

# Inclusión de grupo Gielpeh a la Green List de la Import Alert 24-23



## Colaboración

Enrique Gamboa Cano, Tecnológico Nacional de México / Instituto Tecnológico Superior de Atlixco; Juan Maldonado Montalvo, Colegio de Postgrados

Fecha de recepción: 02 de octubre de 2024

Fecha de aceptación: 22 de septiembre de 2025

**RESUMEN:** El presente artículo describe el proceso por el cual se estudiaron las investigaciones establecidas por la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA por sus siglas en inglés) para la inclusión de la empresa GRUPO GIELPEH a la Green List de la Import Alert 24-23. La alerta de importación establecida por la restricción de los envíos de cilantro proveniente del estado de Puebla, México a los Estados Unidos de Norteamérica entre el 1 de abril y el 31 de agosto de cada año derivado de un brote de ciclосsporiasis entre los 2012 y 2015, siendo las empresas enlistadas en su Green List, las cuales han cumplido con los requisitos para estar exenta de dicha restricción. Para la metodología, se llevó a cabo un estudio de caso con una propuesta metodológica alternativa a la establecida por las autoridades mexicanas, atendiendo a los requisitos establecidos para realizar la solicitud de manera directa por la FDA. Los resultados obtenidos de esta investigación fue la aprobación por parte de la agencia estadounidense FDA al GRUPO GIELPEH SPR DE RI y logró la inclusión a la Green List de la Import Alert 24-23 de manera permanente. Por último, la conclusión de este trabajo es la apertura de empresas mexicanas exportadoras de cilantro en el estado de Puebla, generando así una mejora significativa en la economía de la región.

**PALABRAS CLAVE:** Cilantro, ciclосsporiasis, inocuidad, Puebla, Import Alert 24-23.

**ABSTRACT:** This article describes the process by which the stipulations established by FDA for the inclusion of the company GRUPO GIELPEH to the Green List of Import Alert 24-23 were studied. This import alert establishes the restriction of shipments of cilantro from the state of Puebla, Mexico to the United States of America between April 1 and August 31 of each year derived from an outbreak of cyclosporiasis between 2012 and 2015, with the companies listed on its Green List being those that have met the requirements to be exempt from this restriction. This case study was carried out by proposing an alternative methodology to the one established by the Mexican authorities, in accordance with the requirements established to make the application directly to the FDA. Having obtained the approval of the U.S. agency, GRUPO GIELPEH SPR DE RI achieved the inclusion in the Green List of the Import Alert 24-23 on a permanent basis, which opens a great window for cilantro exporting companies in the state of Puebla, Mexico and generates a significant improvement for the economic activity of the region.

**KEYWORDS:** Coriander, cyclosporiasis, food safety, Puebla, Import Alert 24-23.

## INTRODUCCIÓN

La seguridad alimentaria es una de las preocupaciones más importantes a nivel global, pues la calidad de los alimentos consumidos tiene un impacto directo en la salud y el bienestar de las poblaciones. Las agencias reguladoras deben garantizar el derecho a las personas de consumir alimentos inocuos [1], asegurando así reducir los riesgos de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's).

Entre estas agencias, la FDA juega un papel indispensable en la protección de la salud pública a través de la regulación de los productos alimenticios importados hacia los Estados Unidos. Por su parte en México, las agencias reguladoras de los alimentos son, a nivel agrícola, el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) y la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para las instalaciones de manejo y preparación de alimentos.

La Import Alert 24-23 es una herramienta usada por la FDA para restringir la importación de cilantro (*Coriandrum sativum*) proveniente del estado de Puebla, México entre el 1 de abril y el 31 de agosto de cada año, debido a preocupaciones relacionadas con la presencia de *Cyclospora cayetanensis*, un parásito de alta preocupación en tema de salud, el cual ocasionó un brote de ciclosporiasis en Estados Unidos entre los años 2012 y 2015 [2]. Esto derivó en una serie de visitas por parte de la FDA a empresas dedicadas a la producción y exportación de cilantro en el estado ya mencionado, encontrando el origen del brote en el agua usada durante el proceso productivo del cilantro en diferentes unidades de producción y empacado de cilantro en dicha región [3].

