CARNES BUENDIA

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
CARNES BUENDIA



IBAGUE - TOLIMA
AÑO 2021

Carrera 4 No. 20-84 Barrio La Estación. Ibagué - Tolima
Móvil: 316 422 0654

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

1) Programa de Limpieza y Desinfección
2) Programa de Manejo de los Desechos Sólidos y Líquidos
3) Programa de Control de Plagas.
4) Programa de Agua Potable.
5) Programa de Capacitación.

Estos programas incluyen una serie de normas o disposiciones, con el fin de mantener al establecimiento libre de posibles focos de contaminación, prevenir condiciones que pueden ser ofensivas al consumidor y proporcionar un área de trabajo limpia, saludable y segura, su acatamiento asegura una reducción en la contaminación del alimento, una operación más eficiente, mayor calidad e inocuidad, menos accidentes y buenas relaciones del personal.

Carrera 4 No. 20-84 Barrio La Estación. Ibagué - Tolima
Móvil: 316 422 0654

Powered by CamScanner



Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

INTRODUCCIÓN

El Plan de Saneamiento Básico con objetivos y procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de alimentos y garantizar su inocuidad. Dando cumplimiento a la Ley 9 de 1979, Decreto 1500 de 2007, La Resolución 3009 del 2010.

Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. El establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

El propósito del programa de limpieza y desinfección es garantizar al consumidor un alimento inocuo.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL

Establecer los procedimientos de limpieza y desinfección, con el fin de prevenir la Contaminación biológica, química y física de los alimentos, suministrando productos confiables e inocuos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Mantener procedimientos adecuados de higienización en equipos y procesos.
- Prevenir la aparición de focos de contaminación biológica, química y física.
- Cumplir con los estándares exigidos para mantener la inocuidad.
- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control de los procesos de limpieza y desinfección.

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección cubrirá las necesidades presentes en las diferentes áreas, utensilios, materia prima y personal que forman parte del establecimiento, antes durante y después de los procesos de recibo, desposte, desprese y expendio. Para garantizar al consumidor un alimento inocuo que no ponga en riesgo su salud y bienestar.

GLOSARIO O DEFINICIONES

Limpieza. Es la eliminación de impurezas presentes en las superficies mediante el Lavado y fregado con agua caliente, jabón o detergente adecuado. Tiene como objetivo eliminar los residuos e impurezas, es decir la suciedad visible en el medio ambiente que rodea el proceso en la planta.

Enjuague. Eliminación de detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de limpieza, higienización desinfección por medio de agua potable. Esta eliminación se realiza por operaciones de mezcla y dilución.

Detergente. Sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea un disolvente (usualmente agua) en una Operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

Desinfección. Es la destrucción de microorganismos infecciosos, por medio de la aplicación de agentes químicos o medios físicos como el calor seco o húmedo, luz Ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos.

Esterilización. Destrucción de todos los microorganismos por medios químicos o físicos.

Desinfectante. Agente químico que mata microorganismos en crecimiento, pero no necesariamente sus formas resistentes bacterianas como esporas, excepto cuando el uso indicado es contra ellas.

Los compuestos químicos modifican la naturaleza del agua, para realizar una buena limpieza, un buen producto debe cumplir las siguientes cualidades:

- Poder trabajar a muy bajas concentraciones.
- Tener gran afinidad con las grasas y suciedades que recubran las superficies a limpiar.
- Ser fuertemente hidrofílicos para mantener en suspensión en el agua las suciedades removidas.

Powered by CamScanner

- Tener buena solubilidad en el agua.
- Tener buen poder humectante, dispersante y emulsionante.
- Ser lo menos corrosivo posible.
- Ser económico.
- Ser estable durante el almacenamiento.
- No formar grumos.
- Ser medible fácilmente.

MARCO TEORICO

CRITERIOS PARA LA SELECCIÓN DE LOS PRODUCTOS PARA LA LIMPIEZ Y DESINFECCIÓN

Para seleccionar un producto se deben tener en cuenta las siguientes condicione

- La superficie a limpiar y desinfectar y la naturaleza de la mugre.
- El procedimiento adecuado previo y posterior al lavado.
- El restregado adecuado para eliminar toda la suciedad.
- Temperatura correcta del proceso.

Limpieza manual

La limpieza manual se aplica con la ayuda de una acción mecánica fuerte como frotado o fregado con cepillo y otros elementos.

Ventajas:

- Mayor probabilidad de remoción de las incrustaciones de la piedra de lech
- Útil cuando se desarman los equipos.

Desventajas:

- Se emplea mayor tiempo.
- Su efectividad disminuye frente a otros sistemas de lavado y desinfección
- Aumenta el gasto de agua, de productos y desinfectantes.
- Aumenta la mano de obra.

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA LA 21

RECOMENDACIONES DE DOSIFICACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LA SOLUCIÓN

DESINFECTANTE CON HIPOCLORITO DE SODIO COMERCIAL (5.25%)

Elementos a Desinfectar	Cantidad de Agua	Cantidad de Desinfectante	Tiempo de Acción
Utensilios y Equipos	1 litro	2ml – 4ml	5 – 10 min
Superficies	1 litro	4ml	10 – 15 min
Paredes, techos y pisos	1 litro	4ml – 6ml	10 – 15 min
Baños	1 litro	7ml – 8ml	10 – 15 min
Uniformes	1 litro	4ml	10 – 15 min
Ambientes	1 litro	6ml	----------

Carrera 4 No. 20-84 Barrio La Estación. Ibagué - Tolima
Móvil: 316 422 0654

Powered by CamScanner

Objetivo: Describir el procedimiento para el lavado y desinfección de manos.

Descripción del procedimiento:

1. Abrir la llave de agua.
2. Humedecer los brazos desde el codo hasta las manos.
3. Cerrar la llave del agua.
4. Accionar el dispensador para obtener la cantidad de jabón.
5. Frotar desde los codos hasta las manos y entre los dedos durante 50 segundos.
6. Refregar las uñas haciendo uso del cepillo para uñas.
7. Abrir la llave del agua.
8. Enjuagar con abundante agua desde los codos hasta las manos.
9. Secar las manos con toallas de papel industrial desechable.
10. Botar el papel en el contenedor de residuos.
11. Desinfectar las manos accionando el dispensador para obtener la cantidad de gel antibacterial con pH de 6 a 8.5.
12. Dejar secar el desinfectante por tiempo 10 segundos.

Herramientas Utilizadas: Cepillos para uñas, papel industrial para secado de manos, Dispensador de jabón.

Sustancias Empleadas: Jabón antiséptico y jabón quirúrgico.

Duración: 5 minutos.

Frecuencia: Al iniciar el turno, después de ir al baño, al ingresar nuevamente al área de trabajo, después de manipular alimentos, cuando cambie de actividad, después de manipular basuras, después de entrar en contacto con equipos y utensilios sucios, al terminar jornada de trabajo.

Responsable: Personal de cada área

Verificación: PPO

Documentos asociados: Ficha técnica jabón y desinfectante.

Powered by CamScanner

Objetivo: Describir el procedimiento para el lavado y desinfección de guantes de caucho.

Descripción del procedimiento:

1. Abrir la llave del agua.
2. Con los guantes puestos, humedecer con agua para eliminar residuos.
3. Aplicar desengrasante.
4. Frotar las manos y entre los dedos con ayuda de una esponja y cepillo de cerdas suaves durante 20 segundos.
5. Enjuagar hasta verificar el retiro total del producto.
6. Aplicar desinfectante (solución Hipoclorito de Sodio a una concentración de 5.25%).
7. Refregar en toda la superficie del guante y entre los dedos.
8. Colgar y dejar secar.

Nota: El uso de guantes no implica no lavarse las manos, el lavado de los guantes se realiza con ello puestos.

Herramientas Utilizadas: Balde, esponja, cepillo de cerdas suaves.

Sustancias Empleadas: Jabón desengrasante, desinfectante.
Duración: 5 minutos

Frecuencia: Diaria.

