**OBJETIVO**

* + Mantener una limpieza y desinfección adecuada para prevenir contaminaciones cruzadas que pudieran afectar la inocuidad del mango.

**MEDIDAS PREVENTIVAS**

|  |
| --- |
| **Procedimientos de limpieza y desinfección para superficies con contacto directo con el mango (no.1)**   * Todos los utensilios utilizados para la cosecha deben lavarse y desinfectarse a diario al final de la jornada.   + - * Cuchillos.       * Redes.       * Rejas/cajas**.** * La limpieza y desinfección se realiza en el área asignada y separada de los cultivos.   + 1. Elimine todos los residuos o suciedad que presenten los utensilios.     2. Enjuague con agua     3. Talle con agua y jabón todas las superficies haciendo suficiente fricción o fuerza para remover la suciedad, haga énfasis en las partes difíciles de lavar.     4. Enjuague con agua     5. Desinfecte, su supervisor le dará un rociador con desinfectante o bien los utensilios son sometidos a una bandeja con agua y cloro a 200 ppm para su desinfección.     6. Deje secar .     7. Guárdelos en su área asignada.     8. La bandeja o tanque utilizado para lavar los utensilios, deberá lavarse y desinfectarse de la misma manera.     9. La limpieza se registra en el Formato de Mantenimiento REG-MANT-2.5.2 Y REG-LIMPDESF-2.5.2 |

|  |
| --- |
| **Procedimientos de limpieza y desinfección para supericies sin contacto directo con el mango (no.2)**   * + - * + Tarimas (si hay de plástico).         + Aspersoras.         + Herramientas.         + Botes de basura.   + Todos los equipos y herramientas utilizados se lavan y desinfectan a diario, al final de la jornada o después de usarse.   1. Elimine todos los residuos o suciedad que presenten los equipos y herramientas.   2. Enjuague con agua.   3. Talle con agua y jabón todas las superficies haciendo suficiente fricción o fuerza para remover la suciedad, haga énfasis en las partes difíciles de lavar. Recuerde de no utilizar la fibra o cepillo con el que se lavan equipos en contacto con el mango.   4. Enjuague con agua.   5. Su supervisor le dará un rociador con desinfectante o bien los utensilios son sometidos a una bandeja con agua y cloro a 200ppm para su desinfección.   6. Deje secar.   7. Guárdelos en su área asignada.   8. La bandeja o tanque utilizado para lavar los utensilios, deberá lavarse y desinfectarse de la misma manera.   9. La limpieza se registra en el Formato de Mantenimiento REG-MANT-2.5.2 Y REG-LIMPDESF-2.5.2   10. Para los botes de basura, quite la bolsa con cuidado y recoja los residuos que se pueden presentar dentro del fondo del bote, deseche la basura al contenedor, con una fibra exclusiva para botes talle con una solución jabonosa por dentro y fuera, enjuague y desinfecte con el rociador con cloro a 200 ppm, deje secar y ponga de nuevo una bolsa limpia. |

**Verificación del procedimiento de limpieza**

* + La eficacia del procedimiento de limpieza se monitorea y evalúa visualmente.
  + La verificación se lleva a cabo utilizando la Lista de Inspección. (REG-LIMYDES-2.5.6).
  + El supervisor de la finca/huerto/fundo firma o el líder de la cuadrilla que estará a cargo de ese equipo durante ese día la lista de verificación.

**Desinfección**

* + La desinfección utiliza una solución con un máximo de 200 ppm de cloro total o con un desinfectante alternativo.
  + El supervisor o el responsable del plan de inocuidad es el responsable de mantener la concentración y preparar la solución.
  + El agua debe cambiarse a diario o cuando esté turbia.
  + La lectura de la concentración que se mide queda registra en la Lista de Inspección. (REG-LIMYDES-2.5.6)