

# ADD-ON MÓDULO NURTURE DE TESCO

## Frutas y hortalizas

### PRINCIPIOS Y CRITERIOS

VERSIÓN EN ESPAÑOL 12.0\_NOV23 (En caso de duda, consulte la versión en inglés).

VÁLIDO DESDE: 1 DE ENERO DE 2024

OBLIGATORIO DESDE: 1 DE ENERO DE 2024

Se deben completar los principios y criterios (P&C) junto con los de la norma de Aseguramiento Integrado de Fincas (norma IFA) para frutas y hortalizas.

N.º	Principio	Criterios	Nivel
NM 1	El productor dispone de una lista de productos fitosanitarios (LPF) aprobada (actual) para todos los cultivos registrados destinados a abastecer a Tesco.	Se debe disponer de una LPF aprobada para todos los cultivos registrados. Se debe mantener un control de la versión. Los sitios deben operar de acuerdo con la versión actual de la LPF. Una LPF aprobada se define como una LPF registrada con un contratista LPF aprobado por Tesco: <ul style="list-style-type: none"> <li>• en los últimos 12 meses</li> <li>• o vigente cuando se realizó la aplicación de los PF, por e. j., en el caso de cultivos almacenados</li> </ul> Sin opción de "N/A".	Obligación Mayor
NM 2	Los registros de pulverización muestran que el productor ha utilizado únicamente los productos fitosanitarios (PF) enumerados en la LPF aprobada y ha cumplido los plazos de seguridad precosecha indicados en la etiqueta del producto.	En los cultivos registrados destinados a abastecer a Tesco, solo se deben usar PF aprobados en el país de producción y con una composición detallada en la LPF. Los nombres comerciales, las sustancias activas, las concentraciones utilizadas y los plazos de seguridad precosecha de acuerdo con la etiqueta del producto deben cumplir con lo indicado en la LPF. Deben respetarse las condiciones de uso que figuran en la LPF aprobada, p. ej., aplicando el PF de manera que contemple las abejas y otros polinizadores. Los auditores deben registrar todos los detalles de cualquier PF no conforme en el informe de no-conformidad de Obligación Mayor enviado a Tesco. Sin opción de "N/A".	Obligación Mayor

N.º	Principio	Criterios	Nivel
NM 3	Los registros de pulverización muestran que el productor ha cumplido los plazos de seguridad precosecha propuestos de acuerdo con la LPF.	Los plazos de seguridad precosecha propuestos deben cumplirse tal y como figuran en la LPF. Los incumplimientos de este principio no se incluyen en el cálculo del 95 % de cumplimiento de las Obligaciones Menores; no obstante, el productor debe presentar evidencia de las acciones correctivas que demuestren que la causa de fondo del problema ha sido efectivamente abordada.	Obligación Menor
NM 4	El sistema de control de residuos (SCR) utilizado por el productor es capaz de analizar los residuos de cualquier PF listado en la LPF, así como otras sustancias activas. Los análisis de residuos muestran que no se han detectado PF no listados en la LPF.	El SCR establecido debe ser capaz de detectar tanto los residuos listados en la LPF como aquellos que no están listados en la LPF. El productor debe haber realizado un análisis de residuos que cubra todas las sustancias activas utilizadas durante la temporada. No se deben haber detectado residuos de PF que no estén listados en la LPF. Sin opción de "N/A".	Obligación Mayor
NM 5	Los PF almacenados por el productor concuerdan con los registros de aplicaciones y las LPF para los cultivos registrados. El productor cuenta con documentación para explicar la presencia de productos químicos que hay en el almacén pero no están listados en la LPF.	Debe haber evidencia clara de que el productor cuenta con procedimientos adecuados para gestionar el uso de los PF. Los PF almacenados en la finca pero no listados en la LPF no deben utilizarse en los cultivos producidos para Tesco. Si se almacenan PF distintos de los que están listados en la LPF aprobada, el productor debe poder justificar su presencia. Sin opción de "N/A".	Obligación Mayor
NM 6	Hay un procedimiento aplicado de forma eficaz para evitar el ingreso de cultivos no tratados en conformidad con la LPF aprobada en la cadena de suministro de Tesco. Consulte los P&C FV 06, FV 07, FV 08 de la norma IFA v6.	Debe haber procedimiento establecido para evitar el ingreso en la cadena de suministro de Tesco de cultivos/productos que no cumplan con los requisitos de la LPF de Tesco. En el caso de que fuera necesario, se deben poder identificar y retirar los cultivos que se encuentren en incumplimiento.	Obligación Mayor

