



PROGRAMAS PRE-REQUISITOS



MINISTERIO DE AGRICULTURA
INDUSTRIA Y TURISMO

MINISALUD

Invima



AGENDA



Esquema general para la elaboración de documentos



POES - OS



Programas: Calidad de agua – CIP – Residuos sólidos y líquidos



Programas: Mantenimiento – Calibración.



Proveedores – Trazabilidad – retiro del Mercado



Capacitación – Inspección Veterinaria



HACCP: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control



MINISTERIO DE AGRICULTURA
INDUSTRIA Y TURISMO

MINISALUD

Invima





POES:

Procedimientos Operativos Estandarizados de saneamiento.
Todo Procedimiento que un establecimiento lleva a cabo diariamente, antes y durante las operaciones para prevenir la contaminación directa del alimento.

Decreto 1500/07

Equivalente al programa Limpieza y Desinfección



MINAGRICULTURA Y PESQUERÍA

MINISALUD



OS:

Operaciones Sanitarias.

Las operaciones sanitarias que comprenden la limpieza y desinfección que se aplican a las superficies de las instalaciones, utensilios y equipos utilizados en el establecimiento, que no tienen contacto con el alimento, para evitar la creación de condiciones insalubres y su contaminación.

Equivalente al programa Limpieza y Desinfección



MINAGRICULTURA Y PESQUERÍA

MINISALUD





• Qué beneficios existe con el cumplimiento de los POES?



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

MINISALUD

Invima



OBJETIVOS

- Reducir al máximo la contaminación directa o indirecta de las canales, sus partes o cortes.
- Asegurar la limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento, instalaciones y equipos antes de dar comienzo a las operaciones y durante estas.



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

MINISALUD

Invima





Cómo se aplica en las empresas



Riesgo

Riesgo: Es la probabilidad de que un peligro ocurra.

Riesgo a la inocuidad de los alimentos: Es la probabilidad de que exista un peligro biológico, químico o físico que ocasione que el alimento no sea inocuo.

Decreto 1500/2007

PELIGROS





Porque es importante este concepto?

Me permite definir prioridades y análisis de acuerdo al impacto que tienen con la inocuidad del producto.

Que impacto tiene el gancho de colgado de las canales en la inocuidad?

Que Impacto tiene que no exista un cambio constante de los cuchillos utilizados en la evisceración?



MINAGRICULTURA Y GANADERÍA

MINSA

Invima



Entrenamiento del personal

- POES son de poco valor si los empleados que realizan el trabajo no cuentan con la información, las habilidades, y las metas a cumplir en cuanto al desarrollo de POES
- El entrenamiento de los empleados es lo más importante teniendo en cuenta que el objetivo es producir alimentos seguros



MINAGRICULTURA Y GANADERÍA

MINSA

Invima



YO APOYO
DECRETO 1500
 CARNE DE CALIDAD
 EN NUESTRA MESA



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

MINISALUD

Invima



YO APOYO
DECRETO 1500
 CARNE DE CALIDAD
 EN NUESTRA MESA

Como Hago los POES - OS?

1. Hacer una Lista de POES -

POES
Cuchillos
Sierra
Mesones
Ganchos
Gramera

2. Hacer una Lista de OS

OPERACIONES SANITARIAS
Pisos
Paredes
Drenajes
Estibas
Lavamanos



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

MINISALUD

Invima



Como Hago los POES - OS?

QUE?

CUCHILLAS DESPRESADOR AUTOMATICO

PRE - OPERATIVO

Alcance: cuchilla cortadora de coditos, cuchilla cortadora alas, cuchilla cortadora de pechuga, cuchilla cortadora de costillas, cuchilla cortadora de rabadilla, cuchilla corte mixto y cuchilla de pierna y muslo.
Frecuencia: Diaria finalizando la jornada de producción.
Responsable: Grupo de limpieza y desinfección.
Implementos: Manguera, esponja abrasiva, balde y máquina espumador.
Dotación: Uniforme, pasamontañas, gafas, peto plástico, impermeable, protector auditivo y bolas.
Procedimiento:

1. Apagar el despresador automático y el movimiento de la cadena apriando el botón de apagado en el tablero de control.
2. Asegurarse que no tengan suministro eléctrico.
3. Retirar los sólidos manualmente de las cuchillas y guías.
4. Conectar la hidrolavadora KARCHER al punto de eléctrico 220v.
5. Encender la hidrolavadora para retirar los sólidos incrustados las cuchillas y guías.
6. Apagar la hidrolavadora.
7. Abrir la llave del agua caliente para disminuir el nivel de grasa.
8. Cerrar la llave del agua.
9. Preparar la solución desengrasante en la máquina espumadora según el instructivo CP-PLD-103.
10. Aplicar y refregar con esponja abrasiva las cuchillas y guías.
11. Abrir nuevamente la llave del agua y enjuagar la cuchilla y sus partes hasta retirar totalmente el desengrasante.
12. Cerrar la llave del agua.
13. Preparar y aplicar el desinfectante según cronograma de rotación CP-PLD-C01 e instructivo CP-PLD-103.
14. Conectar la máquina espumadora al punto de aire, extender la manguera de aspersión y abrir la llave.



