

Las áreas en rojo se personalizarán para satisfacer las prácticas de la empresa

Introducir el nombre de la empresa

SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LA COSECHA

PLAN DE CONTROLES PREVENTIVOS y MEDIDAS CORRECTIVAS

Creado por:	<i>(Nombre de la persona)</i>	Fecha de publicación:	<i>10/12/2011</i>
Aprobado por:	<i>(Aprobación de la administración, si procede)</i>	Reemplaza publicación de fecha:	PROYECTO

POLÍTICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Esta es la política de *(nombre de la empresa)* para que la cosecha de frutas garantice un producto saludable y seguro para el consumo, y que además cumpla con todos los requisitos legales y reglamentarios. Esto lo logramos mediante el cumplimiento de nuestro plan de seguridad alimentaria y la comunicación de la necesidad de seguridad alimentaria con los empleados a través de programas de capacitación documentados.

(Nombre de la persona responsable) es el responsable de la aplicación y la revisión del Programa de Seguridad Alimentaria. *(Incluir información de contacto de la persona las 24 horas)* Si no está disponible, (_____) sirve como respaldo. (Información de contacto)

La violación de las políticas de seguridad alimentaria por parte de los empleados se considera una cuestión disciplinaria, y se controlará y documentará mediante el perfeccionamiento y el uso de los procedimientos disciplinarios de la empresa.

Los documentos y registros de los procedimientos, y las medidas correctivas que cumplen con cada uno de los estándares de seguridad alimentaria identificados en el plan de seguridad alimentaria, se mantendrán por un mínimo de dos años.

Firma del propietario o gerente general

Título

Fecha

INTRODUCIR AQUÍ EL NOMBRE DE LA EMPRESA
PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

PROCEDIMIENTO ESTÁNDAR n.º 1.0

COSECHAS

PROBLEMA:

La cosecha de fruta contaminada puede aumentar el potencial de enfermedades transmitidas por los alimentos al consumidor.

POLÍTICA:

- La fruta se manipulará desde el árbol hasta el contenedor y luego al camión de tal manera que no se produzca ninguna contaminación con patógenos.
- Tanto como sea posible, se tomarán medidas para evitar la contaminación en las frutas cosechadas.

MEDIDAS PREVENTIVAS O CORRECTIVAS:

1. Inspección y eliminación de los posibles contaminantes y peligros físicos (materia fecal, vidrio, metal u otros elementos peligrosos) que puedan aparecer en la zona de producción durante las operaciones de cosecha.
 - a. La basura eliminada se debe manipular y retirar del área de manera que no se produzca ningún riesgo de contaminación de los productos.
 - b. Cualquier incidente de contaminación se documentará en el **Registro de Notificaciones de Incidentes Inusuales y Medidas Correctivas (Notice of Unusual Occurrence and Corrective Action, NUOCA) (ver el Apéndice 1)**.
2. Solo se cosechan productos seguros, apropiados para el uso previsto. Se capacitará al personal para que cumpla con los siguientes lineamientos:
 - a. Los productos que hayan caído al suelo no se cosecharán para el consumo humano.
 - b. Los productos que hayan estado en contacto con la sangre o cualquier fluido corporal deben desecharse.
3. Los productos cosechados deben manipularse de tal manera que no haya posibilidad de contaminación.
 - a. Únicamente los empleados que se hayan lavado las manos pueden manipular los productos.
 - b. Se utilizarán guantes y mangas de protección durante la cosecha. Deben estar limpios y se deben reemplazar con regularidad o en caso de estar contaminados.
 - c. Los productos solo se colocan en contenedores de cosecha limpios (contenedores o bolsas de cosecha).
 - d. Las frutas se retirarán de la huerta lo antes posible después de terminar la cosecha.
4. El transporte desde el área hasta la planta de empaque será organizado por _____ (**introducir nombre**).
 - a. Los remolques deben estar limpios, funcionales y libres de olores desagradables antes de la carga. Los equipos utilizados en el proceso deben estar limpios y bien mantenidos, y deben ser adecuados para evitar la contaminación. Toda la fruta cosechada se entrega en contenedores abiertos en camiones de plataforma. Las plataformas y los equipos de elevación no están en contacto con la fruta, por lo tanto no es necesario realizar una inspección documentada.
 - b. El personal responsable de la carga y descarga de productos deberá tomar medidas para minimizar los posibles daños físicos.

DOCUMENTACIÓN:

1. **Registro NUOCA**

INTRODUCIR AQUÍ EL NOMBRE DE LA EMPRESA
PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR n.º 2.0

CONTENEDORES Y EQUIPOS DE COSECHA

PROBLEMA:

Las posibilidades de contaminación pueden aumentar si no se siguen los procedimientos para el uso adecuado de contenedores y equipos de cosecha.

