**Nombre legal de la empresa:**      **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Fecha:**      **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

## ►Llene este formato si usted administra una instalación de procesamiento o manejo y está solicitando la certificación.

## ► Llene este formato si se utilizan varias instalaciones en la fabricación de su producto y los materiales y su uso varía de una instalación a otra.

|  |
| --- |
| **NOP §205.201 and §205.272** establece que una empresa que planea a vender, etiquetar o representar productos agrícolas como orgánicos debe desarrollar un Plan Orgánico acordado entre el productor y un agente certificador acreditado. Un Plan de Manejo Orgánico debe incluir una descripción de las prácticas y procedimientos a realizar y mantener para prevenir el contacto de los productos orgánicos con las sustancias prohibidas; una lista de cada sustancia a ser utilizada como insumo de manejo, indicando su composición, fuente, ubicación donde será utilizada; y debe mantener registros que sean suficientes para demostrar el cumplimiento con la Ley. |

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre / identificación y ubicación de la instalación cubierta por este plan si es diferente de la instalación principal de la operación: |  |

## 5.1 LIMPIEZA Y SANEAMIENTO

## Enumere a continuación todos los desinfectantes y materiales de limpieza utilizados en las superficies que están en contacto con los alimentos durante el transporte, almacenamiento, manejo y procesamiento. Además, enumere todos los desinfectantes y materiales de limpieza utilizados que entren en contacto directo con los productos orgánicos (Adjunte hojas adicionales si es necesario).

Marque aquí si esta instalación maneja leche. Según la Ordenanza de Leche Pasteurizada (PMO *por sus siglas en inglés*), no se permite el enjuague con agua potable en las instalaciones que están bajo las regulaciones de PMO. Para cumplir con las regulaciones Orgánicas y de la PMO, debe usar un desinfectante que no requiera enjuague.

| LIMPIADORES Y DESINFECTANTES DE CONTACTO INDIRECTO (utilizados en equipos, contenedores y herramientas) | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Nombre de la marca o nombre comercial de la sustancia química | Ingrediente/s activo/s (Material genérico) | Equipo  utilizado | ¿Enjuagado? (Sí/No) | Registros del enjuague (p. ej. registros del saneamiento, producción o etiqueta de lavado) |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| LIMPIADORES Y DESINFECTANTES DE CONTACTO DIRECTO (utilizado directamente en los alimentos/productos) | | | | |
| **Nombre de la marca o nombre comercial de la sustancia química** | **Ingrediente/s activo/s** (Material genérico) | **Ingrediente(s)/Producto(s) en los que se utiliza** | **¿Enjuagado? (Sí/No)** | **Registros del enjuague (p. ej. registros del saneamiento, producción o etiqueta de lavado) si procede** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. Proporcione una declaración completa de los ingredientes o la etiqueta del producto (que incluya los ingredientes activos y las instrucciones de uso) para cada material listado en la tabla anterior.  Se adjunta  No aplica.
2. Describa a continuación el programa de limpieza para cada limpiador/desinfectante listado en la tabla anterior o proporcione esta información en un anexo. Si ha establecido Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) adjunte una copia.

Se adjunta una descripción del programa de limpieza (POES)  Descripción a continuación

No aplica: No se utilizan limpiadores o desinfectantes.

|  |
| --- |
|  |
|  |

## Si alguna de las superficies mencionadas arriba NO se limpian ni purgan\* antes de cada proceso orgánico, por favor explique por qué:

|  |
| --- |
|  |
|  |

\* Purgar: expulsar el producto no orgánico antes de procesar el producto orgánico de un equipo de procesamiento de alimentos cuando este no se puede limpiar.

1. Si realizan purgas entre lotes de producción, describa el procedimiento de purga, incluyendo el producto y la cantidad purgada. ¿Qué se hace con el material purgado? ¿Cómo se documenta el proceso de purga para evaluar su efectividad?

Respuestas a continuación  Respuestas adjuntas

|  |
| --- |
|  |
|  |

1. ¿Cómo se asegura que los residuos de los sanitizantes que no están en la Lista Nacional en 205.605 no permanezcan en las superficies de contacto con productos orgánicos?

No aplica. Ningún material de desinfección residual está en uso.

Las superficies de contacto con el producto orgánico se enjuagan con agua que cumple con las normas de la Ley de Agua Potable.

Los materiales de desinfección usados son a base de alcohol y estos se dejan secar completamente.

Las superficies de contacto con los productos orgánicos se someten a pruebas para detectar residuos:  Amonio cuaternario de bajo nivel\* (0-10 ppm)  Otros análisis:

\*Si utiliza desinfectantes que contienen compuestos de amonio cuaternario, debe enviar un POE que detalle cómo elimina

eficazmente los residuos de las superficies en contacto con el producto antes de la producción orgánica.

1. Si **no** se documenta lalimpieza, explique cómo verifica que se han finalizado los procesos de limpieza:

|  |
| --- |
|  |
|  |

## AGUAS Y ADITIVOS DEL AGUA

1. ¿El agua entra contacto directo con los productos orgánicos o se añade a los productos orgánicos (p.ej. el agua de lavado como ingrediente)?

*Nota:* *El agua utilizada en la producción de alimentos debe cumplir con las normas de la Ley de Agua Potable en su país.*

Sí. Conteste las preguntas (A) - (C) a continuación  No. Omita esta sección.

* 1. ¿Hay procesos de tratamiento de agua que está en contacto directo con los productos orgánicos (ej. ósmosis inversa, rayos ultravioletas)?

No.  Sí. Describa el tratamiento del agua:

* 1. ¿Usa sistemas de enfriamiento?

No. Pase a la pregunta #2  Sí. Describa el tratamiento del agua:

* 1. Si contestó que Sí a las preguntas (A) o (B) anteriores, describa cómo se evita el contacto con los materiales prohibidos:

|  |  |
| --- | --- |
|  | |
|  |

* 1. **VAPOR Y ADITIVOS PARA CALDERA**

1. ¿El vapor entra en contacto con superficies que tocan los alimentos, productos orgánicos o el embalaje?

No. Omita esta sección.  Sí. Responda las siguientes preguntas.

* 1. Describa cómo previene el contacto con los materiales prohibidos cuando se están procesando los productos orgánicos:

|  |
| --- |
|  |
|  |

1. Describa el punto en que se agregan los aditivos durante el procesamiento:

Directamente a la caldera  Se inyecta en línea de vapor  Otro (describa):

1. Identifique los productos químicos de calderas utilizadas que se enumeran en la siguiente tabla o se adjunte una lista por separado. Por cada material identificado, incluya una etiqueta, una ficha de datos de seguridad (FDS), o una ficha técnica que revele los ingredientes/componentes.  Se adjuntan los documentos solicitados.

| Nombre de la marca del aditivo | Ingrediente/s activo/s | ¿El material no se mezcla con el vapor?  (Sí/No) | ¿Se cierra el acceso a los materiales y se retira del sistema de vapor antes de la producción orgánica? (Sí/No) |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

## 5.4 MONITOREO

1. ¿Como se asegura que las prácticas de saneamiento y agua son efectivas y con qué frecuencia se monitorean dichas prácticas?

|  |
| --- |
|  |
|  |