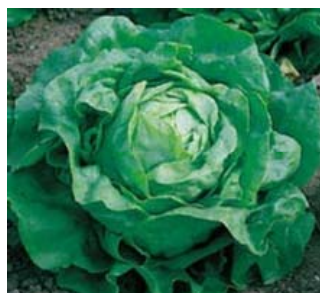




**Protocolo para la implementación de las
Buenas Prácticas Agrícolas y
Buenas Prácticas de Manejo
en los procesos de producción,
cosecha y empacado de
lechuga para consumo en fresco**



Versión 1.0 JUN 06
BPA y BPM en
Lechuga

Protocolo voluntario para la implementación de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo en los procesos de producción, cosecha y empacado de lechuga (*Lactuca sativa* sp) para consumo en fresco



SENASICA

El contenido de este documento es una descripción de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) y Buenas Prácticas de Manejo (BPM) aplicables durante la producción y empacado de lechuga en México.

Ha sido elaborado por la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP) en colaboración con el Comité Estatal de Sanidad Vegetal de Guanajuato (CESAVEG) en representación de los productores y empacadores de lechuga en Guanajuato, así como con la participación de representantes de los Comités Estatales de Sanidad Vegetal en Puebla y Querétaro y de la Universidad Autónoma de Querétaro.

El propósito de este documento es asistir a productores y empacadores en la reducción de los riesgos de contaminación biológica, química y física que pueden afectar al producto durante los procesos de producción, cosecha y/o empacado.

La aplicación de este documento es de carácter exclusivamente voluntario sin embargo, aquellas empresas productoras y/o empacadoras de lechuga interesadas en el Reconocimiento del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), deberán ajustarse a lo aquí descrito y cumplir con los requisitos para la evaluación de las BPA y BPM en la(s) unidad(es) de producción y/o empacado establecidos por la DGIAAP.

Junio 2006

1. AGUA	1
1.1. Fuentes de abastecimiento de agua	1
1.2. Agua para riego	1
1.3. Agua para consumo humano y uso poscosecha.	1
1.4. Calidad microbiológica y química del agua	2
2. Unidad producción	3
2.1. Antecedentes sanitarios de la unidad de producción.....	3
2.2. Uso de predios aledaños.....	3
2.3. Producción de plántulas	3
2.4. Riego	3
2.5. Cosecha.....	3
2.6. Empacado en campo.....	4
2.7. Transporte del campo al centro de enfriado.....	4
3. Agroquímicos	4
3.1. Fertilizantes	4
3.2. Plaguicidas	5
3.3. Almacén de agroquímicos	6
3.4. Programa campo limpio.....	7
4. Unidad de empaque o centro de acopio	7
4.1. Ubicación e instalaciones	7
4.2. Empacado.....	8
4.3. Refrigeración y almacenamiento	8
4.4. Transporte al destino final	9
5. Control de plagas urbanas y silvestres	9
6. Herramienta, maquinaria y equipo	10
7. Programa de limpieza	10
8. Trabajadores	10
8.1. Viviendas para el personal	10
8.2. Comedor	11
8.3. Sanitarios.....	11
8.4. Capacitación	12
8.5. Seguridad personal.....	12
8.6. Buenas prácticas de los trabajadores	13
9. Señalización.....	14
10. Sistema de rastreabilidad.....	14
11. Documentación y bitácoras.....	15
11.1. Manual de procedimientos	15
11.2. Formatos de registro	16
12. Reconocimiento del SENASICA en la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo.....	16
13. Definición de términos.....	17

1. AGUA

1.1. Fuentes de abastecimiento de agua

1.1.1. Una vez identificada la fuente de abastecimiento de agua (profunda, superficial o red municipal), se debe establecer un programa de control y mantenimiento para evitar la contaminación por escurrimientos de desechos urbanos, industriales, presencia de animales, etc. Se sugiere realizar un análisis de peligros que permita identificar las estrategias a aplicar que eviten la contaminación de la fuente.

1.1.2. Si la fuente de abastecimiento es un pozo, su construcción y mantenimiento queda supeditado a lo establecido en la NOM-003-CNA-1996, Requisitos durante la construcción de pozos de extracción de agua para evitar la contaminación de acuíferos y la NOM-004-CNA-1996, Requisitos para la protección de acuíferos durante el mantenimiento y rehabilitación de pozos de extracción de pozos y para el cierre de pozos en general.

1.1.3. Debe establecer un programa documentado de mantenimiento y limpieza de las fuentes abastecimiento de agua.

1.2. Agua para riego

1.2.1. Debe establecer un programa de monitoreo de la calidad microbiológica y química del agua utilizada. Se recomienda realizar un análisis de peligros con el fin de identificar la frecuencia de análisis idónea.

1.2.2. En el caso de los límites permisibles de características microbiológicas del agua, se debe tomar como referencia la Modificación a la NOM-127-SSA1-1994, Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.

1.2.3. En el caso de los límites permisibles de las características químicas del agua, se recomienda realizar un análisis anual a fin de cumplir con lo establecido en la Modificación a la NOM-127-SSA1-1994.

1.2.4. En caso de que se sospeche contaminación de la fuente de abastecimiento de agua, deben identificarse las causas y en función de éstas, tomar las medidas correctivas pertinentes que garanticen la calidad microbiológica y química del agua para riego.

1.2.5. Se deben adoptar prácticas de riego que reduzcan el contacto directo del agua con la parte comestible del cultivo. En caso de utilizar riego por aspersión o rodado, el agua utilizada debe cumplir con los parámetros descritos en la Modificación a NOM-127-SSA1-1994.

1.2.6. No deben utilizarse aguas residuales.

1.3. Agua para consumo humano y uso poscosecha.

1.3.1. Debe asegurar el abastecimiento de agua potable a los trabajadores del campo y empaque. El agua utilizada para este propósito y en los tratamientos post-cosecha, debe cumplir con las características microbiológicas y químicas descritas en la Modificación a la NOM-127-SSA1-1994.

1.3.2. Los recipientes donde se transporte agua deben ser lavados y desinfectados periódicamente bajo un programa documentado.

1.3.3. En caso de que el agua provenga de distribuidoras comerciales, debe solicitar al proveedor una carta de garantía o certificado del agua potable para consumo humano.

1.3.4. Cuando la unidad de producción y/o empaque cuente con un sistema de abastecimiento de agua potable, ésta debe cumplir con lo establecido en la NOM-012-SSA1-1993, Requisitos sanitarios que deben cumplir los sistemas de abastecimiento de agua para uso y consumo humano públicos y privados.