COMO?

Desarrollo de las actividades para realizar la limpieza y la desinfección

CUANDO?

PRE OPERATIVOS: Las actividades que se realizan al terminar el proceso

OPERATIVOS: Las actividades que se realizan al durante el proceso

QUIEN?

Realizar la Actividad

Inspeccionar la actividad



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

MINISALUD

Invima



Ejemplo: parte 1

PROCEDIMIENTO PREOPERATIVO Y OPERATIVO

PBY-R-POES-2

ESTANDARIZADO

(Lavado de manos)

VERSION: 1-0115

OBJETIVO: Describir el procedimiento para el lavado de manos.

PREOPERATIVO:

Descripción del procedimiento:

1. Aplicar abundante agua a la altura de los codos en el lavamanos para retirar suciedades.
2. Aplicar solución de jabón, refregando con fuerza y dejando actuar según corresponda.
3. Retirar solución de jabón, aplicando abundante agua.
4. El jabón incluye el desinfectante por lo tanto no es necesario aplicar otro tipo de solución.
5. Secar las manos con toalla desechable.

OPERACIONAL: (Ver el preoperativo)



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

MINISALUD



**TODOS POR UN
NUEVO PAÍS**
PAZ EQUIDAD EFICIENCIA

Ejemplo: Parte 1





Ejemplo: Parte 2

3 Y OPERACIONES SANITARIAS

PROCEDIMIENTO OPERATIVO	FRECUENCIA OPERATIVO	RESPONSABLE EJECUCIÓN	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN	MONITOREO	ASPECTOS CRÍTICOS A REVISIÓN (gráfico)	ACCIONES CORRECTIVAS
vergir las manos con los guantes puestos en la solución desinfectante preparada según tabla de dilución: XXXXXXXXXX, contenida en los etas de desinfección móvil, el cual será llevado a diferentes puestos de trabajo por un operario argado.	Cada dos horas	1. Operarios de Producción: Encargados de la limpieza y desinfección de sus utensilios. 2. Operarios de Sanitización: Encargados de realizar el cambio de la solución de hipoclorito cada hora. 3. Responsable del área: Asegurar el cumplimiento de las acciones de pre enjuague, limpieza y desinfección en las frecuencias establecidas.	Asistente o auxiliar de calidad	Coordinador del área		1. Al Finalizar el turno laboral: Si al realizar el monitoreo se observa presencia de suciedad, solicitar al operario hacer una nueva limpieza. 2. Durante el proceso: Si aún no se ha cumplido el tiempo establecido en la desinfección y se observe presencia en abundancia de sólidos, grasa o suciedad en los guantes, el responsable al o los operarios para realizar la limpieza. 3. Al iniciar el turno laboral: Si el guante se encuentra en condiciones no óptimas por ejemplo, roto, el encargado del área debe desproporcionarle otro par de guantes verdes.
vergir el cuchillo en una solución desinfectante parada según tabla de dosificación ACL-AB-NDM contenida en las poetas de desinfección, el cual será llevado a los diferentes puestos de	Cada dos horas	1. Operarios de Producción: Encargados de la limpieza y desinfección de sus utensilios. 2. Operarios de Sanitización: Encargados de realizar el cambio de la solución de hipoclorito cada hora. 3. Responsable del área: Asegurar el	Asistente o auxiliar de calidad	El coordinador del área		1. Al finalizar su jornada laboral Si al realizar el monitoreo se observa la ineffectiva operaciones al detectar presencia de cualquier tipo solicitar al operario hacer una nueva limpieza. Esta deben ejecutar antes de la desinfección de cuchillo. 2. Durante la jornada laboral Si aún no se ha cumplido el tiempo establecido en para la desinfección y se observe presencia en ab

Utensilios



MINISTERIO DE INDUSTRIA Y TURISMO

MINISALUD

INVIMA



Códigos de colores de implementos pre-operativos

AREA DE BENEFICIO IMPLEMENTOS	AREA DE EVISCERADO IMPLEMENTOS	AREAS BLANCAS IMPLEMENTOS
(3) Escobas (3) baldes (1) cepillo redondo (1) cepillo delgado	(2) escobas (2) baldes (1) cepillo redondo (1) cepillo delgado	Empaque: (2) escobas (1) cepillo para techos (1) balde Desprese - Desposte: (2) escobas (2) baldes (1) cepillo delgado (1) cepillo grande (1) cepillo para techos Selección-despachos: (1) escoba (1) balde (1) cepillo para techos (1) Hidrolavadora Karcher (1) Espumadora
(1) Hidrolavadora Karcher (2) Espumadoras		

