

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

PRODUCTOS:

Elaboración de alimentos preparados

REVISIÓN	<i>01</i>	CÓDIGO: HS-LM	<i>FECHA: Enero – 2024</i>
VERSION	<i>01</i>		
REVISADO POR:	<i>Gerencia General</i>		
APROBADO POR:	<i>GERENCIA DE OPERACIONES – GERENCIA GENERAL</i>		



PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

Revisión: 01
Aprobado: G.G.
Código: PHS - LM01

Fecha: Enero - 2024
Elaborado: Jefe de Calidad

ÍNDICE

PAGINA

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN

PROGRAMA DE SANEAMIENTO

1. OBJETIVO - CAMPO DE APLICACIÓN – NORMAS DE REFERENCIA
2. DEFINICIONES
3. COMITÉ DE SANEAMIENTO
4. ORGANIGRAMA DEL COMITÉ DE SANEAMIENTO
5. INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES
6. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALMACENES
7. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LA ZONA DE PESADO DE SECOS, PERECIBLES Y CARNES.
8. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LA ZONA DE PREPARADOS DE COMIDAS FRIAS
9. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LA ZONA DE COMIDA CALIENTE
10. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LA ZONA DE LINEA DE SERVIDO
11. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LA ZONA DE COMEDOR
12. LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL AREA DE UTENSILIOS
13. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTIDORES
14. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE OFICINAS
15. LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL AREA DE DESECHOS
16. LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL AREA DE RECEPCION DE MATERIA PRIMA, DESPACHO Y LAVADERO DE JABAS
17. LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL TANQUE ELEVADO DE AGUA
18. ABASTECIMIENTO DE AGUA
19. LIMPIEZA Y DISPOSICION DE RESIDUOS
20. PROCEDIMIENTOS DE MANEJO DE PRODUCTOS QUIMICOS E IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
21. VERIFICACION DEL MANUAL DE HIGIENE Y SANEAMIENTO
22. VALIDACION DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO
23. LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS MEDIOS DE TRANSPORTES
24. MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y MAQUINARIAS
25. PROCEDIMIENTO DE CALIBRACION DE EQUIPOS
26. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

ANEXO I

PROGRAMA DE SANEAMIENTO

ANEXO II

1. USO DE SOLUCIONES CLORADAS - DESINFECCION
2. TABLA DE DOSIFICACION DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

ANEXO III

MAPA DE LA EMPRESA

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

INTRODUCCIÓN

Las enfermedades transmitidas por los alimentos tienen un grado considerable de intoxicación y, en ocasiones de, mortalidad; si no se presta la necesaria atención en observar las reglas de higiene en el procesamiento de los alimentos, muchas veces el resultado será el deterioro de estos o peor aún podrán convertirse en transmisores de enfermedades. Esto debe evitarse, principalmente, por razones de salud pública pero además para cuidar los aspectos económicos y comerciales.

La higiene son todas las etapas de la cadena alimentaria es fundamental para asegurar la calidad de los alimentos. El Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo AT 007 - 98 - SA y publicado el 25 de septiembre de 1998 en el diario el Peruano, constituye un dispositivo legal para la industria de alimentos, la cual cuenta desde este momento con una eficaz guía para alcanzar el objetivo de fabricar alimentos de la más alta calidad, observando las reglas básicas de higiene.

El presente programa de higiene y saneamiento ha sido elaborado para la Empresa **LIZA MIRANDA SERVICIOS SAC**, de acuerdo con las normativas legales vigentes; contiene las normas básicas de higiene para las instalaciones, personal operativo y procesos productivos a fin de asegurar la calidad sanitaria de los productos y está orientando a servir como marco inicial para la implantación del Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos (Sistema HACCP).

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN DEL PROGRAMA DE SANEAMIENTO

1.1 OBJETIVO

El objetivo del presente programa de saneamiento es el de establecer y asegurar las condiciones higiénicas de los elementos que intervienen en el proceso de elaboración de **alimentos preparados**, mediante lineamientos de Buenas Prácticas de Manufactura y definición de procedimientos de higiene que permitan minimizar la contaminación de los productos causada por microorganismos patógenos, insectos, roedores, productos químicos u otros objetos.

1.2 CAMPO DE APLICACIÓN

El presente programa se aplica a las actividades que se llevan a cabo en la **Empresa LIZA MIRANDA SERVICIOS S.A.C.**

2. NORMAS DE REFERENCIA Y DEFINICIONES

2.1 NORMAS DE REFERENCIA

- *Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas – Decreto Supremo N° 007-98-SA-1998.*
- *Código Internacional Recomendado de Principios generales de Higiene de los Alimentos-Codex Alimentarius Volumen 2003*
- *Reglamento de la Calidad del Agua para consumo humano DS N°31-2010-SA*
- *Norma Sanitaria para restaurantes y servicios afines, Resolución Ministerial N°822-2018-MINSA*
- *Resolución Ministerial N° 591 –2008 /MINSA, Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.*

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

2.2 DEFINICIONES

- **Áreas de procesamiento:** Son las áreas donde se realizan los procesos productivos. Ejemplo Cocina, Línea.
- **Calidad Sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos organolépticos y sensoriales que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.
- **Contaminación:** Presencia de cualquier materia objetable en el producto.
- **Concienzudamente:** Se aplica a las personas que hacen las cosas con cuidado y pone todo su empeño y atención
- **Desinfección:** Reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación del alimento; mediante la aplicación de desinfectantes, previa limpieza e higiene de las superficies a tratar. Garantiza la. Inhibición de la actividad bacteriana y mico tica en las áreas y ambientes tratados.
- **Desinsectación:** Es la eliminación de distintos insectos y plagas, mediante la combinación de métodos de ataque y barrido complementado con acciones de profilaxis y limpieza en los diversos ambientes del establecimiento, con ja finalidad de eliminar fuentes alimenticias y lugares de refugio.
- **Desratización:** Son todos los procedimientos de identificación y control de roedores, combinando técnicas de trapeo, identificando puntos de acceso a la planta, así como espacios de procreación y refugio que favorezcan la proliferación de los mismos.
- **Higiene de los Alimentos:** Todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde su cultivo producción o manufactura hasta su consumo final.
- **Inocuidad:** Exento de riesgo para la salud humana.
- **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.
- **Felpudo Sanitario:** bandeja de poca profundidad la cual tiene un felpudo con una solución desinfectante colocada al ingreso de las áreas de procesamientos con el objeto de desinfectar el calzado del personal que transita en la zona.
- **Plagas:** Los animales capaces de contaminar directa o indirectamente a los alimentos.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

3. COMITÉ DE SANEAMIENTO

El cumplimiento del siguiente programa es responsabilidad del Comité de Saneamiento, cuyos integrantes son los siguientes:

Presidente del Comité (Srta. Karem Verónica Miranda Ramos): Es la Gerente General, responsable de proveer los recursos necesarios para la implantación del programa, mantener vigente el programa y dispone realizar la auto inspección de planta.

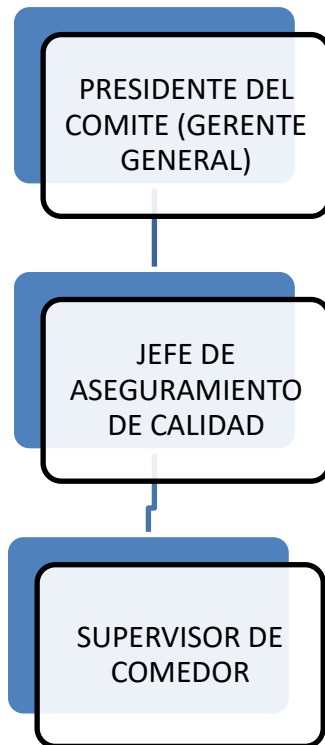
Jefe de Calidad (Srta. Gianella Cortez): Es el jefe de Calidad, responsable de organizar y hacer cumplir los procedimientos estipulados en el manual de higiene. Toma decisiones sobre acciones correctivas en coordinación con el supervisor de comedor y el gerente general.

También es el responsable de Verifica y registra la información del sistema firmando los que corresponda, es responsable del manejo, archivo y buen funcionamiento de los registros y de los documentos del sistema. Además, en coordinación con el Gerente General tienen la responsabilidad de desarrollar, evaluar y formular nuevos procedimientos de limpieza y desinfección que garanticen la inocuidad en el producto terminado.

Supervisor de Comedor: Es el responsable de que todo el personal cumpla con los procedimientos de Limpieza, Higiene y Buenas prácticas de Manufactura establecidos en el manual.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

4.-ORGANIGRAMA DEL COMITÉ DE SANEAMIENTO



Srta. Karem Verónica Miranda Ramos.
Presidente del Comité

Lic.
Jefe de Calidad

Sr(a).
Supervisor de Comedor

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

5.- INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES

Las instalaciones de **Liza Miranda Servicios SAC**, están construidas en materia noble y drywall con acabados sanitarios, ambientes distribuidos que evitan la contaminación cruzada, techo metálico aislado del exterior y las divisiones internas de los almacenes son de material noble y drywall, puertas cerradas que evitan la contaminación cruzada.

Las instalaciones eléctricas y sanitarias cumplen con todas las medidas de seguridad evitándose la existencia de instalaciones provisionales, al aire libre o en mal estado. Todos los ambientes están debidamente iluminados (220 Lux en cocinas y 110 Lux en otros ambientes).

Todas las puertas están protegidas y los servicios higiénicos se encuentran implementados.

Cuenta con las siguientes áreas:

- Almacén de materias primas e insumos
- Cámaras de refrigeración/congelación.
- Almacén de productos químicos.
- Área(s) de Lavado de utensilios
- Área de comida fría y/o desayunos
- Área de comida caliente
- Área de Línea de Servido
- Área de Comedor
- Vestuario Varones y Mujeres
- SS.HH. de Varones y Mujeres
- Oficina de Administración
- Área de desechos.
- Área de recepción de materia prima e insumos y despacho de producto terminado.
- Tanque de agua.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

5. B.- PROCEDIMIENTO PARA EL MANTENIMIENTO DE LA INFRAESTRUCTURA E INSTALACIONES.

5.1.- OBJETIVO.

Mantener las instalaciones (pisos, paredes, techos, ventanas, puertas, cortinas, protectores de luminarias, etc.) en buen estado, mediante el desarrollo de actividades programadas.

5.2.- ALCANCE.

Se aplica a toda la infraestructura e instalaciones de la planta.

5.3.- RESPONSABLES

- a) Presidente del Comité de Saneamiento: Provee los medios necesarios para el cumplimiento de este procedimiento.
- b) Jefe de Calidad: Organiza, dispone y supervisa el estricto cumplimiento de los procedimientos establecidos.
- c) Supervisor de Comedor: Supervisa que se cumpla con los procedimientos y verifica que estos sean eficientes.
- d) Personal de limpieza y operarios seleccionados ejecutan los procedimientos.

