



El orgullo de consumir alimentos santafesinos seguros



ASSAL

Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria

Ministerio de Salud Provincia de Santa Fe

Actividades

Inicio 8 horas / Finalización 18,30 horas

Mañana

8,00 horas

- Presentación taller

8,30 – 10,15 horas.

- Introducción
- Presentación de la empresa
- Procedimiento de faena
- Procedimiento de manejo y almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados.

10,15 – 10,30 horas.

Pausa

10,30 – 12,30 horas.

- Procedimiento de limpieza y desinfección
- Procedimiento de manejo integrado de plagas
- Procedimiento de mantenimiento de equipos, utensilios y estructuras
- Procedimiento de capacitación y entrenamiento

12,30 – 14 horas.

Descanso

Tarde

14 – 15,15 horas.

- Procedimiento de manejo de desperdicios y desechos
- Procedimiento de manejo de aguas y efluentes
- Procedimiento de transporte

15,15 – 15,30 horas.

Pausa

15,30 – 16 horas.

- Procedimiento de recupero de producto
- Registros

16 – 18,30 horas.

- Preguntas generales e intercambio
- Cierre del taller.
- Entrega de certificados de asistencia.

Buenas Prácticas de Faena

Lic. María Luciana Buzzi

ASSAL



Agenda

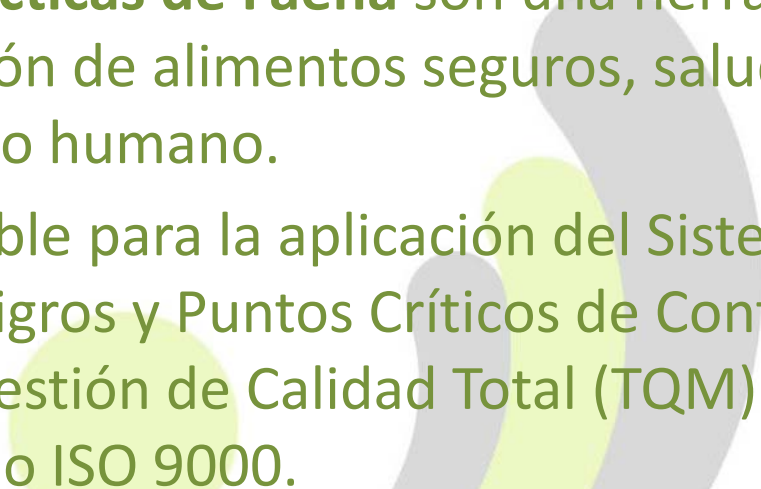
- BUENAS PRACTICAS DE FAENA
- MANUAL



BUENAS PRACTICAS DE FAENA

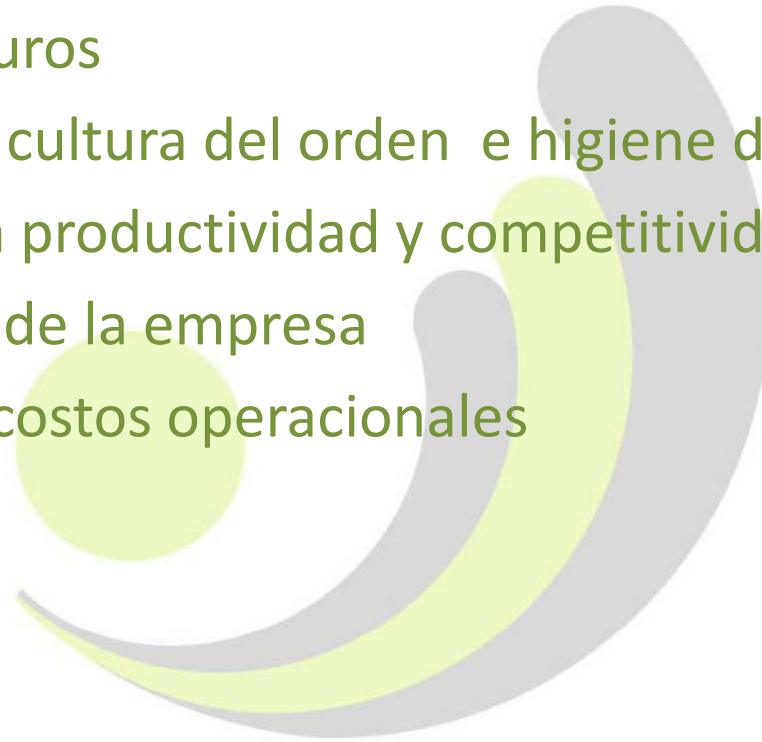
- Las **Buenas Prácticas de Faena (BPF)** son todos los procedimientos necesarios que se aplican en la faena con el fin de garantizar que los animales faenados sean seguros, y se emplean en toda la cadena de faena, incluyendo recepción, faena propiamente dicha, almacenamiento, operarios, transporte , entre otras.
- La **Buenas Prácticas de Faena** se refieren a tener procedimientos escritos, al seguimiento de esos procedimientos, y a llevar informes y registros de lo realizado.

BPF - ¿Porque aplicarlas?

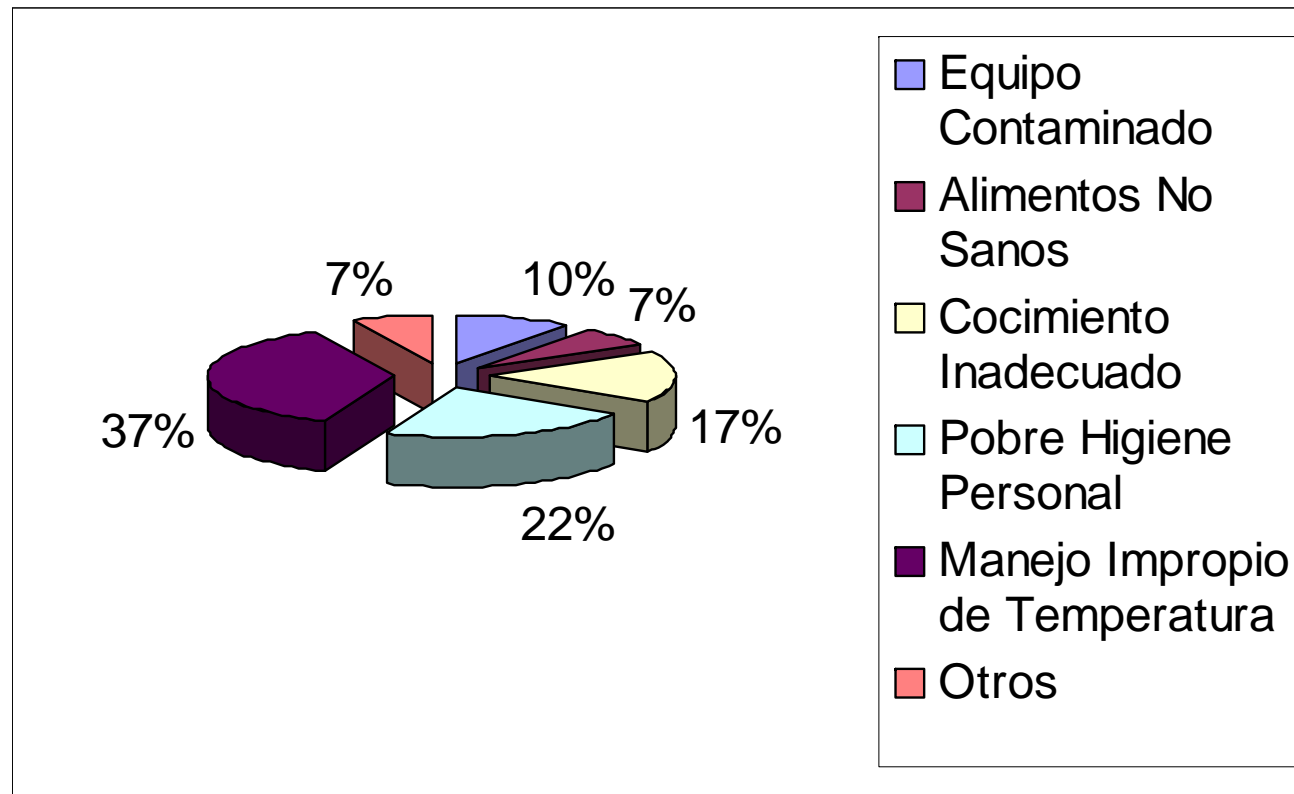
- Las **Buenas Prácticas de Faena** son una herramienta básica para la obtención de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.
 - Son indispensable para la aplicación del Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), de un programa de Gestión de Calidad Total (TQM) o de un Sistema de Calidad como ISO 9000.
- 

Beneficios de las BPF

- Alimentos seguros
- Creación de la cultura del orden e higiene de la empresa.
- Aumento de la productividad y competitividad
- Mejor imagen de la empresa
- Reducción de costos operacionales



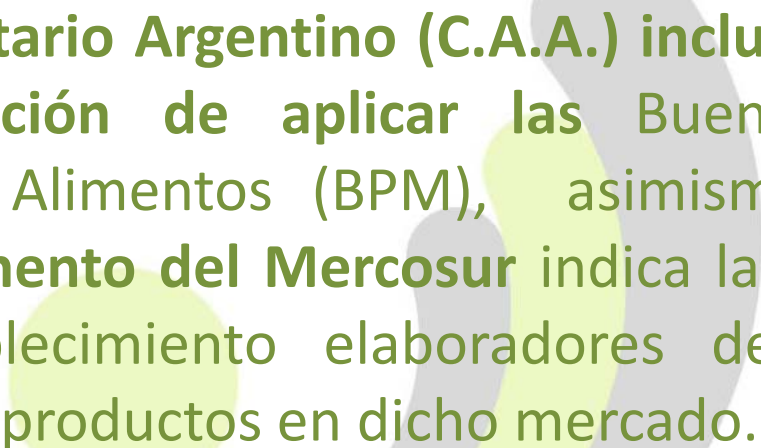
Factores que contribuyen a enfermedades alimenticias



Fuente: U.S Department of Health & Human Service. Public Health Service, Morbidity and Mortality Report. Surveillance for Foodborne Disease Outbreaks- U.S, 1988-1992, Vol.45. No SS-, October 25-1996.

Marco Regulatorio

El **Código Alimentario Argentino (C.A.A.)** incluye en el **Capítulo Nº II** la **obligación de aplicar** las Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos (BPM), asimismo la **Resolución 80/96 del Reglamento del Mercosur** indica la aplicación de las BPM para establecimiento elaboradores de alimentos que comercializan sus productos en dicho mercado.





MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE FAENA



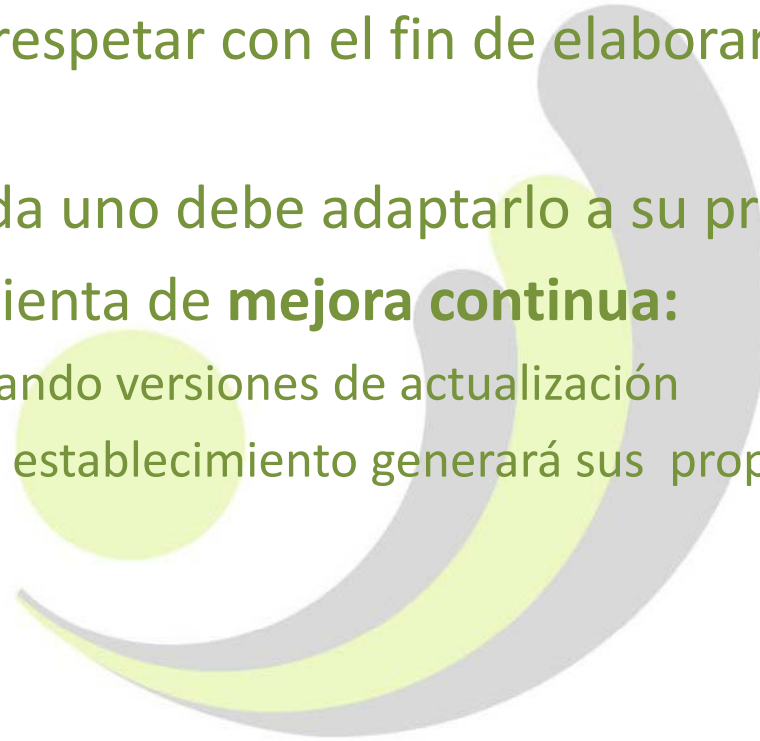
Objetivos

- Acercar una herramienta genérica a los establecimientos de manera que puedan adaptar sus procedimientos y de esta manera tener su propio manual de Buenas Prácticas de Faena.
- Que los establecimientos documenten y registren sus procedimientos con el fin de asegurar la obtención de alimentos seguros para que estos sean trazables en caso de encontrarse alguna anomalía.