Responsable: Personal de cada área

Verificación: PPO.
Documentos asociados: Ficha técnica del desengrasante y desinfectante

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

CARNES BUENDIA

CODIGO: POES- 001

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTADARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

	POES PRE-OPERATIVO	**VERSION: Nº 1**
Fecha	**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MESAS Y MESONES**	**PAG.**

Objetivo: Describir el procedimiento para el lavado y desinfección de las mesas

Descripción del procedimiento:

1. Retirar utensilios y material cercano, debajo o sobre la mesa.
2. Alejar la mesa de las paredes para tener acceso por sus cuatro lados.
3. Abrir la llave del agua y ajustar la presión.
4. Dirigir el chorro hacia la superficie y retirar sólidos empezando por la superficie superior e inferior; continuar con las partes internas y finalizar con las patas.
5. Aplicar el desengrasante a toda la superficie de la mesa, teniendo en cuenta su parte superior e inferior, sus estructuras internas y patas.
6. Refregar con una esponja abrasiva cada una de sus estructuras (patas, cara posterior e inferior y rincones).
7. Retirar con abundante agua el desengrasante.
8. Aplicar desinfectante en todas sus estructuras.
9. Dejar actuar por 10 minutos
10. Enjuagar y secar la mesa.

Herramientas Utilizadas: Balde, manguera con válvula de presión, esponja.
Sustancias Empleadas: Jabón desengrasante, desinfectante.
Duración: 20 minutos.
Frecuencia: Al iniciar y terminar la jornada laboral, al presentarse alguna suciedad por Derrames
Responsable: Personal de cada área

Verificación: PPO.

Dotación Empleada: Uniforme, guantes, tapabocas, delantal plástico y botas.

Documentos asociados: Ficha técnica del desengrasante y desinfectante

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

CODIGO: POES- 001

CARNES BUENDIA

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTADARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

	POES OPERATIVO	**VERSION: Nº 1**
Fecha	**AREA DE RECEPCION**	**PAG.**

Objetivo: describir el procedimiento para la limpieza del área de recepción

Descripción del procedimiento:

1. Verificar que se halla guardado todo.
2. Organizar las canastillas y los recipientes de residuos sólidos.
3. Barrer y recoger los residuos con el recogedor.
4. Inmediatamente depositar en la caneca designada.
5. Abrir la llave del agua y ajustar la presión.
6. Remojar el piso y canastillas.
7. Aplicar desengrasante en el piso y equipos implicados.
8. Refregar la suciedad del piso con ayuda de una escoba utilizada sólo para esta área.
9. Enjuagar con agua aplicada a presión hasta retirar todo el detergente.
10. Preparar desinfectante en pisos y equipos implicados.
11. Dejar actuar por 15 minutos y enjaguar con abundante agua.
12. Barrer los residuos líquidos hacia el drenaje.

Herramientas Utilizadas: Escoba, haragán, recogedor, cepillo, esponja, manguera con válvula de presión, balde.
Sustancias Empleadas: Jabón desengrasante, desinfectante.
Equipos implicados: Canastas, piso, paredes, etc.
Duración: 30 minutos.
Responsable: Personal de cada área
Verificación: PPO
Frecuencia: Diariamente al finalizar la jornada y en el transcurso de la jornada de ser necesario.
Dotación Empleada: Uniforme, guantes, tapabocas, delantal plástico y botas.
Documentos asociados: Ficha técnica del desengrasante y desinfectante

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

CODIGO: POES- 001

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTADARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

POES PRE-OPERATIVO

VERSION: Nº 1

Fecha

PAG.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BALANZA ELECTRONICA

Objetivo: Describir el procedimiento para el lavado y desinfección de balanza electrónica

1. Descripción del procedimiento:
2. Apagar la balanza
3. Retirar los residuos sólidos grandes manualmente.
4. Humedecer un paño con agua.
5. Pasar el paño por toda la superficie de la balanza.
6. Aplicar desengrasante
7. Humedecer una esponja abrasiva con la solución desengrasante.
8. Refregar la bandeja y estructura de la balanza con ayuda de la esponja.
9. Retirar el detergente con un paño.
10. Secar el exceso con un paño húmedo limpio.
11. Preparar la sustancia desinfectante
12. Humedecer un paño con la solución desinfectante.
13. Pasar el paño húmedo con desinfectante por toda la estructura y bandeja de la balanza.
14. Dejar actuar por 10 minutos.
15. Secar con un paño limpio.

Herramientas Utilizadas: Esponja abrasiva, papel industrial, balde.
Sustancias Empleadas: Jabón desengrasante, desinfectante.

Duración: 20 minutos.

Frecuencia: Cuando sea utilizada o cambien de materia prima o producto, así como al iniciar y terminar jornada de trabajo.

Responsable: Asociado de cocina.

Verificación: PPO

Documentos asociados: Ficha técnica del desengrasante y desinfectante

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

CODIGO: POES- 001

CARNES BUENDIA

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTADARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

	OPERACIONES SANITARIAS	**VERSION: Nº 1**
Fecha	**LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BOTAS**	**PAG.**

Objetivo: Describir el procedimiento para el lavado y desinfección de las botas.

Descripción del procedimiento:

1. Colocar el pie sobre el equipo lava botas (recipiente plástico).
2. Aplicar sobre la bota jabón industrial, refregar su superficie y costados utilizando el cepillo que tiene adjunto el equipo en uno de sus extremos
3. Enjuagar hasta retirar residuos de detergentes.
4. Aplicar desinfectante.

Herramientas Utilizadas: Equipo de lava botas, cepillo.

Sustancias Empleadas: Jabón desengrasante, desinfectante.

Duración: 5 minutos.

Responsable: Personal de cada área

Verificación: PPO

Frecuencia: Cada vez que las utilicen

Dotación Empleada: Botas.

Documentos asociados: Ficha técnica del desengrasante y desinfectante

Powered by CamScanner

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAMPARAS

Objetivo: Describir el procedimiento para el lavado y desinfección de las lámparas

Descripción del procedimiento:

1. Des-energizar la lámpara.
2. Ubicar la escalera debajo de la lámpara a limpiar.
3. Subir a la escalera.
4. Retirar la tapa y el tubo fluorescente de la lámpara.
5. Humedecer una esponja con agua.
6. Limpiar el tubo fluorescente y la tapa.
7. Limpiar el chasis con la esponja húmeda.
8. Aplicar desengrasante al chasis y tapa de la lámpara con ayuda de una esponja abrasiva y cepillo si es necesario.
9. Humedecer con agua la esponja.
10. Retirar el detergente del chasis con ayuda de la esponja.
11. Secar con un paño.
12. Instalar los tubos fluorescentes y la tapa en la lámpara.
13. Bajar de la escalera.
14. Energizar la lámpara

Nota: Retirar la escalera y ubicarla en su lugar

Herramientas Utilizadas: Destornillador, esponja, cepillo.
Sustancias Empleadas: Jabón desengrasante.
Duración: 1 hora.
Responsable: Mantenimiento.
Verificación: PPO
Frecuencia: Quincenal.
Dotación Empleada: Uniforme, guantes de carnaza, casco y botas.
Documentos asociados: Ficha técnica del desengrasante y desinfectante

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

CARNES BUENDIA

CODIGO: POES- 001

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTADARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

OPERACIONES SANITARIAS	**VERSION: Nº 1**
Fecha	**PAG.**

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ESTIBAS

Objetivo: Describir el procedimiento para el lavado y desinfección de estibas

Descripción del procedimiento:

1. Abrir la llave del agua y ajustar la presión.
2. Dirigir el chorro de agua hacia las estibas en la parte superior.
3. Voltear las estibas.
4. Abrir la llave del agua y dirigir el chorro de agua a las partes inferiores de las estibas.
5. Aplicar desengrasante a todas las barras de la estiba.
6. Refregar con una escoba todas las varillas superiores e inferiores de la estiba.
7. Abrir la llave del agua, enjuagar ambas caras de las estibas hasta retiro total de desengrasante.
8. Aplicar desinfectante
9. Dejar actuar por 10 minutos.
10. Enjuagar y dejar secar.