POLÍTICA:

- Los contenedores y equipos de cosecha deben utilizarse y almacenarse correctamente para evitar la contaminación con patógenos.

MEDIDAS PREVENTIVAS O CORRECTIVAS:

Contenedores de cosecha

1. Los contenedores y las bolsas de cosecha son los únicos contenedores que pueden entrar en contacto con los productos cosechados. Deberán estar limpios, intactos y libres de cualquier material extraño; además, deberán inspeccionarse visualmente antes de su uso.
 - a. La documentación de la limpieza de los contenedores entre los usos y procedimientos seguidos se archivará y estará a disposición en la planta de empaque. (Ver el Apéndice 1, Limpieza de contenedores)
2. Los contenedores no podrán utilizarse para cualquier otra operación que no sea la cosecha (por ejemplo, el almacenamiento de basura, botellas de agua, alimentos, equipos, etc.), salvo que estén claramente marcados o etiquetados para ese fin.
3. Los empleados no deben pararse ni sentarse encima de los contenedores.
4. Los contenedores deben almacenarse en áreas limpias, libres de plagas y residuos que pueden atraer a los animales.
 - a. Evite almacenar contenedores en las zonas donde puedan anidar las aves.

Equipos de cosecha

1. Los guantes, mangas de protección u otros equipos de protección deben inspeccionarse antes de cada uso para verificar que no estén deteriorados ni contaminados. Los guantes y las mangas de protección que se utilizan durante la cosecha deben utilizarse correctamente y reemplazarse **semanalmente** o cuando estén contaminados.
2. Las bolsas de cosecha y las tijeras deben inspeccionarse antes de cada uso y reemplazarse si hay señales de una posible contaminación.
3. Cuando no estén en uso, los guantes, las mangas de protección y las tijeras se almacenarán en las bolsas de cosecha. Los equipos no deben colocarse en el suelo ni trasladarse a las instalaciones sanitarias o almacenarse de tal manera que puedan dar lugar a la contaminación. Las bolsas de cosecha se almacenarán en un lugar designado cuando no se usen o pueden colgarse en las escaleras durante los descansos.
4. Los equipos se limpian regularmente conforme una frecuencia determinada según los SOP para la Limpieza de los equipos de cosecha.

DOCUMENTACIÓN:

1. Registro de limpieza de contenedores
2. Registro NUOCA

INTRODUCIR AQUÍ EL NOMBRE DE LA EMPRESA
PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Procedimiento operativo estándar n.º 3.0

SALUD E HIGIENE DE LOS TRABAJADORES y SANEAMIENTO DE HUERTAS

PROBLEMA:

Las posibilidades de contaminación pueden aumentar si no se siguen las prácticas de salud e higiene de los trabajadores y los procedimientos de saneamiento de huertas.

POLÍTICA:

- Todos los trabajadores de la cosecha y los visitantes deben cumplir con los procedimientos de salud e higiene de los trabajadores y el saneamiento de huertas de la compañía.

MEDIDAS PREVENTIVAS O CORRECTIVAS:

Capacitación

1. Todos los trabajadores recibirán capacitación al momento de ser contratados y recibirán actualizaciones mensuales. Toda la capacitación se documentará en el **Registro de capacitación de los trabajadores (ver el Apéndice 1)**, incluidos los temas tratados, la fecha, el nombre del instructor y los nombres de los empleados que estuvieron presentes.
2. Todos los trabajadores recibirán capacitación sobre los procedimientos de Salud e higiene personal y el saneamiento de huertas, así como las responsabilidades laborales que afectan la seguridad alimentaria; consulte la **Guía de capacitación sobre seguridad alimentaria para los trabajadores (Ver Apéndice 2)** para conocer los temas que se tratan.

Salud e higiene de los trabajadores

1. Los trabajadores que tienen contacto directo con las frutas deben lavarse las manos antes de empezar a trabajar, después de usar el baño, después de cada descanso y en cualquier otro momento en que las manos puedan haberse convertido en una fuente de contaminación. Los desinfectantes de manos no pueden reemplazar el lavado de manos.
2. Las instalaciones sanitarias serán utilizadas por todos los trabajadores y visitantes. El papel higiénico se debe tirar en el inodoro y no en el suelo. No se permite orinar, defecar o escupir en las zonas de cultivo.
3. Los trabajadores y visitantes que presenten signos de enfermedad no podrán ingresar a la huerta de producción. Los trabajadores deben informar a su supervisor de inmediato si tienen los siguientes síntomas: fiebre, diarrea, vómitos o síntomas de otras enfermedades infecciosas.
 - a. Los incidentes se registrarán en el **Registro de informes de enfermedades/lesiones (Ver Apéndice 1)**.
4. Los trabajadores y los visitantes con llagas o lesiones abiertas deben cubrir la herida de manera eficaz con un vendaje impermeable o tendrán el acceso restringido a la huerta de producción. Los trabajadores deberán informar a su supervisor para recibir tratamiento en caso de lastimarse durante el trabajo. Se prestará especial atención si un empleado está sangrando, ya que el producto expuesto a la sangre debe desecharse.
 - a. Se utilizarán guantes para cubrir los vendajes en las manos.
 - b. Los incidentes se registrarán en el Registro de informes de enfermedades/lesiones (Ver Apéndice 1).
 - c. Hay botiquines de primeros auxilios disponibles, ubicados en _____ (**identificar el lugar.**)
5. Los trabajadores deben presentarse a trabajar con ropa limpia y practicar una buena higiene personal.