5.4.- PROCEDIMIENTO.

- Todas las zonas externas (patio, ventanas, puertas) serán mantenidos adecuadamente para evitar la acumulación de polvo.
- Anualmente se realizará el pintado de las paredes, techos, ventanas y puertas o cuando presenten deterioro.
- Las ventanas y puertas serán cambiadas anualmente o cuando presenten deterioro.
- Los techos, paredes, puertas y pisos serán refaccionados ante cualquier grieta, rajadura o desnivel si fuera el caso.
- Los protectores de luminarias serán cambiadas si presentan alguna rajadura.

Con el fin de detectar a tiempo los deterioros en infraestructura o instalaciones, el Supervisor de Saneamiento realizará el monitoreo de todas las áreas en forma TRIMESTRAL, registrándose las observaciones en el **FORMATO HS-PAM 01- MONITOREO DE INFRAESTRUCTURA**.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

5 C.- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ALMACENES

5.1. OBJETIVO:

El presente procedimiento tiene como objetivo mantener los almacenes en condiciones higiénicas adecuadas.

5.2. ALCANCE:

El procedimiento se aplica a las actividades de limpieza y desinfección de los almacenes de la planta.

5.3. RESPONSABILIDADES:

- * Personal de Limpieza
- * Jefe de Calidad, responsable de supervisar, verificar el cumplimiento y encargado de mantener los registros que sustentan la implementación del manual.
- * Supervisor de Comedor

5.4. FRECUENCIA:

Cada producción: Limpieza de pisos y parihuelas.

Semanal: Limpieza y Desinfección de paredes, techos y puertas.

Mensual: Limpieza y desinfección general.

Al inicio, en las paradas programadas y al final de la elaboración o cuando se requiera: Limpieza de pisos, paredes y techos. Este procedimiento se hace de acuerdo al cronograma establecido (En días no programados para producir).

5.5. FORMATOS:

Formato HS-PAM-02: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREA

5.6. MATERIALES:

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| * Escoba de cerdas gruesas (plástico) | * Paños para desinfección de paredes |
| * Recogedor | (sintético/ descartables) |
| * Balde | * Trapeador |
| * Detergente | * Guantes |
| * Desinfectantes de pisos y paredes | |

5.7. PROCEDIMIENTO:

Limpieza en cada producción:

- a.- Se retira todo tipo de productos antes de iniciar el proceso de limpieza (parihuelas desocupadas, y otros productos ajenos).
- b.- A continuación, se despeja la zona.
- c.- Se limpia con escobas las parihuelas desocupadas; si es necesaria lavarlas.
- d.- Se Procede a barrer los pisos. Y limpiar puertas con un agente según anexo 2.
- e.- Finalmente se trapea los pisos con solución desinfectante según anexo 2.

Limpieza semanal:

- a.- Se retira todo tipo de productos antes de iniciar el proceso de limpieza (parihuelas desocupados, y otros productos ajenos).
- b.- Se despeja la zona.
- c.- Los techos se limpian con escoba (retirar el polvo).
- d.- El polvo de las paredes y puerta se sacude con ayuda de un paño húmedo para impedir que el polvo se levante en la zona.
- e.- Barrer el piso con escoba.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

f.- Trapear el piso con poca agua y aplicar desinfectante según anexo 2 con paño humedecido, dejar secar.

Limpeza mensual:

- a.- Retirar todo tipo de productos antes de iniciar el proceso de limpieza.
- b.- Despejar la zona.
- c.- Limpiar del techo hacia abajo: retirar todo el polvo del techo, paredes, puertas, esquinas con aire comprimido.
- d.- Barrer el piso.
- e.- Lavar los pisos con abundante agua y detergente
- f.- Enjuagar exhaustivamente
- g.- Dejar secar y aplicar desinfectante según anexo 2.
- h.- Dejar en orden el área limpia y dejar los materiales de limpieza en su lugar.
- i.- Si es necesario pintar las partes deterioradas con pintura esmalte teniendo en cuenta que no debe haber producto almacenado.

Acciones Correctivas:

Si la limpieza y/o desinfección no son satisfactorias volver a realizar las operaciones.

Registrar las acciones correctivas en el Formato HS-PAM-02: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREA

PARIHUELAS

Limpeza y desinfección

- a.- Levantar la parihuela y con la ayuda de una escoba barrer la superficie
- b.- Con un trapo seco sacudir las zonas donde no llega a cubrir la escoba.
- c.- Lavar la superficie de la parihuela con detergente cuantas veces estén sucias.
- d.- Dejar secar o con la ayuda de un trapo limpio secar la superficie total de la parihuela
- e.- Aplicar desinfectante según anexo 2.

PUERTAS

Limpeza y desinfección.

- a.- Retirar el polvo y/o residuos de toda la superficie de la puerta con una escoba y/o trapo.
- b.- Coger el jebe de la parte inferior de la puerta (parte que choca con el piso)
- c.- Con la ayuda de un trapo seco limpiar y deslizando por todo el largo del jebe.
- d.- Si fuese el caso, rasquetear el jebe con la ayuda de una escobilla de cerda plástica para sacar toda impureza adherida a ella.
- e.- Con la ayuda una esponja verde refregar la superficie machada o sucia, hasta dejarlo completamente limpio.
- f.- Enjuagar la superficie con un trapo húmedo en agua limpia.
- g.- Secar con un paño limpio y seco.
- h.- Poner en contacto con desinfectante según anexo 2 cogiendo un trapo humedecido en el líquido desinfectante. Dejar Secar.

LUMINARIAS

Limpeza (al final del turno de trabajo) de los protectores de la luminaria, la limpieza y desinfección se realiza bajando la llave cuchilla y apagando la luminaria.

- a.- Retirar el polvo y/o residuos de toda la superficie que hubiesen quedado adheridos.
- b.- Pasar un paño limpio y húmedo y por la parte externa del protector de luminaria cuantas veces sea necesario hasta dejarla limpia y seca la superficie de la luminaria.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

Limpieza y desinfección (semanal).

- a.- Luego de realizada la limpieza por toda la superficie haciendo uso de un paño húmedo completamente limpio.
- b.- Dejar secar.

6.- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA ZONA DE PESADO DE SECOS, PERECIBLES Y CARNES

6.1. OBJETIVO

El presente procedimiento tiene como objetivo mantener la zona de pesado en condiciones higiénicas adecuadas.

6.2 RESPONSABILIDADES

- * Operarios de la planta encargados de cumplir este procedimiento.
- * Personal de Limpieza
- * Supervisor de Comedor, responsable de supervisar el cumplimiento de este procedimiento y llenar los formatos correspondientes.

6.3 FRECUENCIA

- * Cada producción: Limpieza de pisos
- * Semanal: Desinfección de pisos
- * Mensual: Limpieza y desinfección de pisos, paredes, techos y puertas.

Al inicio, en las paradas programadas y al final de la elaboración de platos o cuando se requiera: Limpieza de pisos, paredes y techos. Este procedimiento se hace de acuerdo el cronograma establecido (En días no programados para producir).

6.4 MATERIALES

- | | |
|-----------------------------|--|
| * Escobas de cerdas gruesas | * Escobillón (plásticos) |
| * Recogedor | * Paños para la desinfección de superficies (sintéticos /descartables) |
| * Balde | * Detergentes |
| * Trapeador | * Desinfectantes para pisos y paredes |
| * Guantes | |

6.5 FORMATOS

HS-PAM-02: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREA

6.6 PROCEDIMIENTO

Limpieza en cada producción:(al final del turno de trabajo):

- a.- Retirar todo tipo de productos antes de iniciar el proceso de limpieza.
- b.- Despejar la zona.
- c.- Barrer los pisos.

Limpieza semanal (al final del turno de trabajo):

- a.- Retirar todo tipo de productos antes de iniciar el proceso de limpieza.
- b.- Despejar lo zona.
- c.- Barrer los pisos.
- d.- Trapear los pisos con trapeador o paño húmedo.

Limpieza mensual

- a.- Retirar todo tipo de productos antes de iniciar el proceso de limpieza.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

- b.- Despejar la zona.
- c.- Limpiar del techo hacia abajo: Retirar todo el polvo del techo, paredes, esquinas.
- d.- Barrer el piso.
- e.- Lavar los pisos con abundante agua y detergente.
- f.- Enjuagar exhaustivamente. Dejar secar.
- g.- Aplicar desinfectante a todo el piso. Dejar secar.
- h.- Dejar en orden el área limpia y dejar los materiales de limpieza en su lugar.

Monitorear:

Las actividades de limpieza y desinfección según la frecuencia establecida y registrada en el formato HS-PAM-02 LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREA

Acciones Correctivas:

Sí la limpieza y/o desinfección no son satisfactoria volver a realizar las operaciones.
Registrar las acciones correctivas en el formato **HS-PAM-03**.

BALANZA

Limpieza y desinfección

- a.- Retirar el polvo y residuos de toda la superficie de la balanza con una brocha y/o trapo.
- b.- Con un trapo humedecido de agua y detergente limpiar la plataforma y demás partes de la balanza.
- c.- Enjuagar el trapo en abundante agua y volver a pasar por la balanza en su totalidad. Repetir este proceso cuantas veces sea necesario.
- d.- Dejar secar
- e.- Aplicar desinfectante (alcohol de 96°) por toda la superficie en contacto con los alimentos haciendo uso de un pulverizador o paño humedecido en alcohol de 96°. Dejar secar.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

7.- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA ZONA DE PREPARADOS DE COMIDAS FRIAS

7.1.- OBJETIVO

El presente procedimiento tiene como objetivo mantener la zona de COMIDAS FRIAS, moldeado en condiciones higiénicas adecuadas.

7.2.- RESPONSABILIDADES

- * Operarios de la planta encargados de cumplir este procedimiento.
- * Personal de Limpieza
- * Supervisor de Comedor, responsable de supervisar el cumplimiento de este procedimiento y llenar los formatos correspondientes.

7.3.- FRECUENCIA

Cada producción: Limpieza de pisos y máquinas

Semanal: Desinfección de pisos y máquinas

Mensual: Limpieza y desinfección de pisos, paredes, techos y máquinas.

Al inicio, en las paradas programadas y al final de la producción del lote o cuando se requiera: Limpieza de pisos, paredes y techos. Este procedimiento se hace de acuerdo el cronograma establecido (En días no programados para producir)

7.4.- MATERIALES

- | | |
|-----------------------------|---|
| * Escobas de cerdas gruesas | * Escobillón (plásticos) |
| * Recogedor | * Paños para la desinfección de superficies (sintéticos/descartables) |
| * Balde | * Detergentes |
| * Trapeador | * Desinfectantes para pisos y paredes |
| * Guantes | |
| * Espátulas | |

7.5.- FORMATOS

Formato HS-PAM-02: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREAS

Formato HS-PAM-03: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MAQUINAS / EQUIPOS Y UTENSILIOS

7.6.- PROCEDIMIENTO

Limpieza en cada producción (al final del turno de trabajo):

- a.- Retirar todo tipo de productos antes de Iniciar el proceso de limpieza.
- b.- Despejar la zona.
- c.- Barrer los pisos.

