

<b>CULTIVO:</b>	<b>PRODUCTOR:</b>	<b>FECHA PERIODO:</b>	
<b>UNIDAD DE PRODUCCIÓN :</b>		<b>SUPERFICIE: HAS</b>	<b>LOCALIZACIÓN:</b>

**BIT 08: VERIFICACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE COSECHA**

<b>FECHA DE CORTE</b>				
<b>NUMERO DE CUADRILLAS</b>				
<b>NUMERO DE CORTADORES</b>				
<b>1. HIGIENE DE TRABAJADORES</b>				
Pelo corto				
Pantalón largo				
Manos limpias				
Uñas cortadas				
Camisa con manga				
Zapato cerrado				
<b>2. SEGURIDAD DE TRABAJADORES</b>				
Vomito				
Diarrea				
Heridas abiertas				
Alcohol				
Droga				
<b>3. HERRAMIENTA Y EQUIPOS DE CORTE</b>				
Tijeras completas				
Ganchos completos				
Sacas completas				
Limpieza y desinfección de equipos				
Agua limpia				
Sustancias desinfectantes				
Concentración				
Sacas limpias				
Cajas limpias				
<b>4. VEHICULOS Y TRANSPORTES DE CAMPO</b>				
Vehículo de cuadrilla limpio				
Remolque limpio				
Camión limpio				
Sin fugas de combustible o lubricantes				
<b>5. MANEJO LIMPIO</b>				
Limpio lugar de almuerzo				
Recogió basura				
Deposito en cestos de basura				
<b>6. MEDIDAS PREVENTIVAS DURANTE EL CORTE</b>				
Separó frutos caídos				
Identifico cajas				
Coloco vehículos en lugar propio				
Separo cajas sucias				
Separo cajas rotas				
Hubo accidente en corte				
Separo persona accidentada				
Verifico requisitos de higiene				
Lavo y desinfecto manos				
<b>7. ACOPIO INTERNO Y SALIDA DEL HUERTO</b>				
Remisión del lote				
Señalaron lugar de termino				
<b>RESPONSABLE DE INOCUIDAD Y/O PRODUCTOR</b>				
<b>JEFE DE CUADRILLA</b>				

Si = √ No= X