LO QUE NO ESTA ESCRITO NO ESTA HECHO

Lineamientos

- Confeccionado de acuerdo a procedimientos que la empresa debe seguir y respetar con el fin de elaborar alimentos seguros.
- **Es flexible**, cada uno debe adaptarlo a su proceso.
- Es una herramienta de **mejora continua**:
 - Se irán generando versiones de actualización
 - Además cada establecimiento generará sus propias versiones.



Capítulos

1. **Introducción**
2. **Presentación de la empresa**
3. **Procedimiento de faena**
4. **Procedimiento de manejo y almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados**
5. **Procedimiento de limpieza y desinfección**
6. **Procedimiento de manejo integrado de plagas**
7. **Procedimiento de mantenimiento de equipos, utensilios y estructuras**
8. **Procedimiento de capacitación y entrenamiento**
9. **Procedimiento de manejo de desperdicios y desechos**
10. **Procedimiento de manejo de aguas y efluentes**
11. **Procedimiento de transporte**
12. **Procedimiento de recupero de producto**
13. **Registros**

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Estructura Procedimientos

1. **Objetivos**
2. **Alcance**
3. **Sectores afectados**
4. **Responsabilidad**
5. **Desarrollo**
6. **Documentación y Registros**
7. **Anexos**



Capítulos

1. [Introducción](#)
2. [Presentación de la empresa](#)
3. [Procedimiento de faena](#)
4. [Procedimiento de manejo y almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados](#)
5. [Procedimiento de limpieza y desinfección](#)
6. [Procedimiento de manejo integrado de plagas](#)
7. [Procedimiento de mantenimiento de equipos, utensilios y estructuras](#)
8. [Procedimiento de capacitación y entrenamiento](#)
9. [Procedimiento de manejo de desperdicios y desechos](#)
10. [Procedimiento de manejo de aguas y efluentes](#)
11. [Procedimiento de transporte](#)
12. [Procedimiento de recupero de producto](#)
13. [Registros](#)

INTRODUCCION



Manual de Buenas Prácticas de Faena

Introducción

1. Funcionalidad del Manual

- Contenido del Manual
- Disposición del Manual:
 - Organismos Públicos y/o Privados para la evaluación del sistema desarrollado e implementado
 - Empleados

2. Compromiso de la empresa

La empresa “ _____ ”, con plena conciencia de las exigencias de las disposiciones del Código Alimentario Argentino – CAA -, Código Bromatológico de la Provincia de Santa Fe, Decreto/Ley Nº 4238 y toda otra norma que regle en materia alimentaria , se compromete al desarrollo e implementación del Manual de Buenas Prácticas de Faena con el objetivo de desarrollar e implementar un sistema preventivo que permita la elaboración de alimentos seguros para todos los santafesinos y los mercados nacionales e internacionales.

FIRMA Y NOMBRE DE LA EMPRESA

Fecha

PRESENTACION DE LA EMPRESA



Manual de Buenas Prácticas de Faena

Presentación de la Empresa

1. Identificación de la Empresa y Habilitaciones ASSAL

<https://www.assal.gov.ar>

2. Organigrama de la Empresa.

3. Otras Habilitaciones del Establecimiento, de los Productos y Certificados

- **Habilitaciones del Establecimiento (Municipal / Comunal; Senasa; Efluentes; Otras)**
- **Habilitaciones de los Productos (Municipal / Comunal; Senasa; Otras)**
- **Certificados (Orgánicos; Calidad; Denominación de Origen; Indicación de Procedencia; Otros)**
- **Constancias (Exención Carnet de Manipulador de Alimentos)**

4. Plano o Croquis con distribución de equipamiento y Diagramas de Flujo de:

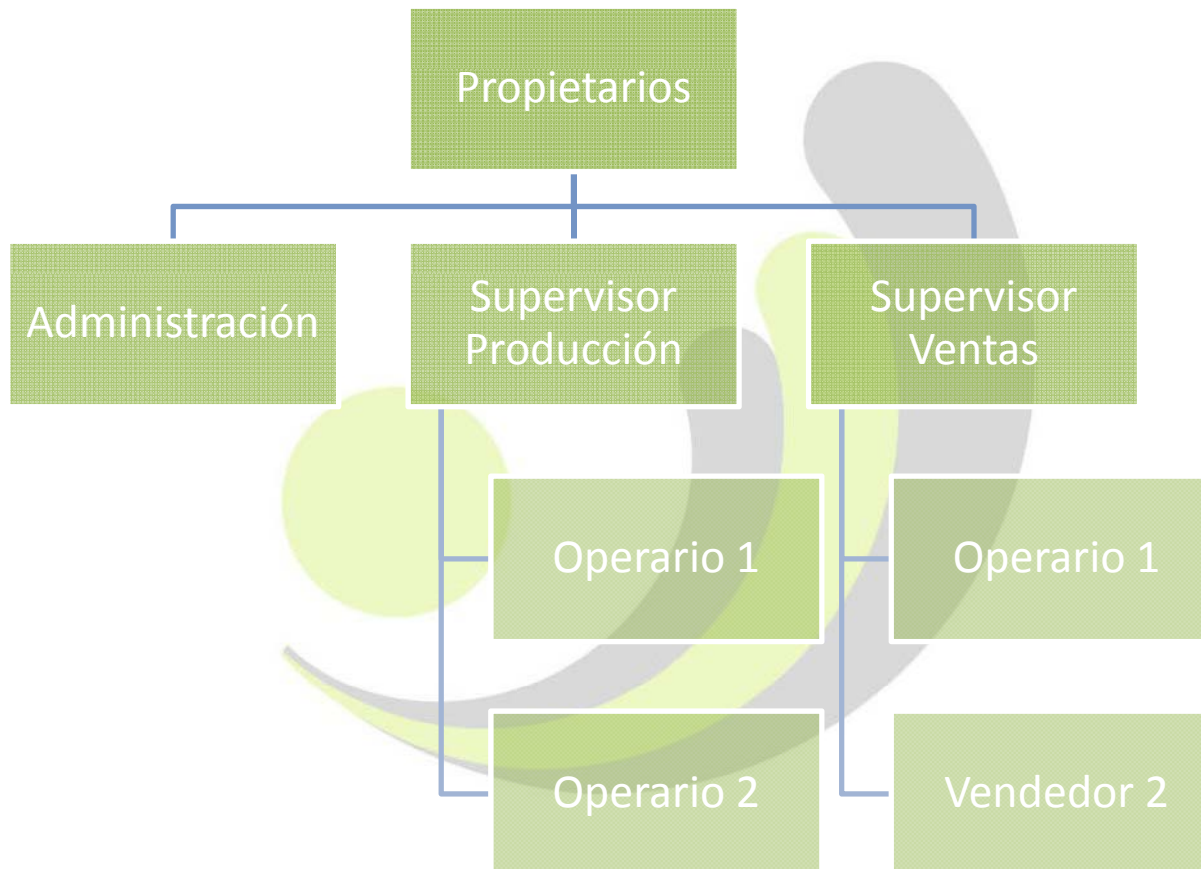
- **Personas**
- **Producto Terminado y Materia Prima**
- **Residuos Sólidos**

5. Anexos

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Presentación de la Empresa

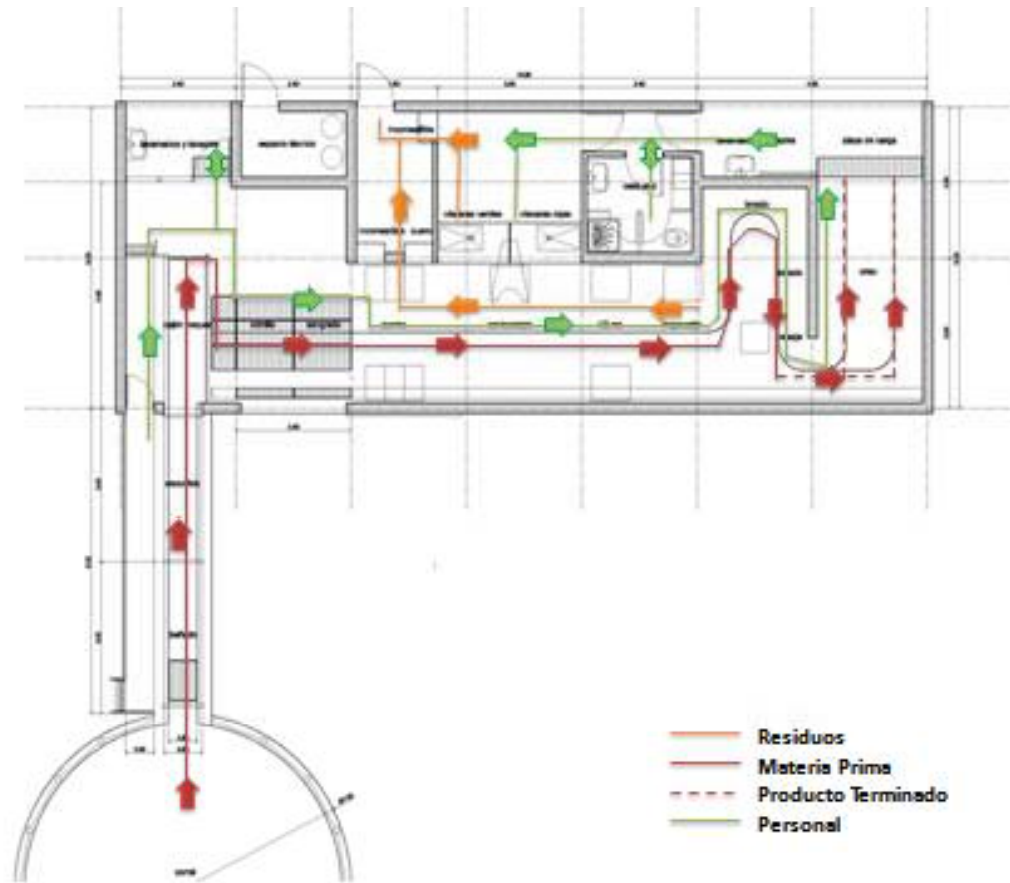
Anexos 1: ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA



Manual de Buenas Prácticas de Faena

Presentación de la Empresa

Anexos 2: PLANOS Y DIAGRAMAS DE FLUJO





PROCEDIMIENTO DE FAENA

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Faena

1. Objetivos

Establecer procedimientos de control durante la faena (bovinos /porcinos) para que estos sean seguros y aptos para el consumo humano.