1.3.5. Todas las instalaciones, aljibes o depósitos donde se almacene el agua potable, deben ser sometidas a un programa documentado de limpieza y desinfección.

1.3.6. Se debe mantener limpias e higiénicas las superficies que entren en contacto con el agua (tanques de recepción, canales de entrada, tanques de lavado, dispositivos para lavados de utensilios, etc.). Al respecto, debe establecer un programa documentado de lavado y desinfección, con la frecuencia necesaria para asegurar la seguridad de los trabajadores y evitar la contaminación del producto.

1.3.7. En el caso de que se sobrepasen los límites permisibles de las características microbiológicas y químicas establecidos en la NOM-127-SSA1-1994, debe suspender el uso de la fuente de agua, identificar y eliminar las acusas de contaminación. El uso del agua queda condicionada al establecimiento de las acciones correctivas necesarias que garanticen su calidad química y microbiológica.

1.4. Calidad microbiológica y química del agua

1.4.1. Se debe establecer un programa de monitoreo de la calidad microbiológica y química del agua utilizada en la unidad de producción y empaque, la cual debe cumplir con los requisitos arriba descritos. De esta manera, la empresa debe elaborar un historial que le permita identificar alguna posible desviación en los parámetros de calidad establecidos.

1.4.2. La frecuencia y momento más adecuado para muestrear el agua dependerá de los peligros de contaminación a las que esté expuesta la fuente de abastecimiento de agua. Para ello, se sugiere realizar un análisis de peligros de contaminación anual.

1.4.3. La toma de muestras así como el manejo de éstas, debe estar limitado a personas que demuestren su competencia para ello.

1.4.4. En caso de que el agua no cumpla con las características microbiológicas y/o químicas establecidas como referencia, la empresa debe suspender el uso, identificar la posible fuente de contaminación y aplicar las acciones correctivas pertinentes hasta demostrar que el agua es apta para su uso.

1.4.5. Los análisis microbiológicos del agua deben realizarse en laboratorios terceros autorizados por la Secretaría de Salud (SSA) para alimentos, o en laboratorios de ensayo acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (EMA) en la rama de alimentos y/o agua.

1.4.6. Los resultados de los análisis deben presentarse con la firma y cédula del químico responsable, número de registro ante la Secretaría de Salud u otra acreditación que ostente, ser legibles y con los datos de referencia de los límites permisibles.

2. Unidad producción

2.1. Antecedentes sanitarios de la unidad de producción

2.1.1. Debe contar con evidencias documentales que demuestren que durante el año previo al ciclo de producción, el terreno no ha sido utilizado para actividades pecuarias; y que en un período no menor a cinco años se ha evitado el uso del terreno en actividades industriales, como relleno sanitario, incineradores de basura, cementerios o disposición de sustancias tóxicas o industriales.

2.1.2. Se recomienda realizar un análisis de peligros representativo de la zona para identificar si el terreno está libre de contaminantes.

2.1.3. Se debe tener un programa documentado de mantenimiento y limpieza de la unidad de producción con el fin de evitar basura, presencia de maquinaria en desuso, maleza en exceso, restos de alimentos o cualquier otro material que pueda atraer o servir como hábitat a animales y plagas.

2.1.4. Se recomienda llevar un registro de las actividades realizadas sobre el terreno de producción, en caso de la reutilización del mismo, debe registrar su historia productiva. La documentación debe completarse con la información sobre uso de agroquímicos y la rotación de cultivos.

2.2. Uso de predios aledaños

2.2.1. En caso de que en predios aledaños efectúen actividades de ganadería, porcicultura, avicultura u otras que pongan en riesgo la inocuidad del producto, debe tomar las medidas eficaces preventivas necesarias para evitar la contaminación de la unidad de producción y/o cultivo por escurrimientos, ingreso de animales u otros factores de riesgo.

2.3. Producción de plántulas

2.3.1. En caso de que las plántulas utilizadas en la unidad de producción provengan de viveros ajenos a la empresa, debe demostrar con evidencias documentales el origen y manejo fitosanitario. En caso contrario, deben aplicarse las buenas prácticas descritas en el presente protocolo.

2.4. Riego

2.4.1. Debe evitar la acumulación de humedad en el suelo, así como el contacto directo del producto con el agua.

2.4.2. Debe documentar las acciones de riego, método, frecuencia y tareas afines, con el propósito de generar evidencia objetiva que demuestre que las acciones aplicadas evitan la contaminación del producto.

2.5. Cosecha

2.5.1. El producto debe cosecharse en forma tal, que se evite su contaminación física, química y microbiológica. Los trabajadores que participen en las actividades de cosecha, deben recibir la capacitación necesaria acerca de la manera adecuada de realizar esta actividad, enfatizando en los cuidados de higiene y manejo adecuado del producto.

2.5.2. El responsable de inocuidad debe revisar y documentar el cumplimiento de las prácticas de seguridad e higiene del personal que realiza el corte de la lechuga.

2.5.3. Los recipientes, contenedores y equipo utilizado en la cosecha, deben ser diseñados para permitir su fácil limpieza y desinfección. Éstos deben ser sometidos a un programa documentado de lavado y desinfección que indique además, las condiciones de almacenamiento. Se recomienda establecer un programa documentado para la sustitución y/o reparación de los contenedores dañados.

2.5.4. Debe evitar que los contenedores y el producto que contenga se contaminen por el contacto directo con agua sucia, suelo u otras sustancias. De la misma forma, debe evitar que el equipo y herramientas de cosecha entren en contacto directo con el suelo.

2.6. Empacado en campo

2.6.1. Todo el material de empaque que entre en contacto con el producto debe estar limpio y no tener signos de suciedad, aceite, grasa o cualquier otra evidencia de contaminación, de ser así, debe desecharse.

2.6.2. Debe llevar a campo únicamente la cantidad de material de empaque que vaya a utilizarse y evitar que éste se encuentre en contacto directo con el suelo, agua, sustancias químicas o aquellas que pongan en riesgo la inocuidad del fruto.

2.6.3. Se recomienda almacenar el material de empaque alejado de áreas de contaminación como por ejemplo, el almacén de insumos químicos, fuentes de agua e instalaciones sanitarias.

2.7. Transporte del campo al centro de enfriado

2.7.1. Debe evitar el uso de la unidad de transporte para carga de personas, animales o productos químicos; siendo éste de uso exclusivo para lechuga.

