



<b>Tipo de Documento:</b>		<b>Pertenece a:</b>		<b>Fecha Elaboración</b>
PROCEDIMIENTO		SISTEMA DE GESTIÓN DE INOCUIDAD		04-03-2013
<b>Proceso :</b>				<b>Fecha de Revisión</b>
SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				-
<b>Elaborado por:</b>	<b>Aprobado por:</b>	<b>Autorizado por:</b>	<b>No. Revisión</b>	
Auxiliar de Calidad	Jefe de Aseguramiento de calidad	Gerente General	0	
<b>Código y Título:</b>				
PROCEDIMIENTO CARQUE DE HUEVO LIQUIDO				

## 1. OBJETIVO

Determinar el procedimiento a seguir la preparación y operación de cargue de huevo liquido al vehiculo transportador.

## 2. ALCANCE

Este procedimiento aplica para la planta de pasteurización de Avícola Triple A S.A.S. desde el inicio del cargue de producto hasta el cierre del carro y el selle con el precinto.

## 3. RESPONSABILIDAD

Es responsabilidad del *Coordinador de inventarios*: inspeccionar el cargue del vehículo; es responsable del despacho del producto y de cada uno de los trabajadores que las actividades se ejecuten.

Es responsabilidad del *Auxiliar de calidad*: Verificar la realización y el cumplimiento del procedimiento.

## 4. DEFINICIONES

Para entendimiento de este procedimiento se define:

**4.1 LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables

**4.2 DESINFECCION:** Es el tratamiento físico, químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que puedan ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el numero de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

**4.3 DETERGENTE:** es toda sustancia que limpia separando materia orgánica (suciedad) adherida a las superficies durante un proceso de elaboración de un alimento, mediante la disolución, emulsificación o por simple dispersión de agua.



- 4.4 DESINFECTANTE:** Agente capaz de eliminar el 100% de los microorganismos patógenos pero no es necesariamente las esporas bacterianas.
- 4.5 BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:** Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
- 4.6 LOTE:** Cantidad determinadas de unidades de características similares fabricadas bajo condiciones presumiblemente uniformes que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.
- 4.7 FROTIS:** Pasar repetidamente una cosa sobre otra cosa con fuerza.
- 4.8 PROCEDIMIENTO:** Una manera específica, consistente, estandarizada y repetitiva de efectuar una actividad.

## **5. GENERALIDADES:**

## **6 EQUIPOS Y MATERIALES:**

Los implementos a utilizar deben ser los siguientes:

- 6.1** Escoba y/o cepillo con cabo de mango lavable
- 6.2** Balde plástico
- 6.3** Desengrasante
- 6.4** Desinfectante
- 6.5** Aspersor
- 6.6** Luminometro
- 6.7** Hisopos de luminometria
- 6.8** Termorregistro
- 6.9** Gato hidráulico

## **7. HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL:**

Los elementos a utilizar deben ser los siguientes:

- 7.1** Uniforme completo y gorro
- 7.2** Guantes y delantal de caucho
- 7.3** Gafas de seguridad
- 7.4** Botas de caucho con suela antideslizante



**7.5** Cinturón ergonómico

**7.6** Equipo de carretera completo

## **8 ACTIVIDADES A DESARROLLAR**

El Auxiliar de inventarios y el auxiliar de calidad darán las instrucciones al personal pertinente para desarrollar las actividades de despacho de producto.

### **8.1 verificar el vehículo**

8.1.1 Al llegar el vehículo transportador se parquea en la zona de lavado para realizar la limpieza y desinfección del furgón.

8.1.2 El auxiliar de calidad realiza la inspección al vehículo para su liberación de cargue

8.1.3 El auxiliar de inventarios confirma el destino del viaje y la cantidad a cargar

### **8.2 Pruebas de temperatura:**

8.2.1 Verificar en tiempo real las temperaturas del indicador del vehículo Vs el termorregistro, Durante una (1) hora, para determinar el grado de calibración del indicador del vehículo.

### **8.3 Limpieza y desinfección del vehículo**

8.3.1 El operario asignado realiza las siguientes actividades:

8.3.2 Accionar el equipo dispensador ubicado en la estación de limpieza en el balde, para obtener la solución detergente con la concentración establecida y programada

8.3.3 Enjuagar el vehículo con agua potable teniendo en cuenta de no mojar las instalaciones eléctricas del difusor

8.3.4 Retirar las estibas del vehículo

8.3.5 Utilizando guantes de caucho restregar la solución detergente con escoba o cepillo de mango largo en las paredes, techo, estibas y piso del furgón.