2. Alcance

Animales de faena bovina / porcina

3. Sectores afectados

Faena

4. Responsabilidad

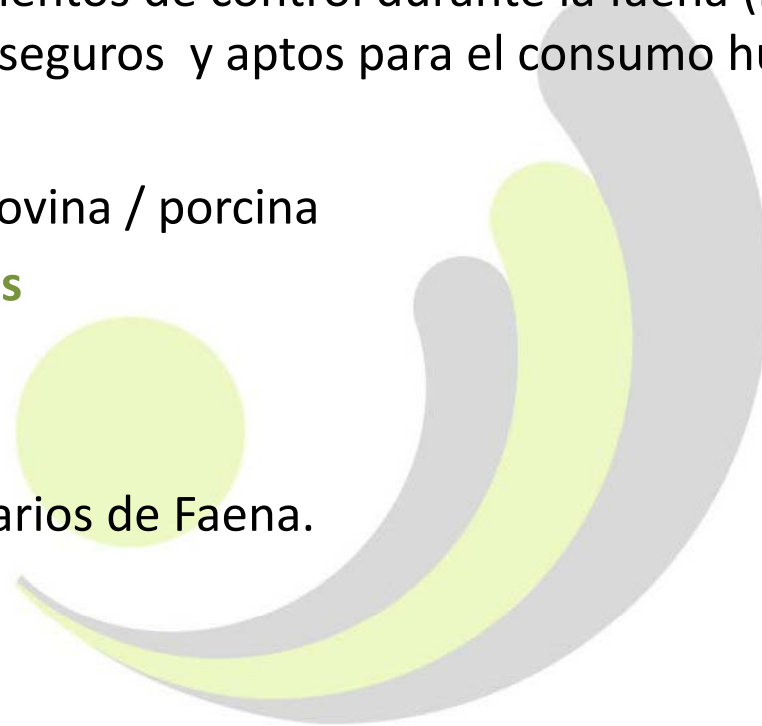
Supervisores y Operarios de Faena.

5. Desarrollo

- Generalidades
- Faena

6. Documentación y Registros

7. Anexos



Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Faena

5. Desarrollo

Generalidades

- Aspectos generales del proceso: como esta dividida la playa (zona sucia, intermedia y limpia)
- Adhesión al código de conducta en términos de bienestar animal
- Cumplimiento de Procedimientos:
 - Limpieza y Desinfección operarios ,visitantes, equipos y herramientas
 - Desperdicios y Desechos
 - Mantenimiento
 - Manejo Integral de plagas
- Responsabilidades Pre y Operacionales de los Operarios
 - Verificación que los equipos, estructuras y utensilios estén: limpios y desinfectados, en buen estado y libres de cualquier plaga de acuerdo a los procedimientos respectivos. Desviaciones comunica al responsable a cargo

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Faena

Faena

- [Diagrama de Flujo o Lay out del proceso](#)
- [Parámetros de Control establecidos](#)
- Antes de comenzar la faena: confección LISTA DE FAENA oficial, destino comercial y cualquier otra información requerida
- Registros que se llevan durante las operaciones de acuerdo a cada etapa, de acuerdo a la planilla de parámetros de control establecidos [CONTROL DE FAENA](#),
- Descripción del Proceso en si por zona: sucia, intermedia y limpia.
 - Como es el proceso
 - Controles y cuidados en cada zona: agua de esterilizadores, higiene operarios, filo de cuchillos, dos cuchillos en sangrado, inspecciones veterinarias
 - Sellados corresponde y cuando
 - Registros: Planilla de Comisos, Romaneo, Planilla de Faena
 - **Bovino**: análisis isopado medias reses
 - **Porcino**: análisis trichinella. Registro de Resultados de Ensayo análisis TRICHINELLA SPIRALIS ASSAL

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Faena

6. Documentación y Registros

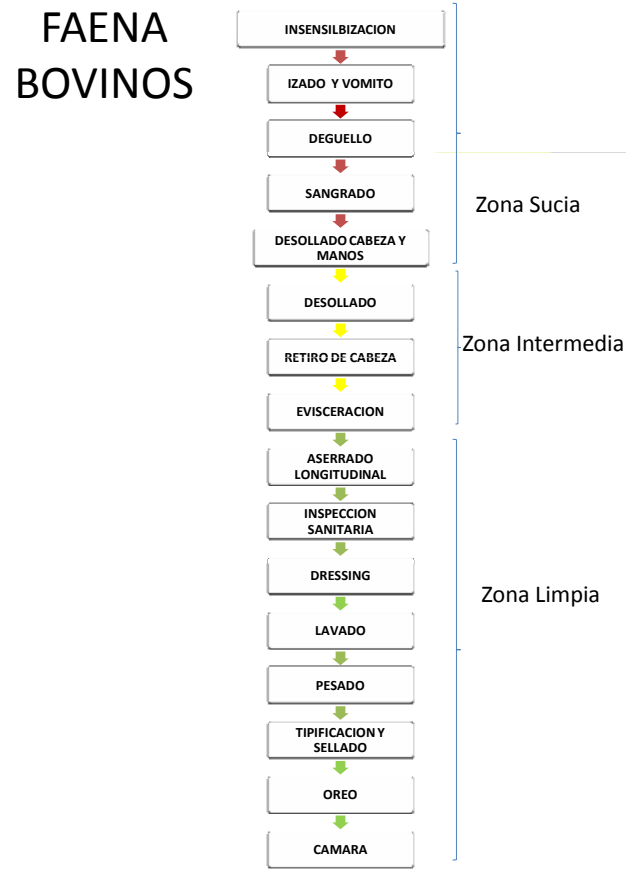
- Diagrama de Flujo de Faena Bovina / Porcina
- Parámetros de Control para cada Proceso en Particular
- Lista de Faena ONNCA
- Registro de Control de Faena
- Romaneo Playa ONNCA
- Planilla de Comiso ASSAL mensual (<https://www.assal.gov.ar/>)
- Planilla de Faena ASSAL mensual (<https://www.assal.gov.ar/>)
- Bovinos: resultados de análisis de isopado en medias reses
- Porcino: Registro de resultados de ensayos TRICHINELLA SPIRALIS

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Faena

7. Anexos

Anexos 1: DIAGRAMA DE FLUJO



Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Faena

Anexos 2: PARÁMETROS DE CONTROL PARA CADA PROCESO EN PARTICULAR

PARAMETROS DE CONTROL PARA CADA PRODUCTO EN PARTICULAR						
Producto	Etapas de control	Parámetros establecidos	Rango	Frecuencia	Responsable	Supervisor
BOVINO	INSENSIBILIZACION	Voltaje	500 -1000 voltios	2 veces por turno	Carlos Lopez	R. Rojas
		Tiempo	5 segundos	2 veces por turno	Carlos Lopez	R. Rojas
	DEGUELLE Y SANGRADO	Temperatura agua esterilizadores para cuchillos, ganchos	80-85°C	2 veces por turno	Carlos Lopez	R. Rojas
		Filo y asentamiento cuchillos	Afiladas	2 veces por turno	Carlos Lopez	R. Rojas
		Filo y asentamiento ganchos	Afilados	2 veces por turno	Carlos Lopez	R. Rojas
	DESOLLADO, SERRADO Y EVISCERADO	Asentamiento de chairas	Asentadas	2 veces por turno	Carlos Lopez	R. Rojas
		Temperatura agua esterilizadores para herramientas	80-85°C	2 veces por turno	Carlos Lopez	R. Rojas
		Filo sierra	Afiladas	2 veces por turno	Carlos Lopez	R. Rojas
		Filo y asentamiento cuchillos	Afiladas	2 veces por turno	Carlos Lopez	R. Rojas
	CAMARAS	Filo y asentamiento ganchos	Afiladas	2 veces por turno	Carlos Lopez	R. Rojas
		Temperatura	0- 4°C	2 veces por turno	Carlos Lopez	R. Rojas

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Faena

Anexos 3: REGISTRO DE CONTROL DE FAENA

NOMBRE DE LA EMPRESA		Manual de Buenas Prácticas de Faena REGISTRO DE CONTROL DE FAENA			Versión: Fecha: Hoja 1 de....	
Fecha: 21/12/10		Número de Tropa	Número de Faena	Usuario	Producto	Parámetros Controlados
Turno: Mañana Supervisor: R. Rojas		1234	1214	2424	Bovino	<input type="checkbox"/> Voltaje sensibilizador <input type="checkbox"/> Temperatura esterilizador <input type="checkbox"/> Filo y asentamiento de herramientas
Etapa del Proceso	Parámetro Medir	Rango	Dato Actual		Hora	Responsable
INSENSIBILIZACION	Voltaje Equipo Insensibilización	500-100 voltios	600		5:00	C. López
	Temperatura Esterilizadores	82-85°C	83°C		5:00	C. López
	Filo y Asentamiento de Herramientas	-	Afiladas y Asentadas		5:00	C. López
OBSERVACIONES:						

**PROCEDIMIENTO DE
ALMACENAMIENTO Y
MANEJO DE MATERIAS
PRIMAS, INSUMOS Y
PRODUCTO TERMINADO**

Procedimiento de Manejo y Almacenamiento de Materias Primas, Insumos y Productos Terminados

1. Objetivos

Establecer los mecanismos de manejo y almacenamiento de animales, materias primas, insumos y productos terminados para la obtención de alimentos seguros.

2. Alcances

Animales, materia prima, insumos y producto terminado.

3. Sectores afectados

Almacenamiento: Recepción y Despacho

4. Responsabilidad

Supervisor y operarios de almacenamiento.

5. Desarrollo

Generalidades

Recepción, Control y Almacenamiento de Animales

Recepción y control de otras Materias Primas e Insumos

Almacenamiento Materia Prima, Insumos y Producto Terminado

Despacho

6. Documentación y Registros

7. Anexos

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Manejo y Almacenamiento de Materias Primas, Insumos y Productos Terminados

Generalidades

- Elaboración de listados de [MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y PRODUCTOS TERMINADOS](#) Y [PROVEEDORES](#).
- Uso de productos aprobados (archivo de aprobaciones)
- Responsabilidades Pre y Operacionales de los Operarios
 - Verificación que los equipos, estructuras y utensilios estén: limpios y desinfectados, en buen estado y libres de cualquier plaga de acuerdo a los procedimientos respectivos. Desviaciones comunica al responsable a cargo. Mantener el área limpia.
- Cumplimiento de Procedimientos:
 - Limpieza y Desinfección: operarios, herramientas, equipos
 - Mantenimiento
 - Manejo Integrado de Plagas
 - Desperdicios y Desechos
- Adhesión al código de conducta en términos de bienestar animal

Recepción y Almacenamiento de Hacienda

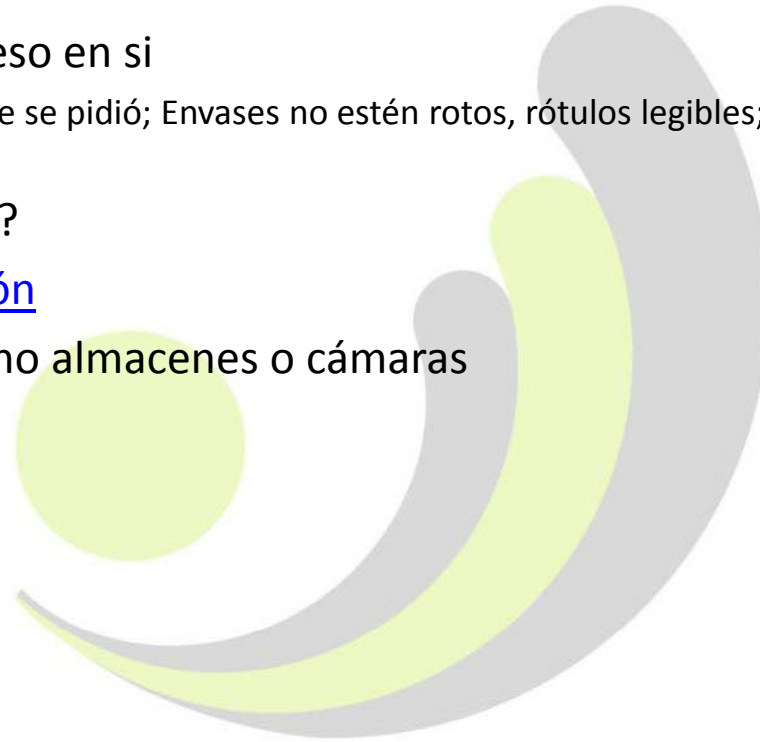
- *Verificaciones pre operacionales: tener registros a mano, elementos de medición, etc.*
- *Descripción del proceso en si.*
 - *Controles llevados a cabo: transporte (contenido, cumplimiento procedimiento de transporte, documentación comercial, fisca y sanitaria)*
 - *Animales sin documentación, que hacer?*
 - *Libro de Movimiento de Hacienda y Carne vacuna o porcina (ONCCA)*
 - *Inspección ante mortem: designación de corrales*
 - *Control de Corrales*
 - *Designación de orden de faena*