Herramientas Utilizadas: Escoba, cepillo, manguera con válvula de presión, balde.
Sustancias Empleadas: Jabón desengrasante, desinfectante.
Duración: 2 horas.
Responsable: Personal de cada área
Verificación: PPO
Frecuencia: Quincenal.
Dotación Empleada: Uniforme, guantes y botas.
Documentos asociados: Ficha técnica del desengrasante y desinfectante

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

CARNES BUENDIA

	CODIGO: POES- 001	
	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTADARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	
	OPERACIONES SANITARIAS	**VERSION: Nº 1**
Fecha	**LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BAÑOS Y VESTIERES**	**PAG.**

Objetivo: Describir el procedimiento para el lavado y desinfección de baños y vestieres

Descripción del procedimiento:

1. Retirar todos los materiales existentes.
2. Barrer las suciedades visibles en esta área, con la ayuda de una escoba.
3. Recoger las basuras y depositarlas en la caneca.
4. Abrir la llave del agua y enjuagar batería sanitaria, pisos y paredes.
5. Aplicar solución desengrasante (detergente industrial).
6. Refregar todas las superficies batería sanitario, pisos y paredes.
7. Enjuagar la solución limpiadora.
8. Después de aplicar la solución desinfectante (hipoclorito 5.25%) restregar lavamanos, baterías sanitarias y todo lo concerniente al área.
9. Dejar actuar durante 10 a 15 minutos.
10. Limpiar espejo con limpiavidrios.
11. Abrir la llave y enjuagar con agua.
12. Barrer y llevar los residuos sólidos por el sifón.
13. Secar el exceso de humedad con un haragán.

Herramientas Utilizadas: Escoba, haragán, esponja, cepillo, manguera con válvula de presión, balde.
Sustancias Empleadas: Jabón desengrasante, desinfectante, limpiavidrios.
Duración: 1 hora.
Responsable: Personal de cada área
Verificación: PPO
Frecuencia: Diaria
Dotación Empleada: Uniforme, guantes y botas.
Documentos asociados: Ficha técnica del desengrasante y desinfectante

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

CODIGO: POES- 001

CARNES BUENDIA

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTADARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

	OPERACIONES SANITARIAS	**VERSION: Nº 1**
Fecha	**LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VENTANAS**	**PAG.**

Objetivo: Describir el procedimiento para el lavado y desinfección de ventanas

Descripción del procedimiento:

1. Abrir la llave del agua.
2. Remover con abundante agua a presión todas las suciedades visibles en la ventana por ambas caras.
3. Aplicar solución desengrasante
4. Refregar con cepillo los marcos, y con una esponja las ventanas.
5. Repetir el paso anterior en la otra cara de la ventana.
6. Abrir la llave del agua.
7. Enjuagar la solución limpiadora con agua a presión.
8. Aplicar la solución desinfectante
9. Secar con un paño.

Herramientas Utilizadas: Cepillo, esponja, paño, manguera con válvula de presión, balde.
Sustancias Empleadas: Jabón desengrasante, desinfectante
Duración: 20 minutos.
Responsable: Personal de cada área
Verificación: PPO
Frecuencia: Semanal.
Dotación Empleada: Uniforme, guantes y botas.
Documentos asociados: Ficha técnica del desengrasante y desinfectante

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

CARNES BUENDIA	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTADARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	CODIGO: POES- 001
	INSTRUCTIVO	VERSION: Nº 1
Fecha	PREPARACION DE DESENGRASANTE	PAG.

Objetivo: Describir el procedimiento para la preparación de las dosificaciones de desengrasante utilizadas en los diversos procesos de limpieza.

Descripción del procedimiento:

1. Hacer el cálculo para determinar la cantidad de desengrasante a utilizar (este depende de la ficha técnica del desengrasante) e indicárselo a los asociados responsables de la limpieza.
2. Medir el volumen de agua requerido en un balde con indicación de medida.
3. Medir la cantidad requerida de desengrasante.
4. Agregar la cantidad de desengrasante al balde con el volumen de agua anteriormente medido.
5. Garantizar la concentración en ppm del desengrasante asignado para cada uso (Ver dosificación de productos químicos).

Observaciones:
Si se tiene contacto directo con el producto se deben tomar las siguientes acciones:

1. **Ojos:** Lavar inmediatamente con abundante agua.
2. **Piel:** Enjuagar la zona afectada con abundante agua limpia.
3. **Ingestión:** Beber agua en cantidad. No inducir al vomito. Solicitar asistencia médica.

Herramientas Utilizadas: Probeta, Balde.

Sustancias Empleadas: Jabón desengrasante (Ver tabla de dosificación de desinfectantes)
Duración: 10 minutos.
Frecuencia: Diaria.
Responsable: Personal de cada área
Dotación Empleada: Uniforme, guantes, gafas, tapabocas, delantal plástico y botas.
Documentos Asociados: Ficha técnica del desengrasante.

Powered by CamScanner





CODIGO: POES- 001

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTADARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

	INSTRUCTIVO	**VERSION: Nº 1**
Fecha		**PAG.**
	PREPARACION DE DESINFECTANTE	

Objetivo: Describir el procedimiento para la preparación de las dosificaciones de desinfectantes utilizadas en los diversos procesos de limpieza y desinfección.

Descripción del procedimiento:

1. Hacer el cálculo para determinar la cantidad de desinfectante a utilizar (este depende de la ficha técnica del desinfectante) e indicárselo a los asociados encargados de la desinfección.
2. Medir el volumen de agua requerido en un balde con indicación de medida.
3. Medir la cantidad requerida de desinfectante.
4. Agregar la cantidad de desinfectante al balde con el volumen de agua anteriormente medido.
5. Garantizar la concentración en ppm del desinfectante asignado para cada uso

Observaciones:
Si se tiene contacto directo con el producto se deben tomar las siguientes acciones:

1. **Ojos:** Lavar inmediatamente con abundante agua.
2. **Piel:** Enjuagar la zona afectada con abundante agua limpia.
3. **Ingestión:** Beber agua en cantidad. No inducir al vomito. Solicitar asistencia médica.

Herramientas Utilizadas: Probeta, Balde.

Sustancias Empleadas: Desinfectante (Ver tabla de dosificación).
Duración: 10 minutos.
Frecuencia: Diaria.
Responsable: Personal de cada área
Dotación Empleada: Uniforme, guantes, gafas, tapabocas, delantal plástico y botas.
Documentos Asociados: Ficha técnica del desinfectante.

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

CARNES BUENDIA

CODIGO: POES- 001

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTADARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

OPERACIONES SANITARIAS

VERSION: Nº 1

Fecha

PAG.

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE BODEGA E INSUMOS

Objetivo: Describir el procedimiento para el lavado y desinfección de bodega e insumos

Descripción del procedimiento:

1. Retirar del cuarto los insumos, equipos y materiales existentes.
2. Sacar las estibas del cuarto colocarlas en un lugar amplio para limpiarlas.
3. Limpiar el techo con una escoba y un paño limpio.
4. Barrer el cuarto y recoger los residuos sólidos.
5. Depositar los residuos en una bolsa e inmediatamente llevarlos a la tolva designada.
6. Abrir la llave del agua y ajustar presión.
7. Adicionar agua internamente al cuarto, paredes y piso.
8. Aplicar el desengrasante a las paredes, pisos y techos,
9. Refregar con una esponja la puerta de cuarto y la manecilla de agarradera.
10. Abrir la llave y enjuagar con suficiente agua.
11. Barrer con el haragán y sacar los residuos líquidos del cuarto.
12. Aplicar el desinfectante en todo el interior del cuarto, en puerta y manecilla.
13. Dejar actuar por 30 minutos.
14. Abrir la llave y enjuagar con suficiente agua.
15. Escurrir con haragán.
16. Acomodar nuevamente las estibas previamente limpias y desinfectadas.
17. Arreglar los insumos, equipos y materiales nuevamente en su lugar.

Herramientas Utilizadas: Cepillo, escoba, haragán, manguera con válvula de presión, balde.

Sustancias Empleadas: Jabón desengrasante, desinfectante.

Duración: 3 horas.

Responsable: Asociado con cocina.

Verificación: OS-006.

Frecuencia: Mensual.

Dotación Empleada: Uniforme, cofia, guantes, peto y botas.

Documentos asociados: Ficha técnica del desengrasante y desinfectante

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

CARNES BUENDIA

CODIGO: POES- 001

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTADARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

OPERACIONES SANITARIAS

VERSION: Nº 1

Fecha

PAG.

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TANQUES DE AGUA POTABLE

Objetivo: Describir el procedimiento para el lavado y desinfección de tanques de agua potable

Descripción del procedimiento:

1. Abrir el desagüe del tanque de almacenamiento.
2. Dejar un nivel de agua que permita realizar el aseo al interior del tanque.
3. Entrar al tanque, con ayuda de una escalera.
4. Aplicar desengrasante.
5. Iniciar refregando las paredes del tanque con agua y cepillos.
6. Arrastrar con ayuda de escobas el lodo sedimentado en el interior del tanque hasta llevarlo al desagüe.
7. Enjuagar con abundante agua los sedimentos que hayan quedado en el piso del tanque.
8. Barrer residuos sólidos del interior del tanque hacia el desagüe.
9. Aplicar desinfectante a todo el interior del tanque por aspersión o chorro y refregar con la escoba.
10. Dejar actuar el desinfectante por 20 minutos.
11. Abrir la llave del agua y enjuagar.
12. Verificar que el tanque se encuentre totalmente limpio.
13. Salir del tanque.
14. Cerrar la llave del desagüe del tanque.
15. Abrir la llave del tanque y dejar llenar.

