	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: HyS-ToC
Título: Programa de Buenas Prácticas de Distribución — Índice	Fecha de publicación: 2023-01	Edición: 1.0

Índice general

1	Limpieza de cámaras de refrigeración	9
1.1	Objetivo	9
1.2	Alcance	9
1.3	Terminología y definiciones	9
1.4	Procedimiento	9
1.4.1	Materiales	9
1.4.2	Instrucciones	9
1.4.2.1	Limpieza preoperativa	9
1.4.2.2	Limpieza operativa	10
1.5	Responsables de la actividad	10
1.6	Acciones preventivas	10
1.7	Acciones correctivas	11
1.8	Frecuencia	11
2	Limpieza de cámara de secos	12
2.1	Objetivo	12
2.2	Alcance	12
2.3	Terminología y definiciones	12
2.4	Procedimiento	12
2.4.1	Materiales	12
2.4.2	Instrucciones	12
2.4.2.1	Limpieza	12
2.5	Responsables de la actividad	13
2.6	Acciones preventivas	13
2.7	Frecuencia	13
3	Limpieza de andén y cámaras desocupadas	15
3.1	Objetivo	15
3.2	Alcance	15
3.3	Terminología y definiciones	15
3.4	Procedimiento	15
3.4.1	Materiales	15
3.4.2	Instrucciones	15
3.4.2.1	Preoperativo	15
3.5	Responsables de la actividad	16
3.6	Acciones preventivas	16
3.7	Acciones correctivas	16
3.8	Frecuencia	16

Código: HyS-ToC	Edición: 1
Fecha de publicación: 2023-01	Página 2 de 71

4 Limpieza de rampas mecánicas	18
4.1 Objetivo	18
4.2 Alcance	18
4.3 Terminología y definiciones	18
4.4 Procedimiento	18
4.4.1 Materiales	18
4.4.2 Instrucciones	18
4.4.2.1 Preoperativo	18
4.4.2.2 Operativo	18
4.5 Responsables de la actividad	19
4.6 Acciones preventivas	19
4.7 Acciones correctivas	19
4.8 Frecuencia	19
5 Limpieza de montacargas y patines	20
5.1 Objetivo	20
5.2 Alcance	20
5.3 Terminología y definiciones	20
5.4 Procedimiento	20
5.4.1 Materiales	20
5.4.2 Instrucciones	20
5.4.2.1 Limpieza de montacargas y patines diario	20
5.5 Responsables de la actividad	21
5.6 Acciones preventivas	21
5.7 Acciones correctivas	21
5.8 Frecuencia	21
6 Limpieza de artículos de andén	22
6.1 Objetivo	22
6.2 Alcance	22
6.3 Terminología y definiciones	22
6.4 Procedimiento	22
6.4.1 Materiales	22
6.4.2 Instrucciones	22
6.4.2.1 Mesa de trabajo	22
6.5 Mesa después de inspección	22
6.6 Responsables de la actividad	23
6.7 Acciones preventivas	23
6.8 Acciones correctivas	23
6.9 Frecuencia	23

Código: HyS-ToC	Edición: 1
Fecha de publicación: 2023-01	Página 3 de 71

7 Limpieza de aduana sanitaria	24
7.1 Objetivos	24
7.2 Alcance	24
7.3 Terminología y definiciones	24
7.4 Procedimiento	24
7.4.1 Materiales	24
7.4.2 Instrucciones	24
7.4.2.1 Preoperativo	24
7.4.2.2 Limpieza de tapete sanitario, tarja y pisos	25
7.5 Responsables de la actividad	25
7.6 Acciones preventivas	25
7.7 Acciones correctivas	25
7.8 Frecuencia	26
8 Preparación y aplicación de solución desinfectante para unidades de transporte	27
8.1 Objetivo	27
8.2 Alcance	27
8.3 Terminología y definiciones	27
8.4 Procedimiento	27
8.4.1 Materiales	27
8.4.2 Instrucciones	27
8.4.2.1 Desinfección	27
8.5 Responsables de la actividad	28
8.6 Acciones correctivas	28
8.7 Frecuencia	28
9 Preparación de solución desinfectante	29
9.1 Objetivo	29
9.2 Alcance	29
9.3 Terminología y definiciones	29
9.4 Procedimiento	29
9.4.1 Materiales	29
9.4.2 Instrucciones	29
9.4.2.1 Limpieza y desinfección	29
9.5 Acciones preventivas	29
9.6 Acciones correctivas	30
9.7 Frecuencia	30
10 Limpieza de patios de carga y colchonetas	31
10.1 Objetivo	31
10.2 Alcance	31

Código: HyS-ToC	Edición: 1
Fecha de publicación: 2023-01	Página 4 de 71

10.3 Terminología y definiciones	31
10.4 Procedimiento	31
10.4.1 Materiales	31
10.4.2 Instrucciones	31
10.4.2.1 Preoperativo	31
10.4.2.2 Operativo	31
10.5 Responsables de la actividad	32
10.6 Acciones preventivas	32
10.7 Acciones correctivas	32
10.8 Frecuencia	32
11 Limpieza de patio de montacargas	34
11.1 Objetivo	34
11.2 Alcance	34
11.3 Terminología y definiciones	34
11.4 Procedimiento	34
11.4.1 Materiales	34
11.4.2 Instrucciones	34
11.4.2.1 Preoperativo	34
11.5 Responsables de la actividad	35
11.6 Acciones preventivas	35
11.7 Acciones correctivas	35
11.8 Frecuencia	35
12 Limpieza de accesorios de limpieza	36
12.1 Objetivo	36
12.2 Alcance	36
12.3 Terminología y definiciones	36
12.4 Procedimiento	36
12.4.1 Materiales	36
12.4.2 Instrucciones	36
12.4.2.1 Operativo	36
12.5 Responsables de la actividad	37
12.6 Acciones preventivas	37
12.7 Acciones correctivas	37
12.8 Frecuencia	37
13 Limpieza de utensilios de limpieza de alérgenos	38
13.1 Objetivo	38
13.2 Alcance	38
13.3 Terminología y definiciones	38

Código: HyS-ToC	Edición: 1
Fecha de publicación: 2023-01	Página 5 de 71

13.4	Procedimiento	38
13.4.1	Materiales	38
13.4.2	Instrucciones	38
13.4.2.1	Derrame de alérgenos en el piso de almacén, cámaras frías y andenes	38
13.5	Responsables de la actividad	39
13.6	Acciones preventivas	39
13.7	Acciones correctivas	39
13.8	Frecuencia	39
14	Limpieza de oficinas	40
14.1	Objetivo	40
14.2	Alcance	40
14.3	Terminología y definiciones	40
14.4	Procedimiento	40
14.4.1	Materiales	40
14.4.2	Instrucciones	40
14.4.2.1	Limpieza de pisos	40
14.4.2.2	Limpieza de escritorios	41
14.4.2.3	Limpieza de ventanas:	41
14.5	Responsables de la actividad	41
14.6	Acciones preventivas	41
14.7	Acciones correctivas	41
14.8	Frecuencia	41
15	Limpieza de contenedores de basura	43
15.1	Objetivo	43
15.2	Alcance	43
15.3	Terminología y definiciones	43
15.4	Procedimiento	43
15.4.1	Materiales	43
15.4.2	Instrucciones	43
15.5	Responsables de la actividad	43
15.6	Acciones preventivas	44
15.7	Acciones correctivas	44
15.8	Frecuencia	44
16	Limpieza de baños de empleados	45
16.1	Objetivo	45
16.2	Alcance	45
16.3	Terminología y definiciones	45
16.4	Procedimiento	45

Código: HyS-ToC	Edición: 1
Fecha de publicación: 2023-01	Página 6 de 71


16.4.1	Materiales	45
16.4.2	Instrucciones	45
16.4.2.1	Operativo	45
16.5	Responsables de la actividad	46
16.6	Acciones preventivas	46
16.7	Acciones correctivas	46
16.8	Frecuencia	46
17	Lavado del comedor	47
17.1	Objetivo	47
17.2	Alcance	47
17.3	Terminología y definiciones	47
17.4	Procedimiento	47
17.4.1	Materiales	47
17.4.2	Instrucciones	47
17.4.2.1	Operativo	47
17.5	Responsables de la actividad	48
17.6	Acciones preventivas	48
17.7	Acciones correctivas	48
17.8	Frecuencia	48
18	Limpieza de uniformes	50
18.1	Objetivo	50
18.2	Alcance	50
18.3	Terminología y definiciones	50
18.4	Procedimiento	50
18.4.1	Materiales	50
18.4.2	Instrucciones	50
18.4.2.1	Limpieza de uniformes	50
18.5	Responsables de la actividad	50
18.6	Acciones preventivas	51
18.7	Acciones correctivas	51
18.8	Frecuencia	51
19	Verificación de la eficacia de POES	52
19.1	Objetivo	52
19.2	Alcance	52
19.3	Terminología y definiciones	52
19.4	Procedimiento	52
19.4.1	Materiales	52
19.4.2	Instrucciones	52

Código: HyS-ToC	Edición: 1
Fecha de publicación: 2023-01	Página 7 de 71

19.4.2.1	Revisión visual de los equipos y áreas posterior a la realización de los procedimientos de operación estándar de sanitización	52
19.5	Responsables de la actividad	52
19.6	Acciones preventivas	52
19.7	Acciones correctivas	53
19.8	Frecuencia	53
20	Limpieza de manos	54
20.1	Objetivo	54
20.2	Alcance	54
20.3	Terminología y definiciones	54
20.4	Procedimiento	54
20.4.1	Materiales	54
20.4.2	Instrucciones	54
20.5	Responsables de la actividad	55
20.6	Acciones preventivas	55
20.7	Acciones correctivas	55
20.8	Frecuencia	55
21	Determinación de cloruro en agua	56
21.1	Objetivo	56
21.2	Alcance	56
21.3	Terminología y definiciones	56
21.4	Procedimiento	56
21.4.1	Precauciones de seguridad	56
21.4.2	Materiales	56
21.4.3	Instrucciones	56
21.5	Responsables de la actividad	57
21.6	Acciones preventivas	57
21.7	Acciones correctivas	57
21.8	Frecuencia	57
22	Limpieza en caso de derrame de químicos	58
22.1	Objetivo	58
22.2	Alcance	58
22.3	Terminología y definiciones	58
22.4	Documentos y/o normas relacionadas	58
22.5	Procedimiento	58
22.5.1	Instrucciones	58
22.6	Responsables de la actividad	58
22.7	Acciones correctivas	59

Código: HyS-ToC	Edición: 1
Fecha de publicación: 2023-01	Página 8 de 71

22.8 Frecuencia	59
23 Limpieza y desinfección de cisterna	60
23.1 Objetivo	60
23.2 Alcance	60
23.3 Terminología y definiciones	60
23.4 Procedimiento	60
24 Cloración de agua potable	61
24.1 Objetivo	61
24.2 Alcance	61
24.3 Terminología y definiciones	61
24.4 Documentos y/o normas relacionadas	61
24.5 Procedimiento	61
24.5.1 Precauciones de seguridad	61
24.5.2 Materiales	61
24.5.3 Instrucciones	61
24.6 Responsables de la actividad	62
24.7 Acciones preventivas	62
24.8 Acciones correctivas	62
24.9 Frecuencia	62
24.10Historial de modificaciones	62
25 Lista maestra de productos químicos	63
25.1 Sanidad	63
25.2 Montacargas	63
Siglas	64
Glosario	64

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: HYS-1-IT
Título: Limpieza de cámaras de refrigeración		Fecha de publicación: 2023-01 Edición: 2.0

1 Limpieza de cámaras de refrigeración

1.1 Objetivo

- **Establecer** el procedimiento de limpieza que se debe de realizar en una cámara de refrigeración y congelación, buscando con ello eliminar o minimizar la presencia de peligros físicos, químicos o biológicos que pudieran generar un riesgo de contaminación en el producto.

1.2 Alcance

Este procedimiento es aplicable a todas las cámaras en temperaturas de refrigeración y congelación de RDF

1.3 Terminología y definiciones

limpieza

Proceso de remover los residuos orgánicos y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación. Los métodos de limpieza adecuados y los materiales dependerán de la naturaleza del alimento

sanitización

Proceso realizado después de efectuar la limpieza profunda de equipos, maquinaria e instalaciones la cual nos permite el reducir el número de microorganismos

1.4 Procedimiento

1.4.1 Materiales

- Preparación de KOOL KLEAN a la concentración indicada por el proveedor (Aplicación directa / NO diluya).
 - Cubeta de 20 L
 - Cepillo para piso color rojo
 - Cepillos manuales color rojo
 - Recogedor de plástico
 - Jalador color rojo
 - Trapo de microfibra antibacterial.

1.4.2 Instrucciones

1.4.2.1 Limpieza preoperativa

1. Retire el producto del área donde se realizara la limpieza para evitar una posible contaminación durante el proceso de limpieza.
2. Retire el material o suciedad visible como pudiera ser empaque, madera, cartón, papel entre otros hasta que el área quede libre de estos, deposite los desechos en el contenedor de basura del área.
3. Utilizar detergente KOOL KLEAN al 100 % (no diluya) para la limpieza de techos, muros, racks y pisos.
4. La limpieza del área se debe realizar en el siguiente orden: techos, muros, racks y pisos.