- a. Los empleados con el cabello largo mantendrán el cabello recogido hacia atrás para evitar el posible contacto con el producto.
 - b. Todos los empleados deben quitarse todas las joyas, piercings y otros objetos sueltos que pudieran caer en el producto o equipo y provocar una posible contaminación.
 - c. Las redcillas u otro protector para el cabello no son necesarios para fines de seguridad alimentaria en las huertas de cítricos.
6. El agua potable está a disposición de todos los empleados. Se adquirirá documentación de potabilidad.

Saneamiento de la huerta

1. Las estructuras, los equipos y los contenedores utilizados en la huerta para contener o estar en contacto con los cítricos, excepto aquellos que según la evaluación de riesgos presentan un riesgo insignificante de contaminación de las frutas, se deben limpiar y desinfectar cuando corresponda.
2. Existen áreas específicas que durante los descansos o visitas al baño se utilizarán para depositar la indumentaria de protección y las herramientas utilizadas por los empleados para que no queden en el suelo o en ningún otro lugar en el que puedan contaminarse o contaminar las frutas.
3. Las áreas de servicio personal recibirán mantenimiento para que no se conviertan en una fuente de contaminación, y están ubicadas lejos de las zonas de manipulación de las frutas. Se informará a los empleados cuál es la ubicación de las áreas designadas.
 - a. Las pertenencias personales de los empleados se almacenan en estas áreas para que no sean una fuente de contaminación de los productos.
 - b. Solo se permite comer, fumar, mascar chicle o tabaco y consumir bebidas en las áreas de servicio personal, pero se puede tomar agua en cualquier lugar. Se permite comer en las zonas cosechadas. Los trabajadores están capacitados para retirar y desechar adecuadamente cualquier tipo de basura o restos de comida.
4. La fruta que ha estado en contacto con sangre debe desecharse. Los equipos que han estado en contacto con sangre deben limpiarse y desinfectarse de manera eficaz antes de su uso.
5. Se siguen procedimientos para tratar los derrames y las fugas (combustible, aceite, líquido hidráulico) en el equipo de producción en el área.
6. Es necesario proteger las bombillas de luz y los vidrios del equipo de cosecha en la huerta para no contaminar la fruta en caso de rotura. No se permite el ingreso de envases de vidrio a la huerta, a menos que sean necesarios para la producción. En caso de rotura de vidrios en la huerta, se llevará a cabo el siguiente procedimiento:
 - a. El trabajo en las inmediaciones de la rotura se detendrá y el vidrio roto se desechará.
 - b. Los contenedores, herramientas y equipos expuestos se inspeccionarán y, si es necesario, se limpiarán.
 - c. Los trabajadores se revisarán a sí mismos; la revisión incluye ropa y zapatos, para descartar que tengan fragmentos de vidrio, rasguños, cortes y sangre.

DOCUMENTACIÓN:

1. Registro de capacitación de los trabajadores
2. Registro de informes de enfermedades/lesiones
3. Registro NUOCA

INTRODUCIR AQUÍ EL NOMBRE DE LA EMPRESA
PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR n.º 4.0

INSTALACIONES SANITARIAS Y ESTACIONES DE LAVADO DE MANOS

PROBLEMA:

Las posibilidades de contaminación pueden aumentar si los empleados no utilizan las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos, o si estas instalaciones no reciben el mantenimiento suficiente para su uso.

POLÍTICA:

- Todos los trabajadores recibirán capacitación sobre el uso de las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos. (Ver la Guía de capacitación sobre seguridad alimentaria para los trabajadores, Apéndice 2.) Se colocarán letreros en inglés, español u otro idioma apropiado junto a las estaciones de lavado de manos que indiquen a las personas que deben lavarse las manos después de haber usado el baño.
- Las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos deben cumplir con todas las normas locales, estatales y federales. Esto incluye el número de instalaciones y ubicación con respecto a la cantidad de empleados.
- Las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos deben ser independientes para que el agua utilizada para lavar y enjuagar no fluya hacia el suelo.
- Las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos deben estar limpias, funcionar bien, recibir un mantenimiento regular y estar ubicadas de tal manera que minimicen las posibilidades de contaminación de las frutas y sean accesibles para su mantenimiento.