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Manejo y Almacenamiento de Materias Primas, Insumos y Productos Terminados

Recepción y control de otras Materia Primas e Insumos

- Verificaciones pre operacionales
- Descripción del proceso en si
 - Verificación: de lo que se pidió; Envases no estén rotos, rótulos legibles; Cumplimiento procedimiento de transporte.
- Anomalías que hacer?
- [Registros de Recepción](#)
- Designación de destino almacenes o cámaras



Procedimiento de Manejo y Almacenamiento de Materias Primas, Insumos y Productos Terminados

5.4 Almacenamiento Materia Prima, Insumos y Producto Terminado

Productos No Refrigerados

- Verificaciones pre operacionales: pasillos libres, registros a mano, no plagas, etc.
- Describir la forma de llevar a cabo el almacenamiento:
 - Lugar asignado
 - Identificación
 - FIFO
 - Organización conteo
 - Evitar contaminaciones cruzadas con otros productos
- Registros de entrada y salidas ([REGISTROS DE ALMACENAMIENTO](#))

Productos Refrigerados

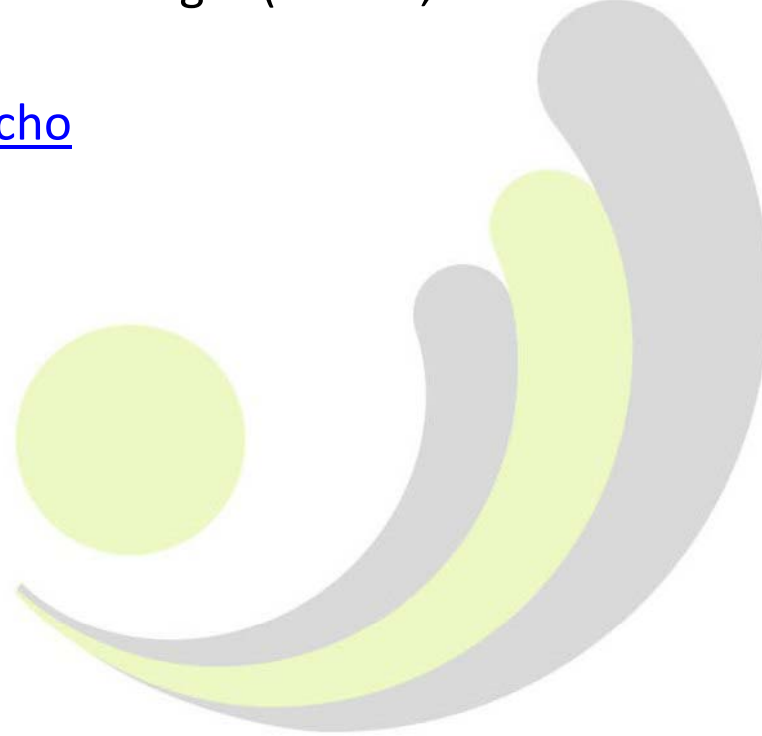
- Verificaciones pre operacionales: espacio suficiente, temperatura adecuada,
- Registros de entradas y salidas ([REGISTRO DE ALMACENAMIENTO FRIO](#))
- Tabla orientativa de temperaturas
- Controles operacionales (puertas cerradas, temperaturas) y Registros ([REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE CAMARAS](#))
- Forma de realizar correctamente el almacenamiento y forma de evitar contaminaciones
- Consideraciones según el tipo de producto a almacenar

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Manejo y Almacenamiento de Materias Primas, Insumos y Productos Terminados


5.5 Despacho

- Verificaciones antes de cargar (remito, documentación de los productos, transporte)
- [Registro de Despacho](#)



Procedimiento de Manejo y Almacenamiento de Materias Primas, Insumos y Productos Terminados

6. Documentos y Registros

- Documentación Oficial
 - Listado de Proveedores (o Usuarios)
 - Listado de Productos
 - Registro de Recepción
 - Registro de Almacenamiento
 - Registro de Almacenamiento Frio
 - Registro de Control Temperaturas de Cámaras
 - Registro de Despacho
- 

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Manejo y Almacenamiento de Materias Primas, Insumos y Productos Terminados

7. Anexos

Anexos 1: LISTADO DE PROVEEDORES

NOMBRE DE LA EMPRESA		Manual de Buenas Prácticas de Faena LISTADO DE PROVEEDORES		Versión:
				Fecha:
				Hoja 1 de.....
N° de proveedor (Usuario)	Nombre	Productos	Aprobaciones	Observaciones
12442	HUGO SRL	GANADO BOVINO	SENASA	
12443	Carlos SRL	ACIDO LACTICO	ASSAL, SENASA, INAL	Industria Nacional

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Manejo y Almacenamiento de Materias Primas, Insumos y Productos Terminados

Anexos 2: LISTADO DE PRODUCTOS

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Faena LISTADO DE PRODUCTOS	Versión: Fecha: Hoja 1 de.....
MATERIA PRIMA/ INSUMO / PRODUCTO TERMINADO (tachar lo que no corresponda)		
Nro.	NOMBRE	
1	Acido Láctico	

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Manejo y Almacenamiento de Materias Primas, Insumos y Productos Terminados

Anexos 3: REGISTRO DE RECEPCION

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Faena REGISTRO DE RECEPCION							Versión:		
								Fecha:		
MATERIA PRIMA / INSUMO / PRODUCTO TERMINADO (tachar lo que no corresponda)										
Fecha de Ingreso	Nombre	Cantidad	Nro. Proveedor	Nro. Lote / Nro. Tropa – Nro. de Faena	Peso	Fecha Vto.	Aceptado (si/no)	Destino	Responsable	
21/06/10	½ Res Bovina	1	12442	1245 - 3456	X Kg	No corresponde	Si	Cámara 2	López	
Observaciones:										

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Manejo y Almacenamiento de Materias Primas, Insumos y Productos Terminados

Anexos 4: REGISTRO DE ALMACENAMIENTO

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Faena REGISTRO DE ALMACENAMIENTO					Versión: Fecha: Hoja 1 de.....		
MATERIA PRIMA/ INSUMO (tachar lo que no corresponda)								
Nro. de deposito: 1								
Fecha	Producto	Lote	Nro. Proveedor	MOVIMIENTOS			Destino	Responsable
				Entradas (kg)	Salidas (kg)	Saldo (kg)		
21/06/10	Acido Láctico XX	UDA223X	12443	5				López
21/06/10	Acido Láctico XX	UDA223X	12443		2	3	Elaboración CC	López
24/06/10	Acido Láctico XX	UDA223X	12443		3	0	Elaboración MM	López

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Manejo y Almacenamiento de Materias Primas, Insumos y Productos Terminados

Anexos 5: REGISTRO DE ALMACENAMIENTO FRIO

NOMBRE DE LA EMPRESA		Manual de Buenas Prácticas de Faena REGISTRO DE ALMACENAMIENTO FRIO					Versión: Fecha: Hoja 1 de.....	
MATERIA PRIMA / PRODUCTO TERMINADO (tachar lo que no corresponda)								
Nro. CAMARA: 2								
Fecha	Producto	Nro. Lote / Nro. Tropa - Nro de Faena	Nro. Proveedor	Movimientos			Destino	Responsable
				Entradas (kg)	Salidas (kg)	Saldo (kg)		
21/06/10	½ Res Bovina	1245 -3456	12442	100		100		López
24/06/10	½ Res Bovina	1245 -3456	12442		100	0	Carnicería MM	López
Observaciones:								

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Manejo y Almacenamiento de Materias Primas, Insumos y Productos Terminados

Anexos 6: REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE CAMARA

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Faena REGISTRO DE CONTROL TEMPERATURAS DE CAMARAS						Versión:
							Fecha:
							Hoja 1 de.....
# CAMARA: 2							
Rango de Temperatura a controlar: 0-3°C							
Fecha	Turno	Hora	Temperatura cámara (°c)	Humedad (%Hr) (si corresponde)	Acción correctiva	Responsable	Observaciones
21/06/10	TARDE	14:00	0	90		C. López	Condensación en parte posterior
22/06/10	MAÑANA	6:00	5	90	Verificar estado termómetro	C. López	

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Manejo y Almacenamiento de Materias Primas, Insumos y Productos Terminados

Anexos 7: REGISTRO DE DESPACHO

NOMBRE DE LA EMPRESA		Manual de Buenas Prácticas de Faena REGISTRO DE DESPACHO					Versión: Fecha: Hoja 1 de.....	
Producto	Nro. Tropa- Nro de Faena	Fecha Despacho	Unidades	Kilos	Destino	Transporte	Nro. UTA / PATENTE	Responsable
½ Res Bovina	1245 -3456	31/12/10	1	X Kg	Carnicería MM	CARLITOS	2444 / UFX123	López
Observaciones:								

¿Descansamos **15 minutos**?

PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION



Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Limpieza y Desinfección

1. Objetivos

Establecer las acciones necesarias de limpieza y desinfección para garantizar que el personal, los equipos, utensilios y las estructuras se encuentren limpios y desinfectados antes, durante y después de los procesos con el fin de obtener alimentos seguros.

2. Alcances

El personal, los equipos, utensilios y las estructuras que intervienen en los procesos.

3. Sectores afectados

Personal, Faena, Corrales, Depósitos, Cámaras, Local de Venta al público, Baños y Vestuarios y toda otra área que forme parte de la empresa.

4. Responsabilidad

Supervisores y operarios.

5. Desarrollo

- Generalidades
- Disposiciones Generales
- Disposiciones Particulares

6. Documentación y Registros

7. Anexos

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Limpieza y Desinfección

5. Desarrollo

Generalidades

- [Plan de Limpieza y Desinfección \(L+D\)](#)
- [Listado de Productos L+D](#)
- Aptitud de productos: aprobaciones y hojas de seguridad (archivo)
- Selección de agentes de Químicos:
 - Acción Mecánica / Temperatura / Acción Química y Tiempo
 - Tipo suciedad
 - Materiales superficies a limpiar
 - Agua
- Selección de desinfectantes. Rotación
- Cumplimiento además de procedimientos de Mantenimiento (equipos, utensilios y estructuras) y de Manejo Integral de Plagas

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Limpieza y Desinfección

Disposiciones Generales

Personal

- Carnet de Manipulador
- Control de Salud. Notificaciones
- Aseo Personal.
- Vestimenta
- Conducta del Personal
- Ingreso a Planta. [INSTRUCTIVO LAVADO DE MANOS](#)
- Visitantes
- Capacitación
- Control y corrección de conducta.

Limpieza y Desinfección

- Materiales
 - Agua, detergente y desinfectantes
 - Equipos y Utensilios de Limpieza y Desinfección (L+D)
- Precauciones de Seguridad
- Frecuencia
- Preparación de las Soluciones de Limpieza y Desinfección. LISTADO DE PRODUCTOS
- Procedimiento General de Limpieza y Desinfección
- Secuencia de Lavado
- Controles. [REGISTRO DE CONTROL PRE Y POST OPERACIONAL L+D](#).