Código: HYS-1-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 10 de 71

5. Primero, realice la limpieza de techos y paredes. Aplique el detergente *KOOL KLEANE* directamente de manera superficial con un trapo de microfibra, deje el producto aplicado durante 10 min a 20 min aproximadamente para que genere su acción
6. Con otro trapo de microfibra retire el excedente de detergente, realice esta maniobra hasta finalizar el área seleccionada para la limpieza.
7. Elimine del trapo de microfibra el excedente de detergente y continúe eliminando el excedente hasta finalizar de retirar el detergente del área.
8. Continúe con la limpieza de los *racks*, aplique el detergente *KOOL KLEANE* directamente de manera superficial con un trapo de microfibra, deje el producto aplicado durante 10 min a 20 min aproximadamente para que genere su acción
9. Con otro trapo de microfibra retire el excedente de detergente, realice esta maniobra hasta finalizar el área seleccionada para la limpieza.
10. Elimine del trapo de microfibra el excedente de detergente y continúe eliminando el excedente hasta finalizar de retirar el detergente del área.
11. Finalice con la limpieza de los pisos y zoclos, aplique el detergente *KOOL KLEANE* en el piso con ayuda de la escoba para piso, deje el producto aplicado durante 10 min a 20 min aproximadamente para que genere su acción.
12. Talle con la escoba el piso y zoclos.
13. Con el jalador para pisos retire el excedente de detergente hasta que el área quede libre del mismo.
14. Una vez que se encuentren libres de detergente las áreas limpiadas
15. Registre en el *Programa Maestro de Limpieza y Sanitización* Registro de acción correctiva o preventiva (F-OP-1). la actividad realizada.
16. Finalmente, notifique al Supervisor de Calidad para la verificación y liberación de la tarea.
17. La tarea es liberada una vez que el área se encuentran libre de polvo, suciedad, residuos de materiales extraños, residuos de jabón, y seca. En caso contrario la tarea se deberá volver a realizar.

1.4.2.2 Limpieza operativa

1. Con la escoba y recogedor retire el material o suciedad visible como pudiera ser empaque, madera, cartón, papel entre otros hasta que el piso del área quede libre de estos.
2. Retire de manera manual el empaque, madera, cartón, papel que pudieran estar acumulados entre los *racks*
3. Deposite los desechos en el contenedor de basura del área.

1.5 Responsables de la actividad

- **Ejecutado** por personal de limpieza
- **Monitoreado** por personal de mantenimiento
- **Verificado** por personal de Calidad.

1.6 Acciones preventivas

- Se llevará a cabo una inspección diaria. Registrando el indicador y medida correspondiente
- Si la desviación se repite frecuentemente se dará curso de capacitación al personal de almacén y limpieza para que realicen eficientemente su trabajo.
- Si después de haber capacitado al personal de almacén y limpieza se siguen presentando desviaciones por causas injustificadas, se tomaran acciones más enérgicas con el personal por incumplimiento con sus deberes.

Código: HYS-1-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 11 de 71

1.7 Acciones correctivas

- La tarea es liberada una vez que el área se encuentran libre de polvo, suciedad, residuos de materiales extraños, residuos de jabón, y seca. En caso contrario la tarea se deberá volver a realizar como se indica en el procedimiento.
- En caso de no conformidad reportar en Registro de acción correctiva o preventiva (F-OP-1).

1.8 Frecuencia

Superficial: diario de lunes a viernes de 8:00 a 9:00, sábados de 9:00 a 10:00.

Profunda: Anualmente, de acuerdo con el programa y disponibilidad de las cámaras.

Registro de cambios

2.0

Pablo E. Alanis (2023-01)

- Cambio de formato;
- Cambios en la serialización de versiones;
- Correcciones ortográficas y de estilo.


1.5

Alonso M. (2022-05)

- cambio de fecha;

1.4

(2021-05) — No hubo cambios

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: HYS-2-IT
Título: Limpieza de cámara de secos	Fecha de publicación: 2023-01	Edición: 2.0

2 Limpieza de cámara de secos

2.1 Objetivo

- **Establecer** el procedimiento de limpieza que se debe de realizar en el almacén de secos, buscando con ello eliminar o minimizar la presencia de peligros físicos, químicos o biológicos que pudieran generar un riesgo de contaminación en el producto.

2.2 Alcance

Este procedimiento es aplicable a todos los almacenes de secos de RDF.

2.3 Terminología y definiciones

limpieza

Proceso de remover los residuos orgánicos y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación. Los métodos de limpieza adecuados y los materiales dependerán de la naturaleza del alimento

sanitización

Proceso realizado después de efectuar la limpieza profunda de equipos, maquinaria e instalaciones la cual nos permite el reducir el número de microorganismos

2.4 Procedimiento

2.4.1 Materiales

- Preparación de Liquid-K a la concentración indicada por el proveedor (2.6 mL L^{-1} a 3.0 mL L^{-1})
- Cubeta
- Cepillo para piso color rojo
- Cepillos manuales color rojo
- Recogedor de plástico
- Jalador color rojo
- Trapo de microfibra antibacteriana.

2.4.2 Instrucciones

2.4.2.1 Limpieza

1. Retire el producto del área donde se realizara la limpieza para evitar una posible contaminación durante el proceso de limpieza.
2. Retire el material o suciedad visible como pudiera ser empaque, madera, cartón, papel entre otros hasta que el área quede libre de estos, deposite los desechos en el contenedor de basura del área
3. Utilizar detergente *Liquid K* (1.3 mL L^{-1} a 2.6 mL L^{-1}) para la limpieza de techos, muros, *racks* y pisos.
4. La limpieza del área se debe realizar en el siguiente orden: techos, muros, *racks* y pisos
5. Primero realice la limpieza de techos y paredes, aplique el detergente *Liquid K* directamente de manera superficial con un trapo de microfibra, deje el producto aplicado durante 10 min a 20 min aproximadamente para que genere su acción.

Código: HYS-2-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 13 de 71

6. Con otro trapo de microfibra retire el excedente de detergente, realice esta maniobra hasta finalizar el área seleccionada para la limpieza.
7. Elimine del trapo de microfibra el excedente de detergente y continúe eliminando el excedente hasta finalizar de retirar el detergente del área.
8. Continúe con la limpieza de los *racks*, aplique el detergente *Liquid K* de manera superficial con un trapo de microfibra, deje el producto aplicado durante 10 min a 20 min aproximadamente para que genere su acción
9. Con otro trapo de microfibra retire el excedente de detergente, realice esta maniobra hasta finalizar el área seleccionada para la limpieza.
10. Elimine del trapo de microfibra el excedente de detergente y continúe eliminando el excedente hasta finalizar de retirar el detergente del área
11. Finalice con la limpieza de los pisos y zoclos, aplique el detergente *Liquid K* en el piso con ayuda de la escoba para piso, deje el producto aplicado durante 10 min a 20 min aproximadamente para que genere su acción.
12. Talle con la escoba el piso y zoclos.
13. Con el jalador para pisos retire el excedente de detergente hasta que el área quede libre del mismo.
14. Una vez que se encuentren libres de detergente las áreas limpiadas
15. Registre en el Programa Maestro de Limpieza y Sanitización Registro de acción correctiva o preventiva (F-OP-1). la actividad realizada.
16. Finalmente, notifique al Supervisor de Calidad para la verificación y liberación de la tarea.
17. La tarea es liberada una vez que el área se encuentran libre de polvo, suciedad, residuos de materiales extraños, residuos de jabón, y seca. En caso contrario la tarea se deberá volver a realizar.

2.5 Responsables de la actividad

- **Ejecutado** por personal de limpieza
- **Monitoreado** por personal de mantenimiento
- **Verificado** por personal de Calidad.

2.6 Acciones preventivas

1. La tarea es liberada una vez que el área se encuentran libre de polvo, suciedad, residuos de materiales extraños, residuos de jabón, y seca. En caso contrario la tarea se deberá volver a realizar como se indica en el procedimiento.
2. En caso de no conformidad reportar en Registro de acción correctiva o preventiva (F-OP-1).

2.7 Frecuencia

Superficial: diario de lunes a viernes de 8:00 a 9:00, sábados de 9:00 a 10:00.

Profunda: Anualmente, de acuerdo con el programa y disponibilidad de las cámaras.

Registro de cambios

2.0

Pablo E. Alanis (2023-01)

Código: HYS-2-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 14 de 71

- Cambio de formato;
- Cambios en la serialización de versiones;
- Correcciones ortográficas y de estilo.


1.5

Alonso M. (2022-05)

- cambio de fecha;

1.4

(2021-05) — No hubo cambios

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: HYS-3-IT
Título: Limpieza de andén y cámaras desocupadas	Fecha de publicación: 2023-01	Edición: 2.0

3 Limpieza de andén y cámaras desocupadas

3.1 Objetivo

- **Establecer** el procedimiento de limpieza que se debe de realizar en andén y cámara fuera de operación, buscando con ello eliminar o minimizar la presencia de peligros físicos, químicos o biológicos que pudieran generar un riesgo de contaminación en el producto.

3.2 Alcance

Este procedimiento es aplicable al andén y cámaras fuera de operación de RDF.

3.3 Terminología y definiciones

limpieza

Proceso de remover los residuos orgánicos y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación. Los métodos de limpieza adecuados y los materiales dependerán de la naturaleza del alimento

sanitización

Proceso realizado después de efectuar la limpieza profunda de equipos, maquinaria e instalaciones la cual nos permite el reducir el número de microorganismos

3.4 Procedimiento

3.4.1 Materiales

- Preparación de *Liquid K* a la concentración indicada por el proveedor (1.3 mL L^{-1} a 2.6 mL L^{-1}).
- Cubeta
- Cepillo para piso color rojo
- Cepillos manuales color rojo
- Recogedor de plástico
- Jalador color rojo
- Trapo de microfibra antibacterial.

3.4.2 Instrucciones

3.4.2.1 Preoperativo

1. Retire el producto del área donde se realizara la limpieza para evitar una posible contaminación durante el proceso de limpieza.
2. Retire el material o suciedad visible como pudiera ser empaque, madera, cartón, papel, entre otros hasta que el área quede libre de estos, deposite los desechos en el contenedor de basura del área.
3. Con ayuda de la hidrolavadora pre enjuague los techos, paredes, protecciones, puertas, *racks*, cortinas y pisos.
4. En una cubeta preparar la solución de detergente *Liquid K* (1.3 mL L^{-1} a 2.6 mL L^{-1}).
5. La limpieza del área se debe realizar en el siguiente orden: techos, muros, protecciones, puertas *racks*, cortinas y pisos.
6. Sumerja el cepillo en el detergente *Liquid K* y talle el área, realice esta operación las veces que sean necesarias hasta cubrir toda el área seleccionada, inicie el tallado de arriba hacia abajo según indica el orden en punto 5.

Código: HYS-3-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 16 de 71

7. Para el caso del piso, talle con el cepillo destinado para esta área.
8. Con el uso de la hidrolavadora, realice el enjuague del área iniciando de la parte más alta y terminado con los pisos.
9. Con el jalador rastrille el excedente de agua de los pisos y retire el agua con la ayuda de la aspiradora.
10. Registre en el Programa Maestro de Limpieza y Sanitización (Registro de acción correctiva o preventiva (F-OP-1). la actividad realizada.
11. Finalmente, notifique al Supervisor de Calidad para la verificación y liberación de la tarea.
12. La tarea es liberada una vez que el área se encuentran libre de polvo, suciedad, residuos de materiales extraños, residuos de jabón, y seca. En caso contrario la tarea se deberá volver a realizar
13. Con la escoba y recogedor retire el material o suciedad visible como pudiera ser empaque, madera, cartón, papel entre otros hasta que el piso del área quede libre de estos;
14. Retire de manera manual el empaque, madera, cartón, papel que pudieran estar acumulados entre los racks.
15. Deposite los desechos en el contenedor de basura del área.

3.5 Responsables de la actividad

- **Ejecutado** por personal de limpieza
- **Monitoreado** por personal de mantenimiento
- **Verificado** por personal de Calidad.

3.6 Acciones preventivas

- Se llevará a cabo una inspección diaria. Registrando el indicador y medida correspondiente
- Si la desviación se repite frecuentemente se dará curso de capacitación al personal de almacén y limpieza para que realicen eficientemente su trabajo.
- Si después de haber capacitado al personal de almacén y limpieza se siguen presentando desviaciones por causas injustificadas, se tomaran acciones más enérgicas con el personal por incumplimiento con sus deberes.

3.7 Acciones correctivas

- La tarea es liberada una vez que el área se encuentran libre de polvo, suciedad, residuos de materiales extraños, residuos de jabón, y seca. En caso contrario la tarea se deberá volver a realizar como se indica en el procedimiento.
- En caso de no conformidad reportar en Registro de acción correctiva o preventiva (F-OP-1).

3.8 Frecuencia

Superficial: Diaria, de lunes a viernes de 9:00 a 10:00 y sábados de 10:00 a 11:00;

Profunda: Trimestral según el programa general de limpieza.¹

¹En caso de que no haya disponibilidad para la limpieza profunda del andén en el intervalo establecido por el programa de limpieza, esta se puede reprogramar en un máximo de 2 meses.

Código: HYS-3-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 17 de 71

Registro de cambios

2.0

Pablo E. Alanis (2023-01)

- Cambio de formato;
- Cambios en la serialización de versiones;
- Correcciones ortográficas y de estilo.


