



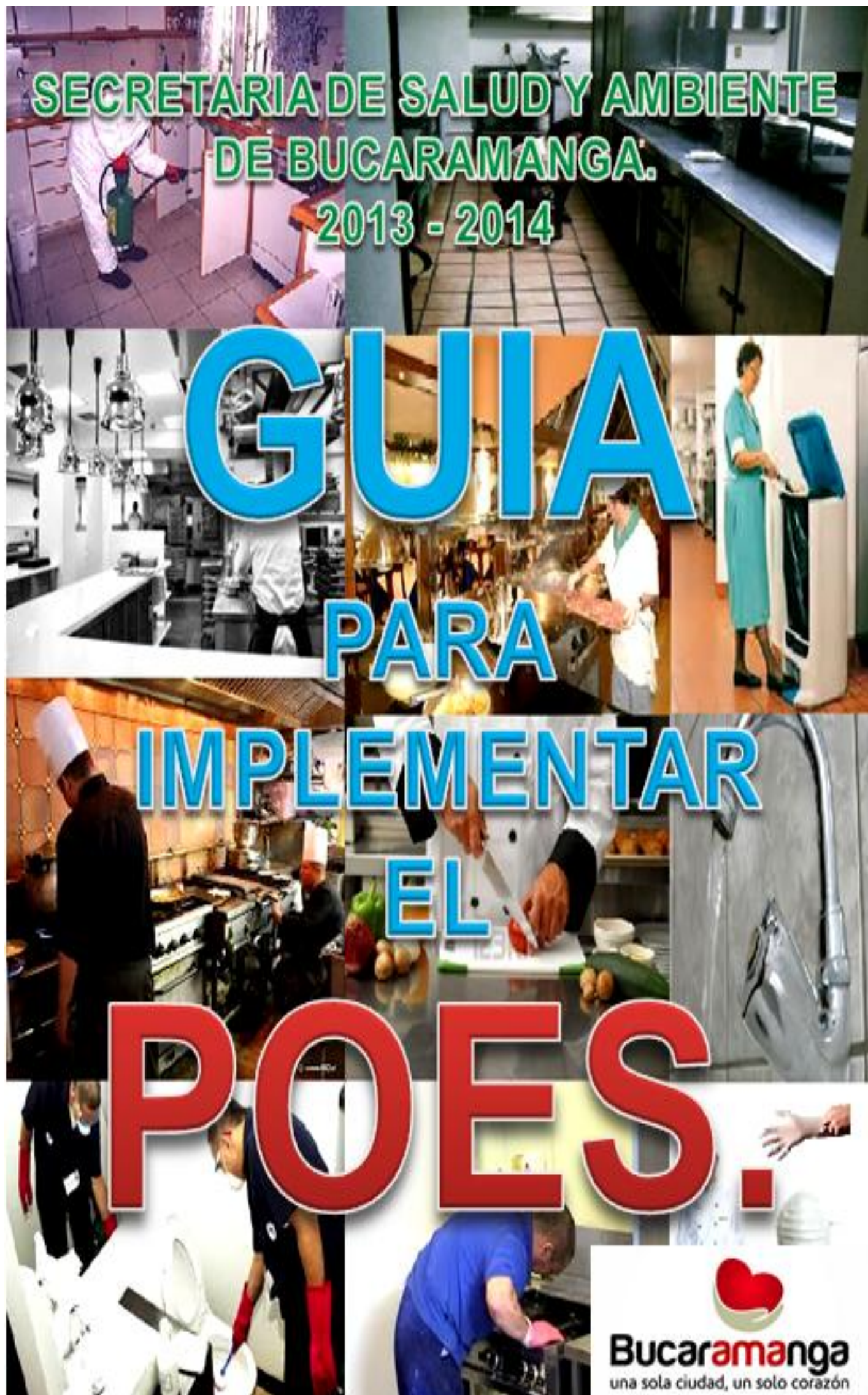
SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE
DE BUCARAMANGA.
2013 - 2014

GUIA

PARA

IMPLEMENTAR
EL

POES.





**FORMATO PARA POSTULACIÓN
DE PROYECTOS DE
MEJORAMIENTO CONTINUO**

Código: F-GAT-8100-238,37-009

Versión: 2.0

Página 2 de 20

Claudia Mercedes Amaya Ayala M.D.
Secretaria de Salud y Ambiente de Bucaramanga.

Carlos Vargas Calderón
Subsecretario de Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible.

Héctor José Cáceres
Coordinador Saneamiento.

Néstor Alberto Ballesteros Martínez M.V.Z.
Técnico Área de Salud.

Wilson Correa
Auxiliar Administrativo.

José Alfredo Jiménez García.
Técnico Área de Salud.

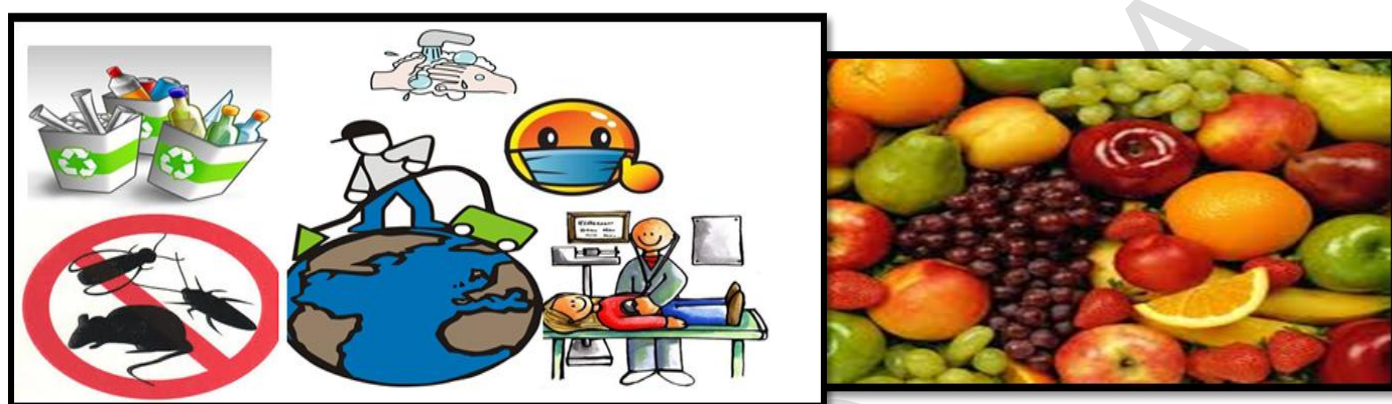


POES.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS SANITARIOS.

Por definición, las POES son un conjunto de normas que establecen las tareas de saneamiento necesarias para la conservación de la higiene en el proceso productivo, distribución, expendio y transporte de alimentos. Esto incluye la definición de los procedimientos de sanidad y la asignación de responsables.

