



ADD-ON MÓDULO NURTURE DE TESCO

Sistema de gestión de calidad

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 estos principios y criterios (P&C) junto con los del sistema de gestión de calidad.

N.º	Principio	Criterios	Nivel
NM QMS	La evaluación del SGC del grupo de productores/productor multisitio Opción 1 con SGC muestra que se implementa correctamente el add-on Módulo Nurture y se evalúa internamente con frecuencia anual. Se identifican los incumplimientos y se adoptan las acciones correctivas para permitir el cumplimiento de todos los miembros participantes del grupo de productores. Existe un sistema para informar y formar periódicamente al personal clave sobre los requisitos del add-on Módulo Nurture.		
	<p>Se deben auditar los P&C abajo si se aplican todos los siguientes puntos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) El productor utiliza un centro de manipulación del producto (centro de empaque u operación de cobertizo abierto). 2) En el centro de manipulación del producto se manipulan los productos Tesco. 3) Los productos Tesco son “sin terminar”, es decir, no están listos para la venta minorista cuando se envían. <p>Para los grupos de productores Opción 2 con más de un centro de manipulación del producto central, se aplican las reglas establecidas en la norma de Aseguramiento Integrado de Fincas (norma IFA) versión 6.</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	Las especificaciones acordadas están disponibles en el sitio e incluyen información adecuada al producto y a las actividades que se realizan en el sitio.	Las especificaciones de los parámetros acordados del producto (p. ej., descripción del producto y empaque) deben estar disponibles en papel o en formato electrónico.	Obligación Mayor

N.º	Principio	Criterios	Nivel
NM 13	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.	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.	Obligación Mayor
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

N.º	Principio	Criterios	Nivel
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
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

N.º	Principio	Criterios	Nivel
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
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

N.º	Principio	Criterios	Nivel
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"> • El lote o campo donde se cultivó el producto (cuando proceda) • Cuándo se entregó el producto y/o el empaque en contacto con el producto y de dónde procedía • Cuánto producto y/o empaque se recibió • Detalles de los controles clave de inocuidad, legalidad y calidad del producto llevados a cabo (p. ej., controles de recepción, controles de envío) • Cuándo se envió el producto empacado, su destino (incluido el producto de desecho/rechazado) y qué cantidad se envió • Cuánto producto/empaque en contacto con el producto queda aún en el sitio 	Obligación Mayor
NM 28	Cuando los centros de empaque utilizan trampas de control de plagas tipo cepto 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 cepto 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

N.º	Principio	Criterios	Nivel
NM 30	Las trampas de control de plagas tipo cepto 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.