Algunos estudios han detectado el parásito *C. cayetanensis* en mezclas de ensaladas pre-cortadas [4] lo cual ha incrementado la preocupación de las autoridades estadounidenses con relación a las hortalizas frescas y su origen, el cual puede ser el principal causante de los brotes en dicho país [5].

Por esto, aquellos exportadores poblanos quienes deseen enviar cilantro a esta región durante el período que corresponde del 1 de abril al 31 de agosto de cada año, deberán haber cumplido con los requisitos establecidos por las agencias reguladoras y realizado la solicitud por parte de COFEPRIS para solicitar su inclusión en la Green List de la import alert 24-23.

Según Tribaduiza [1], el estado de Puebla es uno de los principales productores de cilantro a nivel nacional, debido a sus condiciones geográficas y climáticas. Sin embargo, ha sido afectado por la emisión de la Import Alert 24-23 tanto a nivel socioeconómico como productivo, pues hasta el 2023, solo había 4 empresas presentes en la Green List [2] las cuales están autorizadas para el envío de cilantro al país vecino durante esta veda anual.

Estas medidas tuvieron un impacto directo en los productores de cilantro del estado ya mencionado, quienes vieron reducidas sus exportaciones y enfrentaron dificultades para cumplir con los nuevos requisitos de inocuidad alimentaria impuestos por las autoridades estadounidenses en colaboración con sus homólogos mexicanos SENASICA y COFEPRIS.

La FDA, mediante la publicación de la Import Alert 24-23 establece las medidas necesarias para poder permitir que los comercializadores puedan exportar cilantro durante el período de restricción, culminando con la inclusión en la Green List de aquellas empresas las cuales han cumplido de manera satisfactoria con los requisitos impuestos por las agencias regulatorias SENASICA, COFEPRIS y FDA. Sin embargo, la organización americana, también establece para aquellas empresas quienes deseen realizar su solicitud de manera

directa ante dicha agencia regulatoria, deberán presentar de manera ordenada documentación y evidencia de implementación de prácticas, procesos y procedimientos preventivos de la contaminación del cilantro con *C. cayetanensis* a nivel campo y empaque, sobre todo relacionadas con:

- Manejo de agua
- Entrenamiento e higiene de trabajadores
- Existencia de baños y lavamanos
- Higiene de equipos y herramientas

Esta metodología ha sido usada por algunas de las empresas quienes están en la Green List, pero no había sido documentado el seguimiento durante la solicitud, por lo cual se definirá a esto como una "metodología alternativa".

Por lo anterior, el presente artículo plantea la siguiente pregunta ¿Cuáles son las estipulaciones establecidas por la FDA para incluir empresas mexicanas en su Green List? Aunado a esto, el mismo trabajo, tiene como objetivo general estudiar las estipulaciones establecidas por la FDA para la inclusión de exportadores a la Green List de la Import Alert 24-23, salvaguardando los intereses de la empresa GRUPO GIELPEH SPR DE RI, y como objetivos específicos indagar las obligaciones establecidas por la FDA para que la empresa GRUPO GIELPEH SPR DE RI logre la inclusión a la Green List de la Import Alert 24-23 mediante la solicitud de manera directa a FDA y con ello, establecer los requisitos y documentar la metodología alternativa por la cual la empresa GRUPO GIELPEH SPR DE RI cumpla con las obligaciones de FDA relacionando el sistema administrativo y productivo como áreas fundamentales permitiendo la replicación por parte de otros exportadores de cilantro.

Por lo cual, el artículo presenta el caso práctico de GRUPO GIELPEH SPR DE RI, una empresa que produce cilantro en el RANCHO PALMAR perteneciente a la razón social PÉREZ PUGA PRODUCE SPR DE RL DE CV en el municipio de Palmar de Bravo, Puebla, para el cumplimiento de los requisitos solicitados por la FDA para su ingreso a la Green List, y a través de este caso de estudio se pueda replicar para otros exportadores del estado de Puebla.

### MATERIAL Y MÉTODOS

Para iniciar, el trabajo se realizó durante el proceso de solicitud de inclusión del objeto de estudio, la empresa GRUPO GIELPEH SPR DE RI a la Green List de la Import Alert 24-23 de manera directa ante FDA, resumida en los pasos descritos a continuación Figura 1.