Herramientas Utilizadas: Escoba, manguera con válvula de presión, balde

Sustancias Empleadas: Jabón desengrasante, desinfectante.

Duración: 2 horas.

Responsable: Asociado de planta.

Verificación:

Frecuencia: Mensual.

Dotación Empleada: Uniforme, cofia, guantes, peto y botas.

Documentos asociados: Ficha técnica del desengrasante y desinfectante

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

CODIGO: POES- 001

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTADARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

OPERACIONES SANITARIAS

VERSION: Nº 1

Fecha

PAG.

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PAREDES

Objetivo: Describir el procedimiento para el lavado y desinfección de paredes

Descripción del procedimiento:

1. Desconectar y/o cubrir las partes eléctricas de los equipos para evitar cortos circuitos.
2. Abrir la llave del agua.
3. Remover todas las suciedades visibles en esta área, con la ayuda de una escoba, un cepillo y con agua a presión.
4. Enjuagar las paredes, ventanas y puertas con abundante agua a presión, con el fin de eliminar toda la suciedad.
5. Aplicar desengrasante.
6. Restregar con cepillo o escoba paredes de arriba hacia abajo y con esponja abrasiva en puertas, marcos y ventanas, también se realiza a los percheros o ganchos que se encuentren.
7. Enjuagar la solución limpiadora con agua a presión y con la utilización del cepillo.
8. Llevar los residuos líquidos hasta el sifón.

Herramientas Utilizadas: Escoba, cepillo, manguera con válvula de presión, balde.
Sustancias Empleadas: Jabón desengrasante, desinfectante.

Duración: 1 hora.
Responsable: Asociado cocina
Verificación:
Frecuencia: Al terminar jornada de trabajo.
Dotación Empleada: Uniforme, cofia, guantes, peto y botas.
Documentos asociados: Ficha técnica del desengrasante y desinfectante

Powered by CamScanner





	MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTADARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	CODIGO: POES- 001
	OPERACIONES SANITARIAS	VERSION: Nº 1
Fecha	LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL REFRIGERADOR Y CUARTOS FRIOS	PAG.

Objetivo: **Describir el procedimiento para el lavado y desinfección del refrigerador**

Descripción del procedimiento:

1. Apagar el refrigerador bajando el breaker.
2. Retirar del cuarto las canastillas con el producto o materia prima.
3. Sacar las estibas del cuarto colocarlas en un lugar amplio para limpiarlas.
4. Depositar los residuos en una bolsa e inmediatamente llevarlos a la tolva designada.
5. Abrir la llave del agua y ajustar presión.
6. Aplicar solución básica con pH de 6 a 7 al 10% a las estibas, paredes.
7. Refregar con una esponja la puerta del refrigerador y la manecilla de agarradera.
8. Con un cepillo refregar las esquinas de la puerta.
9. Abrir la llave y enjuagar con suficiente agua.
10. Aplicar el desinfectante en todo el interior del refrigerador.
11. Dejar actuar por 30 minutos.
12. Abrir la llave y enjuagar con suficiente agua.
13. Acomodar nuevamente las estibas previamente limpias y desinfectadas.
14. Guardar el producto o materia prima.
15. Encender el refrigerador

Nota:

Las áreas y superficies con coloraciones marrones, deben eliminarse completamente con ayuda de un cepillo o esponja abrasiva ya que son hongos y mohos por humedad.

Herramientas Utilizadas: Cepillo, escoba, haragán, esponja, manguera con válvula de presión, balde.

Sustancias Empleadas: Jabón desengrasante, desinfectante.

Duración: 2 horas.

Responsable: Asociado de planta.

Verificación:

Frecuencia: Mensual.

Dotación Empleada: Uniforme, cofia, guantes, peto y botas.

Documentos asociados: Ficha técnica del desengrasante y desinfectante

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

CODIGO: POES- 001

CARNES BUENDIA

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTADARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

OPERACIONES SANITARIAS	**VERSION: Nº 1**
Fecha	**PAG.**

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CORTINAS SEPARADORAS DE ZONAS

Objetivo: **Describir el procedimiento para el lavado y desinfección de cortinas separadoras de zonas**

Descripción del procedimiento:

1. **Abrir la llave del agua y ajustar la presión.**
2. **lavar de arriba a abajo y al panel superior de corredizo de la cortina.**
3. **Lavar por ambas caras.**
4. **Aplicar desengrasante a las cortinas por ambos lados con una esponja.**
5. **Refregar con una escoba las superficies de la cortina de arriba a abajo y al panel superior de corredizo de la cortina.**
6. **Abrir la llave del agua y ajustar la presión.**
7. **Retirar el desengrasante de todas las superficies de las cortinas dirigiendo el chorro de agua de arriba abajo, por ambos lados y al panel en la parte superior.**
8. **Aplicar desinfectante a todas las superficies de la cortina y panel.**
9. **Dejar actuar por 10 minutos.**
10. **Abrir la llave del agua y enjuagar las cortinas.**

Herramientas Utilizadas: Escoba, cepillo, manguera con válvula de presión, balde.
Sustancias Empleadas: Jabón desengrasante, desinfectante.

Duración: 1 hora.
Responsable: Asociado de planta.
Verificación:
Frecuencia: Al terminar jornada de trabajo.
Dotación Empleada: Uniforme, cofia, guantes, peto y botas.
Documentos asociados: Ficha técnica del desengrasante y desinfectante

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

REGISTRO, VERIFICACIÓN Y ACCIÓN CORRECTIVA DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CARNES BUENDIA

FECHA	LIMPIEZA Y	VERIFICACION							OBSERVACIONES	ACCION
	DESINFECCION	L	M	M	J	V	S	D		CORRECTIVA
	Pisos									
	Paredes									
	Techos									
	Vidrios y Ventanas									
	Baños									
	Recipientes para almacenamiento de residuos									
	Cuarto de Residuos									
	Mesones									
	Refrigerador, neveras y cuartos fríos									
	Lavado de manos									
	Higiene personal									
ENCARGADO:_____					SUPERVISA:_____					

1: No Aceptable 2. Aceptable

Carrera 4 No. 20-84 Barrio La Estación. Ibagué - Tolima
Móvil: 316 422 0654

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

REGISTRO, VERIFICACIÓN Y ACCIÓN CORRECTIVA DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE CARNES BUENDIA

FECHA	LIMPIEZA Y	VERIFICACION							OBSERVACIONES	ACCION
	DESINFECCION	L	M	M	J	V	S	D		CORRECTIVA
ENCARGADO:_____					SUPERVISA:_____					

1: No Aceptable 2: Aceptable

Carrera 4 No. 20-84 Barrio La Estación. Ibagué - Tolima
Móvil: 316 422 0654

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA LA 21

PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS



Carrera 4 No. 20-84 Barrio La Estación. Ibagué - Tolima
Móvil: 316 422 0654

Powered by CamScanner



PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS

INTRODUCCIÓN

En el proceso de recibo, desposte y desprese de CARNES BUENDIA, se generan una serie de subproductos y desechos sólidos que deben ser manejados de tal forma que impida la contaminación del producto final y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL

Realizar un adecuado manejo de los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) procedentes del proceso de recibo, desposte y despresé.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos generados en el establecimiento.
- Prevenir la contaminación de materia prima, producto en proceso, producto final, equipos y utensilios; retirándolos rápidamente de las diferentes áreas de recibo, desposte, desprese y expendio, en sus respectivos recipientes sanitarios.
- Capacitar al personal manipulador y al encargado de la recolección y disposición de los residuos, del manejo del programa, de la importancia de los residuos y de los factores de riesgo que pueden generar contaminación del producto final.
- Cumplir con la legislación sanitaria vigente y en especial con los Decretos 605 de 1996, 1713 del 2002, 1140 del 2003 y 1505 del 2003 sobre manejo y disposición de los residuos sólidos.
- Cumplir con el Decreto 1500 de 2007, la Resolución 351 del 2014 y demás normatividad sanitaria vigente para la estructuración del Plan de Saneamiento.
- Mejorar y optimizar la recolección y almacenamiento temporal de los residuos generados en CARNES BUENDIA.