1.5

Alonso M. (2022-05)

- cambio de fecha;

1.4

(2021-05) — No hubo cambios

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: HYS-4-IT
Título: Limpieza de rampas mecánicas		Fecha de publicación: 2023-01 Edición: 2.0

4 Limpieza de rampas mecánicas

4.1 Objetivo

- **Establecer** el procedimiento de limpieza que se debe de realizar en a las rampas mecánicas para minimizar la presencia de peligros físicos, químicos o biológicos que pudieran generar un riesgo al producto.

4.2 Alcance

Todas las rampas mecánicas ubicadas en el almacén.

4.3 Terminología y definiciones

limpieza

Proceso de remover los residuos orgánicos y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación. Los métodos de limpieza adecuados y los materiales dependerán de la naturaleza del alimento

sanitización

Proceso realizado después de efectuar la limpieza profunda de equipos, maquinaria e instalaciones la cual nos permite el reducir el número de microorganismos

4.4 Procedimiento

4.4.1 Materiales

- Cepillo para piso color rojo
- Cepillos manuales color rojo
- Recogedor de plástico

4.4.2 Instrucciones

4.4.2.1 Preoperativo

1. Poner el cono de aviso, levantar rampa y poner el seguro de la rampa.
2. Retire con ayuda de escoba todos los residuos que se encuentren en la superficie y en el interior de la rampa.
3. Posteriormente se procede a la recolección de los residuos con recogedor.
4. Depositar los desechos en el contenedor para basura.
5. Retire con ayuda del cepillo todos los residuos que se encuentran en la superficie y en el interior de la rampa.
6. Posteriormente se procede a la recolección de los residuos con recogedor.
7. Depositar los desechos en el contenedor para basura.

4.4.2.2 Operativo

1. Retirar con ayuda de cepillo para piso todos los residuos (plásticos, pedazos de madera, etc.).
2. Retire residuos de los cepillos de la rampa

Código: HYS-4-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 19 de 71

3. Posteriormente se procede a la recolección de los residuos con recogedor.
4. Depositar los desechos en el contenedor para basura.

4.5 Responsables de la actividad

- **Ejecutado** por personal de limpieza
- **Monitoreado** por personal de mantenimiento
- **Verificado** por personal de Calidad.

4.6 Acciones preventivas

- Se llevará a cabo una inspección diaria. Registrando el indicador y medida correspondiente
- Si la desviación se repite frecuentemente se dará curso de capacitación al personal de limpieza para que realicen eficientemente su trabajo.
- Si después de haber capacitado al personal de limpieza se siguen presentando desviaciones por causas injustificadas, se tomaran acciones más enérgicas con el personal por incumplimiento con sus deberes.

4.7 Acciones correctivas

- La tarea es liberada una vez que el área se encuentran libre de polvo, suciedad, residuos de materiales extraños, residuos de jabón, y seca. En caso contrario la tarea se deberá volver a realizar como se indica en el procedimiento.
- En caso de no conformidad reportar en Registro de acción correctiva o preventiva (F-OP-1).

4.8 Frecuencia

Superficial Diaria de lunes a viernes de 10:30 a 11:00 y sábados de 11:30 a 12:00;

Profunda: Anualmente, según el programa y la disponibilidad de espacio.

Registro de cambios

2.0

Pablo E. Alanis (2023-01)

- Cambio de formato;
- Cambios en la serialización de versiones;
- Correcciones ortográficas y de estilo.


1.7

Alonso M. (2022-05)

- cambio de fecha;

1.6

(2021-05) — No hubo cambios

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: HYS-5-IT
Título: Limpieza de montacargas y patines		Fecha de publicación: 2023-01 Edición: 2.0

5 Limpieza de montacargas y patines

5.1 Objetivo

Establecer el procedimiento de limpieza que se debe de realizar a los montacargas y patines de carga para su mantenimiento y minimizar riesgos de contaminación al producto.

5.2 Alcance

Todos los patines y montacargas ubicados dentro del almacén.

5.3 Terminología y definiciones

limpieza

Proceso de remover los residuos orgánicos y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación. Los métodos de limpieza adecuados y los materiales dependerán de la naturaleza del alimento

sanitización

Proceso realizado después de efectuar la limpieza profunda de equipos, maquinaria e instalaciones la cual nos permite el reducir el número de microorganismos

5.4 Procedimiento

5.4.1 Materiales

- Preparación de *Liquid K* a la concentración indicada por el proveedor 0.13 % a 0.26 % o bien 1.3 mL L⁻¹ a 2.6 mL L⁻¹
- Cubeta de 20 L
- Toalla desechable
- Cepillo de mano

5.4.2 Instrucciones

5.4.2.1 Limpieza de montacargas y patines diario

5.4.2.1.1 Preoperativo

1. Desconecte equipos para evitar que se encuentren energizados.
2. Prepare el detergente a la concentración recomendada por el proveedor, sumerja la toalla desechable en el detergente, elimine el exceso del mismo exprimiendo la toalla desechable limpie la estructura del equipo de carga.
3. Elimine el excedente de humedad del equipo de carga utilizando toalla desechable.
4. Limpiar el área después de terminar el trabajo.

Código: HYS-5-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 21 de 71

5.5 Responsables de la actividad

- **Ejecutado** por personal de operación montacargas
- **Monitoreado** por personal de mantenimiento
- **Verificado** por personal de Calidad.

5.6 Acciones preventivas

- Se llevará a cabo una inspección diaria. Registrando el indicador y medida correspondiente
- Si la desviación se repite frecuentemente se dará curso de capacitación al personal de almacén para que realicen eficientemente su trabajo.
- Si después de haber capacitado al personal de almacén se siguen presentando desviaciones por causas injustificadas, se tomaran acciones más enérgicas con el personal por incumplimiento con sus deberes.

5.7 Acciones correctivas

1. La tarea es liberada una vez que el área se encuentran libre de polvo, suciedad, residuos de materiales extraños, residuos de jabón, y seca. En caso contrario la tarea se deberá volver a realizar como se indica en el procedimiento.
2. En caso de no conformidad reportar en Registro de acción correctiva o preventiva (F-OP-1).

5.8 Frecuencia

- Diario al finalizar operaciones lunes a viernes 5:00 pm y sábado a la 1:00 pm

Registro de cambios

2.0

Pablo E. Alanis (2023-01)

- Cambio de formato;
- Cambios en la serialización de versiones;
- Correcciones ortográficas y de estilo.


1.7

Alonso M. (2022-05)

- cambio de fecha;

1.6

(2021-05) — No hubo cambios

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: HYS-6-IT
Título: Limpieza de artículos de andén		Fecha de publicación: 2023-01 Edición: 2.0

6 Limpieza de artículos de andén

6.1 Objetivo

Establecer un procedimiento que aseguren un mantenimiento y limpieza apropiada de los artículos de andén.

6.2 Alcance

Mesa de inspección y lavamanos.

6.3 Terminología y definiciones

limpieza

Proceso de remover los residuos orgánicos y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación. Los métodos de limpieza adecuados y los materiales dependerán de la naturaleza del alimento

sanitización

Proceso realizado después de efectuar la limpieza profunda de equipos, maquinaria e instalaciones la cual nos permite el reducir el número de microorganismos

6.4 Procedimiento

6.4.1 Materiales

- Preparación de Liquid K a la concentración indicada por el proveedor 0.13 % a 0.26 % o bien 1.3 mL L^{-1} a 2.6 mL L^{-1}
- Cubeta de 20 L
- Cepillos manuales color rojo
- Toallas desechables

6.4.2 Instrucciones

6.4.2.1 Mesa de trabajo

6.4.2.1.1 Preoperativo Cuando la mesa y lavamanos no sea utilizada Se llevará a cabo la *limpieza en seco*, que consiste en rociar desinfectante con el aspersor manual en la superficie de la mesa y lavamanos y con una toalla desechable frotar hasta secar el mismo.

6.5 Mesa después de inspección

1. En caso de que se llegara a presentar derrame de residuos orgánicos (líquido y/o pedazos de algún producto cárnico), se recoge los residuos y se depositan en el contenedor.
2. Pre enjuagar la mesa y lavamanos, se procede a aplicar el desengrasante en el área específica a la concentración indicada por el proveedor.
3. Tallando con el cepillo iniciando de la parte superior hasta la inferior.
4. Enjuague con agua hasta eliminar el detergente.

Código: HYS-6-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 23 de 71

5. Secar con toalla desechable.
6. Desinfectar con la ayuda de un Atomizador rociando la Mesa
7. Frotar la Mesa con una toalla desechable hasta que quede seca

6.6 Responsables de la actividad

- **Ejecutado** por personal de limpieza
- **Monitoreado** por personal de mantenimiento
- **Verificado** por personal de Calidad.

6.7 Acciones preventivas

- Se llevará a cabo una inspección diaria. Registrando el indicador y medida correspondiente
- Si la desviación se repite frecuentemente se dará curso de capacitación al personal de limpieza para que realicen eficientemente su trabajo.
- Si después de haber capacitado al personal de limpieza se siguen presentando desviaciones por causas injustificadas, se tomaran acciones más enérgicas con el personal por incumplimiento con sus deberes.

6.8 Acciones correctivas

1. La tarea es liberada una vez que el área se encuentran libre de polvo, suciedad, residuos de materiales extraños, residuos de jabón, y seca. En caso contrario la tarea se deberá volver a realizar como se indica en el procedimiento.
2. En caso de no conformidad reportar en Registro de acción correctiva o preventiva (F-OP-1).

6.9 Frecuencia

- Diaria de lunes a viernes de 16:00 a 16:30 y sábados de 12:00 a 12:30.

Registro de cambios

2.0

Pablo E. Alanis (2023-01)

- Cambio de formato;
- Cambios en la serialización de versiones;
- Correcciones ortográficas y de estilo.


1.7

Alonso M. (2022-05)

- cambio de fecha;

1.6

(2021-05) — No hubo cambios

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: HYS-7-IT
Título: Limpieza de aduana sanitaria		Fecha de publicación: 2023-01 Edición: 2.0

7 Limpieza de aduana sanitaria

7.1 Objetivos

Establecer el procedimiento de limpieza que aseguren un mantenimiento y limpieza apropiada de la aduana sanitaria.

7.2 Alcance

Este procedimiento es aplicable a la aduana sanitaria.

7.3 Terminología y definiciones

limpieza

Proceso de remover los residuos orgánicos y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación. Los métodos de limpieza adecuados y los materiales dependerán de la naturaleza del alimento

sanitización

Proceso realizado después de efectuar la limpieza profunda de equipos, maquinaria e instalaciones la cual nos permite el reducir el número de microorganismos

7.4 Procedimiento

7.4.1 Materiales

- Preparación de Liquid K a la concentración indicada por el proveedor 1.3 % a 2.6 % o bien 1.3 mL L⁻¹ a 2.6 mL L⁻¹.
- Cubeta de 20 L
- Cepillo para piso color rojo
- Cepillos manuales color rojo
- Recogedor de plástico
- Jalador color rojo
- Toallas desechables

7.4.2 Instrucciones

7.4.2.1 Preoperativo

7.4.2.1.1 Limpieza de aduana sanitaria

1. Prepare detergente a la concentración indicada por el proveedor.
2. Con ayuda de un cepillo talar el techo, paredes, tarja y accesorios de la aduana.
3. Con agua corriente eliminar el excedente de detergente.
4. Talle los pisos y junta sanitaria con ayuda de cepillo.
5. Elimine el exceso de detergente con ayuda de agua corriente.
6. Con el jalador elimine el excedente de agua hasta dejar el área libre de humedad.

Código: HYS-7-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 25 de 71

7.4.2.2 Limpieza de tapete sanitario, tarja y pisos

7.4.2.2.1 Pisos

1. Retire los desechos con ayuda de cepillo para piso.
2. Deposite los desechos en contenedor.
3. Prepare detergente a la concentración indicada por el proveedor.
4. Con ayuda de cepillo, realice limpieza de pisos.
5. Elimine excedente de humedad.

7.4.2.2.2 Tapete

1. Elimine el exceso de desinfectante
2. Con agua corriente enjuague el tapete sanitario hasta eliminar cualquier residuo

7.4.2.2.3 Tarja

1. Limpie la tarja, elimine cualquier desecho que se encuentre en la misma.
2. Prepare detergente a la concentración indicada por el proveedor.
3. Talle con cepillo de mano la tarja
4. Enjuague con agua corriente hasta elimine el excedente de detergente.

7.5 Responsables de la actividad

- **Ejecutado** por personal de limpieza;
- **Monitoreado** por personal de mantenimiento;
- **Verificado** por personal de Calidad.

7.6 Acciones preventivas

- Se llevará a cabo una inspección diaria. Registrando el indicador y medida correspondiente
- Si la desviación se repite frecuentemente se dará curso de capacitación al personal de limpieza para que realicen eficientemente su trabajo.
- Si después de haber capacitado al personal de limpieza se siguen presentando desviaciones por causas injustificadas, se tomaran acciones más enérgicas con el personal por incumplimiento con sus deberes.

7.7 Acciones correctivas

- La tarea es liberada una vez que el área se encuentran libre de polvo, suciedad, residuos de materiales extraños, residuos de jabón, y seca. En caso contrario la tarea se deberá volver a realizar como se indica en el procedimiento.
- En caso de no conformidad reportar en Registro de acción correctiva o preventiva (F-OP-1).