N.º	Principio	Criterios	Nivel
		Si solo se suministra a Tesco una parte de un producto registrado, los requisitos establecidos en los P&C de la norma IFA v6: FV 06 (Trazabilidad), FV 07 (Propiedad paralela, trazabilidad y segregación), FV 08 (Balance de masas). Sin opción de "N/A".	
NM 7	Cuando los PF utilizados en los cultivos puedan suponer un riesgo para la salud y seguridad de los trabajadores y otras personas cercanas, los trabajadores utilizan los equipos de protección individual (EPI) necesarios que se les proporcionen; también se facilita a las personas que vivan cerca la información pertinente.	Cuando se haya identificado un riesgo para la salud y seguridad, se debe observar que los trabajadores utilicen correctamente los EPI proporcionados. Si no se están llevando a cabo actividades relevantes en el momento de la auditoría realizada por el OC, los trabajadores deben ser capaces de explicar cómo se utilizan los EPI. Debe haber evidencia de que el productor ha proporcionado información a las personas de riesgo cercanas. Esto puede incluir que se proporcione asesoramiento y se informe a los residentes locales de las horas y fechas en las que se aplicarán los PF peligrosos, y durante cuánto tiempo pueden presentar un riesgo. Sin opción de "N/A".	Obligación Mayor
NM 8	El productor tiene a su disposición una lista y detalles de las medidas de control para el uso de sustancias activas que Tesco considera de alto riesgo, y que cumplen alguno de los siguientes puntos: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Su uso está prohibido</li> <li>• Se están eliminando gradualmente</li> <li>• Su aplicación está restringida</li> <li>• Están supervisados por Tesco</li> </ul>	Se debe disponer de una lista de sustancias activas cuyo uso esté prohibido en los productos de Tesco, que se estén eliminando gradualmente, cuya aplicación esté restringida o que estén siendo supervisados por Tesco –en base a la "lista negra" de plaguicidas de Tesco–. Se debe mantener un control de la versión. Sin opción de "N/A".	Obligación Mayor

N.º	Principio	Criterios	Nivel
NM 9	<p>Cuando se ha aplicado una sustancia activa prohibida en la “lista negra” de plaguicidas de Tesco, tanto el proveedor primario de Tesco como Tesco han presentado y posteriormente aprobado una excepción para la temporada de cultivo, antes del uso de la sustancia activa. Su uso se ajusta a las condiciones establecidas en la excepción.</p>	<p>Debe haber evidencia de que tanto el proveedor primario de Tesco como Tesco han aprobado una excepción para el uso de una sustancia activa prohibida, antes de su uso. La excepción debe aplicarse únicamente al período vegetativo correspondiente. El productor debe cumplir todas las condiciones establecidas para el uso de la sustancia activa prohibida.</p> <p>La aprobación de una excepción proporcionada a través de la plataforma FoodExperts se considera suficiente, ya que tanto Tesco como el proveedor primario han evaluado y aprobado la sustancia activa específica.</p>	Obligación Mayor
NM 10	<p>Cuando se haya aplicado un PF que contenga una sustancia activa en fase de “eliminación gradual” o “muy restringida”, el productor habrá proporcionado una justificación documentada de su uso y un plan de acción para eliminarlo gradualmente o encontrar PF alternativos para utilizar. Tanto el proveedor primario de Tesco como Tesco deben haber aprobado la justificación y el plan de acción antes del uso del PF. Su uso cumple con las condiciones establecidas en la aprobación.</p>	<p>El productor debe haber presentado una justificación y un plan de acción que hayan sido aprobados tanto por el proveedor primario de Tesco como por Tesco, antes del uso del PF. El productor debe haber cumplido todas las condiciones establecidas para el uso del PF.</p> <p>La aprobación de una justificación/plan de acción proporcionados a través de la plataforma FoodExperts se considera suficiente, ya que tanto Tesco como el proveedor primario han evaluado y aprobado la sustancia activa específica.</p>	Obligación Mayor
NM 11	<p>Cuando se ha aplicado un PF que contiene una sustancia activa “restringida”, el productor ha proporcionado una justificación documentada de su uso y detalles de los controles para mitigar el riesgo de la sustancia activa pertinente, antes de su uso. Los controles se han aplicado eficazmente.</p>	<p>Debe haber evidencia de que el productor ha proporcionado la justificación y los detalles de los controles antes del uso del PF. Los controles deben tener en cuenta, como mínimo, los establecidos en la “lista negra” de plaguicidas de Tesco, y deben haberse aplicado eficazmente.</p>	Obligación Mayor

