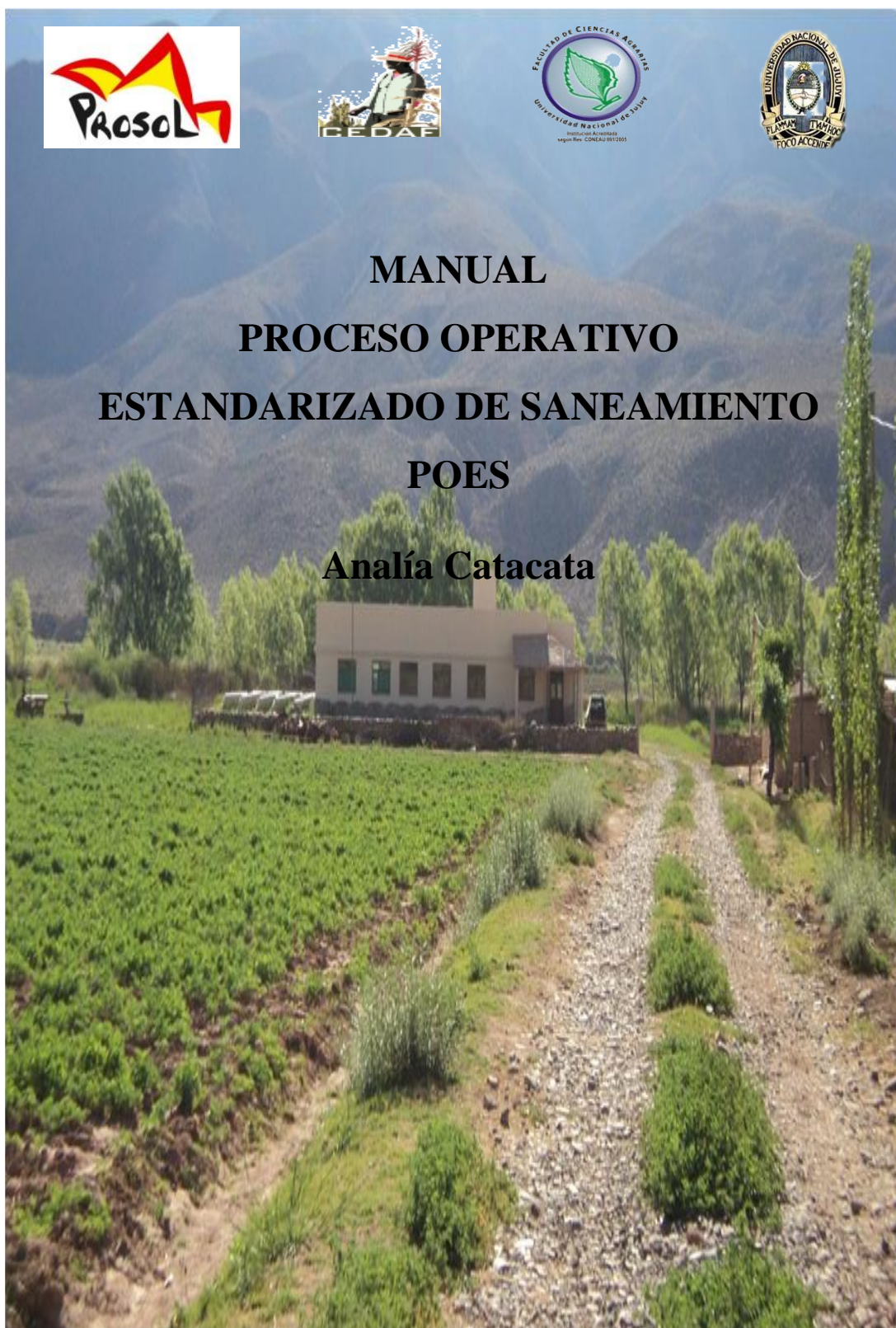




**MANUAL
PROCESO OPERATIVO
ESTANDARIZADO DE SANEAMIENTO
POES**

Analía Catacata



PROCESO OPERATIVO ESTANDARIZADO DE SANEAMIENTO

- POES -

Lic. en Bromatología Analía Catacata

Catacata, Analía

Proceso operativo estandarizado de saneamiento POES : manual de procedimientos . - 1a ed. - San Salvador de Jujuy : Universidad Nacional de Jujuy. Universitaria de Jujuy, 2012. E-Book.

ISBN 978-950-721-430-1

1. Higiene. 2. Procesamiento de Alimentos. 3. Manual. I. Título
CDD 664.028

Docente de la Cátedra de Taller de Calidad y Seguridad, integrante del CEDAF, Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Jujuy.

Material desarrollado en el marco del Proyecto PROINDER Investigación adaptativa con la Cooperativa PROSOL de Agricultores Familiares de la Quebrada de Humahuaca, para la obtención de sopas de hortalizas y cereales andinos, a partir de tecnología agroecológicas y agregado de valor semiartesanal.

El autor agradece el apoyo y acompañamiento del equipo técnico de la Dirección de Asistencia Técnica y Capacitación del Área tecnologías de la Sub Secretaría de Agricultura Familiar del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca: Ing. Agr. Susana Audero, Ing. Agr. Pablo Usandivaras y MSc Pedro Tsakoumagkos.



INDICE GENERAL

| | |
|--|----------------|
| I. OBJETIVOS | Pág. 5 |
| II. RESPONSABILIDADES | Pág. 5 |
| III. FRECUENCIA | Pág. 5 |
| IV. DEFINICIONES | Pág. 5 |
| V. MATERIAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCION | Pág. 5 |
| VI. PRODUCTOS QUIMICOS | Pág. 6 |
| VI.I. Dosificación de productos químicos | |
| VII. NORMAS DE SEGURIDAD | Pág. 6 |
| VIII. SECTORES DE LIMPIEZA | Pág. 7 |
| IX. PROCEDIMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA | Pág. 7 |
| IX.I. Instalaciones | Pág. 8 |
| IX.II. Mobiliarios de Planta | Pág. 10 |
| IX.III. Mobiliario de Oficina | Pág. 11 |
| IX.IV. Utensilios | Pág. 11 |
| IX.V. Baños y Sanitarios | Pág. 12 |
| IX.VI. Equipos y Balanza Electrónica y de Pie | Pág. 13 |
| IX.VII. Área externa | Pág. 14 |



I. OBJETIVOS

- Realizar la limpieza y desinfección de la planta mediante un procedimiento escrito y validado.
- Minimizar los riesgos de contaminación de alimentos para obtener un producto inocuo y de buena calidad.

II. RESPONSABILIDADES

El presente manual de procedimientos fue realizado para su cumplimiento y supervisión.

Su cumplimiento será responsabilidad de los Encargados de cada sector, los cuales serán controlados por el Jefe de Planta ó en su defecto por el Responsable de Calidad.

III. FRECUENCIA

Ver la frecuencia establecida para cada uno de los sectores y equipos.

IV. DEFINICIONES

- **Limpieza:** es el conjunto de operaciones que permiten la eliminación de tierra, restos de alimentos, polvo u otras materias extrañas. Es la remoción física de la suciedad mediante productos detergentes elegidos en función del tipo de suciedad y las superficies donde se asienta. Se refiere a lo estético y concierne a la apariencia exterior. Aún cuando un objeto esté limpio puede contener agentes invisibles (microorganismos o sustancias químicas) capaces de causar Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- **Desinfección:** es la reducción, mediante agentes químicos (desinfectantes) o métodos físicos adecuados, del número de microorganismos en el edificio, instalaciones, maquinarias y utensilios, a un nivel que no de lugar a la contaminación del alimento que se elabora.
- **Saneamiento:** involucra ambas operaciones.

V. MATERIAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Agua potable controlada.
- Escobas, secador, cepillos, espátulas, esponjas y sanitaria, secador de vidrio.
- Detergente (consignar marca y concentración en caso que sea necesario)
- Desinfectante (consignar marca y concentración).

VI. PRODUCTOS QUIMICOS



Para asegurar el uso correcto de los productos químicos de limpieza y desinfección hay que seguir las instrucciones que aparecen en las etiquetas de los mismos por lo que es necesario que conserven en todo momento sus etiquetas sanas y adheridas a los envases para prevenir confusiones.

Verificar la vigencia de tales productos ya que corresponde que figure en la etiqueta del envase la fecha de caducidad de éstos.

Es obligatorio que estos productos estén registrados y que cuenten con información sobre toxicología y formas de asistencia primaria ante una intoxicación.

Guardarlos en un lugar adecuado; en depósitos específicos o si es el mismo que el de almacenamiento de materias primas e insumos, en estanterías a parte o en la parte inferior de las mismas, **no almacenar dentro del sector de producción/elaboración.**

VI.I. Dosificación de productos químicos

La dosis fue calculada para los recipientes y dosificadores de la planta.