Figura 1. Pasos de la metodología alternativa.  
Fuente: Elaboración propia.

## Implementar un sistema de inocuidad alimentaria

El exportador debe establecer un sistema de inocuidad alimentaria la cual cumpla con los estándares y regulaciones de la FDA. Incluyendo prácticas de higiene, control de calidad y seguimiento durante la producción, manejo y envío de cilantro en dichos procesos. La principal recomendación es contar con una certificación independiente en cada instalación. Para el caso de las unidades de producción, la FDA solicita un certificado vigente en SISTEMAS DE REDUCCIÓN DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN (SRRC) del SENASICA, pero aceptan una carta declaratoria mencionando el proceso de certificación. En RANCHO PALMAR se cuenta con un sistema de inocuidad basado en SRRC del SENASICA. Dicha unidad cuenta con certificado vigente, lo cual asegura las buenas prácticas durante el proceso de producción agrícola del cilantro. En la unidad de empaque se cuenta con una certificación comercial PRIMUS GFS vigente, la cual es acreditada por la Global Food Safety Initiative (GFSI), garantía de que el manejo en la instalación cumple con las buenas prácticas de manejo necesarias para el cilantro.

## Documentar las medidas de inocuidad

Es fundamental mantener registros detallados de todas las medidas implementadas para asegurar la inocuidad del cilantro. Esto incluye registros de seguimiento y documentación de las prácticas de producción. Se estableció una metodología cuantitativa para la recolección de datos, mediante un listado de anexos para facilitar la documentación, acomodo y envío de información a FDA, así como para conocer el avance porcentual del proyecto durante la solicitud. Los documentos establecidos para el propósito del presente caso de estudio fueron seleccionados atendiendo a las necesidades de la FDA establecidas durante el marco teórico para asegurar el cumplimiento del Grupo Gielpeh SPR de RI y PÉREZ PUGA PRODUCE SPR de RL de CV. Los documentos definidos para su envío, los cuales se tradujeron al idioma inglés, a excepción de los registros originales, son los siguientes:

- Anexo 1. Carta de presentación.
  - Anexo 2. Carta de autorización.
  - Anexo 3. Carta de petición.
  - Anexo 4. Ubicación del rancho.
  - Anexo 5. Ubicación del empaque.
  - Anexo 6. Manejo de agua en rancho.
  - Anexo 7. Manejo de agua en empaque.
  - Anexo 8. Manejo de suelos y biosólidos.
  - Anexo 9. Manejo de fauna en el rancho.
  - Anexo 10. Manejo de fauna en empaque.
  - Anexo 11. Higiene y salud del trabajador de rancho.
  - Anexo 12. Higiene y salud del trabajador de empaque.
  - Anexo 13. Limpieza de sanitarios y disposición de aguas residuales en rancho.
  - Anexo 14. Limpieza de sanitarios y disposición de aguas residuales en empaque.
  - Anexo 15. Limpieza de equipo y herramienta de cosecha y transporte en rancho.
  - Anexo 16. Limpieza de equipo y herramienta de cosecha y transporte en empaque.

- Anexo 17. Limpieza del rancho.
  - Anexo 18. Limpieza del empaque.
  - Anexo 19. Buenas prácticas de cosecha en rancho.
  - Anexo 20. Buenas prácticas de manejo y Transporte en empaque.
  - Anexo 21. Procedimiento de acciones correctivas de rancho.
  - Anexo 22. Procedimiento de acciones correctivas de empaque.
  - Anexo 23. Certificados de análisis de agua en rancho.
  - Anexo 24. Certificados de análisis de agua de uso general en empaque.
  - Anexo 25. Certificados de análisis de agua de contacto con alimentos en empaque.
  - Anexo 26. Certificado SRRC de rancho.
  - Anexo 27. Oficio de Mantenimiento SRRC de rancho.
  - Anexo 28. Certificado PRIMUS GFS de empaque.