Limpieza semanal

- a.- Retirar todo tipo de productos antes de iniciar el proceso de limpieza.
- b.- Despejar la zona.
- c.- Barrer los pisos.
- d.- Trapear los pisos con trapeador o paño húmedo.

Limpieza mensual:

- a.- Retirar todo tipo de productos antes de iniciar el proceso de limpieza.
- b.- Despejar la zona.
- c.- Limpiar del techo hacia abajo.
- d.- Retirar todo el polvo del techo, paredes, esquinas.
- e.- Barrer el piso.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

- f.- Lavar los pisos con abundante agua y detergente.
- g.- Enjuagar exhaustivamente.
- h.- Dejar secar
- i.- Aplicar desinfectante según anexo 2 a todo el piso. Dejar secar.
- j.- Dejar en orden el área limpia y dejar los materiales de limpieza en su lugar.

Monitorear:

Las actividades de limpieza y desinfección según la frecuencia establecida y registrada en el **Formato HS-PAM-02: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREA; Formato HS-PAM-03 LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MAQUINAS / EQUIPOS Y UTENSILIOS.**

Acciones correctivas: Si la limpieza y/o desinfección no son satisfactorias volver a realizar las operaciones, repitiendo desde el inicio de los pasos.

Registrar las acciones correctivas en el formato **HS-PAM-02.**

ARTEFACTOS ELECTRICOS

Limpieza (cada producción, al final del turno de trabajo), la limpieza y desinfección se realiza bajando la llave cuchilla y apagando la máquina.

- a.- Rasquetear con espátula y escobilla toda la superficie con el fin de eliminar los restos de más que hubiesen quedado adheridos (superficie del plato girador o lo que se utilice) retirar dichos restos de masa adherida.
- b.- Pasar un paño con agua caliente y/o agua fría (agua con detergente) por el interior y por fuera de la máquina enjuagando el paño cuantas veces sea necesario hasta dejarla limpia y seca la superficie de la máquina.
- c.- Aplicar la solución desinfectante según anexo 2, dejar secar.

Limpieza y desinfección (semanal, al final del turno de trabajo)

- a.- Luego de realizada la limpieza aplicar desinfectante por toda la superficie en contacto con los alimentos haciendo uso de un pulverizador o paño completamente limpio humedecido con desinfectante según anexo 2 en la proporción adecuada. Dejar secar.

Limpieza y desinfección mensual

- a.- Desmontar las piezas del equipo
- b.- Lavar las piezas (superficie del plato girador) con agua y detergente
- c.- Enjuagar y dejar secar
- d.- Aplicar desinfectante por toda la superficie en contacto con los alimentos haciendo uso de un pulverizador o paño completamente limpio humedecido con desinfectante según anexo 2 en la proporción adecuada.

MESAS DE ACERO INOXIDABLE

Limpieza y desinfección diaria (al iniciar y terminar el turno de trabajo)

- a.- Retirar el polvo y residuos de todas las superficies de las mesas de trabajo con un paño seco.
- b.- Restregar con un paño humedecido en detergente las superficies de las mesas.
- c.- Enjuagar el paño en abundante agua y pasarlo por cada una de las mesas, repetir el proceso cuantas veces sea necesario.
- d.- Dejar secar
- e.- Aplicar un desinfectante (alcohol 96°) en la cantidad adecuada por todas las superficies de las mesas.
- f.- Dejar secar

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

COCHES TRANSPORTADORES

Limpieza el día de producción, al final o al inicio de turno de trabajo

- a.- Rasquetear con espátula
- b.- Eliminar los restos con trapo seco

Limpieza semanal, al final del turno de trabajo

- a.- Rasquetear con espátula
- b.- Eliminar los restos con brocha y/o trapo seco
- c.- Limpiar las bandejas concienzudamente con detergente y enjuagar
- d.- Esterilizar las bandejas en el horno a 100°C - 200°C.

BANDEJAS

Limpieza el día de producción, al final o al inicio de turno de trabajo

- a.- Rasquetear con espátula
- b.- Eliminar los restos con trapo seco

Limpieza semanal, al final del turno de trabajo

- a.- Rasquetear con espátula
- b.- Eliminar los restos con brocha y/o trapo seco
- c.- Limpiar las bandejas concienzudamente con detergente y enjuagar
- d.- Esterilizar las bandejas en el horno a 100°C - 200°C.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

8.- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA ZONA DE COMIDA CALIENTE

8.1.- OBJETIVOS

El presente procedimiento tiene como objetivo mantener la zona de preparación de comida caliente en condiciones higiénicas adecuadas

8.2.- RESPONSABILIDADES

- * Operarios de la planta encargados de cumplir este procedimiento.
- * Personal de Limpieza
- * Supervisor de comedor, responsable de supervisar el cumplimiento de este procedimiento y llenar los formatos correspondientes.

8.3.- FRECUENCIA

Cada Producción: Limpieza de pisos y máquinas

Semanal: Desinfección de pisos y máquinas

Mensual: Limpieza y desinfección de pisos, paredes, techos, cortinas y máquinas.

La limpieza y desinfección se debe realizar diaria, por turno y cuando sea necesario.

8.4.- MATERIALES

- | | | |
|-----------------------------|---|---|
| * Escobas de cerdas gruesas | * | Escobillón (plásticos) |
| * Recogedor | * | Paños para la desinfección de superficies (sintéticos/descartables) |
| * Balde | * | Detergentes |
| * Trapeador tipo | * | Desinfectantes para pisos y paredes |
| * Guantes | * | |
| * Espátulas de plástico | | |

8.5.- FORMATOS

FORMATO HS-PAM-03 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MAQUINARIA/EQUIPOS Y UTENSILIOS

8.6.- PROCEDIMIENTO

Limpieza el día de producción, al final del turno de trabajo

Al final del turno

- a.- Retirar todo tipo de producto ajeno a esta área antes de iniciar el proceso de limpieza, despejar la zona
- b.- Barrer el piso
- c.- Trapear los pisos con trapeador o paño húmedo en desinfectante.

Durante el turno de trabajo

- a.- Realizar un barrido permanente con una escoba desinfectada para evitar acumulación de desperdicios (restos de comida y otros materiales ajenos a la producción)

Limpieza y desinfección semanal al final del turno de trabajo

- a.- Retirar todo tipo de productos antes de iniciar el proceso de limpieza.
- b.- Despejar la zona.
- c.- Barrer el piso.
- d.- Trapear los pisos con un trapeador o paño húmedo.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

Limpieza mensual

- a.- Retirar todo tipo de productos antes de iniciar el proceso de limpieza
- b.- Despejar la zona
- c.- Limpiar del techo hacia abajo: Retirar todo el polvo del techo, paredes, esquinas
- d.- Barrer el piso
- e.- Lavar los pisos con abundante agua y detergente
- f.- Enjuagar exhaustivamente. Dejar secar
- g.- Aplicar desinfectante según anexo 2 a todo el piso. Dejar secar
- h.- Dejar en orden el área limpia y dejar lo materiales de limpieza en su lugar

Monitorear:

Las actividades de limpieza y desinfección según la frecuencia establecida y registrada en el formato HS-PAM-03

Acciones Correctivas:

Si la limpieza y/o desinfección no son satisfactorias volver a realizar las operaciones.

Registrar las acciones correctivas en el formato HS-PAM-03.

ARTEFACTOS ELECTRICOS

Limpieza (cada producción, al final del turno de trabajo), la limpieza y desinfección se realiza bajando la llave cuchilla y apagando la máquina.

- a.- Rasquetear con espátula y escobilla toda la superficie con el fin de eliminar los restos de más que hubiesen quedado adheridos (superficie del plato girador o lo que se utilice) retirar dichos restos de masa adherida.
- b.- Pasar un paño con agua caliente y/o agua fría (agua con detergente) por el interior y por fuera de la máquina enjuagando el paño cuantas veces sea necesario hasta dejarla limpia y seca la superficie de la máquina.
- c.- Aplicar la solución desinfectante según anexo 2, dejar secar.

Limpieza y desinfección (semanal, al final del turno de trabajo)

- a.- Luego de realizada la limpieza aplicar desinfectante por toda la superficie en contacto con los alimentos haciendo uso de un pulverizador o paño completamente limpio humedecido con desinfectante según anexo 2 en la proporción adecuada. Dejar secar.

Limpieza y desinfección mensual

- a.- Desmontar las piezas del equipo
- b.- Lavar las piezas (superficie del plato girador) con agua y detergente
- c.- Enjuagar y dejar secar
- d.- Aplicar desinfectante por toda la superficie en contacto con los alimentos haciendo uso de un pulverizador o paño completamente limpio humedecido con desinfectante según anexo 2 en la proporción adecuada.

HORNO ELÉCTRICO

Limpieza el día de producción, al final del turno de trabajo

- a.- Barrer la parte interna del horno
- b.- Limpiar y desinfectar con un paño humedecido con agua con detergente por la parte exterior del horno y enjuagar utilizando el mismo paño humedecido limpio.

Limpieza semanal al final del turno de trabajo

- a.- Rasquetear con espátula
- b.- Eliminar los restos con brocha

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

- c.- Pasar un paño humedecido con detergente y agua por todo el armazón, sobre todo en las esquinas y divisiones. Escobillar en caso que se requiera
- d.- Enjuagar y dejar secar. Aplicar desinfectante según anexo 2 con pulverizador o paño húmedo.

Limpeza mensual

- a.- Asegúrese que el horno este tibio y/o frio
- b.- Limpiar todo el ducto con un desengrasante
- c.- Limpiar con paño humedecido con agua con detergente por la parte interna y externa, posteriormente enjuagar
- d.- Limpiar la luna visor y puertas con un desengrasante (detergente)
- e.- Barrer y trapear el piso del horno
- f.- Aplicar desinfectante según anexo 2 al piso y paredes.

