

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE COSECHA (POR SUS SIGLAS EN INGLÉS, “GHP”)

Cosecha en el campo

La Industria de Aguacate de California, que consta de 4,000 agricultores diversos por todo el estado, está consagrada a ofrecer al consumidor aguacates de California constantemente seguros, nutritivos y de alta calidad.

El manual de buenas prácticas de cosecha (GHP) para el aguacate de California proporciona a los agricultores prioridades específicas para incrementar las garantías sobre la seguridad de los aguacates de California. Este manual se concentra en el papel del cosechador a la hora de ofrecer aguacates que cumplan los objetivos del Acta de Modernización de la Seguridad Alimentaria (*Food Safety Modernization Act*) de 2011.

El aguacate está considerado como una mercancía de bajo riesgo. Esto, junto con la supervisión regulatoria actual, y las prácticas complementarias culturales, de empaque y envío, le brinda al consumidor un alimento seguro y nutritivo.

Muchas de las prácticas que se incluyen en este documento ya las implementan los cosechadores. El propósito del manual de buenas prácticas de cosecha para el aguacate de California es ofrecer a los cosechadores prioridades específicas para el cultivo, a fin de mitigar los riesgos sobre seguridad de los alimentos para el aguacate de California.

Importante: El manual de buenas prácticas de cosecha (GHP) para el aguacate de California es un documento informativo, por lo cual los cosechadores no están obligados a cumplir todos los requisitos de este documento. Antes bien, las diversas políticas, medidas de mitigación/de acciones correctivas y documentación que se enumeran en el manual sirven como un conjunto de opciones de implementación para cosechadores, en respuesta a los riesgos sobre seguridad de los alimentos. Es posible que no sean aplicables a todas las operaciones.

Elementos claves de Manual de Buenas Prácticas de Cosecha en el Campo de Aguacate

- Higiene y salud del obrero
- Sanidad en el campo
- Cosecha en el campo y transporte

Aprobado por la Junta Directiva de la Comisión de Aguacate de California, el 21 de agosto de 2014

Denegación y limitación de responsabilidad

Este manual ofrece buenas prácticas agrícolas (“GAP”, por sus siglas en inglés) y buenas prácticas para la cosecha (“GHP”, por sus siglas en inglés), voluntarias y recomendadas, con respecto a la producción y manipulación del aguacate de California. Representa la filosofía actual de la Comisión del Aguacate de California (en adelante “la Comisión”). No crea ni otorga derechos para ninguna persona, ni sobre ninguna persona. La finalidad de este documento es ofrecer la información de la que se dispone actualmente sobre prácticas de producción y manipulación, coherentes con las regulaciones, normas y pautas existentes aplicables. La Comisión, incluyendo sus directores, comisionados elegidos, empleados y miembros, no asume responsabilidad alguna por parte de usted, como usuario, de cumplir con las leyes y regulaciones aplicables.

Estas prácticas, que son voluntarias y recomendadas, no fueron diseñadas para aplicarse a ninguna operación específica. Es posible que las condiciones en cada rancho y operación de manipulación sean distintas. En consecuencia, es la responsabilidad del propietario/operador del rancho o la casa empaquera decidir cuáles de estas buenas prácticas agrícolas y/o de cosecha se aplican a su caso. Se recomienda a dichos propietarios/operadores consultar con sus propios asesores legales y técnicos para asegurarse de que sus propias prácticas cumplan con todos los requisitos aplicables a su operación. Además, es probable que un agricultor o contratista de cosecha que utilice estas buenas prácticas agrícolas y de cosecha tenga que tomar medidas adicionales para proteger el producto contra contaminación.

LA INFORMACIÓN QUE SE PROPORCIONA EN ESTE DOCUMENTO SE OFRECE DE BUENA FE, Y SE CONSIDERA FIABLE. **SIN EMBARGO, LA INFORMACIÓN SE OFRECE SIN GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO CUALQUIER GARANTÍA DE VENDIBILIDAD O APTITUD PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO. ADEMÁS, LA COMISIÓN, INCLUYENDO SUS DIRECTORES, COMISIONADOS ELEGIDOS, EMPLEADOS Y MIEMBROS, NO APORTA NINGUNA GARANTÍA NI AFIRMACIÓN, SEAN ESTAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS, CON RESPECTO A LA EXACTITUD, CARÁCTER COMPLETO O UTILIDAD DE LA INFORMACIÓN CONTENIDA EN ESTE DOCUMENTO. ADICIONALMENTE, LA COMISIÓN NO ASUME NINGÚN TIPO DE RESPONSABILIDAD EN ABSOLUTO QUE PUEDA DERIVARSE DE UTILIZAR O CONFIAR EN CUALQUIER INFORMACIÓN, MATERIAL O PRÁCTICA CONTENIDA EN ESTE DOCUMENTO, LO CUAL INCLUYE, PERO SIN LIMITACIÓN, CUALESQUIERA RECLAMACIONES POR DAÑOS Y PERJUICIOS, PÉRDIDAS O LESIONES.**

CONTENIDO

Cosecha en el campo

- 5 | Sección 1 – Salud e higiene del obrero, Sanidad en el campo**
- 7 | Información del cosechador
- 8 | Salud e higiene del obrero
- 10 | Baños e instalaciones para el lavado de manos
- 13 | Sangrado y enfermedades en el campo
- 15 | Evaluación de sanidad del campo y pre-cosecha
- 16 | Plan de respuesta ante derrames o goteos

- 17 | Sección 2 – Cosecha en el campo y transporte**
- 19 | Cosecha en el campo y transporte
- 22 | Procedimiento en caso de contaminación de la fruta

- 23 | Sección 3 – Seguridad de los alimentos**
- 25 | Seguridad de los alimentos

- 27 | Sección 4 – Formación en seguridad y protección de los alimentos**
- 29 | Resumen de formación en seguridad de los alimentos
- 33 | Resumen de formación en protección de los alimentos
- 34 | Formación para supervisores sobre enfermedades transmitidas por alimentos

- 35 | Sección 5 – Formularios y registros**
- 37 | Muestra de letrero para lavado de manos
- 39 | Registro de servicio de baños e instalaciones para el lavado de manos
- 41 | Evaluación diaria de sanidad del campo y pre-cosecha
- 43 | Registro de respuesta ante derrames y goteos
- 45 | Registro de desinfección de herramientas para la cosecha
- 47 | Registro de respuesta ante producto contaminado
- 49 | Registro de Formación en Salud/Higiene del Obrero y Seguridad y Protección de los Alimentos

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

COSECHA

SECCIÓN 1:

SALUD E HIGIENE DEL OBRERO, SANIDAD EN EL CAMPO

Información del cosechador

Salud e higiene del obrero

Baños e instalaciones para el lavado de manos

Sangrado y enfermedades en el campo

Evaluación de sanidad del campo y pre-cosecha

Plan de respuesta ante derrames o goteos

INFORMACIÓN GENERAL

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

INFORMACIÓN DEL COSECHADOR

Nombre de la empresa: _____

Persona de contacto: _____

Dirección principal: _____

Ciudad: _____ Estado: _____ Código postal: _____

Número de teléfono: _____

Número de fax: _____

Dirección de correo electrónico: _____

Total de acres cultivados: _____

Coordinador de seguridad de los alimentos

El coordinador de seguridad de los alimentos es responsable de implementar y supervisar el programa de seguridad de los alimentos de la compañía. El coordinador de seguridad de los alimentos también es responsable de asegurar que el programa sea observado por todos los empleados y visitantes al rancho.