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Limpieza y Desinfección

Disposiciones Particulares

- **Faena**
 - Estructuras, Equipos y Estructuras
 - Equipos Fuera de Uso
- **Cámaras**
- **Corrales**
- **Depósitos**
- **Baños y Vestuarios**
- **Comedor o Área de Descanso**
- **Transporte**
- **Tanques de Agua**
- **Local de Ventas**
- **Patios y Alrededores**
- **Oficinas**



Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Limpieza y Desinfección

6. Documentación y Registros

- Plan DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
- Listado DE PRODUCTOS L+D
- Aprobaciones DE PRODUCTOS
- Hojas DE SEGURIDAD DE PRODUCTOS
- Instructivo LAVADO DE MANOS
- Instructivo L+D EQUIPOS Y UTENSILIOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (L+D)
- [Instructivo L+D PISOS](#) Faena
- Instructivo L+D PAREDES Faena
- Instructivo LIMPIEZA DE TECHOS Faena
- Instructivo LIMPIEZA DRENAJES Faena
- Instructivo L+D EQUIPOS Faena
- Instructivo L+D UTENSILIOS Faena
- Instructivo L+D MESADAS Faena
- Instructivo L+D DEPOSITOS
- Instructivo L+D CAMARAS
- Instructivo L+D TRANSPORTE
- Instructivo L+D BAÑOS Y VESTUARIOS
- Instructivo L+D COMEDOR O AREAS DE DESCANSO
- Instructivo L+D TANQUES DE AGUA
- Instructivo L+D LOCAL DE VENTA
- Instructivo L+D CORRALES
- Registro de Control PRE OPERACIONAL Y POST OPERACIONAL L+D

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Limpieza y Desinfección

7. Anexos

Anexos 1: PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION (L+D)

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Faena PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION					Versión: Fecha: Hoja 1 de 2
	AREA	Estructuras / Equipos / Utensilios	Tratamiento	Productos	Frecuencia	Responsable
CORRALES	Pisos	L+D	DD + DS	DIARIA	CARLOS	ROJAS
	Barandas	L+D	DD + DS	DIARIA	CARLOS	ROJAS
	Techos	L	-	DIARIA	CARLOS	ROJAS
	Bebederos	L+D	DS	DIARIA	CARLOS	ROJAS
	Drenajes	L+D	DD + DS	DIARIA	CARLOS	ROJAS
FAENA	Techo	L	DD	DIARIA	CARLOS	ROJAS
	Paredes	L+D	DD + DS	DIARIA	CARLOS	ROJAS
	Aberturas	L+D	DD + DS	DIARIA	CARLOS	ROJAS
	Cajón de Insensibilización	L+D	DD + DSS	DIARIA	CARLOS	ROJAS
	Piso	L+D	DD + DSS	DIARIA	CARLOS	ROJAS
	Drenajes	L+D	DD + DSS	DIARIA	CARLOS	ROJAS
	Bandeja de vísceras y ganchos de cabezas	L+D	DD + DSS	DIARIA	CARLOS	ROJAS
	Herramientas neumáticas, sierras y utensilios	L+D	DD + DSS	DIARIA	CARLOS	ROJAS
	Rieles	L+D	DD + DSS	QUINCENAL	CARLOS	ROJAS
	Esterilizadores	L+D	DD + DSS	DIARIA	CARLOS	ROJAS
	Mesadas	L+D	DD + DSS	DIARIA	CARLOS	ROJAS
Cestos de Basura	L+D	DD + DSS	DIARIA	CARLOS	ROJAS	
CAMARAS DE FRIO	Techos	L+D	DD+DS	CAMARA VACIA	CARLOS	ROJAS
	Paredes	L+D	DD+DS	CAMARA VACIA	CARLOS	ROJAS
	Aberturas	L+D	DD+DS	CAMARA VACIA	CARLOS	ROJAS
	Piso	L / L+D	DD+DS	DIARIA / CAMARA VACIA	CARLOS	ROJAS
	Estantes	L / L+D	DD+DS	CAMARA VACIA	CARLOS	ROJAS
	Difusores	L / L+D	DD+DS	CAMARA VACIA	CARLOS	ROJAS

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Limpieza y Desinfección

Anexos 2: LISTA DE PRODUCTOS (L+D)

NOMBRE DE LA EMPRESA			Manual de Buenas Prácticas de Faena LISTADO DE PRODUCTOS L+D							Versión: Fecha: Hoja 1 de....	
Nombre Comercial	Tipo	Principio Activo	Fabricante	Habilitaciones /Número	Uso*	Donde	Concentración de uso**	Tiempo**	Temperatura**	Preparación**	Responsable
CLOREP	Desinfectante Clorado	Cloro	JD	ASSAL 1213, SENASA 345, INAL 252	Desinfectante	Pisos Faena	100 ppm	1 minuto	Ambiente	8 ml de CLOREP en 10 litros de agua segura	LOPEZ
						Baños y vestuarios	100 ppm	1 minuto	Ambiente	8 ml de CLOREP en 10 litros de agua segura	LOPEZ
SP 331	Limpiador Alcalino clorado	Hidróxido de sodio, hipoclorito de sodio	JD	ASSAL 1213, SENASA 345, INAL 252	Limpiador	Equipo 1 Faena	1% v/v	5 minutos	45°C	100 ml de SP331 en 10 litros de agua segura	LOPEZ
ACID 34	Limpiador Acido	Acido Fosfórico	JD	ASSAL 1213, SENASA 345, INAL 252	Limpiador	Equipo 2 Faena	5% v/v	5 minutos	45°C	500 ml de ACID 34 en 10 litros de agua segura	LOPEZ
AMONIO 2	Desinfectante Quat	Amonio cuaternario	JD	ASSAL 1213, SENASA 345, INAL 252	Desinfectante	Equipos 1 y 2, pisos, Faena	2,5% v/v	1 minuto	Ambiente	250 ml de AMONIO 2 en 10 litros de agua segura	LOPEZ
SURE PLUS	Limpiador Neutro	Tensioactivos aniónicos	JD	ASSAL 1213, SENASA 345, INAL 252	Limpiador	Pisos Faena	0,5% v/v	5 minutos	45°C	50 ml de SURE PLUS en 10 litros de agua segura	LOPEZ
ALCOX	Desinfectante Alcohol / amonio cuaternario	Alcohol 70° / Amonio cuaternario	JD	ASSAL 1213, SENASA 345, INAL 252	Desinfectante	Mesadas	Listo para usar	1 minuto	Ambiente	No requiere	LOPEZ
FORTE	Limpiador Acido	Acido Peracético	JD	ASSAL 1213, SENASA 345, INAL 252	Desinfectante	Cañerías de equipos	1,5% v/v	2 minutos	Ambiente	150 ml de FORTE en 10 litros de agua segura	LOPEZ
BAÑOS LD	Acido	Acido Fosfórico	JD	ASSAL 1213, SENASA 345, INAL 252	Limpiador	Baños	1% v/v	5 minutos	45°C	100 ml de BAÑOS LD en 10 litros de agua segura	LOPEZ

*LIMPIADOR, DESINFECTANTE.

** DE ACUERDO A LAS INSTRUCCIONES DE USO DEL FABRICANTE.

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Limpieza y Desinfección

Anexos 3: INSTRUCTIVO LAVADO DE MANOS

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Faena INSTRUCTIVO LAVADO DE MANOS	Versión: Fecha: Hoja 1 de.....
<p>Ud. debe tener presente que esta operación se realiza:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Antes de iniciar la jornada de trabajo • Después del periodo de descanso • Cada vez al ingresar o retirarse del sector de elaboración, • Cada vez que se toquen los tachos de residuos o que se retiren del sector las bolsas con desechos • Cada vez que se utilice el baño • Cada vez que se reanuden las tareas de manipulación de los productos • Después de fumar, comer o beber líquidos • Después de utilizar artículos personales • Después de estornudar, toser o limpiarse la nariz • Después de tocarse los ojos, oído y cabello • Después de manejar productos diferentes a los del área de producción y que pueden contaminar sus manos. • Después de hablar por teléfono • Después de tocar o entrar en contacto con posibles contaminantes (embalajes, superficies sin lavar, etc.) <p><u>Procedimiento de lavado de manos</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Quitarse de la mano anillos, cadenas, relojes, etc. 2. Enjuague primeramente las manos con agua 3. Cubra las manos con solución jabonosa. 4. Frote las manos entre sí fuertemente y/o cepille y, limpiando los dedos, las palmas, uñas y entre dedos por 20 segundos 5. Lave la parte de los brazos que esta al descubierto y en contacto con los alimentos, frotando y/o cepillando repetidamente. 6. Enjuáguese las manos y brazos con abundante agua para remover la solución jabonosa. 7. Tome una toalla de papel para secarse las manos o séquela con aire caliente. 8. Una vez secas las manos, cierre la llave del agua con la toalla de papel usada, sin que las manos hagan contacto con la llave. 9. Deseche la toalla de papel en la papelería y trate de no tocar puertas u otras áreas del baño. 		

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Limpieza y Desinfección

Anexos 5: INSTRUCTIVO L+D PISOS

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Faena INSTRUCTIVO L+D PISOS	Versión Fecha: Hoja 1 de...
<p>MATERIALES:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agua segura • Escobas , pala, cepillos, espátulas, esponjas, escurridor y trapos de piso • Detergente [nombre] • Desinfectante [nombre] <p>FRECUENCIA: ver frecuencia establecida en el plan de L+D. Se realizara después de terminar las operaciones, o cuando el supervisor lo considere necesario.</p> <p>PRECAUCIONES DE SEGURIDAD:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Antes de iniciar las tareas de L+D se debe asegurar que la producción este completamente parada. • Manipular el detergente y el desinfectante con precaución, usando delantal de plástico, guantes y lentes de seguridad, evitando en todo momento el contacto directo de los productos con piel, mucosas y ojos. • Se deben utilizar lentes protectoras durante todas las operaciones de limpieza y desinfección. <p>PROCEDIMIENTO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Preparar las soluciones de detergente y desinfectante a utilizar de acuerdo a lo especificado en la lista de productos. 2. Retirar los equipos y muebles de la pared antes de iniciar la limpieza (si es posible). 3. Desconectar equipos. 4. Recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad que estén presentes en el lugar que se va a limpiar. Barrer debajo y alrededor de los equipos, mesadas, estanterías, etc. Utilizar cepillo de mano en donde la escoba no alcanza 5. Recoger la basura y depositarla en los cestos correspondientes, retirar los cestos y quitar las bolsas con residuos, cerrarlas, y llevarlas al depósito de desechos correspondientes, para que luego estos sean lavados y desinfectados de acuerdo al instructivo correspondiente, antes de volver a colocarse. 6. Luego humedecer con agua el piso del área a limpiar. 7. Agregar la solución del detergente, dejarlo actuar de acuerdo a las instrucciones de uso del listado de productos y limpiar con escoba o cepillo. 8. Enjuagar con agua y retirar el exceso de agua. 9. Secar el piso con un escurridor. 10. Humedecerlo nuevamente. 11. Agregar la solución de desinfectante, dejarla actuar de acuerdo a las instrucciones de uso del listado de productos. 12. Enjuagar con agua si es necesario. 13. Escurrir, y dejar secar. 14. Colocar los cestos limpios y desinfectados y con bolsas limpias en su lugar habitual. 15. Volver a colocar los equipos y mesas en el lugar habitual. 16. Lavar y desinfectar los utensilios de lavado en el lugar correspondiente. 		

