

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN (POES)



**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS
DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN LA MICRO EMPRESA CREMERÍA
PAULA, EN EL MUNICIPIO DE SAN VICENTE, DEPARTAMENTO DE
SAN VICENTE.**



Elaborado por:

Br. Karla Valentina López Aguilar

Estudiante de ingeniería agroindustrial UES-FMP

Revisado por:

Ing. Manuel Antonio Juárez Carranza

Ing. Rafael Arturo Rodríguez Martínez

Docentes del departamento de ciencias agronómicas UES-FMP

Aprobado por:

Blanca Nieves Mejía

Gerente de la empresa

30 de enero de 2020.

Contenido

INTRODUCCIÓN.....	4
OBJETIVOS.....	5
OBJETIVO GENERAL.....	5
OBJETIVO ESPECÍFICOS.....	5
GLOSARIO	6
HIGIENE DE LOS OPERARIOS.....	8
Lavado de manos	8
Área de Procesamiento.....	10
Batea de madera	10
Techos.....	12
Paredes y ventana	14
Depósitos de Aluminio	16
Foco	18
Pisos.....	20
Descremadoras.....	22
Moldes de madera (cinchos)	24
Recipientes de plástico.....	26
Puerta.....	28
Refrigeradora	30
Coladores de plástico	32
Cubetas.....	34
Paletas de madera.....	36
Mantas para colar	38
Mesa de madera y entrepaño Inferior	40
Estante de pared.....	42
Cocina de leña y trebe.....	44
REGISTROS.....	46
ANEXOS.....	48
Anexo 5: Ficha técnica del Detergente	49

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo tiene por objetivo la elaboración de un manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección (POES) que permitirá el mantenimiento de las instalaciones y los utensilios que utilizan en la preparación de sus productos, los cuales serán recibidos y empleados por la micro empresa “Cremería Paula” ubicada en el cantón San Antonio Caminos, Municipio de San Vicente, Departamento de San Vicente.

Se presenta el caso de una empresa que se dedica al procesamiento de leche. Debido a las características del proceso era necesario realizar la documentación de Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección (POES), para obtener un manual que le brinde los conocimientos sobre el cuidado, la frecuencia y la forma en que se deben realizar las actividades y mantenimiento del estado higiénico en las instalaciones de una procesadora de lácteos para evitar la contaminación de los productos.

Por lo cual se debe conocer la función y poder implementarlo en la mejor manera posible ya que es indispensable para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos. El presente trabajo propone técnicas y principios generales a seguir para lograr una óptima producción la cual sea favorable para la micro empresa y apto para el consumidor.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Proporcionar la información necesaria, sobre Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección, empleadas en la fabricación de productos lácteos, con el fin de obtener productos inocuos para los consumidores, mediante la realización de programas de limpieza y desinfección proporcionada por los POES.

OBJETIVO ESPECÍFICOS

- Realizar las actividades que forman parte del procesamiento de lácteos con la higiene requerida, para la elaboración de productos inocuos, y reducirle las pérdidas de leche a la empresa, utilizando los implementos necesarios, aplicando los POES.
- Disminuir los riesgos posibles de contaminación en la ejecución de los procesos de elaboración de quesos y crema, como el acceso a mascotas en áreas de producción, ejecutando las recomendaciones establecidas en el manual POES.
- Diseñar Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección, para el procesamiento de lácteos en Cremería Paula, para la generación de productos inocuos.

GLOSARIO

Definiciones:

Limpieza: la eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

Desinfección: la reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

Saneamiento: acciones destinadas a mantener o restablecer un estado de limpieza y desinfección en las instalaciones, equipos y procesos de elaboración, con el fin de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

Verificación: la confirmación, mediante examen visual y/o estudio de pruebas objetivas, de si la limpieza y saneamiento se hicieron correctamente.

Planta: Instalaciones donde se desarrollan diversas operaciones de manufactura.

Alimento: Se define el alimento como toda sustancia o producto de cualquier naturaleza (animal, vegetal o mineral), sólido o líquido, natural o transformado, que por sus características, aplicaciones, componentes, preparación y estado de conservación sea susceptible a ser habitual e idóneamente utilizado para la normal nutrición humana, como fruitivo (producto que se consume pero no aporta nutrientes, como son los chicles sin azúcar) o como producto dietético en casos especiales de alimentación humana.

Inocuidad: Es un término que implica seguridad, es decir, seguridad que tiene el consumidor al ingerir un alimento de que no va a causarle un daño, esto significa que debe aportar los nutrientes que necesita el organismo humano para mantener la vida y reunir los requisitos higiénicos sanitarios que garanticen que no se producirá una enfermedad cuando se consuman.

Agua: El agua es un compuesto con características únicas, de gran significación para la vida, el más abundante en la naturaleza y determinante en los procesos físicos, químicos y biológicos que gobiernan el medio natural.

Detergente: Sustancia procedente de aceites minerales que, sola o combinada con agua u otra sustancia, aumenta la eficacia del lavado.

Desinfectante: Sustancia que sirve para desinfectar.

Desinfección: Eliminación de los gérmenes que infectan o que pueden provocar una infección en un cuerpo o un lugar.

Microorganismos: Organismo microscópico animal o vegetal.


Agua dura: Aquella que contiene un alto nivel de minerales, concretamente de sales de magnesio y calcio.

Aguas blandas: Es la que contiene una concentración relativamente baja de carbonato de calcio y otros iones.

Cloro: Es un gas del grupo de los halógenos, de color amarillo verdoso y olor fuerte e irritante, peligroso en altas concentraciones; se usa para blanquear papel y otros materiales orgánicos, para destruir gérmenes del agua y para preparar bromo y otros productos importantes.

Eidóforos: También conocidos como yodóforos, se han utilizado tanto como antisépticos como desinfectantes

HIGIENE DE LOS OPERARIOS

	Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección Cremería Paula	
Tipo de Procedimiento: Pre Operativo	Área o equipo: Higiene de personal Lavado de manos	Frecuencia: Antes de iniciar proceso Después de ir al baño o comer Después tocar superficies sucias
Código: HO01	Responsable: Operario Firma:	Supervisor: Jefe de Producción Firma:
Objetivo: Evitar la contaminación de los alimentos por mala higiene personal		
Procedimiento: 1. Enjuagar las manos hasta los codos 2. Tomar detergente y estregar en toda la mano, entre los dedos y hasta los codos usando ambas manos 3. Enjuagar estregando hasta eliminar el jabón 4. Secar con papel toalla 5. Aplicar alcohol en gel hasta los codos 6. Dejar secar sin enjuagar		Productos y utensilios necesarios: Agua Detergente sin olor y color Alcohol en gel Papel toalla Basurero
Evaluación y monitoreo: Presencia de suciedad mediante inspección visual por parte del supervisor	Acción Correctiva: Si observa suciedad u otra irregularidad repetir proceso Acción Preventiva: Capacitar a los empleados nuevos y antiguos Además tener los Productos adecuados a utilizar para evitar la contaminación por mala higiene personal	

