|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Logo de la compañía** | **Nombre de la compañía** | | |
| **ALMACENAMIENTO Y MANEJO DE CONTENEDORES DE PRODUCTO** | | |
| **Emitido:** 08/08/2022 | **Versión:** 1 | **Código:** SOP-10 |

**Objetivo**

Evitar que los contenedores, empaque y otras superficies de contacto con los alimentos, se conviertan en fuentes de contaminación para el producto por plagas, suciedad, agua, quebraduras, entre otros.

**Medidas de control**

* + Solo se utilizan contenedores nuevos o si son reutilizables limpios y desinfectados o con una cubierta o forro de plástico limpio para empacar/almacenar/reempacar el producto.
  + Los contenedores/cajas de cartón se almacenan de tal manera que no tengan contacto con el piso, ya sea colocándolos sobre tarimas, mesas o anaqueles y se cubren para evitar su contaminación.
  + Los contenedores de producto se utilizan sólo con (añadir el producto) y no se permite su uso con otros fines (p.ej. herramientas, artículos personales, etc.)
  + Los empleados revisan los contenedores de producto por dentro para asegurarse de que estén limpios, si están sucios no se usan y así se evita cualquier tipo de contaminación cruzada.
  + Los contenedores dañados se reparan o desechan para que no se conviertan en una fuente de contaminación.
  + Se cuenta con un área asignada para el almacenamiento de contenedores. El área está protegida para evitar la entrada de plagas.
  + Se revisan todos los contenedores antes de utilizarlos.
  + Todos los contenedores reutilizables se deben limpiar y desinfectar cada (añadir frecuencia).
  + Los empleados reciben capacitación sobre el almacenamiento y manejo de contenedores de producto (RECORD-14).

**Material de empaque**

* + Se cuenta con un área asignada para armar los contenedores y empaques.

Se cuenta con un área asignada para el almacenamiento de material de empaque. El área está protegida para evitar la entrada de plagas.