N.º	Principio	Criterios	Nivel
	<p><b>Se deben auditar los P&amp;C abajo si se aplican todos los siguientes puntos:</b></p> <p>1) El productor utiliza un centro de manipulación del producto (centro de empaque u operación de cobertizo abierto).</p> <p>2) En el centro de manipulación del producto se manipulan los productos Tesco.</p> <p>3) Los productos Tesco son “sin terminar”, es decir, no están listos para la venta minorista cuando se envían.</p> <p>Para miembros del grupo de productores Opción 2. La raíz cuadrada de los miembros del grupo de productores Opción 2 a los que se apliquen las reglas anteriores siempre debe incluirse en el número mínimo de miembros del grupo de productores incluidos en la muestra de evaluación del OC de los miembros del grupo de productores.</p>	<p><i>N/A si no corresponde alguno de estos puntos o si el centro de manipulación solo se utiliza como almacén. Excepción en el punto 3 en el caso de bananas: se debe auditar el centro de empaque.</i></p>	
NM 12	<p>Las especificaciones acordadas están disponibles en el sitio e incluyen información adecuada al producto y a las actividades que se realizan en el sitio.</p>	<p>Las especificaciones de los parámetros acordados del producto (p. ej., descripción del producto y empaque) deben estar disponibles en papel o en formato electrónico.</p>	Obligación Mayor
NM 13	<p>Las personas que hayan sufrido vómitos o diarrea no entran en las áreas de empaque o almacenamiento hasta que hayan estado sin síntomas durante un mínimo de 48 horas.</p>	<p>Debe existir un procedimiento para impedir que el personal enfermo o infectado regrese al área de manipulación del producto hasta que haya estado sin síntomas durante un mínimo de 48 horas.</p>	Obligación Mayor

N.º	Principio	Criterios	Nivel
NM 14	La empresa cuenta con una política implementada para la identificación y el almacenamiento eficaces de los equipos de limpieza con el fin de evitar la contaminación cruzada de las superficies que entran en contacto con los alimentos.	Los equipos, los utensilios, las herramientas y/o los artículos de un solo uso para la limpieza o la desinfección (incluida la limpieza y la desinfección de las superficies en contacto y no en contacto con los alimentos) se deben mantener de forma que no se conviertan en una fuente de contaminación del producto y almacenar alejados de las áreas de manipulación del producto.	Obligación Mayor
NM 15	Los equipos de limpieza utilizados en las superficies que entran en contacto con el producto se emplean exclusivamente para ese fin. Nunca se utilizan para limpiar otros elementos, p. ej., pisos, lavabos o inodoros.	Cualquier equipo de limpieza (p. ej., escobas, mopas, cepillos, paños) utilizado en superficies que entran en contacto con el producto debe usarse solo para ese fin.	Obligación Mayor
NM 16	Las calibraciones de los equipos de medición se realizan al menos una vez al año.	Se debe disponer de un procedimiento escrito y se deben conservar registros. Se deben documentar los métodos de verificación y el margen de variación aceptable, haciendo referencia a una norma de calibración nacional o internacional cuando corresponda.	Obligación Mayor
NM 17	Se comprueba la precisión de los equipos utilizados para medir o supervisar los parámetros legales o de inocuidad de los productos a intervalos apropiados definidos, y se registran los resultados.	Los equipos de medición incluyen: balanzas, medidores de pH, etc. Debe existir un procedimiento escrito para la calibración/los controles de precisión, y se deben conservar registros. El procedimiento debe incluir las medidas que deben tomarse si se detecta que el equipo funciona fuera de los límites aceptables.	Obligación Mayor