2.7.2. Debe evitar que el producto se transporte en plataformas o contenedores de superficies porosas o de difícil lavado y desinfección.

2.7.3. En el transporte del campo al centro de acopio, el producto debe ser cubierto para evitar la acumulación de polvo en su superficie y para reducir los riesgos de contaminación cruzada.

2.7.4. En caso de que sea necesario el uso de remolques, las superficies de éstos deben mantenerse en buenas condiciones de limpieza.

2.7.5. La unidad de transporte debe ser lavada y desinfectada antes de su uso, para ello debe contar con un programa documentado de limpieza y mantener sus formatos de registro.

3. Agroquímicos

3.1. Fertilizantes

3.1.1. Debe utilizar productos con registro vigente ante la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y uso de Plaguicidas y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST), con las dosis recomendadas, sin mezclar productos incompatibles y permitidos para el cultivo, según se indique en la etiqueta y hoja de datos de seguridad.

3.1.2. En aplicaciones foliares, debe utilizar agua que cumpla con los límites microbiológicos establecidos en la Modificación a la NOM-127-SSA1-1994.

3.1.3. Las aplicaciones deben ser formuladas por personas capacitadas para ello, debiendo demostrar su competencia técnica a través de documentos que lo acrediten para tal efecto (por ejemplo, cartas de competencia laboral).

3.1.4. Toda aplicación debe ser registrada en un formato específico en el que se señalen, sin ser excluyentes: fechas de aplicación, productos y/o mezclas, dosis utilizadas, método de aplicación, nombre del operador y firma del supervisor.

3.1.5. En caso de que la fertirrigación se realice a partir de la fuente de agua, debe instalar válvulas que prevengan la contaminación por refluo. Adicionalmente, se debe mantener a las tuberías y conexiones del sistema de riego y distribución del agua, libres de fugas.

3.1.6. El uso de fertilizantes orgánicos tales como estiércol o compostas, está sujeto a tratamientos de descomposición y degradación (composteo, pasteurización, secado por calor, digestión alcalina o combinación de éstos) y a la comprobación, mediante análisis de laboratorio, de la ausencia *E. coli* y *Salmonella* spp. al momento de su aplicación.

3.1.7. Si la producción de fertilizantes orgánicos es interna, se debe tener la siguiente información: fecha de elaboración, ingredientes, metodología de elaboración, registro de mezclado, humedad, temperatura y adiciones de material para poder demostrar que el sustrato no es una fuente potencial de contaminación para el producto.

3.1.8. En los distintos casos que se produzca o adquiera el fertilizante orgánico se debe obtener el certificado del producto comercial o los análisis de laboratorio, respectivamente, que comprueben que se ha reducido la carga microbiana.

3.1.9. Se prohíbe el uso de estiércol humano como fertilizante

3.1.10. Los fertilizantes orgánicos deben almacenarse en sitios donde no representen peligros de contaminación para el producto y la unidad de producción.

3.2. Plaguicidas

3.2.1. Se recomienda establecer un sistema de Manejo Integrado de Plagas y enfermedades, con el propósito de reducir la presencia de hongos patógenos, nemátodos, parásitos, ácaros, insectos y malas hierbas y hacer un uso eficiente de plaguicidas.

3.2.2. Debe utilizar productos con registro vigente ante la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y uso de Plaguicidas y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST) y de las agencias reguladoras del mercado destino, para el cultivo y la plaga en cuestión, tomando en cuenta dosis, límite máximo de residuos (LMR) e intervalo de seguridad.

3.2.3. Debe utilizar agua que cumpla con los límites microbiológicos establecidos en la Modificación a la Norma Mexicana NOM-127-SSA1-1994.

3.2.4. Debe seguir las instrucciones de la etiqueta en lo que respecta a aplicación, manejo, mezclas, llenado de equipo de aplicación y equipo de protección.

3.2.5. Debe destinar un área específica para preparar las mezclas de plaguicidas, en la cual no exista riesgo de contaminar el cultivo o la fuente de agua.

3.2.6. Debe colocar señales en las áreas (lotas/tablas) donde se apliquen los plaguicidas, advirtiendo de esta situación y restringiendo el ingreso a personas no autorizadas. Dichas señales deben estar colocadas en lugares estratégicos, visibles, y en el idioma del trabajador para evitar el ingreso.

3.2.7. En caso de existir caldo sobrante no deberá ser aplicado sobre el cultivo. Para ello, es necesario calibrar el equipo de aplicación y en función a ello identificar la cantidad de agua a utilizar. El agua de enjuague podrá ser rociada, (no vertida) sobre los caminos o áreas de terreno sin cultivo a fin de evitar la infiltración, la cual debe ser lo mas alejado de los cultivos e identificadas las áreas. No se debe realizar el “repasso” por los bordes del campo con la mezcla sobrante, así como tampoco realizar el enjuague de los equipos y tanques de dosificación, eliminando el agua en los canales de riego o drenes de desagües.

3.2.8. Debe contar con registros de aplicación de plaguicidas, en los cuales se incluya: marca y nombre del producto, lugar y fecha de aplicación, ingrediente activo del plaguicida, y nombre de la persona responsable de la aplicación. En estos registros se debe evidenciar que se han respetado los intervalos de seguridad y las dosis recomendadas por Secretaría de Salud/ CICOPLAFFEST y las autoridades reguladoras del mercado destino.

3.2.9. Toda aplicación de plaguicidas debe estar avalada por personal con la capacidad técnica para hacer la recomendación de la aplicación de plaguicidas. Dicha capacidad podrá comprobarse mediante un título profesional o por la acreditación de un curso en materia de control de plagas y enfermedades de los vegetales.

3.2.10. Debe existir evidencia de la preparación del personal encargado de la aplicación de plaguicidas, para que conozca los riesgos que dicha actividad conlleva para la salud, y para que evite la exposición prolongada a plaguicidas. Se recomienda que el personal encargado de esta actividad se someta a revisiones periódicas (por lo menos una al año) para verificar su estado general de salud.

3.3. Almacén de agroquímicos

3.3.1. En relación a las condiciones de seguridad e higiene para el manejo, almacenamiento y traslado de los productos debe seguirse lo establecido en el capítulo 7 de la NOM-003-STPS-1999, Actividades agrícolas-Uso de insumos fitosanitarios o plaguicidas e insumos de nutrición vegetal o fertilizantes-Condiciones de seguridad e higiene.

3.3.2. El ingreso al almacén debe estar restringido a personal autorizado para el manejo de los productos.

3.3.3. Cuando el productor utilice bajos volúmenes de producto o adquiera solamente aquellos productos que necesite en cada aplicación, se deben utilizar estantes, casilleros, cajones o bodegas móviles, entre otros, que cumplan con los requisitos de identificación, aislamiento y ventilación, establecidos para las bodegas generales.

3.3.4. Se debe evitar la entrada de plagas y animales (domésticos, roedores y pájaros) y establecer un programa documentado de control de roedores.

3.3.5. Aquellos productos envasados en sacos o tambores deben estar sobre tarimas o plataformas, nunca en contacto directo con el suelo.

3.3.6. Las estanterías deben estar identificadas y organizadas en función del tipo de producto y su presentación.

3.3.7. Los productos deben mantenerse siempre en su envase y con sus etiquetas originales. No deben existir productos re-ensados ni etiquetas hechas o improvisadas.

3.3.8. El productor o el administrador de la bodega debe implantar un sistema que permita conocer en forma precisa los productos y las cantidades existentes en ella; el formato de registro correspondiente, debe mantenerse al día, incluyendo la cantidad y quién lo sacó. Se debe contar con un inventario actualizado de los productos en el almacén, a disposición del responsable.

3.3.9. Esta prohibido comer, fumar y beber dentro del almacén. Dicha prohibición debe estar sustentada con señales visibles, claras y en idioma de los trabajadores, ubicadas en el interior del almacén, se puede optar por dibujos. Así mismo, se debe tener la señalización adecuada que indique los riesgos existentes por el manejo inadecuado de los agroquímicos.

3.4. Programa campo limpio

3.4.1. La empresa deberá adquirir los productos con distribuidores autorizados y seguir las instrucciones de la etiqueta del producto.

3.4.2. Los envases vacíos que hayan contenido agroquímicos deben ser sometidos a la técnica del triple lavado y perforar la base para evitar su reutilización.

3.4.3. Mientras los envases vacíos se mantienen en el predio, deben almacenarse en un sitio cerrado y exclusivo para este uso. En ningún caso deben quemarse o enterrarse en el predio. Los agricultores deben enviar sus envases vacíos (con triple lavado e inutilizados), a los centros de acopio autorizados y guardar archivadas las guías de recepción que les entreguen en dichos centros. Se deben realizar análisis de residuos de plaguicidas al producto, al menos una vez por temporada.

4. Unidad de empaque o centro de acopio

4.1. Ubicación e instalaciones

4.1.1. La unidad de empaque debe estar ubicada en un área que no presente riesgos de contaminación química, física y biológica para el producto. Los alrededores deberán estar pavimentados o con algún material que no permita formación de polvo o lodo y el crecimiento de malezas que puedan resguardar plagas. Se debe contar con un programa de control de plagas urbanas.

4.1.2. El empaque debe ser un lugar cerrado. Los pisos, las paredes y los techos deben de ser de materiales durables, lisos y fáciles de limpiar. Adicionalmente, los pisos deben contar con un sistema de drenaje cubierto con rejillas y malla que evite la entrada de plagas.

4.1.3. Las lámparas colocadas dentro de la unidad de empaque deben estar protegidas y ser de fácil limpieza. En caso de existir ventanas éstas deben ser de acrílico o estar protegidas de manera que se evite la entrada de aves e insectos.

4.1.4. Debe contar con un área de acceso restringido destinada al almacenamiento de productos químicos, la cual debe estar limpia, ordenada y ventilada; los envases deben estar etiquetados.

4.1.5. La maquinaria y equipo deben encontrarse en buenas condiciones de funcionamiento y calibrados de acuerdo a las instrucciones del proveedor. Deben ser sometidos programa documentado de limpieza y desinfección al inicio y al final de la jornada de trabajo, protegiendo el producto y material de empaque de manera que se evite su contaminación.

4.1.6. Debe contar con un área destinada al almacenamiento de artículos de los trabajadores así como para el uniforme proporcionado por la empresa como: batas, mangas, delantales, guantes o cofias.

4.1.7. Debe contar con un almacén de material de empaque con acceso controlado, limpio, seco, cerrado y bien ventilado.

4.1.8. Debe controlar el acceso a las instalaciones a los visitantes ya sean proveedores, clientes, etc. y explicarles el cumplimiento del reglamento establecido por la empresa.

4.1.9. Deben colocarse depósitos para basura, con bolsa limpia, cerrados e identificados. Así mismo, debe establecer un sistema de recolección de basura diario o las veces que sea necesario que contemple la disposición final de la misma en un centro de acopio. Durante el desarrollo de estas actividades, debe evitar el cruce de flujos con el proceso de empackado.

4.2. Empacado

4.2.1. Debe usar recipientes de plástico virgen, y/o cajas de cartón corrugado, limpio y nuevo, que proporcionen buena ventilación y preserven las características de la lechuga. No debe utilizar madera.

4.2.2. Todo el material de empaque que entre en contacto con la lechuga debe estar exento de cualquier material u olor extraño evitando el contacto directo con el suelo u otras fuentes de contaminación.

4.2.3. El proceso de embalaje debe realizarse procurando disminuir los peligros físicos de contaminación del producto.

4.2.4. Todo el producto que entre en contacto directo con sangre u otros contaminantes debe ser destruido fuera de la unidad de empaque.

4.2.5. Cuando en el proceso de empackado ocurran accidentes que pongan en riesgo la inocuidad del producto, debe implementar y documentar acciones correctivas que resuelvan el problema.

4.3. Refrigeración y almacenamiento

4.3.1. Debe contar con una cámara de enfriamiento con la temperatura (1-4 °C) y humedad (90 ±5 % HR), adecuada para los requerimientos de almacenamiento del producto.

4.3.2. Si utiliza agua en el proceso de enfriado o congelado, ésta deberá ser potable de acuerdo a las especificaciones técnicas de la Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994. Debe registrar y mantener la temperatura y humedad relativa en los rangos adecuados.

4.3.3. Ninguna fuente de agua deberá estar en contacto con el producto en refrigeración.

4.3.4. Debe establecer un programa documentado de lavado y desinfección de las cámaras de conservación.

4.4. Transporte al destino final

4.4.1. Debe usar equipo de transporte cerrado y refrigerado cuando el tiempo de traslado de producto supere las 3 horas desde la unidad de empaque o centro de acopio. Se debe registrar y vigilar la temperatura del interior de los contenedores para asegurarse que ésta se mantiene en un rango apropiado para la conservación del producto.