Fuente: PM - C





TABLA DE DOSIFICACIÓN Y ROTACIÓN DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES							
ÁREAS Y SUPERFICIES DE APLICACIÓN	*INSUMOS						
	DESENGRASANT	DETERGENTE PARA BOTAS Y PETOS xxxxxxx	DESINFECTANTE EQUIPOS Y AMBIENTES xxxxxxxxxxxx	DESINFECTANTE xxxxxxxxxxxx	JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS (PURO)	DETERGENTE ALCALINO	DESINCRUSTANTE ORGANICO
EQUIPOS	30 ml / 1 litro agua	—	4 ml / 1 litro agua	—	—	—	3 ml / 1 litro de agua
BOTAS PETOS	—	PURO	—	4 ml / 1 litro agua	—	—	—
CUARTO DE HIELO	30 ml / 1 litro agua	<	4 ml / 1 litro agua				—
PISOS, PAREDES, CANALES	30 ml / 1 litro agua		4 ml / 1 litro agua				—
BANDAS			4 ml / 1 litro agua			1,5 ml / 1 litro de agua	—
MANIPULADORES					PURO		—

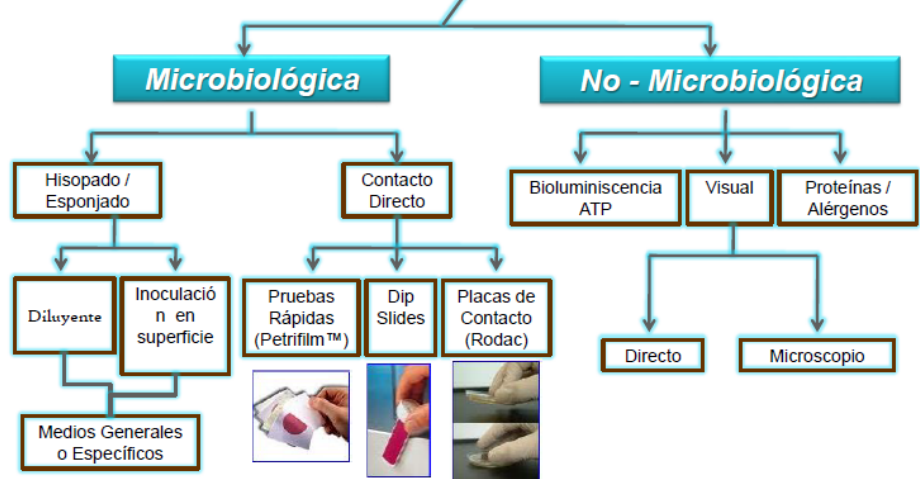


REGISTRO DIARIO DE OPERACIONES SANITARIAS PRE-OPERATIVAS												OS-F-01	
												Operaciones Sanitarias	
												Pág. 1 de 1	Versión 1-0314
INSPECCIONADO POR: _____												FECHA: _____	
VERIFICADO POR: _____													
ÁREAS	C	NC	ÁREAS	C	NC	ÁREAS	C	NC	ÁREAS	C	NC		
MUELLE DE RECIBO (1)			Túnel de congelación No. 2			Cava de refrigeración No. 2			Rejillas y desagües				
Caneca de residuos sólidos			Pisos, paredes y techos			Pisos, paredes y techos			Filtro sanitario No. 2				
Pisos, paredes y techos			Puerta / Cortina			Puerta / Cortina			Lavado de botas y cepillos				
Rejillas y canales de desagüe			Túnel de congelación No. 3			Cava de congelación			Lavado de petos y cepillo				
Puertas, cortinas y báscula			Pisos, paredes y techos			Pisos, paredes y techos			Lavamanos/Jaboneras				
CORTE (2)			Puerta / Cortina			Puerta / Cortina			Pediluvio de desinfección de botas				
Caneca de residuos sólidos			Túnel de congelación No. 4			Cava almacenamiento de hielo			Pisos, paredes, techos, puertas				
Pisos, paredes y techos			Pisos, paredes y techos			Pisos, paredes y techos			Filtro sanitario No. 3				
Plataformas			Puerta / Cortina			Puerta / Cortina			Lavado de botas y cepillos				



YO APOYO
DECRETO 1500
 CARNE DE CALIDAD
 EN NUESTRA MESA

Evaluación de Superficies (Directa o Indirecta)