COORDINADOR DE SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS	Nombre
	Número de teléfono

Higiene y seguridad del obrero

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS

Propósito:

Señalar las prácticas correctas de higiene del obrero y reducir la probabilidad de contaminación de la comida por las acciones, la higiene, la salud o los hábitos de un empleado o visitante.

Políticas:

1. Todo empleado dispone fácilmente de agua potable tanto para tomar como para lavarse las manos.
2. Los contenedores de agua para tomar se mantienen en condiciones de limpieza con agua adecuadamente fría y en cantidades suficientes. Se proporcionarán vasos de un solo uso para evitar la contaminación cruzada entre empleados.
3. A todo visitante y empleado que pueda tener contacto directo con el producto se le exige seguir todas las prácticas de sanidad e higiene.
4. Debe haber disponibles botiquines de primeros auxilios plenamente surtidos para casos de lesión o emergencia, con materiales con códigos de fechas dentro de las fechas de expiración.
5. Todos los empleados han recibido instrucción en las prácticas correctas de sanidad e higiene al principio de cada año y se les exige seguir las prácticas correctas de sanidad e higiene diariamente. Los empleados nuevos recibirán toda la instrucción necesaria antes de trabajar en el huerto, y algunos temas se deberán cubrir de nuevo con formación de refresco mensual o trimestralmente.
6. Los empleados tienen que firmar documentación confirmando que han recibido instrucción en las prácticas correctas de sanidad e higiene. *(véase página 49– Registro de Formación en Salud/Higiene del Obrero y Seguridad y Protección de los Alimentos)*
7. Hay letreros en inglés y en español en la cercanía de las instalaciones de los baños (excepto cuando se usa el baño en casa) instruyéndoles a los empleados que se laven las manos antes de comenzar o volver a trabajar. *(véase la página 37 – Muestra de letrero para el lavado de manos)*

Procedimientos:

Higiene

1. Deberán estar disponibles registros de análisis para el agua de tomar proporcionada a los empleados que muestren que el agua es potable.
2. Los empleados deben lavarse las manos antes de trabajar, después de usar el baño, y después de los descansos.
3. Si se usan guantes para el manejo de la comida (excluyendo actividades como podar, regar, etc.) estos tienen que estar intactos, limpios y en condiciones sanitarias.

(continúa en la página siguiente)

4. Cuando se requiere ropa protectora (por ejemplo, guantes, mandiles, mangas), esta debe quitarse antes de usar los baños, salir a hacer pausas, o salir del trabajo, y debe guardarse en un área limpia y segura.
5. No se permite comer, mascar chicle, tomar bebidas (menos el agua embotellada), usar productos de tabaco, escupir, orinar ni defecar en ninguna área de cultivo ni almacenamiento. Se permite comer y beber en las orillas del área de producción, en los caminos en el huerto, o en áreas donde la cosecha ya se ha realizado.
6. Está prohibido que los empleados lleven y/o introduzcan en el área de producción objetos como por ejemplo, pero sin limitarse a ellos, joyas, relojes de pulsera, prendas con lentejuelas o clavos, horquillas, pestañas falsas y extensiones de pestañas, uñas largas, uñas postizas y barniz de uñas. Estos objetos podrían ser fuente de contaminación de la fruta.
7. La ropa de los cosechadores debe estar limpia y no suponer una amenaza de contaminación cruzada.
8. Los empleados no deben llevar objetos sueltos más arriba de la cintura (como collares, brazaletes, pendientes, etc.) salvo un solo anillo simple.

Lavado de manos

Nótese: Se requiere lavarse las manos con jabón y agua. Usar solamente una loción desinfectante **NO** es una práctica aceptable.

1. Deberán estar disponibles registros de análisis de agua que muestren que el agua que se usa para el lavado de manos es potable.
2. Todos los empleados deberán lavarse las manos con jabón y agua al comienzo del día laborable, después de usar el baño, después de comer y después de los descansos.
 - a. Mójese las manos con agua potable; aplíquese el jabón y haga que se espume.
 - b. Frótese las manos palma con palma.
 - c. Enjuáguese las manos con agua limpia.
 - d. Séquese las manos con una toalla de un solo uso.
 - e. Tire la toalla en el basurero.
3. **Nótese:** Se aplicarán medidas correctivas si los empleados no cumplen los requisitos sobre lavado de manos.

Baños e instalaciones para el lavado de manos

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS

Si el servicio de los baños e instalaciones para el lavado de manos lo realiza una compañía externa, adjunte las políticas y procedimientos de la compañía que realiza el servicio respecto del mantenimiento y desinfección de baños e instalaciones para el lavado de manos.

Propósito:

Asegurar que los baños y las instalaciones sanitarias en el campo se mantengan de servicio, en buenas condiciones, y colocados para que ni las áreas de cosecha ni los empleados se contaminen.

Políticas:

Baños e instalaciones para el lavado de manos:

1. Los empleados deberán tener acceso a un baño y a instalaciones para lavarse las manos que estén suficientemente abastecidos y que tengan una rutina regular de limpieza.
2. Los baños e instalaciones para el lavado de manos deben estar claramente visibles, fácilmente accesibles y se ubicarán a menos de ¼ de milla o 5 minutos caminando de donde se encuentren las cuadrillas de cosecha. Los baños estarán en una ubicación adecuada para evitar y reducir al mínimo el riesgo de contaminación del producto, el empaque, el equipo y el área de cultivo.
3. Cuando las cuadrillas tengan más de 5 miembros, habrá baños separados para hombres y para mujeres.
4. Se ofrecerá al menos un baño por cada 20 empleados o, si son más exigentes, como regulen las directrices vigentes nacionales / locales.
5. Las operaciones deberán obedecer todas las regulaciones estatales y/o federales aplicables que dicten el número, la condición y la colocación de las instalaciones sanitarias portátiles de campo. Si el número de empleados no requiere una instalación sanitaria portátil, todos los empleados deberán disponer fácilmente de un baño limpio.
6. Los baños tendrán letreros o apoyos visuales escritos en un lenguaje apropiado recordando a los empleados que se laven las manos antes de regresar a trabajar.
7. La construcción de los baños será de materiales no porosos y de colores claros, para permitir una fácil limpieza y evaluación de dicha limpieza.
8. Sin embargo, si los baños son portátiles, habrá documentación y procedimientos implementados disponibles que cubran el vaciado y limpieza para evitar la contaminación en el campo.
9. Todos los empleados han sido instruidos y son conscientes de que es obligatorio el uso de los baños para orinar y defecar. Está prohibido orinar y defecar en cualquier área de cultivo o almacenamiento.
10. Si hay algún signo de contaminación fecal en áreas de cultivo, producción, cosecha, empaque o almacén, o en cualquier área donde podría producirse contaminación, el resultado será una evaluación negativa automática de la auditoría.