Estos documentos se respaldaron en una carpeta com-

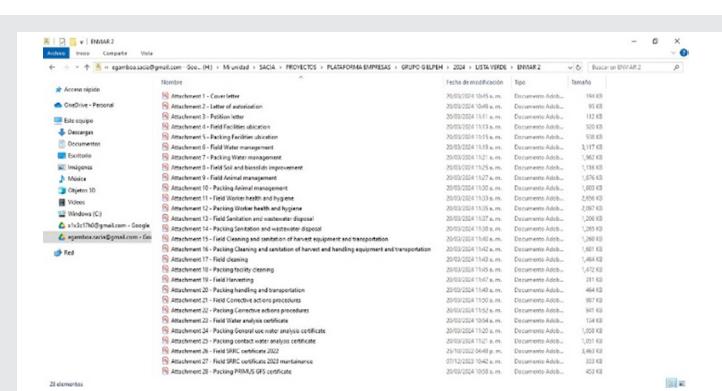


Figura 2. Carpeta compartida de anexos

Fuente: Elaboración propia

## Comunicación con FDA

El día 7 de marzo de 2024 se realizó el envío de la documentación correspondiente al correo electrónico importalerts2@fda.hhs.gov, en el cual no se enviaron los 28 anexos, pues en ese momento no se contaba con la información completa, por lo cual se enviaron los 11 anexos restantes por correo electrónico. Derivado del envío de dicha información, la FDA respondió con un correo de asignación del caso al agente Glenn S. Quintanilla el 11 de marzo del mismo año Figura 3.

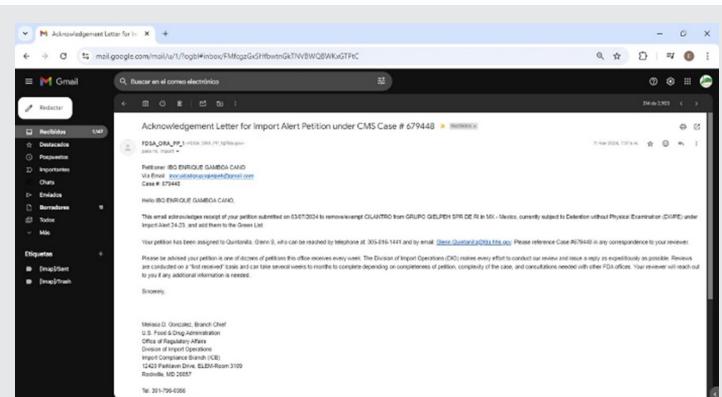


Figura 3. Asignación de caso por parte de FDA.

Fuente: [inocuidadgrupopielpeh@gmail.com](mailto:inocuidadgrupopielpeh@gmail.com)

Dicho agente mediante una llamada telefónica expresó el reenvío de la documentación en el orden definido en la metodología, compuesta por los 28 anexos, los cuales fueron enviados para su revisión el día 20 de marzo del año mencionado Figura 4.

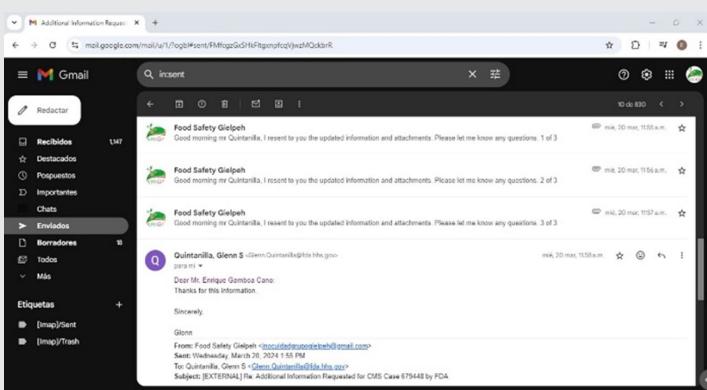


Figura 4. Envío de los 28 anexos al agente.  
Fuente: [inocuidadgrupogielpeh@gmail.com](mailto:inocuidadgrupogielpeh@gmail.com).