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Limpieza y Desinfección

Anexos 23: REGISTRO DE CONTROL PRE Y POST OPERACIONAL L+D

NOMBRE DE LA EMPRESA		Manual de Buenas Prácticas de Faena REGISTRO DE CONTROL PRE Y POST OPERACIONAL DE L+D						Versión:	
								Fecha:	
								Hoja 1 de.....	
AREA: FAENA SUPERVISOR: ROJAS	Hora Pre-operacional:	CONTROL PRE- OPERACIONAL				CONTROL POST OPERACIONAL			
	Hora Post-operacional:	Correcto		Desviación	Acción Correctiva	Correcto		Desviación	Acción Correctiva
		Si	No			Si	No		
ESTRUCTURAS	Paredes	x				x			
	Pisos		x	Sucio	Limpiar				
OBSERVACIONES					OBSERVACIONES				
EQUIPOS	Cuereadora	x				x			
OBSERVACIONES					OBSERVACIONES				
UTENSILIOS	Cuchillos		x	Sucio y desafilado	L+D y afilar	x			
OBSERVACIONES					OBSERVACIONES				

**PROCEDIMIENTO DE
MANEJO INTEGRADO DE
PLAGAS**



Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Manejo Integrado de Plagas

1. Objetivos

Establecer acciones para prevenir la presencia o eliminar roedores, insectos u otras plagas en el establecimiento y que estas se conviertan en un problema en la seguridad de los alimentos.

2. Alcance

Plagas y animales domésticos.

3. Sectores afectados

Todos.

4. Responsabilidad

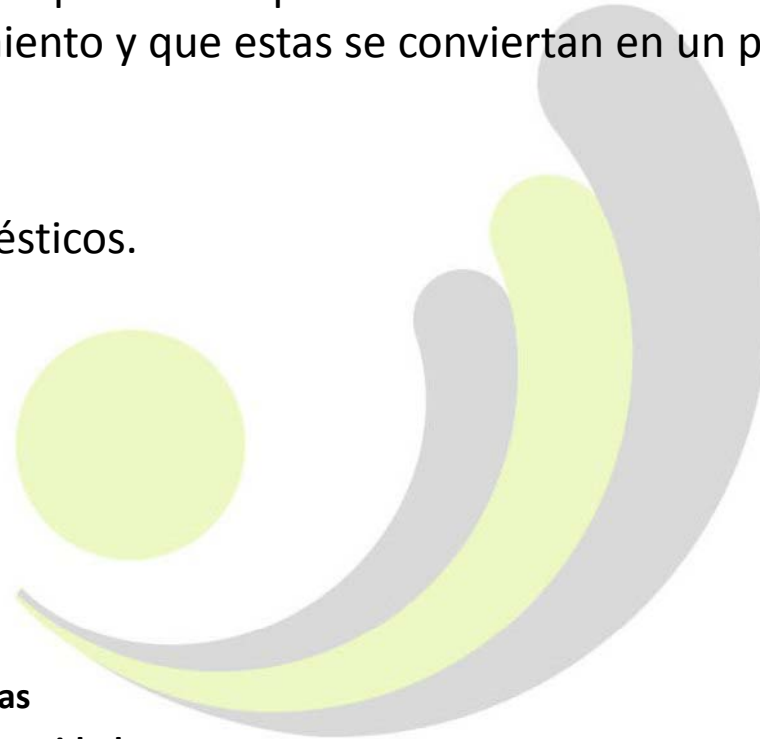
Supervisor y operarios.

5. Desarrollo

- Generalidades
- Medidas Preventivas
- Precauciones de Seguridad

6. Documentación y Registros

7. Anexos



Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Manejo Integrado de Plagas

5. Desarrollo

Generalidades

- Tipos de Plagas: Insectos / Roedores / Aves
- Diagnostico Inicial (tipos de plagas, posibles lugares de anidamiento, etc.) por medio de personal capacitado
- [PLAN MIP](#)
- [CRONOGRAMA DE APLICACIONES / REPOSICIONES](#)
- Descripción de barreras Físicas y Químicas
- [CROQUIS IDENTIFICACION CEBADADERAS, CORTINAS PVC y TRAMPAS LUZ / PEGAMENTO](#)
- [LISTADO DE PRODUCTOS / EQUIPOS](#). Aprobaciones y hojas de seguridad (archivo)
- Cumplimiento procedimiento de almacenamiento
- Situación fuera de lugar (falta de cebo, presencia de un roedor muerto o vivo, presencia de excremento, material mordido, presencia de alguna plaga, lámpara rota, trampa rota, mallas rotas) . [REGISTRO DE SITUACIONES FUERA DE LUGAR](#)
- Controles de cebaderos y barreras físicos según frecuencia plan MIP. [REGISTRO DE CONTROL DE CEBOS Y BARRERAS FISICAS](#)
- Aplicaciones o Reposiciones. [REGISTRO DE APLICACIÓN / REPOSICION](#)

Medidas Preventivas

- Limpieza: cumplimiento procedimiento de L+D y de residuos y desechos
- Orden: equipos en su lugar, sin uso fuera del área de faena, respetar procedimiento de almacenamiento
- Instalaciones: aberturas cerradas, desagües con rejillas, etc.
- Personal: da aviso si ve alguna plaga o animal doméstico

Precauciones de Seguridad

- Manipular con cuidado los químicos
- Dar aviso en caso de intoxicación

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Manejo Integrado de Plagas

6. Documentación y Registros

- Habilitación Empresa Prestadora de Servicios (si corresponde)
- Plan MIP
- Cronograma Anual de Aplicaciones / Reposiciones MIP
- Croquis o Plano de Ubicación de Cebos, Cortinas PVC y Trampas de Luz.
- Listado de Productos /Equipos MIP
- Aprobaciones de Productos.
- Hojas de Seguridad
- Registro de Situaciones Fuera de Lugar
- Registro de Control de Cebaderos y Barreras Físicas
- Registro de Aplicación / Reposición MIP

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Manejo Integrado de Plagas

7. Anexos

Anexos 1: PLAN MIP

NOMBRE DE LA EMPRESA		Manual de Buenas Prácticas de Faena PLAN MIP					Versión: Fecha: Hoja 1 de.....	
Area	Plaga	Tipo de Control	Tipo de producto	Nombre comercial	Frecuencia Aplicación	Frecuencia de Control	Responsable	Supervisor
Pacios y Alrededores	Roedores	Químico	Raticida	XX Bloques	Mensual	Semanal	Empresa de control de plagas	Rojas
	Moscas	Químico	Mosquicida	MosquiX	Mensual	Semanal	Empresa de control de plagas	Rojas
	Cucarachas	Químico	Cucarachicida	CucaX	Mensual	Semanal	Empresa de control de plagas	Rojas
Faena	Roedores	Físico	Trampas con pegamento	Tramprat	Mensual	Diario	Empresa de control de plagas	Rojas

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Manejo Integrado de Plagas

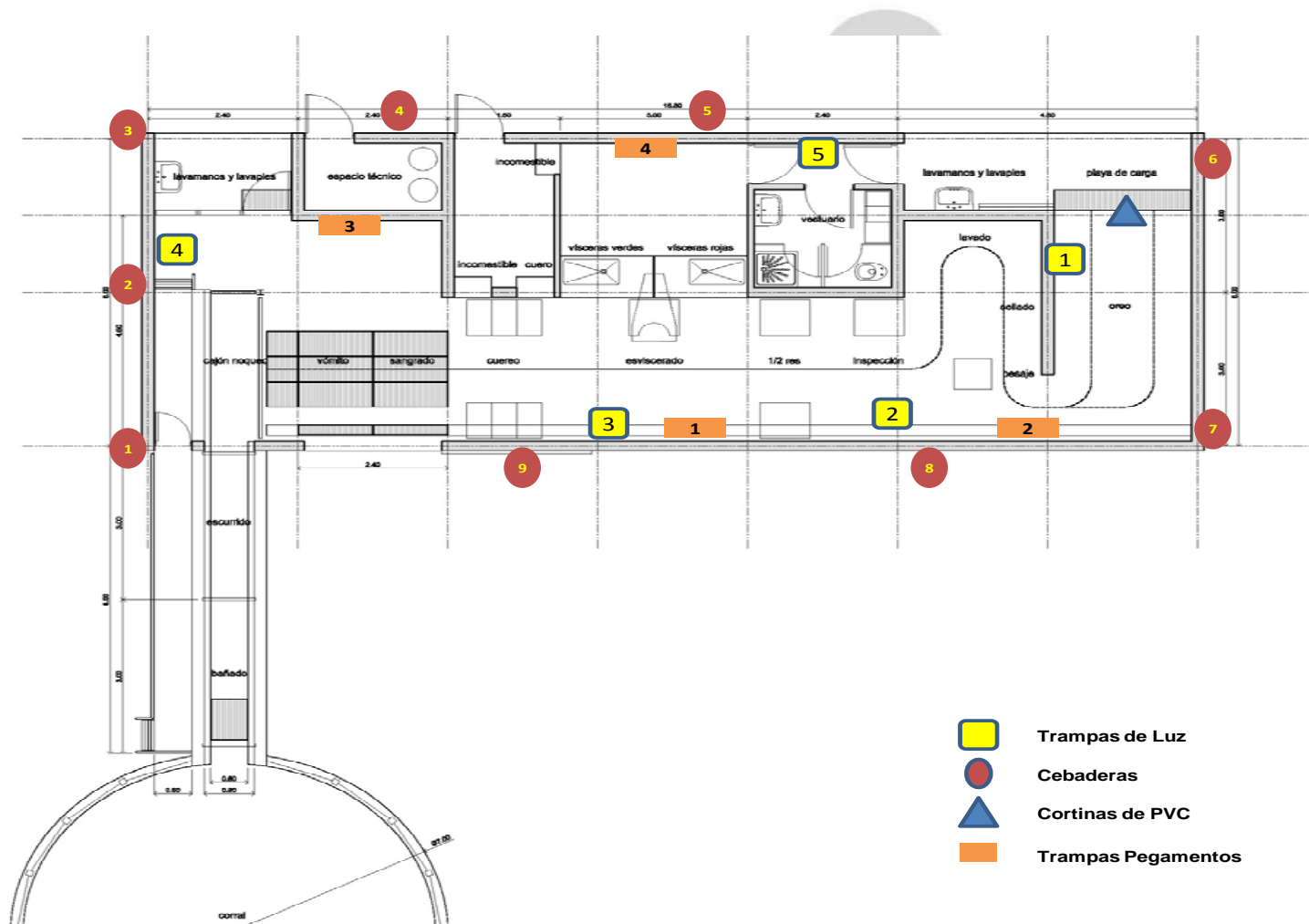
Anexos 2: CRONOGRAMA ANUAL DE APLICACIONES / REPOSICION

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Faena CRONOGRAMA ANUAL DE APLICACIONES / REPOSICION						Versión: Fecha: Hoja 1 de.....
	Area	Producto	Nombre Comercial	Dosis / unidad	Equipo	Tiempo	Fecha de ultima aplicación AÑO: 2010 Mes
							E F M A M J J A S O N D
Faena	Trampa pegamento	Tramprat	1 x lugar	Manual		05/12/2009	X X X X X X X X X X X X
	Lámpara uv	LapmpLux	1 lámpara x equipo	Manual		02/01/2009	X
Patios y alrededores	Cebos ratas	Xxbloques	20 gr x cebadero	Manual		03/12/2009	X X X X X X X X X X X X
	Mosquicida	MosquiX	10ml/litro	Mochila	10 minutos	23/12/2009	X X X X X X X X X X X X
	Cucharachicida	CucaX	10 ml/litro	Mochila	10 minutos	12/12/2009	X X X X X X X X X X X X