Servicio de baños e instalaciones para el lavado de manos:

1. Los baños deben estar en buen estado de conservación, limpios y debidamente abastecidos de suministros adicionales. El papel higiénico debe suministrarse en un soporte adecuado en cada baño. Los baños deben estar en todo momento operativos y en condiciones higiénicas.
2. La limpieza y servicio deben realizarse con una programación regular, y deben estar disponibles registros del servicio.
3. Todas las instalaciones de sanidad en el campo deben estar provistas de toallas de un solo uso, jabón (sin esencia y con capacidades emulsificantes), un lugar para depositar los desechos y agua potable para el lavado de manos.
4. Si se usan, los depósitos de los baños deben estar diseñados y mantenidos adecuadamente para evitar la contaminación en el campo, producto, empaque y equipo. Los depósitos deben estar libres de grietas y goteos. Los depósitos deben estar contruidos de materiales no degradables y deben vaciarse/bombearse de una forma que evite cualquier posible contaminación.
5. Todo el equipo para el servicio debe estar en buen estado de funcionamiento.

Procedimientos:

Limpieza de baños e instalaciones para el lavado de manos permanentes

Nótese: Los baños tendrán un registro de servicio (véase página 39 – Registro de servicio de baños e instalaciones para el lavado de manos).

1. Limpie el piso, el inodoro, y el orinal y el lavabo.
2. Quite la basura.
3. Reponga papel higiénico, jabón líquido y toallas de papel de un solo uso.
4. Firma y escriba la fecha en el Registro de servicio de baños e instalaciones para el lavado de manos.
5. El baño debe limpiarse siempre que sea necesario.

Procedimientos:

Limpieza de baños portátiles

Nótese: Los baños tendrán un registro de servicio (véase página 39 – Registro de servicio de baños e instalaciones para el lavado de manos).

1. Coloque las letrinas a una distancia y en un área que reduzca al mínimo el riesgo de contaminación del producto.
2. Bombee los despojos del tanque. Quite la basura y otros residuos.
3. Limpie el piso, el inodoro y el orinal.
4. Agregue solución fresca al tanque según sea necesario.
5. Reponga y reabastezca el papel higiénico según sea necesario.

(continúa en la página siguiente)

6. Firme y escriba la fecha en la calcomanía del registro de servicio en cada instalación. Los baños deberán recibir servicio tanto como sea necesario.
7. Devuelva el baño a su lugar apropiado.

Procedimientos:

Limpieza de instalaciones portátiles para el lavado de manos

Nótese: *Las instalaciones de lavado de manos tendrán un registro de servicio (véase página 39 – Registro de servicio de baños e instalaciones para el lavado de manos).*

1. Coloque las instalaciones para el lavado de manos a una distancia y en un área que reduzcan al mínimo el riesgo de contaminación del producto.
2. Bombee los despojos del tanque.
3. Quite la basura y asegúrese de que el desagüe opere completamente.
4. Limpie y friegue las superficies con un cepillo adecuado.
5. Agregue agua fresca y **POTABLE** al tanque.
6. Reponga y reabastezca las toallas de un solo uso y el jabón para manos.
7. Firme y escriba la fecha en la calcomanía del registro de servicio en cada instalación. Las instalaciones para el lavado de manos deberán recibir servicio tanto como sea necesario.
8. Devuelva la instalación para el lavado de manos a su lugar apropiado.

Sangrado / fluidos corporales y enfermedades en el campo

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS

Propósito:

Afrontar problemas posibles de contaminación causada por empleados que estén sangrando o parezcan tener enfermedades o lesiones en el campo.

Políticas:

Sangrado y fluidos corporales

1. Todos los incidentes de sangrado o de vómitos tienen que ser reportados a los supervisores inmediatamente.
2. Todos los obreros deben tener acceso a botiquines de primeros auxilios con suministros dentro de la fecha de expiración.
3. Los obreros tienen instrucciones de buscar tratamiento inmediato con materiales limpios de primeros auxilios para cortadas, raspaduras u otras lesiones.
4. Cualquier fruta y cualesquiera materiales de empaque contaminados con sangre y/o con fluidos corporales deberán ser segregados y desechados inmediatamente.
5. Las herramientas y/o los equipos contaminados con sangre deberán ser debidamente desinfectados de inmediato.
6. Cualquier empleado con heridas, cortadas, diviesos, lesiones, etc. en las manos deberá cubrir esas áreas con materiales de primeros auxilios y/o con guantes desechables libres de látex.
7. Si los materiales de primeros auxilios o los guantes desechables libres de látex no cubren la lesión completamente, al empleado no se le permite trabajar en contacto directo con la fruta.

Enfermedad

1. Los empleados que muestran síntomas de diarrea, vómitos, o síntomas de otras enfermedades infecciosas estarán excluidos de tareas de trabajo relacionadas al contacto directo con producto fresco. *(véase Sección 5; página 34 – Formación para supervisores sobre las enfermedades transmitidas por alimentos).*

Procedimientos:

Sangrado y fluidos corporales

1. Notifique al supervisor apropiado.
2. El supervisor determina el tipo de lastimadura y proporciona primeros auxilios apropiados. Según la situación, llame al 911 y reporte la emergencia.
3. Cubra la herida con materiales apropiados de primeros auxilios.
4. Si una lastimadura ocurre y la fruta o el equipo están contaminados, coloque un cordón alrededor del área inmediata.
5. Inspeccione el área dentro del cordón buscando la presencia de sangre.
6. Deseche toda fruta que pueda haber sido contaminada.
 - a. Use guantes desechables libres de látex para colocar la fruta contaminada dentro del receptáculo de desechables.
 - b. Quítese los guantes y déjelos en el receptáculo de desechables.
 - c. Lave las manos con jabón y agua.
7. Desinfecte cualquier equipo que pueda haber tenido contacto con la sangre.

Evaluación de sanidad del campo y pre-cosecha

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS

Propósito:

Asegurar que se observan y evalúan riesgos y posibles fuentes de contaminación de los cultivos, y que si es aplicable, se implementan y documentan medidas correctivas.

Políticas:

Sanidad en el campo

1. Si un cosechador encuentra evidencia de intrusión de animales, lo comunicará a un supervisor adecuado.
2. El producto que haya entrado en contacto directo con material fecal no se cosechará y debe descartarse inmediatamente.
3. Se debe implementar una zona en la que no se puede cosechar de aproximadamente cinco pies de radio alrededor del punto de contaminación, a menos que se hayan implementado o considerado medidas adecuadas de mitigación, o hasta que ello suceda.

Evaluación pre-cosecha

1. Se realiza una evaluación diaria de sanidad del campo y pre-cosecha en el área de producción antes de la cosecha diaria.

Procedimientos:

1. Antes de la cosecha, diariamente, inspeccione los baños e instalaciones para el lavado de manos, las herramientas y equipo para la cosecha, la salud de los empleados, y la condición del área de cosecha, asegurándose de que no hay riesgos potenciales para la seguridad de los alimentos.
2. Cuando se observe un problema, corríjalo y documente la acción correctiva antes de que comience la cosecha.
3. Si es necesario, deben aplicarse zonas de amortiguamiento para cualquier problema de seguridad de los alimentos, como por ejemplo, áreas inundadas, evidencia de actividad de plagas o animales que sean perjudiciales para el cultivo.
4. Llene y conserve un "Formulario de evaluación diaria de sanidad del campo y pre-cosecha" para el área de producción diariamente, antes de la cosecha diaria. *(véase página 41 – evaluación diaria de sanidad del campo y pre-cosecha).*

Plan de respuesta ante derrames o goteos

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS

INFORMACIÓN DE CONTACTO DE EMERGENCIA	Nombre
	Número de teléfono

Propósito:

Asegurar que los derrames o goteos de materiales peligrosos se limpian inmediatamente y que la fruta que entra en contacto con cualquiera de estos goteos o derrames no se cosecha para consumo humano.