Código: HYS-7-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 26 de 71

7.8 Frecuencia

Profundo

Trimestralmente;

Superficial

Lunes a sábado de 8:00 a 8:30.

Registro de cambios

2.0

Pablo E. Alanis (2023-01)

- Cambio de formato;
- Cambios en la serialización de versiones;
- Correcciones ortográficas y de estilo.


1.5

Alonso M. (2022-05)

- cambio de fecha;

1.4

(2021-05) — No hubo cambios

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: HYS-8-IT
Título: Preparación y aplicación de solución desinfectante para unidades de transporte	Fecha de publicación: 2023-01	Edición: 2.0

8 Preparación y aplicación de solución desinfectante para unidades de transporte

8.1 Objetivo

- Establecer un procedimiento para realizar la preparación de la solución para el desinfectado de las unidades de transporte.

8.2 Alcance

- Solución desinfectante.

8.3 Terminología y definiciones

limpieza

Proceso de remover los residuos orgánicos y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación. Los métodos de limpieza adecuados y los materiales dependerán de la naturaleza del alimento

sanitización

Proceso realizado después de efectuar la limpieza profunda de equipos, maquinaria e instalaciones la cual nos permite el reducir el número de microorganismos

8.4 Procedimiento

8.4.1 Materiales

- Preparación de *WHISPER V* a la concentración indicada por el proveedor 0.2 % o bien (2 mL L^{-1}).
- Bote aspersor.
- Probeta dosificadora.

8.4.2 Instrucciones

8.4.2.1 Desinfección

1. Se procede al preparado de la solución desinfectante.
2. Agregar en 7 L de agua dentro del aspersor y posteriormente se adiciona Whisper V 14 mL para alcanzar una concentración de 150 mg L^{-1} . Con tiempo de contacto de 60 s.
3. Se verifica que la unidad venga limpia y libre de cualquier sólido.
4. Se aplica el producto desinfectante directamente al interior de la unidad (caja) antes de embarcar producto, aplicándolo de la parte más alta a la parte más baja de la caja y de adentro hacia afuera de la unidad.
5. Se llevará a cabo una inspección diaria. Registrando el indicador y medida correspondiente
6. Si la desviación se repite frecuentemente se dará curso de capacitación al personal de almacén para que realice eficientemente su trabajo.
7. Si después de haber capacitado al personal de almacén se siguen presentando desviaciones por causas injustificadas, se tomaran acciones más enérgicas con el personal por incumplimiento con sus deberes.

Código: HYS-8-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 28 de 71

8.5 Responsables de la actividad

- **Ejecutado** por personal de limpieza;
- **Monitoreado** por personal de mantenimiento;
- **Verificado** por personal de Calidad.

8.6 Acciones correctivas

- La tarea es liberada una vez que el área se encuentran libre de polvo, suciedad, residuos de materiales extraños, residuos de jabón, y seca. En caso contrario la tarea se deberá volver a realizar como se indica en el procedimiento.
- En caso de no conformidad reportar en Registro de acción correctiva o preventiva (F-OP-1).

8.7 Frecuencia

- Diario de lunes a sábado.

Registro de cambios

2.0

Pablo E. Alanis (2023-01)

- Cambio de formato;
- Cambios en la serialización de versiones;
- Correcciones ortográficas y de estilo.


1.7

Alonso M. (2022-05)

- cambio de fecha;

1.6

(2021-05) — No hubo cambios

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: HYS-9-IT
Título: Preparación de solución desinfectante	Fecha de publicación: 2023-01	Edición: 2.0

9 Preparación de solución desinfectante

9.1 Objetivo

- Establecer un procedimiento para realizar la preparación de la solución desinfectante del tapete sanitario.

9.2 Alcance

- Tapete sanitario de aduana de ingreso.

9.3 Terminología y definiciones

limpieza

Proceso de remover los residuos orgánicos y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación. Los métodos de limpieza adecuados y los materiales dependerán de la naturaleza del alimento

sanitización

Proceso realizado después de efectuar la limpieza profunda de equipos, maquinaria e instalaciones la cual nos permite el reducir el número de microorganismos

9.4 Procedimiento

9.4.1 Materiales

- Preparación de *WHISPER V* a la concentración indicada por el proveedor 1.00 % o bien 10 mL L⁻¹.
- Cubeta de 20 L.
- Tapete sanitario.

9.4.2 Instrucciones

9.4.2.1 Limpieza y desinfección

1. Después del lavado del tapete sanitario se procede al preparado de la solución desinfectante para tapete sanitario (De aduana Sanitaria).
2. Agregar en 20 L de agua dentro del tapete sanitario y posteriormente se adiciona Whisper V (200 mL) para alcanzar una concentración de 400 mg L⁻¹ a 1200 mg L⁻¹.
3. Realizar verificaciones de concentración 1 vez por día para garantizar que la solución preparada se encuentra dentro de los valores establecidos.

9.5 Acciones preventivas

- La tarea es liberada una vez que el área se encuentre libre de polvo, suciedad, residuos de materiales extraños, residuos de jabón, y seca. En caso contrario la tarea se deberá volver a realizar.
- Se llevará a cabo una inspección diaria. Registrando el indicador y medida correspondiente

Código: HYS-9-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 30 de 71

- Si la desviación se repite frecuentemente se dará curso de capacitación al personal de limpieza para que realicen eficientemente su trabajo.
- Si después de haber capacitado al personal de limpieza se siguen presentando desviaciones por causas injustificadas, se tomaran acciones más enérgicas con el personal por incumplimiento con sus deberes.

9.6 Acciones correctivas

- Cuando se presente una no conformidad en la realización del procedimiento, detectada por el supervisor o encargado del área se deberá de repetir este mismo hasta que sea corregida la desviación
- Registrar en formato de acciones correctivas correspondientes.

9.7 Frecuencia

- Diario de lunes a sábado de 08:00 a 08:15.

Registro de cambios

2.0

Pablo E. Alanis (2023-01)

- Cambio de formato;
- Cambios en la serialización de versiones;
- Correcciones ortográficas y de estilo.


1.7

Alonso M. (2022-05)

- cambio de fecha;

1.6

(2021-05) — No hubo cambios

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: HYS-10-IT
Título: Limpieza de patios de carga y colchonetas		Fecha de publicación: 2023-01 Edición: 2.0

10 Limpieza de patios de carga y colchonetas

10.1 Objetivo

- Establecer procedimiento de limpieza que se debe de realizar en los patios de carga y colchonetas con el fin de dar mantenimiento de limpieza y minimizar los riesgos de contaminación para el producto.

10.2 Alcance

- Patios de carga y colchonetas.

10.3 Terminología y definiciones

limpieza

Proceso de remover los residuos orgánicos y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación. Los métodos de limpieza adecuados y los materiales dependerán de la naturaleza del alimento

sanitización

Proceso realizado después de efectuar la limpieza profunda de equipos, maquinaria e instalaciones la cual nos permite el reducir el número de microorganismos

10.4 Procedimiento

10.4.1 Materiales

- Preparación de Liquid K a la concentración indicada por el proveedor 0.13 % a 0.26 % o bien 1.3 mL L^{-1} a 2.6 mL L^{-1}
- Cubeta de 20 L
- Cepillo para piso color amarillo
- Recogedor de plástico color amarillo
- Hidrolavadora

10.4.2 Instrucciones

10.4.2.1 Preoperativo

10.4.2.1.1 Limpieza de patios de carga

1. Barrer toda el área con el cepillo para piso.
2. Deshacer cualquier tipo de desechos en bolsas plásticas o contenedor.

10.4.2.2 Operativo

Código: HYS-10-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 32 de 71

10.4.2.2.1 Limpieza diaria de pisos de carga y exteriores

1. Barrer toda el área con el cepillo para piso.
2. Desechar cualquier tipo de desechos en bolsas plásticas o contenedor.
3. Con ayuda de la hidrolavadora eliminar suciedad incrustada en pisos.
4. En caso de un derrame o suciedad incrustada en el área de patio aplicar desengrasante a la concentración indicada por el proveedor.
5. Tallar con ayuda del cepillo para pisos.
6. Retire excedente de detergente con ayuda de la hidrolavadora.
7. Para finalizar barrer todo el exceso de agua con el cepillo
8. Elimine excedente de agua

10.4.2.2.2 Limpieza de Colchonetas

- Enjuagar con la hidrolavadora asegurándose de eliminar excedentes de polvo,
- Posteriormente continuar cepillando el área con detergente líquido (a la concentración indicada por el proveedor).
- Con la ayuda de una hidrolavadora con agua a presión retirar el exceso de detergente
- Si es requerido seque el área con toalla desechable.

10.5 Responsables de la actividad

- **Ejecutado** por personal de limpieza
- **Monitoreado** por personal de mantenimiento
- **Verificado** por personal de Calidad.

10.6 Acciones preventivas

- Se llevará a cabo una inspección diaria. Registrando el indicador y medida correspondiente
- Si la desviación se repite frecuentemente se dará curso de capacitación al personal de limpieza para que realicen eficientemente su trabajo.
- Si después de haber capacitado al personal de limpieza se siguen presentando desviaciones por causas injustificadas, se tomaran acciones más enérgicas con el personal por incumplimiento con sus deberes.

10.7 Acciones correctivas

- La tarea es liberada una vez que el área se encuentran libre de polvo, suciedad, residuos de materiales extraños, residuos de jabón, y seca. En caso contrario la tarea se deberá volver a realizar como se indica en el procedimiento.
- En caso de no conformidad reportar en Registro de acción correctiva o preventiva (F-OP-1).

10.8 Frecuencia

Superficial Diario de lunes a viernes de 10:30 a 11:30 y sábados de 11:30 a 12:30;
Profundo Trimestralmente.

Código: HYS-10-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 33 de 71

Registro de cambios

2.0

Pablo E. Alanis (2023-01)

- Cambio de formato;
- Cambios en la serialización de versiones;
- Correcciones ortográficas y de estilo.


1.7

Alonso M. (2022-05)

- cambio de fecha;

1.6

(2021-05) — No hubo cambios

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: HYS-11-IT
<p align="center">Título: Limpieza de patio de montacargas</p>	<p align="center">Fecha de publicación: 2023-01</p>	<p align="center">Edición: 2.0</p>

11 Limpieza de patio de montacargas

11.1 Objetivo

Establecer procedimiento de limpieza del área de montacargas.

11.2 Alcance

Área de carga de montacargas

11.3 Terminología y definiciones

- **Limpieza** Proceso de remover los residuos Orgánicos y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación. Los métodos de limpieza adecuados y los materiales dependerán de la naturaleza del alimento.
- **Sanitización** Proceso realizado después de efectuar la limpieza profunda de equipos, maquinaria e instalaciones la cual nos permite el reducir el número de microorganismos.

11.4 Procedimiento

11.4.1 Materiales

- Preparación de *Liquid K* a la concentración indicada por el proveedor, 0.13 % a 0.26 %, o bien 1.3 mL L⁻¹ a 2.6 mL L⁻¹.
- Cubeta de 20 L
- Cepillo para piso color rojo
- Cepillos manuales color rojo
- Recogedor de plástico
- Jalador color rojo
- Toalla desechable

11.4.2 Instrucciones

11.4.2.1 Preoperativo

11.4.2.1.1 Limpieza de paredes y techos

1. Preparar el área que se va a lavar (retirando la herramienta que se encuentre en el área)
2. Prepare detergente a la concentración indicada por el proveedor
3. Aplicar el detergente
4. Tallar con el cepillo empezando por techos, paredes, dejar reposar 2 a 5 min sin permitir que la espuma se seque
5. Retire el excedente de la solución iniciando de la parte más alta finalizando en la parte más baja.
6. Aplicar detergente en el piso
7. Tallar con cepillo
8. Retire exceso de humedad con el jalador para piso

Código: HYS-11-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 35 de 71

11.5 Responsables de la actividad

1. Ejecutado por personal de limpieza
2. Monitoreado por personal de mantenimiento
3. Verificado por personal de Calidad.

11.6 Acciones preventivas

- Se llevará a cabo una inspección diaria. Registrando el indicador y medida correspondiente
- Si la desviación se repite frecuentemente se dará curso de capacitación al personal de limpieza para que realicen eficientemente su trabajo.
- Si después de haber capacitado al personal de limpieza se siguen presentando desviaciones por causas injustificadas, se tomaran acciones más enérgicas con el personal por incumplimiento con sus deberes.

11.7 Acciones correctivas

- La tarea es liberada una vez que el área se encuentran libre de polvo, suciedad, residuos de materiales extraños, residuos de jabón, y seca. En caso contrario la tarea se deberá volver a realizar como se indica en el procedimiento.
- En caso de no conformidad reportar en Registro de acción correctiva o preventiva (F-OP-1).

11.8 Frecuencia

Superficial Diario de lunes a viernes de 13:30 a 14:30 y sábados de 10:30 a 11:30;

Profunda Trimestral revisión del programa general de limpieza.

Registro de cambios

2.0

Pablo E. Alanis (2023-01)

- Cambio de formato;
- Cambios en la serialización de versiones;
- Correcciones ortográficas y de estilo.