COCHES TRANSPORTADORES

Limpeza el día de producción, al final o al inicio de turno de trabajo

- a.- Rasquetear con espátula
- b.- Eliminar los restos con trapo seco

Limpeza semanal, al final del turno de trabajo

- a.- Rasquetear con espátula
- b.- Eliminar los restos con brocha y/o trapo seco
- c.- Limpiar las bandejas concienzudamente con detergente y enjuagar

BANDEJAS

Limpeza el día de producción, al final o al inicio de turno de trabajo

- a.- Rasquetear con espátula
- b.- Eliminar los restos con trapo seco

Limpeza semanal, al final del turno de trabajo

- a.- Rasquetear con espátula
- b.- Eliminar los restos con brocha y/o trapo seco
- c.- Limpiar las bandejas concienzudamente con detergente y enjuagar

PEROLES

Limpeza (diario al final del turno)

- a.- Rasquetear con una espátula y una escobilla el interior de los peroles, para eliminar los restos de producto que hubiesen quedado.
- b.- Lavar el interior y el exterior de los peroles con detergente y enjuagar con abundante agua.
- c.- Dejar secar

Limpeza y desinfección (Inter diario al final del turno)

- a.- Luego de realizar la limpieza de los peroles, aplicar un desinfectante en la cantidad adecuada, por toda la superficie en contacto con el producto.
- b.- Dejar secar

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

Limpieza y desinfección al término de la elaboración del lote

- a.- Rasquetear con una espátula y una escobilla el interior de los peroles, para eliminar los restos de producto que hubiesen quedado.
- b.- Lavar el interior y el exterior de los peroles con detergente y enjuagar con abundante agua.
- c.- Aplicar un desinfectante en la cantidad adecuada, en todas las zonas de los peroles.
- d.- Dejar secar

9.- LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LA ZONA DE LINEA DE SERVIDO

9.1.- OBJETIVO

El presente procedimiento tiene por objetivo mantener la zona de línea de servido en óptimas condiciones higiénicas.

9.2.- RESPONSABLES

- * Operarios de la planta encargados de cumplir este procedimiento.
- * Personal de Limpieza
- * Supervisor de Comedor, responsable de supervisar el cumplimiento de este procedimiento y llenar los formatos correspondientes.

9.3.- FRECUENCIA

Diario: Limpieza y desinfección de pisos.

Término de elaboración del lote: Limpieza y desinfección de pisos, paredes, techos.

9.4.- MATERIALES

- | | |
|-----------------------------|---|
| * Escobas de cerdas gruesas | * Escobillón (plásticos) |
| * Recogedor | * Paños para la desinfección de superficies (sintéticos/descartables) |
| * Balde | * Detergentes |
| * Trapeador tipo | * Desinfectantes para pisos y paredes |
| * Guantes | |

9.5.- FORMATOS

Formato **HS-PAM-02: LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREA**

PROCEDIMIENTO

Limpieza en cada producción:(al final del turno de trabajo):

- a.- Retirar todo tipo de productos antes de iniciar el proceso de limpieza
- b.- Con un trapo limpiar el polvo y luego con un trapo mojado
- c.- Despejar la zona.
- d.- Barrer los pisos.

Limpieza semanal (al final del turno de trabajo):

- a.- Retirar todo tipo de productos antes de iniciar el proceso de limpieza.
- b.- Despejar lo zona.
- c.- Barrer los pisos.
- d.- Trapear los pisos con trapeador o paño húmedo.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

Limpieza mensual

- a.- Retirar todo tipo de productos antes de iniciar el proceso de limpieza.
- b.- Despejar la zona.
- c.- Limpiar del techo hacia abajo: Retirar todo el polvo del techo, paredes, esquinas.
- d.- Barrer el piso.
- e.- Lavar los pisos con abundante agua y detergente.
- f.- Enjuagar exhaustivamente. Dejar secar.
- g.- Aplicar desinfectante a todo el piso. Dejar secar.
- h.- Dejar en orden el área limpia y dejar los materiales de limpieza en su lugar.
- i.- Devolver los materiales de limpieza a su lugar.

MESA DE SERVIDO Y TABOLAS

Limpieza y desinfección diaria (al iniciar y terminar el turno de trabajo)

- a.- Retirar el polvo y residuos de todas las superficies de las mesas de trabajo con un paño seco.
- b.- Restregar con un paño humedecido en detergente las superficies de las mesas.
- c.- Enjuagar el paño en abundante agua y pasarlo por cada una de las mesas, repetir el proceso cuantas veces sea necesario.
- d.- Dejar secar
- e.- Aplicar un desinfectante (alcohol 96°) en la cantidad adecuada por todas las superficies de las mesas.
- f.- Dejar secar

COCHES TRANSPORTADORES

Limpieza el día de producción, al final o al inicio de turno de trabajo

- a.- Rasquetear con espátula
- b.- Eliminar los restos con trapo seco

Limpieza semanal, al final del turno de trabajo

- a.- Rasquetear con espátula
- b.- Eliminar los restos con brocha y/o trapo seco
- c.- Limpiar las bandejas concienzudamente con detergente y enjuagar

BANDEJAS

Limpieza el día de producción, al final o al inicio de turno de trabajo

- a.- Rasquetear con espátula
- b.- Eliminar los restos con trapo seco

Limpieza semanal, al final del turno de trabajo

- a.- Rasquetear con espátula
- b.- Eliminar los restos con brocha y/o trapo seco
- c.- Limpiar las bandejas concienzudamente con detergente y enjuagar

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

10.- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA ZONA DE COMEDOR

10.1.- OBJETIVOS

El presente procedimiento tiene como objetivo mantener la zona de envasado, sellado y etiquetado en condiciones higiénicas adecuadas

10.2.- RESPONSABILIDADES

- * Operarios de la planta encargados de cumplir este procedimiento.
- * Personal de Limpieza
- * Supervisor de comedor, responsable de supervisar el cumplimiento de este procedimiento y llenar los formatos correspondientes.

10.3.- FRECUENCIA

Cada producción: Limpieza y desinfección de pisos

Semanal: Limpieza y desinfección de pisos, paredes, techos, cortinas y jabas.

10.4.- MATERIALES

- | | |
|-----------------------------|---|
| * Escobas de cerdas gruesas | * Escobillón (plásticos) |
| * Recogedor | * Paños para la desinfección de superficies (sintéticos / descartables) |
| * Balde | * Detergentes |
| * Trapeador tipo | * Desinfectantes para pisos y paredes |
| * Guantes | |

10.5.- FORMATOS

Formato **HS-PAM-02: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREA**

10.6.- PROCEDIMIENTO

Limpieza y desinfección, el día de producción, al final del turno de trabajo

- a.- Retirar todo tipo de producto ajeno a esta área antes de iniciar el proceso de limpieza
- b.- Despejar la zona
- c.- Barrer los pisos
- d.- Trapear los pisos con trapeador o paño húmedo
- e. Aplicar desinfectante ver anexo 2 a todo el piso.

Semanal

- a.- Retirar todo tipo de productos antes de iniciar el proceso de limpieza
- b.- Despejar la zona
- c.- Limpiar del techo hacia abajo: Retirar todo el polvo del techo, paredes, esquinas
- d.- Limpiar las ventanas con limpiador, retirando el polvo con una brocha
- e.- Barrer el piso
- f.- Lavar los pisos con abundante agua y detergente
- g.- Enjuagar exhaustivamente
- h.- Dejar secar
- i.- Aplicar desinfectante a todo el piso. Dejar Secar
- j.- Dejar en orden el área limpia y dejar los materiales de limpieza en su lugar.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

Monitorear

Las actividades de limpieza y desinfección según la frecuencia establecida y registrada en el formato HS-PAM-02

Acciones Correctivas

Si la limpieza y/o desinfección no son satisfactorias volver a realizar las operaciones. Registrar las acciones correctivas en el formato **HS-PAM-02**

MESAS

Limpieza y desinfección, el día de producción, al final del turno de trabajo

- a.- Limpiar la superficie con paño húmedo en agua
- b.- Limpiar con brocha o espátula los residuos que pudieran estar acumulados y adheridos
- c.- pasar con un trapo húmedo para recoger los residuos acumulados.
- d.- Aplicar desinfectante (alcohol de 96°) con un paño limpio o pulverizador.

Monitorear

Las actividades de limpieza y desinfección según la frecuencia establecida y registrada en el Formato HS-PAM-02.

Acciones correctivas

Si la limpieza y desinfección no son las adecuadas volver a realizar las operaciones de limpieza. Registrar las acciones correctivas en el Formato HS-PAM-02.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

11.- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL AREA DE UTENSILIOS

11.1.- OBJETIVO:

El objetivo del presente procedimiento es definir la forma de limpieza y desinfección de todos los utensilios empleados en el proceso de producción y que estos estén en las condiciones higiénicas adecuadas para el inicio de las labores diarias, además definir la concentración de la solución desinfectante y la frecuencia de cambio.

11.2.- ALCANCE:

El procedimiento se aplica a las actividades de limpieza y desinfección de utensilios utilizados en toda la planta de procesamiento.

11.3.- RESPONSABILIDADES:

- * Operarios de la planta encargados de cumplir este procedimiento.
- * Personal de Limpieza
- * Supervisor de Comedor, responsable de supervisar el cumplimiento de este procedimiento y llenar los formatos correspondientes.

11.4.- FRECUENCIA

Antes y después de la jornada de trabajo o de acuerdo a las necesidades

11.5.- FORMATOS:

Formatos HS-PAM-03: **LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MAQUINARIA/EQUIPO Y UTENSILIOS.**

11.6.- MATERIALES:

- * Paños para el lavado.
- * Escobilla.
- * Detergente.
- * Desinfectante.
- * Guantes.

11.7.- PROCEDIMIENTO:

- a.- Trasladar los cucharones, jarras, espátula, cuchillos, pinzas, tablas de picar y otros afines a la zona de lavado de utensilios.
- b.- Alistar detergente, desinfectantes y demás materiales.
- c.- Lavar con detergente y escobilla, enjuagar.
- d.- Desinfectar por inmersión durante tres minutos, escurrir.
- e.- Dejar secar.

BALDES

- a.- Trasladar los recipientes a la zona de lavado de utensilios.
- b.- Alistar detergente, desinfectantes y demás materiales.
- c.- Lavar con detergente y escobilla, enjuagar.
- d.- Desinfectar con un paño humedecido con solución de desinfectante según anexo 2, dejar actuar por tres minutos.
- e.- Enjuagar con agua y dejar secar.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

12.- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTIDORES

12.1.- OBJETIVO:

El presente procedimiento tiene como objetivo mantener los servicios higiénicos en condiciones higiénicas adecuadas.

El procedimiento se aplica a las actividades de limpieza y desinfección de servicios higiénicos y vestidores.

12.2.- RESPONSABILIDADES:

- * Operarios de la planta encargados de cumplir este procedimiento.
- * Personal de Limpieza
- * Supervisor de Comedor, responsable de supervisar el cumplimiento de este procedimiento y llenar los formatos correspondientes.

12.3.- FRECUENCIA

Cada producción: antes y después de la jornada de trabajo o cuando sea necesario.

