

Evaluación del Diseño Higiénico de Equipos y Herramientas de Cosecha

ID DOCUMENTO: 977013



Versión interna: 2 [EN](#)

Fecha/Hora de Completado: Octubre 1, 2026 14:30

Título del Documento:

Evaluación del Diseño Higiénico de Equipos y Herramientas de Cosecha - Oct 01, 2026

Empresa de Cosecha:

San Miguel Produce

Inspector:

Laura Martínez

Fecha:

Oct 01, 2026

ID de Cosecha:

TOM-2026-1001

Unidad #:

12

Ubicación GPS:

Lat Long [Ver Mapa](#)

24.6821 -107.394

Criterios de Evaluación

- **Satisfactorio:** Cumple con los requisitos establecidos.
- **Marginal:** No cumple completamente con los requisitos establecidos.
Las deficiencias son identificadas y gestionadas mediante medidas de control efectivas, incluyendo el desmontaje y limpieza del equipo, prácticas de saneamiento reforzadas, modificaciones al equipo u otras mejoras documentadas.
- **Insatisfactorio:** No cumple con los requisitos establecidos.
La deficiencia o condición identificada no está siendo gestionada.
- **No Aplica:** El requisito establecido no es aplicable a la operación.

1. ¿El diseño y la condición de las superficies de clasificación y empaque (p. ej., superficies lisas, cordones de soldadura lisos, materiales no tóxicos, sin madera) facilitan una limpieza y un mantenimiento efectivos?

Satisfactorio

Comentarios:

Las superficies de contacto se encuentran lisas, íntegras y sin materiales que dificulten su limpieza.

2. ¿El diseño y la condición de los recipientes reutilizables (p. ej., cubetas, totes, cajas plásticas, RPC, bins, góndolas, etc.) (p. ej., superficies lisas, cordones de soldadura lisos, materiales no tóxicos, no porosos, no absorbentes, sin tela) facilitan una limpieza y un mantenimiento efectivos?

Satisfactorio

3. ¿El diseño y la condición de las herramientas de cosecha (p. ej., cuchillos, anillos descorazonadores, etc.) (p. ej., superficies lisas, cordones de soldadura lisos, materiales no tóxicos, sin madera, sin tela) facilitan una limpieza y un mantenimiento efectivos?

Marginal

Problema:

Se observaron residuos de materia vegetal en dos tijeras de cosecha antes del inicio de actividades.

Acción Correctiva/Mitigación:

Las tijeras fueron retiradas, limpiadas y sanitizadas antes de iniciar la cosecha.

Fecha de Finalización:

Oct 01, 2026

Comentarios:

Se verificó que las herramientas quedaran limpias y en condiciones adecuadas antes de volver a utilizarlas.

Evidencia:

[TLKT-011020261430560429149-85d6d753237a42e5930a024763e497b7.jpg](#)

4. ¿Las superficies de la maquinaria en contacto con los alimentos (p. ej., bandas transportadoras, unidades de cosecha mecánica, equipos de empaque en campo, autobuses de empaque en campo, remolques de descarga por fondo móvil, equipos de descorazonado y cualquier equipo de procesamiento en campo, incluidos tractores o camiones que los remolcan) están libres de pintura desprendida, corrosión, óxido y otros materiales antihigiénicos (p. ej., cinta adhesiva, cuerda, cartón, etc.)?

Insatisfactorio

Problema:

Se observó desprendimiento de pintura y presencia de corrosión en una sección de la superficie de contacto del equipo de cosecha.

Acción Correctiva/Mitigación:

La sección afectada fue retirada de servicio. Se programó la reparación de la superficie y se verificará su condición antes de volver a utilizar el equipo.

Fecha de Finalización:

Sep 29, 2026

Comentarios:

El área afectada no se encontraba bajo un control efectivo al momento de la inspección. El equipo permanecerá fuera de servicio hasta completar la reparación.

Evidencia:

[TLKT-011020261430561409158-f45f345146194afc9f25b2a297cd25cf.jpg](#)

5. ¿Las superficies en contacto con los alimentos son fácilmente accesibles para facilitar una limpieza y un mantenimiento efectivos?

Satisfactorio

Comentarios:

Las superficies de contacto son accesibles para realizar las actividades de limpieza y mantenimiento.

6. ¿Las zonas de contacto con los alimentos están libres de superficies unidas (áreas tipo "sándwich") que no puedan desmontarse?

Marginal

Problema:

Se identificó una unión entre componentes del equipo que dificulta el acceso para una limpieza completa.