Detergente con 15 % de materia activa

- Para limpieza general (pisos, azulejos, mesadas, recipientes de residuos, rejillas, etc.): diluir 6 ml en 6 litros de agua o su equivalente X ml en igual cantidad de litros.
- Para baños y sanitarios diluir 6 ml en 3 litros de agua.

Solución de Hipoclorito de sodio: lavandina

- La lavandina comercial contiene 55 gramos de cloro por litro, verificar en etiqueta.
- Para limpieza y desinfección general (pisos, azulejos, mesadas, recipientes de residuos, rejillas, etc.): diluir 5 ml en igual cantidad de litros.
- Para baños y sanitarios diluir 5 ml en igual cantidad de litros.

VII. NORMAS DE SEGURIDAD

- Asegurarse de que la producción esté completamente detenida y se haya cortado la alimentación eléctrica.
- Cubrir motores, tableros de control, enchufes e instrumentos con bolsas de polietileno para proteger al operario de posibles daños físicos y evitar la entrada de agua en motores, engranajes y otros sitios riesgosos.
- Manipular el detergente y el desinfectante con precaución, usando delantal de plástico, guantes y gafas de seguridad, evitando en todo momento el contacto de los productos con piel, mucosa y ojos.
- **No mezclar detergente con lavandina ya que resulta tóxica (daña las mucosas y vías aéreas) debido al desprendimiento de vapores a causa de una reacción química entre ambos productos.**

VIII. SECTORES DE LIMPIEZA



A los efectos de la limpieza y desinfección del establecimiento se consideran los siguientes sectores.

1. Sector de recepción
2. Sector de lavado
3. Sector de picado-escaldado-sulfitado
4. Sector de deshidratación
5. Sector de envasado
6. Depósito
7. Cocina
8. Laboratorio
9. Oficina
10. Sanitarios

IX. PROCEDIMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA

La buena higiene exige una limpieza eficaz y frecuente del establecimiento para eliminar la suciedad, restos de alimentos, de materias primas y de productos que pueden servir como medio para que se desarrollen microorganismos y constituir una fuente de contaminación para los productos deshidratados

La desinfección no será completa y eficiente si se realiza sobre superficies sucias que no fueron sometidas a una limpieza previa.

Luego de la limpieza, antes de aplicar un producto químico de desinfección, hay que realizar un enjuague previo para que el agente desinfectante pueda actuar en forma eficaz.

Durante estos procedimientos no hay que usar sustancias odorizantes y/o desodorizantes dado que las mismas pueden ser contaminantes, enmascarar otros olores o pueden impregnar los productos con su fragancia y alterar los sabores.

Nota: La frecuencia sugerida puede ser variable de acuerdo a la prevista en esta manual en caso que sea necesario.

INSTALACIONES

TECHOS Y PAREDES

Pasar un cepillo por los bordes del techo y paredes para sacar el polvo y los insectos.

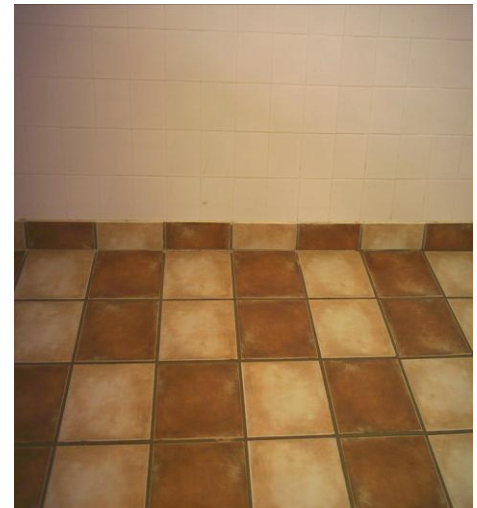
Frecuencia: 15 días



AZULEJOS

1. Para realizar esta tarea se debe primero retirar manualmente los cajones del recinto y luego barrer el piso.
2. Pasar limpiavidrios para eliminar suciedad y restos de alimentos.
3. Lavar con agua y detergente.
4. Enjuagar.
5. Secar con haragán.

Frecuencia: 7 días



PISOS

1. Barrer el piso y recoger los residuos sólidos.
2. Lavar con agua y detergente.
3. Sacar el agua con haragán.
4. Enjuagar con agua.
5. Lavar con agua y lavandina.
6. Secar con haragán.
7. Pasar trapo húmedo.

Frecuencia: diaria

MESADAS

1. Retirar toda acumulación de alimentos o utensilios de mesada
2. Lavar con trapo rejilla embebida con agua y lavandina.

