

COMUNICADO

C-20-06

Fuente: GlobalG.A.P.
Date: 01 Septiembre, 2020

Referencia: Nueva Versión 5.4-GFS – GlobalG.A.P IFA

**Estimados
Productores / Partes Interesadas.**

Junto con saludarlos, procedemos a comunicar que en el mes de Julio del 2020, **se publicó la versión 5.4-GFS** de la norma GLOBALG.A.P de Aseguramiento Integrado de Fincas (IFA), con la finalidad de poder dar continuidad a los requerimientos del GFSI y a las versiones previas de GlobalG.A.P.

Actualmente, esta versión es auditable y se encuentra vigente de acuerdo a las RG Generales de GlobalGAP.

Los principales **cambios** que se generaron respecto de las versiones anteriores están en los **Puntos de Control**.

A. - La nueva versión 5.4-GFS incorpora 15 nuevas preguntas de categoría mayor, distribuidas en 10 preguntas en el módulo AF, 1 pregunta en el módulo CB y 4 preguntas en el módulo FV, las que se detallan a continuación:

- AF 1.2.3 ¿Las estructuras, incluidas todas las habitaciones contiguas, equipos, instalaciones y sistemas de alimentación, están ubicadas, diseñadas y construidas para facilitar la limpieza adecuada y el control de plagas?
- AF 1.2.4 ¿Se ha establecido un programa de inspecciones o controles del sitio?
- AF 2.2 ¿Se establece, implementa y mantiene un procedimiento para administrar y controlar la información documentada?
- AF 2.5 ¿Están documentadas las mejoras continuas?
- AF 3.5 ¿Las instalaciones de limpieza, el equipo y los materiales químicos son adecuados para el uso previsto y se almacenan y utilizan de manera adecuada?
- AF 4.2.3 ¿Se identifican los empleados cuyas actividades afectan la seguridad alimentaria?
- AF 13.5 ¿Se realiza una prueba documentada del sistema de trazabilidad anualmente?

- AF 17.1 ¿Los productos, materiales y servicios comprados externamente que tienen un efecto en la seguridad alimentaria cumplen con los requisitos o especificaciones especificados, así como con los requisitos reglamentarios y de seguridad alimentaria?
- AF 17.2 ¿Se establecen, implementan y mantienen especificaciones escritas para todos los productos e insumos en el proceso de producción?
- AF 17.4 ¿Tiene el productor un procedimiento documentado para la liberación del producto?
- CB 5.5.2 Si se almacena agua agrícola, ¿los tanques, contenedores y / o cisternas no son una fuente de contaminación por agua o producto?
- FV 5.3.2 Si el agua no está destinada a utilizarse en la producción de alimentos, si está disponible en el lugar, ¿se gestiona riesgos de seguridad alimentaria? Si el agua de una fuente no probada (por ejemplo, recolección de agua de lluvia, cisternas, etc.) se almacena en el sitio o cerca del área de manipulación, se debe etiquetar como no para uso en la manipulación de alimentos. Se debe capacitar a los trabajadores sobre qué aplicaciones de agua están permitidas (por ejemplo, regar el césped, lavar las ventanas externas, etc.).
- FV 5.5.2 ¿Se monitorean regularmente el aire y los gases comprimidos que podrían afectar la seguridad alimentaria? adecuadamente almacenados y manipulados para minimizar los riesgos de seguridad alimentaria?
- FV 5.9.1 ¿Se ha establecido un programa de monitoreo ambiental basado en riesgos?
- FV 5.11.1 ¿Se utilizan el producto terminado, el trabajo en progreso y todos los demás materiales en el orden correcto y dentro de la vida útil asignada, si corresponde?

B.- También hay 32 puntos de control que cambiaron de categoría menor a categoría mayor, las que se detallan a continuación:

- Módulo AF con los siguientes puntos: AF 3.1 / AF 3.2 / AF 3.3 / AF 3.3 / AF 4.1.3 / AF 4.2.1 / AF 16.1 / AF 16.2
- Módulo CB con los siguientes puntos: CB 2.2.1 / CB 2.2.2 / CB 3.5 / CB 4.1.1 / CB 4.4.2 / CB 5.3.2 / CB 5.3.3 / CB 5.3.4 / CB 7.5.1 / CB 7.6.5 / CB 7.6.6 / CB 7.7.4 / CB 7.7.6 / CB 7.11.1 / CB 8.1 / CB 8.4
- Módulo FV con los siguientes puntos: FV 4.1.4 / FV 4.3.1 / FV 5.2.2 / FV 5.4.5 / FV 4.4.6 / FV 4.4.7 / FV 5.6.3 / FV 5.7.3