### Evaluación de la FDA y resolución

Derivado de la revisión de la documentación enviada al agente, la FDA determinó que la información enviada, demostraba medidas implementadas por las empresas GRUPO GIELPEH SPR de RI y PÉREZ PUGA PRODUCE SPR de RL de CV, las cuales son suficientes para prevenir la presencia de *C. Cayetanensis* en un futuro, por lo cual la agencia reguladora emitió el dictamen de inclusión a la Green List de la Import Alert 24-23 el día 26 de abril de 2024 por parte de la agente de FDA Debbie J Dawes Figura 5.

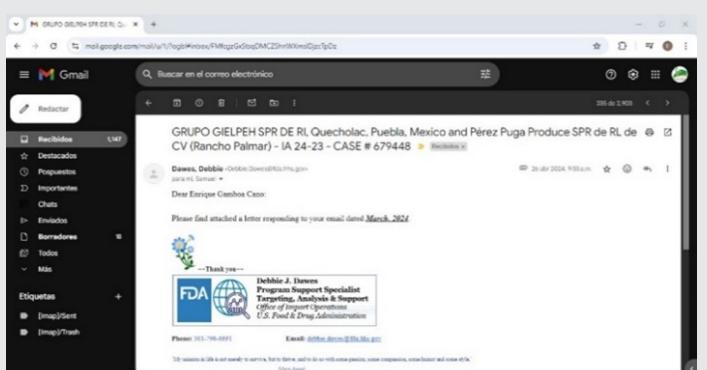


Figura 5. Resolución de la solicitud.  
Fuente: [inocuidadgrupogielpeh@gmail.com](mailto:inocuidadgrupogielpeh@gmail.com).

La recepción del correo de resolución permitió comprobar el proceso establecido, así como los documentos enviados a FDA, son suficientes para permitir a cualquier empresa replicar esta metodología alternativa para obtener la oportunidad de ser aceptado en la Green List de la Import Alert 24-23 de FDA, asegurando su estancia de manera permanente, y con ello generar un parteaguas en los procesos normativos entre FDA y los productores de cilantro del estado de Puebla, México.

### RESULTADOS

Mediante la metodología de investigación cualitativa de la información disponible en la bibliografía citada, así como la experiencia obtenida durante la realización de procesos asociados a certificaciones y normativas en temas de inocuidad alimentaria, se indagó en las obligaciones establecidas por la FDA para que la empresa GRUPO GIELPEH SPR DE RI logre la inclusión a la Green List de la Import Alert 24-23 mediante la solicitud de manera directa a FDA y con ello, establecer los requisitos Tabla 1 y documentar la metodología alternativa por la cual la empresa GRUPO GIELPEH SPR DE RI cumpla con las obligaciones de FDA Figura 1 relacionando el sistema administrativo y productivo como áreas fundamentales permitiendo la replicación por parte de otros exportadores de cilantro.

El seguimiento de esta metodología alternativa, permitió estudiar las estipulaciones establecidas por FDA para la inclusión de exportadores a la Green List de la Import Alert 24-23, salvaguardando los intereses de la empresa GRUPO GIELPEH SPR DE RI Figura 6, y con ello lograr la inclusión de manera rápida y permanente Figura 7.