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Manejo Integrado de Plagas

Anexos 3: CROQUIS O PLANO DE UBICACIÓN DE CEBOS, CORTINAS PVC Y TRAMPAS DE LUZ



Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Manejo Integrado de Plagas

Anexos 4: LISTADO DE PRODUCTOS / EQUIPOS MIP

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Faena LISTADO DE PRODUCTOS / EQUIPOS MIP				Versión: Fecha: Hoja 1 de.....
Nombre Comercial	Principio Activo	Fabricante /Proveedor	Tipo y Número de Habilitación	Uso*	Donde se utiliza
XX Bloques	Brodifacoum	Carlitos	ASSAL 1234 , Senasa 123/ Ministerio de Salud 234	Roenticida (R)	Estaciones de cebo
TrampaRoe	Pegamento	Carlitos	ASSAL 1435, Senasa 234 / Ministerio de Salud 124	Barrera Física (BF)	Elaboración, depósitos, baños

*Uso: Roenticida (R), Insecticida (I), Barrera Física (BF)

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Manejo Integrado de Plagas

Anexos 5: REGISTRO DE SITUACIONES FUERA DE LUGAR

NOMBRE DE LA EMPRESA		Manual de Buenas Prácticas de Faena REGISTRO DE SITUACIONES FUERA DE LUGAR				Versión:
						Fecha:
						Hoja 1 de.....
Fecha	Hora	Area	Situación	Tipo de Plagas / Animal	Acción Correctiva	Responsable
21/06/2010	17:00	Faena	Presencia de plaga	Moscas	Cerrar puertas, verificar estado de lámparas	Rojas
21/06/2010	17:00	Patios y alrededores	Presencia de Animal	Perro	Sacarlo, cerrar puertas de accesos.	Rojas
21/06/2010	18:00	Faena	Tela mosquitera rota	-	Reparar	Rojas

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Manejo Integrado de Plagas

Anexos 6: REGISTRO DE CONTROL DE CEBOS Y BARRERAS FISICAS

NOMBRE DE LA EMPRESA		Manual de Buenas Prácticas de Faena REGISTRO DE CONTROL DE CEBOS Y BARRERAS FISICAS					Versión: Fecha: Hoja 1 de.....	
Fecha	Hora	Responsable	Área	Cebo / Barreras Física		Estado**	Plaga***	Acción Correctiva
				#	Nombre			
21/12/10	12:00	Rojas	Faena	1	Trampa de luz	Sano	Moscas	Se quitan las moscas de la placa
				1	Trampa de pegamento roedores	Sano, presencia de roedor muerto	Ratón	Se quita el roedor y se cambia la trampa
				1	Cortina de PVC	Sucia	-	Se limpia

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Manejo Integrado de Plagas

Anexos 7: REGISTRO DE APLICACIÓN / REPOSICION MIP

NOMBRE DE LA EMPRESA		Manual de Buenas Prácticas de Faena REGISTRO DE APLICACIÓN / REPOSICION MIP						Versión: Fecha: Hoja 1 de.....		
Fecha Inicio tratamiento	Fecha Aplicación	Hora	Responsable	Area	Control	Correctivo o Preventivo?	Tipo de Aplicación	Dosis / Tiempo	Producto	Cantidad
12/06/10	21/12/10	14:00	FUMIGACION ES SRL	Depósitos	Trampas de pegamento #1	Preventivo	Manual	No aplica	Trampa pegamento cucarachas	1
12/06/10	21/12/10	15:15	FUMIGACION ES SRL	Depósito de Desechos	Cebadera #4	correctivo	Manual	No aplica	Cebo en bloque XX	1
12/06/10	21/12/10	1530	FUMIGACION ES SRL	Patios	Ambiental	preventivo	Fumigación	10mg/lit / 15 minutos	dada	1

**PROCEDIMIENTO
MANTENIMIENTO DE
EQUIPOS, UTENSILIOS Y
ESTRUCTURAS**

Procedimiento de Mantenimiento de Equipos, Utensilios y Estructuras

1. Objetivos

- Garantizar el mantenimiento de los locales, equipos y utensilios para su correcta utilización.
- Evitar que las estructuras, utensilios y equipos puedan ser causa de contaminación.
- Evitar la interrupción o alteración del proceso productivo.

2. Alcance

Todos los equipos, utensilios y estructuras que interviene en los procesos. Además de estar integrados en el plan de limpieza y desinfección y de ser utilizados de forma correcta siguiendo las instrucciones del fabricante

3. Sectores Afectados

Faena, Depósito, Local de Ventas, Mantenimiento, Baños, Vestuarios y toda otra área que forme parte de la planta.

4. Responsabilidades

Supervisor y operarios de mantenimiento.

5. Desarrollo

6. Documentación y Registros

7. Anexos

Procedimiento de Mantenimiento de Equipos, Utensilios y Estructuras

5. Desarrollo

- Tipos de Mantenimiento: Mantenimiento correctivo / Mantenimiento preventivo.
- [Plan de Mantenimiento Preventivo](#)
- [Cronograma anual de mantenimiento preventivo](#)
- Identificación de equipos: nombre y/o número
- Cumplimiento además del procedimiento de Limpieza y Desinfección por parte de los equipos, utensilios y estructuras.
- Trabajos de mantenimiento preventivos o correctivos se registran en [REGISTRO DE TRABAJOS DE MANTENIMIENTO](#)
- Operario si existe algún desperfecto da aviso al supervisor
- Horarios de tareas de mantenimiento.

Procedimiento de Mantenimiento de Equipos, Utensilios y Estructuras

6. Documentación y Registros

- Manuales de Fabricantes (si existen)
- Plan de Mantenimiento Preventivo
- Cronograma Anual de Mantenimiento Preventivo
- Registro de Trabajos de Mantenimiento



Procedimiento de Mantenimiento de Equipos, Utensilios y Estructuras

7. Anexos

Anexos 1 PLAN ANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

NOMBRE DE LA EMPRESA		Manual de Buenas Prácticas de Faena PLAN ANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO				Versión: Fecha: Hoja 1 de...	
Area	Que?	Nombre	Principal Desperfecto a controlar	Frecuencia Mantenimiento Preventivo	Responsable	Supervisor	
FAENA	EQUIPOS	Insensibilización	Mal funcionamiento	Diario	López	Rojas	
			Electrodos en mal estado	Semestral	López	Rojas	
		Rieles	Oxidación	Semestral	López	Rojas	
			Lubricación	Semanal	López	Rojas	
	UTENSILIOS	Cuchillos	Falta de filo	Diario	López	Rojas	
		Chairas	Asentamiento	Diario	López	Rojas	
		Ganchos	Falta de filo	Diario	López	Rojas	
	ESTRUCTURAS	Pisos	Grietas	Anual	López	Rojas	
		Paredes	Desprendimientos (material, pintura)	Anual	López	Rojas	
		Techos	Desprendimientos (material, pintura)	Anual	López	Rojas	

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Mantenimiento de Equipos, Utensilios y Estructuras

- Anexos 2 CRONOGRAMA ANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO**

NOMBRE DE LA EMPRESA		Manual de Buenas Prácticas de Faena CRONOGRAMA ANUAL DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO												Versión: Fecha: Hoja 1 de...			
AÑO:																	
Area	Que	Nombre	Actividad*	Fecha Ultimo mantenimiento	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEPT	OCT	NOV	DIC	
Faena	Equipos	Insensibilizador	Recambiar electrodos	21/10/09				X						X			
	Utensilios	Cuchillos	Recambiar	22/12/09	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
	Estructuras	Paredes	Pintar	22/12/09													X
*Lubricar, Verificar Correcto Control de Temperatura, Revisar Correcto Funcionamiento de los Elementos (insensibilizador, etc.), Verificación del Sistema de Medición y Control (Balanzas, Basculas, Termómetros, Etc.); Pintar, Reparar, Recambio de partes o completo																	
Observaciones:																	


Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Mantenimiento de Equipos, Utensilios y Estructuras

- Anexos 3 REGISTRO DE TRABAJOS DE MANTENIMIENTO**

NOMBRE DE LA EMPRESA		Manual de Buenas Prácticas de Faena REGISTRO DE TRABAJOS DE MANTENIMIENTO			Versión:	
Equipos, utensilios, estructura		Mantenimiento		Actividad	Fecha	Responsable
Area	Nombre	Preventivo	Correctivo			
Faena	Cuchillos	x		Afilado	21/12/10	López
Faena	Ganchos	x		Afilado	21/12/10	López
OBSERVACIONES						

PROCEDIMIENTO CAPACITACION Y ENTRENAMIENTO

A decorative graphic consisting of a light green circle on the left, a larger light green circle partially overlapping it, and a grey swoosh that curves around the bottom and right sides of the circles. Two horizontal green lines are positioned above and below the main title text.

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Capacitación y Entrenamiento

1. Objetivos

- Capacitar en la implementación de los procedimientos establecidos por la empresa para lograr obtener alimentos seguros.
- Capacitar a los operarios en la implementación de los principios de las Buenas Prácticas de Faena
- Establecer una formación continua, con una frecuencia que permita el entrenamiento y reentrenamiento constante y que refleje el compromiso de la empresa.

2. Alcances

Todo el personal.

3. Sectores afectados

Todos.

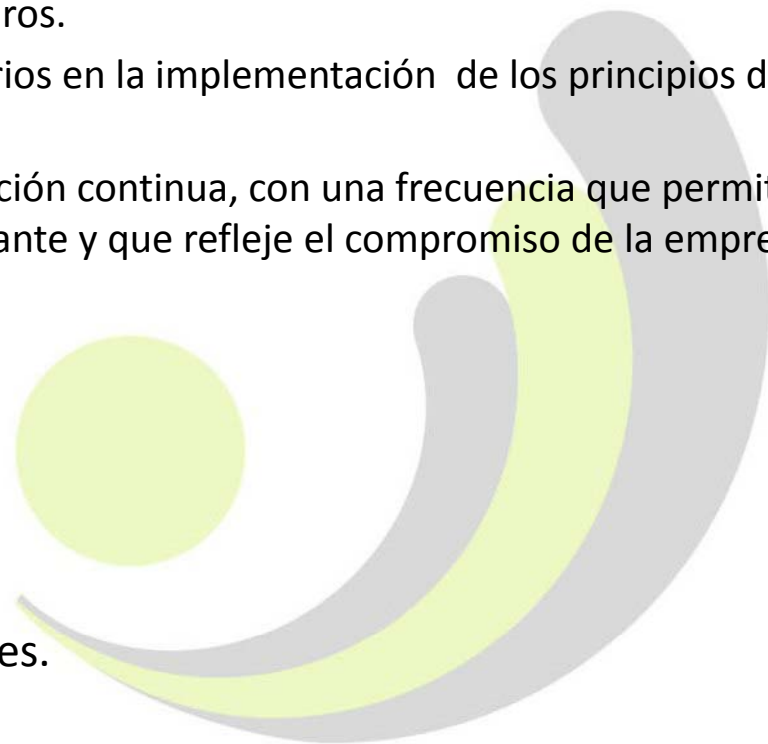
4. Responsabilidad

Propietarios y Supervisores.