4.4.2. Debe vigilar y documentar que previo a la carga, el interior de los contenedores se encuentre limpio y no haya sido utilizado en actividades que representen un riesgo de contaminación biológica, química y física al producto. Cuando exista evidencia física de que el equipo de transporte no cumple con las especificaciones de limpieza, debe lavarse y desinfectarse.

4.4.3. Debe verificar que al realizar la carga y descarga del producto, se realice de tal manera que se minimicen los riesgos de contaminación y el daño al producto.

4.4.4. En el caso de que el producto entre en contacto con sustancias que pongan en riesgo su inocuidad o que sufra algún accidente debe separarse y desecharse inmediatamente; dicha acción debe registrarse.

5. Control de plagas urbanas y silvestres

5.1.1. Debe implementar las medidas necesarias que eviten el ingreso de animales domésticos y/o silvestres a las unidades de producción, empaque y centro de acopio.

5.1.2. Debe aplicar y documentar un programa eficaz de prevención y control de plagas, en las unidades de producción y empaque incluyendo áreas de comida, almacenes, sanitarios y otras.

5.1.3. En el interior de las instalaciones del empaque sólo se permite el uso de trampas mecánicas o de pegamento. En el exterior se podrán usar trampas con cebos envenenados.

5.1.4. Se recomienda que las trampas se coloquen a una distancia de 5 m lineales en el interior y de 15 a 30 m en el exterior, deben estar numeradas y fijadas.

5.1.5. Debe contar con un croquis donde se identifiquen las trampas colocadas y debe realizar una supervisión periódica de trampas y cebos, documentando las actividades y resultados.

5.1.6. Debe inspeccionar periódicamente las instalaciones para detectar si hay indicios de plagas urbanas o contaminación por heces fecales de animales.

5.1.7. Debe mantener libre de desperdicios, basura, pasto o maleza, las inmediaciones de las áreas de la unidad de producción, empaque y centro de acopio. Debe evitar la acumulación de equipo o material en desuso, para prevenir la introducción de plagas.

5.1.8. Debe vigilar periódicamente el estado físico de las instalaciones; en caso de así requerirse, debe bloquear los agujeros, desagües, y otros lugares por donde puedan penetrar plagas urbanas. Evitar la entrada de pájaros y la formación de nidos en los techos, equipos, cuartos fríos y almacén.

6. Herramienta, maquinaria y equipo

6.1.1. Los instrumentos de control del proceso (medidores de tiempo, peso, temperatura, presión, humedad, entre otros) deben estar calibrados y en buenas condiciones.

6.1.2. Las herramientas, maquinaria y equipos utilizados en las unidades de producción, empaque y centro de acopio, deben ser sometidos a un programa documentado de lavado y desinfección (si aplica) y mantenimiento. El primero en función del uso y el segundo, con base en las instrucciones y recomendaciones del fabricante.

6.1.3. Debe asegurarse y documentarse que los vehículos, equipos e implementos agrícolas usados durante la preparación del terreno no introducen grasas, aceites u otro tipo de peligro al terreno. En caso de detectar la situación anterior, debe corregir inmediatamente el origen del problema y documentar el hallazgo.

6.1.4. Para el mantenimiento del equipo y herramientas que se encuentren en contacto directo con la lechuga o que puedan ser causa de contaminación para la misma, se deben utilizar aceites y grasas de grado alimenticio. Así mismo, debe protegerse al producto de una posible contaminación con la ejecución de un programa de mantenimiento preventivo de las mismas.

6.1.5. La herramienta, maquinaria y equipo que entre en contacto directo con el producto debe ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores. Antes de utilizarse se debe asegurar que están libres de impurezas y humedad.

6.1.6. El equipo de preparación y aplicación de agroquímicos debe estar en buenas condiciones y no presentar un deterioro que pueda resultar en riesgos para la salud de los trabajadores y/o la inocuidad del producto.

6.1.7. El equipo de aplicación de agroquímicos debe ser calibrado tomando en cuenta las instrucciones y recomendaciones del fabricante. Así mismo, deben ser sometidos a un proceso de lavado y desinfectado antes y después de su uso.

7. Programa de limpieza

7.1.1. La empresa debe establecer un programa de limpieza en el que se establezcan los procedimientos de limpieza, lavado y desinfección de las áreas e instalaciones de las unidades de producción y empaque y centro de acopio. Este debe incluir, sin ser excluyente:

- Código de colores para las herramientas de limpieza, establecido en función de las áreas.
- Frecuencia
- Productos utilizados para el lavado y la desinfección
- Preparación y monitoreo de soluciones desinfectantes.

8. Trabajadores

8.1. Viviendas para el personal

8.1.1. En caso de que existan viviendas cercanas a la unidad de producción o de empaque, éstas deberán estar alejadas de las zonas de actividad relacionada con el producto, en buen estado, en condiciones de limpieza adecuadas y con todos los servicios en buen funcionamiento. Al respecto, debe demostrar que no representan un peligro de contaminación para la unidad y el producto

8.2. Comedor

8.2.1. Se deben designar y establecer áreas fijas específicas para el consumo de alimentos, las cuales deben contar con todas las instalaciones e insumos necesarios para la preparación y consumo de alimentos higiénicos. Dichas áreas deben ser respetadas por los trabajadores permanentes y temporales, incluyendo al personal de las cuadrillas de cosecha. No se debe comer dentro del área de producción o en zonas cercanas a las fuentes de abastecimiento de agua.

8.2.2. En caso de que se utilicen comedores móviles, la empresa debe señalar las áreas en las que pueden ser instalados. Dichas áreas deben elegirse tomando en consideración las posibles fuentes de contaminación para las fuentes de agua, el cultivo y el producto.

8.2.3. Tanto los comedores fijos como móviles deben ser sometidos a un programa documentado de limpieza y deben establecerse los procedimientos para el retiro y disposición adecuada de los desechos.

8.2.4. Debe colocar señalamientos que indiquen el correcto uso de las instalaciones y las acciones a realizar para evitar la formación de focos de contaminación.

8.3. Sanitarios

8.3.1. Se debe disponer de sanitarios fijos o móviles diferenciados por sexo, en cantidad suficiente (uno por cada 20 personas) y de fácil acceso; en el caso de los sanitarios móviles, éstos deben ubicarse en zonas que no representen un peligro de contaminación para la unidad de producción, el cultivo y las fuentes de abastecimiento de agua.