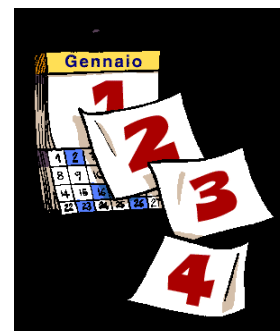
El sistema POES contempla la ejecución de las tareas antes, durante y después del proceso de elaboración, distribución, expendio y transporte, y se divide en seis procesos diferentes que interactúan entre sí:



1. **La limpieza**, que consiste en la eliminación de toda materia orgánica visible (polvo, tierra, residuos diversos).
2. **La desinfección**, que consiste en la reducción de los microorganismos a niveles que no constituyan riesgo de contaminación en el proceso productivo.
3. **Verificar certificado de reconocimiento médico del manipulador** de alimentos, es decir el estado de salud,
4. **Control de insectos rastreros, artrópodos y roedores** a través de una empresa especializada.
5. **Análisis de potabilidad del agua.** (Análisis físico – químicos y microbiológicos)
6. **Manejo integral de residuos sólidos**, frecuencias de recolección.

Los POES deben cumplir con una rutina que garantice la efectividad del proceso en sí mismo y se compone de los siguientes pasos:

- Procedimiento de limpieza y desinfección que se ejecutará antes, durante y después de la elaboración, distribución, expendio y transporte de alimentos.
- Frecuencia de ejecución y verificación de los responsables de las tareas.
- Vigilancia periódica del cumplimiento de los procesos de limpieza y desinfección, control de plagas.
- Análisis de potabilidad del agua para consumo humano. (Análisis físico – químicos y microbiológicos).
- Verificar certificado médico de manipulador de alimentos y estado de salud.
- Manejo de residuos sólidos, frecuencia de recolección.
- Evaluación continua de la eficacia de las POES y sus procedimientos para asegurar la prevención de todo tipo de contaminación.





- Ejecución de medidas correctivas cuando se verifica que los procedimientos no logran prevenir la contaminación.



EJEMPLOS

1. ENCABEZADO DE LA HOJA DE PROCEDIMIENTO:

Contiene datos básicos del establecimiento o de la empresa, como el Logotipo, Fecha de Elaboración del Documento, Responsable, Descripción del Procedimiento, Versión del documento y un Código interno.

<i>Logotipo de la Empresa</i> 	<u>SANEAMIENTO BASICO</u> <i>Program a de Lim pieza y Desinfección de Áreas de Proceso, Equipos y Utensilios.</i>		<u>POES</u> <i>PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS SAN TARIOS.</i>	
<i>Fecha de Elaboración del Docum ento</i>	<u>RESPONSABLE</u> <i>Adm inistrador Operario encargado Jefe de producción y calidad</i>		<u>CODIGO:</u>	
			<u>VERSION: 001</u>	
1	<i>Equipo / Area</i>	LICUADORA INDUSTRIAL		
2	<i>Responsable</i>	<i>Operario encargado FEPITA FLORES</i>	<i>Ubicación ZONA DE LICUADO</i>	<i>Area de Preparación</i>
3	<i>Frecuencia</i>	AL INICIAR – ENTRE PREPARACIONES – AL FINALIZAR		
4	<i>Acciones prelim inares</i>	VERIFICAR ENSAMBLE	<i>Equipo utilizado</i>	MANUALMENTE

Es muy importante determinar la frecuencia y las acciones preliminares para poder realizar el procedimiento.

Se debe asignar un responsable y se debe actualizar cada vez que se cambie personal.

La ubicación hace referencia al área específica donde se encuentra el equipo o donde se aplica el procedimiento.

En la casilla de equipo utilizado se debe describir si se utiliza una herramienta para realizar la limpieza o si se hace manualmente.

Es muy importante diligenciar todas las casillas del formato u hoja de procedimiento.

2. DESCRIPCION DE PROCEDIMIENTOS:

Los procedimientos de Limpieza y Desinfección se deben realizar teniendo en cuenta las recomendaciones del fabricante del equipo o del material objeto del procedimiento (pisos, pintura de muros, mesones, campanas extractoras, etc.).




5	<i>Procedimiento de limpieza</i>	<ol style="list-style-type: none">1. <i>Desarmar todas las partes que son objeto de limpieza.</i>2. <i>Remover cuerpos extraños.</i>3. <i>Enjuague inicial con agua potable.</i>4. <i>Aplicación de limpiadores (jabon alcalino) – disolucion al 2%.</i>5. <i>Fregado y cepillado, se debe dejar actuar el jabon por un periodo de 2 a 5 minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y al tipo de detergente utilizado.</i>6. <i>Enjuague final con abundante agua potable.</i>7. <i>Inspeccion visual.</i>8. <i>Secado.</i>								
6	<i>Procedimientos de desinfección</i>	<ol style="list-style-type: none">1. <i>Utilizar agua caliente a 80°C durante 30 segundos o</i>2. <i>Inmersión en una solución de hipoclorito de sodio en concentración 1000 ppm dejar actuar 15 min, en este caso se debe realizar un enjuague posterior con agua potable.</i>3. <i>Preparar la solución de hipoclorito justo antes de usarse y una solución por sector a desinfectar.</i>4. <i>La solución se prepara con agua fría y nunca mezclar con detergentes o jabones.</i>5. <i>Para manipular la solución de hipoclorito usar guantes.</i> <table border="1" data-bbox="589 1435 1505 1688"><thead><tr><th>Concentración de hipoclorito comercial</th><th>Relación hipoclorito/agua fría</th></tr></thead><tbody><tr><td>Agua Jane 40g/L (equivale a 40000 ppm)</td><td>25 mL hipoclorito/1L de agua fría 5 cucharas (5mL) / 1 litro</td></tr><tr><td>Sello rojo 40g/L (equivale a 40000 ppm)</td><td>25 mL hipoclorito/1L de agua fría 5 cucharas (5mL) / 1 litro</td></tr><tr><td>Hipoclorito concentrado 100g/L (100000 ppm)</td><td>10 mL hipoclorito/1 litro de agua fría</td></tr></tbody></table> <p data-bbox="597 1731 1466 1757">Si utiliza una solución de hipoclorito cuya concentración no está en la tabla aplicar la siguiente formula:</p> <p data-bbox="597 1768 1297 1841">Volumen de hipoclorito(mL) para un litro de agua= $\frac{1000}{\text{Concentración comercial (g/L)}}$</p>	Concentración de hipoclorito comercial	Relación hipoclorito/agua fría	Agua Jane 40g/L (equivale a 40000 ppm)	25 mL hipoclorito/1L de agua fría 5 cucharas (5mL) / 1 litro	Sello rojo 40g/L (equivale a 40000 ppm)	25 mL hipoclorito/1L de agua fría 5 cucharas (5mL) / 1 litro	Hipoclorito concentrado 100g/L (100000 ppm)	10 mL hipoclorito/1 litro de agua fría
Concentración de hipoclorito comercial	Relación hipoclorito/agua fría									
Agua Jane 40g/L (equivale a 40000 ppm)	25 mL hipoclorito/1L de agua fría 5 cucharas (5mL) / 1 litro									
Sello rojo 40g/L (equivale a 40000 ppm)	25 mL hipoclorito/1L de agua fría 5 cucharas (5mL) / 1 litro									
Hipoclorito concentrado 100g/L (100000 ppm)	10 mL hipoclorito/1 litro de agua fría									

Es muy importante capacitar al personal encargado de realizar los procedimientos, para evitar confusiones y errores a la hora de la ejecución.

Se debe explicar la terminología nueva – Glosario.

