

OBJETIVO

Establecer una metodología de trabajo a seguir para realizar la higiene del sector de elaboración.

ALCANCE

A todos los equipos que se encuentran en el **sector de frutas y verduras**.

RESPONSABILIDADES

Colaboradores del sector: son responsables del cumplimiento de cada uno de los pasos establecidos en el presente instructivo. Así como también son responsables de registrarlos en las planillas correspondientes y de implementar y registrar las acciones correctivas, cuando corresponda.

Gerente de sucursal y/o gerente de venta: es responsable de monitorear el cumplimiento del presente instructivo. Así mismo, es el encargado de verificar el cumplimiento de las medidas correctivas implementadas (en caso de ser necesario). Ocasionalmente también puede indicar la implementación de medidas correctivas específicas.
Es responsable de garantizar el suministro de los recursos e insumos necesarios para el desarrollo de los pasos de limpieza que se describen a continuación.

Personal de seguridad alimentaria: es responsable de verificar el cumplimiento del presente instructivo a través de auditorías y/o visitas. Ocasionalmente también pueden indicar la implementación de medidas correctivas específicas.
Así mismo, es responsable de la permanente revisión del presente instructivo para mantenerlo actualizado cada vez que se produzcan cambios o se requieran mejoras.

DEFINICIONES

Limpieza: operación que se realiza con el objetivo de remover físicamente la suciedad que se percibe con los sentidos (vista/tacto/olor).

Desinfección: operación que se realiza con el objetivo de reducir el número de microorganismos a niveles seguros.

Limpiador: producto químico (desengrasante) utilizado para la limpieza de superficies.

Saneador: producto químico (sanitizante) utilizado para la desinfección de superficies.

Desengrasante enérgico: es un detergente alcalino utilizado para reforzar la limpieza de superficies grasas. Se utiliza como reemplazo del limpiador sólo para la limpieza de los siguientes equipos: cocinas, hornos, campanas y freidoras. Se encuentra disponible sólo para productos de limpieza de la marca Ecolab.

Solución limpiadora: se denomina así a la solución resultante de la mezcla de agua con el limpiador.

Solución sanitizante: se denomina así a la solución resultante de la mezcla de agua con el saneador. Es una solución a base de amonio cuaternario que permite reducir la carga de microorganismos a un nivel aceptable en superficies de contacto con alimentos, equipos, utensilios, etc. Es eficaz contra un amplio espectro de microorganismos y se utiliza en una concentración de 200 ppm.

Solución desengrasante energética: se denomina así a la solución resultante de la mezcla de agua con el desengrasante energético.

Elementos de limpieza: Se denominan así a todos los elementos empleados para desarrollar las operaciones de limpieza y sanitización. Los mismos conforman un KIT, que es específico para cada sector de elaboración.

FRECUENCIA

La frecuencia establecida se indica en cada uno de los ítems a desarrollar.

DESARROLLO

BALANZA

Frecuencia: diaria (cada cambio de turno).

Responsable: colaboradores del sector.

Elementos de limpieza: papel descartable, solución limpiadora, fibra de acción media (azul) o trapo rejilla blanco y solución sanitizante.

Método utilizado: Método manual de pulverizado.

Procedimiento:

PARTES MÓVILES

- 1) Desenchufar el equipo.
- 2) Retirar con papel descartable los restos sólidos y depositarlos en el recipiente para residuos.
- 3) Retirar el plato y llevarlo a la pileta de lavado/balde.
- 4) Pulverizar el mismo con solución limpiadora (*) y dejar actuar al menos 3 (tres) minutos.
- 5) Humedecer un trapo rejilla blanco y eliminar la solución limpiadora del plato.
- 6) Dejar escurrir y colocar el plato en el equipo.
- 7) Pulverizar con solución sanitizante y dejar actuar al menos 2 (dos) minutos.
- 8) Secar al aire o con papel descartable en caso de uso inmediato.

(*) **Nota:** En caso que las manchas sean resistentes remover la suciedad con fibra de acción media (azul).

PARTES FIJAS

- 1) Desenchufar el equipo.
- 2) Pulverizar la solución limpiadora sobre el trapo rejilla blanco.

- 3) Remover la suciedad visible ejerciendo acción mecánica con el trapo rejilla blanco sobre las partes fijas del equipo (carcasa, tablero y visor).
- 4) Pulverizar la solución sanitizante y esperar al menos 2 (dos) minutos.
- 5) Secar al aire o con papel descartable en caso de uso inmediato.

RESINITADORA

Frecuencia: diaria (cada cambio de turno).

Responsable: colaboradores del sector.

Elementos de limpieza: papel descartable, solución limpiadora, fibra extra fuerte (verde) o fibra de acción media (azul), trapo rejilla blanco y solución sanitizante.

Método utilizado: Método manual de pulverizado.

Procedimiento:

- 1) Desenchufar el equipo.
- 2) Retirar el rollo del film.
- 3) Remover la suciedad gruesa con papel descartable.
- 4) Pulverizar con solución limpiadora y dejar actuar al menos 3 (tres) minutos (*).
- 5) Remover la solución con un trapo rejilla blanco húmedo.
- 6) Pulverizar todas las superficies con solución sanitizante y dejar actuar al menos 2 (dos) minutos.
- 7) Secar al aire o con papel descartable.

(*) **Nota:** En caso que las manchas sean resistentes fregar con fibra extra fuerte (verde) o fibra de acción media (azul).

DOCUMENTOS RELACIONADOS

SUC-ML-002 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento
RG 08-SUC-ML-002 POES – Sector: frutas y verduras