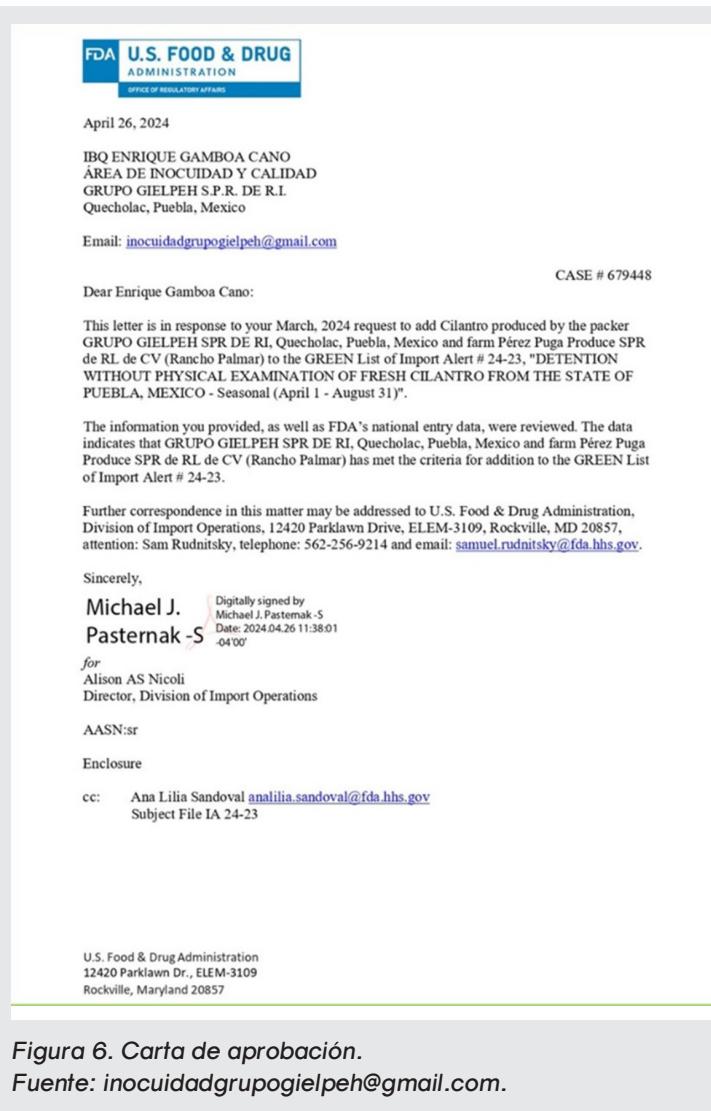


Figura 6. Carta de aprobación.

Fuente: [inocuidadgrupogielpeh@gmail.com](mailto:inocuidadgrupogielpeh@gmail.com).

Figura 7. Grupo Gielpeh SPR de RI en la Green List de la Import Alert 24-23 de FDA.

Fuente: Recuperada de [https://www.accessdata.fda.gov/cms\\_ia/importalert\\_1148.html](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_1148.html).

[3] Leyva, A. L. (2022) Factores de contaminación microbiológica en el agua de uso agrícola del sistema productivo de cilantro (*Coriandrum sativum L.*), propuesta de medidas preventivas. BUAP. agosto 2022.

[4] Almeria, S. Shipley, A. (2021) Detection of *Cyclospora cayetanensis* on bagged pre-cut salad mixes within their shelf-life and after sell by date by the U.S. food and drug administration validated method. Food and Drug Administration, Center for Food Safety and Applied Nutrition (CFSAN), Office of Applied Research and Safety Assessment (OARSA). University of Maryland, Joint Institute for Food Safety and Applied Nutrition Or University of Maryland, JIFSAN.

[5] Casillas, S. M., Bennett, C., Straily, A. (2018) Notes from the field: Multiple cyclosporiasis outbreaks - CDC.

## CONCLUSIONES

El trabajo presentado establece una alternativa de solicitud directa entre la FDA y Grupo Gielpeh SPR de RI, lo cual aporta una importancia económica significativa para la región de Puebla en la exportación de cilantro a los Estados Unidos. Esta medida podría agilizar el proceso de evaluación y aprobación de los productores y exportadores, lo cual beneficiaría a la economía local en general.

Con este trabajo, queda desmostrado la facilidad de pedimento a la Green List de la FDA, sin la necesidad de realizar largos procesos administrativos por parte de las autoridades regulatorias mexicanas.

Si bien hay algunas empresas en la Green List de la Import Alert 24-23 y han realizado su solicitud de esta manera alternativa, no existe documentación sobre el proceso específico que las mismas hayan realizado dicho proceso para cumplir el objetivo, tal como ahora se realiza por parte de GRUPO GIELPEH SPR DE RI. Este trabajo es un parteaguas para la investigación sobre la exportación del producto mencionado a los Estados Unidos, sin embargo no es el único producto el cual requiere de análisis. Si continúa la línea de investigación a la exportación del país mencionado, podría haber mejores rendimientos para la economía de esta región.

## BIBLIOGRAFÍA

[1] Tribaduiza Roa, V., Huerta de la Peña, A., Morales Jiménez, J., Hernández Anguiano, A. M., Muñiz Reyes, E. (2018) Sistema de producción del cilantro en Puebla y su impacto en la inocuidad. Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas.