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

ALCANCE

El programa de residuos sólidos está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición sanitaria final de los desechos que se generan durante los procesos de recepción, desposte, desprese y expendio de la carne y debe ser aplicado por personal del establecimiento.

DEFINICIONES

Basura. Todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.

Desecho. Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.

Desperdicio. Todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.

Disposición sanitaria de basuras. El proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.

Enterramiento de basuras. La técnica que consiste en colocarlas en una excavación, aislándolas posteriormente con tierra u otro material de cobertura.

Entidad de aseo. La persona natural o jurídica, pública o privada, encargada o responsable en un municipio o distrito de la prestación del servicio de aseo, como empresas, organismos, asociaciones o municipios directamente.

Residuo sólido. Todo objeto, sustancia o elemento en estado sólido, que se abandona, bota o rechaza, o puede ser reutilizable.

Residuo sólido comercial. Aquel que es generado en establecimientos comerciales y mercantiles tales como almacenes, depósitos, hoteles, restaurantes, cafeterías y plazas de mercado.

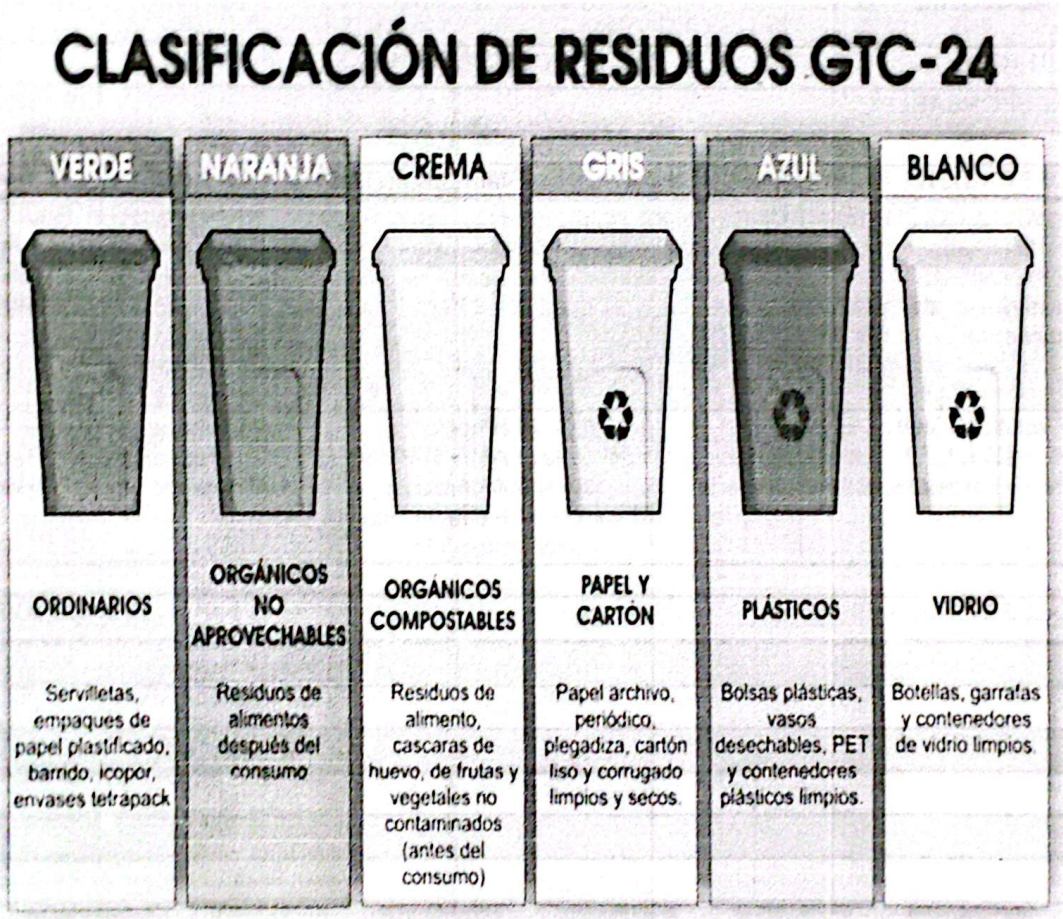
Residuo sólido domiciliario. El que por su naturaleza, composición, cantidad y volumen es generado en actividades realizadas en viviendas o en cualquier establecimiento asimilable a éstas.

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

Tratamiento. El proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

CLASIFICACION DE RESIDUOS SOLIDOS



Carrera 4 No. 20-84 Barrio La Estación. Ibagué - Tolima
Móvil: 316 422 0654

Powered by CamScanner

FICHAS DE PROCEDIMIENTOS PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SÓLIDOS DE CARNES BUENDIA

	CARNES BUENDIA
PROCEDIMIENTO No.	ACTIVIDAD: RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS EN LA ZONA
001 RS	DE PROCESO
RESPONSABLE:	

OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PRODEDIMIENTO
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS: **(residuos de grasa, carne)**	Diario Al inicio y al final de la Jornada.	Recipiente plástico con tapa Bolsas plásticas.	Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos en los recipientes separados y ubicados en la zona De proceso, almacén y bodega. Recolección por el personal interno y externo.
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS INORGÁNICOS	Diario Al inicio y al final de la Jornada.	Hipoclorito Agua Atomizador Ficha técnica No. 2 del producto.	Preparar desinfectante ml Desinfectante / Lt agua. Aplicar con aspersor.

OBSERVACIONES:	

La entidad pública encargada del servicio de aseo es la empresa de servicios públicos domiciliarios, quienes con una periodicidad diaria retiran los residuos sólidos del establecimiento y los transportan para su disposición sanitaria final.

Powered by CamScanner



FORMATO VERIFICACION DE ACTIVIDADES DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS DE CARNES BUENDIA

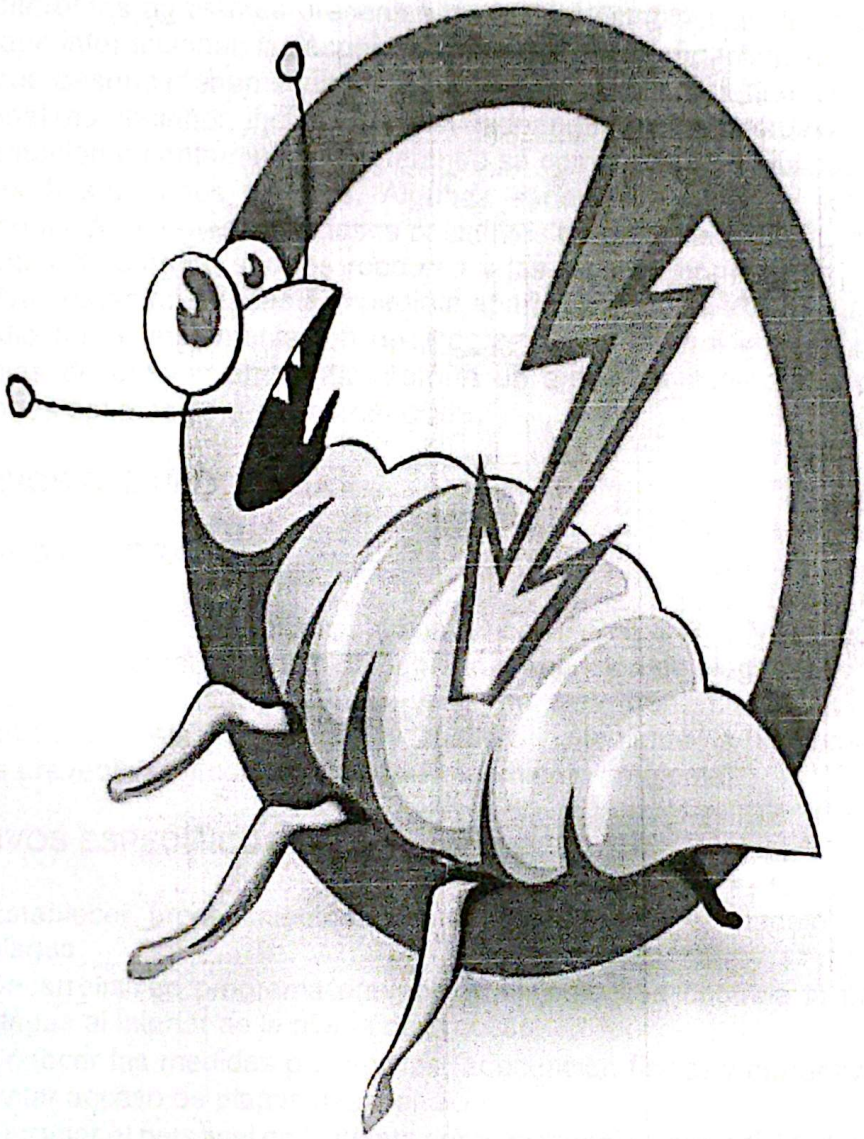
FORMATO DE VERIFICACION DE ACTIVIDADES MANEJO RESIDUOS SOLIDOS																															
ESTABLECIMIENTO:										DIRECCION:																					
MES	SEMANA No.1							SEMANA No.2							SEMANA No.3							SEMANA No.4									
RESIDUOS SOLIDOS	VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION							VERIFICACION									
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D			
ZONA DE PROCESO																															
ZONA DE BAÑOS																															
OBSERVACIONES:																															
ACCIONES CORRECTIVAS:																															
ENCARGADO:_____														SUPERVISA:_____																		