MEDIDAS PREVENTIVAS O CORRECTIVAS:

Ubicación en el área

1. Las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos deben ubicarse en las áreas de servicio personal que reduzcan el riesgo de contaminación en la huerta y los cítricos en caso de fugas o derrames, pero que sean de fácil acceso para los trabajadores.
 - a. Se requiere una instalación por cada 20 empleados como mínimo.
 - b. Las instalaciones se ubicarán a una distancia de ¼ de milla de los trabajadores o a 5 minutos a pie.

Limpieza y mantenimiento

1. La limpieza, el mantenimiento (bombeo) y el almacenamiento de los suministros será responsabilidad de _____ (introducir la empresa/persona responsable).
 - a. Las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos se limpian al menos una vez por semana o con más frecuencia según sea necesario.
 - b. El Registro de instalaciones sanitarias y estaciones de lavado de manos (ver Apéndice 1) se guardará en las instalaciones sanitarias/estaciones de lavado de manos para registrar las fechas de mantenimiento y limpieza.
2. En la medida de lo posible, la limpieza y el mantenimiento de las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado no deben llevarse a cabo cerca de la huerta.
 - a. Si estas tareas tienen que llevarse a cabo cerca de la huerta, será necesario utilizar barreras físicas o prácticas de contención apropiadas en caso de que se produzca un derrame.
3. Las instalaciones deben tener, en todo momento, papel higiénico, jabón líquido, toallas de papel desechables y agua para el lavado de manos que cumpla con las normas de calidad microbiológica del agua potable.

- a. La documentación de los resultados de prueba de la fuente se archivará para demostrar que el agua para el lavado de manos cumple con las normas de calidad microbiológica del agua potable. Si es una fuente municipal, las pruebas municipales serán suficientes

DOCUMENTACIÓN:

1. Registro de instalaciones sanitarias y estaciones de lavado de manos
2. Resultados de prueba de la fuente de agua de lavado de manos
3. Registro NUOCA

INTRODUCIR AQUÍ EL NOMBRE DE LA EMPRESA
PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR n.º 5.0

RASTREABILIDAD

PROBLEMA:

Si se descubre la contaminación de un producto o en caso de retiro de un producto, el producto se debe rastrear clara y rápidamente desde el origen y se debe avanzar hasta llegar a todos los destinatarios.

POLÍTICA:

- En el caso de que se descubra la contaminación de un producto o si se retira un producto del mercado, todos los registros de cosecha se pondrán a disposición del productor y el empaquetador.
- Si nos contacta un organismo regulador como la FDA, el Departamento de Servicios de Salud o el Departamento de Salud de un condado por algún motivo relacionado con la seguridad de la fruta cosechada, o si nos enteramos de que hay factores que pueden afectar la seguridad de la fruta que cosechamos, nos comunicaremos de inmediato con el productor y el empaquetador que recibieron la fruta.

MEDIDAS PREVENTIVAS O CORRECTIVAS:

1. Durante la cosecha, se preservarán los registros de las fechas de cosecha, el personal de cosecha, las cantidades cosechadas, el destino ulterior de las frutas y el transportista. Las cargas salientes se identificarán, como mínimo, con el bloque del productor, la fecha de cosecha y el personal de cosecha.
2. Los registros se preservarán con la misma identificación de la fuente (identificación de la huerta/bloque) utilizada por el productor y el empaquetador.

DOCUMENTACIÓN:

1. Registros de cosecha
2. Registro NUOCA

INTRODUCIR AQUÍ EL NOMBRE DE LA EMPRESA
PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR n.º 6.0

AUDITORÍAS INTERNAS

PROPÓSITO:

Las auditorías internas son un medio útil para garantizar el cumplimiento de los procedimientos de seguridad alimentaria y la preservación adecuada de los registros.

POLÍTICA:

- Las auditorías internas se llevan a cabo anualmente por la persona responsable de la seguridad alimentaria.
- Todos los aspectos del plan de seguridad alimentaria de la operación se auditarán con _____
(indicar la lista de control utilizada en la auditoría.)

MEDIDAS PREVENTIVAS O CORRECTIVAS:

1. Se tomarán medidas correctivas para subsanar las deficiencias encontradas en la auditoría interna. Estas se registran en la lista de control de la auditoría.

DOCUMENTACIÓN:

1. Lista de control de la auditoría con medidas correctivas
2. Registro NUOCA

INTRODUCIR AQUÍ EL NOMBRE DE LA EMPRESA
PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTÁNDAR n.º 7.0

LIMPIEZA DE LOS EQUIPOS DE COSECHA

PROPÓSITO:

Deben seguirse los procedimientos para garantizar la limpieza y desinfección de los equipos, según corresponda.