EJEMPLO DE GLOSARIO

- **DISOLUCIÓN**: es una mezcla homogénea de dos o más sustancias, que no reaccionan entre sí, cuyos componentes se encuentran en proporción que varía entre ciertos límites. Un ejemplo común podría ser un sólido disuelto en un líquido, como la sal o el azúcar disueltos en agua.
- **JABON ALCALINO**: es un líquido transparente, cuya formulación balanceada contiene: Mezcla de AGENTES ALCALINIZANTES: los cuales eliminan de la superficie proteínas, carbohidratos, residuos secos y grasas. Agentes TENSOACTIVOS DE BAJA ESPUMA: que por su poder humectante hacen fácil la penetración de la solución en hendiduras y tramas de los equipos, mejorando la limpieza y arrastrando partículas de grasa. Agente SECUESTRANTE: que evita la formación de películas de mugre sobre equipos y utensilios.

	FORMATO PARA POSTULACIÓN DE PROYECTOS DE MEJORAMIENTO CONTINUO	Código: F-GAT-8100-238,37-009
		Versión: 2.0
		Página 6 de 20

- **HIPOCLORITO DE SODIO:** (cuya disolución en agua es conocida como lejía o límpido) es un compuesto químico, fuertemente oxidante de fórmula NaClO.

Contiene cloro en estado de oxidación +1, es un oxidante fuerte y económico. Debido a esta característica se utiliza como desinfectante, además destruye muchos colorantes por lo que se utiliza como blanqueador.

3. OBSERVACIONES

Es muy importante escribir todas las observaciones o datos a tener en cuenta para poder ejecutar un procedimiento.

7	<i>Observaciones</i>		
RECORDAR: Necesita desinfección: <ol style="list-style-type: none"> 1. Todas las superficies en contacto con las manos. 2. Todas las superficies en contacto con los alimentos (equipos, piezas de los mismos, vajilla, mesadas, etc) 3. Paños, esponjas, cepillos, etc. 4. Latas o envases de alimentos, como: granos, atún, mayonesa, etc 			
<i>ELABORO</i>	<i>REVISÓ</i>	<i>APROBÓ</i>	<i>JEFE DE CALIDAD</i>

RELACIÓN DE DESINFECTANTES QUÍMICOS DE USO CORRIENTE

ÁCIDO PERACÉTICO

Las soluciones de ácido peracético (peroxiacético) al 35%, que pueden ser diluidas hasta un mínimo del 0,2%, se emplean como sustitutos del **GLUTARALDEHÍDO**, que es el desinfectante más ampliamente usado. El ácido peracético es una sustancia corrosiva y comburente.

AGUA OXIGENADA (peróxido de hidrógeno)

Se emplea en soluciones acuosas en concentraciones del orden del 35% o también, cuando se trata de procedimientos que implican la generación de fase vapor, a concentraciones ambientales no inferiores a 2 mg/L. Se usa muchas veces como sustituto del **GLUTARALDEHÍDO**.

El peróxido de hidrógeno es un compuesto que, a concentraciones superiores al 20%, es corrosivo y comburente.

ALDEHÍDOS

La actividad de los aldehídos, básicamente formaldehído y glutaraldehído, está ligada a la desnaturalización de las proteínas y de los ácidos nucleídos por reducción química. Los aldehídos destruyen muy bien las bacterias, los hongos microscópicos y tienen también una excelente acción viricida. Se emplean para desinfectar superficies, aparatos e instrumentos.

FORMOL-FORMALDEHÍDO

El formol o formalina es la disolución de formaldehído en agua en una proporción de alrededor de un 37% en peso, conteniendo así mismo entre un 10 y un 15% de metanol para evitar su polimerización. Las soluciones de formol que contienen concentraciones de formaldehído iguales o superiores al 5% constituyen un eficaz desinfectante líquido de uso muy extendido.

El formaldehído debe considerarse como un producto especialmente peligroso, ya que, además de su acción irritante (la irritación ocular en el hombre se presenta a concentraciones entre 0,1 y 1 ppm) y alérgica el formol es responsable además de sensibilizaciones cutáneas, está clasificado por la International Agency for Research on Cancer (IARC) en el grupo 2A (sustancia probablemente cancerígena). La ACGIH ha fijado un TLV-C (valor



techo no sobrepasable en ningún instante) de 0,3 ppm (0,37 mg/m³) y lo incluye en el grupo A2 (carcinógenos con sospecha de serio en el humano). Es una sustancia considerada tóxica, por lo que la exposición debe reducirse al máximo.

GLUTARALDEHÍDO

La solución de glutaraldehído al 2% aplicada durante 30 minutos es efectiva como desinfectante y, en aplicaciones de 10 a 12 horas, se puede utilizar como esterilizante. La solución de esta sustancia entre el 2 y el 10% está clasificada como nociva y peligrosa para el medio ambiente.

En la práctica diaria, el glutaraldehído no es un producto que presente una especial peligrosidad, ya que tiene una tensión de vapor muy baja (es poco volátil) y, por ello, raramente se encuentra en forma de vapor en el aire, a no ser que se calienten las soluciones que se empleen del mismo, que por otro lado, suelen ser siempre bastante diluidas; sin embargo se pueden generar aerosoles por agitación o manipulaciones bruscas al sumergir o sacar material del líquido.

El formol y el glutaraldehído se pueden emplear solos o bien asociados a un detergente, siendo esta última combinación especialmente efectiva frente a los polivirus. También se emplean mezclados con fenol y fenolatos.

CLORO. HIPOCLORITO SÓDICO

El cloro es el desinfectante universal, activo frente a todos los microorganismos. En general, se utiliza en forma de hipoclorito sódico, con diversas concentraciones de cloro libre. Se trata de un enérgico agente oxidante, corrosivo para los metales.

Como desinfectante general, se utiliza a una concentración de 1 g/l (1000 ppm) de cloro libre. En caso de salpicaduras de sangre o en presencia de materia orgánica en cantidad apreciable, se recurre a una solución más concentrada de 10 g/l (10.000 ppm) de cloro libre. Estas diluciones se preparan a partir de la lejía (límpido) comercial (de 40 g/l a 80 g/l de cloro libre). Si se utiliza lejía con 40 g de cloro libre por litro, la preparación de la solución de 10 g/l se efectuará de la siguiente manera:

250 ml de lejía (40 g/l de cloro libre) + 750 ml de H₂O

ESTAS SOLUCIONES SON INESTABLES, POR LO CUAL SE HAN DE MANTENER TAPADAS, SIENDO RECOMENDABLE SU PREPARACIÓN DIARIA.

En la lejía de uso doméstico, no siempre se indica la cantidad de cloro libre que contiene. Cuando no se dispone de este dato, se ha comprobado que las soluciones de lejía doméstica al 10% son eficaces para la desinfección general.

La inhalación de cloro, que es un gas irritante de las mucosas y del aparato respiratorio, puede producir hiperactividad bronquial en individuos susceptibles.

Las soluciones de hipoclorito sódico que contienen concentraciones de cloro libre superiores al 10% deben considerarse como corrosivas. Debe señalarse aquí que el uso extensivo en nuestro país del hipoclorito sódico (lejía o límpido) como producto doméstico, no debe hacer olvidar sus características de peligrosidad, que implican la necesidad de tener un especial cuidado en su manejo.

COMPUESTOS FENÓLICOS

Diferentes compuestos fenólicos constituyen la base de muchos desinfectantes corrientes, empleándose a veces para sustituir a los hipocloritos.

Los aril-fenol halogenados o no halogenados tienen una muy buena actividad bactericida, pero su actividad fungicida es muy discreta y su acción virucida es discutida. El fenol y sus derivados son irritantes de la piel y mucosas respiratorias y oculares. Tienen efecto alergénico y fotosensibilizante.

YODO Y YODÓFOROS

La acción de estos desinfectantes es parecida a la del hipoclorito. Las superficies limpias pueden tratarse adecuadamente con soluciones que contengan 75 ppm de yodo libre. En presencia de una cantidad apreciable de material proteico, su eficacia no es tan buena. Los yodóforos pueden diluirse en alcohol etílico para el lavado de manos o como esporicida.

POVIDONA-YODADA (complejo de Polivinipirrolidona con yodo)

Es el yodóforo mejor conocido. Se compone de un polímero de 1- vinil - 2 - pirrolidona con yodo, con un 9-12 % de yodo disponible. Se utiliza en forma de solución, es de color amarillo pardo y olor característico. Es de uso terapéutico en aplicaciones tópicas como desinfectante. Comercialmente se conoce bajo distintos nombres: Topionic, Betadine e Isodine, entre otros.



**FORMATO PARA POSTULACIÓN
DE PROYECTOS DE
MEJORAMIENTO CONTINUO**

Código: F-GAT-8100-238,37-009

Versión: 2.0

Página 8 de 20

**ESPECTRO DE ACTIVIDAD, SINERGISMOS Y ANTAGONISMOS DE DESINFECTANTES
Y ANTISEPTICOS**

DESINFECTANTES	MICROORGANISMOS						
	BACTERIAS GRAM + GRAM -	MICROBACTERIAS	ESPORAS	HONGOS Y LEVADURAS	VIRUS	ANTAGONISMOS	SINERGISMOS
ALDEHIDOS	+++ +++	++	++	++	++	AMONIACO	HUMEDAD > 50%
COMPUESTOS CLORADOS	+++ +++	+ -	+	++	+	MATERIA ORG. TIOSULFATOS SULFUROS SALES FERROSAS	
COMPUESTOS YODADOS	+++ +++	++	++	+++	+	MATERIA ORG. COMPUESTOS Hg.TIOSULFATO DE SODIO	JABONES AMONIO CUATERNARIO
COMPUESTOS DE AMONIO CUATERNARIO	+++ +	+ -	+ -	+ -	+ -	MATERIA ORGANICA	CRESOLES
FENOLES	+++ +-	+ -	+ -	++	+ -	MATERIA ORG AMONIO CUATERNARIO CIERTOS JABONES ALCOHOL PARA EL HEXACLOROFENO	SALES DEV SODIO Y POTASIO SALES METALICAS

Desinfectantes de uso corriente con indicación de las diluciones empleadas, propiedades y posibles aplicaciones (tomada del Manual de Bioseguridad, de la OMS)

	DILUCIÓN EMPLEADA (g/l)	TIEMPO DE CONTACTO (min)	MICRO- ORGANISMOS INACTIVADOS							CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES							POSIBLES APLICACIONES	
			VIRUS LIPÍDICOS	AMPLIO ESPECTRO	BACTERIAS VEGETATIVAS	VIRUS LIPÍDICOS	VIRUS NO LIPÍDICOS	ESPORAS BACTERIANAS	CONSERVACIÓN > 1 SEMANA	CORROSIVO	RESIDUO	INACTIVADO POR LA MATERIA ORGÁNICA	IRRITANTE CUTÁNEO	IRRITANTE OCULAR	IRRITANTE RESPIRATORIO	TÓXICO	SUPERFICIES DE TRABAJO	CRISTALERÍA SUCIA
COMPUESTOS DE AMONIO CUATERNARIO	1-20	10	NE	+	+		+			+	+	+	+	+	+	+	+	
COMPUESTOS FENÓLICOS	10-50	10	NE	+	+	**	+	+	+		+	+		+	+	+	+	
HIPOCLORITOS*	5-10	10	30	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
YODÓFORO*	0,075-16	10	30	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	
ALCOHOL ETÍLICO	700-850	10	NE	+	+	**	+					+		+	+	+	+	
ALCOHOL ISOPROPÍLICO	700-850	10	NE	+	+	**	+					+		+	+	+	+	
SOLUCIÓN DE FORMALDEHÍDO	2-80	10	30	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	
GLUTARALDEHÍDO	20	10	30	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	

	FORMATO PARA POSTULACIÓN DE PROYECTOS DE MEJORAMIENTO CONTINUO	Código: F-GAT-8100-238,37-009
		Versión: 2.0
		Página 9 de 20

EJEMPLOS DE FORMATOS

LOGOTIPO DE LA EMPRESA		<u>SANEAMIENTO BASICO</u> <u>PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS</u> <u>SOLIDOS</u>		<u>POES</u> PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS SANITARIOS.	
<u>FECHA DE ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO</u>		<u>RESPONSABLE</u> ADMINISTRADOR OPERARIO ENCARGADO JEFE DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD		CODIGO:	
				VERSION: 001	
1	<u>EQUIPO / ÁREA</u>	COCINA			
2	<u>RESPONSABLE</u>	OPERARIO ENCARGADO PEPITA FLORES	<u>UBICACIÓN</u>	ÁREA DE PREPARACIÓN	
3	<u>FRECUENCIA</u>	DIARIA			
4	ACCIONES PRELIMINARES	<u>EQUIPO UTILIZADO</u>		MANUALMENTE	
5	PROCEDIMIENTOS	<ol style="list-style-type: none"> 1. CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS EN 4 CATEGORÍAS: VIDRIO, PAPEL Y CARTÓN, PLÁSTICOS, RESIDUOS ORGÁNICOS. 2. LOS RECIPIENTES PARA LA DISPOSICIÓN TRANSITORIA DE RESIDUOS SÓLIDOS SE UBICARAN EN ZONAS ESPECÍFICAS DE ACUERDO A LA NECESIDAD DENTRO DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y AL TIPO DE RESIDUO A FIN DE EJECUTAR UNA CLASIFICACIÓN EN LA FUENTE. 3. LOS RECIPIENTES ESTARÁN ACCESIBLES, LIMPIOS Y BIEN MANTENIDOS. 4. LOS RECIPIENTES NO DEBEN OBSTRUIR LAS ÁREAS DE TRABAJO O ÁREAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS. 5. LOS RECIPIENTES EN NINGÚN MOMENTO SE ENCONTRARAN COMPLETAMENTE LLENOS DE RESIDUOS. "LOS RESIDUOS PUEDEN ESTAR OCUPANDO UN VOLUMEN DE HASTA LAS 2/3 PARTES DEL CONTENEDOR". 6. LOS RECIPIENTES DEBEN ESTAR TAPADOS PERMANENTEMENTE. 7. LOS RESIDUOS SE DEBEN ALMACENAR EN UN SITIO DE DISPOSICIÓN TRANSITORIA MIENTRAS EL VEHÍCULO RECOLECTOR DISPONE DE LOS MISMOS. 			
6	RUTA DE EVACUACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.	LA RUTA DE EVACUACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS DEBE ESTAR PLASMADA EN UN PLANO DEL ESTABLECIMIENTO, AL IGUAL QUE EL HORARIO.			
7	OBSERVACIONES				
ELABORO		REVISÓ		APROBÓ	
JEFE DE CALIDAD					