Código: HO01

PROCEDIMIENTO

1. Enjuagar las manos



2. Tomar detergente y estregar en toda la mano, entre los dedos y hasta los codos usando ambas manos



3. Enjuagar estregando hasta eliminar el jabón



4. Secar con papel toalla




5. Aplicar alcohol en gel y distribuir de forma uniforme en ambas manos y dedos



6. Dejar secar sin enjuagar



ÁREA DE PROCESAMIENTO

	<h3>Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección Cremería Paula</h3>	
Tipo de Procedimiento: Pre Operativo y Post operativo	Área y equipo: Área de Procesamiento Batea de madera	Frecuencia: Antes de iniciar proceso y al finalizar la jornada
	Código: AP01	Responsable: Operarios Firma:
Objetivo: Eliminar los residuos de cuajo y demás suciedad		
Procedimiento: <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocarse el equipo de protección personal 1. (Guantes, delantal, mascarilla y redecilla) 2. Eliminar en seco los residuos de cuajo de la jornada anterior 3. Realizar el primer enjuague 4. Preparar solución detergente INSPECTOR'S CHOICE SOLUCIÓN PREPARADA POR EL USUARIO la relación es (1:20) agregar 6 onzas o 177 ml por galón de agua 5. Estregar con esponja y la solución detergente la batea haciendo movimientos circulares 6. Dejar actuar el detergente durante 5 minutos 7. Remover el detergente con abundante agua 8. Dejar secar la batea 9. Asperjar la batea con alcohol etílico al 70% y dejar secar 10. Guardar los equipos, utensilios y detergentes utilizados en la limpieza y desinfección 		Productos y utensilios necesarios: Agua Detergente Delantal impermeable Guantes de hule manga larga Redecilla Mascarilla Lentes de protección Botas Esponja con abrasivo Cubeta Atomizador Alcohol etílico al 70%
Evaluación y monitoreo: Inspección visual y olores realizada por el supervisor ante la presencia de suciedad u otros	Acción Correctiva: Si observa suciedad u otra irregularidad repetir proceso	
	Acción Preventiva: Capacitar a los empleados nuevos y antiguos. Además tener los Productos adecuados a utilizar para evitar la contaminación	

Código: AP01

PROCEDIMIENTO

1. Colocarse el equipo de protección personal



2. Eliminar en seco los residuos de cuajo de la jornada anterior



3. Realizar el primer enjuague



4. Preparar solución detergente



5. Con esponja y la solución detergente estregar la batea haciendo movimientos circulares



6. Dejar actuar el detergente durante 5 minutos



7. Remover el detergente con abundante agua y dejar secar



8. Asperjar la batea con alcohol etílico al 70% y dejar secar.



9. Guardar los equipos, utensilios y detergentes utilizados





Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección Cremería Paula




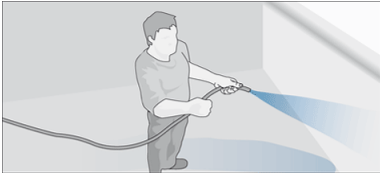








Tipo de Procedimiento: Pre Operativo	Área y equipo: Área de Procesamiento Techos	Frecuencia: Cada mes
Código: AP02	Responsable: Operarios Firma:	Supervisor: Jefe de Producción Firma:
Objetivo: Eliminar la suciedad u otros objetos acumulada en el techo		
Procedimiento: 1. Colocarse el equipo de protección personal (delantal, mascarilla y lentes) 2. Cubrir los equipos y utensilios con plástico 3. colocar escalera de manera segura. 4. Con la ayuda de un segundo operario sujetar la escalera 5. Eliminar completamente la suciedad adherida al techo con el escobetón o escoba 6. Barrer la suciedad que ha caído al piso y depositarla en el basurero 7. Guardar los equipos y utensilios utilizados		Productos y utensilios necesarios: Lentes de protección Mascarilla Delantal impermeable Carpeta plástica para cubrir equipo y utensilios. Escobetón Escoba Escalera de dos bandas Basurero
Evaluación y monitoreo: Presencia de suciedad mediante inspección visual por parte del supervisor.	Acción Correctiva: Si observa suciedad u otra irregularidad repetir proceso.	
	Acción Preventiva: Capacitar a los empleados nuevos y antiguos. Además tener los Productos adecuados a utilizar para evitar la contaminación	

Código: AP02	PROCEDIMIENTO	
<p>1. Colocarse el equipo de protección personal</p> 	<p>2. Cubrir los equipos y utensilios con plástico</p> 	
<p>3. colocar escalera de manera segura</p> 	<p>4. Con la ayuda de un segundo operario sujetar la escalera.</p> 	
<p>5. Limpiar con escobetón o escoba</p> 	<p>6. Barrer la suciedad que ha caído al piso y depositarla en el basurero</p> 	
<p>7. Guardar los equipos y utensilios utilizados.</p> 		



Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección Cremería Paula










Tipo de Procedimiento: Pre Operativo	Área y equipo: Área de Procesamiento Paredes y ventana	Frecuencia: Cada 15 días
Código: AP03	Responsable: Operarios Firma:	Supervisor: Jefe de Producción Firma:
Objetivo: Eliminar la suciedad acumulada en las paredes y ventana del área de procesamiento		
Procedimiento: <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocarse el equipo de protección personal (delantal, mascarilla, guantes y lentes) 2. Cubrir los equipos y utensilios con plástico 3. Eliminar completamente la suciedad adherida a las paredes con el escobetón y cepillos 4. Enjuagar las paredes con cuidado de no salpicar los equipos y utensilios 5. Preparar solución detergente INSPECTOR'S CHOICE SOLUCIÓN PREPARADA POR EL USUARIO (1:20) agregar 6 onzas o 177 ml por galón de agua 6. Con cepillo y la solución detergente estregar las paredes haciendo movimientos circulares sobre la superficie 7. Dejar actuar la solución durante 5 minutos 8. Remover la solución detergente con abundante agua 9. Barrer el exceso de agua de los pisos con escobas y secar con trapeadores 10. Solución desinfectante: llene una cubeta con agua potable (5 galones) y con una jeringa agregar 36 ml de lejía 11. Asperjar la solución desinfectante a las paredes con una bomba de mochila o atomizadores (utilizar bomba de mochila que no haya sido utilizada para fumigar agroquímicos) 12. Dejar actuar por 15 minutos 13. Dejar secar sin enjuagar 14. Guardar los equipos y utensilios utilizados 		Productos y utensilios necesarios: Lentes de protección Mascarilla Delantal impermeable Guantes de hule manga larga Botas Cepillo Detergente Carpeta plástica Mascarilla Cubeta Atomizador Jeringa Lejía Escobetón Escoba Bomba de mochila Basurero
Evaluación y monitoreo: Presencia de suciedad mediante inspección visual por parte del supervisor	Acción Correctiva: Si observa suciedad u otra irregularidad repetir proceso	
	Acción Preventiva: Capacitar a los empleados nuevos y antiguos. Además tener los Productos adecuados a utilizar para evitar la contaminación	


Código: AP03	PROCEDIMIENTO	
<p>1. Colocarse el equipo de protección personal</p> 	<p>2. Cubrir los equipos y utensilios con plástico</p> 	
<p>3. Eliminar completamente la suciedad</p> 	<p>4. Enjuagar las paredes con cuidado de no salpicar los equipos y utensilios</p> 	
<p>5. Preparar solución detergente</p> 	<p>6. Con esponja y la solución detergente estregar.</p> 	
<p>7. Dejar actuar el detergente durante 5 minutos</p> 	<p>8. Remover la solución detergente con abundante agua.</p> 	
<p>9. Barrer el exceso de agua de los pisos</p> 	<p>10. Asperjar la solución desinfectante.</p> 	
<p>11. Dejar actuar por 15 minutos sin enjuagar</p> 	<p>12. Guardar los equipos y utensilios utilizados.</p> 	












Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección Cremería Paula

Tipo de Procedimiento: Pre Operativo y post operativo	Área o equipo: Área de Procesamiento Depósitos de Aluminio	Frecuencia: Antes de iniciar proceso y al finalizar (Diariamente)
Código: AP04	Responsable: Operarios Firma:	Supervisor: Jefe de Producción Firma:
Objetivo: Eliminar residuos de grasa adheridos y olores		
Procedimiento: 1. Colocarse el equipo de protección personal (delantal, guantes, lentes y mascarilla) 2. Eliminar en seco los residuos que hayan quedado con una esponja 3. Realizar el primer enjuague 4. Preparar solución detergente INSPECTOR'S CHOICE SOLUCIÓN PREPARADA POR EL USUARIO (1:20) agregar 6 onzas o 177 ml por galón de agua 5. Con la ayuda de una esponja y la solución detergente estregar las superficies haciendo movimientos circulares 6. Dejar actuar la solución durante 5 minutos 7. Remover el detergente con abundante agua 8. Asperjar con un atomizador y alcohol etílico al 70% y esperar 10 minutos si se utilizara 9. Dejar Secar sin enjuagar 10. Guardar los equipos y utensilios utilizados		Productos y utensilios necesarios: Agua Delantal impermeable Lentes de protección Mascarilla Guantes de hule manga larga Botas Detergente Atomizador Alcohol etílico al 70% Esponja
Evaluación y monitoreo: Revisar mediante la observación visual y olor después de realizada la limpieza por parte del supervisor	Acción Correctiva: Si observa suciedad u otra irregularidad repetir proceso	
	Acción Preventiva: Capacitar a los empleados nuevos y antiguos. Además tener los Productos adecuados a utilizar para evitar la contaminación	

Código: AP04	PROCEDIMIENTO	
<p>1. Colocarse el equipo de protección personal</p> 	<p>2. Eliminar en seco la suciedad.</p> 	
<p>3. Realizar enjuague previo</p> 	<p>4. Preparar solución detergente</p> 	
<p>5. Con esponja y la solución detergente estregar haciendo movimientos circulares.</p> 	<p>6. Dejar actuar el detergente durante 5 minutos</p> 	
<p>7. Remover el detergente con abundante agua y dejar secar</p> 	<p>8. Asperjar con alcohol etílico al 70% y dejar secar.</p> 	
<p>9. Guardar los equipos y utensilios utilizados.</p> 		



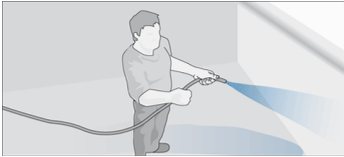









	<h2>Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección Cremería Paula</h2>	
Tipo de Procedimiento: Pre Operativo	Área y equipo: Área de Procesamiento Foco	Frecuencia: Cada mes
	Código: AP05	Responsable: Operarios Firma:
Objetivo: Eliminar la suciedad acumulada en el foco		
Procedimiento: <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocarse el equipo de protección personal (delantal, mascarilla, guantes y lentes) 2. Verificar que el foco este apagado 3. Con la ayuda de un segundo operario sujetar la escalera mientras el primer operario sube a desmontar el foco 4. Desmontar el foco 5. Eliminar la suciedad adherida con ayuda de una franela ligeramente humedecida. 6. Asperjar con atomizador y alcohol etílico al 70% 7. Con la ayuda de un segundo operario sujetar la escalera mientras el primer operario sube a colocar nuevamente el foco 8. Encender foco para verificar su buen funcionamiento 9. Guardar los equipos y utensilios utilizados 	Productos y utensilios necesarios: Lentes de protección Mascarilla Delantal impermeable Guantes de hule manga larga Franela Escalera de dos bandas	
Evaluación y monitoreo: Presencia de suciedad mediante inspección visual por parte del supervisor	Acción Correctiva: Si observa suciedad u otra irregularidad repetir proceso	
	Acción Preventiva: Capacitar a los empleados nuevos y antiguos. Además tener los Productos adecuados a utilizar para evitar la contaminación	

Código: AP05	PROCEDIMIENTO	
<p>1. Colocarse el equipo de protección personal</p> 	<p>2. Verificar que el foco este apagado</p> 	
<p>3. Con la ayuda de un segundo operario sujetar la escalera.</p> 	<p>4. Desmontar el foco.</p> 	
<p>5. Eliminar la suciedad adherida con ayuda de una franela ligeramente humedecida.</p> 	<p>6. Asperjar con atomizador y alcohol etílico al 70% y dejar secar completamente</p> 	
<p>7. Con la ayuda de un segundo operario sujetar la escalera mientras el primer operario sube a colocar nuevamente el foco.</p> 	<p>8. Encender foco para verificar su buen funcionamiento</p> 	
<p>9. Guardar los equipos y utensilios utilizados.</p> 		



Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección Cremería Paula












Tipo de Procedimiento: Pre Operativo y Post Operativo	Área y equipo: Área de Procesamiento Pisos	Frecuencia: Antes de iniciar proceso y al finalizar (Diariamente)
Código: AP06	Responsable: Operarios Firma:	Supervisor: Jefe de Producción Firma:
Objetivo: Eliminar la suciedad, malos olores u otros que se encuentren en los pisos del área de Procesamiento		
Procedimiento: 1. Colocarse el equipo de protección personal (delantal, mascarilla, guantes, botas y lentes) 2. Barrer con una escoba toda la suciedad presente en el piso 3. Recoger la suciedad con una pala y depositarla en el basurero 4. Realizar enjuague previo 5. Preparar la solución detergente INSPECTOR'S CHOICE SOLUCIÓN PREPARADA POR EL USUARIO (1:20) agregar 6 onzas o 177 ml por galón de agua. 6. Con la ayuda de la escoba o cepillo de mango lardo y la solución detergente estregar los pisos 7. Dejar actuar la solución detergente durante 5 minutos 8. Remover la solución detergente con abundante agua 9. Eliminar el exceso de agua con escoba o haragán. 10. Secar con trapeador seco 11. Solución desinfectante: llene una cubeta con agua potable (5 galones) y con una jeringa agregar 36 ml de lejía 12. Asperjar la solución desinfectante a las paredes con una bomba de mochila o atomizadores (utilizar bomba de mochila que no haya sido utilizada para fumigar agroquímicos) 13. Dejar actuar durante 10 minutos sin enjuagar 14. Guardar los equipos y utensilios utilizados y Evitar el tránsito de personas después de terminada la jornada y realizada la desinfección		Productos y utensilios necesarios: agua Lentes de protección Mascarilla Delantal impermeable Guantes de hule manga larga Botas Escoba Cubeta Atomizador o Bomba de mochila Pala Basurero Haragán o Trapeador Pala Detergente Cepillo de mango largo Lejía
Evaluación y monitoreo: Presencia de suciedad mediante inspección visual por parte del supervisor	Acción Correctiva: Si observa suciedad u otra irregularidad repetir proceso	
	Acción Preventiva: Capacitar a los empleados nuevos y antiguos. Además tener los Productos adecuados a utilizar para evitar la contaminación	

