|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Logo de la compañía** | **Nombre de la compañía** | | |
| **MANEJO Y CONTROL DE POSCOSECHA** | | |
| **Emitido:** 08/08/2022 | **Versión:** 1 | **Código:** SOP-13 |

**Objetivo**

Establecer buenas prácticas de manejo postcosecha para reducir los peligros de contaminación de los productos agrícolas frescos en las instalaciones de empaque.

**Medidas de control**

* + - La instalación cuenta con un área de empaque designada para este uso específico y se encuentra delimitada de otras áreas.
    - Todo el personal está capacitado para identificar los productos agrícolas frescos con la calidad apropiada para el cliente o uso designado y evitar empacar producto que está visiblemente contaminado.
    - El producto agrícola fresco dañado o que posiblemente este contaminado se aparta y se desecha siguiendo los procedimientos de higiene adecuados y las instrucciones del personal a cargo.
    - Todo el producto terminado que se abra, derrame o entre en contacto con el piso se desecha.
    - Durante las actividades, los trabajadores están capacitados para no levantar el producto del suelo. El producto que tiene contacto con el suelo es descartado.
    - Se evita colocar producto o contenedores con producto directamente sobre el suelo.
    - Se toman medidas de prevención adecuadas para evitar el agua estancada.
    - Los contenedores o recipientes con producto se manejan de forma cuidadosa, evitando arrojarlos, golpearlos y/o presionarlos.
    - Se desecha el producto contaminado por cualquier tipo de fluido corporal.
    - Los equipos y herramientas utilizados en el área de empaque se encuentran en buenas condiciones y limpios y desinfectados antes de su uso. La limpieza y desinfección se registra en RECORD-08.
    - Toda el agua que se utiliza en el área de empaque cumple con los estándares microbiológicos del agua para beber.
    - El agua de procesamiento que se utiliza en el área de empaque se monitorea para que cumpla con la temperatura, el pH y la concentración adecuada de antimicrobiano. Los datos se registran en RECORD-05 y RECORD-06.
    - Si la operación necesita hielo para enfriar el producto, dicho hielo se hace con agua potable y se fabrica, transporta y almacena en condiciones higiénicas, estas actividades se registran en RECORD-07.
    - Solo se utilizan contenedores nuevos o si son reutilizables estos son lavados y desinfectados o tienen un forro de plástico antes de empacar el producto.
    - La instalación consulta las recomendaciones específicas de manejo del producto agrícola fresco con los que trabaja.

**Programa de control de alérgenos (SOLO EN CASO DE MANEJAR ALERGENOS)**

ALÉRGENO

* + - Los ingredientes o productos alérgenos se encuentran separados y bien identificados de cualquier otro producto para prevenir la contaminación cruzada.
    - Se etiqueta cada caja, tarima, bolsa, etc., según convenga, para asegurar que los alérgenos están claramente identificados en todas las áreas de la instalación.
    - El manejo de estos productos se realiza con utensilios identificados y exclusivos para ello, con el fin de evitar la contaminación cruzada.