1.7

Alonso M. (2022-05)

- cambio de fecha;

1.6

(2021-05) — No hubo cambios

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: HYS-12-IT
Título: Limpieza de accesorios de limpieza		Fecha de publicación: 2023-01 Edición: 2.0

12 Limpieza de accesorios de limpieza

12.1 Objetivo

Establecer procedimiento que aseguren un mantenimiento y limpieza apropiada de utensilios de limpieza.

12.2 Alcance

Utensilios de limpieza del área de almacén.

12.3 Terminología y definiciones

limpieza

Proceso de remover los residuos orgánicos y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación. Los métodos de limpieza adecuados y los materiales dependerán de la naturaleza del alimento

sanitización

Proceso realizado después de efectuar la limpieza profunda de equipos, maquinaria e instalaciones la cual nos permite el reducir el número de microorganismos

12.4 Procedimiento

12.4.1 Materiales

- Preparación de Liquid K a la concentración indicada por el proveedor, 0.13 % a 0.26 %, o bien 1.3 mL L^{-1} a 2.6 mL L^{-1} .
- Cubeta de 20 L

12.4.2 Instrucciones

12.4.2.1 Operativo

12.4.2.1.1 Limpieza de accesorios de limpieza

1. Enjuagar los utensilios como, cepillo de mano, recogedores, cubetas, jaladores que se utilizaron en el transcurso del día.
2. Sumergir en una cubeta con agua y detergente
3. Enjuagarlos perfectamente
4. Elimine el excedente de humedad
5. Colocarlas en su lugar correspondiente para terminar de secar.
6. Lavar cepillos, jaladores y recogedores de la parte de arriba hacia abajo y enjuagar perfectamente.
7. Después enjuagar y colocarlos en el lugar correspondiente.
8. Enjuague perfectamente cubetas hasta eliminar residuos de suciedad.
9. De igual manera, elimine el excedente de humedad.

Nota 1: NO permita la acumulación de agua en cubetas o utensilios de limpieza

Nota 2: La limpieza de los utensilios se realiza de acuerdo a su mismo código de color.

Código: HYS-12-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 37 de 71

12.5 Responsables de la actividad

- **Ejecutado** por personal de limpieza;
- **Monitoreado** por personal de mantenimiento;
- **Verificado** por personal de Calidad.

12.6 Acciones preventivas

- Se llevará a cabo una inspección diaria, registrando el indicador y medida correspondiente
- Si la desviación se repite frecuentemente se dará curso de capacitación al personal de limpieza para que realicen eficientemente su trabajo.
- Si después de haber capacitado al personal de limpieza se siguen presentando desviaciones por causas injustificadas, se tomaran acciones más enérgicas con el personal por incumplimiento con sus deberes.

12.7 Acciones correctivas

- La tarea es liberada una vez que el área se encuentran libre de polvo, suciedad, residuos de materiales extraños, residuos de jabón, y seca. En caso contrario la tarea se deberá volver a realizar como se indica en el procedimiento.
- En caso de no conformidad reportar en Registro de acción correctiva o preventiva (F-OP-1).

12.8 Frecuencia

- Diario de lunes a viernes de 16:00 a 16:30 y sábados de 11:30 a 12:00.

Registro de cambios

2.0

Pablo E. Alanis (2023-01)

- Cambio de formato;
- Cambios en la serialización de versiones;
- Correcciones ortográficas y de estilo.


1.7

Alonso M. (2022-05)

- cambio de fecha;

1.6

(2021-05) — No hubo cambios

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: HYS-13-IT
Título: Limpieza de utensilios de limpieza de alérgenos		Fecha de publicación: 2023-01 Edición: 2.0

13 Limpieza de utensilios de limpieza de alérgenos

13.1 Objetivo

Establecer un procedimiento que aseguren un mantenimiento y limpieza apropiada en caso de presentarse un derrame de producto Alérgeno.

13.2 Alcance

Toda superficie afectada por un derrame de alimento con componente(s) alérgico(s).

13.3 Terminología y definiciones

- **Limpieza:** Proceso de remover los residuos de Orgánicos y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación. Los métodos de limpieza adecuados y los materiales dependerán de la naturaleza del alimento.
- **Sanitización:** Proceso realizado después de efectuar la limpieza profunda de equipos, maquinaria e instalaciones la cual nos permite el reducir el número de microorganismos

13.4 Procedimiento

13.4.1 Materiales

- Preparación de *Liquid K* a la concentración indicada por el proveedor, 0.13 % a 0.26 % o bien 1.3 mL L^{-1} a 2.6 mL L^{-1} ;
- Cubeta de 20 L;
- Cepillo para piso color Blanco;
- Cepillos manuales color Blanco;
- Recogedor de plástico;
- Jalador color Blanco;
- Toallas desechables.

13.4.2 Instrucciones

13.4.2.1 Derrame de alérgenos en el piso de almacén, cámaras frías y andenes

1. Verificar la no afectación de ningún otro producto
2. Recolectar el producto alérgeno de las áreas afectadas con ayuda de toallas desechables (elimine toallas después de su uso)
3. Prepare detergente a la concentración indicada por el proveedor.
4. Tallar el piso con agua y jabón y el cepillo asignado para estos casos
5. Enjuagar el piso
6. Eliminar la humedad con el jalador asignado
7. Dar aviso al supervisor de Almacén y Calidad para realizar revisión visual
8. Registro de lavado por derrame de material alérgeno.
9. Si se afectó algún otro producto o empaque se procede a eliminar el producto contaminante por medio de limpieza en seco (toallas desechables).

Código: HYS-13-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 39 de 71

10. Separar el producto y etiquetar como producto detenido y/o retenido
11. Valorar el grado de afectación del producto en coordinación con el Coordinador de calidad del cliente en cuestión.
12. Se precederá según indicaciones sobre la disposición del producto.
13. Registro de lavado por derrame de material alérgeno.

13.5 Responsables de la actividad

- **Ejecutado** por personal de limpieza;
- **Monitoreado** por personal de mantenimiento;
- **Verificado** por personal de Calidad.

13.6 Acciones preventivas

- Se llevará a cabo una inspección diaria. Registrando el indicador y medida correspondiente
- Si la desviación se repite frecuentemente se dará curso de capacitación al personal de almacén y limpieza para que realicen eficientemente su trabajo.
- Si después de haber capacitado al personal de almacén y limpieza se siguen presentando desviaciones por causas injustificadas, se tomaran acciones más enérgicas con el personal por incumplimiento con sus deberes.

13.7 Acciones correctivas

1. La tarea es liberada una vez que el área se encuentran libre de polvo, suciedad, residuos de materiales extraños, residuos de jabón, y seca. En caso contrario la tarea se deberá volver a realizar como se indica en el procedimiento.
2. En caso de no conformidad reportar en Registro de acción correctiva o preventiva (F-OP-1).

13.8 Frecuencia

Cuando se presente la incidencia.

Registro de cambios

2.0

Pablo E. Alanis (2023-01)

- Cambio de formato;
- Cambios en la serialización de versiones;
- Correcciones ortográficas y de estilo.


1.7

Alonso M. (2022-05)

- cambio de fecha;

1.6

(2021-05) — No hubo cambios

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: HYS-14-IT
Título: Limpieza de oficinas	Fecha de publicación: 2023-01	Edición: 2.0

14 Limpieza de oficinas

14.1 Objetivo

Establecer un procedimiento que aseguren un mantenimiento y limpieza apropiada de Oficinas.

14.2 Alcance

Todas las oficinas del almacén.

14.3 Terminología y definiciones

limpieza

Proceso de remover los residuos orgánicos y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación. Los métodos de limpieza adecuados y los materiales dependerán de la naturaleza del alimento

sanitización

Proceso realizado después de efectuar la limpieza profunda de equipos, maquinaria e instalaciones la cual nos permite el reducir el número de microorganismos

14.4 Procedimiento

14.4.1 Materiales

- Preparación de *Liquid K* a la concentración indicada por el proveedor 0.13 % a 0.26 %, o bien 1.3 mL L^{-1} a 2.6 mL L^{-1} .
- Cubeta de 20 L
- Cepillo para piso color verde
- Recogedor de plástico color verde
- Toalla desechable
- Trapeador color verde

14.4.2 Instrucciones

14.4.2.1 Limpieza de pisos

1. Barrer pisos de áreas de oficinas.
2. Recoger la suciedad recolectada con recogedor.
3. Colocar residuos en bolsa para basura.
4. Prepara cubeta con agua y detergente a la concentración indicada por el proveedor para iniciar el trapeado de áreas.
5. Trapear las áreas de oficinas.
6. Enjuagar trapeador con agua limpia.
7. Eliminar excedente de humedad.

Código: HYS-14-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 41 de 71

14.4.2.2 Limpieza de escritorios

1. Preparar disolución a dosificación indicada
2. Humedecer una toalla desechable
3. Realizar limpieza de superficie y base de escritorio
4. Eliminar excedente de humedad

14.4.2.3 Limpieza de ventanas:

1. Preparar disolución a dosificación indicada por el proveedor
2. Humedecer una toalla desechable
3. Realizar limpieza de superficie
4. Eliminar excedente de humedad

14.5 Responsables de la actividad

- **Ejecutado** por personal de limpieza;
- **Monitoreado** por personal de mantenimiento;
- **Verificado** por personal de Calidad.

14.6 Acciones preventivas

- Se llevará a cabo una inspección diaria. Registrando el indicador y medida correspondiente
- Si la desviación se repite frecuentemente se dará curso de capacitación al personal de limpieza para que realicen eficientemente su trabajo.
- Si después de haber capacitado al personal de limpieza se siguen presentando desviaciones por causas injustificadas, se tomaran acciones más enérgicas con el personal por incumplimiento con sus deberes.

14.7 Acciones correctivas

- La tarea es liberada una vez que el área se encuentran libre de polvo, suciedad, residuos de materiales extraños, residuos de jabón, y seca. En caso contrario la tarea se deberá volver a realizar como se indica en el procedimiento.
- En caso de no conformidad reportar en Registro de acción correctiva o preventiva (F-OP-1).

14.8 Frecuencia

Diario de lunes a sábado de 8:00 a 10:30.

Registro de cambios

2.0

Pablo E. Alanís (2023-01)

- Cambio de formato;

Código: HYS-14-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 42 de 71

- Cambios en la serialización de versiones;
- Correcciones ortográficas y de estilo.


1.7

Alonso M. (2022-05)

- cambio de fecha;

1.6

(2021-05) — No hubo cambios

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: HYS-15-IT
Título: Limpieza de contenedores de basura		Fecha de publicación: 2023-01 Edición: 2.0

15 Limpieza de contenedores de basura

15.1 Objetivo

Establecer un procedimiento que aseguren un mantenimiento y limpieza apropiada de contenedor de basura.

15.2 Alcance

Contenedores de basura dentro de almacén.

15.3 Terminología y definiciones

limpieza

Proceso de remover los residuos orgánicos y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación. Los métodos de limpieza adecuados y los materiales dependerán de la naturaleza del alimento

sanitización

Proceso realizado después de efectuar la limpieza profunda de equipos, maquinaria e instalaciones la cual nos permite el reducir el número de microorganismos

15.4 Procedimiento

15.4.1 Materiales

- Preparación de Liquid K a la concentración indicada por el proveedor, 0.13 % a 0.26 %, o bien 1.3 mL L^{-1} a 2.6 mL L^{-1}
- Cubeta de 20 L
- Cepillo color amarillo
- Guantes para agua

15.4.2 Instrucciones

1. Retirar la basura del bote o contenedor.
2. Enjuagar con agua.
3. Aplicar el detergente a la concentración indicada por el proveedor,
4. Con el cepillo para piso tallar la pared del cesto de arriba hacia abajo, por la parte de adentro y tallar la parte de abajo por dentro.
5. Tallar las paredes externas, de arriba hacia abajo, después inclinarlo y tallar la base externa.
6. Enjuagar por la parte de afuera y después la parte de adentro.
7. Hacer una inspección visual.

15.5 Responsables de la actividad

- **Ejecutado** por personal de limpieza;
- **Monitoreado** por personal de mantenimiento;
- **Verificado** por personal de Calidad.

Código: HYS-15-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 44 de 71

15.6 Acciones preventivas

- Se llevará a cabo una inspección diaria. Registrando el indicador y medida correspondiente
- Si la desviación se repite frecuentemente se dará curso de capacitación al personal de limpieza para que realicen eficientemente su trabajo.
- Si después de haber capacitado al personal de limpieza se siguen presentando desviaciones por causas injustificadas, se tomaran acciones más enérgicas con el personal por incumplimiento con sus deberes.

15.7 Acciones correctivas

- La tarea es liberada una vez que el área se encuentran libre de polvo, suciedad, residuos de materiales extraños, residuos de jabón, y seca. En caso contrario la tarea se deberá volver a realizar como se indica en el procedimiento.
- En caso de no conformidad reportar en Registro de acción correctiva o preventiva (F-OP-1).

15.8 Frecuencia

Mensual revisión del programa general de limpieza.

Registro de cambios

2.0

Pablo E. Alanis (2023-01)

- Cambio de formato;
- Cambios en la serialización de versiones;
- Correcciones ortográficas y de estilo.