POLÍTICA:

Los equipos se limpian y se desinfectan regularmente (si procede) a una frecuencia determinada o según sea necesario.

- Bolsas de cosecha: **semanalmente**
- Tijeras y herramientas manuales: **semanalmente**
- Escaleras: **según sea necesario**

MEDIDAS PREVENTIVAS O CORRECTIVAS:

1. La limpieza se registrará en el **Registro de equipos de cosecha (ver Apéndice 1)**
2. Limpieza de las bolsas de cosecha:
 - a. Retire cualquier material de la bolsa, incluso el exceso de tierra.
 - b. Lave la bolsa con agua potable, microbiológicamente segura a alta presión y seque completamente la bolsa antes de usarla.
3. Limpieza de tijeras y herramientas manuales:
 - a. Desinfecte la superficie de las tijeras/herramientas manuales mediante pulverización _____ (*introducir el tipo de desinfectante utilizado; se recomienda usar cloro*) a una concentración de _____ (*introducir la concentración, se recomienda usar cloro a una concentración entre 100 y 200 ppm*).
 - b. Para preparar el desinfectante, mezcle _____ (*cantidad*) de _____ (*desinfectante*) con _____ (*cantidad*) de agua. Pruebe la concentración del desinfectante con tiras reactivas.
4. Limpieza de escaleras:
 - a. Retire el exceso de suciedad.
 - b. Lave con agua potable a alta presión (solo agua microbiológicamente segura).

DOCUMENTACIÓN:

1. **Registro de limpieza de los equipos de cosecha**
2. **Registro NUOCA**

APÉNDICE 1

REGISTROS DE MUESTRA

- Registro de notificaciones de incidentes inusuales y medidas correctivas (NUOCA)
- Registro de capacitación de los trabajadores
- Registro de informes de enfermedades/lesiones
- Registro de instalaciones sanitarias y estaciones de lavado de manos
- Registro de limpieza de los equipos de cosecha
- Registro de limpieza de contenedores
- Registro de inspección inicial del personal de cosecha

LISTA DE DOCUMENTACIÓN NECESARIA

DOCUMENTO	FRECUENCIA DE EJECUCIÓN	PROCEDIMIENTO
Registro NUOCA	Según sea necesario	SOP n.º 1.0 a 7.0
Registro de limpieza de contenedores (si lo hace el cosechador)	Después de cada uso	SOP n.º 2.0
Registro de capacitación de los trabajadores	Al momento de ser contratados y actualizaciones mensuales	SOP n.º 3.0
Registro de informes de enfermedades/lesiones	Según sea necesario	SOP n.º 3.0
Registro de instalaciones sanitarias y estaciones de lavado de manos	Semanal	SOP n.º 4.0
Resultados de la prueba del agua para el lavado de mano	Anual	SOP n.º 4.0
Auditorías internas	Anual	SOP n.º 6.0
Registro de limpieza de los equipos de cosecha	Semanal/según sea necesario	SOP n.º 7.0
Registro de inspección inicial del personal de cosecha	Todos los días, antes de la cosecha	

INTRODUCIR AQUÍ EL NOMBRE DE LA EMPRESA
PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Registro NUOCA
(Registro de notificaciones de incidentes inusuales y medidas correctivas)

Fecha: _____ **Hora del incidente u observación:** _____

Descripción del problema o incidente:

Medida correctiva:

Informado por: _____

Supervisor: _____

INTRODUCIR AQUÍ EL NOMBRE DE LA EMPRESA
PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

REGISTRO DE CAPACITACIÓN DE LOS TRABAJADORES

Fecha: _____ Duración de la capacitación: _____ Nombre del instructor: _____

Identificación del personal: _____ Lugar de la capacitación: _____

Temas tratados en la capacitación: _____

Adjunte cualquier material didáctico escrito en este registro

ASISTENCIA DE LOS EMPLEADOS

Nombre del empleado (en letra de imprenta)	Firma del empleado
1. _____	_____
2. _____	_____
3. _____	_____
4. _____	_____
5. _____	_____
6. _____	_____
7. _____	_____
8. _____	_____
9. _____	_____
10. _____	_____
11. _____	_____
12. _____	_____
13. _____	_____
14. _____	_____
15. _____	_____

Si es necesario, adjunte una hoja adicional con la asistencia de los empleados

INTRODUCIR AQUÍ EL NOMBRE DE LA EMPRESA
PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