**FORMATO PARA POSTULACIÓN
DE PROYECTOS DE
MEJORAMIENTO CONTINUO**

Código: F-GAT-8100-238,37-009

Versión: 2.0

Página 10 de 20

LOGOTIPO DE LA EMPRESA		<u>SANEAMIENTO BASICO</u> <u>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</u> <u>DE ÁREAS DE PROCESO. EQUIPOS Y</u> <u>UTENSILIOS.</u>		<u>POES</u> <u>PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS</u> <u>ESTANDARIZADOS SANITARIOS.</u>									
<u>FECHA DE ELABORACIÓN</u> <u>DEL DOCUMENTO</u>		<u>RESPONSABLE</u> ADMINISTRADOR OPERARIO ENCARGADO JEFE DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD		CODIGO:									
				VERSION: 001									
1	<u>EQUIPO / AREA</u>	LICUADORA INDUSTRIAL											
2	<u>RESPONSABLE</u>	OPERARIO ENCARGADO PEPITA FLORES	<u>UBICACIÓN</u>	ÁREA DE PREPARACIÓN									
3	<u>FRECUENCIA</u>	AL INICIAR – ENTRE PREPARACIONES – AL FINALIZAR											
4	<u>ACCIONES</u> <u>PRELIMINARES</u>	VERIFICAR ENSAMBLE	EQUIPO UTILIZADO	MANUALMENTE									
5	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA	<ol style="list-style-type: none"> DESARMAR TODAS LAS PARTES QUE SON OBJETO DE LIMPIEZA. REMOVER CUERPOS EXTRAÑOS. ENJUAGUE INICIAL CON AGUA POTABLE. APLICACIÓN DE LIMPIADORES (JABON ALCALINO) – DISOLUCION AL 2%. FREGADO Y CEPILLADO, SE DEBE DEJAR ACTUAR EL JABON POR UN PERIODO DE 2 A 5 MINUTOS, ESTE TIEMPO PUEDE PROLONGARSE DEPENDIENDO DEL TIPO DE SUPERFICIE A LIMPIAR Y AL TIPO DE DETERGENTE UTILIZADO. ENJUAGUE FINAL CON ABUNDANTE AGUA POTABLE. INSPECCION VISUAL. SECADO. 											
6	PROCEDIMIENTOS DE DESINFECCIÓN	<ol style="list-style-type: none"> UTILIZAR AGUA A PUNTO DE EBULLICION DURANTE 30 SEGUNDOS O INMERSIÓN EN UNA SOLUCIÓN DE HIPOCLORITO DE SODIO EN CONCENTRACIÓN 100 PPM DEJAR ACTUAR 15 MIN, EN ESTE CASO SE DEBE REALIZAR UN ENJUAGUE POSTERIOR CON AGUA POTABLE. PREPARAR LA SOLUCIÓN DE HIPOCLORITO JUSTO ANTES DE USARSE Y UNA SOLUCIÓN POR SECTOR A DESINFECTAR. LA SOLUCIÓN SE PREPARA CON AGUA FRÍA Y NUNCA MEZCLAR CON DETERGENTES O JABONES. PARA MANIPULAR LA SOLUCIÓN DE HIPOCLORITO USAR GUANTES. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Concentración de hipoclorito comercial</th> <th>Relación hipoclorito/agua fria</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Agua Jane 40g/L (equivalente a 40000 ppm)</td> <td>25 mL hipoclorito/1L de agua fría 5 cucharas (5mL) / 1 litro</td> </tr> <tr> <td>Sello rojo 40g/L (equivalente a 40000 ppm)</td> <td>25 mL hipoclorito/1L de agua fría 5 cucharas (5mL) / 1 litro</td> </tr> <tr> <td>Hipoclorito concentrado 100g/L (100000 ppm)</td> <td>10 mL hipoclorito/1 litro de agua fría</td> </tr> </tbody> </table> <p>Si utiliza una solución de hipoclorito cuya concentración no está en la tabla aplicar la siguiente formula: Volumen de hipoclorito(mL) para un litro de agua= $\frac{1000}{\text{Concentración comercial (g/L)}}$</p>				Concentración de hipoclorito comercial	Relación hipoclorito/agua fria	Agua Jane 40g/L (equivalente a 40000 ppm)	25 mL hipoclorito/1L de agua fría 5 cucharas (5mL) / 1 litro	Sello rojo 40g/L (equivalente a 40000 ppm)	25 mL hipoclorito/1L de agua fría 5 cucharas (5mL) / 1 litro	Hipoclorito concentrado 100g/L (100000 ppm)	10 mL hipoclorito/1 litro de agua fría
Concentración de hipoclorito comercial	Relación hipoclorito/agua fria												
Agua Jane 40g/L (equivalente a 40000 ppm)	25 mL hipoclorito/1L de agua fría 5 cucharas (5mL) / 1 litro												
Sello rojo 40g/L (equivalente a 40000 ppm)	25 mL hipoclorito/1L de agua fría 5 cucharas (5mL) / 1 litro												
Hipoclorito concentrado 100g/L (100000 ppm)	10 mL hipoclorito/1 litro de agua fría												
7	OBSERVACIONES												
RECORDAR: NECESITA DESINFECCIÓN: <ol style="list-style-type: none"> TODAS LAS SUPERFICIES EN CONTACTO CON LAS MANOS. TODAS LAS SUPERFICIES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS (EQUIPOS, PIEZAS DE LOS MISMOS, VAJILLA, MESADAS, ETC) PAÑOS, ESPONJAS, CEPILLOS, ETC. LATAS O ENVASES DE ALIMENTOS, COMO: GRANOS, ATÚN, MAYONESA, ETC 													
ELABORO		REVISÓ		APROBÓ									
				JEFE DE CALIDAD									