1.7

Alonso M. (2022-05)

- cambio de fecha;

1.6

(2021-05) — No hubo cambios

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: HYS-16-IT
<p align="center">Título: Limpieza de baños de empleados</p>	<p align="center">Fecha de publicación: 2023-01</p>	<p align="center">Edición: 2.0</p>

16 Limpieza de baños de empleados

16.1 Objetivo

Establecer un procedimiento que aseguren un mantenimiento y limpieza apropiada de los baños para colaboradores de la empresa.

16.2 Alcance

Todos los baños dentro de las instalaciones.

16.3 Terminología y definiciones

limpieza

Proceso de remover los residuos orgánicos y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación. Los métodos de limpieza adecuados y los materiales dependerán de la naturaleza del alimento

sanitización

Proceso realizado después de efectuar la limpieza profunda de equipos, maquinaria e instalaciones la cual nos permite el reducir el número de microorganismos

16.4 Procedimiento

16.4.1 Materiales

- Preparación de Liquid K a la concentración indicada por el proveedor, 0.13 % a 0.26 %, o bien 1.3 mL L⁻¹ a 2.6 mL L⁻¹;
- Cubeta de 20 L;
- Cepillo para piso color azul;
- Cepillos manuales color azul;
- Recogedor de plástico;
- Jalador color azul;
- Trapeador color azul.

16.4.2 Instrucciones

16.4.2.1 Operativo

16.4.2.1.1 Mingitorios, Sanitarios, lavamanos y pisos

1. Preparar detergente a la concentración indicada por el proveedor
2. Aplicar detergente en lavamanos
3. Tallar con el cepillo de mano.
4. Aplicar detergente a Mingitorios y sanitarios
5. Tallar con el cepillo identificado para esta área.
6. Enjuagar con agua limpia.

Código: HYS-16-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 46 de 71

7. Eliminar el excedente de agua hacia una coladera.
8. Aplique detergente en pisos y talle con el cepillo para piso.
9. Elimine excedente de agua.

16.5 Responsables de la actividad

- **Ejecutado** por personal de limpieza;
- **Monitoreado** por personal de mantenimiento;
- **Verificado** por personal de Calidad.

16.6 Acciones preventivas

- Se llevará a cabo una inspección diaria. Registrando el indicador y medida correspondiente
- Si la desviación se repite frecuentemente se dará curso de capacitación al personal de limpieza para que realicen eficientemente su trabajo
- Si después de haber capacitado al personal de limpieza se siguen presentando desviaciones por causas injustificadas, se tomaran acciones más enérgicas con el personal por incumplimiento con sus deberes.

16.7 Acciones correctivas

- La tarea es liberada una vez que el área se encuentran libre de polvo, suciedad, residuos de materiales extraños, residuos de jabón, y seca. En caso contrario la tarea se deberá volver a realizar como se indica en el procedimiento.
- En caso de no conformidad reportar en Registro de acción correctiva o preventiva (F-OP-1).

16.8 Frecuencia

Diario de lunes a viernes de 10:30 a 11:00 y sábados de 11:30 a 12:00.

Registro de cambios

2.0

Pablo E. Alanis (2023-01)

- Cambio de formato;
- Cambios en la serialización de versiones;
- Correcciones ortográficas y de estilo.


1.7

Alonso M. (2022-05)

- cambio de fecha;

1.6

(2021-05) — No hubo cambios

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: HYS-17-IT
Título: Lavado del comedor	Fecha de publicación: 2023-01	Edición: 2.0

17 Lavado del comedor

17.1 Objetivo

Establecer un procedimiento que aseguren un mantenimiento y limpieza apropiada del comedor.

17.2 Alcance

Comedor de almacén.

17.3 Terminología y definiciones

limpieza

Proceso de remover los residuos orgánicos y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación. Los métodos de limpieza adecuados y los materiales dependerán de la naturaleza del alimento

sanitización

Proceso realizado después de efectuar la limpieza profunda de equipos, maquinaria e instalaciones la cual nos permite el reducir el número de microorganismos

17.4 Procedimiento

17.4.1 Materiales

- Preparación de Liquid K a la concentración indicada por el proveedor 0.13 % a 0.26 %, o bien 1.3 mL L^{-1} a 2.6 mL L^{-1}
- Cubeta de 20 L
- Cepillo para piso color verde
- Fibra
- Toalla desechable
- Recogedor de plástico color verde
- Jalador color verde
- Trapeador color verde

17.4.2 Instrucciones

17.4.2.1 Operativo

17.4.2.1.1 Limpieza para mesa y equipo de comedor

1. Eliminar toda materia orgánica e inorgánica que se encuentre en estas aéreas y depositarla en los contenedores de basura
2. Desconectar todos los equipos eléctricos.
3. Preparar detergente a la concentración indicada por el proveedor
4. Aplicar detergente, tallar con fibra la mesa y el equipo de comedor
5. Enjuagar con agua limpia
6. Eliminar excedente de humedad con una toalla desechable

Código: HYS-17-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 48 de 71

17.4.2.1.2 Limpieza de pisos

1. Eliminar toda materia orgánica e inorgánica que se encuentre en estas aéreas y depositarlas en los contenedores de basura
2. Prepare detergente a la concentración indicada por el proveedor
3. Con ayuda de trapeador realizar limpieza del piso
4. Enjuague el trapeador con agua limpia.
5. Con el trapeador elimine el excedente de humedad.

17.5 Responsables de la actividad

- **Ejecutado** por personal de limpieza;
- **Monitoreado** por personal de mantenimiento;
- **Verificado** por personal de Calidad.

17.6 Acciones preventivas

- Se llevará a cabo una inspección diaria. Registrando el indicador y medida correspondiente
- Si la desviación se repite frecuentemente se dará curso de capacitación al personal de limpieza para que realicen eficientemente su trabajo.
- Si después de haber capacitado al personal de limpieza se siguen presentando desviaciones por causas injustificadas, se tomaran acciones más enérgicas con el personal por incumplimiento con sus deberes.

17.7 Acciones correctivas

- La tarea es liberada una vez que el área se encuentran libre de polvo, suciedad, residuos de materiales extraños, residuos de jabón, y seca. En caso contrario la tarea se deberá volver a realizar como se indica en el procedimiento.
- En caso de no conformidad reportar en Registro de acción correctiva o preventiva (F-OP-1).

17.8 Frecuencia

Diaria de lunes a viernes de 14:30 a 15:00 y sábados de 11:30 a 12:00.

Registro de cambios

2.0

Pablo E. Alanís (2023-01)

- Cambio de formato;
- Cambios en la serialización de versiones;
- Correcciones ortográficas y de estilo.

1.7


Alonso M. (2022-05)

Código: HYS-17-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 49 de 71

— cambio de fecha;

1.6

(2021-05) — No hubo cambios

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: HYS-18-IT
Título: Limpieza de uniformes	Fecha de publicación: 2023-01	Edición: 2.0

18 Limpieza de uniformes

18.1 Objetivo

Asegurar el lavado de los uniformes que se utilizan en el almacén.

18.2 Alcance

Uniformes de trabajo.

18.3 Terminología y definiciones

limpieza

Proceso de remover los residuos orgánicos y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación. Los métodos de limpieza adecuados y los materiales dependerán de la naturaleza del alimento

sanitización

Proceso realizado después de efectuar la limpieza profunda de equipos, maquinaria e instalaciones la cual nos permite el reducir el número de microorganismos

18.4 Procedimiento

18.4.1 Materiales

— Bitácora de registros.

18.4.2 Instrucciones

18.4.2.1 Limpieza de uniformes

1. El personal dejara los uniformes con el personal de recepción o vigilancia firmara de entrega de uniforme, cantidad y la fecha.
2. El personal entregara los uniformes al personal de lavandería el cual pasara a las instalaciones.
3. La Empresa Externa (Servicio de Lavado) es responsable de lo siguiente:
4. Brindar el servicio de lavado de buena calidad de la empresa RDF.
5. Verificar condiciones y cantidades de uniformes que la empresa le hace entrega, así como empleado, departamento y firma de entregado y recibido.
6. Entregar el uniforme lavado en las fechas pactadas.
7. Entregar las notas de remisión correspondientes a cada entrega realizada.
8. Se entregara uniformes al personal y este firmara de acuerdo de recibido.

18.5 Responsables de la actividad

- **Ejecutado** por personal de limpieza;
- **Monitoreado** por personal de mantenimiento;
- **Verificado** por personal de Calidad.

Código: HYS-18-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 51 de 71

18.6 Acciones preventivas

- Se llevará a cabo una inspección diaria. Registrando el indicador y medida correspondiente
- Si la desviación se repite frecuentemente se dará curso de capacitación al personal de limpieza para que realicen eficientemente su trabajo.
- Si después de haber capacitado al personal de limpieza se siguen presentando desviaciones por causas injustificadas, se tomaran acciones más enérgicas con el personal por incumplimiento con sus deberes.

18.7 Acciones correctivas

- Cuando se presente una desviación en la realización del procedimiento detectada por el personal se reportara a Gerencia.

18.8 Frecuencia

- Quincenalmente.

Registro de cambios

2.0

Pablo E. Alanis (2023-01)

- Cambio de formato;
- Cambios en la serialización de versiones;
- Correcciones ortográficas y de estilo.


1.7

Alonso M. (2022-05)

- cambio de fecha;

1.6

(2021-05) — No hubo cambios

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: HYS-19-IT
Título: Verificación de la eficacia de POES		Fecha de publicación: 2023-01 Edición: 2.0

19 Verificación de la eficacia de POES

19.1 Objetivo

Establecer los parámetros con los cuales se mide la eficacia de los procedimientos de operación estándar de sanitización con los cuales se toma la decisión si el procedimiento se realizó de manera adecuada.

19.2 Alcance

El alcance es aplicado para todos los procedimientos de operación estándar de sanitización.

19.3 Terminología y definiciones

limpieza

Proceso de remover los residuos orgánicos y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación. Los métodos de limpieza adecuados y los materiales dependerán de la naturaleza del alimento

sanitización

Proceso realizado después de efectuar la limpieza profunda de equipos, maquinaria e instalaciones la cual nos permite el reducir el número de microorganismos

19.4 Procedimiento

19.4.1 Materiales

- Lámpara

19.4.2 Instrucciones

19.4.2.1 Revisión visual de los equipos y áreas posterior a la realización de los procedimientos de operación estándar de sanitización

- El área debe de estar libre de polvo.
- El área debe de estar libre de astillas de madera generadas por las tarimas.
- El área debe de estar libre de empaque.
- El área debe estar libre de material orgánico o suciedad.
- El área debe de estar libre de cualquier material ajeno a la construcción del área o equipo (tornillos, clavos, vidrios, etc.)

19.5 Responsables de la actividad

- Verificado por personal de Calidad.

19.6 Acciones preventivas

La acción preventiva se lleva a cabo al tiempo de realizar la verificación del cumplimiento de los procedimientos de operación estándar de sanitización.

Código: HYS-19-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 53 de 71

19.7 Acciones correctivas

- La tarea es liberada una vez que el área se encuentran libre de polvo, suciedad, residuos de materiales extraños, residuos de jabón, y seca. En caso contrario la tarea se deberá volver a realizar como se indica en el procedimiento.
- En caso de no conformidad reportar en Registro de acción correctiva o preventiva (F-OP-1).

19.8 Frecuencia

En cada verificación de tarea realizada

Registro de cambios

2.0

Pablo E. Alanis (2023-01)

- Cambio de formato;
- Cambios en la serialización de versiones;
- Correcciones ortográficas y de estilo.


1.5

Alonso M. (2022-05)

- cambio de fecha;

1.4

(2021-05) — No hubo cambios

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: HYS-20-IT
Título: Limpieza de manos	Fecha de publicación: 2023-01	Edición: 2.0

20 Limpieza de manos

20.1 Objetivo

- Establecer el procedimiento del correcto lavado de manos.

20.2 Alcance

- Todo personal y visitante de RDF.

20.3 Terminología y definiciones

limpieza

Proceso de remover los residuos orgánicos y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación. Los métodos de limpieza adecuados y los materiales dependerán de la naturaleza del alimento

sanitización

Proceso realizado después de efectuar la limpieza profunda de equipos, maquinaria e instalaciones la cual nos permite el reducir el número de microorganismos

20.4 Procedimiento

20.4.1 Materiales

1. Jabón para manos.
2. Toallas desechables
3. desinfectante de manos

20.4.2 Instrucciones

1. Moje sus manos con agua. En algunos casos deberá accionar el flujo de agua con la con su rodilla o pie.
2. Coloque suficiente jabón para cubrir toda la superficie de manos y dedos.
3. Con movimientos circulares frote las palmas de su mano contra la otra.
4. Con movimientos ascendentes frote el dorso de ambas manos y entre los dedos.
5. Entrelace sus dedos y con movimientos ascendentes y descendentes talle entre sus dedos.
6. Entrelace sus dedos y frote para lavar la parte frontal de sus dedos.
7. Con la ayuda de sus palmas y movimientos giratorios, talle sus dedos pulgares.
8. Sobre la palma de sus manos, frote la punta de los dedos de la mano contraria.
9. Enjuague con agua hasta eliminar por completo el jabón de sus manos.
10. Con ayuda de toallas desechables o secador de aire caliente elimine el agua de sus manos.
11. Coloque suficiente gel desinfectante para cubrir manos y dedos, frote hasta que este se evapore por completo.
12. Sus manos se encuentran limpias para poder ingresar o regresar a sus áreas de trabajo.