8.3.6 Dejar actuar el desengrasante por 10 minutos

8.3.7 Utilizando manguera, enjuagar con agua potable hasta retirar completamente la solución detergente

8.3.8 Abrir las llaves de salida de agua del vehículo para evacuar el agua.

8.3.9 Escurrir con escoba el agua depositada dentro del furgón

8.3.10 Incluir nuevamente las estibas al furgón acomodándolas de manera precisa.

8.3.11 el equipo dispensador ubicado en la estación de limpieza en el aspersor, para obtener la solución desinfectante con la concentración establecida y programada.



- 8.3.12** Utilizando mono gafas y guantes de caucho aplicar la solución desinfectante al interior del furgón en techo paredes y piso.
- 8.3.13** Dejar actuar el desinfectante por 15 minutos
- 8.3.14** Realizar una verificación y monitoreo del lavado a través de la medición de ATP y AMP.
- 8.3.15** Tomando una Torula se realiza un arrastre en las diferentes superficies (techo, paredes, puertas).
- 8.3.16** Después de realizar el arrastre se incluye la Torula en el Luminometro y se espera 10 segundos para obtener la lectura de la medición de ATP y AMP.
- 8.3.17** Si el resultado de la medición se encuentra dentro del rango se libera el vehiculo para su respectivo cargue, de lo contrario se procederá a repetir el proceso de lavado y un re muestreo.
- 8.3.18** Terminada la verificación y el monitoreo se ubica el furgón en la zona donde será cargado.
- 8.3.19** Registrar las actividades de lavado y desinfección del vehículo en la planilla de manifiesto de cargue de despacho de producto terminado.

#### **8.4. PREPARACION Y CARGUE:**

Asegurar las características y condiciones de materiales y equipos requeridos.

#### **8.5 Certificado reporte de horario despacho de huevo liquido:**

- 8.5.1** Donde se consignara de manera clara y precisa, fecha de despacho, clientes a quienes se va a entregar producto, tipo de producto, lotes de producción, horas de inicio del cargue y fin del cargue salida de la empresa, nombre del conductor, respaldado por la firma del responsable del cargue y liberado por el auxiliar de calidad.
- 8.5.2** El cliente debe registrar en este formato la hora de llegada a sus instalaciones, temperatura de llegada del furgón, horas de inicio del descargue y fin del descargue y finalmente si hay material de empaque para devolver registrar el tipo de empaque y numero de empaques devueltos.

#### **8.6 CARGUE DEL VEHICULO:**

- 8.6.1.** El Auxiliar de inventarios dará las instrucciones al personal pertinente para desarrollar las actividades de cargue, siempre el vehiculo trasportador deben cumplir con la capacidad acorde a las cantidades requeridas para el despacho.
- 8.6.2** El auxiliar de calidad debe realizar una inspección y verificación del producto, empaque, la temperatura del producto y del vehiculo antes del cargue.
- 8.6.3** Según las cantidades a despachar se realiza un orden de cargue para establecer la forma y el apilamiento del producto.
- 8.6.4** Cuando se despachan varios clientes en un mismo vehiculo, se procede a identificar las cajas con un rotulo en las tapas con el nombre del cliente, para evitar cruce de producto por cliente requieran.



- 8.6.5** Si se presentan espacios dentro del vehiculo se aseguran estos espacios incluyendo estibas para evitar que las cajas, cuñetes o canecas se voltee.
- 8.6.6** Se programa el termorregistro y se incluye dentro del furgón para que registre las temperaturas durante el viaje.
- 8.6.7** Finalmente con la pistola infrarrojo se toma la temperatura de liberación del furgón que debe ser de 2°C.

### **8.7 Despachar el producto:**

- 8.7.1** Registrar las operaciones de cargue y despacho de producto terminado en la planilla de despacho de producto terminado.  
Entregar planilla y documentación pertinente al señor conductor para el despacho de producto terminado.

Código	Nombre	Tiempo de Archivo	Ubicación
	MANIFIESTO DE CARGUE		
	REPORTE HORARIO DESPACHO HUEVO LIQUIDO		

### **ANEXOS**

ANEXO	NOMBRE

### **HISTORIA DEL DOCUMENTO**

Versión No.	Fecha	Detalle de los Cambios	Página