REGISTRO DE INFORMES DE ENFERMEDADES/LESIONES

Fecha (MM/DD/AAAA)	Identificación del personal	Nombre del empleado	Lesión/ enfermedad informada	Medidas adoptadas (aplicación de hielo, vendaje, traslado al hospital, etc.)	¿Volvió el empleado al trabajo?	Informado por
					<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	
					<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	
					<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	
					<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	
					<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	
					<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	
					<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	
					<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	
					<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	

INTRODUCIR AQUÍ EL NOMBRE DE LA EMPRESA
PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

INSTALACIÓN SANITARIA Y ESTACIÓN DE LAVADO DE MANOS

N.º de instalación/estación	Fecha de limpieza (MM/DD/AAAA)	Limpiada por (nombre)	Fecha de bombeo/mantenimiento (MM/DD/AAAA)	Bombeada por (nombre)	Suministros almacenados*
					<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
					<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
					<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
					<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
					<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
					<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
					<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
					<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
					<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
					<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
					<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
					<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
					<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
					<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
					<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
					<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No

* Los suministros de higienización de la estación de lavado de manos incluyen toallas de papel desechables, bote de basura para toallas de papel, jabón líquido y agua potable para el lavado de manos.

* Los suministros de higienización de las instalaciones sanitarias incluyen solo el papel higiénico.

Si contrató a una empresa de servicios sanitarios, adjunte los recibos de los servicios/limpieza

INTRODUCIR AQUÍ EL NOMBRE DE LA EMPRESA
PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

REGISTRO DE LIMPIEZA DE LOS EQUIPOS DE COSECHA

Consulte el SOP para la limpieza de los equipos de cosecha para conocer los procedimientos de limpieza de los equipos de cosecha

Fecha (MM/DD/AAAA)	Equipo	Limpiado	Desinfectado	Desinfectante usado	Desinfectante ppm (si se utiliza)	Completado por
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No			
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No			
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No			
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No			
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No			
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No			
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No			
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No			
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No			
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No			
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No			
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No			
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No			
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No			
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No			

INTRODUCIR AQUÍ EL NOMBRE DE LA EMPRESA
PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

REGISTRO DE LIMPIEZA DE CONTENEDORES

PROCEDIMIENTOS

1. Retire los residuos (frutas podridas, hojas) que quedan en el contenedor y deséchelos en el contenedor de basura adecuado.
2. Limpie dentro y fuera del contenedor con _____ (introducir el nombre del producto de limpieza) y agua potable, microbiológicamente segura. Moje bien todas las superficies del contenedor y frote con _____ (introducir la herramienta) para eliminar toda la suciedad y los residuos visibles.
3. Desinfecte el contenedor mediante pulverización _____ (introducir el tipo de desinfectante utilizado; se recomienda usar cloro) a una concentración de _____ (introducir la concentración, se recomienda usar cloro a una concentración entre 100 y 200 ppm).
 - a. Para preparar el desinfectante, mezcle _____ (cantidad) de _____ (desinfectante) con _____ (cantidad) de agua. Pruebe la resistencia del desinfectante con tiras reactivas.

Fecha (MM/DD/AAAA)	N.º de contenedores	Limpinado	Desinfectado	Desinfectante ppm	Completado por
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		
		<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No		

INTRODUCIR AQUÍ EL NOMBRE DE LA EMPRESA
PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

REGISTRO DE INSPECCIÓN INICIAL DEL PERSONAL DE COSECHA

Nombre del supervisor: _____

Identificación del personal: _____

Fecha de inicio de semana: _____

	Lun	Mar	Mié	Jue	Vie	Sáb	Dom
<i>Nombre o identificación de la huerta cosechada</i>							
1. El área de cosecha se encuentra libre de cualquier evidencia de contaminación o presencia de animales.	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
2. Las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos están limpias, tienen los suministros necesarios y están ubicadas fuera del área de producción	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
3. Los empleados están capacitados y cumplen con las políticas y procedimientos de seguridad alimentaria (lavado de manos, consumo de alimentos, uso del baño, etc.).	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
4. Los empleados están sanos y se cubren los cortes, llagas o heridas abiertas de manera adecuada.	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
5. Los empleados controlan que los contenedores estén limpios antes llenarlos.	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
6. Los equipos de cosecha se limpian y se manipulan adecuadamente.	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No
Inspección completada por							

Si se marca No en alguna pregunta, complete y documente las medidas correctivas a continuación

MEDIDAS CORRECTIVAS (SI FUERAN NECESARIAS EN FUNCIÓN DE LA INSPECCIÓN)

Observación (incluir fecha)	Mediada correctiva aplicada	Fecha de finalización	Completado por

--	--	--	--

APÉNDICE 2

GUÍA DE CAPACITACIÓN SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LOS TRABAJADORES

POLÍTICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

Esta es la política de (*nombre de la empresa*) para que la cosecha de frutas garantice un producto saludable y seguro para el consumo, y que además cumpla con todos los requisitos legales y reglamentarios. Esto lo logramos mediante el cumplimiento de nuestro plan de seguridad alimentaria y la comunicación de la necesidad de seguridad alimentaria con los empleados a través de programas de capacitación documentados.

