

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 carnicería**.

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).

PICADORA DE CARNE

Frecuencia: cada cambio de turno, cambio de especie y/o cada 4 horas de uso.

Responsable: colaboradores del sector.

Elementos de limpieza: solución limpiadora, cepillo de mano de cerdas blandas y/o fibra de acción media (azul), cepillo de mano con mango, papel descartable y solución sanitizante.

Método utilizado: Método manual de pulverizado o método manual de inmersión.

Procedimiento:

- 1) Desconectar el equipo y cubrir las partes eléctricas susceptibles al agua.
- 2) Retirar todas las partes móviles (gusano o sin-fin, cribas, cuchillas, rosca, túnel, bandeja) y llevarlas a la pileta de lavado/balde.
- 3) Retirar en forma manual los sólidos groseros (restos de carne, grasa) que se encuentren tanto en las partes móviles como fijas y disponerlos en bolsa de residuos destinada a tal fin.

PARTES MÓVILES

- 1) Pulverizar sobre las piezas móviles la solución limpiadora y dejar actuar al menos 3 (tres) minutos. En caso de utilizar el método de inmersión, se deben colocar las piezas móviles dentro del balde que contiene la solución limpiadora y dejar actuar.
- 2) Realizar acción mecánica con cepillo de mano de cerdas blandas, cepillo de mano con mango y/o fibra de acción media (azul) hasta que salga toda la suciedad (*).
- 3) Enjuagar las partes móviles bajo chorro de agua caliente hasta retirar por completo la solución limpiadora.
- 4) Dejar secar al aire o secar con papel descartable.
- 5) Pulverizar todas las superficies con solución sanitizante y dejar actuar al menos 2 minutos.
- 6) Secar al aire o con papel descartable.

(*) **Nota:** Asegurarse de limpiar todas las superficies de cada pieza, poniendo especial atención a las esquinas, orificios y bordes. En caso de ser necesario, se deben dejar las piezas en remojo durante más tiempo en la solución limpiadora.

PARTES FIJAS

- 1) Pulverizar la solución limpiadora sobre las partes fijas del equipo y dejar actuar al menos 3 (tres) minutos.
- 2) Realizar acción mecánica con cepillo de mano con mango y/o fibra de acción media (azul) hasta que salga toda la suciedad.
- 3) Enjuagar las partes fijas con un trapo rejilla blanco embebido en agua o bajo chorro de agua caliente hasta retirar por completo la solución limpiadora.
- 4) Dejar secar al aire.
- 5) Pulverizar todas las superficies con solución sanitizante y dejar actuar al menos 2 minutos.
- 6) Secar al aire o con papel descartable.

SIERRA Y HOJAS DE SIERRA

Frecuencia: cada cambio de turno, cambio de especie y/o cada 4 horas de uso.

Responsable: colaboradores del sector.

Elementos de limpieza: solución limpiadora, cepillo de mano de cerdas blandas y/o fibra de acción media (azul), papel descartable y solución sanitizante.

Método utilizado: Método manual de pulverizado.

Procedimiento:

- 1) Desconectar el equipo y cubrir las partes eléctricas susceptibles al agua.
- 2) Retirar todas las partes móviles (hoja de sierra, base de apoyo, soportes de hoja) y llevarlas a la pileta de lavado.
- 3) Retirar en forma manual los sólidos groseros (restos de carne, grasa, aserrín, nylon) que se encuentren tanto en las partes móviles como fijas y disponerlos en bolsa de residuos destinada a tal fin.
- 4) Pulverizar la solución limpiadora en las partes internas y externas del equipo y dejar actuar al menos 3 (tres) minutos.
- 5) Remover la suciedad con fibra de acción media (azul) o cepillo de mano de cerdas blandas tanto en el interior como en el exterior del equipo.
- 6) Enjuagar las superficies de la máquina con trapo rejilla blanco embebido en agua caliente y las piezas móviles con agua caliente (chorro o inmersión).
- 7) Dejar secar al aire o con papel descartable.
- 8) Pulverizar todas las superficies con solución sanitizante y dejar actuar al menos 2 (dos) minutos.
- 9) Armar la sierra.

FETEADORA

Frecuencia: una vez por turno.

Responsable: colaboradores del sector.

Elementos de limpieza: solución limpiadora, fibra de acción media (azul), fibra de acción suave (blanca), solución sanitizante y papel descartable.

Método utilizado: Método manual de pulverizado.

Procedimiento:

- 1) Desenchufar el equipo y cubrir con nylon las partes eléctricas susceptibles al agua.
- 2) Separar las piezas móviles (brazo soporte y cuchilla) y llevarlas a la pileta de lavado.

- 3) Retirar los restos de alimentos de las distintas partes con espátula y papel descartable y depositarlos en el recipiente para residuos.
- 4) Pulverizar la solución limpiadora sobre las partes fijas y móviles y dejar actuar, al menos, 3 (tres) minutos.
- 5) Realizar acción mecánica con fibra de acción media (azul) hasta remover por completo la suciedad visible.
- 6) Enjuagar con agua caliente las partes móviles y las partes fijas utilizando la fibra de acción suave (blanca) o un trapo rejilla blanco embebidos en agua.
- 7) Escurrir las partes móviles sobre la mesada y secar con papel descartable las fijas.
- 8) Pulverizar la solución sanitizante en las distintas partes y dejar actuar, al menos, 2 (dos) minutos.
- 9) Secar al aire o con papel descartable en caso de uso inmediato.