N.º	Principio	Criterios	Nivel
NM 18	Además de los P&C FV 07 y FV 33.05 de la norma IFA v6, y PHA 6.3 y PHA 2.2.1: siempre que exista el riesgo de mezclar productos de diferentes tipos (variedades, países de origen) o diferentes requisitos legales (otros sistemas de certificación, producción ecológica), los productos se segregan durante el almacenamiento y el empaque.	Debe existir un procedimiento eficaz para evitar la mezcla.	Obligación Mayor
NM 19	La decantación, mezcla y dilución de productos químicos, incluidos los utilizados postcosecha y para la limpieza, el mantenimiento y la lubricación, se llevan a cabo lejos de los productos.	Debe existir un procedimiento que exija que la decantación, la mezcla y/o la dilución de productos químicos se realicen lejos de los productos. El procedimiento debe demostrarse en el sitio.	Obligación Mayor
NM 20	Los procedimientos aseguran que el empaque, las etiquetas, los adhesivos y/o los códigos de lote son correctos inmediatamente antes de utilizarlos.	Los controles deben efectuarse antes de que comience el empaque diario, a intervalos apropiados durante la secuencia de empaquetado, al final de la secuencia de empaquetado y cada vez que se lleven empaques, etiquetas o adhesivos al área de empaquetado para su uso. Debe existir un procedimiento escrito y deben conservarse registros.	Obligación Mayor
NM 21	El empaque, las etiquetas y los adhesivos no utilizados de productos anteriores deben retirarse del área/línea de empaquetado antes de iniciar la siguiente secuencia de empaquetado del producto.	No debe haber en el área/línea de empaquetado ningún empaque, etiqueta o adhesivo de productos anteriores.	Obligación Mayor
NM 22	El empaque no conforme se identifica y separa para que no pueda utilizarse.		Obligación Mayor



N.º	Principio	Criterios	Nivel
NM 23	Se comprueba que los productos cumplen las especificaciones/requisitos de calidad acordados antes de su envío.	Se deben conservar registros de los controles.	Obligación Mayor
NM 24	Existe un flujo de procesos documentado que muestra todos los pasos implicados en cualquier actividad que pueda afectar a la inocuidad alimentaria.		Obligación Mayor
NM 25	El centro de empaque conserva registros del empaque que tiene contacto con el producto (utilizado, almacenado y/o comprado).	Los registros deben abarcar todo el material de empaque utilizado en el centro de empaque.	Obligación Mayor
NM 26	El centro de empaque realiza al menos una prueba de trazabilidad anual sobre un producto registrado para el add-on Módulo Nurture, además de cualquier ejercicio de trazabilidad realizado durante cualquier otra evaluación de segunda o tercera parte.	Se debe conservar un registro de la prueba.	Obligación Mayor
NM 27	Los registros demuestran que el centro de empaque es capaz de reunir la información necesaria sobre trazabilidad y balance de masas en un plazo de cuatro horas.	<p>El centro de empaque debe conservar registros de trazabilidad que muestren las horas de inicio y finalización de la prueba de trazabilidad y, por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El lote o campo donde se cultivó el producto (cuando proceda)</li> <li>• Cuándo se entregó el producto y/o el empaque en contacto con el producto y de dónde procedía</li> <li>• Cuánto producto y/o empaque se recibió</li> <li>• Detalles de los controles clave de inocuidad, legalidad y calidad del producto llevados a cabo (p. ej., controles de recepción, controles de envío)</li> </ul>	Obligación Mayor

N.º	Principio	Criterios	Nivel
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuándo se envió el producto empacado, su destino (incluido el producto de desecho/rechazado) y qué cantidad se envió</li> <li>• Cuánto producto/empaque en contacto con el producto queda aún en el sitio</li> </ul>	
NM 28	Cuando los centros de empaque utilizan trampas de control de plagas tipo cepo de muelle, está permitido en la legislación local y hay evidencia de que Tesco ha dado permiso para su uso.	Se deben conservar registros del permiso de Tesco (p. ej., correo electrónico de un responsable técnico de Tesco).	Obligación Mayor
NM 29	Las trampas de control de plagas tipo cepo de muelle son cerradas, inviolables y garantizan una muerte inmediata. Existe un sistema para identificar cuándo se ha activado un dispositivo.	Se debe notificar al personal pertinente cuando se haya activado un dispositivo.	Obligación Mayor
NM 30	Las trampas de control de plagas tipo cepo de muelle se revisan al menos semanalmente si se utilizan para vigilar la actividad de las plagas. Cuando se utilicen para controlar una infestación, las trampas se revisan diariamente hasta que no haya indicios de actividad durante siete días.	Los registros deben mostrar que el personal responsable es competente para comprobar el estado y la activación de las trampas, eliminar las plagas y reajustar las trampas según sea necesario. Se deben conservar registros de los controles de activación diarios/semanales (según sea necesario).	Obligación Mayor

### **Copyright**

© Tesco plc. Tesco Stores Limited; Shire Park, Welwyn Garden City, Hertfordshire, AL7 1GA, UK

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH, Spichernstr. 55, 50672 Colonia, Alemania.

Solamente se permite la copia y distribución en su forma original, sin alteraciones.