5. Desarrollo

6. Documentación y Registros

7. Anexos



Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Capacitación y Entrenamiento

5. Desarrollo

- Capacitación de Ingreso:
 - Manejo Seguro de Alimentos, si posee el carnet de Manipulador queda exento (si se considera adecuado)
- Capacitación de acuerdo al Nivel :
 - Técnico
 - Básico
 - General
- Cuando se realiza:
 - ingreso o
 - reentrenamiento por falta de cumplimiento o
 - modificaciones de lo impartido uncialmente.
- Elaboración de ficha de Contenidos de Capacitaciones. [FICHA DE CONTENIDOS DE CURSOS DE CAPACITACIÓN](#).
- Registros de Entrenamiento y Reentrenamiento. [REGISTRO DE GENERAL DE CAPACITACIÓN](#) y [REGISTRO DE INDIVIDUAL DE CAPACITACIÓN](#)
- [Listado Empleados](#) donde constan las capacitaciones recibidas
- Análisis de capacitación impartida, por lo menos una vez al año . Si hay fallas se programa un Reentrenamiento

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Capacitación y Entrenamiento

7. Documentación y Registros

- Contenidos de Cursos de Capacitación
- Registro de General de Capacitación
- Registro de Individual de Capacitación
- Evaluaciones Realizadas
- Listado de Empleados



Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Capacitación y Entrenamiento

7. Anexos

Anexo 1. CONTENIDO DE CURSOS DE CAPACITACION

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Faena CONTENIDO DE CURSOS DE CAPACITACION	Versión: Fecha: Hoja 1 de....
<p>Tema: CURSO DE INGRESO NIVEL BASICO</p> <p>Dirigido a: OPERARIOS</p> <p>Duración: 1 hora y 30 minutos</p> <p>Contenido:</p> <p><u>Manejo Seguro de Alimentos</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Generalidades2. Nutrición3. Inocuidad de los Alimentos4. Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)5. Contaminación y Alteración de los Alimentos6. Buenas Prácticas de Faena7. Sistema HACCP <p>Material de Apoyo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Presentacion en PC• Videos• Fotos• Papelografos.• Material escrito		

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Capacitación y Entrenamiento

Anexo 2. REGISTRO GENERAL DE CAPACITACION

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Faena REGISTRO GENERAL DE CAPACITACION		Versión: Fecha: Hoja 1 de...
Nivel: TECNICO / BASICO / GENERAL (tachar lo que no corresponda)			
Tipo: ENTRENAMIENTO / REENTRENAMIENTO			
Fecha: 21/12/10		Instructor: Rojas	
Hora de Inicio: 9.00 hs Hora de Finalización: 10.30 hs			
Contenido		Materiales de apoyo	
<u>Manejo Seguro de Alimentos</u>		<ul style="list-style-type: none"> • Presentación en PC • Videos • Fotos • Material escrito 	
1. Generalidades			
2. Nutrición			
3. Inocuidad de los Alimentos			
4. Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)			
5. Contaminación y Alteración de los Alimentos			
6. Buenas Prácticas de Faena			
7. Sistema HACCP			
Participantes			
Nombre y Apellido	Área	Función	Firma
Carlos Maciel	Faena	Cuereador	
Roberto López	Deposito	Recepción y Despacho	

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Capacitación y Entrenamiento

Anexo 4. LISTADO DE EMPLEADOS

NOMBRE DE LA EMPRESA		Manual de Buenas Prácticas de Faena LISTADO DE EMPLEADOS			Versión: Fecha: Hoja 1 de....	
Apellido y Nombre	Nro. de Legajo	Fecha de Ingreso	Area	Puesto	Capacitaciones recibidas / fecha	
López, Roberto	1234	21/12/2008	Deposito	Recepción Despacho	y Ingreso (21/12/2008)	

¿Descansamos?

Comienzo de actividades a la tarde

14 hs

**PROCEDIMIENTO DE
MANEJO DE
DESPERDICIOS Y
DESECHOS**

Procedimiento de Manejo de Desperdicios y Desechos

1.Objetivos

Establecer las acciones necesarias de manejo de desperdicios y desechos para garantizar que no se generen focos de contaminación provocados por los mismos, lo que afectaría la obtención de alimentos seguros.

2.Alcances

Desperdicios y desechos (materias primas, envases vacíos, envases rotos, producto de descarte y todo aquello que queda como remanente del proceso y que no puede ser reutilizado).

3.Sectores afectados

Todos

4.Responsabilidad

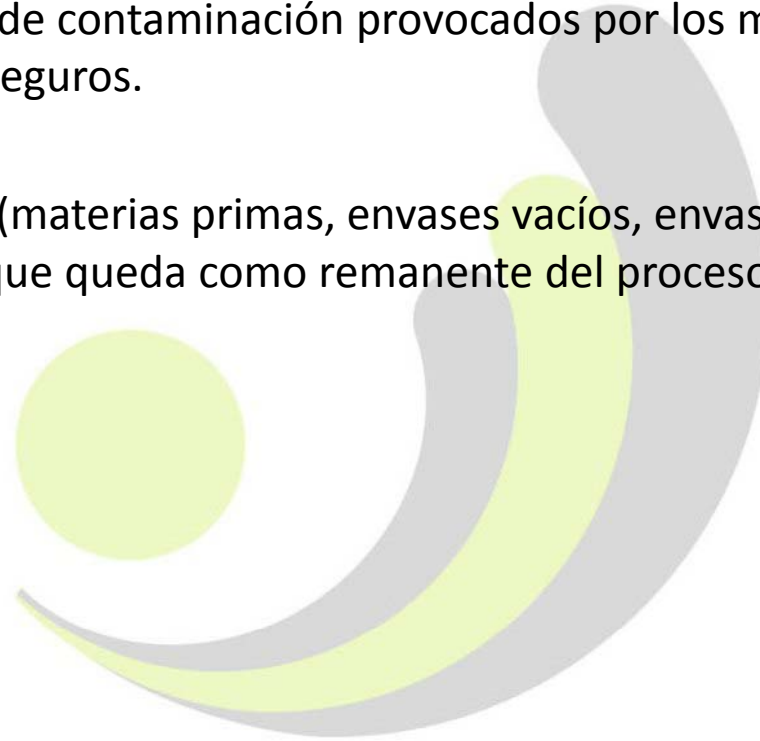
Supervisores y operarios

5.Desarrollo

- Generalidades
- Residuos Sólidos
- Residuos Líquidos

6.Documentación y Registros

7. Anexos



Procedimiento de Manejo de Desperdicios y Desechos

5.Desarrollo

Generalidades

- Tipos de residuos generados: sólidos, líquidos, otros
- Disposición de área de desechos. Cumplimiento de procedimientos de Limpieza y Desinfección y MIP para la misma.
- Se evita contaminación cruzada con aéreas de alimentos. Que hacer si ocurre (se limpian y desinfectan de acuerdo al procedimiento de L+D)

Residuos Sólidos

- Donde se colocan (cestos o receptáculos). Identificación de cestos o receptáculos. Con bolsas de residuos y tapados
- Cambio de bolsas: cuando, como, limpieza y desinfección de tachos.
- Donde se llevan: área de desechos

Residuos Líquidos

- Se manejan de acuerdo al reglamento vigente para vertidos de líquidos residuales.

6.Documentación y Registros

- Habilitación de aguas provinciales, Medio Ambiente u otra según corresponda

**PROCEDIMIENTO DE
MANEJO DE AGUAS Y
EFLUENTES**



Procedimiento de Manejo de Aguas y Efluentes

1. Objetivos

Establecer las acciones necesarias de manejo de aguas y efluentes para garantizar que no se generen focos de contaminación provocados por los mismos, que afectaría la obtención de alimentos seguros.

2. Alcances

Aguas y efluentes

3. Sectores afectados

Todos

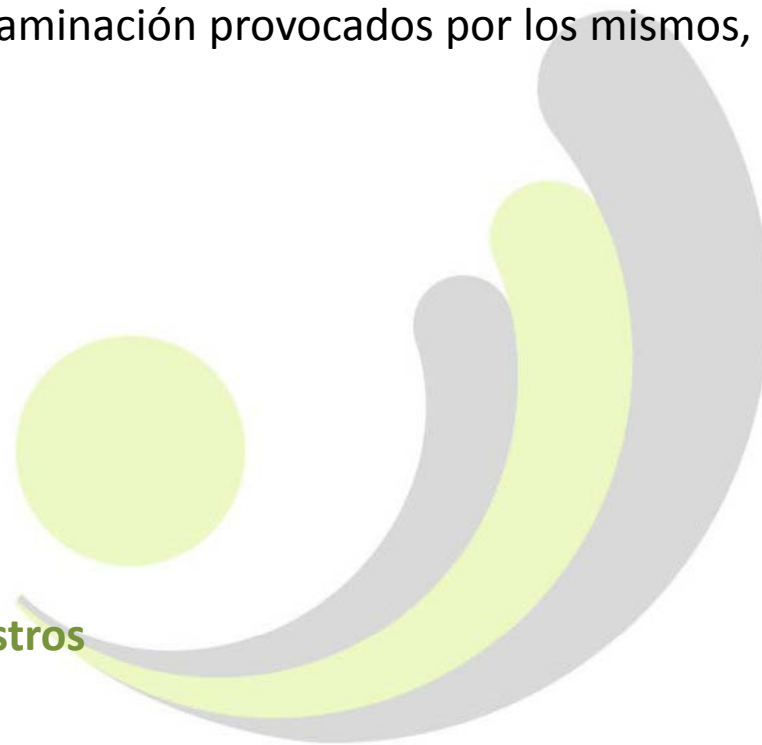
4. Responsabilidad

Supervisores y operarios

5. Desarrollo

6. Documentación y Registros

7. Anexos



Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Manejo de Aguas y Efluentes

5. Desarrollo

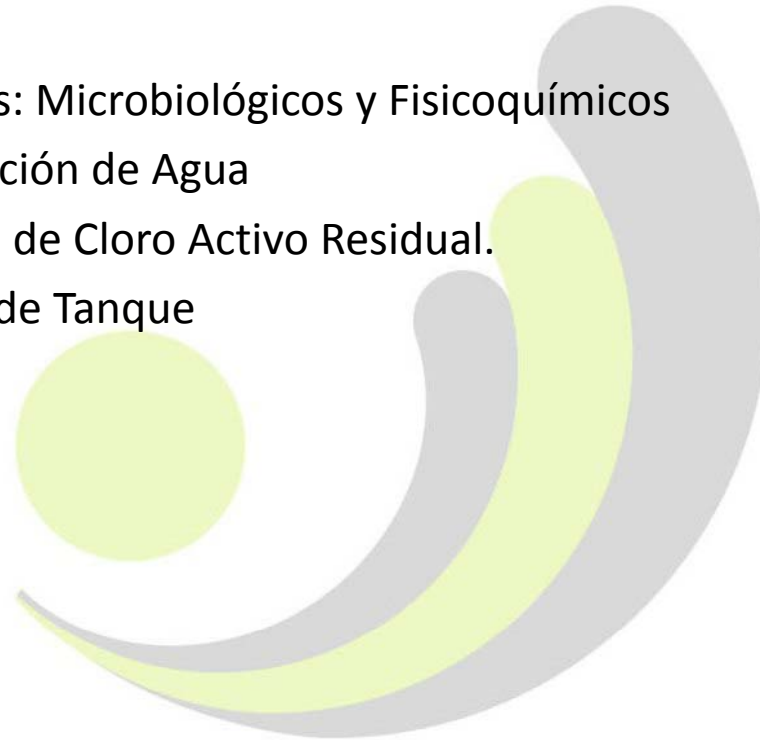
- Calidad del agua de la planta para faena: Agua segura
- Cumplimiento de procedimientos de (para evitar contaminaciones de los alimentos con aguas de proceso o lavado):
 - Limpieza y Desinfección
 - Manejo de Desperdicios y Desechos.
- Cumplimiento de reglamentaciones vigentes:
 - Obras Sanitarias
 - Medio Ambiente
- Identificación de orígenes del agua y usos y fechas de análisis. Cuadro [CONTROL DE AGUA](#)
- Monitoreo: Microbiológico (mensual) y fisicoquímico (semestral) de acuerdo a lo requerido por ASSAL
- Monitoreo : cloro residual (diario)(planilla de monitoreo de cloro activo residual) de acuerdo a lo requerido por ASSAL
- Potabilización, registros y análisis. [REGISTRO DE POTABILIZACION DE AGUA](#)
- Limpieza y Desinfección de tanques y cañerías. [REGISTRO DE LIMPIEZA DE TANQUES](#)

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Manejo de Aguas y Efluentes

6.Documentación y Registros

- Habilitación de empresa de Limpieza y Desinfección de Tanques (si corresponde)
- