable (e.g., surveillance plan, supplier relationship, testing, etc.) Medidas de control, si corresponde (por ej., plan de vigilancia, relación con los proveedores, pruebas, etc.)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • require personnel to follow an ethical code of conduct? • le exige a su personal que se adhiera a un código de conducta ética? 			
<ul style="list-style-type: none"> • have a reporting system for unauthorized activities? • cuenta con un sistema para reportar actividades no autorizadas? 			
<ul style="list-style-type: none"> • monitor integrity of employees? • monitorea la integridad de sus empleados? 			
<ul style="list-style-type: none"> • operate in a country with a low level of corruption? • opera en un país de baja corrupción? 			
<ul style="list-style-type: none"> • operate profitably? • opera de forma rentable? 			
<p>3. Product and Input Risks 3. Peligros para los productos y los insumos</p> <p>Would your products and inputs: ¿Sus productos e insumos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • be difficult to counterfeit or adulterate? • serían difíciles de falsificar o adulterar? 			
<ul style="list-style-type: none"> • command higher prices or higher demand if they could be altered for economic gain? • demandarían precios más elevados o aumentaría su demanda si pudieran ser alterados para obtener un beneficio económico? 			
<ul style="list-style-type: none"> • be easily detected if they were counterfeit or adulterated (e.g., by visual inspection, smelling)? • serían fáciles de detectar si fueran falsificados o adulterados (por ej., mediante una inspección visual, el olor)? 			
<p>Are technologies and/or methods to adulterate your products or inputs available, known or reported? ¿Existen o se conoce o se ha informado la existencia de tecnologías o métodos para adulterar los productos o los insumos?</p>			
<p>Do you monitor your products and inputs for adulteration? ¿Controla sus productos e insumos para corroborar la ausencia de adulteraciones?</p>			
<p>Have there been incidents of food fraud associated with the same products or inputs that you produce or handle? ¿Ha habido incidentes de fraude alimentario relacionados con los mismos productos o insumos que usted produce o manipula?</p>			

Confirmation/Update Log: Registro de confirmación/actualización:

Date Fecha								
Initials Iniciales								

V. Production Site Assessment

V. Evaluación del emplazamiento de producción

Instructions: Assess whether the following potential hazards exist in your production site(s). All scenarios should be considered and recorded below. If any items in the left hand column have NOT been checked off, more information should be provided in the next two columns regarding the actual hazard and the action(s) taken.

Instrucciones: evalúe si en su(s) emplazamiento(s) existen los siguientes posibles peligros. Deben considerarse y documentarse todos los escenarios. Si NO se ha seleccionado algún punto en la columna izquierda debe suministrarse más información en las próximas dos columnas relativas al peligro real y la(s) medida(s) tomada(s).

Production Site(s):

Commodity

Emplazamiento(s) de producción: _____ **Producto básico:** _____

Completed by:

Date:

Completado por: _____ **Fecha:** _____

<p>Assess the following potential hazards: Evalúe los siguientes posibles peligros:</p>	<p>If a box in the left hand column has NOT been checked off, describe the potential hazard that may exist: Si NO se ha seleccionado un casillero en la columna izquierda, describa el posible peligro que pueda existir:</p>	<p>For potential hazards that may exist, chose or describe the action(s) taken to reduce the potential hazard: Para los posibles que peligros que puedan existir seleccione o describa: la(s) medida(s) tomadas para disminuir el posible peligro.</p>
<p><input type="checkbox"/> Sewage sludge has NOT been applied to the production site Las aguas residuales NO se aplican en el emplazamiento de producción.</p>		
<p><input type="checkbox"/> No adjacent areas where livestock excrement, dust, aerosols or feathers may drift or leach (also consider exhaust fans from barns blowing dust into fields) Áreas aledañas donde pueda trasladarse o filtrarse excremento de animales, polvo, aerosoles o plumas (considere también los ventiladores extractores de los galpones que puedan soplar polvo en los campos).</p>		<ul style="list-style-type: none"> ○ Install fencing around production sites Instalar cercas alrededor de los emplazamientos de producción ○ Increase or create buffer zones around productions sites - record approximate distances: _____ Aumentar o crear zonas de amortiguamiento alrededor de los em plazamien- tos de producción; documente las distancias aproximadas: _____ ○ Plant hedges or windbreaks Plantar cercos de arbustos o rompevientos. ○ Seek expert advice and/or cooperation from neighbours Procurar asesoramiento de expertos o la cooperación de los vecinos. ○ Other: Otro:
<p><input type="checkbox"/> No adjacent areas where crop production inputs may drift or leach (e.g., agricultural chemicals, soil amendmets, fertilizers, pulp sludge) Áreas aledañas donde puedan trasladarse o filtrarse insumos de producción (por ej., agroquímicos, modificadores del suelo, fertilizantes, lodo de celulosa).</p>		<ul style="list-style-type: none"> ○ Increase or create buffer zones around production sites - record approximate distances: _____ Aumentar o crear zonas de amortiguamiento alrededor de los emplazamientos de producción; documente las distancias aproximadas: _____ ○ Plant hedges or windbreaks Plantar cercos de arbustos o rompevientos. ○ Seek expert advice and cooperation with neighbours Procurar asesoramiento de expertos y la cooperación de los vecinos ○ Other: Otro:

<p>Assess the following potential hazards: Evalúe los siguientes posibles peligros:</p>	<p>If a box in the left hand column has NOT been checked off, describe the potential hazard that may exist: Si NO se ha seleccionado un casillero en la columna izquierda, describa el posible peligro que pueda existir:</p>	<p>For potential hazards that may exist, chose or describe the action(s) taken to reduce the potential hazard: Para los posibles que peligros que puedan existir seleccione o describa: la(s) medida(s) tomadas para disminuir el posible peligro.</p>
<p><input type="checkbox"/> No potential manure usage or storage on adjacent land No hay posible uso o almacenamiento de estiércol en terrenos aledaños</p>		<ul style="list-style-type: none"> ○ Increase or create buffer zones around production sites - record approximate distances: _____ Aumentar o crear zonas de amortiguamiento alrededor de los emplazamientos de producción; documente las distancias aproximadas: ○ Seek expert advice and/or cooperation with neighbours Procurar asesoramiento de expertos o la cooperación de los vecinos. ○ Incorporate manure into soil (if under your control) Incorporar estiércol en el suelo (si estuviera bajo su control). ○ Ensure manure is stored properly (if under your control) Asegurar que el estiércol se almacena correctamente (bajo su control). ○ Other: Otro:
<p><input type="checkbox"/> No adjacent areas where non-agricultural activities contribute to air, water or soil pollution [i.e., industrial activities (refineries, manufacturing plants), roadside debris, road salt, foreign objects (e.g., glass bottles, etc.)] Áreas aledañas donde actividades no hortícolas puedan contribuir a la contaminación del aire, el agua o el suelo [es decir, actividades industriales (refinerías, plantas de producción)] residuos de la vía pública, sal de las calles, objetos extraños (por ej., botellas de vidrio).</p>		<ul style="list-style-type: none"> ○ Increase or create buffer zones around production sites - record approximate distances: _____ Aumentar o crear zonas de amortiguamiento alrededor de los emplazamientos de producción; documente las distancias aproximadas: ○ Plant hedges or windbreaks Plantar cercos de arbustos o rompevientos ○ Seek information from source of hazard, experts or government on potential risks Procurar información de la fuente de peligro, de expertos o del gobierno en relación con los posibles riesgos ○ Other: Otro:
<p><input type="checkbox"/> No risks from urban areas (e.g., pet access to production sites, leaching of septic beds, walking trails, campsites, etc.) No hay riesgos de áreas urbanas (por ej., acceso de mascotas a los emplazamientos de producción, filtraciones de campos de absorción sépticos, etc.)</p>		<ul style="list-style-type: none"> ○ Seek expert advice and/or cooperation with neighbours, land owners, government, etc. Procurar asesoramiento de expertos y la cooperación de los vecinos, los propietarios, el gobierno, etc ○ Other: Otro:

<p>Assess the following potential hazards: Evalúe los siguientes posibles peligros:</p>	<p>If a box in the left hand column has NOT been checked off, describe the potential hazard that may exist: Si NO se ha seleccionado un casillero en la columna izquierda, describa el posible peligro que pueda existir:</p>	<p>For potential hazards that may exist, chose or describe the action(s) taken to reduce the potential hazard: Para los posibles que peligros que puedan existir seleccione o describa: la(s) medida(s) tomadas para disminuir el posible peligro.</p>
<p><input type="checkbox"/> No unusually high levels of animal and bird activity (e.g., migratory paths, nesting or feeding areas, presence of animal feces, large areas of animal tracks or burrowing, etc.) No hay niveles excepcionalmente elevados de actividad animal y de aves (por ej., rutas migratorias, áreas de anidamiento y alimentación, la presencia de heces animales, grandes áreas con huellas de animales o escarbado, etc.).</p>		<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Remove habitat or food sources (e.g., cull piles) Remover el hábitat o las fuentes de alimento (por ej., montones de desechos vegetales). <input type="checkbox"/> Conduct ongoing monitoring for evidence of animal intrusion (e.g., footprints, feces) Monitorear constantemente para verificar la ausencia de evidencia de intrusión de animales (por ej., huellas, heces). <input type="checkbox"/> Train employees to monitor and report evidence of pest intrusion Capacitar a los empleados para que controlen y reporten evidencia de intrusión de plagas. <input type="checkbox"/> Install wildlife deterrents (e.g., bird scaring devices) Describe: _____ Instalar dispositivos para ahuyentar animales salvajes (por ej., dispositivos para asustar a las aves). Describala: _____ <input type="checkbox"/> Other: Otro:
<p><input type="checkbox"/> No flooding of production site in the past year No ha habido inundaciones en el emplazamiento de producción durante el último año.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Allow soil to dry and be reworked before planting Permitir que el suelo se seque y acondicionarlo antes de sembrar. <input type="checkbox"/> Take soil samples (Note: sampling does not guarantee that the crop will not be contaminated) Tomar muestras del suelo (nota: las muestras no garantizan que el cultivo no se contaminará) <input type="checkbox"/> Other: Otro:
<p><input type="checkbox"/> Other (please describe): Otro (describa):</p>		
<p><input checked="" type="checkbox"/> Pest control products are used in production site? ¿Se utilizan productos para el control de plagas en el emplazamiento? <input type="checkbox"/> YES Sí <input type="checkbox"/> NO NO</p>	<p>If YES was answered in the left hand column, describe the pest control products used: Si contestó Sí en la columna de la izquierda, describa los productos de control de plagas utilizados:</p>	<p><input type="checkbox"/> Pest control products used in the production site are stored according to the requirements found in Section 6.3 Storage/Section 14.2 Storage Los productos de control de plagas que se utilizan en el emplazamiento de producción se almacenan de conformidad con los requisitos de la sección 6.3 Almacenamiento/sección 14.2 Almacenamiento</p>

Confirmation/Update Log: Registro de confirmación/actualización:

Date Fecha								
Initials Iniciales								



Food Safety for Fresh Fruits and Vegetables

DISCLAIMER AND COPYRIGHT NOTICE for CanadaGAP Manuals and related documentation

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD Y AVISO DE DERECHOS DE AUTOR

para los manuales de Canada GAP y la documentación relacionada

January 2020 Enero de 2020

ACKNOWLEDGMENT

RECONOCIMIENTO

The CanadaGAP Food Safety Manual for Fresh Fruits and Vegetables and related materials were developed as part of the original On-Farm Food Safety Program led by the Canadian Horticultural Council, and the Repacking and Wholesale Food Safety Program led by the Canadian Produce Marketing Association, with the funding and support of Agriculture and Agri-Food Canada (AAFC). Effective November 1, 2012, the CanadaGAP program is operated by CanAgPlus, a Canadian not-for-profit corporation. CanAgPlus now owns, publishes and maintains the CanadaGAP manuals and related materials. The Canadian Horticultural Council and the Canadian Produce Marketing Association are no longer involved with any publications or any other aspect of the CanadaGAP program.

Este Manual de seguridad alimentaria para frutas y verduras frescas de CanadaGAP y todos los materiales relacionados fueron elaborados como parte del Programa original de salud alimentaria en la granja a cargo del Canadian Horticultural Council [Consejo Canadiense de Horticultura], con el financiamiento y el apoyo de Agriculture and Agri-Food Canada [Agricultura y Agroalimentos de Canadá, AAFC por su sigla en inglés]. A partir del 1 de noviembre de 2012 CanAgPlus, una compañía sin fines de lucro, comenzó a operar el programa CanadaGAP. Actualmente, CanAgPlus es propietaria y responsable de la publicación y mantenimiento de los manuales de CanadaGAP y todos los materiales relacionados. El Consejo Canadiense de Horticultura ya no participa en ninguna publicación ni de ningún otro modo en el programa CanadaGAP.