Carrera 4 No. 20-84 Barrio La Estación. Ibagué - Tolima
Móvil: 316 422 0654

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS



Carrera 4 No. 20-84 Barrio La Estación. Ibagué - Tolima
Móvil: 316 422 0654

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

INTRODUCCIÓN

En los diferentes ambientes presentes dentro del establecimiento se crean hábitat con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, entre otros), que desencadenan situaciones de riesgo para la materia prima en proceso, al personal manipulador, incluso al consumidor final, por deterioro del producto, por la presentación o contaminación, alterando su composición, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades. Las plagas más importantes a controlar son los roedores y las moscas domésticas. Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL

Mantener un sistema de vigilancia y control en CARNES BUENDIA, que prevenga y proteja las áreas del expendio del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de estas (artrópoda y roedora), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior de la planta de proceso.
- Conocer las medidas preventivas (adecuación física) y correctivas, a fin de evitar acceso de plagas al expendio.
- Entrenar al personal de la planta sobre el manejo y periodicidad de aplicación de los diferentes controles tanto teóricos como técnicos.
- Establecer procedimientos de monitoreo, registro y control del programa.
- Establecer controles químicos, si se requieren, mediante la aplicación de agentes químicos de control.
- Cumplir con él, Decreto 1500 de 2007, el Decreto 1843 del 1991 y demás normatividad sanitaria vigente para la estructuración del Plan de Saneamiento.

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

ALCANCE

Este programa se aplica a todas las zonas de CARNES BUENDIA de recibo, desposte, desprese y expendio, para mantener bajo control los vectores de contaminación; configura una serie de procedimientos y parámetros operativos que aseguran alcanzar y mantener condiciones sanitarias y físicas óptimas, previniendo la aparición y multiplicación, dentro de las instalaciones, de artrópodos y roedores.

Desratización. Tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los locales o instalaciones.

Fumigación. Método de control químico de plagas.
Infección: Es la presencia de virus, bacterias dentro de un determinado cuerpo.

Infestación. Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

Medida preventiva. Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

Plaga. Numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas.

Plaguicida. Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

Roedor. Constituyen el orden más numeroso de los mamífero, dotados de incisivos largos y fuertes de crecimiento continuo, carecen de premolares, son muy prolíficos, gregarios y voraces.

Vector. Artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

Zoonosis: Enfermedades transmisibles en común al hombre y a los animales.

Powered by CamScanner



FICHAS DE PROCEDIMIENTOS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

	CARNES BUENDIA
PROCEDIMIENTO No.	ACTIVIDAD: CONTROL PREVENTIVO DE PLAGAS
001 CP	
RESPONSABLE:	

OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PRODEDIMIENTO
CONTROL PREVENTIVO	Cada mes.	Lista de chequeo.	Estado de cada uno de los sifones, rejillas, rendijas, anjeos, techos falsos y

OBSERVACIONES:	

Se protegerán todas las aberturas del establecimiento (puertas, ventanas, compuertas, ductos de ventilación, entre otros) hacia el exterior, con malla y/o cedazo plástico o metálico, Se mantendrán todas las paredes aislantes cubiertas y selladas, Se protegerá el espacio que queda entre la pared y el techo, si lo hay, con cedazo (plástico o metálico) o con espuma de poliuretano, Se instalarán láminas de metal o de hule en la parte de abajo de todas las puertas que dan al exterior del establecimiento, Todas las puertas de ingreso cerrarán adecuadamente y en forma automática (brazos de auto cierre), Además recibirán la vigilancia y mantenimiento adecuados para que esta condición siempre se cumpla, Se mantendrá el orden dentro y fuera del establecimiento, todo el tiempo. Es obligatorio mantener libre de perros, gatos o cualquier otro animal.

Powered by CamScanner

Todos los recipientes recolectores de residuos se taparán adecuadamente y se colocarán en un lugar con piso de concreto y con drenaje, de modo que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer, Eliminar lugares aptos para albergar plagas, Eliminar las esquinas oscuras, Proteger paredes y techos falsos, Mantener el equipo alejado de paredes y procurar que exista cierta distancia entre éste y el piso para facilitar la inspección, Eliminar todo el equipo y tuberías que no se usen, Eliminar acumulaciones de basura y/o materiales.

Los ingredientes comestibles se guardarán en un cuarto inasequible a los roedores, el que puede ser construido con cualquier material resistente a los dientes de los roedores, tal como 0.15 cm de pulgada de tela metálica. La parte baja debe ser protegida contra daño mecánico. Esta área se manejará con las mismas medidas que se aplican a cualquier otra bodega.

	CARNES EL MELLO
PROCEDIMIENTO No.	ACTIVIDAD: CONTROL QUIMICO DE DESINSECTACION Y DESRATIZACION
002 CP	
RESPONSABLE:	

OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PRODEDIMIENTO
DESINSECTACION Y DESRATIZACION	Semestral.	Empresa aplicadora de plaguicidas y rodenticidas quien debe estar certificada y calificada para realizar la actividad por la secretaria de Salud del Tolima	Cada empresa debe garantizar la efectividad de la actividad, suministrar ficha técnica de los insumos o productos y determinar las medidas preventivas en la aplicación

OBSERVACIONES:	

Carrera 4 No. 20-84 Barrio La Estación. Ibagué - Tolima
Móvil: 316 422 0654

Powered by CamScanner

Todos los recipientes recolectores de residuos se taparán adecuadamente y se colocarán en un lugar con piso de concreto y con drenaje, de modo que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer, Eliminar lugares aptos para albergar plagas, Eliminar las esquinas oscuras, Proteger paredes y techos falsos, Mantener el equipo alejado de paredes y procurar que exista cierta distancia entre éste y el piso para facilitar la inspección, Eliminar todo el equipo y tuberías que no se usen, Eliminar acumulaciones de basura y/o materiales.

Los ingredientes comestibles se guardarán en un cuarto inasequible a los roedores, el que puede ser construido con cualquier material resistente a los dientes de los roedores, tal como 0.15 cm de pulgada de tela metálica. La parte baja debe ser protegida contra daño mecánico. Esta área se manejará con las mismas medidas que se aplican a cualquier otra bodega.

	CARNES EL MELLO
PROCEDIMIENTO No.	**ACTIVIDAD: CONTROL QUIMICO DE DESINSECTACION Y DESRATIZACION**
002 CP	
RESPONSABLE:	

OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PRODEDIMIENTO
DESINSECTACION Y DESRATIZACION	Semestral.	Empresa aplicadora de plaguicidas y rodenticidas quien debe estar certificada y calificada para realizar la actividad por la secretaria de Salud del Tolima	Cada empresa debe garantizar la efectividad de la actividad, suministrar ficha técnica de los insumos o productos y determinar las medidas preventivas en la aplicación

OBSERVACIONES:	

Carrera 4 No. 20-84 Barrio La Estación. Ibagué - Tolima
Móvil: 316 422 0654

Powered by CamScanner

Se colocarán trampas con cebo en la parte externa del establecimiento, las mismas deberán de ser seguras y bien cerradas. También se colocarán por el lado de afuera de las paredes, Pueden colocarse trampas mecánicas para roedores a cada lado de las puertas de entrada y en la parte interior. También se podrán colocar en todas las zonas de almacenamiento, Cualquier insecto que permanezca después de la limpieza debe ser muerto por fumigación o algún tratamiento de insecticidas, La Compañía experta en Control de Plagas deberá determinar la frecuencia de dichas fumigaciones dependiendo del tipo y grado de infestación.