12.4.- FORMATOS:

Formato HS-PAM-02: **LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS**

12.5.- MATERIALES:

- * Paños para el lavado (sintético, descartable).
- * Escobilla para el lavado de inodoros
- * Detergente, agentes de limpieza (cuadro 01)
- * Desinfectantes (cuadro 01)
- * Escobas, recogedor, trapeador
- * Escobillas para el lavado de duchas y lavatorios.
- * Guantes, baldes

12.6.- PROCEDIMIENTO:

Limpieza diaria (al final del turno de trabajo)

- a.- Retirar todas las bolsas negras de los tachos antes de iniciar el proceso de limpieza.
- b.- Barrer los pisos.
- c.- Fregar los pisos y paredes con trapeador húmedo con desinfectante (Hipoclorito de sodio)

Limpieza Inter diaria (al final del turno de trabajo)

- a.- Retirar todas las bolsas negras de los tachos antes de iniciar el proceso de limpieza.
- b.- Barrer los pisos, limpiar las paredes.
- c.- Fregar los pisos y paredes con trapeador o paño húmedo con desinfectante (anexo 2).
- d.- Aplicar desinfectante y dejar secar

Término de elaboración del lote

- a.- Retirar todas las bolsas negras de los tachos antes de iniciar el proceso de limpieza.
- b.- Quitar el polvo del techo, paredes, esquinas y ventanas.
- c.- Barrer los pisos y limpiar las paredes.
- d.- Lavar los pisos con agua y detergente.
- e.- Enjuagar con abundante agua. Dejar secar.
- f.- Aplicar desinfectante (anexo 2) en todos los pisos y dejar secar.
- g.- Dejar la zona organizada para la continuidad del siguiente lote
- h.- Devolver los materiales de limpieza a su lugar.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

Supervisar las actividades de limpieza y desinfección según la frecuencia establecida y registrar en el formato HS-02-AC.

Acciones correctivas. - Si la limpieza y/o desinfección no son satisfactorias volver a realizar las operaciones. Realizar las acciones correctivas en el formato HS-AC-02.

CUADRO 01: CRONOGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTIDORES

SS HH	Inicio de jornada	Final de jornada	Semanal
Inodoros	<ul style="list-style-type: none"> • Limpieza con escobilla, agua y detergente. Enjuagar. • Aplicar desinfectante con paño húmedo 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpieza con escobilla, agua y detergente. Enjuagar. • Aplicar desinfectante con paño húmedo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpieza con escobilla, agua y detergente. enjuagar. • Aplicar el agente de limpieza. • Aplicar desinfectante con paño húmedo.
Lavamanos	<ul style="list-style-type: none"> • Lavar con detergente y esponja. Enjuagar. • Aplicar desinfectante con paño húmedo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lavar con detergente y esponja. Enjuagar. • Aplicar desinfectante con paño húmedo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lavar con detergente y esponja. Enjuagar. • Aplicar desinfectante con paño húmedo
Pisos	<ul style="list-style-type: none"> • Barrer los pisos. • Trapear con agua y detergente. Enjuagar. • Aplicar desinfectante con paño húmedo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Barrer los pisos. • Trapear con agua y detergente. Enjuagar. • Aplicar desinfectante con paño húmedo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Barrer los pisos. • Trapear con agua y detergente. Enjuagar. • Aplicar desinfectante con paño húmedo.
Techos, Ventanas y paredes	_____	_____	<ul style="list-style-type: none"> • Retirar el polvo de techos, paredes, esquinas y ventanas. • Lavar con escobilla y detergente las paredes. Enjuagar. • Limpiar vidrios de ventanas.
Tachos de basura	<ul style="list-style-type: none"> • Colocar bolsa plástica 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirar la bolsa de desperdicio de los tachos. • Lavar con escobilla y detergente. Enjuagar. • Aplicar desinfectante con paño húmedo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirar la bolsa de desperdicio de los tachos. • Lavar con escobilla y detergente. Enjuagar. • Aplicar desinfectante con paño húmedo.
Casilleros Unipersonales	_____	_____	<ul style="list-style-type: none"> • Desocupar los casilleros. • Ventilar. • Limpiar con trapo húmedo. • Aplicar desinfectante con paño húmedo.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

13.- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE OFICINAS ADMINISTRATIVAS

13.1.- OBJETIVO:

El presente procedimiento tiene como objetivo mantener las oficinas en condiciones higiénicas adecuadas.

13.2.- RESPONSABILIDADES:

- * Operarios de la planta encargados de cumplir este procedimiento.
- * Personal de Limpieza
- * Supervisor de comedor, responsable de supervisar el cumplimiento de este procedimiento y llenar los formatos correspondientes.

13.3.- FRECUENCIA

Cada producción: antes y después de la jornada de trabajo o cuando sea necesario.

13.4.- FORMATOS:

Formato HS-AC-02: LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREA

13.5.- MATERIALES:

- * Paños para el lavado (sintético, descartable). * Guantes, baldes
- * Escobilla para el lavado de inodoros
- * Escobas, recogedor, trapeador
- * Detergente y desinfectantes, agentes de limpieza
- * Escobillas para el lavado de duchas y lavatorios.

13.6.- PROCEDIMIENTO:

Limpieza diaria (al final del turno de trabajo)

- a.- Retirar todas las bolsas negras de los tachos antes de iniciar el proceso de limpieza.
- b.- Barrer los pisos.

Limpieza Inter diaria (al final del turno de trabajo)

- a.- Retirar todas las bolsas negras de los tachos antes de iniciar el proceso de limpieza.
- b.- Barrer los pisos, limpiar las paredes.
- c.- Fregar los pisos y paredes con trapeador o paño húmedo y con desinfectante (anexo 2).
- d.- Aplicar desinfectante y dejar secar
- e.- Limpiar ventanas con producto de limpieza para ventanas

Supervisar las actividades de limpieza y desinfección según la frecuencia establecida y registrar en el formato HS-AC-02.

Acciones correctivas. - Si la limpieza y/o desinfección no son satisfactorias volver a realizar las operaciones. Realizar las acciones correctivas en el formato HS-AC-02.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

14.- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL AREA DE DESECHOS.

14.1.- OBJETIVO.

Mantener el área de desecho limpio y ordenado a fin de evitar que este se convierta en un foco de anidamiento de plagas y sea fuente de contaminación cruzada

14.2.- RESPONSABLES.

- * Gerente General, Provee los recursos
- * Operarios de la planta encargados de cumplir este procedimiento.
- * Personal de Limpieza
- * Supervisor de comedor, responsable de supervisar el cumplimiento de este procedimiento y llenar los formatos correspondientes.

14.3.- ALCANCE

- Área de desechos.

14.4.- FRECUENCIA

Diaria: Limpieza de pisos, paredes y techos.

14.5.- MATERIALES.

- Escobas - Recogedor
- Baldes - Paños
- Detergente - Trapeador.

14.6.- PROCEDIMIENTO:

Limpieza diaria

- Levantar los tachos, sacudir y eliminar todos los desechos.
- Colocar la bolsa.
- Barrer toda el área en seco y recoger los desechos. Y dejar ordenado toda el área.
- Con un trapeador remojar sobre una solución desinfectante según anexo 2
- Llevar la basura cuando venga el recolector de residuos o en el acopio correspondiente.

Limpieza semanal:

- Levantar los tachos, sacudir y eliminar todos los desechos.
- Lavar el recipiente desocupado, dejar escurrir y colocar la bolsa.
- Barrer toda el área en seco y recoger los desechos en el tacho de basura con bolsa. Y dejar ordenado toda el área.
- Con un trapeador remojar sobre una solución desinfectante según anexo 2

Las actividades de limpieza y desinfección se registran en el FORMATO HS-AC-02 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREA.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

15.- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL AREA DE RECEPCION DE MATERIA PRIMA Y LAVADERO DE JABAS

15.1. OBJETIVO:

El presente procedimiento tiene como objetivo mantener el área de recepción de materia prima y despacho en condiciones higiénicas adecuadas.

15.2. ALCANCE:

El procedimiento se aplica a las actividades de limpieza y desinfección del área de recepción de materia prima y despacho.

15.3. RESPONSABILIDADES:

- * Operarios de la planta encargados de cumplir este procedimiento.
- * Supervisor de Comedor, responsable de supervisar el cumplimiento de este procedimiento y llenar los formatos correspondientes.

15.4. FRECUENCIA:

Cada producción: Limpieza de pisos y parihuelas.

Semanal: Limpieza y Desinfección de paredes, techos y puertas.

Mensual: Limpieza y desinfección general.

Al inicio, en las paradas programadas y al final de la elaboración de platos o cuando se requiera: Limpieza de pisos, paredes y techos. Este procedimiento se hace de acuerdo el cronograma establecido (En días no programados para producir).

15.5. FORMATOS:

Formato HS-PAM-02: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREA

15.6. MATERIALES:

- | | |
|---------------------------------------|--------------------------------------|
| * Escoba de cerdas gruesas (plástico) | * Paños para desinfección de paredes |
| * Recogedor | (sintético/ descartables) |
| * Balde | * Trapeador |
| * Detergente | * Guantes |
| * Desinfectantes de pisos y paredes | |

15.7. PROCEDIMIENTO:

Limpieza en cada producción:

- a.- Se retira todo tipo de productos antes de iniciar el proceso de limpieza (parihuelas desocupadas, y otros productos ajenos)
- b.- A continuación, se despeja la zona
- c.- Se procede a barrer los pisos.
- d.- Finalmente se trapea los pisos con solución desinfectante, según anexo 2.

Limpieza semanal:

- a.- Se retira todo tipo de productos antes de iniciar el proceso de limpieza (parihuelas desocupadas, y otros productos ajenos).
- b.- Se despeja la zona.
- c.- Los techos se limpian con escoba (retirar el polvo).
- d.- El polvo de las paredes y cortinas se sacude con ayuda de un escobillón.
- e.- Se sacude el polvo de las puertas y se limpia con ayuda de un paño húmedo. Barrer el piso con escoba.
- g.- Trapear el piso con poca agua y aplicar desinfectante con paño humedecido, dejar secar.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

Limpieza mensual:

- a.- Retirar todo tipo de productos antes de iniciar el proceso de limpieza
- b.- Despejar la zona
- c.- Limpiar del techo hacia abajo: retirar todo el polvo del techo, paredes, puertas esquinas y ventanas con aire comprimido.
- d.- Barrer el piso
- e.- Lavar los pisos con abundante agua y detergente
- f.- Enjuagar exhaustivamente
- g.- Dejar secar y aplicar desinfectante según en el anexo 2
- h.- Dejar en orden el área limpia y dejar los materiales de limpieza en su lugar.
- i.- Si es necesario pintar las partes deterioradas con pintura esmalte teniendo en cuenta que no debe haber producto almacenado.

Acciones Correctivas:

Si la limpieza y/o desinfección no son satisfactorias volver a realizar las operaciones.

Registrar las acciones correctivas en el Formato HS-PAM-02: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AREA

PORTON

Limpieza y Desinfección.

