



PERSONAL QUE LABORA EN LA FINCA CAFETERA

REQUISITOS HIGIÉNICOS PARA LOS PROCESOS DEL CAFÉ EN FINCA

PROGRAMA DE SANEAMIENTO

INSTALACIONES PARA EL BENEFICIO DEL CAFÉ

ÁREAS DE ALMACENAMIENTO DE INSUMOS, MATERIALES Y AGROQUÍMICOS

EQUIPOS Y UTENSILIOS USADOS EN LA FINCA

BUENAS PRÁCTICAS EN EL RECIBO DEL CAFÉ CEREZA

BUENAS PRÁCTICAS EN EL DESPULPADO DE CAFÉ CEREZA

BUENAS PRÁCTICAS EN LA FERMENTACIÓN DEL CAFÉ

BUENAS PRÁCTICAS EN EL DESMUCILAGINADO MECÁNICO

BUENAS PRÁCTICAS EN EL LAVADO

El café debe lavarse después de culminada la fermentación. Para el lavado, clasificación y transporte del café pergamino húmedo se debe utilizar agua inocua, limpia y no recirculada.

se requiere verificar que el mucílago haya sido retirado del grano de café. En caso contrario debe lavarse y frotarse para separarlo o eliminar el mucílago

es necesario verificar el tiempo requerido según el clima y la temperatura predominante en la finca

el café debe despulparse el mismo día de la cosecha, sin sobrepasar 10 horas después de la recolección.

el café debe inspeccionarse y clasificarse antes del procesamiento

los secadores mecánicos deben diseñarse y operarse de tal forma que los combustibles y gases de combustión no contaminen el café. Las chimeneas deben estar alejadas de las áreas de secado al sol y de almacenamiento del café

los insecticidas, fungicidas y herbicidas deben almacenarse separados de los fertilizantes y de otros insumos. Los equipos de aspersión y sus accesorios deben almacenarse en áreas separadas.

Se debe ubicar alejado de cualquier fuente de contaminación, sin poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.

en una finca cafetera es indispensable desarrollar e implementar un programa de saneamiento que incluya procedimientos de limpieza y uso de desinfectantes, manejo de residuos sólidos y líquidos y control de plagas

las BPH están soportadas en un programa de higiene del personal, instalaciones, equipos y empaques.

el caficultor y el administrador de la finca deben tomar las medidas y precauciones necesarias para garantizar que se cumplan las Buenas Prácticas de Higiene (BPH) en todas las labores