Todos los pesticidas y rodenticidas son considerados venenos, por lo tanto en caso que se deban mantener en el establecimiento, deben guardarse en lugares cerrados, totalmente separados del área de proceso, bien identificados, para evitar un error en su uso. Todo el equipo que se use para la aplicación de estos venenos debe ser retirado completamente una vez usado. En caso que algún equipo deba ser adquirido por la empresa y por lo tanto guardarse dentro de las instalaciones, deberá ser lavado inmediatamente después de su uso y guardarse en un lugar específico. Podrán efectuarse fumigaciones para el control de insectos, procurando que los productos de carácter residual sean aplicados en las áreas externas y en las puertas y ventanas. En el interior podrán utilizarse insecticidas de efecto inmediato.

Después de efectuarse una fumigación se deberá lavar todo el equipo y los pisos antes de iniciar el procesamiento de alimentos. Para el control de moscas pueden colocarse cintas adhesivas o trampas de feromonas en el interior de la planta, las mismas deberán ser remplazadas con frecuencia.

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

REGISTRO, VERIFICACIÓN, ACCIÓN PREVENTIVA DEL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS PARA CARNES BUENDIA

PRESENCIA DE PLAGAS																
	MES															
AREAS	DIA QUINCENAL															
	15		15		15		15		15		15		15		15	
	N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N	S	N	S
Bodega																
Barra																
Baños																
Marco puertas																
Marco ventanas																
Sistemas eléctricos																
Desagües																
Sifones																
Tejado / Cielo raso																
Plaga o evidencia encontrada y lugar																
Roedor:	Cucaracha:							Otro:				Fecha:				
Acción Correctiva:																
Responsable:						Supervisa:										

Carrera 4 No. 20-84 Barrio La Estación. Ibagué - Tolima
Móvil: 316 422 0654

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA



Carrera 4 No. 20-84 Barrio La Estación Ibagué - Tolima
Móvil: 316 422 0654

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

PRESENTACION

Todo establecimiento destinado al recibo, desposte, desprese, almacenamiento y expendio de alimentos debe implementar y desarrollar un programa de abastecimiento de agua con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para garantizar que el agua que se utilice sea de calidad potable, disponer de agua a la temperatura y presiones requeridas para efectuar limpieza, desinfección y almacenar higiénicamente el agua en cantidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción.

El programa de abastecimiento de agua debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente.

Esta documento constituye un instrumento que hemos denominado programa de abastecimiento de agua aplicado a CARNES BUENDIA, para estructurar la documentación requerida en el programa de abastecimiento de agua de obligatorio cumplimiento según lo establece el Decreto 1575 de 2007, Decreto 1500 de 2007, la Resolución 2115 de 2007 y demás normatividad sanitaria vigente.

Carrera 4 No. 20-84 Barrio La Estación Ibagué - Tolima
Móvil: 316 422 0654

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

OBJETIVO

Garantizar el adecuado suministro de agua para ejecutar todas las actividades asociadas al recibo, desposte, desprese, almacenamiento y expendio.

ALCANCE

Las actividades tendientes a garantizar el abastecimiento de agua para uso industrial, específicamente las actividades de limpieza, desinfección, procesamiento de alimentos y servicios generales

FUENTES DE AGUA

La fuente de agua que se emplea es de la empresa de servicios públicos IBAL de la ciudad de Ibagué para los usos considerados; tenga en cuenta que el agua utilizada para las labores de limpieza, desinfección, procesamiento de alimentos que este en contacto directo con el alimento debe ser potable.

USOS DEL AGUA

Se tiene claro el uso del agua en cada uno de los procesos desarrollados en el establecimiento. Se establecerá si es necesario un control diario del cloro residual y llevara los respectivos registros.

SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO

Se garantizara el almacenamiento de agua para suministrar en el expendio de carne, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción, de igual forma la presión debe ser la adecuada para todas las operaciones efectuadas en planta por eso se instalara un tanque de reserva de agua con mayor capacidad.

Powered by CamScanner



MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

Se tiene un tanque de suministro, y se realiza el mantenimiento de los equipos que la conforman según corresponda.

Carrera 4 No. 20-84 Barrio La Estación. Ibagué - Tolima
Móvil: 316 422 0654

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

PROGRAMA DE CAPACITACION



Carrera 4 No. 20-84 Barrio La Estación. Ibagué - Tolima
Móvil: 316 422 0654

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

INTRODUCCION

El manipulador de alimentos debe estar capacitado de la mejor manera para garantizar la inocuidad y la calidad de la carne. El encargado de llevar a cabo este programa de capacitación es el departamento de control de calidad de Carnes Buendía. La finalidad de esta capacitación es la de buscar un mejoramiento continuo de la calidad de la carne y en la forma de manipulación de estos, concientizando al operario sobre la correcta manipulación

OBJETIVO GENERAL

Educar y capacitar al personal manipulador de carne mediante charlas y actividades donde damos a conocer conceptos claros de buenas prácticas de manufactura para garantizar que las operaciones se realicen higiénicamente, desde la llegada de la materia prima hasta obtener el producto terminado

OBJETIVOS ESPECÍFICO

- ✓ Realizar inducción a todo el personal sobre las normas básicas de higiene
- ✓ Implementar herramientas básicas para la obtención de productos seguros para el consumo humano mediante prácticas higiénicas en los hábitos personales, uso de uniformes, instalaciones.
- ✓ Educar sobre limpieza y desinfección de manos y utensilios a todos los manipuladores de alimentos.
- ✓ Dar a conocer l importancia del control de plagas en el establecimiento.
- ✓ Evaluar, a través de diferentes actividades los conocimientos adquiridos por el personal capacitado con el fin de realizar mejoras en futuras capacitaciones.

JUSTIFICACION

En Carnes Buendía se realizan procesos de expendio de carne por consiguiente es importante saber que la causa principal del contaminación de alimentos es la falta de higiene en la manipulación, las personas encargadas de esta labor juegan un papel importante con sus actitudes para corregir esta situación y esta actitud responsable al manipular alimentos es clave para evitar enfermedades al consumidor. Esto hace que el manipulador practique reglas básicas que tiene que ver con su estado de salud, su higiene personal, su vestimenta, sus hábitos en la manipulación de alimentos. La correcta presentación y los hábitos higiénicos además de ayudar a prevenir las enfermedades, dan una sensación de seguridad al consumidor. Por ello es importante capacitar al personal del expendio.

Carrera 4 No. 20-84 Barrio La Estación. Ibagué - Tolima
Móvil: 316 422 0654

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

Carnes el Buendía en las buenas prácticas de mano factura establecidas en la Ley 9 de 1979, Decreto 1500 de 2007, Resolución 3009 de 2010, donde hace referencia a los aspectos higiénicos en el almacenamiento, desposte y comercialización de la carne y regular las actividades que generan riesgo al consumidor.

METODOLOGIA

Explicación donde se expone la importancia de las prácticas higiénicas para el manipulador de alimentos.

CONTENIDO

- ✓ Presentación de los capacitadores
- ✓ Exposiciones teóricas
- ✓ Espacio para aclaración de dudas
- ✓ Entrega de material con normas higiénicas
- ✓ Recorrido por las instalaciones.

RECURSOS DIDACTICOS

Proyector, folletos con normas higiénicas.