**FORMATO PARA POSTULACIÓN
DE PROYECTOS DE
MEJORAMIENTO CONTINUO**

Código: F-GAT-8100-238,37-009

Versión: 2.0

Página 11 de 20

LOGOTIPO DE LA EMPRESA	SANEAMIENTO BASICO <u>PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS DE PROCESO, EQUIPOS Y UTENSILIOS.</u>		POES PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS SANITARIOS.									
<u>FECHA DE ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO</u>	RESPONSABLE ADMINISTRADOR OPERARIO ENCARGADO JEFE DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD		CODIGO:									
			VERSION: 001									
1	EQUIPO / ÁREA	PISOS – PAREDES -TECHOS										
2	RESPONSABLE	OPERARIO ENCARGADO PEPITA FLORES	UBICACIÓN	ÁREA DE PREPARACIÓN								
3	FRECUENCIA	AL INICIAR – ENTRE PREPARACIONES - AL FINALIZAR										
4	ACCIONES PRELIMINARES	VERIFICAR CONDICIONES LOCATIVAS – RIESGO ELECTRICO – USAR EQUIPO DE BIOSEGURIDAD.	EQUIPO UTILIZADO	MANUALMENTE- HIDROLAVADORA								
5	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA	<ol style="list-style-type: none"> RETIRAR OBJETOS O EQUIPOS QUE OBSTACULICEN LA LABOR DE LIMPIEZA. ENJUAGUE INICIAL CON AGUA POTABLE. APLICACIÓN DE LIMPIADORES (JABÓN ALCALINO) – DISOLUCIÓN AL 2%. FREGADO Y CEPILLADO, SE DEBE DEJAR ACTUAR EL JABÓN POR UN PERIODO DE 2 A 5 MINUTOS, ESTE TIEMPO PUEDE PROLONGARSE DEPENDIENDO DEL TIPO DE SUPERFICIE A LIMPIAR Y AL TIPO DE DETERGENTE UTILIZADO. ENJUAGUE FINAL CON ABUNDANTE AGUA POTABLE. INSPECCION VISUAL. SECADO. 										
6	PROCEDIMIENTOS DE DESINFECCIÓN	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Concentración de hipoclorito comercial</th> <th>Relación hipoclorito/agua fría</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Agua Jane 40g/L (equivale a 40000 ppm)</td> <td>25 mL hipoclorito/1L de agua fría 5 cucharas (5mL) / 1 litro</td> </tr> <tr> <td>Sello rojo 40g/L (equivale a 40000 ppm)</td> <td>25 mL hipoclorito/1L de agua fría 5 cucharas (5mL) / 1 litro</td> </tr> <tr> <td>Hipoclorito concentrado 100g/L (100000 ppm)</td> <td>10 mL hipoclorito/1 litro de agua fría</td> </tr> </tbody> </table> <p>Si utiliza una solución de hipoclorito cuya concentración no está en la tabla aplicar la siguiente formula: Volumen de hipoclorito(mL) para un litro de agua= $\frac{1000}{\text{Concentración comercial (g/L)}}$</p> <ol style="list-style-type: none"> UNA VEZ QUE LAS SUPERFICIES ESTÉN LAVADAS, ENJUAGADAS Y SECAS UTILIZAR HIPOCLORITO DE SODIO EN CONCENTRACIÓN DE 1000 PPM, PREPARAR LA SOLUCIÓN DE ACUERDO AL SIGUIENTE CUADRO: NO ES NECESARIO EL ENJUAGUE POSTERIOR. PREPARAR LA SOLUCIÓN DE HIPOCLORITO JUSTO ANTES DE USARSE Y UNA SOLUCIÓN POR SECTOR A DESINFECTAR. LA SOLUCIÓN SE PREPARA CON AGUA FRÍA Y NUNCA MEZCLAR CON DETERGENTES O JABONES. PARA MANIPULAR LA SOLUCIÓN DE HIPOCLORITO USAR GUANTES 			Concentración de hipoclorito comercial	Relación hipoclorito/agua fría	Agua Jane 40g/L (equivale a 40000 ppm)	25 mL hipoclorito/1L de agua fría 5 cucharas (5mL) / 1 litro	Sello rojo 40g/L (equivale a 40000 ppm)	25 mL hipoclorito/1L de agua fría 5 cucharas (5mL) / 1 litro	Hipoclorito concentrado 100g/L (100000 ppm)	10 mL hipoclorito/1 litro de agua fría
Concentración de hipoclorito comercial	Relación hipoclorito/agua fría											
Agua Jane 40g/L (equivale a 40000 ppm)	25 mL hipoclorito/1L de agua fría 5 cucharas (5mL) / 1 litro											
Sello rojo 40g/L (equivale a 40000 ppm)	25 mL hipoclorito/1L de agua fría 5 cucharas (5mL) / 1 litro											
Hipoclorito concentrado 100g/L (100000 ppm)	10 mL hipoclorito/1 litro de agua fría											
7	OBSERVACIONES											
RECORDAR: NECESITA DESINFECCIÓN: <ul style="list-style-type: none"> TODAS LAS SUPERFICIES EN CONTACTO CON LAS MANOS. TODAS LAS SUPERFICIES EN CONTACTO CON LAS ALIMENTOS (EQUIPOS, PIEZAS DE LOS MISMOS, VAJILLA, MESADAS, ETC) PAÑOS, ESPONJAS, CEPILLOS, ETC. LATAS O ENVASES DE ALIMENTOS, COMO: GRANOS, ATÚN, MAYONESA, ETC 												
ELABORO	REVISÓ	APROBÓ	JEFE DE CALIDAD									

	FORMATO PARA POSTULACIÓN DE PROYECTOS DE MEJORAMIENTO CONTINUO	Código: F-GAT-8100-238,37-009
		Versión: 2.0
		Página 12 de 20

LOGOTIPO DE LA EMPRESA		<u>SANEAMIENTO BASICO</u> <u>PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.</u>		<u>POES</u> <u>PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS</u> <u>ESTANDARIZADOS SANITARIOS.</u>	
<u>FECHA DE ELABORACIÓN</u> <u>DEL DOCUMENTO</u>		<u>RESPONSABLE</u> ADMINISTRADOR OPERARIO ENCARGADO JEFE DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD		CODIGO:	
				VERSION: 001	
1	<u>EQUIPO / ÁREA</u>	AREA DE PREPARACION - COCINA			
2	<u>RESPONSABLE</u>	<u>OPERARIO ENCARGADO</u> PEPITA FLORES	<u>UBICACIÓN</u>	ÁREA DE PREPARACIÓN	
3	<u>FRECUENCIA</u>	MINIMO CADA 3 MESES O SEGÚN SE REQUIERA			
4	<u>ACCIONES</u> <u>PRELIMINARES</u>			<u>EQUIPO UTILIZADO</u>	
5	<u>PROCEDIMIENTO</u>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ASEGURAR QUE LAS CAÑERÍAS, CABLES, ETC., QUE PENETREN LAS INSTALACIONES, SE ENCUENTREN CORRECTAMENTE SELLADOS. 2. ASEGURAR QUE LAS INSTALACIONES SE MANTENGAN SIEMPRE LIMPIAS Y ORDENADAS. 3. RECOGER LOS ALIMENTOS DEL PISO LO ANTES POSIBLE. 4. ALMACENAR LOS ALIMENTOS SEPARADOS DEL PISO Y PAREDES, CERRÁNDOLOS CORRECTAMENTE. 5. EVITAR DESAGÜES DEFECTUOSOS Y ACUMULACIÓN DE LÍQUIDO MANTENIENDO LAS REJILLAS PERFECTAMENTE CERRADAS. 6. NO DEPOSITARLA BASURA EN CERCA DEL ÁREA DE PREPARACIÓN. 7. MANTENER CERRADAS LAS PUERTAS EXTERIORES. LAS ABERTURAS DE VENTILACIÓN DEBEN TENER UN ALAMBRADO DE TEJIDO FINO PARA EVITAR EL INGRESO DE INSECTOS VOLADORES. 8. UTILIZAR TELAS DE ALAMBRES PARA LAS ABERTURAS QUE DAN AL EXTERIOR. 9. REEMPLAZAR LAS LUCES BLANCAS POR LUCES AMARILLAS (ATRAEN MENOS LOS INSECTOS POR LA NOCHE) EN LAS ENTRADAS DE SERVICIO Y DE DISTRIBUCIÓN. 10. NO MOVER LOS APARATOS DE LUCHA CONTRA LAS PLAGAS INSTALADOS POR LA EMPRESA FUMIGADORA. 11. COMUNICAR LA PRESENCIA Y UBICACIÓN DE LOS INSECTOS AL RESPONSABLE DEL CONTROL DE PLAGAS. 			
8	<u>Observaciones</u>	<p>Establecer un programa de limpieza y desinfección y de un manejo integral de plagas sistemático y completo (la desinsectación y desratización son obligatorias y se debe contar con la certificación para ser exhibida a las autoridades competentes). Aplicación de productos (control químico): la empresa fumigadora cuenta con un listado de productos a utilizar con su correspondiente memoria descriptiva, la cual indica el nombre comercial de cada uno de ellos, el principio activo, registro sanitario INVIMA y la dosificación en que pueden ser utilizados. Se adjunta también la Hoja de Seguridad de cada producto, que debe ser provista por el fabricante de los mismos.</p> <p>El establecimiento debe llevar registro de los productos que utilizó la empresa fumigadora en sus instalaciones.</p> <p>La inadecuada manipulación y/o aplicación de estos productos puede traer posteriormente problemas de intoxicaciones a los aplicadores y operarios de la planta. Es responsabilidad directa del aplicador efectuar la correcta aplicación de los productos. Se debe tener especial cuidados con los productos que se utilizan para la fumigación ya que pueden ser un foco de contaminación química de los alimentos elaborados.</p>			
<u>ELABORO</u>		<u>REVISÓ</u>		<u>APROBÓ</u>	
				<u>JEFE DE CALIDAD</u>	