Políticas:

1. Está previsto un plan de respuesta en caso de un derrame o goteo importante de cualquier material peligroso que incluya, pero sin limitarse a ello, baños e instalaciones para el lavado de manos.

Procedimientos:

1. Los empleados deben contactar inmediatamente a la persona que figura en la Información de Contacto de Emergencia.
2. A continuación, el Contacto de Emergencia contactará al proveedor de servicio contratado (en su caso) o a otro contratista cualificado medioambientalmente para empezar acciones de limpieza y correctivas, que incluyan la identificación, retirada y eliminación de fruta contaminada.
3. Los materiales peligrosos derramados deben ser contenidos rápidamente y limpiados inmediatamente.
4. NO COSECHE fruta que haya estado en contacto con derrames o goteos de materiales peligrosos.
5. Limpie y desinfecte todo el equipo que haya podido estar en contacto con el material peligroso derramado antes de usarlo de nuevo.
6. Registre el goteo o derrame en el "Registro de respuesta ante derrames o goteos" (véase página 43 – Registro de respuesta ante derrames o goteos)

SECCIÓN 2:

COSECHA EN EL CAMPO Y TRANSPORTE

Cosecha en el campo y transporte

Procedimiento en caso de contaminación de la fruta

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

Cosecha y transporte

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS

Propósito:

Asegurarse de que los contenedores, equipo y transporte de cosecha no causan una fuente probable de contaminación del fruto.

Políticas:

Contenedores para la cosecha (Cubetas)

1. Los estándares de la industria de aguacate exigen que se utilicen cubetas grado alimenticio durante la cosecha. Las cubetas de grado alimenticio pueden estar hechas de materiales aprobados por la FDA que no sean porosos y que sean fáciles de limpiar y desinfectar (por ejemplo, MacroBins).
2. Todos los contenedores para cosecha que entren en contacto directo con la fruta se limpian y/o desinfectan regularmente y se mantienen lo más limpios posible. Deben obtenerse los procedimientos de limpieza de contenedores de las empresas empacadoras respectivas, y guardarse registros de limpieza de contenedores.
3. Los contenedores para cosecha dañados se devuelven a la empresa empacadora y no se utilizan para fruto.
4. Los contenedores para cosecha (y bolsas de recogida) no se usan para transportar o almacenar artículos que no sean el producto durante la época de cosecha. Se instruye a los obreros de la granja sobre esta política.
5. Se han hecho esfuerzos para evitar un exceso de polvo y barro de los contenedores durante la cosecha.
6. Los contenedores reutilizables están libres de contaminación causada por prácticas inapropiadas de manejo.

Equipo para la cosecha

1. Todos los objetos utilizados para la cosecha manual (bolsas de recogida, pinzas, tijeras, lonas, etc.) se mantienen lo más limpios posible y se desinfectan regularmente. Las tijeras y pinzas se han de limpiar diariamente. Las bolsas de recogida deben limpiarse diaria o semanalmente. La frecuencia de limpieza dependerá de su propio análisis / evaluación de riesgo. Se registrará la limpieza en el "Registro de desinfección de herramientas para la cosecha."
2. Todas las herramientas para la cosecha estarán hechas de materiales no corrosivos y fáciles de limpiar, para evitar la contaminación externa. Los cuchillos deben guardarse en fundas que puedan limpiarse con facilidad.
3. Las herramientas para la cosecha deben tener un área de almacenamiento.
Ubicación/Dirección del almacén de herramientas para la cosecha: _____
Supervisor del almacén de herramientas para la cosecha: _____

(continúa en la página siguiente)

COSECHA EN EL CAMPO Y TRANSPORTE

4. Donde se necesiten guantes, deben ser adecuados para la cosecha y libres de látex.
5. Cuando se utilice maquinaria en el proceso de cosecha, las superficies en contacto con alimentos deben estar libres de pintura escamada, corrosión, óxido, etc. y deben estar hechas de materiales no tóxicos y no porosos.
6. Se usarán únicamente lubricantes grado alimenticio en maquinaria para cosecha en la que existe exposición al producto, para evitar cualquier contaminación. Debe existir confirmación visual y prueba de ello. Toda la maquinaria debe también llevar incorporadas placas de captura.
7. Deben tomarse medidas para eliminar o reducir el potencial de contaminación de equipo y plataformas para la cosecha.

Transporte / Remolcado

1. El fruto transportado desde el campo a la casa empackadora está debidamente protegido, y debe haber un sistema que permita rastrear la fruta hasta un huerto específico.
2. Los vehículos que transporten producto deben estar limitados únicamente a esta función.
3. Los vehículos deben estar limpios, libres de olores, de objetos personales y contaminación, y en buen estado de reparación.

Procedimientos:

Desinfección de equipo para la cosecha

1. El equipo para la cosecha se desinfecta según sea necesario, y ello se documenta en el "Registro de desinfección de herramientas para la cosecha." Las tijeras y pinzas se han de limpiar diariamente. Las bolsas de recogida deben limpiarse diaria o semanalmente. La frecuencia de limpieza dependerá de su propio análisis / evaluación de riesgo. Deben mantenerse registros de limpieza y desinfección. (*véase página 45 – Registro de desinfección de herramientas para la cosecha*).
2. La desinfección debe realizarse con una solución antibacteriana. La concentración de dicha solución debe ser monitoreada y documentada regularmente para asegurarse de que tiene la concentración correcta. Dicha concentración para soluciones cloradas debe ser de >1ppm de cloro libre o >650mV. Los auditores requerirán un test de las soluciones antibacterianas durante la auditoría, con lo cual debe siempre tenerse a mano tiras de prueba.
3. Cualesquiera tijeras, bolsas de recogida o demás equipo para la cosecha que haya sido contaminado por fluidos corporales o contaminantes químicos se reemplazan inmediatamente, se retiran del área de cosecha, y se desinfectan debidamente antes de usarse de nuevo.
4. Las herramientas para la cosecha no se almacenarán en el suelo.
5. Las herramientas para la cosecha no se llevarán a las áreas de descanso o baños, y no deben usarse para ningún otro propósito.
6. Deben construirse contenedores adecuados para basuras con bolsas interiores, tapas, etc. que protejan contra la contaminación previa y posterior a la cosecha.
7. Los metales, vidrios y plásticos deben arrojarse a contenedores adecuados ubicados en áreas de cosecha y áreas no de cosecha.

Transporte/Remolcado

1. Cada unidad de carga individual que abandone el área de cosecha debe estar debidamente asegurada y requiere una etiqueta única de campo en la que se identifique el huerto y la fecha de cosecha específicos.
2. Todos los vehículos de transporte deben estar equipados con métodos de comunicación adecuados y eficientes, como teléfonos celulares o radio en dos sentidos.

