|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Logo de la compañía** | **Nombre de la compañía** | | |
| **PLAN DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS** | | |
| **Emitido:** 08/08/2022 | **Versión:** 1 | **Código:** SOP-01 |

**Objetivo**

Tener un plan de inocuidad de los alimentos consistente y documentado que monitoree y verifique el cumplimiento de las prácticas de inocuidad en todos los procedimientos de la instalación.

**Medidas de control**

**Responsable del plan de inocuidad**

La huerta cuenta con personal técnico responsable de implementar y dar seguimiento al plan de inocuidad de los alimentos.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PERSONAL RESPONSABLE** | | |
| **Nombre** | **Puesto** | **Teléfono 24hrs/7 días.** |
| Indique el nombre del responsable | Encargado/supervisor | Indique el tel. disponible las 24 horas y los 7 días de la semana |
| Indique el nombre del suplente | Suplente/supervisor | Indique el tel. disponible las 24 horas y los 7 días a la semana |

El encargado y el suplente poseen la experiencia y el entrenamiento necesarios para llevar a cabo todas las actividades, controles y monitoreos indispensables para el cumplimiento del plan de inocuidad de los alimentos.

Una vez que se aprueban los cambios al plan de inocuidad, el dueño o el gerente de la compañía lo firma y anota la fecha. Se deben retirar y eliminar las copias del plan no vigente, así como todos los registros en blanco para evitar su uso. Sin embargo, se conserva una copia única del plan con la leyenda de cancelado para archivo y consultas posteriores. Los archivos digitales del plan de inocuidad no vigente se deben resguardar especificando la versión y marcar adecuadamente para evitar su uso. Todos los registros llenados se deben conservar por el periodo de tiempo establecido.

**Documentación**

Se cuenta con los registros y Procedimientos de Operación Estándar (POEs) que describen las operaciones llevadas a cabo en la huerta. Se tienen por escrito las políticas requeridas por el estándar de inocuidad de los alimentos “USDA GAP”. Los documentos y registros utilizados en las operaciones y procedimientos de la empresa se conservan y controlan por un tiempo mínimo de XX años.

**Trazabilidad y retiro de producto**

Se cuenta con un sistema de trazabilidad y retiro de producto (SOP-02) que permite la identificación, localización y recuperación de producto en caso de ser necesario.

**Salud e higiene de los empleados**

Se observan las prácticas de higiene de todos los empleados de la huerta que trabajan en las áreas en las que se manipula el (nombre del producto) y las superficies de contacto con los alimentos. Se cuenta con las instalaciones necesarias para cumplir con los objetivos de higiene, como lavamanos y sanitarios. Todo esto de acuerdo con el procedimiento de salud e higiene de los empleados, lavado de manos y servicios sanitarios (SOP-03), que también aplica para los visitantes y contratistas.

**Productos químicos**

El control de los productos químicos potencialmente peligrosos que se utilizan en la instalación incluye plaguicidas, limpiadores, desinfectantes, combustibles y solventes.

Todos los productos químicos están perfectamente identificados con su etiqueta de acuerdo con las especificaciones del fabricante. Asimismo, se encuentran almacenados de manera segura para prevenir la contaminación del (nombre del producto) y superficies de contacto con los alimentos. Se siguen todas las recomendaciones y regulaciones gubernamentales relativas a la aplicación, uso o almacenamiento de dichos productos como se explica en el procedimiento de control de productos químicos y en caso de derrame o fuga de algún producto químico se sigue el procedimiento adecuado (SOP-04).

**Uso del agua**

El agua de uso agrícola se encuentra libre de microorganismos que puedan afectar la salud humana y que repercutan en la inocuidad del producto. El cuidado del agua y control de agua se documentan conforme al procedimiento de control y manejo del agua (SOP-05).

**Proceso de lavado de (nombre del producto)**

El (nombre del producto) recibe un tratamiento de lavado previo a su empaque, teniendo el cuidado necesario para que este proceso no se convierta en una fuente de contaminación según el procedimiento indicado en el POE de proceso de lavado de (nombre del producto) (SOP-05).

**Equipo y utensilios de limpieza**

Los equipos, utensilios y herramientas usados para limpiar o desinfectar se mantienen en buenas condiciones para evitar que se conviertan en una fuente de contaminación del producto y se almacenan lejos de las áreas de manejo del producto según lo indicado en el procedimiento de limpieza y desinfección (SOP-06).

**Limpieza y desinfección de las superficies de contacto con los alimentos**

La instalación mantiene los contenedores de producto tan limpios como es posible para evitar la contaminación cruzada (SOP-10). Se cuenta con un programa de limpieza para los utensilios y recipientes de cosecha que tienen contacto directo con el (nombre del producto) conforme al procedimiento de limpieza y desinfección (SOP-06). En este procedimiento se considera la revisión de las condiciones de mantenimiento del equipo al momento de su limpieza.

