

Estimados señores,

Le escribimos en relación con la próxima implementación del **módulo Nurture Add-on nueva versión v11.4**

Desde ACERTA les comunicamos que, desde **el 1 de abril en adelante**, todas las auditorías se llevarán a cabo en la nueva Versión TN V11.4. Estas podrán llevarse a cabo junto con **IFA V 5.2** y con **IFA V 5.4-1 GFS**. La **V11.3** continuará siendo aplicable hasta el **31 de marzo de 2023**. Las entidades de certificación realizarán auditorías utilizando **V11.4** solo después del **1 de abril de 2023**, y no antes.

Las **autoevaluaciones e inspecciones internas** llevadas a cabo tras el 31 de enero de 2023 también **deberán ser realizadas con la versión TN V11.4**. Encuéntrenlas **aquí** y también disponibles en el centro de documentos de GLOBALG.A.P.: www.globalgap.org/es/documents/

¿Cuáles son los cambios?:

- La lista de verificación del Módulo Nurture **incluirá veinte nuevos puntos de control y criterios de cumplimiento: 19 puntos Mayores y 1 punto menor.**
- Las reglas del Módulo Nurture permanecen sin cambios y la V11.2 seguirán siendo válidas.

Como resumen en relación con el cumplimiento de los nuevos 20 puntos de control, encuentren las siguientes aclaraciones:

- Los puntos del **NM 12** al **NM 30** (todos mayores) se deberán auditar si se cumplen todas las condiciones que se muestran a continuación:
 - 1) El productor incluye en el alcance la manipulación: **centro de manipulación** / operaciones de **manipulación en campo**.
 - 2) Las operaciones de manipulación arribas descritas ocurren en los **productos registrados en Tesco**.
 - 3) Los productos de Tesco expedidos están **“sin terminar”**, es decir, cuando se envían aún no están listos para la venta minorista. Este punto no aplica en el caso de la producción de bananas.

Ejemplos de producto Tesco “sin terminar” en el momento de la venta:

- Embalaje genérico, sin marca: sin etiquetar, codificar, tapar o precintar, es decir, el envase no permite identificar a Tesco.
- Contenedores a granel, envase no definitivo, envases sin etiquetar, envases sin codificar (por ejemplo, no incluye fecha de caducidad/ consumo preferente).
- Envases sin sellar ni cerrar, por ejemplo, bandejas o rejillas abiertas, envases para vender como productos sueltos.

En el caso de cumplir con las condiciones mencionadas, los puntos de control del módulo Nurture del NM 12 al NM 30 se deberán auditar incluso si el centro de manipulación dispone de un certificado GFSI.

- Adicionalmente se ha añadido un punto de cumplimiento menor **NM 3**. Los incumplimientos de este punto de control no se incluyen en el cálculo del cumplimiento del 95 % de Obligaciones

Menores. Sin embargo, el productor debe presentar evidencia de las acciones correctivas con la que se demuestre que se ha abordado eficazmente la causa de fondo del problema.

Nuevos Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento para Módulo Nurture v11.4

- Los puntos 1 y 2 son los mismos que en la versión 11.3. No hay cambios.

Punto menor nuevo menor.

| | | | |
|------|---|---|------------------|
| NM 3 | Los registros de pulverización muestran que el productor ha cumplido los plazos de seguridad precosecha propuestos de acuerdo con la LPF. | Se deben cumplir los plazos de seguridad precosecha propuestos que se indican en la LPF. Los incumplimientos de este punto de control no se incluyen en el cálculo del cumplimiento del 95 % de Obligaciones Menores. Sin embargo, el productor debe presentar evidencia de las acciones correctivas con la que se demuestre que se ha abordado eficazmente la causa de fondo del problema. | Obligación Menor |
|------|---|---|------------------|

- Los puntos del 4 al 11, son los mismos que eran del 3 al 10 en la versión 11.3. No hay cambios.

Puntos nuevos mayores.

| | | | |
|-------|--|---|------------------|
| NM 12 | Las especificaciones acordadas están disponibles en el sitio e incluyen información que es apropiada para el producto y las actividades que se realizan en el sitio. | Las especificaciones de los parámetros del producto acordados (p. ej., descripción del producto y empaque) deben estar disponibles, ya sea en papel o en formato electrónico. | Obligación Mayor |
| NM 13 | Las personas que han sufrido vómitos o diarrea no entran en las áreas de empaquetado o almacenamiento hasta que hayan pasado como mínimo 48 horas desde que dejaron de tener síntomas. | Debe haber establecido un procedimiento para evitar que los trabajadores enfermos o infectados regresen al área de manipulación del producto hasta que hayan pasado como mínimo 48 horas desde que dejaron de tener síntomas. | Obligación Mayor |
| NM 14 | La empresa tiene una política implementada para identificar y almacenar eficazmente los equipos de limpieza, para evitar la contaminación cruzada de las superficies de contacto con alimentos. | Los equipos, los utensilios, las herramientas y/o los artículos de un solo uso para limpieza o desinfección (incluidos los destinados a la limpieza y desinfección de las superficies que entran contacto y las que no entran en contacto con los alimentos) se deben mantener del modo adecuado para evitar que se conviertan en una fuente de contaminación del producto y se deben almacenar alejados de las áreas de manipulación del producto. | Obligación Mayor |
| NM 15 | Los equipos de limpieza utilizados en las superficies de contacto con el producto se utilizan únicamente para estas superficies. No se utilizan nunca para limpiar otros lugares u objetos, p. ej., pisos, lavabos o sanitarios. | Todos los equipos de limpieza (p. ej., escobas, fregonas, cepillos, trapos) que se utilicen en las superficies de contacto con el producto se deben utilizar únicamente para estas superficies. | Obligación Mayor |