Código: AP06	PROCEDIMIENTO
<p>1. Colocarse el equipo de protección personal</p> 	<p>2. Barrer con una escoba toda la suciedad presente en el piso y depositarla en el basurero.</p> 
<p>3. Realizar enjuague previo</p> 	<p>4. Preparar solución detergente</p> 
<p>5. Con la ayuda de la escoba o cepillo de mango largo y la solución detergente estregar los pisos.</p> 	<p>6. Dejar actuar la solución detergente durante 5 minutos</p> 
<p>7. Remover la solución detergente con abundante agua.</p> 	<p>8. Eliminar el exceso de agua con escoba o haragán.</p> 
<p>9. Secar con trapeador seco.</p> 	<p>8. Preparar Solución desinfectante: llene una cubeta con agua potable (5 galones) y con una jeringa agregar 36 ml de lejía y Asperjar con una bomba de mochila o atomizadores</p> 
<p>9. Dejar actuar por 10 minutos sin enjuagar</p> 	<p>9. Guardar los equipos y utensilios utilizados.</p> 



Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección Cremería Paula










Tipo de Procedimiento: Pre Operativo y Post Operativo	Área y equipo: Área de Procesamiento Descremadoras	Frecuencia: Antes de iniciar proceso y al finalizar (Diariamente)
Código: AP07	Responsable: Operarios Firma:	Supervisor: Jefe de Producción Firma:
Objetivo: Eliminar la suciedad, grasa y olores o solidos adheridos a la tolva platos, trompo, caños, tuercas, empaques y llave		
Procedimiento: <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocarse el equipo de protección personal (delantal, mascarilla, guantes, lentes) 2. Desmontar la tolva, platos, trompo, caños, tuercas, empaques y llave (herramienta) de la descremadora 3. Dejar caer agua a temperatura ambiente sobre las partes 4. Colocar agua a calentar hasta llegar a 72° C (sin dejar hervir) 4. Con guantes de cocina dejar caer el agua caliente a 72°C sobre las partes antes mencionadas 6. Una vez frías con la ayuda de una esponja lavarlas con solución detergente INSPECTOR'S CHOICE SOLUCIÓN PREPARADA POR EL USUARIO (1:20) agregar 6 onzas o 177 ml por galón de agua 7. Remover el detergente con abundante agua sin dejar olores ni rastros de detergentes o manchas 8. Dejar secar la tolva, platos, trompo, caños, tuercas, empaques y llave (herramienta) 9. Asperjar con atomizador y alcohol etílico al 70% 10. Dejar secar durante 10 minutos 11. Guardar los equipos y utensilios utilizados 		Productos y utensilios necesarios: Agua Lentes de protección Mascarilla Delantal impermeable Guantes de hule manga larga Guantes de cocina Olla Detergente de uso común Esponja
Evaluación y monitoreo: Inspección visual y olores realizada por el supervisor ante la presencia de suciedad u otros	Acción Correctiva: Si observa suciedad u otra irregularidad repetir proceso	
	Acción Preventiva: Capacitar a los empleados nuevos y antiguos. Además tener los Productos adecuados a utilizar para evitar la contaminación	

Código: AP07	PROCEDIMIENTO	
<p>1. Colocarse el equipo de protección personal</p> 	<p>2. Desmontar la tolva, platos, trompo, caños, tuercas, empaques y llave (herramienta) de la descremadora</p> 	
<p>3. Dejar caer agua a temperatura ambiente sobre las partes.</p> 	<p>4. Colocar agua a calentar hasta llegar a 72° C (sin dejar hervir).</p> 	
<p>5. Con guantes de cocina dejar caer el agua caliente a 72°C sobre las partes antes mencionadas</p> 	<p>6. Preparar solución detergente</p> 	
<p>7. Una vez frías con la ayuda de una esponja lavarlas con solución detergente</p> 	<p>6. Dejar actuar la solución detergente durante 5 minutos</p> 	
<p>9. Remover el detergente con abundante agua y dejar secar</p> 	<p>10. Asperjar desinfectante dejando secar durante 10 minutos</p> 	
<p>9. Guardar los equipos y utensilios utilizados.</p> 		



Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección Cremería Paula










Tipo de Procedimiento: Pre Operativo	Área y equipo: Área de Procesamiento Moldes de madera (cinchos)	Frecuencia: Antes de iniciar proceso (Diariamente)
Código: AP08	Responsable: Operarios Firma:	Supervisor: Jefe de Producción Firma:
Objetivo: Eliminar la suciedad, malos olores u otros adheridos		
Procedimiento: 1. Colocarse el equipo de protección personal (delantal, mascarilla, guantes y lentes) 2. Realizar el primer enjuague 3. Preparar solución detergente INSPECTOR'S CHOICE SOLUCIÓN PREPARADA POR EL USUARIO (1:20) agregar 6 onzas o 177 ml por galón de agua 4. Con la ayuda de una esponja y la solución detergente estregar las superficies haciendo movimientos circulares 5. Dejar actuar la solución durante 5 minutos 6. Remover el detergente con abundante agua 7. Asperjar con un atomizador y alcohol etílico al 70% y esperar 10 minutos si se utilizara 8. Guardar los equipos y utensilios utilizados		Productos y utensilios necesarios: Lentes de protección Mascarilla Delantal impermeable Guantes de hule manga larga Botas Mascarilla Cubeta Franela
Evaluación y monitoreo: Inspección visual y olores realizada por el supervisor ante la presencia de suciedad u otros	Acción Correctiva: Si observa suciedad u otra irregularidad repetir proceso	
	Acción Preventiva: Capacitar a los empleados nuevos y antiguos. Además tener los Productos adecuados a utilizar para evitar la contaminación	

Código: AP08	PROCEDIMIENTO	
<p>1. Colocarse el equipo de protección personal</p> 	<p>2. Eliminar en seco la suciedad</p> 	
<p>3. Realizar enjuague previo</p> 	<p>4. Preparar solución detergente</p> 	
<p>5. Con esponja y la solución detergente estregar haciendo movimientos circulares</p> 	<p>6. Dejar actuar el detergente durante 5 minutos</p> 	
<p>7. Remover el detergente con abundante agua y dejar secar</p> 	<p>8. Asperjar con alcohol etílico al 70% y dejar secar</p> 	
<p>9. Guardar los equipos y utensilios utilizados</p> 		



Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección Cremería Paula

Tipo de Procedimiento: Pre Operativo y Post Operativo	Área y equipo: Área de Procesamiento Recipientes de plástico	Frecuencia: Antes de iniciar proceso y al finalizar (Diariamente)
Código: AP09	Responsable: Operarios Firma:	Supervisor: Jefe de Producción Firma:
Objetivo: Eliminar la suciedad acumulada en las superficies internas y externas		
Procedimiento: 1. Colocarse el equipo de protección personal (delantal, mascarilla, guantes, botas y lentes) 2. Eliminar en seco los residuos que hayan quedado con una esponja 3. Realizar enjuague previo 4. Preparar solución detergente INSPECTOR'S CHOICE SOLUCIÓN PREPARADA POR EL USUARIO (1:20) agregar 6 onzas o 177 ml por galón de agua 5. Con la ayuda de una esponja y la solución detergente estregar las superficies haciendo movimientos circulares 6. Dejar actuar la solución durante 5 minutos 7. Remover el detergente con abundante agua 8. Asperjar con un atomizador y alcohol etílico al 70% y esperar 10 minutos si se utilizara 9. Guardar los equipos y utensilios utilizados		Productos y utensilios necesarios: Lentes de protección Mascarilla Delantal impermeable Guantes de hule manga larga Botas Esponja Detergente Atomizador Alcohol etílico al 70%
Evaluación y monitoreo: Inspección visual y olores realizada por el supervisor ante la presencia de suciedad u otros	Acción Correctiva: Si observa suciedad u otra irregularidad repetir proceso	
	Acción Preventiva: Capacitar a los empleados nuevos y antiguos. Además tener los Productos adecuados a utilizar para evitar la contaminación	

Código: AP09	PROCEDIMIENTO	
<p>1. Colocarse el equipo de protección personal</p> 	<p>2. Eliminar en seco la suciedad</p> 	
<p>3. Realizar enjuague previo</p> 	<p>4. Preparar solución detergente</p> 	
<p>5. Con esponja y la solución detergente estregar haciendo movimientos circulares</p> 	<p>6. Dejar actuar el detergente durante 5 minutos</p> 	
<p>7. Remover el detergente con abundante agua y dejar secar</p> 	<p>8. Asperjar con alcohol etílico al 70% y dejar secar</p> 	
<p>9. Guardar los equipos y utensilios utilizados</p> 		



Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección Cremería Paula

Tipo de Procedimiento: Pre Operativo	Área y equipo: Área de Procesamiento Puerta	Frecuencia: Antes de iniciar proceso (Diariamente)
Código: AP10	Responsable: Operarios Firma:	Supervisor: Jefe de Producción Firma:
Objetivo: Eliminar la suciedad acumulada en la puerta		
Procedimiento: 1. Colocarse el equipo de protección personal (delantal, mascarilla, guantes, botas y lentes) 2. Barrer con una escoba o escobetón toda la suciedad presente en la puerta 3. Recoger la suciedad con una pala y depositarla en el basurero 4. Con una franela ligeramente húmedo limpiar la superficie de la puerta 5. Preparar solución detergente INSPECTOR'S CHOICE SOLUCIÓN PREPARADA POR EL USUARIO (1:20) agregar 6 onzas o 177 ml por galón de agua 6. Con la ayuda de una esponja y la solución detergente estregar las superficies haciendo movimientos circulares 7. Dejar actuar la solución durante 5 minutos Remover el detergente con abundante agua 8. Asperjar con un atomizador y alcohol etílico al 70% 7. Dejar actuar durante 10 minutos 8. dejar secar sin enjuagar 9. Guardar los equipos y utensilios utilizados		Productos y utensilios necesarios: Lentes de protección Mascarilla Delantal impermeable Guantes de hule manga larga Botas Mascarilla Escoba o Escobetón Pala Basurero Franela Atomizador Alcohol etílico al 70%
Evaluación y monitoreo: Presencia de suciedad mediante inspección visual por parte del supervisor	Acción Correctiva: Si observa suciedad u otra irregularidad repetir proceso	
	Acción Preventiva: Capacitar a los empleados. Tener los Productos de limpieza adecuados para evitar la contaminación. Darle mantenimiento preventivo a la puerta de ingreso al área de procesamiento manteniéndola pintada para evitar la corrosión	

Código: AP10	PROCEDIMIENTO	
<p>1. Colocarse el equipo de protección personal</p> 	<p>2. Barrer con una escoba o escobetón toda la suciedad presente en la puerta</p> 	
<p>3. Recoger la suciedad con una pala y depositarla en el basurero</p> 	<p>4. Con una franela ligeramente húmeda limpiar la superficie de la puerta.</p> 	
<p>5. Preparar solución detergente</p> 	<p>6. Con esponja y la solución detergente estregar.</p> 	
<p>5. Dejar actuar durante 5 minutos</p> 	<p>8. Remover el detergente con abundante agua y dejar secar.</p> 	
<p>Con un atomizador asperjar alcohol etílico al 70% en la puerta y dejar secar sin enjuagar</p> 	<p>9. Guardar los equipos y utensilios utilizados</p> 	



Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección Cremería Paula

Tipo de Procedimiento: Pre Operativo y Post Operativo	Área y equipo: Área de Procesamiento Refrigeradora	Frecuencia: Cada semana
Código: AP11	Responsable: Operarios Firma:	Supervisor: Jefe de Producción Firma:
Objetivo: Eliminar la suciedad, malos olores u otros adheridos en el interior y exterior		
Procedimiento: 1. Colocarse el equipo de protección personal (delantal, mascarilla, guantes, botas y lentes) 2. Retirar los productos dentro de la refrigeradora 3. Desconectar la refrigeradora 4. Dejar que se descongele 5. Con una franela seca retirar el agua de la refrigeradora 6. Preparar solución detergente INSPECTOR'S CHOICE SOLUCIÓN PREPARADA POR EL USUARIO (1:20) agregar 6 onzas o 177 ml por galón de agua 7. Con la ayuda de una esponja y la solución detergente estregar las superficies haciendo movimientos circulares 8. Dejar actuar la solución durante 5 minutos 9. Remover el detergente con abundante agua 10. Asperjar con un atomizador y alcohol etílico al 70% y esperar 10 minutos si se utilizara 11. Guardar los equipos y utensilios utilizados		Productos y utensilios necesarios: Lentes de protección Mascarilla Delantal impermeable Guantes de hule manga larga Botas Esponja Detergente Franela Atomizador Alcohol etílico al 70%
Evaluación y monitoreo: Inspección visual y olores realizada por el supervisor ante la presencia de suciedad u otros	Acción Correctiva: Si observa suciedad u otra irregularidad repetir proceso	
	Acción Preventiva: Capacitar a los empleados nuevos y antiguos. Además tener los Productos adecuados a utilizar para evitar la contaminación	

Código: AP11	PROCEDIMIENTO	
<p>1. Colocarse el equipo de protección personal</p> 	<p>2. Desconectar la refrigeradora</p> 	
<p>3. Retirar los productos dentro de la refrigeradora</p> 	<p>4. Dejar que se descongele y limpiar con franela</p> 	
<p>5. preparar solución detergente</p> 	<p>6. Con la ayuda de una esponja lavar</p> 	
<p>7. Dejar actuar la solución durante 5 minutos</p> 	<p>8. Remover el detergente con abundante agua y dejar secar</p> 	
<p>9. Asperjar la batea con alcohol etílico al 70% y dejar secar.</p> 	<p>10. Guardar los equipos y utensilios utilizados</p> 	



Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección Cremería Paula










Tipo de Procedimiento: Pre Operativo y Post Operativo	Área y equipo: Área de Procesamiento Coladores de plástico	Frecuencia: Antes de iniciar proceso y al finalizar (Diariamente)
Código: AP12	Responsable: Operarios Firma:	Supervisor: Jefe de Producción Firma:
Objetivo: Eliminar la suciedad, malos olores u otros adheridos		
Procedimiento: 1. Colocarse el equipo de protección personal (delantal, mascarilla, guantes, botas y lentes) 2. Realizar el primer enjuague 3. Preparar solución detergente INSPECTOR'S CHOICE SOLUCIÓN PREPARADA POR EL USUARIO (1:20) agregar 6 onzas o 177 ml por galón de agua 4. Con la ayuda de una esponja y la solución detergente estregar las superficies haciendo movimientos circulares 5. Dejar actuar la solución durante 5 minutos 6. Remover el detergente con abundante agua 7. Asperjar con un atomizador y alcohol etílico al 70% y esperar 10 minutos si se utilizara 8. Guardar los equipos y utensilios utilizados		Productos y utensilios necesarios: Lentes de protección Mascarilla Delantal impermeable Guantes de hule manga larga Botas Detergente Esponja Atomizador Alcohol etílico al 70%
Evaluación y monitoreo: Presencia de Inspección visual y olores realizada por el supervisor ante la presencia de suciedad u otros	Acción Correctiva: Si observa suciedad u otra irregularidad repetir proceso	
	Acción Preventiva: Capacitar a los empleados nuevos y antiguos. Además tener los Productos adecuados a utilizar para evitar la contaminación	

Código: AP12	PROCEDIMIENTO	
<p>1. Colocarse el equipo de protección personal</p> 	<p>2. Realizar enjuague previo</p> 	
<p>3. Preparar solución detergente</p> 	<p>4. Con esponja y la solución detergente estregar haciendo movimientos circulares</p> 	
<p>5. Dejar actuar el detergente durante 5 minutos.</p> 	<p>6. Remover el detergente con abundante agua y dejar secar.</p> 	
<p>7. Asperjar con alcohol etílico al 70% y dejar secar.</p> 	<p>8. Guardar los equipos y utensilios utilizados.</p> 	



Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección Cremería Paula










Tipo de Procedimiento: Pre Operativo y Post Operativo	Área y equipo: Área de Procesamiento Cubetas	Frecuencia: Antes de iniciar proceso y al finalizar (Diariamente)
Código: AP13	Responsable: Operarios Firma:	Supervisor: Jefe de Producción Firma:
Objetivo: Eliminar la suciedad, malos olores u otros adheridos		
Procedimiento: 1. Colocarse el equipo de protección personal (delantal, mascarilla, guantes, botas y lentes) 2. Eliminar en seco con franelas la suciedad adherida a la cubeta 3. Realizar el primer enjuague 4. Preparar solución detergente INSPECTOR'S CHOICE SOLUCIÓN PREPARADA POR EL USUARIO (1:20) agregar 6 onzas o 177 ml por galón de agua. 5. Con ayuda de esponja y la solución estregar las superficies de la cubeta con movimientos circulares 6. Dejar actuar el detergente por 5 minutos 7. Remover el detergente con abundante agua 8. Asperjar con un atomizador y alcohol etílico al 70% y esperar 10 minutos si se utilizara 9. Dejar secar sin enjuagar 10. Guardar los equipos y utensilios utilizados		Productos y utensilios necesarios: Lentes de protección Mascarilla Delantal impermeable Guantes de hule manga larga Botas Detergente Esponja Atomizador Alcohol etílico al 70%
Evaluación y monitoreo: Inspección visual y olores realizada por el supervisor ante la presencia de suciedad u otros	Acción Correctiva: Si observa suciedad u otra irregularidad repetir proceso	
	Acción Preventiva: Capacitar a los empleados nuevos y antiguos. Además tener los Productos adecuados a utilizar para evitar la contaminación	

Código: AP13	PROCEDIMIENTO	
<p>1. Colocarse el equipo de protección personal</p> 	<p>2. Eliminar suciedad en seco</p> 	
<p>3. Realizar enjuague previo</p> 	<p>4. Preparar solución detergente</p> 	
<p>5. Con esponja y la solución detergente estregar haciendo movimientos circulares.</p> 	<p>6. Dejar actuar el detergente durante 5 minutos.</p> 	
<p>7. Remover el detergente con abundante agua y dejar secar.</p> 	<p>8. Asperjar con alcohol etílico al 70% y dejar secar.</p> 	
<p>9. Guardar los equipos y utensilios utilizados.</p> 		



Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección Cremería Paula

Tipo de Procedimiento: Pre Operativo y Post Operativo	Área y equipo: Área de Procesamiento Paletas de madera	Frecuencia: Antes de iniciar proceso y al finalizar (Diariamente)
Código: AP14	Responsable: Operarios Firma:	Supervisor: Jefe de Producción Firma:
Objetivo: Eliminar la suciedad, malos olores u otros adheridos		
Procedimiento: 1. Colocarse el equipo de protección personal (delantal, mascarilla, guantes, botas y lentes) 2. Realizar el primer enjuague 3. Realizar enjuague previo 4. Preparar solución detergente INSPECTOR'S CHOICE SOLUCIÓN PREPARADA POR EL USUARIO (1:20) agregar 6 onzas o 177 ml por galón de agua 5. Con ayuda de esponja y la solución estregar las superficies con movimientos circulares 6. Dejar actuar el detergente por 5 minutos 7. Remover el detergente con abundante agua 8. Asperjar con un atomizador y alcohol etílico al 70% y esperar 10 minutos si se utilizara 9. Dejar secar sin enjuagar 10. Guardar los equipos y utensilios utilizados		Productos y utensilios necesarios: Lentes de protección Mascarilla Delantal impermeable Guantes de hule manga larga Botas Detergente Esponja Atomizador Alcohol etílico al 70%
Evaluación y monitoreo: Presencia de suciedad mediante inspección visual por parte del supervisor	Acción Correctiva: Si observa suciedad u otra irregularidad repetir proceso	
	Acción Preventiva: Capacitar a los empleados nuevos y antiguos. Además tener los Productos adecuados a utilizar para evitar la contaminación	

Código: AP14	PROCEDIMIENTO	
<p>1. Colocarse el equipo de protección personal</p> 	<p>2. Eliminar suciedad en seco</p> 	
<p>3. Realizar enjuague previo</p> 	<p>4. Preparar solución detergente</p> 	
<p>5. Con esponja y la solución detergente estregar haciendo movimientos circulares.</p> 	<p>6. Dejar actuar el detergente durante 5 minutos.</p> 	
<p>7. Remover el detergente con abundante agua y dejar secar.</p> 	<p>8. Asperjar con alcohol etílico al 70% y dejar secar.</p> 	
<p>9. Guardar los equipos y utensilios utilizados.</p> 		



Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección Cremería Paula

Tipo de Procedimiento: Pre Operativo y Post Operativo	Área y equipo: Área de Procesamiento Mantas para colar	Frecuencia: Antes de iniciar proceso y al finalizar (Diariamente)
Código: AP15	Responsable: Operarios Firma:	Supervisor: Jefe de Producción Firma:
Objetivo: Eliminar la suciedad, manchas, malos olores u otros adheridos		
Procedimiento: 1. Colocarse el equipo de protección personal (delantal, mascarilla, guantes, botas y lentes) 2. Preparar solución detergente INSPECTOR'S CHOICE SOLUCIÓN PREPARADA POR EL USUARIO (1:20) agregar 6 onzas o 177 ml por galón de agua 3. En una cubeta sumergir los manteles 4. Con ayuda de un cepillo lavar los manteles 5. Remover la solución detergente con abundante agua 6. Dejar secar los manteles 7. Asperjar con un atomizador y alcohol etílico al 70% y esperar 10 minutos si se utilizara 8. Dejar secar sin enjuagar 9. Guardar los equipos y utensilios utilizados 10. Guardar los equipos y utensilios utilizados		Productos y utensilios necesarios: Lentes de protección Mascarilla Delantal impermeable Guantes de hule manga larga Botas Detergente Cubeta Cepillo Atomizador Alcohol etílico al 70%
Evaluación y monitoreo: Presencia de suciedad mediante inspección visual por parte del supervisor	Acción Correctiva: Si observa suciedad u otra irregularidad repetir proceso	
	Acción Preventiva: Capacitar a los empleados nuevos y antiguos. Además tener los Productos adecuados a utilizar para evitar la contaminación	