Frecuencia: diaria

NOTA: En cada inicio de jornada debe pasar con trapo húmedo por la superficie de la mesada.



BAJO MESADAS

1. Desocupar la parte baja.

2. Lavar con agua y detergente.
3. Enjuagar y secar con secador.

Frecuencia: 7 días

VENTANAS

1. Rociar el vidrio con agua y detergente.
2. Pasar el limpiador de vidrios por el lado de la esponja.
3. Rociar el vidrio con agua y lavandina.
4. Enjuagar y secar completamente con papel tissue.

Frecuencia: 7 días

PUERTAS

1. Limpiar con cepillo.
2. Pasar un trapo rejilla humedecido con agua y lavandina.
3. Dejar secar.

Frecuencia: 7 días

LUMINARIAS

1. Apagar la llave y sacar cuidadosamente los tubos fluorescentes.
2. Pasar un trapo rejilla humedecida con agua y detergente.
3. Enjuagar y dejar secar.
4. Colocar nuevamente los tubos fluorescentes.

Frecuencia: 7 días

PILETAS

1. Eliminar los residuos sólidos de alimentos y cualquier otro.
2. Lavar con agua y detergente con trapo rejilla y si es necesario usar un cepillo.
3. Enjuagar con agua.
4. Dejar secar.

Frecuencia: diaria



MOBILIARIOS DE PLANTA

CAJONES COSECHEROS (GRANDES Y PEQUEÑOS)

1. Pasar cepillo para eliminar restos adheridos y lavar con agua y detergente
2. Enjuagar con abundante agua usando manguera a presión.
3. Dejar escurrir restos de agua.
4. Volcar hasta que se seque completamente.

Frecuencia: La limpieza deberá realizarse cuando sean utilizados.



CARRO TRANSPORTADOR Y BANDEJAS

1. Pasar cepillo para eliminar restos sólidos.
2. Lavar con agua y detergente.
3. Enjuagar con abundante agua.
4. Lavar con agua y lavandina.
5. Enjuagar con agua.
6. Dejar secar.

Frecuencia: cada vez que se cambie el producto deshidratado (lote).



RECIPIENTES DE RESIDUO

1. Vaciar completamente y lavar con trapo rejilla embebido en agua y detergente.
2. Enjuagar con abundante agua.
3. Lavar con agua y lavandina por dentro y por fuera.
4. Enjuagar con agua.
5. Dejar escurrir y volcar para que se seque completamente.

Frecuencia: diaria.



MESAS INDUSTRIALES

1. Eliminar los residuos sólidos.
2. Pasar trapo rejilla embebido en agua y detergente.
3. Enjuagar con abundante agua.
4. Pasar con trapo rejilla con agua y lavandina.
5. Enjuagar con agua.
6. Secar con trapo rejilla.

Frecuencia: diaria.



ANAFE INDUSTRIAL



1. Retirar la bandeja y la parilla.
2. Lavar con rejilla embebida con agua y detergente.
3. Enjuagar.
4. Secar con rejilla.

Frecuencia: diaria.

MOBILIARIOS DE OFICINA

ESCRITORIO:

1. Pasar plumero para retirar el polvo y partículas extrañas
2. Pasar un paño húmedo con agua y líquido especial para limpieza.
3. Pasar lustramuebles con franela seca.

Frecuencia: diario.

COMPUTADORA: (MONITOR, TECLADO E IMPRESORA)

1. Desconectar los equipos.
2. Pasar plumero para retirar el polvo y partículas extrañas.
3. Pasar un paño húmedo hasta retirar todo tipo de suciedad.
4. Se limpia con líquido especial para limpieza de PC.



Frecuencia: 1 vez por semana.

UTENSILIOS

TABLAS DE PICAR

1. Lavar con agua y detergente con esponja.
2. Enjuagar con abundante agua.
3. Desinfectar las tablas dejándolas en remojo con una solución de cloro durante 5 minutos
4. Enjuagar con abundante agua.
5. Secar con rejillas

Frecuencia: diario.

CUCHILLOS, CUCHARONES Y ESPUMADERAS



1. Lavar con agua y detergente.
2. Enjuagar.
3. Desinfectar los cuchillos dejándolos en remojo con una solución de cloro en proporciones adecuadas (agua: lavandina 1:1).
4. Enjuagar con abundante agua para eliminar cualquier residuo.
5. Secar con papel descartable.