Fuente: Ruth Dallos. 3M colombia



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

MINISALUD

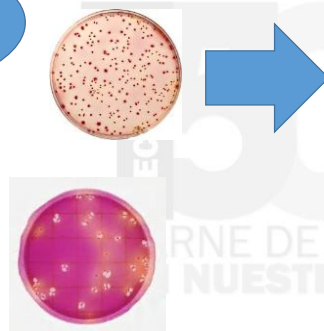
Invima



YO APOYO
DECRETO 1500
 CARNE DE CALIDAD
 EN NUESTRA MESA

Los POES requieren

VERIFICACION
 DIRECTA O
 MUESTREOS
 MICROBIOLOGICOS



CRONOGRAMA DE VERIFICACION

Superficie	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
POES 1	Orange					Orange						
POES 2		Orange					Orange					
POES 3			Orange					Orange				
POES 4				Orange					Orange			
POES 5					Orange					Orange		



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

MINISALUD

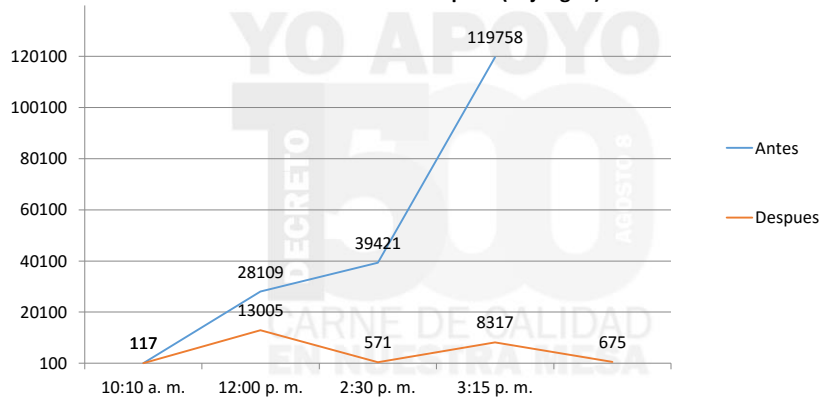
Invima





Entonces como se aplica en las empresas

Tabla de corte Operativo
Antes Vs después (enjuague)



Fuente: MA - B



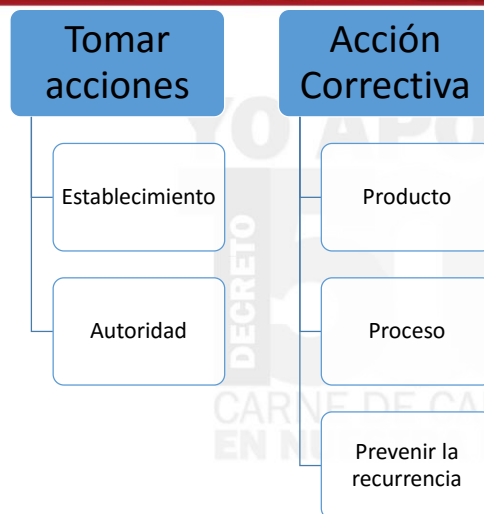
MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

MINISALUD

Invima



ACCIONES CORRECTIVAS



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

MINISALUD

Invima





RESUMEN: PROGRAMA DE POES - OS

1. OBJETIVOS.

2. ALCANCE

3. DEFINICIONES

4. RESPONSABLES

5. ZONIFICACION DE LA PLANTA

6. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO

7. PROCEDIMIENTOS DE LA OPERACIONES SANITARIAS

8. PROCEDIMIENTO DE PREPARACION DE SUSTANCIAS



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

MINISALUD



RESUMEN: PROGRAMA DE POES - OS

9. CUADRO DE DOSIFICACIÓN DE SUSTANCIAS

10. PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN.

11. ACCIONES CORRECTIVAS

12. FORMATOS

ANEXOS

1. FRICHAS TECNICAS DE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS

2. SOPORTES DE COMPROBACION DE EFECTIVIDAD DE LOS PROCEDIMIENTOS

3. ESTUDIOS DE EFECTIVIDAD DE LAS SUSTANCIAS: Proveedor



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERIA

MINISALUD



YO APOYO
DECRETO 1500
CARNE DE CALIDAD
EN NUESTRA MESA

Taller

- Hacer un POES.
- Describir TODOS los pasos.
- Que tipo de sustancia química va a utilizar.
- Describir las actividades de monitoreo.



MINAGRICULTURA Y GANADERÍA

MINISALUD

Invima



YO APOYO
DECRETO 1500
CARNE DE CALIDAD
EN NUESTRA MESA



YO APOYO
DECRETO 1500
CARNE DE CALIDAD
EN NUESTRA MESA



MINAGRICULTURA Y GANADERÍA

MINISALUD

Invima



YO APOYO
DECRETO
1500
LEONARDO
CARNE DE CALIDAD
EN NUESTRA MESA



Andrea Varón García.

☎ (57) 321 2419629

@: contacto@apvg.co

apvaron@gmail.com



MINISTERIO DE AGRICULTURA Y GANADERÍA

MINISALUD

Invivo