- a.- Retirar el polvo y/o residuos de toda la superficie de la puerta con una escoba y/o trapo.
- b.- Coger el jebe de la parte inferior de la puerta (parte que choca con el piso)
- c.- Con la ayuda de un trapo seco limpiar y deslizando por todo el largo del jebe.
- d.- Si fuese el caso, rasquetear el jebe con la ayuda de una escobilla de cerda plástica para sacar toda impureza adherida a ella.
- e.- Con la ayuda una esponja verde refregar la superficie machada o sucia, hasta dejarlo completamente limpio.
- f.- Enjuagar la superficie con un trapo húmedo en agua limpia.
- g.- Secar con un paño limpio y seco.
- h.- Poner en contacto con desinfectante según anexo 2 cogiendo un trapo humedecido en el líquido desinfectante.
- i.- Dejar secar

JABAS DE ENVASADO

Limpieza y desinfección

- a.- Retirar el polvo y/o residuos de toda la superficie de la jaba
- b.- Lavar las jabas con abundante agua y detergente
- c.- Enjuagar exhaustivamente
- d.- Dejar secar
- e.- Aplicar desinfectante (anexo 2) a todo el piso. Dejar secar
- f.- Dejar en orden el área limpia y dejar lo materiales de limpieza en su lugar

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

16.- ABASTECIMIENTO DE AGUA

16.1 OBJETIVO:

El presente procedimiento define las actividades seguidas para mantener la calidad del agua utilizada en la planta. Garantizar una provisión permanente y suficiente de agua en todas las instalaciones.

16.2 ALCANCE:

El presente procedimiento se aplica al abastecimiento de agua de toda la planta.

16.3 RESPONSABILIDADES:

- *Presidente del comité. Provee los recursos
- *Supervisor de Comedor. Organiza y dispone su ejecución.

16.4 FRECUENCIA

- *El control del nivel de cloro residual en el agua se realiza en forma diaria.
- *El control microbiológico del agua se realiza como mínimo una vez al año o cuando se vea conveniente.
- * Verificar diariamente el almacenamiento de agua en el tanque.

16.5 PROCEDIMIENTO:

- El agua utilizada por la planta proviene de la red pública, con un suministro constante y suficiente para las actividades realizadas en el establecimiento.
- El comedor cuenta además con un (01) tanque de cemento de 1000 litros, debidamente protegidos del medio ambiente, construido adecuadamente los cuales se limpian y desinfectan.
- El agua que se utiliza tanto para la limpieza de áreas de procesamiento, utensilios y maquinaria, así como para la higiene del personal es potable y de calidad sanitaria adecuada (0.5 – 1.0 mg/L de cloro libre residual). Diariamente se verifica el contenido de Cloro libre residual.
- El suministro de agua es suficiente para las operaciones llevadas a cabo en el establecimiento y cuenta con una presión que satisface los requerimientos de limpieza y desinfección en todo el proceso de fabricación así como el personal.
- No se permite estancamientos de agua dentro de la planta.
- La limpieza de los tanques de agua se supervisa en los periodos establecidos trimestralmente se contrata a una empresa Externa particular con autorización sanitaria para realizar los trabajos de limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua, Cumpliendo con el DS. 022-2010-SA.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

Mediante un Laboratorio Certificado Externo se realiza los siguientes análisis:

→ Análisis Microbiológicos, Análisis Sensorial de acuerdo a la norma Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano DS N° 031-2010-SA.

• **Frecuencia de análisis: Semestral**

→ Análisis Químicos (sustancias que afectan la salud constituyente inorgánica, orgánica y compuestos que afectan la calidad estética y organoléptica, acuerdo a la norma Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano DS N° 031-2010-SA.

16.6 ACCIÓN CORRECTIVA.

Si el nivel de cloro libre residual está por debajo de los límites establecidos se procede a suministrar Hipoclorito de Sodio al tanque de agua, según lo señalado en la **instrucción 1**; Y si el nivel de Cloro Libre está por encima del nivel permitido se procederá a lavar el filtro de membrana o de lo contrario se procederá a cambiarlo; las acciones correctivas se registran en el **FORMATO BPM-01-LM CONTROL DE CLORO LIBRE RESIDUAL**.

Verificar diariamente el abastecimiento de agua en el tanque de almacenamiento, si por algún motivo no se estaría llenando el tanque verificar si la llave principal este completamente abierto. Tenerlo presente por intermedio de los medios de comunicación o por comunicados de la empresa suministra de agua potable el desabastecimiento del insumo, para tomar las acciones necesarias para no quedar desabastecido del suministro de agua.

INSTRUCCIÓN 1

ADICION DE HIPOCLORITO DE SODIO PARA ALCANZAR EN NIVEL RECOMENDADO

- a. Medir el nivel de cloro libre residual del agua
- b. Si el nivel de cloro libre residual esta debajo de 0.5 ppm, se procederá a adicionar cloro en forma de hipoclorito de sodio-lejía.

$V \times C = V_1 \times C_1$	
Dónde:	V = Volumen de la concentración de lejía que deseo determinar C = Concentración inicial V₁ = Volumen de agua que tengo C₁ = Concentración deseada

- c. El factor utilizado para calcular la cantidad de Hipoclorito de sodio a adicionar será el siguiente:
- d. Después de adicionar la cantidad de Hipoclorito de sodio necesaria se procederá a medir el nivel de cloro libre residual alcanzado utilizando un medidor de cloro.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

17.- LIMPIEZA Y DISPOSICION DE RESIDUOS

17.1 OBJETIVO

El objetivo del presente procedimiento es definir las actividades para asegurar una adecuada eliminación de desecho de tal modo que se minimice la atracción de plagas y otras fuentes de contaminación al interior de la planta.

17.2 ALCANCE:

Incluye las actividades de recolección, aislamiento y expulsión de todo tipo de desperdicios que se generen como producto de las actividades realizadas al interior de la planta.

17.3 RESPONSABILIDADES:

- * Operarios de la planta encargados de cumplir este procedimiento.
- * Personal de Limpieza
- * Supervisor de comedor, responsable de supervisar el cumplimiento de este procedimiento y llenar los formatos correspondientes.

17.4 FRECUENCIA:

Frecuencia de recojo: Diaria de todas las áreas de la Planta al final del turno de trabajo.

Horario de Evacuación: De acuerdo con cada decisión del supervisor siempre y cuando no afecte el proceso de elaboración.

17.5 MATERIALES:

- 1.- Escoba de cerdas gruesas
- 2.- Esponja, Trapo industrial
- 3.- Recogedor, balde
- 4.- Trapeador, detergente
- 5.- Guantes para desperdicios
- 6.- Desinfectante para pisos y paredes.
- 7.- Bolsas negras de diferentes medidas.

17.6 PROCEDIMIENTO:

- Se dispone de un área apropiado para el almacenamiento de desechos (contenedor principal) antes de su retiro de la empresa.
- Se dispone de tachos con tapa y provistos de bolsas plásticas en las áreas de procesamiento; estos se mantendrán cerrados y se retirarán de la zona de trabajo todas las veces que sea necesario, llevando los desperdicios al contenedor principal.
- Después de la evacuación de los desechos de las áreas correspondientes, los tachos retornarán a la zona de trabajo, limpia y desinfectada cuando se encuentran sucias.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

- Inmediatamente después de la evacuación de los desechos, el personal de limpieza debe lavarse y desinfectarse las manos.
- La evacuación de los desechos del contenedor principal se realiza después de terminar las labores en toda la planta o cuando se encuentre abultada de desperdicios.
- La evacuación de los desechos de los contenedores de cada área se realiza después de cada labor o cuando el contenedor se encuentre lleno.
- La disposición final de los desechos se realiza en los horarios establecidos en la frecuencia hacia los camiones recolectores de residuos. La disposición final está a cargo de la Municipalidad de la ubicación del Comedor correspondiente.

17.7 ACCION CORRECTIVA:

El Supervisor de Comedor verificará que la limpieza se haya realizado de manera efectiva, en caso contrario tomará las acciones correctivas necesarias. Para que los desperdicios no queden almacenados en la planta.

Al momento de la evacuación de los desperdicios de las áreas el personal de limpieza tiene que tomar las acciones de transportar el residuo sin que estos caigan al piso.

FORMATOS:

- No aplica

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

18.- PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS E IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.

18.1 OBJETIVO:

*Definir la forma de uso y almacenamiento de los productos químicos, así como establecer aquellos recomendados para la industria alimentaria.

*Establecer los implementos de limpieza a utilizarse y su adecuado manejo.

18.2 ALCANCE:

El presente procedimiento abarca la totalidad de productos químicos e implementos que pudieran ser utilizados para la limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios, así como los productos utilizados en el control de plagas.

18.3 RESPONSABILIDADES:

* Gerente General, encargado de proporcionar los recursos para cumplir este procedimiento.

* Operarios de la planta encargados de cumplir este procedimiento.

* Personal de Limpieza

*Jefe de Calidad, responsable de supervisar el cumplimiento de este procedimiento y llenar los formatos correspondientes.

18.4 FRECUENCIA

Se realiza en forma constante, cada vez que sea necesario

18.5 FORMATO

No aplica.

18.6 PROCEDIMIENTO:

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS E IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA

- a. Los productos químicos utilizados para la limpieza, desinfección y control de plagas son almacenados en estantes y en un lugar aislado de la zona de procesamiento.
- b. Todos los productos químicos se encuentran identificados con etiquetas o plumón indeleble, del mismo modo los baldes y demás implementos utilizados para su aplicación.
- c. Los productos químicos son tapados y colocados en el lugar destinado para su almacenamiento después de su uso.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

- d. Las diluciones son preparadas en un área destinada para este fin, de acuerdo a lo establecido para cada caso (Cuadro 01). En el anexo 2 se presenta un ejemplo de preparación de diluciones.
- e. Los desinfectantes son utilizados en forma rotativa (cada 06 meses), con la finalidad de evitar la creación de resistencia a los desinfectantes por parte de los microorganismos.
- f. El personal de limpieza se encuentra entrenado sobre el uso adecuado de los productos químicos, del mismo modo cualquier personal de limpieza nuevo que se incorpore a la planta es entrenado previamente a que inicie sus actividades.
- g. Los implementos de limpieza son de uso exclusivo para cada área de procesamiento, encontrándose rotulados y almacenados en un lugar destinado para tal fin.
- h. Los implementos de limpieza (Cuadro 02), son cambiados periódicamente para evitar su deterioro.

18.7 PRODUCTOS QUÍMICOS:

Los productos químicos utilizados en las zonas de procesamiento serán de uso específico en la industria alimentaria.

CUADRO 01: IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA

Polvo y Desechos	Rasqueteo	Lavado
<ul style="list-style-type: none"> • Escobas de cerdas duras • Escobillas de cerdas duras • Recogedor • Trapeador de Tela • Fanelas/Trapo Industrial. 	<ul style="list-style-type: none"> • Espátula • Brocha de cerdas • Limpiador de ventanas de plástico • Escobillón 	<ul style="list-style-type: none"> • Paños sintéticos • Esponja verde • Baldes • Guantes • Mangueras

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

19.- VERIFICACIÓN DEL MANUAL DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

19.1.- OBJETIVO:

El presente procedimiento tiene como objetivo asegurar la adecuada implantación del Manual de Higiene y Saneamiento y que los procedimientos de limpieza y desinfección cumplan los propósitos para los que fueron creados.