Acción Correctiva/Mitigación:

Se realizó una limpieza reforzada del área y se incluyó esta sección en la revisión previa a cada jornada de limpieza.

Fecha de Finalización:

Sep 30, 2026

Comentarios:

El área puede mantenerse bajo control mediante limpieza reforzada; sin embargo, se recomienda evaluar una modificación para facilitar el acceso y mejorar las condiciones higiénicas.

Evidencia:

[TLKT-011020261430562729167-36be746e851341c9aff6337b00530634.jpg](https://www.fishbase.org/species/TLKT-011020261430562729167-36be746e851341c9aff6337b00530634.jpg)

7. ¿Las soldaduras de los equipos en contacto con los alimentos son lisas y están libres de picaduras, grietas y corrosión?

Satisfactorio

Comentarios:

Las soldaduras observadas son lisas y no presentan grietas, picaduras o corrosión.

8. ¿Las soldaduras de los equipos que no están en contacto con los alimentos son lisas y están libres de corrosión?

Satisfactorio

Comentarios:

Las soldaduras de las estructuras no presentan corrosión visible.

9. ¿El equipo puede desmontarse y volver a ensamblarse para facilitar una limpieza y un mantenimiento efectivos?

Satisfactorio

Comentarios:

Los componentes principales pueden desmontarse para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

10. ¿Las bandas transportadoras pueden retirarse fácilmente o es posible aflojar su tensión sin herramientas para permitir la limpieza de las superficies inferiores?

Satisfactorio

Comentarios:

Las bandas pueden retirarse o aflojarse para permitir la limpieza de las superficies inferiores.

11. ¿Los rodillos de carga y retorno de las bandas transportadoras son sólidos o cuentan con tapas de extremo soldadas, en lugar de tubos huecos o extremos ajustados a presión?

No Aplica

Comentarios:

La unidad de cosecha inspeccionada no utiliza rodillos transportadores.

12. ¿Los motores de accionamiento no están montados sobre zonas de contacto con los alimentos o cuentan con bandejas de goteo inclinadas alejadas de dichas zonas y desmontables para su limpieza?

Satisfactorio

13. ¿Los rodamientos no están ubicados en áreas de contacto con los alimentos o, en su defecto, están sellados o protegidos con tapas y montados sobre separadores (stand-offs)?

Satisfactorio

Comentarios:

Los rodamientos se encuentran fuera de las áreas de contacto con el producto y protegidos.

14. ¿No se observan lubricantes dentro o sobre las áreas de contacto con los alimentos?

Satisfactorio

Comentarios:

No se observaron lubricantes dentro o sobre las zonas de contacto con el producto.

15. ¿Todas las plataformas ubicadas sobre el producto, el material de empaque o las superficies de contacto con los alimentos (p. ej., bandas transportadoras) en la maquinaria de cosecha y los camiones de campo son sólidas o cuentan con protección para prevenir la contaminación del producto? ¿Las placas de protección (kick plates) tienen una altura mayor a 3.5 pulgadas (8 cm) para evitar la contaminación accidental?

Satisfactorio

Comentario:

Las plataformas ubicadas sobre las áreas de producto cuentan con superficies sólidas y protección adecuada.

16. ¿Las superficies del equipo ubicadas en áreas húmedas tienen una inclinación que aleja el agua de las zonas 1 para evitar la acumulación de agua y producto?

Marginal

Problema:

Se observó acumulación ligera de agua debajo de una sección del equipo después del lavado. Se realizó limpieza y se ajustó la posición del equipo para mejorar el drenaje.

Acción Correctiva/Mitigación:

Se retiró el agua acumulada y se ajustó la posición del equipo para mejorar el drenaje.

Fecha de Finalización:

Oct 01, 2026

Comentarios:

El área fue revisada después de la corrección y no se observó nuevamente acumulación de agua.

Evidencia:

[TLKT-011020261430563629234-e62d01edaa654c7591f49ad36ee305d7.jpg](https://www.fda.gov/oc/ohrt/TLKT-011020261430563629234-e62d01edaa654c7591f49ad36ee305d7.jpg)

17. ¿Los vehículos utilizados para cargar y transportar productos frescos desde el área de cultivo hasta la instalación se utilizan exclusivamente para esta función, se mantienen en condiciones adecuadas y son aptos para el propósito previsto?

Satisfactorio

Comentarios:

El vehículo utilizado para transportar el tomate se encuentra limpio, en buenas condiciones y destinado al transporte de producto agrícola.