

	I. POES PRE-OPERACIONAL Contacto Directo		Código	
			Revisión	
			Fecha	
	POES Lavado y sanitizado de: Empacadora		Página	
Preparado por: Firma:		Revisado por: Firma:	Aprobado por: Firma:	
I. OBJETIVO		Eliminar y remover cualquier residuo de la finalización del proceso, por medio de una limpieza y sanitación eficiente.		
II. RESPONSABILIDADES		Operario: responsable de la limpieza y sanitación del equipo		
III. FRECUENCIA		Diario, después de su uso		
IV. MATERIALES Y EQUIPOS		<ul style="list-style-type: none"> • Detergente alcalino • Esponja abrasiva • Desinfectantes • Manguera • Vapor de agua • Paños de papel para el secado • Atomizador. • Baldes 		
V. ZONAS DE LIMPIEZA		Empacadora		
VI. PROCEDIMIENTO		Limpieza: <ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar un pre-enjuague con agua fría, teniendo cuidado con mojar el sistema eléctrico 2. El operario desmontara todas las partes desmontables y se lavan separadamente. 3. Se frotran las superficies con una solución de detergente alcalino (Sulfonato de Sodio Lineal a una solución de 50 gr por litro de agua) recomendado para uso manual a una temperatura de 40 °C y 50 °C. 4. Se enjuaga con agua potable y fría y se re-ensamblan las partes desmontadas y limpiadas. Desinfección: <ol style="list-style-type: none"> 1. Se aplica una solución desinfectante yodado (Quimant), en una concentratación de 3 por mil (30cc por 10 litros de agua) 2. Dejar actuar durante 5 min. 1. Se enjuagan los residuos de solución desinfectante. 2. Secar con paños de papel. 		

	II. POES OPERACIONAL Contacto Directo		Código	
			Revisión	
			Fecha	
	POES Lavado y sanitizado de: Higiene del personal		Página	
Preparado por: Firma:		Revisado por: Firma:	Aprobado por: Firma:	
I. OBJETIVO	Proteger físicamente al trabajador contra posibles efectos externos aplicando normas de higiene durante sus horas de trabajo y asegurar un producto inocuo.			
II. RESPONSABILIDADES	Todo el personal de planta			
III. FRECUENCIA	Diaria: al cambiar de actividad u operación			
IV. MATERIALES Y EQUIPOS	<ul style="list-style-type: none"> • Guantes • Cofia • Delantal • Jabón Yodado • Agua • Botas • Duchas • Servicios higiénicos • Papel • Desinfectante de manos 			
V. ZONAS DE LIMPIEZA	<ul style="list-style-type: none"> • Área de recepción de materia prima • Área de pasteurización • Área de cuajado • Área de moldeado • Área de salado • Área de empaque 			
VI. PROCEDIMIENTO	<p>Se debe hacer el aseo personal antes y después del procedimiento también al salir de los baños</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar con abundante agua 2. Usar jabón (bioland) 3. Enjuagar con abundante agua 4. Luego utilizamos el desinfectante de manos BIOGEL ANTISÉPTICO con emolientes a base de triclosan, no necesita enjuague posterior con poder residual de 4 a 6 <p>Consideraciones adicionales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ponerse la vestimenta adecuada para la operación. Los operarios de la industria alimenticia vestirán ropa que luego de su uso deberá ser lavada y secada dentro de la planta. • El personal deberá ducharse a la salida y entrada de su trabajo, a fin de homogenizar el nivel de higiene y sanitización de todos quienes laboran en el área de manipulación de alimento de la planta. • En las duchas se deberá prever una protección contra el hongo o 			

	<p>pie de atleta, utilizando amonio cuaternario de primera generación.</p> <ul style="list-style-type: none">• Lavarse las manos a fondo y sanitizarlas si fuera necesario para protegerse contra la contaminación con microorganismos indeseables, antes de comenzar o cada vez que se ausente y regrese al trabajo.• Las uñas de las manos son un almacén para microorganismos cuando no están bien cortadas, limpias o desinfectadas.• Debe utilizarse jabón yodado que procure al menos un residual de yodo disponible de 68 ppm. Cada mes se debería alternar con un jabón de amonio cuaternario en niveles de 500 ppm. Que evitan contaminación con bacterias.• Mantenimiento de los guantes, si ellos son usados en el manejo de alimentos, intactos, limpios y en condiciones sanitarias. Los guantes deben ser de un material que no permita traspasar el sudor de las manos al alimento ni de éste a las manos, es decir, impermeables y resistentes al tipo de trabajo que se realice.• Ponerse de manera apropiada y efectiva una redecilla para el cabello, bandas para la cabeza, gorras, cobertores para la barba u otros elementos efectivos que restrinjan el contacto del cabello con el alimento.
--	--