**FORMATO PARA POSTULACIÓN
DE PROYECTOS DE
MEJORAMIENTO CONTINUO**

Código: F-GAT-8100-238,37-009

Versión: 2.0

Página 13 de 20

LOGOTIPO DE LA EMPRESA		SANEAMIENTO BASICO <u>PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUAS</u>		POES PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS SANITARIOS.	
FECHA DE ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO		RESPONSABLE ADMINISTRADOR OPERARIO ENCARGADO JEFE DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD		CODIGO:	
				VERSION: 001	
1	EQUIPO / ÁREA	TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA			
2	RESPONSABLE	OPERARIO ENCARGADO PEPITA FLORES	UBICACIÓN	TERRAZA - TANQUE DE ALMACENAMIENTO.	
3	FRECUENCIA	MINIMO CADA 6 MESES O SEGÚN SE REQUIERA			
4	ACCIONES PRELIMINARES	CERRAR VALVULA DE DISTRIBUCION.	EQUIPO UTILIZADO	MANUALMENTE	
5	PRUEBA RÁPIDA DE PH Y CLORO RESIDUAL	SE SOLICITARA A LA SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE DEL MUNICIPIO.			
6	PROCEDIMIENTO DE INSPECCION ORGANOLÉPTICA DEL AGUA PARA CONSUMO HUMANO.	<ol style="list-style-type: none"> SE DEBE FLAMEAR LA LLAVE DONDE SE VA A TOMAR LA MUESTRA DE AGUA Y ESPERAR A QUE ESTA SE ENFRÍE. LA MUESTRA DEBE TOMARSE EN UN RECIPIENTE TRANSPARENTE Y DESINFECTADO. SE DEBE COLOCAR LA MUESTRA CERCA DE UNA FUENTE DE LUZ PARA VER SI HAY TURBIDEZ, DEBE SER INCOLORA. SE DEBE OLER LA MUESTRA, DEBE SER INODORA E INSÍPIDA. 			
7	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA PARA CONSUMO HUMANO.	<ol style="list-style-type: none"> SE DEBE REALIZAR INSPECCIÓN AL TANQUE DE ALMACENAMIENTO, MÍNIMO UNA VEZ AL MES. SE DEBE REALIZAR LAVADO DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO MÍNIMO CADA 6 MESES O SEGÚN SE REQUIERA. CIERRE LA VÁLVULA DE DISTRIBUCIÓN Y DE LLENADO. SE DEBE DESOCUPAR EL TANQUE CASI EN SU TOTALIDAD HASTA QUE SOLO QUEDE LA SUFICIENTE AGUA REALIZAR LA REMOCIÓN DE LA SUCIEDAD.(20-30 CM) SE DEBE REFREGAR LAS PAREDES, EL FONDO Y TAPA DEL MISMO. SE DEBE JUAGAR CON ABUNDANTE AGUA POTABLE HASTA RETIRAR TOTALMENTE LA SUCIEDAD. SE DEBE APLICAR DESINFECTANTE: 20 LITROS DE AGUA + 1 CUCHARADITA DE CLORO EN POLVO, MEZCLAR EN FORMA HOMOGÉNEA, DEJAR EN REPOSO 10 MINUTOS, APLICAR CON UN RODILLO POR LAS PAREDES DEL TANQUE COMO SI ESTUVIERA PINTANDO, PUEDE UTILIZAR ESCOBAS O CEPILLOS. DEJE ACTUAR LA SOLUCIÓN POR 4 HORAS APROXIMADAMENTE. ENJUAGUE LAS PAREDES Y FONDO DEL TANQUE CON AGUA A PRESIÓN USANDO MANGUERA O BALDES. DESECHE EL AGUA Y RETIRE TODO EL MATERIAL USADO EN LA LIMPIEZA. CIERRE EL DESAGÜE Y LLENE EL TANQUE NUEVAMENTE, REVISE EL CLORO RESIDUAL QUE DEBE SER DE 5 PPM. ABRA LA VÁLVULA QUE DA ACCESO A LA RED DE DISTRIBUCIÓN. 			
8	OBSERVACIONES	EL TANQUE DEBE ESTAR BIEN AIREADO PARA EVACUAR LOS FUERTES OLORES QUE GENERA EL CLORO.			
ELABORO		REVISÓ	APROBÓ	JEFE DE CALIDAD	