Código: AP15	PROCEDIMIENTO	
<p>1. Colocarse el equipo de protección personal</p> 	<p>2. Preparar solución detergente</p> 	
<p>3. En una cubeta sumergir los manteles.</p> 	<p>4. Con ayuda de un cepillo lavar los manteles.</p> 	
<p>5. Dejar actuar el detergente durante 5 minutos</p> 	<p>5. Remover la solución detergente con abundante agua y dejar secar</p> 	
<p>6. Asperjar con alcohol etílico al 70% y dejar secar.</p> 	<p>9. Guardar los equipos y utensilios utilizados.</p> 	



Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección Cremería Paula










Tipo de Procedimiento: Pre Operativo y Post Operativo	Área y equipo: Área de Procesamiento Mesa de madera y entrepaño Inferior	Frecuencia: Antes de iniciar proceso y al finalizar (Diariamente)
Código: AP16	Responsable: Operarios Firma:	Supervisor: Jefe de Producción Firma:
Objetivo: Eliminar la suciedad acumulada en la mesa		
Procedimiento: 1. Colocarse el equipo de protección personal (delantal, mascarilla, guantes, botas y lentes) 2. Eliminar en seco con cepillos la suciedad adherida a la mesa 3. Realizar el primer enjuague 4. Preparar solución detergente INSPECTOR'S CHOICE SOLUCIÓN PREPARADA POR EL USUARIO (1:20) agregar 6 onzas o 177 ml por galón de agua 5. Con ayuda de esponja y la solución estregar las superficies de la mesa con movimientos circulares 6. Dejar actuar el detergente por 5 minutos 7. Remover el detergente con abundante agua 8. Asperjar con un atomizador y alcohol etílico al 70% y esperar 10 minutos si se utilizara 9. Dejar secar sin enjuagar 10. Guardar los equipos y utensilios utilizados		Productos y utensilios necesarios: Lentes de protección Mascarilla Delantal impermeable Guantes de hule manga larga Botas Detergente Cepillo Esponja Atomizador Alcohol etílico al 70%
Evaluación y monitoreo: Presencia de suciedad mediante inspección visual por parte del supervisor	Acción Correctiva: Si observa suciedad u otra irregularidad repetir proceso	
	Acción Preventiva: Capacitar a los empleados nuevos y antiguos. Además, tener los productos adecuados a utilizar para evitar la contaminación	

Código: AP16	PROCEDIMIENTO	
<p>1. Colocarse el equipo de protección personal</p> 	<p>2. Eliminar suciedad en seco</p> 	
<p>3. Realizar enjuague previo</p> 	<p>4. Preparar solución detergente</p> 	
<p>5. Con esponja y la solución detergente estregar haciendo movimientos circulares.</p> 	<p>6. Dejar actuar el detergente durante 5 minutos.</p> 	
<p>7. Remover el detergente con abundante agua y dejar secar.</p> 	<p>8. Asperjar alcohol etílico al 70% y dejar secar.</p> 	
<p>9. Guardar los equipos y utensilios utilizados.</p> 		



Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección Cremería Paula

Tipo de Procedimiento: Pre Operativo y Post Operativo	Área y equipo: Área de Procesamiento Estante de pared	Frecuencia: Antes de iniciar proceso y al finalizar (Diariamente)
Código: AP17	Responsable: Operarios Firma:	Supervisor: Jefe de Producción Firma:
Objetivo: Eliminar la suciedad acumulada en el estante		
Procedimiento: 1. Colocarse el equipo de protección personal (delantal, mascarilla, guantes, botas y lentes) 2. Eliminar en seco con cepillos la suciedad adherida a la mesa 3. Realizar el primer enjuague 4. Preparar solución detergente INSPECTOR'S CHOICE SOLUCIÓN PREPARADA POR EL USUARIO (1:20) agregar 6 onzas o 177 ml por galón de agua 5. Con ayuda de esponja y la solución estregar las superficies de la mesa con movimientos circulares 6. Dejar actuar el detergente por 5 minutos 7. Remover el detergente con abundante agua 8. Asperjar con un atomizador y alcohol etílico al 70% y esperar 10 minutos si se utilizara 9. Dejar secar sin enjuagar 10. Guardar los equipos y utensilios utilizados		Productos y utensilios necesarios: Lentes de protección Mascarilla Delantal impermeable Guantes de hule manga larga Botas Detergente Cepillo Esponja Atomizador Alcohol etílico al 70%
Evaluación y monitoreo: Presencia de suciedad mediante inspección visual por parte del supervisor	Acción Correctiva: Si observa suciedad u otra irregularidad repetir proceso	
	Acción Preventiva: Capacitar a los empleados nuevos y antiguos. Además tener los Productos adecuados a utilizar para evitar la contaminación	

Código: AP17	PROCEDIMIENTO	
<p>1. Colocarse el equipo de protección personal</p> 	<p>2. Eliminar suciedad en seco</p> 	
<p>3. Realizar enjuague previo</p> 	<p>4. Preparar solución detergente</p> 	
<p>5. Con esponja y la solución detergente estregar haciendo movimientos circulares.</p> 	<p>6. Dejar actuar el detergente durante 5 minutos.</p> 	
<p>7. Remover el detergente con abundante agua y dejar secar.</p> 	<p>8. Asperjar alcohol etílico al 70% y dejar secar.</p> 	
<p>9. Guardar los equipos y utensilios utilizados.</p> 		



Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección Cremería Paula

Tipo de Procedimiento: Pre Operativo y Post Operativo	Área y equipo: Área de Procesamiento Cocina de leña y trebe	Frecuencia: Antes de iniciar proceso y al finalizar (Diariamente)
Código: AP18	Responsable: Operarios Firma:	Supervisor: Jefe de Producción Firma:
Objetivo: Eliminar la suciedad, ceniza u otros en la cocina de leña		
Procedimiento: 1. Colocarse el equipo de protección personal (delantal, mascarilla, guantes, botas y lentes) 2. Limpiar con brocha o escoba el exceso de ceniza y otros materiales 3. Raspar el hollín y carbón adherido a las paredes o a la parrilla 4. Recoger la basura y depositarla en el basurero		Productos y utensilios necesarios: Lentes de protección Mascarilla Delantal impermeable Guantes de hule manga larga Botas Brocha de 4 pulgadas Escoba Espátula metálica para raspar pintura
Evaluación y monitoreo: Presencia de suciedad mediante inspección visual por parte del supervisor	Acción Correctiva: Si observa suciedad u otra irregularidad repetir proceso	
	Acción Preventiva: Capacitar a los empleados nuevos y antiguos. Además tener los Productos adecuados a utilizar para evitar la contaminación	