8.3.2. Debe establecer y aplicar un programa documentado y eficiente de limpieza y desinfección. En caso de que los sanitarios fijos o móviles sufran algún desperfecto que pueda convertirse en un foco de contaminación, deberán realizarse las acciones de mantenimiento correspondientes. Los biosólidos extraídos de las estaciones sanitarias deben eliminarse fuera del área de producción de manera frecuente y colocarse en un lugar apropiado. Se debe contar con formatos de registro de estas actividades.

8.3.3. En caso de que se utilicen tanques o fosas sépticas, éstas no deben ser ubicadas en terrenos pantanosos, de relleno o sujetos a inundación. La distancia mínima a considerar entre su ubicación y las fuentes de abastecimiento de agua y zonas de cultivo es de 100 metros.

8.3.4. Cualquiera que sea el tipo de sanitarios existentes, éstos deben contar con los insumos necesarios como con: agua potable, papel desechable, jabón, desinfectante para manos y botes de basura con tapa. Es importante que en esta área se coloquen señalamientos gráficos que refuercen las prácticas higiénicas del trabajador.

8.3.5. Debe colocar señalamientos que promuevan el lavado de manos y el correcto uso de los sanitarios.

8.3.6. Se debe verificar la condición de higiene de los baños y de las instalaciones para el lavado de manos para el personal de cosecha, en una frecuencia determinada por el propio productor. Se debe registrar cada revisión, la fecha y las observaciones encontradas, así como también la fecha en que se corrigen los problemas

8.4. Capacitación

8.4.1. Se debe elaborar y establecer un programa documentado de capacitación continuo en materia de Buenas Prácticas a todos los niveles de jerarquía de la empresa. La frecuencia debe establecerse en función del manejo de personal de la empresa.

8.4.2. A continuación se citan, sin ser exhaustivos, algunos ejemplos de los temas básicos a incluir en la capacitación:

- Seguridad e higiene del trabajador.
- Calibración de equipos de aplicación de agroquímicos (para el personal responsable de la actividad).
- Aplicación, manejo, almacenamiento y dosificación de agroquímicos (para el personal responsable de esta actividad).
- Buenas Prácticas Agrícolas en la producción de lechuga
- Buenas Prácticas de Manejo en el empaque de lechuga
- Manipulación de equipos o maquinaria agrícola.
- Captura de datos en los formatos de registro (para el personal responsable de estas labores.
- Preparación de soluciones desinfectantes.

8.4.3. Todas las capacitaciones debe ser registradas, consignándose el nombre y firma de los trabajadores que asistieron, tema, fecha y nombre de quien imparte la capacitación. Debe existir una constancia escrita de que los trabajadores conocen y aceptan las políticas de limpieza e higiene de la empresa.

8.5. Seguridad personal

8.5.1. Dentro de la unidad de producción y empaque debe ubicarse un botiquín con los materiales, equipos y medicamentos necesarios para brindar los primeros auxilios a quien haya sufrido un accidente o una enfermedad repentina. Se recomienda que los trabajadores se sometan a revisiones médicas periódicas.

8.5.2. En relación a las condiciones en las cuales debe mantenerse el botiquín, se sugiere consultar la guía de referencia de la NOM-005-STPS-1998, Condiciones de seguridad e higiene en los centros de trabajo para el manejo, transporte y almacenamiento de sustancias químicas peligrosas.

8.5.3. Durante la aplicación de sustancias químicas, los trabajadores debe utilizar ropa y equipo adecuados, para evitar su exposición a productos tóxicos y al término de la actividad se cambien la ropa, se bañen o se laven las manos y la cara antes de comer, fumar o ir al baño.

8.5.4. El personal que trabaje en la dosificación y aplicación de plaguicidas o fertilizantes o cualquier actividad que implique el contacto con éstos, debe conocer y aplicar las instrucciones señaladas en la etiqueta u hojas de datos de seguridad, así como con las instrucciones de uso y mantenimiento del equipo de protección personal el cual debe ser proporcionado por la empresa, en buen estado y con base en la naturaleza y grado de toxicidad del producto.

8.5.5. El personal que trabaje en la dosificación y aplicación de agroquímicos o en cualquier actividad que entrañe contacto con éstos, debe bañarse una vez terminadas las faenas.

8.5.6. El equipo de seguridad, la ropa y la maquinaria de aplicación deben ser lavados después de cada aplicación y almacenarse adecuadamente en las áreas designadas, por ningún motivo pueden ser llevados a casa de los trabajadores.

8.5.7. El agua de lavado del equipo aspersor debe eliminarse en sitios en barbecho o en bordes de caminos interiores. Nunca se debe eliminar cerca de viviendas, bodegas, acequias, tanques u otra fuente de agua.

8.5.8. En el caso en que se trabaje con contratistas, también, ellos deben dar cumplimiento de las exigencias sobre higiene e inocuidad y otras que se indican en estas especificaciones. Se recomienda que estas instrucciones queden por escrito y anexadas (como una especificación de trabajo) al contrato con el prestador de servicios.

8.6. Buenas prácticas de los trabajadores

8.6.1. El Responsable de Inocuidad de la empresa debe diseñar, aplicar y documentar un programa de higiene que deben cumplir los trabajadores y vigilar el cumplimiento de éste. Asimismo, debe vigilar que durante las actividades que puedan poner en riesgo la salud del trabajador, use equipo y ropa de protección adecuada.

8.6.2. Toda persona que entre en contacto con el producto, material de empaque, equipos y utensilios debe presentarse aseado, usar ropa limpia y calzado cerrado.

8.6.3. Los trabajadores deben lavarse las manos y desinfectarlas antes de iniciar labores, después de cada ausencia del miso, después de usar los sanitarios y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas (por ejemplo después de toser, estornudar, o ir al baño). Debe mantener las uñas cortas y limpias.

8.6.4. Se recomienda que el personal que manipule producto dentro de la unidad de empaque utilice delantal y gorro o malla, limpio y en buenas condiciones. En caso del uso de delantales, éstos deben ser utilizados únicamente en las áreas de trabajo y por lo tanto, es necesario el uso de percheros ubicados en la salida de dichas áreas.

8.6.5. Se prohíbe fumar, mascar, comer, beber o escupir dentro del área de producción y empaque del producto.

8.6.6. No se deben usar joyas ni adornos (pinzas, aretes, anillos, pulseras y relojes, collares u otros). Solamente pueden utilizarse broches pequeños y pasadores para sujetar el cabello cuando se usen debajo de una protección. Así mismo, se debe prescindir de plumas, lapiceros, u otros objetos desprendibles en los bolsillos superiores de la vestimenta en las áreas de producción y manejo del producto.