C.- Por otra parte, en la versión 5.4-GFS en 12 preguntas para los diferentes módulos, se realizó una aclaración a las preguntas, las que corresponden a:

Módulo AF:

- AF 1.2.2 Se agregó la redacción: “El plan deberá abordar el mantenimiento de los terrenos / áreas dentro del sitio para evitar la contaminación. El plan se revisará anualmente o siempre que ocurran cambios que puedan afectar la seguridad de la producción de alimentos y afectar el plan de seguridad alimentaria”.
- AF 2.1 Se agregaron las palabras “registros relacionados con la seguridad alimentaria” y “o un período más largo según los requisitos legales o del cliente. Si la vida útil del producto excede los 2 años, los registros deben conservarse por un período que exceda la vida útil”. Y "los documentos deben almacenarse de forma segura, controlados eficazmente y fácilmente accesibles"
- AF 3.2 Se agregó la redacción "Notificación inmediata a la gerencia o supervisor" y la palabra "Fiebre" y "El uso de proporcionado....."
- AF 3.4 Se agregó la siguiente oración: "Se medirá la efectividad de los procedimientos de higiene para eliminar los riesgos de seguridad alimentaria".

Módulo CB:

- CB 7.3.1 Se agregó "Concentración, Método de aplicación (spray, fumigación, etc.), Frecuencia de solicitud"
- CB 8.1 Redacción agregada “El equipo que entra en contacto con el producto debe estar hecho de materiales que no sean tóxicos y diseñado y construido para asegurar que se pueda limpiar, desinfectar y mantener para evitar la contaminación. Las actividades de mantenimiento no deben presentar riesgos para la seguridad alimentaria” y “Las calibraciones de equipos con impacto en la seguridad alimentaria deben ser trazables según un estándar o método nacional o internacional ”.
- CB 8.4 Se agregó "todo el equipo, incluido..."

Módulo FV:

- FV 5.1.1 Se agregaron nuevas oraciones: “Las actividades durante el almacenamiento y el transporte deben evitar la contaminación cruzada de los productos a partir de insumos agrícolas, agentes de limpieza o personal que entra en contacto directa o indirectamente con otros sitios, animales o productos. La evaluación de riesgos deberá definir qué deben hacer los trabajadores con los productos que caen al suelo o se caen, excluidos los que crecen en el suelo (zanahorias, patatas, etc.) ”.

- Se eliminó la referencia a la "producción" y la referencia a los medicamentos veterinarios para mayor claridad.
- FV 5.1.2 Nuevo lenguaje en viñetas: "evaluar si los trabajadores están en condiciones de regresar al trabajo después de una enfermedad" y "limpieza, limpieza y desinfección, con descripciones de cómo se implementan, mantienen y monitorean estas actividades".
- FV 5.2.2 Se eliminó la siguiente oración "Punto de falla = no hay baños o son insuficientes en una proximidad razonable al lugar de trabajo".
- Se eliminaron las siguientes frases: "Los inodoros fijos o móviles (incluidas las letrinas de pozo) están contruidos con materiales fáciles de limpiar y están en buen estado de higiene. Se espera que los baños estén a una proximidad razonable (por ejemplo, 500 m y 7 minutos) del lugar de trabajo".
- Se agregó el texto "Los inodoros fijos o móviles están limpios y son de fácil acceso para los trabajadores".
- - FV 5.3.1 Se agregaron las palabras "agua o vapor" y "vapor" a esta CPCC.

D.- Para la evaluación "In Situ" de la Versión 5.4-GFS se debe utilizar la Check List correspondiente a la v5.4-GFS, tanto para la Auto-Evaluación Interna del Productor, así como también para las evaluaciones oficiales que realiza el Organismo de Certificación. La Check List v5.4-GFS oficial puede ser descargada directamente desde el web site de www.globalgap.org o cuando se encuentre disponible desde el web site www.cps.cl página "servicios".

E.- Cada PRODUCTOR que solicite su auditoria en la v5.4-GFS, debe incorporar e implementar en cada uno de sus sitios de producción y/o productos que sean sujetos del alcance evaluado, TODOS LOS NEVOS REQUERIMIENTOS DE LA VERSION 5.4-GFS, con la finalidad de cumplir en todo momento con los requerimientos del estándar y sus regulaciones, para optar a la certificación con esta nueva versión.

Para consultas y/o obtener más información, por favor comunicarse con nuestra oficina central al telefono fijo 222270414, donde un asistente tomara sus datos y le informará a los especialistas de CPS que lo contacten a la brevedad posible. Para consultas via email, favor dirigirlas al email: info@cps.cl

Atte.
Equipo Tecnico CPS Certification
Tel: +56 222270414
www.cps.cl