CARRO CUNA

Frecuencia: diaria.

Responsable: colaboradores del sector.

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

Método utilizado: Método manual de pulverizado.

Procedimiento:

CUNA - HIGIENE

- 1) Retirar en forma manual los sólidos groseros (restos de carne, grasa) que se encuentren y disponerlos en bolsa de residuos destinada a tal fin.
- 2) Pulverizar todas las superficies (internas y externas) con solución limpiadora y dejar actuar al menos 3 (tres) minutos.
- 3) Realizar acción mecánica sobre las superficies con la fibra de acción media (azul).
- 4) Enjuagar con trapo rejilla blanco embebido en agua o bajo chorro de agua.

CUNA - BLANQUEAMIENTO

- 1) Pulverizar la solución blanqueadora sobre la superficie externa e interna y dejar actuar al menos 15 (quince) minutos. Para el interior también se puede volcar la solución blanqueadora con balde.
- 2) Enjuagar bajo chorro de agua caliente hasta retirar por completo la solución blanqueadora.
- 3) Pulverizar la solución sanitizante y dejar actuar al menos 2 (dos) minutos.
- 4) Secar boca abajo o con papel descartable en caso de uso inmediato.

CARRO - HIGIENE

- 1) Retirar en forma manual los sólidos groseros (restos de carne, grasa) que se encuentren y disponerlos en bolsa de residuos destinada a tal fin.
- 2) Pulverizar todas las superficies con solución limpiadora y dejar actuar al menos 3 (tres) minutos.
- 3) Realizar acción mecánica sobre las superficies con la fibra de acción media (azul).
- 4) Enjuagar con trapo blanco embebido en agua o bajo chorro de agua, según corresponda.
- 5) Pulverizar todas las superficies con solución sanitizante y dejar actuar al menos 2 (dos) minutos.

- 6) Secar al aire o con papel si se requiere uso inmediato.

RIELERA Y COLUMNAS

Frecuencia: mensual.

Responsable: colaboradores del sector.

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

Método utilizado: Método manual de pulverizado.

Procedimiento:

- 1) Remover suciedad visible con trapo de piso blanco embebido en agua.
- 2) Pulverizar todas las superficies con solución limpiadora y dejar actuar al menos 3 (tres) minutos.
- 3) Realizar acción mecánica sobre la superficie con una fibra de acción media (azul).
- 4) Enjuagar con trapo rejilla blanco embebida en agua o con manguera bajo chorro de agua.
- 5) Pulverizar todas las superficies con solución sanitizante y dejar actuar al menos 2 (dos) minutos.
- 6) Secar al aire o con papel descartable.

MOSTRADOR DE VENTA ASISTIDO

Frecuencia: una vez por día (al final del turno tarde o al comienzo de la jornada, antes de la apertura).

Responsable: colaboradores del sector.

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

Método utilizado: Método manual de pulverizado y método manual de inmersión.

Procedimiento:

- 1) Desconectar el equipo.
- 2) Retirar con papel descartable los restos sólidos y depositarlos en el recipiente para residuos.
- 3) Sacar las partes móviles del mostrador (bandejas, separadores) y colocarlas sobre la pileta de lavado o sobre las mesadas.

PARTES MÓVILES DEL MOSTRADOR

- 1) Pulverizar la solución limpiadora sobre las partes móviles y dejar actuar, al menos, 3 (tres) minutos.
- 2) Remover la suciedad visible ejerciendo acción mecánica con fibra de acción media (azul) o cepillo de mano.
- 3) Enjuagar con agua utilizando balde o manguera.
- 4) Pulverizar la solución sanitizante y dejar actuar, al menos, 2 (dos) minutos.
- 5) Secar con papel descartable.

VIDRIOS DEL MOSTRADOR

- 1) Pulverizar la solución limpiavidrios.
- 2) Remover la suciedad visible ejerciendo acción mecánica con papel descartable.
- 3) Retirar los restos de suciedad y el exceso de limpiador con papel descartable en un mismo paso.

Frecuencia: semanal.

Responsable: colaboradores del sector.

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

Método utilizado: Método manual de pulverizado.

Procedimiento:

PARTES FIJAS DEL MOSTRADOR

- 1) Pulverizar de manera controlada la solución limpiadora sobre las superficies internas y externas del mostrador y dejar actuar, al menos, 3 (tres) minutos.
- 2) Remover la suciedad visible ejerciendo acción mecánica con fibra de acción media (azul) o cepillo de mano.
- 3) Embeber un trapo rejilla blanco con agua y pasarlo sobre la superficie limpia para retirar la solución limpiadora. Dejar secar.
- 4) Pulverizar la solución sanitizante y dejar actuar, al menos, 2 (dos) minutos.
- 5) Secar externamente al aire e internamente con papel descartable, especialmente las áreas cercanas a motores y forzadores.

DOCUMENTOS RELACIONADOS

SUC-ML-002 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento
RG 07-SUC-ML-002 POES – Sector: carnicería