8.6.7. Debe elaborar un reglamento en el que se señalen las políticas de la empresa en materia de higiene que deben ser respetadas por los trabajadores y visitantes. Dicho reglamento debe ser legible y en el idioma del trabajador, además de ser ubicado en las zonas de tránsito e ingreso a la(s) unidad(es) de producción y/o empaque.

8.6.8. Aquellas personas con heridas, llagas o algún síntoma de cualquier enfermedad contagiosa, debe avisar al supervisor o responsable y no deben laborar en actividades que implique el contacto directo con el producto, superficies, utensilio o equipo. En caso de cortadas o heridas, éstas deben ser cubiertas con un material impermeable; el producto o herramientas que hayan sido contaminadas se deben desechar e higienizar, respectivamente.

8.6.9. El supervisor de campo y/o empaque debe recibir capacitación que le permita reconocer los síntomas más evidentes de las enfermedades infecciosas gastrointestinales y de vías respiratorias, así como su gravedad.

8.6.10. Entre los síntomas que deben comunicar los trabajadores al supervisor para que se evalúe la posibilidad de someter a una persona a un examen médico y se retire del proceso de producción, están: pigmentación amarilla en la piel, diarrea, vómito, fiebre, dolor de garganta con fiebre, lesiones de la piel visiblemente infectada y supuración de los oídos, entre otros. En caso de que algún trabajador presente síntomas de enfermedad, éste deberá participar en actividades que no involucren el contacto directo con el producto.

8.6.11. Debe evitar la presencia de menores de edad en las áreas de cultivo o en su caso, debe cumplir con las restricciones que establece la Ley Federal del Trabajo.

9. Señalización

9.1.1. Es necesario que en las áreas de cultivo, así como dentro y fuera de la unidad de empaque se cuente con señalamientos indicativos de las necesidades, precauciones y obligaciones que deben cumplirse en estas áreas, con el fin de reforzar las actividades de implementación de las buenas practicas agrícolas y buenas prácticas de manejo.

9.1.2. Se sugiere tomar como referencia para la señalización, lo establecido en la NOM-026-STPS-1998 "Colores y señales de seguridad e higiene, e identificación de riesgos por fluidos conducidos en tuberías"

10. Sistema de rastreabilidad

10.1.1. Debe implementar un sistema de rastreabilidad documentado que permita mantener la identificación del producto, en cada uno de los procesos a los que es sometidos desde la unidad de producción hasta la de empaque.

10.1.2. Para la implementación del sistema de rastreabilidad debe tomar en cuenta:

- La identificación del producto con una clave o código único (a elección de la empresa). Se sugiere que éste sea lo más sencillo posible.
- Los datos del producto relacionados con el número de lote, fecha de cosecha y empaçado, la manera en que fue manejado y presentado, entre otros.
- Los controles a los que ha sido sometido y sus resultados.
- La relación entre la identificación del producto y los datos sobre el mismo.
- Los formatos de registro utilizados en la empresa durante los procesos de producción y empaçado del producto.

10.1.3. El sistema de rastreabilidad debe estar basado en el rastreo hacia atrás (información sobre proveedores, plántulas, plantas, productos fitosanitarios) y hacia el interior de la empresa (labores de cultivo realizadas, con hincapié en aquellas que puedan tener repercusión sobre la higiene del producto).

10.1.4. En caso de que la empresa abarque la unidad de empaque, debe instrumentarse además un sistema de rastreo hacia adelante. Al respecto, la información de dicha unidad y la de producción debe estar relacionada, de manera que sea posible la recuperación física del producto con sospechas de contaminación.

10.1.5. Los documentos (procedimiento) del sistema de rastreabilidad implantado en la empresa deben incluir, sin ser excluyentes, el ámbito de aplicación, la descripción y características del mismo, los registros de las operaciones efectuadas y los procedimientos de revisión y actualización del sistema.

10.1.6. El sistema debe incluir los procedimientos de localización y/o inmovilización y, en su caso, retirada del producto. En el caso de algún incidente, debe describir las acciones a realizar para conocer la naturaleza de este y las medidas correctivas a aplicar para evitar que el incidente se extienda a otros productos.

11. Documentación y bitácoras

11.1. Manual de procedimientos

11.1.1. Debe conformar un Manual de procedimientos con los Procedimientos de Operación Estándar de Saneamiento (POES) elaborados con base en una identificación de peligros en el proceso de producción hasta empacado del producto.

11.1.2. Los POES deben elaborarse tomando en cuenta las condiciones particulares de la empresa, (características de sus instalaciones, equipo y personal) y enfocados a actividades específicas basados en las BPA y BPM descritas en el protocolo. La redacción debe evitar cualquier distorsión o mala interpretación y deben contener al menos:

- Nombre del POES
- Área de aplicación
- Fecha
- Descripción del procedimiento
- Frecuencia
- Método: manual o mecánico
- Productos
- Observaciones
- Criterios de evaluación
- Acciones correctivas
- Responsable de la operación

11.1.3. Para mantener al día y ordenado el manual, se debe designar un responsable quien deberá estar capacitado para revisar el correcto llenado y actualización de los formatos. El nombre de esta persona y su reemplazante debe estar consignado en el manual de procedimientos.

11.1.4. A fin de poder demostrar frente a cualquier eventualidad es necesario mantener archivado el manual por un período que se determine entre los involucrados en la toma de datos y la administración.

11.1.5. La empresa tiene la responsabilidad sobre sus operaciones, por lo que debe realizar al menos una auditoria interna al año, tomando como base el presente documento. Esta debe documentarse y registrarse. En caso de que se necesite implementar acciones correctivas deben documentarse, todos los registros de la empresa deben conservarse por un periodo mínimo de un año para su revisión en las auditorias internas y externas.

11.2. Formatos de registro

11.2.1. La empresa debe llevar el registro de las actividades señaladas en los POES en formatos establecidos para ello, éstos deben incluir, sin ser excluyentes: título, fecha, el área, sección o cuadro en la que se realiza la actividad, nombre del responsable de la actividad y de quien supervisa la actividad.

11.2.2. Para mantener los registros al día y ordenado se debe designar, por escrito, a una persona responsable y su reemplazante, quienes deberán ser capacitados para velar por el correcto llenado y actualización de ellos. Es necesario mantener archivado el cuaderno por un período que se determine entre los involucrados en la comercialización de los productos en cuestión.