[2] Food and Drug Administration (FDA). Import Alert 24-23. (2024). ([https://www.accessdata.fda.gov/cms\\_ia/importalert\\_1148.html](https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_1148.html)).

### Anexo A. Requisitos para la inclusión a la Green List de la Import Alert 24-23 de FDA.

DOCUMENTO	DESCRIPCIÓN		
Anexo 1. Carta de presentación (inglés)	<p>Se especifica la información correspondiente a la empresa que solicita la inclusión a la <i>Green List</i> de la <i>Import Alert 24-23</i>, tal como razón social, dirección, número FDA, además debe especificar cómo la empresa se relaciona con la empresa productora en caso de ser diferentes empresas.</p> <p>Nombre y domicilio fiscal del proveedor. Domicilio de la granja. Nombre y domicilio fiscal del exportador. Domicilio del empaque. Número DUNS del empaque. Registro de FDA del exportador.</p>	Anexo 7. Manejo de agua en Empaque	Debe incluir fotografías de las fuentes de agua en la unidad de producción del cilantro para conocer sus condiciones (limpio y protegido), además de registros de inspección de fuentes de agua, así como fotos y registros del tratamiento que se le realiza al agua (se debe aplicar tratamientos al agua de lavado del cilantro).
Anexo 2. Carta de autorización (inglés)	Debe establecerse la autorización de la persona responsable del seguimiento de la solicitud, así como sus datos de contacto, por parte del representante legal de la empresa.	Anexo 8. Manejo de suelos y biosólidos	Se deben establecer las medidas de manejo de suelos y fertilización biológica (compostas y fertilizantes de origen animal con o sin tratamiento) para evitar la contaminación del cilantro durante la aplicación de este tipo de productos, se deben adjuntar tanto fotografías como registros, resultados de análisis de compostas y toda la información que derive de dicha actividad
Anexo 3. Carta de petición (inglés)	Debe especificar de manera resumida todas las acciones que la o las empresas han implementado para evitar la contaminación del cilantro con <i>C. Cayetanensis</i> , además debe incluir un listado de todos los anexos que formarán parte de la solicitud y sus nombres	Anexo 9. Manejo de fauna en el Rancho	Se debe especificar por medio de fotografías y registros las medidas preventivas que se han establecido en la unidad de producción para evitar el ingreso de fauna doméstica y silvestre.
Anexo 4. Ubicación del Rancho (inglés)	Debe incluir un mapa de ubicación geográfica y coordenadas de las instalaciones de producción, además debe incluir un croquis de ubicación de las instalaciones tales como sanitarios, fuentes de agua, comedores y almacenes	Anexo 10. Manejo de fauna en Empaque	Se debe especificar por medio de fotografías y registros las medidas preventivas que se han establecido en la unidad de manejo para evitar el ingreso de plagas.
Anexo 5. Ubicación del Empaque (inglés)	Debe incluir un mapa de ubicación geográfica y coordenadas de las instalaciones de manejo, además debe incluir un croquis de las instalaciones tales como sanitarios, fuentes de agua, comedores y almacenes.	Anexo 11. Higiene y salud del trabajador de Rancho	Se debe incluir fotos y registros de las capacitaciones al trabajador en temas de salud e higiene (se deben incluir certificados de formación del capacitador en temas de normativa tal como Produce Safety Rule o Preventive Controls for Human Food), además de registros de la inspección diaria al personal para evaluar sus condiciones de salud e higiene.
Anexo 6. Manejo de agua en Rancho	Debe incluir fotografías de las fuentes de agua en la unidad de producción del cilantro para conocer sus condiciones (limpio y protegido), además de registros de inspección de fuentes de agua, así como fotos y registros del tratamiento que se le realiza al agua (en caso de que se realice).	Anexo 12. Higiene y salud del trabajador de Empaque	Se debe incluir fotos y registros de las capacitaciones al trabajador en temas de salud e higiene (se deben incluir certificados de formación del capacitador en temas de normativa tal como Produce Safety Rule o Preventive Controls for Human Food), además de registros de la inspección diaria al personal para evaluar sus condiciones de salud e higiene.
		Anexo 13. Limpieza de sanitarios y disposición de aguas residuales en Rancho	Se debe incluir fotos de las instalaciones sanitarias y estaciones de lavado de manos, las cuales deben demostrar limpieza y estar adecuadamente abastecidas, además debe incluir registros de su limpieza y mantenimiento continuo (extracción de fosas sépticas).

