

PROCEDIMIENTOS ASEO GRAL (POES)

HIGIENE DEL ESTABLECIMIENTO.

Limpieza es la eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables. La limpieza se puede realizar combinando: Métodos físicos, cepillado Métodos Químicos, detergentes , Manuales, Automáticos

Desinfección es la reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

Limpieza y desinfección. El establecimiento, los equipos y utensilios deben ser mantenidos en buen estado y funcionando adecuadamente. El interior del establecimiento debe estar libre de polvo, vapor, humo u otro tipo de contaminante. Para asegurar la inocuidad de los alimentos, el establecimiento debe contar con un programa adecuado de limpieza y desinfección.

ÁREA DE LIMPIEZA.

Especificar el área que se va a limpiar, la que incluye los exteriores, almacenamiento, vestidores, oficinas, baños, área de manipulación de alimentos y cuarto de basura.

La frecuencia deberá basarse en el riesgo. Aquellos instrumentos que están en contacto directo con el alimento como equipos y utensilios, deben ser lavados y desinfectados antes y después de cada operación o cada vez que sea necesario.

Se recomienda la siguiente frecuencia de limpieza, establecida en el **MANUAL DE USO Y LIMPIEZA DE MAQUINARIAS**

PRODUCTOS QUÍMICOS DE LIMPIEZA.

En la zona de elaboración del producto terminado, no se deben utilizar productos químicos de limpieza que generen algún tipo de aroma (por ejemplo olor a lavanda, limón, etc.), para evitar la contaminación en los alimentos. **PROHIBIDO SU USO.**

Todos los productos químicos de limpieza y desinfección que se utilicen deben estar autorizados por la legislación 25 vigente y ser aptos para uso en la industria alimentaria.

MÉTODO DE LIMPIEZA Y MATERIALES.

El objetivo de la limpieza y desinfección es remover las impurezas y los microorganismos patógenos del establecimiento para asegurar una adecuada condición sanitaria.

La correcta reducción de los microorganismos patógenos hasta un nivel aceptable conlleva a la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos, reduce el deterioro de materia prima e incrementa la vida útil de los productos.

ETAPAS BÁSICAS DE UN PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

- Limpieza a seco Enjuague previo Detergente Enjuague posterior Desinfectante
- Remoción de la suciedad por acción mecánica usando cepillo o escoba de material no absorbente (no madera)
- Prepara (moja) a la superficie para la aplicación del detergente
- Usar agua potable
- Aplicación del detergente con acción mecánica (si es requerida)
- Dejar actuar según instrucciones del fabricante
- Enjuague con agua potable de la suciedad desprendida
- Prepara la superficie para la desinfección
- Aplicar el desinfectante
- Enjuagar con agua potable posibles trazas remanentes del desinfectante (si correspondiera según fabricante).

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA.

Se deben tomar las debidas precauciones adecuadas de limpieza y desinfección cuando se realice el mantenimiento general o particular de cualquier área, equipo o utensilio.

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS. En el área de manipulación de alimento o de procesamiento se debe disponer tachos de basura con tapa para verter los residuos. Los tachos deben estar en buen estado, ser fáciles de limpiar y estar identificados. Tales receptáculos deben ser vaciados como mínimo una vez al día, o más veces dependiendo de su capacidad.

El área o cuarto de basura debe estar en el exterior del establecimiento, lejos del área de manipulación de alimentos o de procesamiento. Tales tachos de basura deben estar cerrados con tapas para evitar la presencia de plagas y deben ser recolectados según el cronograma del camión municipal.

El área donde es almacenada la basura, los tachos de basura vacíos y los instrumentos utilizados en su recolección deben ser limpiados y desinfectados como mínimo una vez a la semana.

MATERIA PRIMA

El establecimiento debe tener un listado de todas las materias primas. Para cada una de ellas existirán requisitos de aceptación. Se deberán tomar las medidas para asegurar que no haya materias primas que contengan parásitos, microorganismos patógenos o sustancias tóxicas que no puedan ser reducidas a niveles aceptables durante el proceso. Todas las materias primas deben cumplir con los requisitos legales y sanitarios establecidos.

CONTAMINACIÓN CRUZADA.

El establecimiento debe tomar medidas para prevenir la contaminación cruzada (directa e indirecta) en el área de elaboración. El alcance de estas medidas abarcan desde la recepción de las MERCADERÍAS hasta el despacho de los PRODUCTOS ELABORADOS.

Las medidas preventivas incluyen:

- Lavar correctamente las manos en forma frecuente o cada vez que sea necesario. Las manos son una de las principales causas de contaminación cruzada.
- Mantener la higiene del establecimiento según la limpieza y desinfección.

DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

El establecimiento debe organizar un manual con los procedimientos de Operación Estándar de Saneamiento (POES) elaborado en torno a la identificación de peligros asociados al proceso de producción, incluido el empaque del producto. Los POES deben ser elaborados tomando en cuenta las condiciones particulares de la empresa (características de las instalaciones, equipos y personal) y enfocados a actividades específicas, basados en las BPA y BPM descritas antes en este documento.

La redacción debe ser directa y precisa, y debe evitar cualquier distorsión o mala interpretación. Cada procedimiento debe contener al menos las siguientes entradas:

- Nombre del POES
- Área de aplicación - Fecha - Descripción del procedimiento - Frecuencia - Productos - Observaciones - Acciones correctivas
- Responsable de la operación

La mantención actualizada del manual estará a cargo de una persona responsable y capacitada para revisar el correcto llenado y actualización de los formatos. Su nombre y el de su reemplazante debe estar consignado en el manual de procedimientos. Es necesario mantener archivada la información por un período suficientemente amplio como para cubrir consultas o cuestionamientos posteriores a la comercialización. La empresa debe realizar al menos una auditoría interna al año tomando como base el manual de POES.

Ésta debe documentarse y registrarse. Así, el manual servirá de respaldo a las operaciones de la empresa. En caso que se necesite implementar acciones correctivas, éstas deberán registrarse. Los registros de la empresa deben conservarse por un periodo mínimo de un año para su revisión en las auditorías internas y externas.

PROTOCOLO DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA PRODUCCIÓN DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS

El establecimiento debe elaborar los procedimientos documentados, necesarios para implementar y mantener el sistema Buenas Prácticas de Manufactura.

PROCEDIMIENTOS	REGISTROS
Plan de limpieza y sanitización Control de la higiene del personal Control integrado de plagas Control y manejo de residuos Manejo de productos químicos Control del suministro de agua Programa de capacitación Programa de trazabilidad Control de proveedores Control de materias primas, insumos y producto terminado Control del proceso productivo (elaboración, envasado, almacenamiento) Control de los vehículos de transporte	Registro de inspección visual de limpieza Registro de supervisión de higiene personal Registro de revisión de control integrado de plagas Registro de control de residuos y de contenedores de basura Registros de manejo de sustancias peligrosas Registro del cumplimiento de los criterios de evaluación de proveedores Registro de reclamos Registro de capacitaciones del personal Registro de control de temperatura. Registros de recepción de materias primas, insumos y de productos químicos (lote, cantidad, fecha, proveedor, aceptación o rechazo) Registros de control de vehículos de transporte durante despacho