

Objetivo:	Controlar el riesgo de contaminación biológica, física y química de los productos alimentarios durante el empaquetado, manipulación o durante la separación de los productos del paquete original en que llegaron a las instalaciones.
Personal del área:	Empleados a cargo de manejar o empaquetar los productos.
Frecuencia:	Continuamente
Materiales:	Cajas, productos de limpieza necesarios, Lista de pedidos de empaquetado y emisión de productos, plumas. <i>SOP para la preparación de la solución desinfectante con cloro o de un desinfectante con etiqueta.</i>
Procedimientos:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los empleados deben seguir el SOP sobre <i>Higiene básico del empleado</i> cuando tenga contacto con cualquier producto alimentario. 2. Cualquier superficie que tenga contacto con los alimentos, incluyendo equipo y utensilios no deben ser porosos y deben estar en buenas condiciones. 3. Siga el SOP sobre cómo preparar la solución desinfectante con cloro o si usa un desinfectante comprado, siga cuidadosamente las instrucciones de la etiqueta. 4. Use guantes, protector para los ojos y un delantal de plástico cuando mezcle la solución desinfectante. 5. Limpie y desinfecte las superficies, equipo y/o utensilios que estarán en contacto con los alimentos durante su manejo o proceso de empaquetado. 6. Verifique visualmente que los contenedores que se usan para empaquetar estén limpios y sin residuos. 7. Verifique la etiqueta del producto con la <i>Hoja de pedido de empaquetado</i> para confirmar que la descripción del producto y el nombre de la granja son correctos. 8. Busque si entre productos hay algunos que contienen alérgenos. Si es así, siga el SOP para el Control de alérgenos. 9. Confirme visualmente que todos los productos estén limpios y libres de residuos. 10. Las superficies, equipo y cualquier y/o utensilios que tengan contacto con alérgenos, deben limpiarse y desinfectarse después del contacto. 11. Verifique en la <i>Hoja de pedidos de empaquetado</i> que el producto que ha sido reempaquetado esté correctamente etiquetado, poniendo atención especial al etiquetado de alérgenos. 12. Guarde las cajas empaquetadas en áreas designadas, limpias y a una temperatura apropiada, que no estén en contacto con el suelo de la bodega.
Supervisión:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los empleados que empaquetan productos deben anotar la fecha y sus iniciales en la <i>Hoja de pedidos de empaquetado</i> como confirmación que se han seguido los pasos anteriores. 2. Los empleados deben notificar de inmediato al gerente general si algún producto ha sido retirado de la línea de empaquetado por problemas de limpieza o contaminación.

Acción correctiva:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cualquier producto que se haya retirado de la línea de empaquetado durante una inspección para determinar su limpieza/contaminación debe ser documentado (fecha, razón, descripción del producto, nombre de la granja) en la <i>Lista de problemas con los productos</i> y el gerente general debe ser notificado de inmediato. 2. Los productos afectados por el incumplimiento de los procedimientos anteriores deben ser desechados. 3. En caso de que los productos afectados hayan salido ya de la bodega, se debe considerar la posibilidad de llevar a cabo una acción de alerta y retirada.
Verificación:	<ol style="list-style-type: none"> 1. El gerente general debe revisar y anotar sus iniciales semanalmente en todas las <i>Hojas de pedidos de productos</i> y <i>Listas de problemas con los productos</i> 2. Si ocurren acciones correctivas, el supervisor revisará los pasos de la acción correctiva en un lapso de siete días y volverá a revisarlos según sea necesario.
Mantenimiento de registros:	Copias impresas de las listas se guardarán en el archivero de la oficina.

Reconocimientos:

Erin DiCaprio, M.S., Ph.D., *Especialista asistente del Departamento de Ciencias Alimentarias y Tecnología de Extensión Cooperativa de la División de Agricultura y Recursos Naturales de UC*

Gwenaël Engelskirchen, *Analista de la cadena de suministros sustentables, Programa de Investigación Agrícola Sustentable y Educación (UC SAREP), División de Agricultura y Recursos Naturales de UC*

Thais Ramos, M.S., Ph.D., *Especialista asociado del Departamento de Ciencias Alimentarias y Tecnología, UC Davis*

Alda Pires, D.V.M., M.P.V.M., Ph.D., *Especialista asociada de Extensión Cooperativa, Departamento de Salud y Reproducción Poblacionales, Facultad de Veterinaria, UC Davis, División de Agricultura y Recursos Naturales de UC*

Esta información fue aportada por los autores en buena fe, pero sin garantías. La misma tiene la intención de ser un recurso educativo y no una asesoría a la medida para un operativo específico o un sustituto para las regulaciones federales actuales y guía de la FDA u otras agencias regulatorias. No nos hacemos responsables directa o indirectamente de cualquier consecuencia que resulte de la información proporcionada en este documento o recursos sugeridos en el mismo. La creación de este material recibió el apoyo del Instituto Nacional de Alimentos y Agricultura, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, bajo el número de adjudicación 2018-70020-28862. El USDA es un empleador y proveedor de servicios de oportunidad equitativa. Cualquier opinión, resultados, conclusiones o recomendaciones expresadas en esta publicación son las del autor(s) y no necesariamente reflejan el punto de vista del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.