Código: HYS-20-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 55 de 71

20.5 Responsables de la actividad

- **Ejecutado** por todo el personal y visitantes.

20.6 Acciones preventivas

- La acción preventiva se lleva a cabo al tiempo de realizar la verificación del cumplimiento de los procedimientos de operación estándar de sanitización.

20.7 Acciones correctivas

- La tarea es liberada una vez que el área se encuentran libre de polvo, suciedad, residuos de materiales extraños, residuos de jabón, y seca. En caso contrario la tarea se deberá volver a realizar como se indica en el procedimiento;
- En caso de no conformidad reportar en Registro de acción correctiva o preventiva (F-OP-1).

20.8 Frecuencia

- Diaria, antes de ingresar al almacén, en el cambio de actividades, después de ir al baño, antes de comidas.

Registro de cambios

2.0

Pablo E. Alanis (2023-01)

- Cambio de formato;
- Cambios en la serialización de versiones;
- Correcciones ortográficas y de estilo.


1.5

Alonso M. (2022-05)

- cambio de fecha;

1.4

(2021-05) — No hubo cambios

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: HYS-21-IT
Título: Determinación de cloruro en agua	Fecha de publicación: 2023-01	Edición: 2.0

21 Determinación de cloruro en agua

21.1 Objetivo

- Establecer el procedimiento de como determinar la cantidad de cloro en el agua.

21.2 Alcance

- Este procedimiento de determinación de cloruro es aplicable a todos los puntos de tuberías de tomas de agua ubicadas en las instalaciones de RDF.

21.3 Terminología y definiciones

limpieza

Proceso de remover los residuos orgánicos y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación. Los métodos de limpieza adecuados y los materiales dependerán de la naturaleza del alimento

sanitización

Proceso realizado después de efectuar la limpieza profunda de equipos, maquinaria e instalaciones la cual nos permite el reducir el número de microorganismos

21.4 Procedimiento

21.4.1 Precauciones de seguridad

- El indicador empleado para la determinación de cloro, 2-metilanilina, es cancerígeno. Se deben de seguir las indicaciones del MSDS y evitar la exposición directa a este compuesto.

21.4.2 Materiales

1. Indicador (2-metilanilina);
2. Indicados de concentración de cloro;
3. Vial de muestra para agua.

21.4.3 Instrucciones

1. Deje correr agua por un promedio de 1.5 min a 2 min para poder tomar una muestra.
2. Posterior a este tiempo prosiga a llenar el vial del indicador de concentración de cloro.
3. Vierta 5 gotas del indicador ortotolidina en la muestra de agua.
4. Cierre el vial con el tapón.
5. Agite el vial para mezclar la muestra con el indicador.
6. Observe la tonalidad que adquiere la muestra y compare con el indicador de cloro.
7. Registre el valor de cloro obtenido con la prueba
8. El rango de valor de concentración ideal se encuentra entre 1 mg L^{-1} a 1.5 mg L^{-1}

Código: HYS-21-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 57 de 71

21.5 Responsables de la actividad

- **Ejecutado** por personal de aseguramiento de calidad.

21.6 Acciones preventivas

- Se llevará a cabo una inspección diaria. Registrando el indicador y medida correspondiente
- Si la desviación se repite frecuentemente se dará curso de capacitación al personal de almacén y limpieza para que realicen eficientemente su trabajo.
- Si después de haber capacitado al personal de almacén y limpieza se siguen presentando desviaciones por causas injustificadas, se tomaran acciones más enérgicas con el personal por incumplimiento con sus deberes.

21.7 Acciones correctivas

- En caso de no detectarse cloro en el agua de red municipal, el almacén cuenta con un dosificador de pulsos el cual es activado para ingresar el cloro a la línea de suministro del almacén; cabe mencionar que el agua no es utilizada para contacto con producto, solo para servicios y lavado de manos.

21.8 Frecuencia

- Todos los días de lunes a sábado iniciando operaciones.

Registro de cambios

2.0

Pablo E. Alanis (2023-01)

- Cambio de formato;
- Cambios en la serialización de versiones;
- Correcciones ortográficas y de estilo.


1.5

Alonso M. (2022-05)

- cambio de fecha;

1.4

(2021-05) — No hubo cambios

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: HYS-22-IT
Título: Limpieza en caso de derrame de químicos		Fecha de publicación: 2023-01 Edición: 2.0

22 Limpieza en caso de derrame de químicos

22.1 Objetivo

Establecer un procedimiento de limpieza que asegure un mantenimiento y retiro apropiada de los productos químicos que han sufrido un derrame, y se realice una limpieza correcta para garantizar la eliminación de trazas de este, con el fin de evitar la contaminación cruzada.

22.2 Alcance

Áreas afectadas por derrame de producto químico.

22.3 Terminología y definiciones

limpieza

Proceso de remover los residuos orgánicos y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación. Los métodos de limpieza adecuados y los materiales dependerán de la naturaleza del alimento

sanitización

Proceso realizado después de efectuar la limpieza profunda de equipos, maquinaria e instalaciones la cual nos permite el reducir el número de microorganismos

22.4 Documentos y/o normas relacionadas

- Manual de Buenas Prácticas de Manufactura
- Manual de Higiene.

22.5 Procedimiento

22.5.1 Instrucciones

1. Verificar la no afectación de ningún producto.
2. Contener el derrame con el cilindro absorbente.
3. Retirar el producto derramado con ayuda de las toallas absorbentes.
4. Depositar en bolsa plástica
5. Enjuagar el piso (Si fuera necesario)
6. Eliminar la humedad con el jalador asignado
7. Pedir al supervisor que realice una revisión visual
8. Registrar evento en formato de derrame de químicos.

22.6 Responsables de la actividad

- **Ejecutado** por personal de limpieza.

Código: HYS-22-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 59 de 71

22.7 Acciones correctivas

- Cuando se presente una no conformidad en la realización del procedimiento, detectada por el supervisor o encargado del área deberá de repetir este mismo hasta que sea corregida la desviación.
- Se procederá según las indicaciones del departamento de calidad del cliente.

22.8 Frecuencia

- Cada que ocurra un evento de derrame de químicos

Registro de cambios

2.0

Pablo E. Alanis (2023-01)

- Cambio de formato;
- Cambios en la serialización de versiones;
- Correcciones ortográficas y de estilo.


1.5

Alonso M. (2022-05)

- cambio de fecha;

1.4

(2021-05) — No hubo cambios

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: HYS-23-IT
Título: Limpieza y desinfección de cisterna		Fecha de publicación: 2023-01 Edición: 2.0

23 Limpieza y desinfección de cisterna

23.1 Objetivo

Establecer un método para la correcta limpieza y desinfección de cisterna.

23.2 Alcance

Aplica a cisternas de agua.

23.3 Terminología y definiciones

limpieza

Proceso de remover los residuos orgánicos y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación. Los métodos de limpieza adecuados y los materiales dependerán de la naturaleza del alimento

sanitización

Proceso realizado después de efectuar la limpieza profunda de equipos, maquinaria e instalaciones la cual nos permite el reducir el número de microorganismos

cisterna

es un depósito subterráneo que se utiliza para recoger y guardar agua. También se denomina así a los receptáculos usados para contener líquidos, generalmente agua, y a los vehículos que los transportan. En algunos lugares se denomina también tinaco. Su capacidad va desde unos litros a miles de metros cúbicos.

Nota 1: Como almacenan agua para uso o consumo humano, es rigurosamente indispensable realizar la limpieza de las cisternas con regularidad.


23.4 Procedimiento

Aviso: RDF NO CUENTA CON CISTERNA DE AGUA dentro de sus operaciones.

Aviso: RDF NO realiza actividades de LAVADO Y DESINFECCION DE CISTERNA DE AGUA como práctica común dentro de sus procedimientos durante la operación.

Aviso: RDF NO cuenta con NINGUN tipo de almacenamiento de Agua dentro de las instalaciones del almacén.

Aviso: RDF utiliza agua suministrada por la red municipal de Monterrey, esta agua no tiene contacto directo en ningún momento con el producto.

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: HYS-24-IT
Título: Cloración de agua potable	Fecha de publicación: 2023-01	Edición: 2.0

24 Cloración de agua potable

24.1 Objetivo

Establecer las instrucciones de trabajo para la cloración del agua potable almacenada en el tinaco.

24.2 Alcance

- Personal de mantenimiento;
- personal de aseguramiento de calidad.

24.3 Terminología y definiciones

cloración

Proceso en el que se añade o aumenta la concentración de cloro en agua mediante el uso de compuestos químicos como hipoclorito de sodio.

24.4 Documentos y/o normas relacionadas

- Codex Alimentarius
- Bitácora de cloración de agua (F-AC-7)

24.5 Procedimiento

24.5.1 Precauciones de seguridad

- El indicador empleado para la determinación de cloro, 2-metilanilina, es cancerígeno. Se deben de seguir las indicaciones del MSDS y evitar la exposición directa a este compuesto.

24.5.2 Materiales

- Bitácora de cloración de agua (F-AC-7).

24.5.3 Instrucciones

1. Limpiar tapa del tinaco;
2. Abrir tapa del tinaco y colocarla sobre una superficie limpia;
3. Colocar las pastillas de cloro requeridas según las especificaciones del fabricante.
4. Cerrar tinaco y limpiar nuevamente la tapa;
5. Anotar en bitácora de cloración de agua.

Código: HYS-24-IT	Edición: 2
Fecha de publicación: 2023-01	Página 62 de 71

24.6 Responsables de la actividad

- **Ejecutado** por personal de mantenimiento;
- **Monitoreado** por personal de calidad;
- **Verificado** por personal de calidad.

24.7 Acciones preventivas

- Se llevará a cabo una determinación cualitativa del cloro libre presente en el suministro de agua empleando 2-metilanilina (2-amino-1-metilbenceno) dos veces al mes y se registrará la concentración de cloro en la *bitácora de verificación de cloración de agua potable*.

24.8 Acciones correctivas

- Si se detecta que la concentración de cloro es inferior al punto de vire de la 2-metilanilina, debe de reportarse en la *bitácora de verificación de cloración de agua potable* y reportarse a la gerencia.

24.9 Frecuencia


- Mensualmente.

24.10 Historial de modificaciones

Registro de cambios

1.0

Pablo E. Alanis (2022-12) — Primera edición

	Red de fríos S.A. de C.V.	Código: HYS-25-L
Título: Lista maestra de productos químicos		Fecha de publicación: 2023-01 Edición: 2.0

25 Lista maestra de productos químicos

25.1 Sanidad

- Liquid-K;
- Kool Klene;
- Hands free;
- Gelshand;
- Whisper V.

25.2 Montacargas

- Agua destilada
- Aceite hidráulico
- Grasa grado alimenticio

Nota: En nuestro caso somos un almacén y nuestros lavados son en superficies de no contacto con producto y el producto no se encuentra expuesto (cuenta con empaque primario y secundario) por lo cual no tenemos programa de rotación de productos químicos de limpieza. Contamos con un programa de limpieza donde los periodos de lavado profundo no son cortos por lo cual no requerimos la rotación de productos químicos.

Código: HyS-G	Edición: 1
Fecha de publicación: 2023-01	Página 64 de 71

Siglas

BPD

Buenas Prácticas de Distribución

BPH

Buenas Prácticas de Higiene

HACCP

Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPC), del inglés *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP)

LPA

Lista de Proveedores Autorizados

PPR

condiciones y actividades básicas que son necesarias dentro de la organización y a lo largo de la cadena alimentaria para mantener la inocuidad de los alimentos

Nota 1 Los PPR necesarios dependen del segmento de la cadena alimentaria en el que opera la organización y del tipo de organización;

Nota 2 Son ejemplos de términos equivalentes: Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), Buenas Prácticas Veterinarias (BPV), Buenas Prácticas de Fabricación/Manufactura (BPF, BPM), Buenas Prácticas de Higiene (BPH), Buenas Prácticas de Producción (BPP), Buenas Prácticas de Distribución (BPD), y Buenas Prácticas de Comercialización (BPC).

PPRO

medida de control o combinación de medidas de control aplicadas para prevenir o reducir un peligro significativo relacionado con la inocuidad de los alimentos a un nivel-aceptable, y donde el criterio de acción y medición u observación permite el control efectivo del proceso y/o producto

RDF

Red de Fríos S.A. de C.V.

SADER

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural

Glosario

aduana sanitaria

zona destinada a que las personas que entrarán a áreas operativas puedan lavarse y desinfectarse las manos, así como ponerse cubrebocas y cofia con el propósito de evitar riesgos de inocuidad al entrar a dicha área.

alérgeno

un componente conocido en algún alimento que causa reacciones fisiológicas debido a una respuesta inmunológica (e.g. nueces y otros identificados en la legislación relevante para el país.)

Nota 1: La NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (*Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados — Información comercial y sanitaria*) es la que detalla qué componentes se consideran **alérgenos** según la legislación mexicana.

alimento

sustancia (ingrediente), ya sea procesada, semi-procesada o cruda, que se destina para consumo, e incluye bebidas, goma de mascar y

Código: HyS-G	Edición: 1
Fecha de publicación: 2023-01	Página 65 de 71

cualquier sustancia que se haya utilizado en la fabricación, preparación o tratamiento de “alimentos”, pero no incluye cosméticos ni tabaco o sustancias (ingredientes) usados solamente como fármacos

alta dirección

persona o grupo de personas que dirige y controla una organización al más alto nivel

Nota 1 La alta dirección tiene el poder para delegar autoridad y proporcionar recursos dentro de la organización.