Empaque y almacenamiento

3. Todas las superficies de empaque deben estar libres de contaminación y permitir una fácil desinfección.
4. Para reducir la posibilidad de manipulación, los materiales críticos de cosecha y empaque deben estar almacenados en áreas seguras con acceso controlado.
5. Las áreas de almacenamiento en el sitio deben estar protegidas, limpias y con el mantenimiento debido adecuado para reducir la contaminación por materiales externos y plagas. Los contenedores/cubetas deben almacenarse lejos de químicos agrícolas, desinfectantes, fertilizantes, etc. y todos los materiales de empaque deben almacenarse sin estar en contacto con el suelo.
6. Deben existir programas de desinfección y control de plagas para reducir el riesgo de contaminación cruzada.
7. Las pertenencias personales (especialmente alimentos, artículos de vidrio, etc.) deben mantenerse lejos de todas las áreas de operación y almacenamiento.

Producto contaminado

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS

Propósito:

Asegurar que los cultivos contaminados por rotura de vidrio / plásticos quebradizos, químicos, petróleo o pesticidas no se cosechan para consumo humano.

Políticas:

1. El producto contaminado por rotura de vidrio / plásticos quebradizos, químicos, petróleo o pesticidas no se cosecha para consumo humano.
2. El vidrio del equipo para la cosecha está protegido para que la fruta no resulte contaminada en caso de rotura.
3. Si la fruta entra en contacto con cualquier superficie del suelo, se considera contaminada y por tanto debe ser descartada.
4. Mediante una inspección pre-cosecha debe confirmarse que esta está libre de cualquier contaminación fecal sistemática de origen animal.

Procedimientos:

1. Notifique al supervisor apropiado.
2. La fruta contaminada se eliminará y se evitará el área de cosecha.
3. Cuando se produzca rotura de vidrio o de plástico quebradizo, inspeccione el área de cosecha buscando signos de contaminación. Retire y elimine todos los trozos de vidrio rotos. Limpie el área de cosecha en la que se produjo la contaminación.
4. El trabajo se detendrá hasta que pueda repararse el equipo y todos los contenedores de producto que puedan haber sido contaminados hayan sido limpiados, lavados e inspeccionados.
5. El equipo que haya sido contaminado se limpiará e inspeccionará cuidadosamente antes de usarse de nuevo.
6. Documente la fecha del suceso, la descripción del evento y las medidas correctivas aplicadas en el "Registro de respuesta ante producto contaminado." (véase página 47 – Registro de respuesta ante producto contaminado).

SECCIÓN 3:

PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

Protección de los alimentos

POLÍTICAS Y PROCEDIMIENTOS

Propósito:

Evitar y disuadir contra la manipulación y adulteración deliberadas de alimentos producidos en el sitio.

Procedimientos:

Protección física:

1. Para reducir el riesgo de manipulación de equipo y productos, siempre que sea necesario, las entradas a las áreas de cosecha están restringidas por puertas o cadenas. Las puertas y cadenas se mantienen cerradas con llave.
2. Para reducir la posibilidad de manipulación, los materiales críticos de cosecha y empaque deben estar almacenados en áreas seguras con acceso controlado.
3. Cuando sea apropiado, se colocan carteles que prohíban o restrinjan la entrada.
4. Los vehículos de transporte están equipados con teléfonos celulares, radio en dos sentidos, GPS u otros sistemas de posicionamiento.

Protección relativa a empleados:

1. Las pertenencias personales (especialmente alimentos, artículos de vidrio, etc.) se mantienen lejos de las operaciones de cosecha y áreas de almacenamiento.
2. Se llevan a cabo revisiones de antecedentes de personal clave.
3. Se ofrecen materiales de formación en aspectos de protección. Los empleados están obligados a participar en formación adecuada sobre protección de los alimentos y se registra dicha formación.
4. Los empleados deben reportar a su supervisor cualquier actividad sospechosa, así como la entrada de individuos no autorizados. Cuando sea necesario, se informa a las agencias reguladoras apropiadas, tales como el alguacil.

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

SECCIÓN 4:

FORMACIÓN EN SEGURIDAD Y PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Resumen de formación en seguridad de los alimentos

Resumen de formación en protección de los alimentos

Formación para supervisores sobre enfermedades transmitidas por alimentos

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

RESUMEN DE FORMACIÓN EN SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

FORMACIÓN EN SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS PARA TODOS LOS EMPLEADOS

Microorganismos y manejo de alimentos

1. Los microorganismos que causan las enfermedades son demasiado pequeños para poder verse.
2. Estos pequeños parásitos y bacterias pueden pasar a los alimentos desde manos sucias o desde la sangre, especialmente desde personas que no se lavaron las manos antes de usar los baños.
3. Todos comemos frutas y verduras, y todos podemos enfermarnos si otra persona que está enferma o no tiene las manos limpias ha tocado nuestra comida.
4. No coma alimentos ni masque tabaco ni chicle mientras trabaja con fruta. La comida que tenemos en la boca puede transferir bacterias o parásitos a los alimentos y hacer enfermarnos a otras personas.

Informar sobre enfermedades

1. Reporte cualquier caso activo de enfermedad a su supervisor antes de empezar a trabajar. Esto incluye diarrea, vómitos, fiebre o náuseas. Busque atención médica y no maneje fruta.
2. Reporte lesiones que tenga en su cuerpo, como heridas infectadas, heridas que supuren, diviesos o heridas de las que salga pus que puedan entrar en contacto con el producto. ¡Obtenga guantes libres de látex / materiales de primeros auxilios para cubrir la herida, o no maneje el producto!
3. Esté familiarizado con los síntomas de enfermedades infecciosas, de forma que, si estos son evidentes, el supervisor pueda tomar las medidas adecuadas.
4. Los síntomas incluyen diarrea, secreción nasal, piel u ojos amarillentos, tos o fiebre.

Uso de los baños

1. Todos los empleados deben utilizar los baños suministrados, que deben estar conectados a un sistema de eliminación de residuos o tener su propio contenedor de residuos.
2. El no utilizar los baños suministrados es motivo de despido.

Lavado de manos

Nótese: Se requiere el lavado de manos con agua y jabón. Usar solamente una loción desinfectante **NO** es una práctica aceptable.

1. Deberán estar disponibles registros de análisis de agua que muestren que el agua que se usa para el lavado de manos es potable.

(continúa en la página siguiente)

2. Todos los empleados deberán lavarse las manos con jabón y agua al comienzo del día laborable, después de usar el baño, después de comer, después de los descansos y en cualquier otro momento en que puedan contaminarse las manos.
 - a. Mójese las manos con agua potable; aplíquese el jabón y haga que se espume.
 - b. Frótese las manos palma con palma.
 - c. Enjuáguese las manos con agua limpia.
 - d. Séquese las manos con una toalla de un solo uso.
 - e. Tire la toalla en el basurero.

Incidentes de sangrado

1. Cualquier corte o raspadura que cause pérdida de sangre debe reportarse inmediatamente al supervisor.
2. Todo producto fresco que pueda haber estado en contacto con sangre durante un incidente debe destruirse.
3. Todo el equipo que haya estado en contacto con sangre durante este incidente debe limpiarse y desinfectarse.

Ofrezca protección en caso de lesiones

1. Toda lesión que contenga pus, como un divieso o una herida infectada que esté abierta o supurando y que se encuentre en partes del cuerpo que puedan estar en contacto con el producto durante la cosecha, la clasificación o el empaque, deberá cubrirse con material de primeros auxilios.
2. Si un obrero tiene una lesión que no puede cubrirse de forma efectiva de manera que se evite el contacto con producto fresco o equipo relacionado, no se permitirá al empleado que trabaje en ningún aspecto relacionado con producto fresco o equipo asociado.

