Nombre de operación: _____ **Fecha:** _____

- ► **Complete esta forma SÓLAMENTE si es una operación totalmente orgánica que realiza actividades sencillas de postcosecha en su propia operación para su propio producto.** Las actividades sencillas incluyen: lavar, secar, deshidratar, descascarar, prensar, secar al sol, congelar, cortar, sortear, clasificar, o empacar.
- ► Esta forma **no aplica** si usted maneja cultivos orgánicos y no-orgánicos, si hace productos con múltiples ingredientes, si maneja una organización de Agricultura Respaldada por la Comunidad (Community Supported Agriculture o CSA) con múltiples granjas, o si realiza procesos complejos como horneando, elaboración de cerveza, extracciones, etc. En lugar de esta forma, complete las formas OSP para Manejador aplicables a su operación indicadas en la Guía de Formas OSP para Manejador.

A. Información General

1) Nombre del sitio y ubicación (dirección completa):

_____

2) Enumere, o adjunte una lista, de todos los productos (cultivos) orgánicos que manejan en esta ubicación.

_____

3) Adjunte una descripción completa por escrito o un diagrama de flujo esquemático que muestre dónde y cómo se recibe, procesa, envasa, y almacena el producto. Identifique TODOS los equipos, procesos, prácticas de control de plagas (incluyendo prácticas preventivas y controles mecánicos/físicos), y áreas de almacenamiento. Si las descripciones proporcionadas no son completas, o muestran que usted está realizando un procesamiento complejo, se le puede solicitar que complete un OSP de Manejador.

☐ Descripción completa adjunta

4) Liste todos los materiales utilizados para el control de plagas en esta ubicación de manejo postcosecha en su Solicitud de Materiales para Productor (Lista de Materiales del OSP). ☐ No se utilizan

B. Desinfección y Uso del Agua

1) ¿Utiliza algún desinfectante para equipos, o algún limpiador/detergente que no se enjuaga, en las superficies que tienen contacto con los alimentos orgánicos?

☐ No se utiliza ninguno. Pase a la pregunta B2.

☐ Si. Liste los materiales en su Solicitud de Materiales para Productor (Lista de Materiales del OSP). Complete esta sección.

a) Describa cómo se limpia y/o desinfecta el equipo?

_____

b) ¿Cómo garantiza que las superficies orgánicas en contacto con los alimentos están libres de residuos (por ejemplo, amonio cuaternario)?

☐ Materiales de cloro y/o desinfectantes se dejan evaporar completamente

☐ Enjuages completos, incluyendo un procedimiento de doble enjuage

☐ Pruebas de residuos (indicar el tipo): ☐ pH ☐ Amonio cuaternario ☐ Otro: _____

☐ Otro (describa): _____

2) ¿Se utiliza agua en contacto directo con productos orgánicos (por ejemplo, agua de lavado)?

☐ No. Pase a la sección C. ☐ Sí. Complete esta sección.

a) ¿Agrega al agual alguna sustancia que entre en contacto con productos orgánicos (por ejemplo, ácido peracético, peróxido de hidrógeno, cloro, etc.)?

☐ No

☐ Sí. Liste los materiales en su Solicitud de Materiales para Productor (Lista de Materiales del OSP) y complete esta sección.

b) Si agrega cloro al agua que entra en contact directo con productos orgánicos, indique cómo cumple con la siguiente restriccion (solamente NOP):
Los niveles de cloro residual en el agua en el último punto de contacto no deben superar el límite máximo de desinfectante residual según la Ley de Agua Potable Segura (Safe Drinking Water Act - SDWA).

☐ No aplica, no se agrega cloro. ☐ Enjuague final con agua solamente.

☐ Enjuague final con cloro a un nivel igual o por debajo del límite de la SDWA

C. Embalaje

1) ¿Están todos los materiales de embalaje, incluso los envases reutilizados, libres de materiales prohibidos (por ejemplo, fungicidas, conservantes, fumigantes)? Comuníquese con el fabricante del embalaje si no está seguro. ☐ Sí ☐ No aplica, no hay embalaje

ccof@ccof.org www.ccof.org (831) 423-2263 831-423-4528