|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Logo de la compañía** | **Nombre de la compañía** | | |
| **ALMACÉN DE INSUMOS Y PRODUCTO** | | |
| **Emitido:** 08/08/2022 | **Versión:** 1 | **Código:** SOP-15 |

**Objetivo**

Desarrollar medidas de control para que las condiciones y lugares de almacenamiento del producto no se conviertan en una fuente de contaminación para los productos agrícolas frescos.

**Medidas de control**

**General**

* Los almacenes se encuentran limpios y ordenados.
* Las instalaciones de almacenamiento a granel se inspeccionan antes de su uso para verificar que no existan materiales extraños y estén libres de plagas o signos de plagas. La inspección se registra en (RECORD-15).
* Los cuartos fríos, edificios o cualquier tipo de instalación de almacenamiento reciben el mantenimiento necesario y se mantienen sellados, aislados y protegidos contra la contaminación externa.
* Los terrenos adyacentes y alrededores de las instalaciones se mantienen libres de basura y desechos.
* Se evita que se estanque el agua en las áreas de almacenamiento.
* Se cuenta con barreras, drenajes o la distancia suficiente para evitar que algún posible derrame de aguas residuales contamine el área de manejo del producto.
* Todos los equipos utilizados en la instalación de almacenamiento están limpios y se mantienen adecuadamente para evitar la contaminación del producto por fugas de fluidos, piezas sueltas o rotas, etc.
* Cualquier producto que caiga al piso se coloca en el contenedor de producto rechazado y no se distribuye.
* Se deja un espacio entre los productos almacenados, los *racks*, las tarimas y las paredes para permitir la limpieza, desinfección e inspección adecuada de las instalaciones.
* Todas las áreas designadas para los empleados como los vestidores, áreas de comedor y descanso, se mantienen limpias y están ubicadas lejos o separadas físicamente de las áreas de manejo, almacenamiento, envío y recepción del producto.

**Almacenamiento de producto**

* El producto almacenado a granel al aire libre se cubre y protege de la contaminación.
* En el caso de los almacenes refrigerados, se monitorea y registra la temperatura (RECORD-16).
* Para los centros de distribución y bodegas de almacén y transporte se verifica la precisión de los termómetros cada (indique periodo de tiempo) y se cuenta con un registro de esta actividad (RECORD-17).
* En almacenes refrigerados se toman medidas que eviten el contacto del agua de condensación con los productos agrícolas frescos.
* El equipo de refrigeración como condensadores, ventiladores, deshumidificadores, etc. se limpia de forma programada y regular según sea necesario.
* El producto almacenado con hielo se coloca debajo de otros productos almacenados, de tal manera que el hielo no gotee sobre otras tarimas de productos.
* Cualquier producto químico como pinturas, lubricantes y pesticidas que ***no*** son de grado alimenticio se guardan alejados de los productos agrícolas frescos.

**Almacenamiento de material de empaque**

* El material o contenedores de empaque se almacenan sobre *racks* o tarimas, nunca directamente sobre el piso y se protege de la contaminación por plagas.
* Las tarimas, bolsas y contenedores de empaque se encuentran limpios y no aportan objetos extraños al producto.