

<b>Objetivo:</b>	Controlar el riesgo de peligros biológicos, físicos y químicos y prevenir enfermedades y lesiones a los clientes debido a productos manipulados en las instalaciones.
<b>Personal del área:</b>	Empleados a cargo de recibir los productos en granjas o en las instalaciones.
<b>Frecuencia:</b>	Continuamente
<b>Materiales:</b>	Lista de recepción de productos, plumas y etiquetas.
<b>Procedimientos:</b>	<p><i>Recepción de frutas y verduras en la granja</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Los productos se recogen en las granjas solo mediante previo acuerdo. Solo se aceptan productos de granjas/proveedores que hayan completado el proceso de embarque para proveedores.</li> <li>2. El chofer que recibe los productos deberá revisar los paquetes asegurándose que estén limpios y/o sin daños. Cualquier paquete que esté sucio y/o dañado será regresado.</li> <li>3. Una inspección visual del contenido de las cajas debe confirmar que no hay materiales extraños.</li> <li>4. El chofer que recibe los productos debe verificar que el etiquetado sea el correcto en los paquetes. La etiqueta debe incluir el nombre del producto, nombre de la granja y dirección del negocio.</li> <li>5. El chofer debe verificar que cualquier producto que contenga alérgenos debe estar etiquetado correctamente. Se debe colocar debajo de productos no alérgenos y se debe usar una protección de plástico para prevenir una contaminación cruzada.</li> <li>6. El chofer debe verificar el producto y su cantidad en la <i>Lista de recepción de productos</i>.</li> <li>7. El chofer debe anotar sus iniciales en la <i>Lista de recepción de productos</i> como confirmación de que ya se han completado los pasos anteriores.</li> <li>8. El vehículo de entrega debe mantenerse en condiciones limpias y ordenadas para prevenir contaminación por microbios durante la transportación.</li> </ol> <p><i>Recepción de productos en la bodega</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sólo se aceptan productos de granjas/proveedores que han terminado el proceso de embarque para proveedores.</li> <li>2. La recepción de productos debe llevarse a cabo durante horarios designados, en [DAY] y [DAY] entre las horas de [TIME] y [TIME].</li> <li>3. El receptor de la bodega debe inspeccionar los paquetes para verificar que estén limpios y/o no estén dañados. Cualquier paquete que esté sucio y/o dañado debe regresarse.</li> <li>4. Una inspección visual confirmará que no hay materiales raros.</li> <li>5. El receptor de la bodega debe verificar que cualquier producto que contenga alérgenos esté apropiadamente etiquetado y colocado debajo de los productos no alérgenos y que se utilice una protección de plástico para prevenir una contaminación cruzada.</li> </ol>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. El receptor de la bodega debe verificar que el etiquetado sea el correcto para los paquetes. La etiqueta debe incluir el nombre del producto, el nombre de la granja y la dirección del negocio.</li> <li>7. El receptor de la bodega debe verificar el producto y la cantidad en la <i>Lista de recepción de productos</i>.</li> <li>8. El receptor de la bodega debe anotar sus iniciales en la <i>Lista de recepción de productos</i> como confirmación que se llevaron a cabo los pasos anteriores.</li> </ol>
<b>Supervisión:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Los empleados que transportan y/o reciben productos deben anotar sus iniciales en la <i>Lista de recepción de productos</i> como confirmación que se llevaron a cabo los pasos anteriores.</li> <li>2. Cualquier alteración observada en los procedimientos anteriormente señalados debe reportarse al supervisor.</li> </ol>
<b>Acción correctiva:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Los productos afectados por el incumplimiento de los procedimientos anteriores deben desecharse.</li> <li>2. En caso que los productos afectados ya hayan salido de la bodega, debe considerarse una acción de alerta y retirada del producto.</li> <li>3. El incumplimiento puede ocasionar el reentrenamiento del personal.</li> </ol>
<b>Verificación:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El gerente general debe revisar y anotar sus iniciales semanalmente en todas las <i>Listas de recepción de productos</i>.</li> <li>2. Si se han tomado acciones correctivas, el supervisor revisará los pasos de la acción correctiva en un lapso de siete días y volverá a revisarlos según sea necesario.</li> </ol>
<b>Mantenimiento de registros:</b>	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.

