PLANTILLA PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO(POES)

NOMBRE ESTABLECIMIENTO:
CIUDAD:

POES N°:
FECHA:
FRECUENCIA:

PROCEDIMIENTO REALIZADO POR:	**PROCESO SUPERVISADO POR:**
NOMBRE:	NOMBRE:
CARGO:	CARGO:
IDENTIFICACIÓN:	IDENTIFICACIÓN:

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO: POES 1 - LAVADO DE MANOS

POES	OBJETIVO	RESPONSABLES	FRECUENCIA
LAVADO DE MANO	- Prevenir o minimizar la contaminación cruzada en los alimentos, ingredientes y materiales de empaque por parte de los empleados. - Cuidar la salud de los trabajadores y de los clientes y evitar posibles contagios.	- Todos los trabajadores de todas las áreas	- Cada vez que se manipulen alimentos o cuando las manos estén visiblemente sucias. - Antes de manipular cualquier alimento. - Antes de realizar cualquier tarea de limpieza y desinfección

PROCEDIMIENTO OPERATIVO ESTANDARIZADO: POES 2 - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS	- Prevenir enfermedades transmitidas por alimentos asegurándose de que **todas las superficies en contacto con los alimentos** permanezcan debidamente limpias y desinfectadas.	- Personal encargado del aseo.	- Dos veces al día, antes de empezar la operación y al finalizar. - Luego de trabajar sobre estas superficies. - Cada vez que se vean sucias.

PLANTILLA PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO(POES)

EQUIPOS Y PRODUCTOS	DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO	ACCIONES CORRECTIVAS
- Agua - Jabón antibacterial - Toallas de papel o secador de aire	1. Recoger las mangas para exponer las muñecas. 2. Mojar las manos y las muñecas con agua y aplicar jabón del dispensador. 3. Frotarse las manos vigorosamente durante al menos 20 segundos. Frotar entre y alrededor de los dedos, así como las yemas de los dedos y muñecas. 4. Enjuáguarse las manos y las muñecas con abundante agua. 5. Secarse las manos con una toalla de papel limpia o secador de aire. 7. Desechar la toalla de papel usada en el basurero indicado.	N/A
- Agua - Productos químicos desinfectantes - Cepillos - Paños o trapos	1. Retirar los restos de alimentos. 2. Raspar la comida y otros desechos adheridos. 3. Enjuagar previamente la superficie de contacto con los alimentos con agua caliente inmediatamente después del procesamiento. 4. Preparar la solución química de limpieza XXX de acuerdo con la tabla de dosificación de los productos químicos. 5. Aplicar los productos químicos de limpieza utilizando cepillos hasta eliminar completamente la suciedad de la superficie. 6. Dejar que los productos químicos se asienten en la superficie durante 10 minutos. 7. Enjuagar con agua potable. 8. Realizar una inspección visual del equipo y las superficies en contacto con los alimentos para detectar la presencia de residuos. 9. Desinfectar la superficie de contactocon la solución desinfectante de acuerdo con la tabla de dosificaicón de productos químicos. 10. Secar la superficie con un paño o trapo limpio y desinfectado.	En caso de que se encuentren residuos de alimentos durante la inspección, se deben volver a limpiar las superficies en contacto con los alimentos.