La violación de las políticas de seguridad alimentaria por parte de los empleados se considera una cuestión disciplinaria. (*Indicar el procedimiento disciplinario a seguir*).

HIGIENE DE LOS EMPLEADOS

- 1) Todas las personas que manipulan productos, superficies que están en contacto con alimentos y materiales de empaque deben cumplir con las prácticas de higiene y salud durante el desempeño de sus funciones, en la medida que sea necesario, para proteger el producto contra la contaminación.
- 2) Todos los empleados deben lavarse bien las manos en una instalación adecuada para el lavado de manos a fin de protegerse contra los microorganismos indeseables. Deben lavarse las manos antes de empezar a trabajar, después de usar el baño, después de cada descanso y en cualquier otro momento en que las manos puedan haberse convertido en una fuente de contaminación.
 - a. Lávese las manos correctamente desde el codo hasta la mano, interior, palma y dorso de la mano y entre los dedos.
 - b. Use agua potable para lavarse las manos.
 - c. Use jabón líquido y frótese las manos. Enjuague el jabón de las manos.
 - d. Séquese con toallas desechables; arroje las toallas a la basura después de su uso.
 - e. El desinfectante de manos no reemplaza el lavado de manos.
- 3) Los empleados que presenten signos/síntomas de una enfermedad infecciosa (náuseas, vómitos, diarrea, fiebre, etc.) tendrán el acceso restringido a la huerta de producción. Los empleados deben informar a su supervisor para recibir tratamiento en caso de enfermarse durante el trabajo.
- 4) Los empleados con llagas o lesiones abiertas deben cubrir la herida de manera eficaz con un vendaje impermeable, o tendrán el acceso restringido a la huerta de producción. Los empleados deberán informar a su supervisor para recibir tratamiento en caso de lastimarse durante el trabajo.
 - a. Se utilizarán guantes para cubrir los vendajes en las manos.
 - b. Los botiquines de primeros auxilios se almacenan en _____ (*identificar el lugar*).
- 5) Todos los empleados deben usar ropa adecuada para la operación que los proteja contra la contaminación de los alimentos; deben hacer lo siguiente:
 - a. Evitar la ropa suelta y sucia que pudiera entrar en contacto con el producto durante el desempeño de las tareas de trabajo.
 - b. Todos los empleados deben quitarse todas las joyas, piercings y otros objetos sueltos que pudieran caer en el producto o equipo y provocar una posible contaminación.
 - c. Los empleados con el cabello largo mantendrán el cabello recogido hacia atrás para evitar el posible contacto con el producto.
- 6) El agua potable está a disposición de todos los empleados.

PRÁCTICAS SANITARIAS

- 1) Los empleados deben tener a disposición instalaciones sanitarias y estaciones de lavado de manos adecuadas y debidamente equipadas en todo momento durante las horas de trabajo.

- a. Las instalaciones sanitarias y las estaciones de lavado de manos deben ubicarse a una distancia razonable (1/4 de milla o 5 minutos a pie), y deben ser accesibles para todos los trabajadores del área que manipulan los productos del productor.
 - b. Las instalaciones sanitarias deben estar equipadas con agua potable limpia y fresca, jabón antibacterial, papel higiénico y toallas desechables.
- 2) Los empleados deben utilizar las instalaciones sanitarias proporcionadas por la empresa. NO deben orinar o defecar en ningún lugar excepto en las instalaciones sanitarias. Deben arrojar el papel higiénico en el inodoro. NO deben arrojar el papel higiénico en el bote de basura o en el suelo.