Código: AP18	PROCEDIMIENTO	
<p data-bbox="235 239 669 306">1. Colocarse el equipo de protección personal</p> 	<p data-bbox="751 239 1377 306">2. Limpiar con brocha o escoba el exceso de ceniza y otros materiales.</p> 	
<p data-bbox="235 674 691 741">3. Raspar el hollín y carbón adherido a las paredes o a la parrilla.</p> 	<p data-bbox="751 674 1289 705">4. Guardar los equipos y utensilios utilizados.</p> 	



REGISTROS

Área: Higiene de personal	Código:	Cumple la inspección:		Observaciones	Firma
		Si	No		
Lavado de manos	HO01				
Criterios: Si: Limpio y Desinfectado No: Presenta irregularidades, debe corregirse					
Fecha:					



REGISTROS

Área: Procesamiento	Código:	Cumple la inspección:		Observaciones	Firma
		Si	No		
Batea de madera	AP 01				
Techos	AP02				
Paredes y ventana	AP03				
Depósitos de aluminio	AP04				
Foco	AP05				
Pisos	AP06				
Descremadoras	AP07				
Moldes de madera	AP08				
Recipientes de plástico	AP09				
Puerta	AP10				
Refrigeradora	AP11				
Coladores de plástico	AP12				
Cubetas	AP13				
Paletas de madera	AP14				
Mantas para colar	AP15				
Mesa de madera	AP16				
Estante de pared	AP17				
Cocina de leña y trebe	AP18				
Criterios: Si: Limpio y Desinfectado No: Presenta irregularidades, debe corregirse					
Fecha:					

ANEXOS

Anexo 1: delantal impermeable



Anexo 2: Haragán



Anexo 3: Escobetón



Anexo 5: Ficha técnica del Detergente

1. Identificación del producto y de la empresa

Nombre del producto:	INSPECTOR'S CHOICE USER-PREPARED SOLUTION (1:20) Diluted at 1:20 (or greater) in water
Empresa:	Spartan Chemical Company, Inc. 1110 Spartan Drive Maumee, Ohio 43537 USA 800-537-8990 (Business hours) www.spartanchemical.com
Emergencias Médicas/Información:	888-314-6171

2. Identificación de riesgos

Clasificación GHS

corrosión/irritación cutánea

Categoría 1

Daño/irritación grave de los ojos

Categoría 1

GHS Elementos de la etiqueta

Palabra de advertencia

Peligro

Símbolos:



Declaraciones sobre riesgos

Causa graves quemaduras en la piel y graves daños en los ojos.

Declaraciones de precaución

Prevención

No respire gases, vapores ni vaporizaciones.

Lávese a fondo las manos y cualquier expuesto piel después de la manipulación.

Use guantes de protección. Use protección para el rostro / los ojos. Use prendas de protección.

Respuesta

LLAME INMEDIATAMENTE A UN CENTRO DE ENVENENAMIENTO O A UN MÉDICO.

-Ojos

SI ENTRA EN CONTACTO CON LOS OJOS: Enjuáguese cuidadosamente con agua durante varios minutos. Quitese las lentes de contacto, si las tiene puestas y es fácil hacerlo. Siga enjuagándose.

-Piel

SI ENTRA EN CONTACTO CON LA PIEL (o el cabello): Quitese inmediatamente todas las prendas contaminadas. Enjuáguese la piel con agua o la ducha. Lavar las prendas contaminadas antes de volver a usarlas.

-Inhalación:

EN CASO DE INHALACIÓN: Transportar a la víctima al exterior y mantenerla en reposo en una posición confortable para respirar.

-Ingestión:

SI SE INGIERE: Enjuáguese la boca. NO induzca el vómito.

-Tratamiento específico:

Ver Hoja Resumen de Seguridad Sección 4 "Primeros Auxilios" para obtener información adicional.

Almacenamiento:

Debe guardarse en un lugar cerrado con llave.

Eliminación:

Disponer de el contenido y el recipiente de acuerdo con las locales, estatales y federales regulaciones .

Riesgos Sin Otra Clasificación:

No aplicable

Información adicional: Nocivo si se ingiere. El contacto dañino puede no causar dolor inmediato. La inhalación de los vapores o la niebla puede causar irritación a las vías respiratorias. Mantenga lejos del alcance de los niños.

3. Composición/información sobre los ingredientes

nombre de la sustancia química:	N.º de CAS	% de peso
agua	7732-18-5	90-100
etilendiaminotetraacetato tetrasódico	64-02-8	0.1-1.0
metasilicato sodico	6834-92-0	0.1-1.0
éter fosfato	68130-47-2	0.1-1.0
dodecibencenosulfonato sódico	25155-30-0	0.1-1.0
hidróxido de sodio	1310-73-2	0.1-1.0
olefina sulfonato sódico (C14-C16)	68439-57-6	0-0.1

4. Medidas de primeros auxilios

-Contacto con los ojos	SI ENTRA EN CONTACTO CON LOS OJOS: Enjuáguese cuidadosamente con agua durante al menos 15 minutos. Quite las lentes de contacto, si las tiene puestas y es fácil hacerlo. Siga enjuagándose. LLAME INMEDIATAMENTE A UN CENTRO DE ENVENENAMIENTO O A UN MÉDICO.
-Contacto con la piel:	Quite inmediatamente todas las prendas contaminadas y los zapatos. Enjuáguese la piel con agua o la ducha durante al menos 15 minutos. LLAME INMEDIATAMENTE A UN CENTRO DE ENVENENAMIENTO O A UN MÉDICO. Lavar las prendas contaminadas antes de volver a usarlas.
-Inhalación:	Transportar a la víctima al exterior y mantenerla en reposo en una posición confortable para respirar. LLAME INMEDIATAMENTE A UN CENTRO DE ENVENENAMIENTO O A UN MÉDICO.
-Ingestión:	Enjuáguese la boca. NO induzca el vómito. LLAME INMEDIATAMENTE A UN CENTRO DE ENVENENAMIENTO O A UN MÉDICO. Nunca le dé algo por boca a una persona inconsciente.
Nota para médicos	Se debe tratar de forma sintomática.

5. Equipo de protección personal (EPP)

Protección para el rostro y los ojos:	Utilizar gafas salpicadura.
Skin and Body Protection:	Use goma u otros químico resistentes guantes.
Protección respiratoria	No se requiere con el uso esperado. Si los límites de exposición en el trabajo o si una irritación respiratoria se produce, el uso de un respirador NIOSH/MSHA aprobado, adecuado para las condiciones de uso y los productos químicos en la Sección 3, debería considerarse.
Consideraciones generales de higiene:	Lavar las prendas contaminadas antes de volver a usarlas.

6. Propiedades físicas y químicas

Color	Incoloro
Olor	Leve
pH	12.0-13.0
punto de inflamación	> 100 °C / > 212 °F ASTM D56
Gravedad Especificas	1.00

7. Otra Información

NFPA	Riesgos a la salud: 3	Inflamabilidad: 0	Inestabilidad: 0	Especial: N/A
HMIS	Riesgos a la salud: 3	Inflamabilidad: 0	Riesgos físicos: 0	

Fecha de revisión 22-sep-2015
Razones de Revisión: No hay información disponible