



		Nombre	Fecha
Procedimiento Principios De Higiene En La Cosecha, Transporte, Postcosecha Y Manipulación.	Elaborado por:	Alfredo García Cabrera	Diciembre 2023
	Aprobado por:	William Cabrera Lozano	Enero 2024
	Versión:	P-ST-53 Versión 01-2024	

Procedimiento Principios De Higiene En La Cosecha, Transporte, Postcosecha Y Manipulación.

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 Principios De Higiene En La Cosecha, Transporte, Postcosecha Y Manipulación.	Elaborado por:	Alfredo García Cabrera	Diciembre 2023
	Aprobado por:	William Cabrera Lozano	Enero 2024
	Versión:	P-ST-53 Versión 01-2024	

ÍNDICE

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



		Nombre	Fecha
Procedimiento Principios De Higiene En La Cosecha, Transporte, Postcosecha Y Manipulación.	Elaborado por:	Alfredo García Cabrera	Diciembre 2023
	Aprobado por:	William Cabrera Lozano	Enero 2024
	Versión:	P-ST-53 Versión 01-2024	

1. OBJETIVO GENERAL

Implementar procedimientos claros de principios de higiene en la empresa para el proceso de empaque.

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

Higiene: es el conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden ejercer efectos nocivos sobre su salud. La higiene personal es el concepto básico del aseo, de la limpieza y del cuidado del cuerpo humano.

5. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

La empresa cuenta con una evaluación de riesgos de higiene para la cosecha, el proceso de transporte, las actividades post-cosecha y la manipulación del producto. La cual se revisara al menos una vez al año y adaptada a los productos que abarquen contaminantes físicos, químicos y microbiológicos así



		Nombre	Fecha
Procedimiento Principios De Higiene En La Cosecha, Transporte, Postcosecha Y Manipulación.	Elaborado por:	Alfredo García Cabrera	Diciembre 2023
	Aprobado por:	William Cabrera Lozano	Enero 2024
	Versión:	P-ST-53 Versión 01-2024	

como enfermedades humanas transmisibles incluyendo los puntos desde la cosecha hasta el empaquetado.

La empresa también cuenta con un procedimiento para determinar si el trabajador esta en las condiciones necesarias de laborar, siendo este:

- 1.- el trabajador deberá reportar a su jefe inmediato, las condiciones en las que se encuentra, referente a su salud, por caso de un accidente o incidente, o por alguna enfermedad. (Ya que no podrá laborar si tiene alguna enfermedad infectocontagiosa)
- 2.- si fuese el caso el jefe inmediato de dicho trabajador lo enviara a la enfermería de la finca para una evaluación de su condición física y estado de salud para laborar.
- 3.- en caso de no tener enfermería, el mismo jefe inmediato determinara su condición y valorara si el accidente o incidente es grave o leve y determinar su traslado a un centro asistencial.
- 4.- cuando el accidente o incidente es grave, el jefe inmediato mandara a descansar al trabajador a su casa, previa revisión médica para su pronta recuperación.
- 5.- si el accidente o incidente, es leve se tomaran las medidas necesarias para controlar el malestar, por ejemplo; proporcionarle un analgésico en caso de tener un dolor muscular o primeros auxilios necesarios.
- 6.- los trabajadores de unidad de empaque y cosecha deberán de portar el equipo de protección personal, según el requerimiento de su área, descrito en el procedimiento de

Procedimiento de ropa y equipo de protección personal.

- 7.- todos los trabajadores se les prohíbe laborar con joyas; aretes, cadenas, pulsera, sin celulares, audífonos, uñas libres de barniz, sin maquillaje y algunos artículos más que representen riesgos físicos, el cual es evaluado bajo el registro de supervisión de personal en unidad de empaque.
- 8.- todos los trabajadores deberán de lavarse las manos, antes y después de ir al baño, antes y después de ir a comer, después de tocar productos fitosanitarios, después de mancharse de aceites o combustibles, de tocar desechos o residuos de fruta, etc., para la cual tendrán áreas de sanitización



		Nombre	Fecha
Procedimiento Principios De Higiene En La Cosecha, Transporte, Postcosecha Y Manipulación.	Elaborado por:	Alfredo García Cabrera	Diciembre 2023
	Aprobado por:	William Cabrera Lozano	Enero 2024
	Versión:	P-ST-53 Versión 01-2024	

establecidas, con insumos necesarios para ejecutar el procedimiento de lavado de manos, a la vez colocar el procedimiento gráfico.

Todos los trabajadores de la empresa recibieron formación en temas de higiene antes de ingresar a laborar a la finca, con la finalidad de hacerle entender al nuevo trabajador, los lineamientos que deben seguir para prevenir la contaminación del producto, alguna de ellas como la técnica de lavado de manos y el reglamento interno de seguridad e higiene.

La empresa tiene colocado lonas o rotulación que hacen mención a los procedimientos de higiene, tales con el reglamento interno, la técnica de lavado de manos, prohibiciones de comer, fumar, beber y masticar en áreas de manipulación y almacenamiento del producto, prohibido el uso de celulares, uso de EPP y uso de joyería.





		Nombre	Fecha
Procedimiento Principios De Higiene En La Cosecha, Transporte, Postcosecha Y Manipulación.	Elaborado por:	Alfredo García Cabrera	Diciembre 2023
	Aprobado por:	William Cabrera Lozano	Enero 2024
	Versión:	P-ST-53 Versión 01-2024	

6. ANEXOS

- Evaluación de riesgos higiene para la cosecha, transporte, post-cosecha y manipulación.
- Reglamento interno de seguridad e higiene.
- Registro de supervisión de personal de unidad de empaque.