Technical support for the development of this document was provided by various federal and provincial governments, regional associations and technical resources. This manual was developed by individuals from across Canada with employment or other relevant experience involving production, packing, repacking and storage of fresh food and vegetables. A list of contributors is available on the CanadaGAP website at www.canadagap.ca

El apoyo técnico para desarrollar este documento se obtuvo de varios gobiernos federales y provinciales, de asociaciones regionales y de recursos técnicos. Este manual fue desarrollado por personas de todo Canadá que trabajan o poseen experiencia relevante de otra naturaleza en relación con la producción, el embalaje, el reembalaje y el almacenamiento y de alimentos y verduras frescas. En el sitio web de CanadaGAP www.canadagap.ca encontrará una lista de las personas que contribuyeron.

Every effort has been made to ensure the material presented herein is up-to-date and accurate; however, the organizations and individuals involved in the research, development and publishing processes cannot be held responsible for any error or consequences that could result from use of this information.

Se ha hecho todo lo posible para asegurar que el material que aquí se presenta esté actualizado y sea correcto; sin embargo, no se puede responsabilizar a las organizaciones y las personas que participaron en los procesos de investigación, elaboración y publicación por cualquier consecuencia que surja del uso de esta información.

DISCLAIMER DESCARGO DE RESPONSABILIDAD

CanAgPlus has made every reasonable effort to ensure the accuracy of all the information contained in this publication and other publications in the CanadaGAP Program. However, CanAgPlus makes no representations or warranties whatsoever whether express or implied as to the accuracy, correctness, currency, completeness or fitness or suitability for any purpose of such information and therefore disclaims to the maximum extent permitted by law any and all liability for any error, damage, loss, injury or other consequence which may arise from use in any manner of any information contained in this publication.

CanAgPlus ha tomado todas las medidas posibles para asegurar que toda la información en esta publicación y en otras publicaciones del Programa de CanadaGAP sea correcta. Sin embargo, CanAgPlus no ofrece ninguna declaración o garantía de ningún tipo, ya sea expresa o implícita, con respecto a la exactitud, la precisión, la vigencia, la integridad, la adecuabilidad o la idoneidad, para ningún propósito, de esta información. Por lo tanto, rechaza toda responsabilidad en el mayor nivel posible permitido por la ley por cualquier error, daño, pérdida, lesión o cualquier otra consecuencia que pueda surgir de cualquier uso que se haga de la información en esta publicación.



Food Safety for Fresh Fruits and Vegetables

This document is intended to provide general food safety guidelines for the production and handling of horticultural products. It is not intended to serve as, and does not constitute recommendations or legal advice for any of the material contained herein. Because food safety plans and issues are evolving, may vary, and could involve legal implications, the reader should consult legal counsel for advice on particular legal or regulatory matters that may arise.

El objetivo de este documento es ofrecer lineamientos generales sobre la seguridad alimentaria para la producción y la manipulación de productos hortícolas. Su objetivo no es ofrecer ni ser recomendaciones o asesoramiento legal sobre ningún material que se incluye en este documento. Dado que los planes y las cuestiones de seguridad alimentaria evolucionan, pueden variar o pueden tener consecuencias legales, el lector debería consultar un asesor legal para obtener asesoramiento sobre cuestiones legales o reglamentarias específicas que pudieran surgir.

COPYRIGHT DERECHOS RESERVADOS

The contents of this publication are protected by copyright in Canada and throughout the world and must not be reproduced in whole or in part in any manner, including in print, online or by other electronic means, without the permission in writing of CanAgPlus.

El contenido de esta publicación se encuentra protegido por los derechos de autor en Canadá y en todo el mundo y no debe ser reproducido total o parcialmente de ningún modo, incluso en papel, en línea o por cualquier otro medio electrónico, sin el consentimiento por escrito de CanAgPlus.

All contents © CanAgPlus 2006 to 2020

Todo el contenido © CanAgPlus de 2006 a 2020