19.2.- ALCANCE:

Comprende todos los procedimientos de limpieza y desinfección de todas las áreas de la planta.

19.3.- RESPONSABILIDADES:

- *Gerente General, encargado de proporcionar los recursos para cumplir este procedimiento.
- * Supervisor del comedor encargados de cumplir este procedimiento.
- * Jefe de Calidad, responsable de supervisar el cumplimiento de este procedimiento y llenar los formatos correspondientes.

19.4.- FRECUENCIA

- * Verificación documentaria y Auto inspección de planta en forma mensual.
- * Verificación microbiológica semestralmente (Cada seis meses)

19.5.- FORMATOS:

Formato HS-07-LM: VALIDACION DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

Formato HS-05-LM: AUTOINSPECCIÓN DE PLANTA

Formato HS-06- LM: VERIFICACION DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

19.6.- PROCEDIMIENTO:

REVISIÓN DE REGISTROS

- a. Revisar semestralmente los registros del manual y redactar un informe respecto a las observaciones reportadas en los mismos y cumplimiento del manual el cual es entregado al Gerente General.
- b. Tomar las acciones correctivas en coordinación con el Gerente General y anotar en el formato HS-PAM-07.

19.7.- AUTOINSPECCIÓN DE PLANTA

- a. Realizar mensualmente la auto inspección de planta utilizando el formato HS -05-LM
- b. Evaluar la información obtenida y reportar al Gerente General sobre las no conformidades encontradas y a la vez registrar los datos en el formato HS-PAM-05.
- C Tomar las acciones correctivas en coordinación con el Gerente General y registrar en el formato HS-06-LM

19.8.- VERIFICACION MICROBIOLOGICA

- a. Cada seis (06) meses o las veces necesarias, la empresa realiza un control microbiológico de verificación, el cual es registrado en el formato HS-06-LM.
- b. La verificación abarca las superficies de los equipos y utensilios, ambientes y manos del personal.
- c. De haber alguna desviación, esta se registra en el formato HS-06-LM.
- d. Tomar las acciones correctivas en coordinación con el Gerente General y registrar en el formato HS-06-LM.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

20.- VALIDACION DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO.

20.1.- OBJETIVO.

La validación del programa de higiene y saneamiento tiene por finalidad constatar, de que los elementos del programa (procedimientos, insumos usados y frecuencia), son eficaces.

20.2.-ALCANCE.

Comprende todos los procedimientos, insumos y frecuencia que intervienen en la higienización y desinfección de los equipos, Maquinarias, personal e infraestructura.

20.3.- RESPONSABLES.

*Gerente General, encargado de proporcionar los recursos para cumplir este procedimiento.

*Supervisor de comedor encargados de cumplir este procedimiento.

*Jefe de Calidad, responsable de supervisar el cumplimiento de este procedimiento y llenar los formatos correspondientes.

20.4.- PROCEDIMIENTO.

- Al momento de programar la limpieza y desinfección también se coordina con el laboratorio para que programe personal para la toma de muestras de superficies y de ambientes.
- Finalizada la limpieza y desinfección el jefe de calidad y el supervisor, supervisan todos los ambientes a fin de constatar que se haya cumplido con todos los procedimientos establecidos.
- Concluida la inspección se comunica al personal del laboratorio para que inicie su toma de muestras en las áreas, máquinas, equipos y manipuladores seleccionados.
- Concluido con las tomas de muestras se procede al traslado para su análisis correspondiente.
- Los resultados emitidos son revisados y analizados por el supervisor de comedor y el jefe de calidad.
- Si los resultados son conformes se concluye que los procedimientos y los productos empleados son los adecuados.
- Si uno o todos los resultados son no conformes se establece un plan de descarte para identificar el causante de la no conformidad (producto y/o Procedimiento)
- Identificada la causa, el comité de saneamiento se reúne para cambiar el procedimiento y/o producto de limpieza según corresponda.

Finalmente se define el nuevo producto y/o se implementa el nuevo procedimiento.

La información generada durante el procedimiento de validación se registra en el FORMATO HS-07-LM. VALIDACION DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

21.- LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS MEDIOS DE TRANSPORTES.

21.1 OBJETIVO

Garantizar que el producto sea transportado en condiciones sanitarias, mediante la ejecución de controles previos a las unidades de transporte y personal encargado de la estiba y desestiba.

21.2 ALCANCE

Es aplicado a toda unidad de transporte (vehículos cerrados, con carrocería abierta), que es utilizado para traslado de producto terminado hacia los clientes finales.

FRECUENCIA: ANTES QUE SE INICIE LA CARGA.

21.3 RESPONSABLES.

*Operarios de la planta encargados de cumplir este procedimiento.

* Personal de Limpieza

* Supervisor de Comedor, responsable de supervisar el cumplimiento de este procedimiento y llenar los formatos correspondientes.

21.4.- PROCEDIMIENTO.

- a.- Retirar todas las bolsas, desperdicios y objetos ajenos a la unidad de transporte.
- b.- Quitar el polvo del techo, paredes, esquinas y ventanas de la parte interna y externa del vehículo de transporte.
- c.- Barrer y/o pasar con un trapo toda la tapicería del piso y limpiar las paredes.
- d.- Lavar con un trapo humedecido los pisos con agua y detergente sin en caso que la carrocería se encuentre sucia (si se encuentra limpia pasar al otro paso).
- e.- Enjuagar el trapeador con abundante agua y dejar escurrir el trapeador para retirar restos de detergente que quedo al momento de lavarlo.
- f.- Pasar con el trapo húmedo limpio la carrocería y Dejar secar
- g.- Aplicar desinfectante (alcohol de 70° y/o alcohol de 96°) al piso de la carrocería (donde estará en contacto con el alimento) y dejar secar.
- h.- Dejar la zona organizada para la continuidad del siguiente lote a colocar
- i.- Devolver los materiales de limpieza a su lugar.
- j.- Si el tapizado de la carrocería se encontrara deteriorada improvisar forrando con bolsas de primer uso la zona afectada para prevenir en contacto directo de la carrocería con el producto a transportar.

Supervisar las actividades de limpieza y desinfección según la frecuencia establecida y registrar en el formato HS-08-AC Limpieza y Desinfección de las Unidades de Transporte.

Acciones correctivas. - Si la limpieza y/o desinfección no son satisfactorias volver a realizar las operaciones. Realizar las acciones correctivas en el formato HS-08LM.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

22.- MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y MAQUINARIAS.

22.1 OBJETIVOS.

Mantener los equipos y maquinarias en buen estado de funcionamiento, mediante el desarrollo de actividades preventivas que permitan evitar las fallas que pueden generar trastornos en el proceso productivo, además mediante acciones de mantenimiento correctivo poner en el menor tiempo posible operativo la maquina o equipo averiado.

22.2 ALCANCE.

El mantenimiento de equipos y Maquinarias tiene alcance a todos los equipos y maquinarias involucrados en el proceso productivo.

22.3 RESPONSABLES.

* Gerente general. Provee los recursos.

* Jefe de Aseguramiento de Calidad, responsable de supervisar el cumplimiento de este procedimiento y llenar los formatos correspondientes.

*Técnico de Mantenimiento Externo: Ejecuta.

22.4 MATERIALES.

- Grasera
- Juego de llaves de boca y corona
- Juego de desarmadores plano y estrella
- Alicata, escobilla de fierro y llave francesa.
- Brochas
- Grasa.
- Amperímetro.

FRECUENCIA al inicio, durante las paradas programadas y al término de la elaboración del lote y cada vez que se encuentre desperfectos en las maquinarias y equipos.

22.5 PROCEDIMIENTO

LUMINARIAS Y PROTECTORES:

a.- Se desconecta el sistema eléctrico, colocando en la posición de apagado al interruptor.

b.- Se retira el polvillo con la ayuda de una brocha de cerdas la parte externa de la mica.

c.- En caso de adherencia de suciedad se procede a lavar la mica con solución de detergente con la ayuda de un paño.

d.- Luego enjuagar con agua y desinfectar en solución de hipoclorito de sodio según en el anexo 2.

e.- Finalmente armar y prender.

Monitorear: Las actividades de limpieza y desinfección según la frecuencia establecida y registrar en el formato HS-03-AC.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

Acciones correctivas: Si la limpieza y/o desinfección no son satisfactorias volver a realizar las operaciones. Realizar las acciones correctivas en el formato HS-03-LM.

23.- PROCEDIMIENTO DE CALIBRACION DE EQUIPOS.

23.1 OBJETIVOS.

Mantener los equipos calibrados, para no registrar datos erróneos durante el proceso productivo.

23.2 ALCANCE.

La calibración de equipos es para todos los equipos participantes en la producción.

23.3 RESPONSABLES.

* Gerente general. Provee los recursos.

* Jefe de Aseguramiento de Calidad, responsable de supervisar el cumplimiento de este procedimiento y llenar los formatos correspondientes.

23.4 MATERIALES.

- Pesa y Termómetro Patrón
- Juego de llaves de boca y corona
- Juego de desarmadores plano y estrella
- Alicata y llave francesa.

23.5 FRECUENCIA: Cuando se visualice averías en la pantalla de la balanza y cada seis (06) meses para los demás equipos e incluido las balanzas.

23.6 PROCEDIMIENTO

1.- Este procedimiento es realizado por una empresa externa.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

24.- MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

24.1 OBJETIVO:

El objetivo del presente procedimiento es definir las actividades que aseguren una adecuada eliminación de los desechos de tal modo que se minimice la atracción de plagas y otras fuentes de contaminación al interior de la planta.

24.2 ALCANCE:

Incluye las actividades de recolección, aislamiento y expulsión de todo tipo de desperdicios que se generen como producto de las actividades realizadas al interior de la planta.

24.3 RESPONSABILIDADES:

*Personal de Limpieza de cumplir este procedimiento.

*Supervisor de comedor, responsable de supervisar y verificar el cumplimiento de este procedimiento. Asimismo, se encarga de mantener los registros que sustentan la implementación del manual

24.4 FRECUENCIA

La basura de los tachos de las áreas de proceso y servicios higiénicos se elimina todos los días.

24.9 PROCEDIMIENTO:

Recolección de desechos:

- 1.- Colocar todo desperdicio o residuo proveniente del acondicionamiento de la materia prima y de las otras etapas del proceso en tachos plásticos con tapa y en buen estado que cuenten con una bolsa plástica interior.
- 2.- Cada vez que sea necesario, barrer los pisos de la sala de proceso con la escoba y recogedor del área correspondiente, colocar la basura en las bolsas plásticas y tapar los tachos.
- 3.- Cada vez que la tercera parte de las bolsas de los depósitos de desperdicios estén llenas, se cerrarán, se trasladarán y se depositarán en los tachos ubicados en la zona destinada para ello.
- 4.- Además, se lo reemplazara por bolsas nuevas
- 5.- la ruta de evacuación tiene que ser con cuidado para que no genere una contaminación cruzada, de preferencia el retiro tiene que ser cuando no haya actividad de trabajo y si lo hubiera realizarlo con sumo cuidado.