Frecuencia: diaria

OLLAS Y COLADORES DE ACERO INOXIDABLE

1. Lavar con agua y detergente
2. Enjuagar
3. Secar con rejilla

Frecuencia: diaria



BAÑOS Y SANITARIOS

INODOROS Y MINGITORIOS

1. Tirar la cadena para la caída de agua.
2. Lavar con un cepillo destinado para ese fin con una solución de agua con detergente.
3. Enjuagar.
4. Vaciar una medida de lavandina pura (25 ml) en la taza para desinfectar y dejar por 10 minutos.
5. Enjuagar.

Frecuencia: diaria



LAVAMANOS

1. Lavar con un cepillo destinado para ese fin con agua y detergente.
2. Enjuagar.
3. Pasar un paño humedecido en solución de lavandina (1:1). Dejar que actúe 5 minutos.
4. Enjuagar.

Frecuencia: diaria



DISPENSER (JABON LÍQUIDO, TOALLAS DE PAPEL Y PAPEL HIGIENICO)



1. Pasar una rejilla con agua y detergente.
2. Enjuagar.
3. Secar.

Frecuencia: diario.

EQUIPOS

BALANZA ELECTRONICA Y BALANZA DE PIE



Frecuencia: diaria

1. Desconectar la red eléctrica.
2. Lavar el plato de la balanza con paño humedecido en agua (no emplee productos químicos: detergente y lavandina)
3. Enjuagar y secar



PELADORA

1. Desconectar la red eléctrica.
2. Enjuagar con abundante agua para eliminar restos de alimentos.
3. Pasar rejilla con agua y detergente.
4. Enjuagar.
5. Pasar rejilla con agua y lavandina.
6. Enjuagar.
7. Secar.

Frecuencia: diaria



CORTA LEGUMBRES (PROCESADORA DE ALIMENTOS)

1. Desconectar la red eléctrica.
2. Retirar la tapa superior y los discos para facilitar la operación.
3. Lavar las piezas que hayan estado en contacto con los alimentos con agua tibia.
4. Lavar el lado interno y externo con agua tibia.
5. Pasar una rejilla húmeda y dejar secar.



NOTA 1: Se debe tener cuidado al manejar los discos ya que están muy afilados.
NOTA 2: No usar desengrasadores abrasivos.

Frecuencia: diaria.

ENVASADORA DE VACIO

1. Desconectar la red eléctrica.
2. Levantar la tapa superior y pasar una franela humedecida por el lado interno y externo.
3. Dejar secar

Frecuencia: Diaria.



BALANZA ANALITICA

1. Desconectar el adaptador AC de la balanza de la red eléctrica.
2. Desmontar el plato y limpiar el piso del plato, el aro, el soporte del plato y el cobertor separadamente con franela seca y suave.

NOTA 1: No utilice agentes limpiadores agresivos.

NOTA 2: Se recomienda volver a calibrar la balanza luego de la limpieza.

Frecuencia: 7 días



ESTUFA DE SECADO

1. Desconectar el adaptador de la estufa de la corriente eléctrica.
2. Desmontar la parrilla y limpiar el interior y exterior con rejilla seca

Frecuencia: 7 días

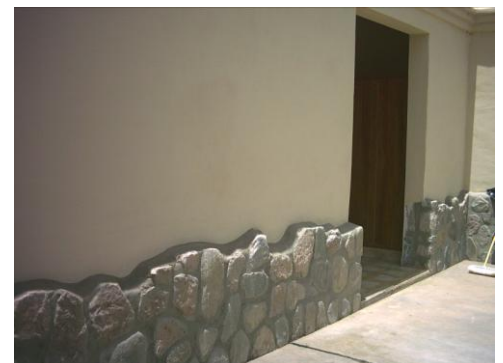


AREAS EXTERNAS

TECHOS Y PAREDES

Passar um cepillo por tirantes y cañas del techo y paredes para sacar el polvo y los insectos.

Frecuencia: 30 días



PISOS

1. Lavar con agua y detergente con escoba.
2. Retirar el agua remanente con haragán

3. Enjuagar con abundante agua.
4. Secar con haragán.

Frecuencia: 15 días

PANELES SOLARES (Colector solar de aire)

1. Pasar con limpia vidrio para eliminar el rocío
2. Lavar con agua y detergente
3. Enjuagar con agua
4. Secar con limpia vidrio

Frecuencia: diario



HORNO DE DESHIDRATACIÓN (Energía renovable eólica)

1. Pasar con escoba para eliminar polvo y restos de productos deshidratados.
2. Lavar con agua y detergente la pared, techo y puerta con limpia vidrio.
3. Enjuagar con agua y lavandina.
4. Secar con limpia vidrio.

Frecuencia: diario