Asegure que los visitantes siguen buenas prácticas higiénicas

1. Asegure que todos los visitantes que entren en contacto con producto fresco en el campo siguen buenas prácticas higiénicas.

Contenedores para cosecha y bolsas de recogida

1. Los contenedores para cosecha y bolsas de recogida no se usan para transportar o almacenar artículos que no sean el producto durante la época de cosecha.

Buenas prácticas alternativas de higiene

1. En algunas circunstancias los guantes desechables de un solo uso pueden ser una práctica importante y efectiva en combinación con el lavado de manos. Si no se usan los guantes adecuadamente, pueden convertirse en otro vehículo de transmisión de patógenos.
2. El uso de guantes en modo alguno reduce la importancia del lavado de manos y de unas prácticas higiénicas adecuadas.

Sanidad en el campo

1. La basura debe depositarse en los receptáculos adecuados. No deje basura en el rancho.
2. No se permite la entrada de animales domésticos y salvajes en el área de cultivo.
3. Si un cosechador encuentra evidencia de intrusión de animales, la reportará a un supervisor adecuado.
4. El producto que haya entrado en contacto con material fecal no será cosechado.
5. Se debe implementar una zona en la que no se puede cosechar de aproximadamente cinco pies de radio alrededor del punto de contaminación, a menos que se hayan implementado o considerado medidas adecuadas de mitigación, o hasta que ello suceda.
6. Si la fruta entra en contacto con cualquier superficie del suelo, se considera contaminada y por tanto debe ser descartada.

Servicio de baños e instalaciones para el lavado de manos

(cuando el servicio de las instalaciones no lo realiza una compañía externa)

1. Los baños deben estar en buen estado de reparación, limpios y debidamente abastecidos.
2. La limpieza y servicio deben realizarse regularmente, y debe estar disponible documentación del servicio.
3. Las instalaciones de sanidad en el campo deben estar provistas de toallas de un solo uso, jabón, un lugar para depositar los desechos y agua potable para el lavado de manos.

Limpieza de baños e instalaciones permanentes para el lavado de manos

Nótese: Los baños tendrán un registro de servicio (véase página 39 – Registro de servicio de baños e instalaciones para el lavado de manos).

1. Limpie el piso, el inodoro, el orinal y el lavabo.
2. Quite la basura.
3. Reponga papel higiénico, jabón líquido y toallas de papel de un solo uso.
4. Firma y escriba la fecha en el Registro de servicio de baños e instalaciones para el lavado de manos.
5. El baño debe limpiarse siempre que sea necesario.

Limpieza de baños portátiles

Nótese: Los baños tendrán un registro de servicio (véase página 39 – Registro de servicio de baños e instalaciones para el lavado de manos).

1. Coloque las letrinas a una distancia y en un área que reduzca al mínimo el riesgo de contaminación del producto.
2. Bombear los despojos del tanque. Quite la basura y otros residuos.
3. Limpie el piso, el inodoro y el orinal.

(continúa en la página siguiente)

4. Agregue solución fresca al tanque según sea necesario.
5. Reponga y reabastezca el papel higiénico según sea necesario.
6. Firme y escriba la fecha en la calcomanía del registro de servicio en cada instalación. Los baños deberán recibir servicio tanto como sea necesario.
7. Devuelva el baño a su lugar apropiado.

Limpiar instalaciones portátiles para el lavado de manos

Nótese: Las instalaciones de lavado de manos tendrán un registro de servicio (véase página 39 – Registro de Servicio de baños e instalaciones para el lavado de manos).

1. Coloque las instalaciones para el lavado de manos a una distancia y en un área que reduzcan al mínimo el riesgo de contaminación del producto.
2. Bombee los despojos del tanque.
3. Quite la basura y asegúrese de que el desagüe opere completamente.
4. Limpie y friegue las superficies con un cepillo adecuado.
5. Agregue agua fresca y **POTABLE** al tanque.
6. Reponga y reabastezca las toallas de un solo uso y el jabón para manos.
7. Firme y escriba la fecha en la calcomanía del registro de servicio en cada instalación. Las instalaciones para el lavado de manos deberán recibir servicio tanto como sea necesario.
8. Devuelva la instalación para el lavado de manos a su lugar apropiado.

FORMACIÓN EN PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA TODOS LOS EMPLEADOS

Protección del área de cosecha:

1. El propósito de la protección del área de cosecha es evitar y disuadir contra la manipulación de equipo y productos alimenticios producidos en el sitio.
2. Para reducir el riesgo de manipulación de equipo y productos, siempre que sea necesario, las entradas a las áreas de cosecha están restringidas por puertas o cadenas. Las puertas y cadenas se mantienen cerradas con llave.
3. Para reducir la posibilidad de manipulación, los materiales críticos de cosecha y empaque deben estar almacenados en áreas seguras con acceso controlado.
4. Cuando sea apropiado, se colocan carteles que prohíban o restrinjan la entrada.
5. Los vehículos de transporte están equipados con teléfonos celulares, radio en dos sentidos, GPS u otros sistemas de posicionamiento.

Protección relativa a empleados:

1. Las pertenencias personales (especialmente alimentos, artículos de vidrio, etc.) se mantienen lejos de las operaciones de cosecha y áreas de almacenamiento.
2. Se llevan a cabo revisiones de antecedentes de personal clave.
3. Se ofrecen materiales de formación en aspectos de protección. Los empleados están obligados a participar en formación adecuada sobre protección de los alimentos y se registra dicha formación.
4. Los empleados deben reportar a su supervisor cualquier actividad sospechosa, así como la entrada de individuos no autorizados. Cuando sea necesario, se informa a las agencias reguladoras apropiadas, tales como el alguacil.

FORMACIÓN PARA SUPERVISORES SOBRE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Los empleados infectados, a través de la comida o utensilios para comer, pueden transmitir una amplia variedad de infecciones y enfermedades contagiosas a los consumidores. Una parte importante de cualquier programa en marcha destinado a garantizar la seguridad de productos frescos es establecer un sistema que permita identificar a los empleados que presenten riesgo de transmitir patógenos de transmisión alimenticia a productos frescos o a otros empleados.

Los supervisores deben ser conscientes de los síntomas de las enfermedades transmitidas por alimentos para poder reconocerlos en los obreros. Si cualquier obrero parece mostrar síntomas de alguna de estas enfermedades, debe ser excluido de tareas de trabajo que supongan el contacto directo con productos frescos.

A continuación se ofrece una lista parcial de síntomas causados por enfermedades infecciosas y contagiosas que se transmiten a través de los alimentos:

Síntomas
Fiebre
Ictericia
Diarrea
Vómitos
Inflamación de garganta

SECCIÓN 5:

FORMULARIOS Y REGISTROS

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

NOTICE

WASH HANDS BEFORE
RETURNING TO WORK

AVISO

LÁVESE LAS MANOS
ANTES DE REGRESAR AL
TRABAJO

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

REGISTRO DE SERVICIO DE BAÑOS E INSTALACIONES PARA EL LAVADO DE MANOS

1. Compruebe y reabastezca los suministros requeridos (toallas de papel, papel higiénico, agua potable para lavado de manos, jabón)
2. Recoja la basura del suelo y quite la basura del bote.
3. Compruebe si son necesarias reparaciones u otro mantenimiento (programe según sea necesario)
4. Anote todas las actuaciones en el registro.

