



		Nombre	Fecha
Procedimiento De Calidad Del Agua	Elaborado por:	Alfredo García Cabrera	Diciembre 2023
	Aprobado por:	William Cabrera Lozano	Enero 2024
	Versión:	P-ST-45 Versión 01-2024	

Procedimiento De Calidad Del Agua

Autorización del documento		Puesto	Firma	Fecha
Seguridad Alimentaria	Luis Fernando Álvarez	Supervisor de Inocuidad		04/01/2024
Seguridad Alimentaria	William Cabrera Lozano	Coordinador de Seguridad y Salud en el trabajo		04/01/2024
Gerencia de contraloría	Vázquez Cigarroa Fernando de Jesús	Contralor		04/01/2024



		Nombre	Fecha
Procedimiento De Calidad Del Agua	Elaborado por:	Alfredo García Cabrera	Diciembre 2023
	Aprobado por:	Wiliam Cabrera Lozano	Enero 2024
	Versión:	P-ST-45 Versión 01-2024	

ÍNDICE

1.	OBJETIVO GENERAL	3
2.	ALCANCE	3
3.	RESPONSABLES	3
4.	DEFINICIONES O ABREVIATURAS.....	3
5.	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD.....	4
6.	ANEXOS	4



Procedimiento De Calidad Del Agua		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Alfredo García Cabrera	Diciembre 2023
	Aprobado por:	William Cabrera Lozano	Enero 2024
Versión:		P-ST-45 Versión 01-2024	

1. OBJETIVO GENERAL

Instrucciones en la calidad del agua en empresa, para el proceso de manipulación de la fruta (Cosecha y empaque).

2. ALCANCE

La aplicación de este procedimiento es de carácter obligatorio en los procesos de la planta empacadora y cosecha en la empresa.

3. RESPONSABLES

Los gerentes, administrador, supervisores y encargados de área serán los responsables de revisar, implementar, ejecutar y supervisar el presente procedimiento de acuerdo a cada una de sus responsabilidades

4. DEFINICIONES O ABREVIATURAS

Agua: es una sustancia cuyas moléculas están compuestas por un átomo de oxígeno y dos átomos de hidrógeno. Se trata de un líquido inodoro (sin olor), insípido (sin sabor) e incoloro (sin color), aunque también puede hallarse en estado sólido (cuando se conoce como hielo) o en estado gaseoso (vapor).



		Nombre	Fecha
Procedimiento De Calidad Del Agua	Elaborado por:	Alfredo García Cabrera	Diciembre 2023
	Aprobado por:	William Cabrera Lozano	Enero 2024
	Versión:	P-ST-45 Versión 01-2024	

5. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Calidad del Agua

Las cuadrillas de cosecha, usan agua para el mojado de fruta, para disminuir daños por fricción, esta agua debe estar, al nivel microbiano del agua potable y debe manipularse bajo las condiciones sanitarias que prevengan algún tipo de contaminación, dicha agua en ciertos casos podrá ser transportada en ánforas y abastecida de la fuente agua (pozo) que abastece la unidad de empaque, en donde se realizaran los respectivos análisis microbiológicos para conocer el cumplimiento respecto a los requerimientos establecidos por la OMS.

Agua en el manejo de la fruta.

- El agua en la planta empacadora y para el consumo humano debe provenir de fuente potable y los niveles de cloro residual se ajustarán a lo indicado en la legislación respectiva (1 a 3 ppm).
- El agua en los tanques para desinfección de la fruta debe cambiarse diariamente (al finalizar el proceso) para mantener las condiciones sanitarias.
- El análisis de agua para lavar productos debe ser llevado a cabo por un laboratorio que esté acreditado con ISO 17025.
- Cuando el agua de lavado sea reutilizada, debe haber un sistema de filtrado efectivo para sólidos y suspensiones, además el sistema debe prever una rutina de limpieza documentada y programada de acuerdo con el volumen de agua y a su utilización, dicho filtro estará marcado por el flujo mismo de entrada y salida de agua de los tanques para el respectivo proceso, tanque de desmane y tanques de clasificación.
- Debe haber una evaluación de riesgos actualizada anualmente de todas las fuentes de agua utilizadas o que se vayan a utilizar para lavar productos.

6. ANEXOS

- Evaluación de riesgos de Higiene.
- Registro de monitoreo de cloro.



Procedimiento De Calidad Del Agua		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Alfredo García Cabrera	Diciembre 2023
	Aprobado por:	William Cabrera Lozano	Enero 2024
Versión:		P-ST-45 Versión 01-2024	