

FORMATO B: FORMATO DE EVALUACIÓN DE LAS MEDIDAS PARA REDUCIR EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA, DURANTE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE PAPAYA.

MODALIDAD DE LA EMPRESA (Marque con una X):

UNIDAD DE PRODUCCIÓN..... ()
 EMPAQUE EN CAMPO..... ()

DATOS GENERALES:

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DE LA EMPRESA:	RFC:
DOMICILIO FISCAL DE LA EMPRESA: (CALLE, CIUDAD, ESTADO, CÓDIGO POSTAL, TELÉFONO Y CORREO ELECTRÓNICO):	
REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA: (NOMBRE Y CORREO ELECTRÓNICO):	
NOMBRE DE LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN O EMPAQUE EN CAMPO:	
DOMICILIO DE LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN O EMPAQUE EN CAMPO (CALLE, CIUDAD, ESTADO Y CÓDIGO POSTAL):	
CLAVE Y VIGENCIA DEL CERTIFICADO EN SRRC:	
FECHA EN QUE SE REALIZA LA EVALUACIÓN POR PARTE DEL P-SRRC (día/mes/año):	

	CUMPLIMIENTO			EVIDENCIA
	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se evita que el agua sin tratar, a partir de fuentes superficiales (ríos, lagos, etc.) tenga contacto directo con el producto?				
¿Se utiliza el agua superficial que no recibe un tratamiento para riego? Especificar el tipo de riego: _____				

**FORMATO B: FORMATO DE EVALUACIÓN DE LAS MEDIDAS PARA REDUCIR EL RIESGO DE
 CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA, DURANTE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE
 PAPAYA.**

¿Se evita utilizar el agua superficial que no recibe un tratamiento para aplicaciones foliares?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se evita utilizar el agua superficial que no recibe un tratamiento para lavado de manos, vehículos e instalaciones o de utensilios?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿El agua utilizada para actividades diferentes al riego, ¿cumple con los criterios de la NOM-127-SSA1-1994?	SI ()	NO ()	N/A ()	
Si se utiliza agua subterránea para irrigación y lavado de manos, equipos, utensilios e instalaciones, ¿Se cuenta con análisis de <i>E. coli</i> en donde el resultado sea "No detectable" (ausente, <1 UFC/100 mL, <2 NMP/100 mL)?	SI ()	NO ()	N/A ()	
En caso de detectar <i>E. coli</i> en el agua de origen subterráneo, ¿el agua es sometida a un proceso de potabilización? Cuando esta es utilizada en lavado de manos, equipos, utensilios e instalaciones.	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se evita cosechar producto visiblemente contaminado con materia fecal de aves?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se capacita a los trabajadores para eliminar los frutos que contengan materia fecal?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se evita colocar frutos visiblemente contaminados con materia fecal, dentro de las tinajas de lavado?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se cuenta con personal que elimine el producto visiblemente contaminado y que sea diferente al cosechador?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se asegura que se lava y desinfecta el interior de los vehículos de cosecha (remolques o carretillas) después de cada descarga, previo al ingreso al campo?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se asegura que el fruto no se contamine con tierra o lodo y/o fluido corporales?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se asegura que el producto cosechado no ha tenido contacto con el suelo?	SI ()	NO ()	N/A ()	

FORMATO B: FORMATO DE EVALUACIÓN DE LAS MEDIDAS PARA REDUCIR EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA, DURANTE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE PAPAYA.

¿Se evita el uso de escalera para la cosecha?	SI ()	NO ()	N/A ()	
En caso de utilizar escaleras ¿Qué medidas o estrategias se toman en cuenta para mitigar el riesgo de contaminación? Describe:	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se cuenta con capacitación del personal, específicamente en el uso de escaleras?	SI ()	NO ()	N/A ()	
Los cosechadores que usan escaleras ¿Utilizan guantes?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se cuenta con procedimiento de limpieza y desinfección de los guantes?	SI ()	NO ()	N/A ()	
Si se implementan otras estrategias de cosecha; ¿El material utilizado es de fácil lavado y desinfección? Especifique que tipo de material se utiliza:	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se cuenta con un análisis de peligros y procedimiento de lavado del material de cosecha?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se evita regar durante la cosecha?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se evita la acumulación de frutos en descomposición dentro del campo?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Cuenta con un procedimiento sobre esa eliminación de los productos que no se cosechan?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se evita el uso de periódico durante la cosecha?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se utiliza papel grado alimenticio durante la cosecha? En caso de utilizar otro material especifique:	SI ()	NO ()	N/A ()	