Fecha	Hora	Número Unidad	Comprobación										Otros	Iniciales		
			✓	Toallas de Papel	✓	Papel higiénico	✓	Jabón de manos	✓	Agua potable	✓	Quitar basura			✓	Limpiar baño
				Toallas de Papel		Papel higiénico		Jabón de manos		Agua potable		Quitar basura		Limpiar baño		
				Toallas de Papel		Papel higiénico		Jabón de manos		Agua potable		Quitar basura		Limpiar baño		
				Toallas de Papel		Papel higiénico		Jabón de manos		Agua potable		Quitar basura		Limpiar baño		
				Toallas de Papel		Papel higiénico		Jabón de manos		Agua potable		Quitar basura		Limpiar baño		
				Toallas de Papel		Papel higiénico		Jabón de manos		Agua potable		Quitar basura		Limpiar baño		
				Toallas de Papel		Papel higiénico		Jabón de manos		Agua potable		Quitar basura		Limpiar baño		
				Toallas de Papel		Papel higiénico		Jabón de manos		Agua potable		Quitar basura		Limpiar baño		
				Toallas de Papel		Papel higiénico		Jabón de manos		Agua potable		Quitar basura		Limpiar baño		
				Toallas de Papel		Papel higiénico		Jabón de manos		Agua potable		Quitar basura		Limpiar baño		
				Toallas de Papel		Papel higiénico		Jabón de manos		Agua potable		Quitar basura		Limpiar baño		

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

EVALUACIÓN DE SANIDAD DIARIA EN EL CAMPO Y PRE-COSECHA

Nombre del cultivador / rancho:

Fecha de cosecha:																			
Nombre de persona que realiza evaluación:																			
		S	N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N
Instalaciones higiénicas en el campo																			
¿Están bien ubicados los baños e instalaciones para el lavado de manos?																			
¿Están bien abastecidos los baños e instalaciones para el lavado de manos?																			
Herramientas y equipo para la cosecha																			
¿Está disponible y en buenas condiciones el equipo para la cosecha?																			
¿Se han limpiado y desinfectado las tijeras y pinzas?																			
¿Están los contenedores del campo en buenas condiciones?																			
¿Están los contenedores del campo limpios?																			
¿Está disponible y limpio el equipo para el transporte?																			
Salud de los empleados																			
¿Hay agua potable disponible para los obreros?																			
¿Hay botiquines de primeros auxilios disponibles para casos de emergencia?																			
Higiene en el campo																			
¿Hay evidencia de concentraciones significativas y altas de contaminación por animales domésticos o salvajes?																			
¿Están aislados los combustibles y químicos que podrían contaminar las áreas de cultivo?																			
¿Hay otras fuentes notorias de contaminación biológica, física o química, como vertederos, estiércol o quema de desechos que pudieran ser un riesgo de seguridad de los alimentos?																			
Si hay áreas contaminadas, ¿se aíslan como zonas en las que no se puede cosechar?																			
¿Hay evidencia de entrada no autorizada en el área de cultivo?																			
¿Si hay evidencia de entrada no autorizada en el área de cultivo, se ha investigado?																			

Comentarios:

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

REGISTRO DE FORMACIÓN EN SEGURIDAD Y PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS Y EN SALUD/HIGIENE DEL OBRERO

Tema de la formación: _____

Instructor: _____ Fecha/Hora: _____

Detalles de la formación:

Materiales utilizados para la formación:

Nombre	Firma
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	
14.	
15.	
16.	
17.	
18.	
19.	
20.	

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO DELIBERADAMENTE.

Hoja de preparación para ayudar a desarrollar un programa de GHP relativo al programa PrimusLabs Harvest Crew Audit Version 07.04

Nombre de la granja											
Persona que realiza la Auto-auditoria				Número de obreros que participan en la cosecha				Productos para auto-auditar			
<p>Texto en azul exige Política, Procedimiento y/o Registro de Seguimiento</p> <p>Texto en rojo supone EVALUACIÓN NEGATIVA AUTOMÁTICA</p>											
Auto-inspección											
Pregunta	Respuesta ¹	Comprobado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Comprobado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Comprobado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Comprobado ²
1.01 ¿Completada auditoria interna?			1.02 ¿Realizada inspección pre-cosecha?			1.02a ¿En caso de problemas, se han identificado zonas de amortiguamiento?			1.03 ¿Registros diarios de inspecciones pre-operacionales		
1.04 ¿Política para productos en el suelo? (Registros de formación)			1.05 ¿Programa de formación en seguridad de los alimentos?			1.06 ¿Política para evidencia de intrusión de animales?					
Actividades de los empleados e instalaciones sanitarias											
2.01 ¿Observados empleados con heridas abiertas?			2.02 ¿Observados empleados comiendo y/o bebiendo?			2.03 ¿Empleados observados usando productos de tabaco?			2.04 ¿La ropa no supone un riesgo de contaminación cruzada?		
2.05 ¿Empleados libres de joyería expuesta?			2.06 Si se requieren guantes, ¿son adecuados y están en buenas condiciones de uso?			2.06a ¿Los guantes son libres de látex?			2.07 Si se lleva ropa protectora, ¿se retira esta cuando no se está trabajando?		
2.07a ¿Hay estaciones secundarias de desinfección de manos adecuadas y en buen servicio?			2.08 ¿Instalaciones sanitarias operacionales? EVALUACIÓN NEGATIVA AUTOMÁTICA			2.08a ¿Baños ubicados en área adecuada y ≤ de 1/4 milla o 5 minutos caminando?			2.08b ¿Baños en ubicación adecuada para prevenir contaminación?		
2.08c ¿Baños separados para hombres y mujeres cuando hay más de 5 empleados?			2.08d ¿Al menos un baño para cada 20 empleados?			2.08e ¿Signos visuales que recuerden al empleado la obligación de lavarse las manos?			2.08f ¿Baños provistos de papel higiénico?		
2.08g ¿Los baños se mantienen limpios?			2.08h ¿Baños contruidos con materiales fáciles de limpiar?			2.08i ¿Baños contruidos con materiales de color claro?			2.08j Pare retretes portátiles, ¿política para eliminación de residuos y ubicaciones para limpieza de unidades?		
2.08k ¿Registros de limpieza de los baños?			2.08l Si se usan, ¿depósitos de los baños diseñados para evitar la contaminación?			2.08m ¿Vaciados correctamente los depósitos de los baños?			2.09 ¿Evidencia de contaminación fecal humana? EVALUACIÓN NEGATIVA AUTOMÁTICA		
2.10 ¿Se ofrecen instalaciones para el lavado de manos? EVALUACIÓN NEGATIVA AUTOMÁTICA			2.10a ¿Instalaciones para lavado de manos ubicadas a menos de ¼ de milla o 5 minutos caminando?			2.10b ¿Instalaciones para lavado de manos claramente visibles y fácilmente accesibles?			2.10c En caso de que se terminen los materiales del baño, ¿hay suministros adicionales?		