SANEAMIENTO DE LA HUERTA

- 1) Las estructuras, los equipos y los contenedores utilizados en la huerta para contener o estar en contacto con los cítricos se deben limpiar y desinfectar cuando corresponda.
 - a. Además, los equipos que hayan estado en contacto con sangre u otro fluido corporal deben limpiarse y desinfectarse.
- 2) Las áreas de servicio personal se encuentran lejos de las zonas de manipulación de productos y están destinadas para guardar las pertenencias personales y los alimentos. Solo se permite comer, fumar, mascar chicle o tabaco y consumir bebidas en estas áreas, pero se puede tomar agua en cualquier lugar. Se permite comer en las zonas cosechadas, pero cualquier tipo de basura o resto de comida debe desecharse en los botes de basura proporcionados o fuera de la huerta.
- 3) Se siguen procedimientos para tratar los derrames y las fugas (combustible, aceite, líquido hidráulico) en el equipo de producción en el área.
- 4) No se permite el ingreso de envases de vidrio a la huerta, a menos que sean necesarios para la producción. Es necesario proteger las bombillas de luz y los vidrios del equipo de producción en la huerta a fin de no contaminar la fruta en caso de rotura. En caso de rotura de vidrios en la huerta, se llevará a cabo el siguiente procedimiento:
 - a. El trabajo en las inmediaciones de la rotura se detendrá y el vidrio roto se desechará.
 - b. Los contenedores, herramientas y equipos expuestos se inspeccionarán y, si es necesario, se limpiarán.
 - c. Los trabajadores se revisarán a sí mismos; la revisión incluye ropa y zapatos, para descartar que tengan fragmentos de vidrio, rasguños, cortes y sangre.
- 5) No se permite el ingreso de animales domésticos, como perros, gatos, etc. en el área de cultivo.
- 6) Por razones de seguridad, los niños no deben estar presentes en las áreas de cultivo durante las actividades laborales.

PRÁCTICAS DE COSECHA

- 1) Solo fruta debe colocarse dentro de los contenedores. Deberán estar limpios, intactos y libres de cualquier material extraño; además, deberán inspeccionarse visualmente antes de su uso. No está permitido pararse ni sentarse encima de los contenedores. No coloque objetos personales, comidas, botellas de agua ni objetos de vidrio dentro de los contenedores. No coloque las frutas en un contenedor que muestre signos de contaminación; notifique a su supervisor.
- 2) Los guantes, mangas de protección u otros equipos de protección deben inspeccionarse antes de cada uso para verificar que no estén deteriorados ni contaminados. Los guantes se deben reemplazar semanalmente o cuando estén contaminados o deteriorados.
- 3) Las bolsas de cosecha, las tijeras y las escaleras deben inspeccionarse antes de cada uso, y reemplazarse si hay señales de una posible contaminación.
- 4) Cuando no estén en uso, los guantes, las mangas de protección y las tijeras se almacenarán en las bolsas de cosecha en las escaleras. Los equipos no deben colocarse en el suelo ni trasladarse a las instalaciones sanitarias o almacenarse de tal manera que puedan dar lugar a la contaminación.
 - a. Los equipos se limpian regularmente.
- 5) La inspección y eliminación de los posibles contaminantes y peligros que puedan aparecer en el área de producción se realizarán durante la cosecha.

- a. Los posibles contaminantes incluyen materia fecal, vidrio, metal u otros elementos peligrosos.
 - b. La basura eliminada se debe manipular y retirar del área de manera que no se produzca ningún riesgo de contaminación de los productos.
- 6) Solo pueden cosecharse productos apropiados para el uso previsto.
- a. Los productos que caen al suelo no se cosecharán para el consumo humano.
 - b. Los productos que hayan estado en contacto con la sangre o cualquier fluido corporal deben desecharse.
- 7) Los productos cosechados deben manipularse de tal manera que no haya posibilidad de contaminación.
- a. Únicamente los empleados que se hayan lavado las manos pueden manipular los productos.
 - b. Los guantes deben estar limpios y se deben reemplazar en caso de estar contaminados o deteriorados.
 - c. Los productos solo se colocan en contenedores de cosecha limpios.
 - d. Los empleados no deben pararse ni sentarse encima de los contenedores.
 - e. Las frutas se retirarán de la huerta lo antes posible después de terminar la cosecha.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

- 1) Informe a su supervisor si observa alguna actividad sospechosa durante el trabajo. Las actividades sospechosas pueden incluir personas desconocidas que tienen algún interés en la huerta, comportamiento inusual de otros trabajadores, productos químicos faltantes, cambios inusuales en el aspecto de los cultivos, etc.

APÉNDICE 3

REFERENCIAS

Administración de Medicamentos y Alimentos, *Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruit and Vegetables*

<http://www.foodsafety.gov/~dms/prodguid.html>

Sitio web UC Davis BPA

<http://ucgaps.ucdavis.edu>

Sitio web UC Davis Food Safety

<http://ucfoodsafety.ucdavis.edu>

CornellUniversity Good Agricultural Practices Program

<http://www.gaps.cornell.edu/index.html>

PennState – On Farm Food Safety

<http://foodsafety.psu.edu/gaps/>

Administración de Medicamentos y Alimentos

<http://vm.cfsan.fda.gov/list.html>

California Integrated Waste Management Board. Título 14 Capítulo 3.1. Compostable Materials Handling Operations and Facilities Regulatory Requirements

<http://www.ciwmb.ca.gov/regulations/Title14/ch31.htm>

National Primary Drinking Water Regulations. Título 40 Capítulo 1 Parte 141

http://www.access.gpo.gov/nara/cfr/waisidx_02/40cfr141_02.html