Anexo 14. Limpieza de sanitarios y disposición de aguas residuales en Empaque	Se debe incluir fotos de las instalaciones sanitarias y estaciones de lavado de manos, las cuales deben demostrar limpieza y estar adecuadamente abastecidas, además debe incluir registros de su limpieza y mantenimiento continuo (extracción de fosas sépticas).	Anexo 22. Procedimiento de acciones correctivas de Empaque (inglés)	Se debe documentar el procedimiento operativo estándar que indique el seguimiento de acciones correctivas en la empresa.
Anexo 15. Limpieza de equipo y herramienta de cosecha y transporte en Rancho	Se debe incluir fotos del equipo y herramienta que se usa durante el proceso de cosecha (Cuchillos, taras, guantes), así como los registros de la limpieza de estos equipos y materiales que sean responsabilidad de la unidad de producción.	Anexo 23. Certificados de análisis de agua en Rancho (inglés)	Se debe contar con análisis vigentes (1 año) de las fuentes de agua, tomadas previo a su tratamiento y uso, que indique ausencia de E. Coli y/o C. Totales.
Anexo 16. Limpieza de equipo y herramienta de cosecha y transporte en Empaque	Se debe incluir fotos del equipo y herramienta que se usa durante el proceso de cosecha / manejo (Cuchillos, taras, guantes), así como los registros de la limpieza de estos equipos y materiales que sean responsabilidad de la unidad de empaque.	Anexo 24. Certificados de análisis de agua de uso general en Empaque (inglés)	Se debe contar con análisis vigentes (1 año) del agua de uso general y/o higiene (lavado de manos), tomadas en su punto de uso, que indique ausencia de E. Coli y/o C. Totales.
Anexo 17. Limpieza del Rancho	Se debe incluir fotos y registros de las actividades de limpieza en la unidad de producción, de caminos, áreas verdes y áreas productivas.	Anexo 25. Certificados de análisis de agua de contacto con alimentos en Empaque (inglés)	Se debe contar con análisis vigentes (1 año) del agua de contacto con alimentos con tratamiento, tomadas en su punto de uso, que indique ausencia de E. Coli y/o C. Totales.
Anexo 18. Limpieza del Empaque	Se debe incluir fotos y registros de las actividades de limpieza en la unidad de Empaque, de caminos, áreas verdes y áreas productivas	Anexo 26. Certificado de SRRC de Rancho (inglés)	Se debe contar con certificación vigente en SRRC de SENASICA en la unidad de producción.
Anexo 19. Buenas prácticas de cosecha en Rancho	Se debe incluir fotos y registros de la actividad de cosecha, en las cuales sean evidentes las buenas prácticas durante la cosecha de cilantro, además los registros deben incluir la inspección de las condiciones del área productiva previas a la cosecha de cilantro (inspección precosecha).	Anexo 27. Oficio de mantenimiento de los SRRC de rancho	En caso de haber pasado un año desde la emisión del certificado, se deberá contar con el documento de mantenimiento de los SRRC por parte de SENASICA.
Anexo 20. Buenas prácticas de manejo y transporte en Empaque	Se debe incluir fotos y registros de las actividades de transporte y manejo, en las cuales sean evidentes las buenas prácticas durante el manejo de cilantro, además los registros deben incluir la inspección de las condiciones de recepción de cilantro, así como el envío de cilantro al cliente final.	Anexo 28. Certificado de inocuidad o inspección de Empaque (inglés)	Se debe contar con certificación vigente en la unidad de empaque o una inspección por parte COFEPRIS, donde se demuestre la evaluación de cumplimiento de las buenas prácticas de manejo, en caso de estar en proceso de certificación se recomienda enviar carta compromiso que defina esto.
Anexo 21. Procedimiento de acciones correctivas de Rancho (inglés)	Se debe documentar el procedimiento operativo estándar que indique el seguimiento de acciones correctivas en la empresa.		