QUE SON LAS BPM

Son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación, teniendo en cuenta:

- ✓ Estado de salud
- ✓ Capacitación
- ✓ Practicas higiénicas

ESTADO DE SALUD DEL MANIPULADOR

Debe controlarse el estado de salud y aparición de posibles enfermedades contagiosas entre manipuladores. Las personas que estén en contacto con los alimentos deben someterse a exámenes médicos previo al inicio de labores, periódicamente y cada vez que se considere necesario, mínimo una vez al año. Ninguna persona que sufra una herida puede manipular alimentos o superficies en contacto con os alimentos igualmente si padece una enfermedad en las vías respiratorias o del estomago, si se tiene infecciones en la piel, diarreas, uñeros, lo recomendado es evitar en ese tiempo la manipulación de alimentos por alta probabilidad de contaminarlos por gérmenes. Si es inevitable trabajar mientras se sufre una enfermedad respiratoria, es necesario que el manipulador extreme sus cuidados para evitar hábitos como toser, estornudar o hablar sobre los alimentos. Así mismo si el manipulador debe permanecer

Carrera 4 No. 20-84 Barrio La Estación Ibagué - Tolima
Móvil: 316 422 0654

Powered by CamScanner

necesariamente preparando alimentos cuando tiene heridas en las manos deberá cubrirlas con una banda protectora y guantes que deben ser cambiados frecuentemente

PRACTICAS HIGIENICAS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Todo personal que manipule alimentos debe mantener la higiene personal dado que la prevención de la contaminación de los alimentos se fundamenta en la higiene del manipulador por eso es necesario:

- ✓ Ducharse antes de irse a trabajar
- ✓ Mantener las uñas cortas y sin pintar
- ✓ Lavarse los dientes después de comer
- ✓ No fumar cuando manipula alimentos
- ✓ No usar anillos, pulseras, cadenas o aretes
- ✓ No estornudar ni toser encima de los alimentos
- ✓ Usar uniforme completo
- ✓ Mantener siempre limpio el uniforme
- ✓ Cambiar a diario el uniforme
- ✓ No llevar objetos en, los bolsillos de las batas
- ✓ Llevar calzado adecuado
- ✓ Usar tapabocas cuando sea necesario
- ✓ Permanecer callado cuando se manipula alimentos
- ✓ Mantener limpias las aéreas de trabajo
- ✓ Limpiar inmediatamente lo que se derrame, pues estos atraen insectos y roedores
- ✓ Lavar y desinfectar los equipos antes y después de su uso
- ✓ Utilizar agua potable
- ✓ Usar jabón desinfectante
- ✓ Lavarse muy bien las manos antes y después de manipular alimentos, después de comer, beber, fumar, tocarse la nariz, estornudar, toser, manejar dinero, limpiar aéreas de trabajo, peinarse, llevarse las manos a cualquier parte del cuerpo, secarse el sudor, recoger objetos caídos del suelo

ETAPAS PARA UN CORRECTO LAVADO DE MANOS

Remangar el uniforme hasta el codo.
Enjuagar las manos y el antebrazo hasta el codo
Frotar las manos con el jabón hasta que se forme espuma y extenderla de las manos hacia los codos.
Cepillar cuidadosamente manos y uñas. El cepillo deberá permanecer en una solución desinfectante (cloro o yodo por ejemplo) Mientras no se use, se renovara al menos dos veces Por turno. A falta de cepillo, el lavado con agua y jabón se hará por 20 segundos restregando fuerte manos y uñas Enjuagar bien al chorro de agua desde las manos hacia los codos.

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

Lo ideal es poder secar las manos con la toalla de papel. Los secadores de aire demoran en secar las manos, requieren más de un ciclo para lograrlo y casi siempre el manipulador termina de secarlas con la ropa. En los casos que no se disponen de toallas de papel, se debe contar con una toalla que permanezca siempre limpia.

Desinfectar las manos en una solución apropiada de ser necesario. Puede utilizarse alcohol también para este propósito.

CRONOGRAMA DE CAPACITACION DE CARNES EL BUENDIA AÑO 2021												
TEMA	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEP	OCT	NOV	DIC
INDUCCCION A NUEVOS EMPLEADOS.												
QUE SON LAS B.P.M., RESOLUCION 2674/2013 Y DECRETO 1500/07												
PRACTICAS HIGIENICAS												
MANEJO DE PCC												
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION												
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS												
RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS. AGUA POTABLE.												
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS												
CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS												
EVLUACION DE CONOCIMIENTOS												

Carrera 4 No 20-84 Barrio La Estación Ibagué - Tolima
Móvil 316 422 0654

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

EVALUACION DE LOS MANIPULADORES

OBJETIVO: Evaluar al personal capacitado para ver si comprendió lo explicado.

ALCANCE: Conocer si el personal capacitado asimilo la importancia de las BPM y aclaro las dudas al respecto.

1 ¿Qué tipo de protección utilizan para preparar los alimentos?

2 ¿Implementan normas básicas se seguridad alimentaria? SI NO POR QUE?

3 ¿Cada cuanto desinfectan el área de trabajo?

4 ¿Cada cuanto desinfectan el área de trabajo? SI NO POR QUE?

5 ¿Es recomendable utilizar joyas, accesorios y uñas largas y con esmalte para la preparación de los alimentos? SI NO POR QUE?

OBSERVACIONES:

_____

ASISTENTE A LA CAPACITACION

Carrera 4 No. 20-84 Barrio La Estación. Ibagué - Tolima
Móvil: 316 422 0654

Powered by CamScanner





PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPO E INSTALACIONES

EMPRESA:	FECHA:	PREPARADO POR:

No	ASPECTO	1	2	COMENTARIOS
1	El programa de mantenimiento cubre tanto los equipos como las instalaciones			
2	Existe un listado de los equipos involucrados en el proceso productivo			
3	Se elabora un cronograma anual de mantenimiento preventivo de los equipos			
4	Se diligencia una hoja de vida de cada equipo donde se registra las actividades de mantenimiento a las que es sometido			
5	Está previsto un procedimiento para las actividades de mantenimiento correctivo de los equipos			
6	Existe un plano que identifique las diferentes áreas de la planta			
7	Se elabora un cronograma anual de mantenimiento preventivo de las instalaciones			
8	Está previsto un procedimiento para las actividades de mantenimiento correctivo de las instalaciones			
9	Cada procedimiento especifica actividad, frecuencia y responsable			
10	Se ha diseñado correctamente la estrategia de evaluación , seguimiento y mejoramiento del programa			
11	Existe evidencia escrita que demuestre que se realizan las actividades de evaluación, seguimiento y mejoramiento continuo			
12	Hay un manual del programa que contenga objetivos, alcance, estructura organización y responsabilidades			
13	El manual es conocido por todas las personas involucradas en la planeación, ejecución, evaluación y mejora del programa			
14	Se genera un indicador que muestre el desempeño global del programa			
15	Hay evidencia de la capacitación de todo el personal involucrado con el programa			

1: COMPLE; 2: NO CUMPLE

Carrera 4 No. 20-84 Barrio La Estación. Ibagué - Tolima
Móvil: 316 422 0654

Powered by CamScanner

CARNES BUENDIA

CARNES BUENDIA

PROGRAMA DE CALIBRACION DE EQUIPOS

EMPRESA:	FECHA:	PREPARADO POR:

No	ASPECTO	1	2	COMENTARIOS
1	El programa de calibración cubre todos los equipos involucrados en los PCC			
2	Las calibraciones de los equipos se realizan con patrones trazables			
3	El personal que realiza las calibraciones está capacitado para ejercer tal función			
4	Existe un cronograma de calibración de equipos			
5	Existe registro de las calibraciones de cada uno de los equipos			
6	Se tiene establecido los límites de variabilidad normales para cada equipo			
7	Se tiene el procedimiento de calibración para los diferentes tipos de equipos cubiertos por el programa			
8	En el establecimiento de los límites críticos se tuvo en cuenta la precisión de los equipos de medición			
9	Se tiene establecido los procedimientos de uso de los equipos de medición y en estos se incluyen los cuidados necesarios para evitar la contaminación cruzada originada por los equipos de medición			
10	Hay un manual del programa que contenga objetivos, alcance, estructura organización y responsabilidades			
11	El manual es conocido por todas las personas involucradas en la planeación, ejecución, evaluación y mejora del plan			
12	Se genera un indicador que muestre el desempeño global del plan			
13	Hay evidencia de la capacitación de todo el personal involucrado con el programa			

1 CUMPLE; 2: NO CUMPLE

Carrera 4 No. 20-84 Barrio La Estación. Ibagué - Tolima
Móvil: 316 422 0654

Powered by CamScanner



FORMATO CONTROL DE TEMPERTURAS

LUGAR:		
FECHA:		

	TEMPERATURA	HORA
CUARTO FRIO		
REFRIGERADOR		
NEVERA		

OBSERVACIONES:		

SUPERVISADO POR:	

Carrera 4 No. 20-84 Barrio La Estación. Ibagué - Tolima
Móvil: 316 422 0654

Powered by CamScanner