**FORMATO PARA POSTULACIÓN
DE PROYECTOS DE
MEJORAMIENTO CONTINUO**

Código: F-GAT-8100-238,37-009

Versión: 2.0

Página 14 de 20

LOGOTIPO DE LA EMPRESA		<u>SANEAMIENTO BASICO</u> <u>PROGRAMA DE SALUD Y PRESENTACIÓN PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.</u>		<u>POES</u> <u>PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS SANITARIOS.</u>	
<u>FECHA DE ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO</u>		<u>RESPONSABLE</u> ADMINISTRADOR OPERARIO ENCARGADO JEFE DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD		CODIGO:	
				VERSION: 001	
1	<u>EQUIPO / AREA</u>	MANIPULADORES DE ALIMENTOS			
2	<u>RESPONSABLE</u>	OPERARIO ENCARGADO PEPITA FLORES	<u>UBICACIÓN</u>	ÁREA DE PREPARACIÓN	
3	<u>FRECUENCIA</u>	DIARIA - ANUAL			
4	<u>ACCIONES PRELIMINARES</u>	EQUIPO UTILIZADO			
5	PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE RECONOCIMIENTO MÉDICO DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.	<ol style="list-style-type: none"> SE DEBE TRAMITAR EL CERTIFICADO DE RECONOCIMIENTO MÉDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN UN LABORATORIO HABILITADO. SE DEBE MANTENER LOS CERTIFICADOS VIGENTES Y EN EL LUGAR DE TRABAJO, PARA COLOCARLOS A DISPOSICIÓN DE LA AUTORIDAD SANITARIA EN EL MOMENTO QUE ESTA LOS REQUIERA. 			
6	PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN DEL ESTADO DE SALUD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.	<ol style="list-style-type: none"> SE DEBE REVISAR EL ESTADO DE SALUD DIARIAMENTE A TODO EL PERSONAL. SI ALGÚN EMPLEADO TIENE AFECCIONES DE SALUD NO DEBE LABORAR HASTA TANTO NO ESTE RECUPERADO EN SU TOTALIDAD. SI ALGÚN EMPLEADO NO PRESENTA EL CERTIFICADO DE RECONOCIMIENTO MÉDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS NO DEBE LABORAR HASTA TANTO NO TENGA EL DOCUMENTO EN REGLA. SI ALGÚN EMPLEADO PRESENTA HERIDAS ABIERTAS, HONGOS EN MANOS O AFECCIONES EN PIEL NO DEBE LABORAR HASTA TANTO NO ESTE RECUPERADO EN SU TOTALIDAD. 			
7	PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN DEL USO DE UNIFORME COMPLETO, DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.	<ol style="list-style-type: none"> DEBE USAR UNIFORME COMPLETO: GORRO, BATA O DELANTAL, ZAPATO CERRADO Y TAPA BOCAS SEGÚN SEA EL CASO. EL CABELLO DEBE ESTAR RECOGIDO Y CUBIERTO EN SU TOTALIDAD. LOS HOMBRES DEBEN AFEITARSE DIARIAMENTE. NO DEBEN USAR ARETES, COLLARES, CADENAS, PULSERAS, RELOJES, PIERCING O ANILLOS, ENTRE OTROS ACCESORIOS QUE PUDIERAN DESPRENDER CUERPOS EXTRAÑOS O ALMACENAR MICRO ORGANISMOS. 			
8	OBSERVACIONES				
ELABORO		REVISÓ	APROBÓ	JEFE DE CALIDAD	




**FORMATO PARA POSTULACIÓN
DE PROYECTOS DE
MEJORAMIENTO CONTINUO**

Código: F-GAT-8100-238,37-009

Versión: 2.0

Página 15 de 20

Logotipo de la Empresa		<u>SANEAMIENTO BASICO</u> <i>Programa de Vehículos para Transporte de Alimentos</i>		POES PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS SANITARIOS.	
Fecha de Elaboración del Documento		<u>RESPONSABLE</u> <i>Administrador Conductor encargado Jefe de Parque Automotor.</i>		CODIGO:	
				VERSION: 001	
1	Equipo / Área	Vehículo – Unidad de Carga – Termorefrijerada.			
2	Responsable	Operario encargado PEPITA FLORES	Placa	XVJ 711	
3	Frecuencia	DIARIA			
4	Acciones preliminares	Equipo utilizado			
5	Procedimiento de Limpieza General del Vehículo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remover todas las partículas gruesas de tierra y suciedad para asegurar el contacto entre el desinfectante y los agentes patógenos. 2. Se debe usar agua potable a alta presión y después aplicar jabón. 3. Debe usar cepillos para retirar las partículas gruesas que son difíciles de remover. 4. Repetir el proceso empezando siempre desde el área más alta hacia la parte más cercana al suelo y desde la cabina hacia la unidad de carga. 			
6	Procedimiento de Limpieza de la Unidad de Carga.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remover la basura adherida o materia orgánica mediante raspado y cepillado, prestando especial atención a los bordes y ángulos. 2. El pre enjuagado minimiza la suciedad. Dependiendo del tipo de suciedad y la superficie que va a ser limpiada, en este paso se puede obtener hasta el 90% de limpieza. 3. La temperatura ideal del agua en esta operación es usualmente de 38 a 46°C. 4. Posteriormente el limpiador o agua debe ponerse en contacto con la suciedad, usualmente a una temperatura de 49-77°C. 5. El post-enjuague impide que la suciedad se vuelva a depositar en las superficies limpias. Para ser efectivo, el agente debe tener buenas propiedades de enjuagado. 6. Para prevenir la formación de espuma, a veces es necesario que el agua esté fría, de 7 a 13°C. <p><i>El tiempo de post-enjuague también es importante, ya que aún cuando se requiere tiempo para que los agentes funcionen, si permanecen demasiado tiempo podría ser difícil removerlos</i></p>			
7	Procedimiento de Desinfección de la Unidad de Carga	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rocíar bien toda la Unidad de Carga con el desinfectante adecuado, asegurándose que toda la superficie se empape completamente. 2. Las ruedas de los vehículos deben ser cuidadosamente limpiadas y desinfectadas. 3. El interior de las cabinas de los camiones deberá lavarse con agua limpia y todas las superficies deberán tallarse con una esponja empapada con el desinfectante Autorizado. 			
8	Observaciones				
ELABORO		REVISÓ	APROBÓ	JEFE DE CALIDAD	

	FORMATO PARA POSTULACIÓN DE PROYECTOS DE MEJORAMIENTO CONTINUO	Código: F-GAT-8100-238,37-009
		Versión: 2.0
		Página 16 de 20

EJEMPLOS DE LISTA DE CHEQUEO

Logotipo de la Empresa 	LISTA DE CHEQUEO – POES PROCEDIMIENTO INDIVIDUAL							
SANEAMIENTO BASICO <u>PROGRAMA DE SALUD Y PRESENTACIÓN PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.</u>								
Encargado de Realizar Lista de Chequeo: JEFE DE COCINA								
Fecha: NOV 18 - NOV 22								
Equipo/Área: COCINA	INICIO ____ DURANTE ____ FINAL ____							
Criterios de Evaluación: CUMPLE : 2 - NO CUMPLE : 1								
INDICADORES	EVALUACION							OBSERVACIONES
	CUMPLE = 2							
	NO CUMPLE=1							
	L	M	M	J	V	S	D	
1	2	2	2	2	2	2	2	
2	2	2	2	2	2	2	2	
3	2	2	2	2	2	2	2	
4	2	2	1	2	2	2	2	
5	2	2	2	2	2	2	1	
6	1	2	2	2	2	2	2	
ACUMULADO SEMANAL DE CUMPLIMIENTO	11	12	11	12	12	12	11	TOTAL 11 +12+11+12+12+12+11
								81
LA EVALUACION MAXIMA EN EL ACUMULADO SEMANAL DE CUMPLIMIENTO ES DE 84 Y LA MINIMA ES DE 42.								
ACCIONES CORRECTIVAS								
Responsable de Evaluar la Lista de Chequeo: JEFE DE PERSONAL								



**FORMATO PARA POSTULACIÓN
DE PROYECTOS DE
MEJORAMIENTO CONTINUO**

Código: F-GAT-8100-238,37-009

Versión: 2.0

Página 18 de 20

FECHA	ACCIONES CORRECTIVAS	ASPECTO EVALUADO

Responsable de Evaluar Lista de Chequeo: _____ *Cargo:* _____



**FORMATO PARA POSTULACIÓN
DE PROYECTOS DE
MEJORAMIENTO CONTINUO**

Código: F-GAT-8100-238,37-009

Versión: 2.0

Página 20 de 20

ASPECTO EVALUADO	ACCIONES CORRECTIVAS	FECHA

Responsable de Evaluar Lista de Chequeo: _____ *Cargo:* _____