1- S= Sí, N= No, N/A= No aplicable

2- Marque esta casilla solo si se comprobó visualmente este apartado

* Los números de las preguntas corresponden al PrimusLabs Food Safety Audit for Harvest Crew V07.04

(continúa en la página siguiente)

Pregunta	Respuesta ¹	Comprobado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Comprobado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Comprobado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Comprobado ²
2.10d ¿Jabón disponible en instalaciones de lavado de manos?			2.10e ¿Hay disponible jabón sin esencia?			2.10f ¿Hay toallas de un solo uso disponible en todas las instalaciones de lavado de manos?			2.10g ¿Instalaciones de lavado de manos diseñadas y mantenidas adecuadamente?		
2.10h ¿Se lavan las manos los empleados antes de empezar a trabajar?			2.10i ¿Se lavan las manos los empleados después de los períodos de descanso?			2.10j ¿Se lavan las manos los empleados después de usar los baños?			2.10k ¿Evidente que se toman acciones correctivas cuando los empleados no se lavan las manos?		
2.11 ¿Agua fresca potable disponible para los empleados?			2.11a ¿Se mantienen los contenedores de agua en condiciones limpias?			2.11b ¿Recipientes de un solo uso disponibles cerca del agua potable?			2.12 ¿Disponibles botiquines de primeros auxilios y se mantiene el inventario apropiado?		
2.13 Si se observan, ¿son destruidos productos que entran en contacto con sangre? EVALUACIÓN NEGATIVA AUTOMÁTICA			2.13A ¿Política que requiere que todos los productos que entren en contacto con sangre sean destruidos?			2.14 ¿Se desecha apropiadamente la basura en áreas cosechadas y no cosechadas?			2.15 ¿Hay contenedores de basura (CB) disponibles en el campo?		
2.15a ¿CB construidos y mantenidos de manera que se proteja contra contaminación de la cosecha?			2.16 ¿Ha sido controlado cualquier problema potencial con metal, vidrio o plástico?								
Prácticas de cosecha											
3.01 ¿Cultivo libre de cualquier evidencia de contaminación fecal animal sistemática? EVALUACIÓN NEGATIVA AUTOMÁTICA			3.02 ¿Evidencia de actividad animal en el cultivo que sea un riesgo para la seguridad de los alimentos?			3.03 ¿Se empaca el producto en un empaque final en el campo?			3.03a ¿Material de empaque destinado solo a transportar el producto?		
3.03b ¿Material de empaque libre de evidencia de cualquier contaminación? EVALUACIÓN NEGATIVA AUTOMÁTICA			3.03C ¿Producto empacado libre de evidencia de cualquier contaminación? EVALUACIÓN NEGATIVA AUTOMÁTICA			3.03d ¿Producto y material de empaque libre de exposición al suelo?			3.03e ¿Se inspecciona empaque antes de su uso y el producto empacado después del empaque?		
3.03f ¿Si el material de empaque se deja en el campo durante la noche, se asegura y protege?			3.04 ¿Se usan mesas de selección y/o de empaque?			3.04a ¿La superficie de las mesas de selección permite una fácil limpieza y desinfección?			3.04b ¿Las mesas de selección y empaque están sujetas a programa de limpieza documentado?		
3.04c ¿Se utiliza una solución anti-bacteriana después de la limpieza? (Realizada prueba de concentración de la solución)			3.04d ¿Se mantienen registros de limpieza de las mesas de selección y empaque?			3.05 ¿Se utilizan contenedores reutilizables en la operación de cosecha?			3.05a ¿Contenedores reutilizables hechos con materiales fáciles de limpiar?		
3.05b ¿Contenedores reutilizables sujetos a un programa de limpieza documentado?			3.05c ¿Se usa solución anti-bacteriana para desinfectar contenedores reutilizables después de realizada la limpieza?			3.05d ¿Se mantienen registros de limpieza?			3.05e ¿Contenedores reutilizables libres de cualquier contaminación por manejo?		

(continúa en la página siguiente)

Pregunta	Respuesta ¹	Comprobado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Comprobado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Comprobado ²	Pregunta	Respuesta ¹	Comprobado ²
3.06 ¿Se utilizan herramientas durante la cosecha?			3.06a ¿Herramientas hechas de materiales no corrosivos y fáciles de limpiar?			3.06b ¿No se están llevando las herramientas a las áreas de descanso o a los baños, ni se usan para otros fines?			3.06c ¿Herramientas libres de exposición al suelo y cualquier contaminación por manejo?		
3.06d ¿Procedimientos de almacenamiento y control de equipo y utensilios cuando no están en uso?			3.06e ¿Herramientas sujetas a un programa de limpieza documentado?			3.06f ¿Se usa solución antibacteriana después de la limpieza?			3.06g ¿Se mantienen registros de limpieza?		
3.06h ¿Se mantiene adecuadamente la concentración de la solución para sumergir herramientas y se mantienen registros de las comprobaciones de la solución?			3.07 ¿Se utiliza maquinaria en el proceso de cosecha? Si no, vaya a la pregunta 3.08.			3.07a ¿Todas las superficies en contacto con producto están hechas de materiales grado alimenticio o acero inoxidable?			3.07b ¿La superficie de empaque permite una desinfección fácil?		
3.07c ¿La maquinaria de cosecha está sujeta a un programa de limpieza documentado?			3.07d ¿Se usa solución antibacteriana después de la limpieza?			3.07e ¿Se mantienen registros de limpieza?			3.07f ¿Está diseñado el equipo y usado apropiadamente para minimizar la contaminación?		
3.07g ¿Se usan solo lubricantes grado alimenticio en las partes críticas de la maquinaria de cosecha?			3.07h ¿Está todo el vidrio de toda la maquinaria protegido de algún modo?			3.07i ¿Tienen protecciones las plataformas encima del producto, empaque, etc.?			3.08 ¿Se usa agua directamente en contacto con el producto? Si no, vaya a la pregunta 3.09.		
3.08a ¿Se realizan análisis de microbios, incluyendo <i>E. coli</i> genérica, en el agua usada para lavado, hidratado, etc. del producto cosechado?			3.08b ¿Análisis microbiológicos actualizados y realizados con las frecuencias requeridas y/o esperadas?			3.08c ¿Procedimientos escritos que cubran acciones correctivas para resultados de análisis de agua inadecuados?			3.08d ¿En caso de resultados anormales, se han realizado y documentado acciones correctivas?		
3.08e ¿Parámetros antibacterianos claramente documentados y correctos para la solución usada?			3.08f ¿Comprobaciones regulares de la solución antibacteriana?			3.08g ¿Se registran las acciones correctivas cuando resultados de solución no alcanzan criterios mínimos?			3.09 ¿Producto "procesado" o "semiprocado" en el campo?		
3.09a ¿Asegura la operación que los productos procesados no están contaminados?			3.09b ¿Los empleados en contacto con producto usan ropa protectora de trabajo limpia?			3.09c ¿La ropa protectora se quita y guarda en un área segura y limpia durante los descansos o cuando van al baño?			3.09d ¿Se cierran las bolsas de plástico de los contenedores inmediatamente después de la cosecha?		
Transporte y rastreabilidad											
4.01 ¿Vehículos de transporte limitados solo a transportar el producto, y mantenidos en buenas condiciones?			4.02 ¿Hay un sistema para rastrear el producto desde la granja?			4.02a ¿Producto cosechado (cada unidad individual) codificado con fecha de cosecha? (No aplicable a materia prima o producto a granel destinado a instalación de empaque o proceso)			4.02b Producto cosechado (cada unidad individual) codificado con área de cultivo? (No aplicable a materia prima o producto a granel destinado a instalación de empaque o proceso)		

(continúa en la página siguiente)