12.Reconocimiento del SENASICA en la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo

Las empresas interesadas en el Reconocimiento del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), deben:

12.1.1. Registrar la empresa y la(s) unidad(es) de producción y/o empaque ante el SENASICA, en el Sistema de Registro al Programa Voluntario de BPA y BPM, e imprimir y conservar, los números de registro asignados a la empresa y a la(s) unidad(es) de producción y/o empaçado.

12.1.2. Asignar un Responsable de Inocuidad, encargado de la aplicación y seguimiento de las actividades relacionadas con las Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo.

12.1.3. Desarrollar y aplicar un programa de inocuidad en la(s) unidad(es) de producción y/o empaçado de acuerdo a lo establecido en el presente protocolo.

12.1.4. El Representa Legal de la empresa debe solicitar a un Tercero Especialistas Autorizado la evaluación física de la aplicación de las Buenas Prácticas, en la(s) unidad(es) de producción y/o empaçado.

12.1.5. El Tercero Especialista Autorizado realiza la evaluación física para corroborar la correcta aplicación de las BPA y/o BPM con base en los Formatos de Evaluación de la Aplicación de las BPA y BPM para Lechuga, publicados en la página electrónica del SENASICA. Estos formatos son deben ser requisitados y firmados por el Tercero Especialista Autorizado y el Responsable del programa de inocuidad o el Representante legal de la empresa.

12.1.6. A fin de que el personal oficial de la DGIAAP realice la evaluación documental, el Tercero Especialista Autorizado debe enviar los siguientes documentos dirigiéndolos a:

QFB Amada Vélez Méndez
Directora General de Inocuidad
Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera
Guillermo Pérez Valenzuela No.127- Planta Baja,
Col. Del Carmen Coyoacán, Del. Coyoacán
04100, México, D.F.

- Organigrama de la empresa, identificando los puestos correspondientes a los altos mandos, mandos medios y operarios que laboran para la empresa.
- Solicitud de evaluación de la aplicación de las Buenas Prácticas requisitada por el Representante Legal de la Empresa (disponible en la página electrónica del SENASICA).
- No. de Registro obtenido a partir del Sistema de Registro al Programa Voluntario de BPA y BPM del SENASICA.
- Plano de ubicación de la(s) unidad(es) de producción y/o empaçado, señalando las actividades realizadas en los terrenos vecinos.
- Plano de instalaciones de la unidad de producción y de empaque.
- Diagrama de flujo de los proceso de producción y/o empaque.
- Identificación de peligros
- Copia simple del Manual de Operaciones, que contenga los Procedimientos de Operación Estándar de Saneamiento de la(s) unidad(es) de producción y/o empaçado.
- Resultado de los análisis microbiológicos y químicos efectuados en agua, superficies de contacto y producto.
- Fichas técnicas de los agroquímicos y otros insumos empleados durante la producción y/o empaque del producto.
- Fotografías a color (en digital o en papel) de las instalaciones y las actividades relacionadas con la cosecha y manejo del producto.
- Copia de los formatos de registro de las actividades en las que existan riesgos potenciales y donde se realicen acciones de control y generados durante los últimos quince días de operación.

La empresa debe recordar que toda la información enviada se maneja de manera confidencial.

12.1.7. La DGIAAP realiza la evaluación documental de la información recibida en un plazo no mayor a quince días y en función de los resultados, emite un Reporte de Observaciones en el cual se señalan las correcciones que deben hacerse, o en caso, la Constancia de Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas o de Manejo la cual tiene una vigencia de 1 año.

12.1.8. En el caso de que la empresa reciba un Reporte de Observaciones, ésta debe corregir las observaciones señaladas y justificar cada una de las respuestas. Esta información debe ser enviada nuevamente a la DGIAAP.

13. Definición de términos

Para los efectos del siguiente protocolo entiende por:

Análisis de laboratorio: Operación técnica que consiste en la determinación de una o varias características o condición de un producto, sustrato o sustancia por medio de un procedimiento específico.

Buenas Prácticas Agrícolas (BPA): Métodos de cultivo, cosecha, selección, almacenamiento y transporte de productos agrícolas, desarrollados y aplicados para asegurar su buena condición sanitaria mediante la reducción de los riesgos de contaminación biológica, química y física.

Buenas Prácticas de Manejo (BPM): Conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican en el proceso realizado en las plantas de empaçado, el transporte de los productos agrícolas y su almacenamiento con el objeto de disminuir los riesgos de contaminación de los productos empaçados, las cuales incluyen

limpieza y desinfección de equipo, utensilios, instalaciones físicas y sanitarias, así como higiene y salud del personal.

Contaminación: La introducción involuntaria o presencia de un agente contaminante en lechuga.

Contaminante: Cualquier agente biológico, químico, o físico que pueda comprometer la inocuidad del fruto.

Croquis: Representación esquemática realizada sin precisión.

Reporte de Auditoria de BPA y BPM: Documento que presenta el resultado de la constatación o verificación física, y revisión documental expedido por un Tercero Especialista Autorizado por el SENASICA para hacer constar que se ha realizado una evaluación de la conformidad del cumplimiento de los requisitos establecidos en este documento.

Unidad de empaque: Establecimiento con instalaciones acondicionadas para las actividades de selección, lavado, embolsado o empaçado, flejado de frutas y hortalizas frescas, sin que se requiera de operaciones de conservación que eliminen la característica de frescura al producto.

Plano. Representación gráfica a escala de una parte de la superficie, realizada de tal manera que permite ubicar una propiedad mediante referencias físicas tales como caminos, colindancias y norte geográfico.

Rastreabilidad: Procedimiento para identificar el origen y condiciones a las que un producto agrícola fue sometido, basándose en los registros de cada una de las actividades que se realizan en la unidad de producción y empaque.

Constancia de aplicación en BPA y BPM: Documento expedido por el SENASICA, para hacer constar que el proceso de producción y cosecha de lechuga cumple con especificaciones en materia de BPA y BPM.

Tercero Especialista Autorizado por SENASICA: Profesional autorizado por el SENASICA para auxiliar en la evaluación de la conformidad en la aplicación del presente documento, en unidades de producción a través de la aplicación de auditorias durante el desarrollo de estas actividades.

Unidad de producción: Áreas de cultivo, conjunto de instalaciones y equipos aptos para producir frutas y hortalizas.