| | | | |
|-------|--|---|------------------|
| NM 16 | Los equipos de medición se calibran como mínimo anualmente. | Debe haber 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 | Los equipos empleados para medir o vigilar parámetros legales o de seguridad del producto se revisan en los intervalos definidos apropiados para comprobar su precisión, y se registran los resultados de dichas mediciones. | Equipos de medición incluye: balanzas, medidores de pH, etc. Debe haber un procedimiento escrito para los controles de calibración/precisión, y se deben conservar registros. El procedimiento debe incluir las acciones que se deben tomar si se descubre que los equipos funcionan fuera de los límites aceptables. | Obligación Mayor |
| NM 18 | Además de AF 13.1, FV 5.10.2, y PHA 6.3 y 2.2.1: Siempre que exista el riesgo de que se mezclen productos de distinto tipo (variedades, países de origen) o con distintos requisitos legales (otros esquemas de certificación, producción orgánica), los productos se segregan durante el almacenamiento y el empaquetado. | Debe haber establecido un procedimiento eficaz para evitar que los productos se mezclen. | Obligación Mayor |
| NM 19 | Los productos químicos (incluidos los empleados para la postcosecha y la limpieza, el mantenimiento y la lubricación) se trasiegan, mezclan y diluyen lejos del producto. | Debe haber un procedimiento que requiera que el trasiego, la mezcla y/o la dilución de productos químicos tengan lugar lejos del producto. El procedimiento se debe demostrar en el sitio. | Obligación Mayor |
| NM 20 | Los procedimientos garantizan que el empaque, las etiquetas, las pegatinas y/o los códigos de lote sean correctos inmediatamente antes de usarse. | Se deben realizar controles antes de que comience el empaquetado cada día, en intervalos apropiados durante la ronda de empaquetado, una vez finalizado el empaquetado y siempre que se lleven al área de empaquetado nuevos empaques, pegatinas o etiquetas para usarse. Debe haber un procedimiento escrito y se deben conservar registros. | Obligación Mayor |
| NM 21 | Los empaques, etiquetas y pegatinas no utilizados para los productos anteriores se retiran del área o la línea de empaquetado antes de que comience la siguiente ronda de empaquetado de productos. | En el área o la línea de empaquetado no debe haber presentes empaques, etiquetas ni pegatinas de las rondas de empaquetado anteriores. | Obligación Mayor |
| NM 22 | Los empaques no conformes se identifican y segregan para que no puedan utilizarse. | | Obligación Mayor |
| NM 23 | Se revisa si los productos cumplen con las especificaciones/requisitos de calidad acordados antes de procederse a su envío. | Se deben conservar registros de los controles. | Obligación Mayor |
| NM 24 | Hay un proceso documentado que muestra todos los pasos realizados para toda actividad que pueda afectar a la inocuidad alimentaria. | | Obligación Mayor |
| NM 25 | En el centro de empaque se conservan registros del empaque (utilizado, almacenado y/o comprado) en contacto con el producto. | Los registros deben cubrir todo el material de empaque empleado en el centro de empaque. | Obligación Mayor |

| | | | |
|-------|--|---|------------------|
| NM 26 | El centro de empaque realiza al menos una prueba de trazabilidad al año en un producto registrado para el Módulo Nurture, además de los ejercicios de trazabilidad que se lleven a cabo durante las evaluaciones de segunda o de tercera parte. | Se deben conservar registros de la prueba. | Obligación Mayor |
| NM 27 | Los registros demuestran que el centro de empaque es capaz de recoger la información necesaria de trazabilidad y balance de masas en cuatro horas. | El centro de empaque debe conservar registros de trazabilidad en los que se muestren las horas de inicio y finalización de la prueba de trazabilidad y, por ejemplo: <ul style="list-style-type: none"> • El lote o campo donde se cultivó el producto (cuando proceda) • Cuándo se entregó y de dónde vino el producto y/o el empaque en contacto con el producto • Cuánta cantidad de producto y/o empaque se recibió • Los detalles de los controles principales de inocuidad, legalidad y calidad del producto que se han realizado (p. ej., controles a la entrada, controles al envío) • Cuándo se envió el producto empaquetado, su destino (incluido el producto desechado/rechazado) y cuánta cantidad se envió • Cuánta cantidad de producto/empaque en contacto con el producto se encuentra aún en el sitio | Obligación Mayor |
| NM 28 | En caso de que los centros de empaquen usen cepos/trampas de resorte para el control de plagas, la legislación local lo permite y hay evidencia de que Tesco ha dado permiso para su uso. | Se deben conservar registros del permiso de Tesco (p. ej., correo electrónico del gerente técnico de Tesco). | Obligación Mayor |
| NM 29 | Los cepos/trampas de resorte para el control de plagas son cerrados e inviolables, y garantizan una muerte inmediata. Hay un sistema para identificar cuando se active un dispositivo. | El personal pertinente debe recibir una notificación cuando se active un dispositivo. | Obligación Mayor |
| NM 30 | Los cepos/trampas de resorte para el control de plagas se revisan como mínimo semanalmente si se utilizan para vigilar la actividad de la plaga. En caso de que se utilicen para controlar una plaga, estas trampas se revisan diariamente hasta que pasen siete días sin que haya evidencia de actividad de la plaga. | Los registros deben mostrar que el personal responsable es competente a la hora de revisar el estado y la activación de las trampas, de eliminar las plagas y de reiniciar de las trampas según sea necesario. Se deben conservar registros de los controles diarios/semanales (según se requiera) de la activación de las trampas. | Obligación Mayor |