

Pautas de Seguridad Alimentaria Específicas para los Productos de la Cadena de Suministro de Sandías Frescas

	<u>Índice</u>	<u>Página</u>
Reconocimientos		i
Nota para el Usuario		ii
Prólogo		iii
Índice		v
I.	Introducción y Objetivo	1
II.	Pautas de Seguridad Alimentaria Específicas para los Productos de la Cadena de Suministro de Sandías	3-42
A.	Producción Agraria	
	1) Prevenir y Minimizar los Riesgos en el Campo	
	2) Exclusión de Animales	
	3) Uso de Tierras Adyacentes	
	4) Uso del Agua en el Campo	
	5) Prácticas de Higiene en el Campo	
	6) Guantes	
	7) Prácticas de la Producción de Cultivos	
	8) Equipos y Contenedores	
	9) Mantenimiento de registros	
B.	Prácticas de Cosecha	
	1) Evaluación Previa a la Cosecha	
	2) Prácticas Higiénicas en el Campo	
	3) Guantes	
	4) Equipos y Contenedores	
	5) Agentes de Higienización de Equipos Utilizados durante la Cosecha	
	6) Remoción de Desechos	
	7) Exclusión de la Cosecha	
	8) Selección, Clasificación y Remoción de Sandías dañadas	
	9) Contacto Directo de la Sandía con el Suelo	
	10) Tratamiento Fungicida	
	11) Control de Insectos Voladores	
	12) Cosechas Múltiples	
	13) Mantenimiento de Registros y Posibilidad de Rastreo	

Pautas de Seguridad Alimentaria Específicas para los Productos de la Cadena de Suministro de Sandías Frescas

Índice

- C. Planta de Empaque
 - 1) Suelos
 - 2) Mantenimiento General
 - 3) Suministro de Agua y Tuberías
 - 4) Eliminación de Basura y Desperdicios de Sandía
 - 5) Recepción
 - 6) Operaciones con Sandías en la Planta de Empaque
 - 7) Materiales de Empaque
 - 8) Lavado de Sandías Posterior a la Cosecha
 - 9) Higiene, Políticas Escritas y Capacitación del Personal
 - 10) Instalaciones para el Aseo de Manos y Baños
 - 11) Prácticas del Aseo de Manos
 - 12) Políticas de Salud
 - 13) Otras Prácticas Higiénicas
 - 14) Guantes
 - 15) Instalaciones para Almacenamiento y Distribución
 - 16) Limpieza de la Planta y el Equipo de Empaque
 - 17) Transporte
 - 18) Temperatura
 - 19) Limpieza General de la Planta de Empaque
 - 20) Reducción de Patógenos
 - 21) Materiales de Limpieza (Paños Incluidos)
 - 22) Mantenimiento de Registros, Etiquetado de Productos y Posibilidad de Rastreo

- D. Reempaque y otras Operaciones de Distribución
 - 1) Prerrequisitos para el Reempaque de Sandías
 - 2) Rastreo e Identificación de Lotes
 - 3) Despacho Directo y Mercados Centrales

- E. Servicios de la Industria Alimentaria y Venta Minorista
 - 1) Compra
 - 2) Recepción de Sandías Enteras
 - 3) Almacenamiento — Sandías Enteras
 - 4) Saneamiento de las Instalaciones
 - 5) Salud e Higiene del Personal
 - 6) Elaboración dentro de Establecimientos de Servicios de Comidas / Minoristas
 - 7) Guantes
 - 8) Lavado y Separación de Productos Defectuosos
 - 9) Almacenamiento de Sandías en Trozos / Rebanadas / Dados o Reempacadas
 - 10) Exhibición de Sandías en Trozos para el Consumidor Final
 - 11) Exhibición de Sandías Enteras para el Consumidor Final
 - 12) Mantenimiento de Registros y Posibilidad de Rastreo

Pautas de Seguridad Alimentaria Específicas para los Productos de la Cadena de Suministro de Sandías Frescas

Índice

	<u>Página</u>
III. Información Complementaria de los Principios de Seguridad Alimentaria	43-121
A. Manejo de Animales Salvajes	
B. Uso del Agua	
C. Pautas de Inspección Sanitaria del Agua y Corrección	
D. Higiene y Capacitación de Trabajadores	
E. Instalaciones para el Aseo de Manos y Baños	
F. Empleo de Pesticidas en Establecimientos Agrícolas	
G. Control de Plagas en la Planta de Empaque	
H. Normas sobre el Control de Plagas	
I. Uso de Estiércol en los Establecimientos Agrícolas	
J. Uso de Abono en Establecimientos Agrícolas	
K. Recomendaciones de Limpieza para la Planta de Empaque y Almacenamiento	
L. Almacenamiento y Transporte	
M. Bioseguridad del Establecimiento Agrícola	
N. Rastreabilidad	
O. Iniciativa de Rastreabilidad del Producto	
P. Caso de Estudio de Leger and Son 2008	
Q. Mantenimiento de Registros	
1) Lista de Control de la Documentación del Establecimiento Agrícola	
2) Lista de Control de la Documentación del Empacador	
3) Documentación Recomendada (Registros)	
R. Material de Capacitación para el Trabajador	
IV. Auditoría Propia del Establecimiento Agrícola (Sandías) Complementaria	
V. Auditoría Propia del Empacador (Sandías) Complementaria	
VI. Preguntas Frecuentes	122-132
VII. Recursos y Sitios Web	133-136
VIII. Gestión de Crisis	137-141
IX. Glosario	142-147