Disposición de desechos:

Todas las bolsas de basura recolectadas durante el día de trabajo deben ser retiradas de las instalaciones al área de desechos para su eliminación final.

La basura no debe permanecer más de 24 horas en el área de desechos y será retirada de las instalaciones de la empresa, para ser trasladadas a un relleno sanitario correspondiente, por una empresa certificada (municipalidad) y especializada en el traslado de residuos sólidos.

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

ANEXO 1

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

FORMATO HS-05-AC AUTOINSPECCION DE PLANTA

FECHA: REALIZADO POR: FRECUENCIA: MENSUAL

AREA DE PESADO DE SECOS,PERECIBLES Y CARNES	SI	NO	NECESITA ATENCION	OBSERVACIONES/ACCION CORRECTORA
Portón en buen estado.				
Veredas limpias				
SS.HH, VESTUARIO DAMAS Y CABALLEROS				
Piso, paredes y techo limpio y en buen estado.				
Tacho con tapa y bolsa				
Existe papel toalla				
Sanitarios limpios y desinfectados				
Lavaderos limpios con jabón líquido y desinfectante				
ALMACÉN Y CAMARAS				
Piso, paredes, techo limpio y en buen estado.				
Protectores y fluorescentes limpio y en buen estado.				
Tacho con tapa y bolsa				
Parihuelas limpias				
Cumple con normas de distancia				
Instructivos (BPM)				
AREA DE COMIDA FRIA				
Piso limpio y desinfectado.				
Paredes y techo limpio y en buen estado.				
Tacho con tapa y bolsa				
Utensilios limpios y desinfectados				
Equipos limpios y desinfectados				
Útiles de limpieza identificados y en su lugar.				
Cortinas limpias				
Parihuelas limpias				
Cumple con normas de distancia				
Coches Limpios				
Protectores y fluorescentes limpios y en buen estado.				
ALMACÉN DE COMIDA CALIENTE				
Piso, paredes, techo limpio y en buen estado.				
Protectores y fluorescentes limpio y en buen estado.				
Tacho con tapa y bolsa				
Parihuelas limpias				
Cumple con normas de distancia				
Instructivos (BPM)				
AREA DE LINEA DE SERVIDO				
Piso limpio y desinfectado.				
Paredes y techo limpio y en buen estado.				
Tacho con tapa y bolsa				
Mesas y utensilios limpios y desinfectados				
Útiles de limpieza identificados y en su lugar.				
Cortinas limpias				
Parihuelas limpias				
Cumple con normas de distancia				
Extractor limpio				
Protectores y fluorescentes limpios y en buen estado.				
ZONA DE COMEDOR				
Piso limpio y desinfectado.				
Paredes y techo limpio y en buen estado.				
Tacho con tapa y bolsa				
Mesas y utensilios limpios y desinfectados				
Útiles de limpieza identificados y en su lugar.				
Cortina limpia				
Parihuelas limpias / Jaba limpia				
Cumple con normas de distancia				
Extractores limpio				
Protectores y fluorescentes limpios y en buen estado.				
AREA DE LAVADO DE UTENSILIOS				
Piso , pared y techo limpio				
Utensilios de limpieza limpios, Identificados y en su lugar				
Puertas y Cortinas limpias y en buen estado				
Balanzas limpias y en buen estado.				
Cucharones limpios y desinfectados				



PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

Revisión: 01
 Aprobado: G.G.
 Código: PHS - LM01

Fecha: Enero - 2024
 Elaborado: Jefe de Calidad

Jabas limpias y desinfectados				
Mesas de trabajo limpias, desinfectados y en buen estado.				
Cuenta con letreros de BPM				
Tacho con tapa y bolsa.				
RECEPCION DE SECOS, PRECIBLES Y CARNES				
Protectores y fluorescentes limpios y en buen estado.				
Piso , pared y techo limpio				
Parihuelas limpias				
Desinfectante Alcohol.				
Mallas limpias y en buen estado				
Cortinas limpias y en buen estado				
Buenas Prácticas de Almacenamiento.				
PERSONAL				
Con el uniforme completo, limpio, unas cortas y pelo corto				
Uniforme limpio				
Cuenta con constancia o carnet de salud.				
OFICINA				
Oficina limpio y ordenado				
Pasadizos limpios y ordenados				
Área de lavado de útiles de limpieza ordenado				
Área de almacén de útiles de limpieza ordenado				

Se ha modificado el programa de higiene y Saneamiento
 Fecha del último tratamiento de desinsectación.
 Fecha de ultimo tratamiento de desratización

SI () NO ()
/...../.....
/...../.....

 Supervisor de Saneamiento

 Jefe de Aseguramiento de Calidad

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

FORMATO HS-06-LM VERIFICACIÓN DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

FECHA	DESCRIPCION	TIPO DE ANALISIS	NOMBRE DEL AMBIENTE, EQUIPO Y MANIPULADOR	RESULTADO		CERTIFICADO Y/O INFORME DE ENSAYO	INSTITUCION QUE REALIZA EL ANALISIS	OBSERVACIONES	RESPONSABLE
				C	NC				

√: CONFORME X: NO CONFORME

 JEFE DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS - LM01	Fecha: Enero - 2024 Elaborado: Jefe de Calidad

FORMATO HS-07-AC VALIDACION DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO.

FECHA:/...../..... EJECUTADO POR:

VALIDACION DE DESINFECTANTE Y PROCEDIMIENTOS	MUESTRA DE MANIPULADOR, AMBIENTE, EQUIPO Y/O MAQUINARIA	INFORME DE ENSAYO		
		Nº	RESULTADO	
			C	NC

C = Conforme, NC = No Conforme.

JEFE DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

FECHA:/...../..... EJECUTADO POR:

VALIDACION DE DESINFECTANTE Y PROCEDIMIENTOS	MUESTRA DE MANIPULADOR, AMBIENTE, EQUIPO Y/O MAQUINARIA	INFORME DE ENSAYO		
		Nº	RESULTADO	
			C	NC

C = Conforme, NC = No Conforme.

JEFE DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

FECHA:/...../..... EJECUTADO POR:

VALIDACION DE DESINFECTANTE Y PROCEDIMIENTOS	MUESTRA DE MANIPULADOR, AMBIENTE, EQUIPO Y/O MAQUINARIA	INFORME DE ENSAYO		
		Nº	RESULTADO	
			C	NC

C = Conforme, NC = No Conforme.

JEFE DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS-LM01	Fecha: Enero 2024 Elaborado: Lic. Gianella Cortez

FORMATO HS-08-LM LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL TRANSPORTE

Fecha	Unidad placa N°	con	LIMPIEZA	DESINFECCION			TRANSPORTISTA	OBSERVACION	ACCION CORRECTIVA	VºBº. SUPERV. SANEAM.
				DESINFECTANTE UTILIZADO	CONFORME	NO CONFORME				
			CONFORME	ALCOHOL						
			NO CONFORME	LEJIA						
			VOLVER A REALIZAR	OTRO: _____						
			CONFORME	ALCOHOL						
			NO CONFORME	LEJIA						
			VOLVER A REALIZAR	OTRO: _____						
			CONFORME	ALCOHOL						
			NO CONFORME	LEJIA						
			VOLVER A REALIZAR	OTRO: _____						
			CONFORME	ALCOHOL						
			NO CONFORME	LEJIA						
			VOLVER A REALIZAR	OTRO: _____						

EJECUTADO POR

CUADRO A: VERIFICACION DE LA EFICACIA DEL PROGRAMA HIGIENE Y SANEAMIENTO

JEFE DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD



PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

Revisión: 01
Aprobado: G.G.
Código: PHS-LM01

Fecha: Enero 2024
Elaborado: Lic. Gianella Cortez

A ANALIZAR	FRECUENCIA	CONTROL DE	UNIDAD DE MEDIDA	METODO	Nº DE MUESTRAS	LIMITES
AGUA	ANUAL	COLIFORMES	UFC/100 ML	DEL LABORATORIO	2 MUESTRA	0
		BACTERIAS HETEROTROFICAS	UFC/ML A 35°C			500
		HUEVOS HELMINTOS	N/100ML			0
SUPERFICIES DE EQUIPOS Y MAQUINARIAS	SEMESTRAL	COLIFORMES TOTALES	UFC/cm2	HISOPADO Y/O ESPONJA	<ul style="list-style-type: none"> MEZCLADORA MESA ENVASADO RODILLO 	<1UFC/ CM ²
AMBIENTES	SEMESTRAL	AEROBIOS MESOFILOS	UFC/15MIN	PLAQUEO	<ul style="list-style-type: none"> PRODUCCION DE ALFAJORES ENVASADO 	< 60
		MOHOS				< 50
MANIPULADORES.	SEMESTRAL	COLIFORMES TOTALES	UFC/MANO	METODO DEL ENJUAGUE	<ul style="list-style-type: none"> P. PRODUCCION DE ALFAJORES P. ENVASADO 	< 100 UFC/MANO
		STAPHILOCOCCUS AUREUS				

FUENTE: R. M. N° 591-2008/MINSA- NORMA SANITARIA QUE ESTABLECE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO
R. M. 461 – 2007/MINSA- GUIA TECNICA PARA EL ANALISIS MICROBIOLÓGICO DE SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS Y BEBIDAS

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS-LM01	Fecha: Enero 2024 Elaborado: Lic. Gianella Cortez

ANEXO 2

TABLAS DE DOSIFICACIÓN

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS-LM01	Fecha: Enero 2024 Elaborado: Lic. Gianella Cortez

USO DE SOLUCIONES CLORADAS-DESINFECCION

CONCENTRACIÓN RECOMENDADA ppm (mg/Lt)	APLICACIÓN
0.5-2	En agua potable
10-25	Desinfección de Jabas
50-75	Mesas, ollas, jabas, bandejas, cuchillos, tinas, etc, que van a estar en contacto directo con los alimentos.

USO DE SOLUCIONES CLORADAS-DESINFECCION

CONCENTRACIÓN RECOMENDADA ppm (mg/Lt)	APLICACIÓN
100	Desinfección de las Salas de Proceso
150-200	Paredes de mayólica o con pintura, pisos, parihuelas
200-400	Pisos de vestidores y baños, sumideros y pediluvios

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS-LM01	Fecha: Enero 2024 Elaborado: Lic. Gianella Cortez

ANEXO 3

MAPA DE LA EMPRESA

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	
	Revisión: 01 Aprobado: G.G. Código: PHS-LM01	Fecha: Enero 2024 Elaborado: Lic. Gianella Cortez

PONER FOTO