**FORMATO B: FORMATO DE EVALUACIÓN DE LAS MEDIDAS PARA REDUCIR EL RIESGO DE
 CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA, DURANTE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE
 PAPAYA.**

¿Se evita el uso de foamy o tela durante la cosecha?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se mantienen limpios y desazolvados los drenes?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se cuenta con un procedimiento para el mantenimiento, limpieza y desazolve de drenes?	SI ()	NO ()	N/A ()	
Durante el transporte de los frutos del campo al empaque, ¿se protegen las papayas con cubiertas desechables o lavables?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se dejan reposar los vehículos (en la sombra y zona más fresca del empaque) con fruto cosechado previo al lavado y empacado para disminuir la temperatura de las papayas?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se asegura que la diferencia de temperatura entre el fruto y el agua sea menor a ocho grados centígrados (8°C) antes de iniciarse el lavado?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se capacita a los empleados sobre el procedimiento de lavado de manos?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se asegura el lavado de manos de los empleados cada vez que ingresan al empaque?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se cuenta con procedimientos para monitoreo y verificación del lavado de manos?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se garantiza que el sistema de lavado de fruto cumpla con los valores de pH, ORP y concentración de cloro necesarios para evitar la dispersión de la contaminación?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se asegura que los desinfectantes empleados en el proceso están en la lista de autorizados por EPA?	SI ()	NO ()	N/A ()	
El tratamiento de lavado ¿está compuesto por al menos dos lavados iniciales en agua con cloro (200 ppm de cloro libre)?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿El fruto se somete a un enjuague asperjado con una solución con fungicida?	SI ()	NO ()	N/A ()	

FORMATO B: FORMATO DE EVALUACIÓN DE LAS MEDIDAS PARA REDUCIR EL RIESGO DE CONTAMINACIÓN MICROBIOLÓGICA, DURANTE LA PRODUCCIÓN PRIMARIA DE PAPAYA.

¿Se asegura que el pH final de las soluciones cloradas se mantiene entre los valores de 5.5 a 7.0?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se monitorea el potencial óxido-reducción (ORP) en las soluciones cloradas?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se cambia el agua clorada que se utiliza para el lavado los frutos cuando se observa una desviación en el pH, ORP o concentración de cloro?	SI ()	NO ()	N/A ()	
Si los niveles de concentración de desinfectantes antimicrobianos en el agua de lavado caen por debajo del límite crítico* ¿Se desecha toda la papaya afectada? *Revisar tabla 1 del anexo A	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se evita lavar nuevamente el producto desechado en el punto anterior?	SI ()	NO ()	N/A ()	
Si se utiliza esponja u otras manoplas de tela para el lavado de fruto ¿Se cuenta con procedimiento que defina el periodo del uso de la esponja?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Las esponjas y manoplas se utilizan solo una vez por turno?	SI ()	NO ()	N/A ()	
¿Se utiliza desinfectante o antimicrobiano en las esponjas o manoplas entre el lavado de cada papaya? Especifique:	SI ()	NO ()	N/A ()	
RESULTADO DE LA EVALUACIÓN:				
Yo _____ Profesional en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación con número de Clave _____ vigente al _____, derivado de la evaluación de las Medidas para Reducir el Riesgo de Contaminación Microbiológica, durante la Producción Primaria De Papaya, dictamino que la empresa _____ cumple con los requisitos del Formato B, establecidos en el Plan Acción para Papaya (<i>Carica papaya</i> L.).				
Nombre y firma de la persona física o representante legal de la persona moral		Nombre y firma del Profesional en SRRC		