Nota 2 Si el alcance del sistema de gestión comprende solo una parte de una organización entonces la alta dirección se refiere a quienes dirigen y controlan esa parte de la organización.

área operativa

zona destinada a que ocurran las actividades operativas; en nuestro caso, el almacenamiento de producto y maniobras asociadas.

cadena alimentaria

secuencia de etapas en la producción, procesamiento, distribución, almacenamiento, y manipulación de un alimento y sus ingredientes, desde la producción primaria hasta el consumo.

Nota 1 La cadena alimentaria incluye la producción de materiales destinados a entrar en contacto con alimentos o materias primas.

Nota 2 La cadena alimentaria también incluye proveedores de servicio.

cantidades pequeñas

en el proceso de entrega, se refiere a una cantidad de producto total que no alcance a llenarse una tarima completa de producto pre-empacado

CFE

Comisión Federal de Electricidad

cisterna

es un depósito subterráneo que se utiliza para recoger y guardar agua. También se denomina así a los receptáculos usados para contener líquidos, generalmente agua, y a los vehículos que los transportan. En algunos lugares se denomina también tinaco. Su capacidad va desde unos litros a miles de metros cúbicos.

Nota 1: Como almacenan agua para uso o consumo humano, es rigurosamente indispensable realizar la limpieza de las cisternas con regularidad.

cliente

persona ajena a la operación cotidiana en RDF, que tiene un acuerdo con RDF para almacenar productos en sus instalaciones.

cloración

Proceso en el que se añade o aumenta la concentración de cloro en agua mediante el uso de compuestos químicos como hipoclorito de sodio.

congelación

método físico que se efectúa por medio de equipo especial para lograr una reducción de la temperatura de los productos que garantice la solidificación del agua contenida en estos. La congelación debe de ser por debajo de -15°C , hasta -30°C , según el tipo de producto

contaminación cruzada

proceso por el cual se transfieren involuntariamente microorganismos de una sustancia u objeto a otro, *con efectos nocivos*

criterio de acción

especificación medible u observable para el seguimiento de un PPRO

Nota: Un criterio de acción se establece para determinar si un PPRO permanece bajo control, y distingue entre lo que es aceptable (que el criterio cumpla o logre significa que el PPRO está operando como está previsto) e inaceptable (que el criterio no se cumple ni se

Código: HyS-G	Edición: 1
Fecha de publicación: 2023-01	Página 66 de 71

logre significa que el PPRO no está operando como está previsto)

defensa alimentaria

Según la definición de la Administración de Alimentos y Fármacos de los Estados Unidos, son los esfuerzos para evitar la contaminación intencional de los alimentos por peligros biológicos, físicos, químicos o radiológicos que no pueden ocurrir, de forma razonable, en el suministro de alimentos

desastre natural

hace referencia a las enormes pérdidas, materiales y vidas humanas, ocasionadas por eventos o fenómenos naturales como los terremotos, inundaciones, huracanes y otros

documento

información y el medio en el que está contenida

Nota 1 El medio de soporte puede ser papel, disco magnético, electrónico u óptico, fotografía o muestra patrón o una combinación de éstos;

Nota 2 Con frecuencia, un conjunto de documentos, por ejemplo especificaciones y registros, se denominan “documentación”;

Nota 3 Algunos requisitos (por ejemplo, el requisito de ser legible) se refieren a todo tipo de documento. Sin embargo puede requisitos diferentes para las especificaciones (por ejemplo, el requisito de estar controlado por revisiones) y los registros (por ejemplo, el requisito de ser recuperable).

emergencia

es una situación fuera de control que se presenta por el impacto de un desastre

especificación

documento que establece requisitos

Nota 1 Manual de la calidad, plan de la calidad, plano técnico, documento de procedimiento, instrucción de trabajo.

Nota 2 Una especificación puede estar relacionada con actividades (por ejemplo, un documento de procedimiento una especificación de proceso y una especificación de ensayo, o con productos (por ejemplo, una especificación de producto, una especificación de desempeño y un plano)).

Nota 3 Puede que, al establecer requisitos una especificación esté estableciendo adicionalmente resultados logrados por el diseño y desarrollo y de este modo en algunos casos puede utilizarse como un registro

idoneidad de los alimentos

Garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano de acuerdo con su uso previsto.

información

datos que poseen significado

información documentada

información que una organización tiene que controlar y mantener, y el medio que la contiene

Nota 1 La información documentada puede estar en cualquier formato y medio, y puede provenir de cualquier fuente;

Nota 2 La información documentada puede hacer referencia a:

- el sistema de gestión, incluidos los procesos relacionados;
- la información generada para que la organización opere (documentación);
- la evidencia de los resultados alcanzados (registro).

inocuidad de los alimentos

Garantía de que los alimentos no causarán efectos adversos en la salud del consumidor cuando se preparen o se consuman de acuerdo

Código: HyS-G	Edición: 1
Fecha de publicación: 2023-01	Página 67 de 71

a su uso previsto.

inventario de suministros y materiales

la contemplación de las cantidades de inventario asegura que la compañía tiene materiales a la mano para hacer productos o brindar un servicio adecuado y que los fondos no son desperdiciados en materiales innecesarios. Una cuenta precisa de inventario también permite que las compañías controlen y ordenen suficientes materiales para la demanda que amerita la operación.

limpieza

Proceso de remover los residuos orgánicos y suciedad que pueden ser una fuente de contaminación. Los métodos de limpieza adecuados y los materiales dependerán de la naturaleza del alimento

manual de calidad

especificación para el sistema de gestión de la calidad de una organización

Nota Los manuales de la calidad pueden variar en cuanto a detalle y formato para adecuarse al tamaño y complejidad de cada organización en particular.

medida de control

acción o actividad que es esencial para prevenir un peligro relacionado con la inocuidad de los alimento significativo o reducirlo a un nivel aceptable

monitoreo

El proceso de la aplicación de una secuencia planeada de observaciones o mediciones para evaluar si una medida o combinación de medidas de control están o no funcionando de la manera prevista y cumpliendo con los límites especificados

MSDS

Documento que imprime información sobre los compuestos químicos que contiene un determinado, así como también instrucciones de uso, información sobre los peligros y riesgos asociados, condiciones de almacenaje, indicaciones y medidas a tomar para casos de emergencia, etc.

nivel aceptable

nivel de un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos que no se debe exceder en el producto terminado proporcionado por la organización

organización

persona o grupo de personas que tienen sus propias funciones con responsabilidades, autoridades y relaciones para lograr sus objetivos.

Nota El concepto de organización incluye, pero no se limita a, un operador individual, compañía, corporación, firma, empresa, autoridad, sociedad, institución benéfica o con otros fines, o parte o combinación de los mismos, ya sea incorporada o no, pública o privada.

peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos

agente biológico, químico o físico en el alimento con potencial de causar un efecto adverso en la salud

Nota 1 El término “peligro” no se debe confundir con el término “riesgo” el cual, en el contexto de la inocuidad de los alimentos, significa una función de la probabilidad de un efecto adverso en la salud (por ejemplo, enfermar) y la gravedad de ese efecto (por ejemplo, muerte, hospitalización) cuando se expone a un peligro especificado;

Nota 2 Peligros para la inocuidad de los alimentos incluye alérgenos y sustancias radiológicas.

PEPS

Primeras Entradas, Primeras Salidas

Código: HyS-G	Edición: 1
Fecha de publicación: 2023-01	Página 68 de 71

personal interno

persona contratada por RDF

plan de la calidad

especificación de los procedimientos y recursos asociados a aplicar, cuándo deben aplicarse y quién debe aplicarlos a un objeto específico

política

(organización) intenciones y dirección de una organización, como las expresa formalmente su alta dirección.

política de calidad

política relativa a la calidad

Nota 1 Generalmente la política de la calidad es coherente con la política global de la organización, puede alinearse con la visión y la misión de la organización y proporciona un marco de referencia para el establecimiento de los objetivos de la calidad.

proceso

conjunto de actividades interrelacionadas o que interactúan que transforman las entradas en salidas

producto

salida que es el resultado de un proceso

Nota 1: Un producto puede ser un servicio.

producto terminado

producto que no se someterá a procesamiento o transformación posterior por parte de la organización

Nota Un producto que es sometido a un procesamiento o transformación posterior por otra organización, es un producto terminado, en el contexto de la primera organización, y una materia prima o un ingrediente, en el contexto de la segunda organización

proteína cruda

resultado de un análisis químico que se realiza en los alimentos, basados en el nitrógeno, para obtener la cantidad de proteínas que este contiene.

proveedor

organización que proporciona un producto o un servicio

Nota 1 Un proveedor puede ser interno o externo a la organización.

Nota 2 En una situación contractual, un proveedor puede denominarse a veces "contratista".

proveedor externo

proveedor que no es parte de la organización.

Ejemplo: Productor, distribuidor, minorista o vendedor de un producto, o un servicio.

PSA

Programa de Seguridad Alimentaria

recuperación de producto

El retiro de un producto de la cadena de suministro por parte del proveedor que se ha declarado como no inocuo, se ha vendido al consumidor final y está disponible para la venta

refrigeración

método físico de conservación con el cual se mantiene una temperatura interna de un producto a máximo 4 °C

Código: HyS-G	Edición: 1
Fecha de publicación: 2023-01	Página 69 de 71

registro

documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de actividades realizadas

Nota 1 Los registros pueden utilizarse, por ejemplo, para formalizar la trazabilidad y para proporcionar evidencia de verificaciones, acciones preventivas y acciones correctivas.

Nota 2 En general los registros no necesitan estar sujetos al control del estado de revisión.

requisito

necesidad o expectativa establecida, generalmente implícita u obligatoria

Nota 1 “Generalmente implícita” significa que es habitual o práctica común para la organización y las partes interesadas el que la necesidad o expectativa bajo consideración está implícita.

Nota 2 Un requisito especificado es aquel que está establecido, por ejemplo, en información documentada

Nota 3 Pueden utilizarse calificativos para identificar un tipo específico de requisito, (por ejemplo, *requisito*) de un producto, requisito de la gestión de la calidad, requisito del cliente, requisito de la calidad.

retiro de producto

El retiro de un producto de la cadena de suministro por parte del proveedor que se ha declarado como no inocuo y que no se ha puesto a la venta en el mercado para el consumidor final

revisión documental

proceso de actualización de la información documentada contenida en algún programa al determinarse que se necesita algún requerimiento adicional o hubo algún cambio significativo.

RTE

alimentos preparados por el productor para su consumo directo sin necesidad de cocinarlos ni someterlos a ningún tratamiento.

sanitización

Proceso realizado después de efectuar la limpieza profunda de equipos, maquinaria e instalaciones la cual nos permite el reducir el número de microorganismos

seguimiento

determinación del estado de un sistema, un proceso o una actividad

Nota 1 Para determinar el estado, puede ser necesario verificar, supervisar u observar críticamente.

Nota 2 En el contexto de la inocuidad de los alimentos, el seguimiento se lleva a cabo con una secuencia planificada de observaciones o mediciones para evaluar si un proceso está funcionando según lo previsto.

SENASICA

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria

SGA

parte de un sistema de gestión relacionada con los inventarios del almacén

SGC

parte de un sistema de gestión relacionada con la calidad

sistema de gestión

conjunto de elementos de una organización interrelacionados o que interactúan para establecer políticas, objetivos y procesos para lograr estos objetivos.

tarima compuesta

una unidad que contiene alimento de diferente tipo, correspondiente al mismo cliente de RDF.

Código: HyS-G	Edición: 1
Fecha de publicación: 2023-01	Página 70 de 71

Nota: RDF no tiene el privilegio de armar tarimas compuestas a menos que el cliente lo solicite.

uniforme completo

se considera como *uniforme completo* al uso de zapatos cerrados, cubrebocas, cofia y a un conjunto de chamarra y pantalones para protección contra el freio o en su defecto un overlo. Los guantes son opcionales pero recomendados

validación documental

proceso en el que se verifica que la información documentada contemple los requerimientos actuales del SGC. De ser así, no se requerirá de una revisión

visitante

persona que accederá a las instalaciones para brindar un servicio, o bien, personal contratado por un *cliente* que laborará constantemente dentro de las instalaciones de RDF y tiene que someterse al reglamento interno

Índice alfabético

C

Cloración

agua potable, de, 61

D

Determinación

cloruro en agua, de, 56

L

Limpieza

accesorios de limpieza, de, 36

aduana sanitaria, de, 24

andén, de, 15

artículos del andén, de, 22

baño de empleados, de, 45

cámara, de

refrigeración, de, 9

secos, de, 12

cámaras desocupadas, de, 15

cisterna, de, 60

comedor, del, 47

derrame de químicos, en caso de, 58

manos, de, 54

montacargas, de, 20

oficinas, de, 40

patines, de, 20

patio de montacargas, de, 34

rampas mecánicas, de, 18

uniformes, de, 50

Limpieza de utensilios

limpieza de alérgenos, de, 38

P

Preparación de soluciones

desinfectante, 29

V

Verificación

eficacia de POES, de la, 52