**Mejoradores de suelo**

Si se usan mejoradores de suelo de origen animal sin tratar se deben aplicar al menos 2 semanas antes de la siembra y un mínimo de 120 días antes de la cosecha.

Si los mejoradores biológicos de suelo de origen animal son tratados por parte de un tercero, se solicita documentación que incluya el proceso utilizado para su tratamiento y los resultados de los análisis microbiológicos que demuestren que el proceso se controló de manera efectiva para los microorganismos patógenos.

Para los mejoradores biológicos de suelo de origen animal que son tratados en el sitio, se mantienen los registros de los controles del proceso.

Las compostas se mantienen en confinamiento y en zonas adecuadas, retiradas de los campos de producción del (nombre del producto) y de las áreas de empaque, de tal manera que no representen ningún riesgo de contaminación para los cultivos, las fuentes de agua y los productos almacenados (SOP-07).

**Selección y ubicación del terreno**

La huerta realiza la evaluación del campo antes de la compra o renta y antes de la temporada para determinar si el área es apta para la producción del cultivo (SOP-08).

Se evita colindar con terrenos con posibles fuentes de contaminación que pudiesen recibir escurrimientos de aguas contaminadas, como rellenos sanitarios o zonas industriales.

Se cuenta con toda la información relativa a la descripción física del tipo de terreno, historial de producción, uso previo y mejoras al suelo. Se identifica que no exista riesgo de potenciales peligros microbiológicos. Esta información queda documentada en el registro historial y valoración del campo (RECORD-11) y es reevaluada una vez al año.

**Evaluación de riesgos de actividades de intrusión de animales**

Los animales domésticos como el ganado o las mascotas son excluidos de las áreas de producción de cultivos para reducir el potencial de contaminación (SOP-09).

Cuando se utilizan animales de trabajo, como caballos, bueyes o mulas, se toman las medidas necesarias para evitar que estos se conviertan en una fuente potencial de contaminación.

Se toman medidas para reducir la entrada de animales silvestres a las áreas de producción de cultivos, para lo cual se consideran las regulaciones locales, estatales o federales al desarrollar estrategias de mitigación para animales silvestres.

Se realizan evaluaciones periódicas de las huertas de (nombre del producto), enfocadas a la actividad de los animales domésticos y silvestres, tomando en cuenta las cercanías a las huertas y fuentes de agua, entre otros factores y se registra en la evaluación para el control de animales (RECORD-12).

**Evaluación precosecha**

Se lleva a cabo una evaluación previa a la cosecha de los (nombre del producto) en busca de condiciones en la huerta que puedan resultar en una contaminación física, química, o biológica del producto (SOP-09). Se documentan los resultados de esta evaluación, así como cualquier acción correctiva que se haya tomado (RECORD-13).

**Vidrio y plástico quebradizo**

La instalación cuenta con un procedimiento sobre el manejo de vidrio y plástico quebradizo por medio del cual se establecen los lineamientos para proteger a los productos de la contaminación física (SOP-11).

**Transporte del** (nombre del producto)

Se toman medidas para prevenir la contaminación durante el traslado del producto conforme al procedimiento de transporte, limpieza, carga y descarga, control y seguridad de la carga (SOP-12).

**Capacitación**

Los empleados de nuevos ingreso, temporales y contratistas reciben capacitación en buenas prácticas higiénicas y de salud (SOP-16).

**Defensa de los alimentos**

Se lleva a cabo un programa de defensa de los alimentos para la protección de los alimentos por contaminación intencional por medios biológicos, químicos o físicos por parte de un agresor (SOP-17).

**Uso del logotipo BPA y BPM del USDA**

(Nombre de la persona) es el responsable del control del inventario que lleva el logotipo.

En caso de que la empresa utilice el logotipo del USDA, se realiza una lista de proveedores aprobados, quienes a su vez se hayan sometido a una auditoría de BPA y BPM (GAP&GHP) de terceros.

* El logotipo de USDA se usa conforme a las especificaciones de estilo que se indican en el siguiente sitio web: <https://www.usda.gov/style-guide/logo>
* Todos los empaques o etiquetas que llevan el logotipo son artículos contables.
* El responsable del control de inventario lo mantiene actualizado y hace una verificación por lo menos anualmente.
* Los empaques en los que se utiliza el logotipo son empaques nuevos, o si son empaques reutilizables están limpios y desinfectados, sin evidencia de usos anteriores como manchas, marcas o restos de pegamento.

El logotipo solo se utiliza en productos, procesos y material de empaque tal y como está aprobado en el SC-652, el cual se puede encontrar en el siguiente enlace: <https://www.ams.usda.gov/resources/sc652>

Firma del dueño o supervisor: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Fecha de aprobación: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_