



		Nombre	Fecha
Procedimiento De Lavado Post-Cosecha	Elaborado por:	Alfredo García Cabrera	Diciembre 2023
	Aprobado por:	William Cabrera Lozano	Enero 2024
	Versión:	P-ST-49 Versión 01-2024	

Procedimiento De Lavado Post-Cosecha

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 Lavado Post-Cosecha	Elaborado por:	Alfredo García Cabrera	Diciembre 2023
	Aprobado por:	Wiliam Cabrera Lozano	Enero 2024
	Versión:	P-ST-49 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	5



Procedimiento De Lavado Post-Cosecha		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Alfredo García Cabrera	Diciembre 2023
	Aprobado por:	William Cabrera Lozano	Enero 2024
Versión:		P-ST-49 Versión 01-2024	

1. OBJETIVO GENERAL

Establecer los lineamientos para el lavado post cosecha en la unidad de empaque en la empresa.

2. ALCANCE

La aplicación de este procedimiento es de carácter obligatorio en los procesos de la planta empacadora 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

Desinfección: Se denomina desinfección a un proceso físico o químico que mata o inactiva agentes patógenos tales como bacterias, virus y protozoo impidiendo el crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa que se encuentren en objetos inertes.

Post-cosecha: Se refiere al manejo adecuado para la conservación de diversos productos agrícolas, con el fin de determinar la calidad y su posterior comercialización o consumo.



Procedimiento De Lavado Post-Cosecha		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Alfredo García Cabrera	Diciembre 2023
	Aprobado por:	Wiliam Cabrera Lozano	Enero 2024
Versión:		P-ST-49 Versión 01-2024	

5. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Uso apropiado de los métodos de lavado post-cosecha:

- La empresa cuenta con suministro de agua para el lavado del producto final esta debe ser potable o declarada adecuada por la autoridad competente. Si no existiere una declaración, la empresa realiza al menos una vez al año un análisis (microbiológico) de laboratorio del agua utilizada; el punto de muestreo será el punto de entrada a la maquinaria de lavado y los parámetros deberán estar de dentro de los umbrales aceptados por la OMS o considerados seguros por las autoridades competentes.
- Las muestras para realizar los análisis de agua, para el lavado de productos debe ser realizado, siguiendo los procedimientos recomendados por el laboratorio (ver procedimiento de calidad de agua), dicho laboratorio debe de estar y/o tener acreditación ISO 17025 o su equivalente nacional, las acreditaciones del laboratorio deberán de revisarse, y poseer evidencia de dicho cumplimiento a través de cartas, paginas oficiales de internet, hojas membretadas donde se identifique la acreditación (registro) y corroboradas cuando corresponda, de momento el laboratorio que cumple dichos requerimientos en el área es AGROLAB por lo que se estará direccionando a la empresa para realizar los respectivos análisis.
- Las condiciones del propio proceso de cultivo en unidad de empaque, posee las características de ingreso de flujo de agua y salida continua, esto de acuerdo a las condiciones de los tanques permite que los tanques estén constantemente descargando algún tipo de material extraño que entrara en dicha área.
- Si se reutilizara el agua de lavado de producto final, se debe de filtrar y/o limpiar el agua y se debe controlar rutinariamente su pH, concentración y niveles de exposición a desinfectantes.



Procedimiento De Lavado Post-Cosecha		Nombre	Fecha
	Elaborado por:	Alfredo García Cabrera	Diciembre 2023
	Aprobado por:	William Cabrera Lozano	Enero 2024
	Versión:	P-ST-49 Versión 01-2024	

- e) Los tanques del proceso de desmane y selección del proceso de fruta según requerimiento del cliente debe de poseer entre 1 y 3 ppm de cloro, por lo que la empresa debe de instalar y mantener en buenas condiciones dichos clorinadores cuyo abastecimiento será a través pastillas y/o tabletas de cloro, las evidencias de cumplimiento de dicho requerimiento se registraran en el formato monitoreo de cloro, utilizando para ello un kit de medición cuyas variables a revisar son ph y ppm, tomando la muestra del punto de salida del agua a dichos tanques, se realizara al menos 3 veces durante el día (siempre y cuando halla proceso) y si existiere algún tipo de desviación se procederá a completar las cantidad de pastillas para cumplir con el requisito antes mencionado.
- f) A la vez se requiere de la aplicación constante y continua durante un día de proceso, de un producto que facilite la separación de látex de la fruta para lo cual se utiliza de acuerdo a recomendación, un producto cuyo nombre comercial es LATEROX, con una relación de 1 a 10 es decir realizar una mezcla de un litro del producto por diez de agua.

6. ANEXOS

- Registro de monitoreo de cloro.
- Registro de hojas de seguridad.
- Registro de fichas técnicas.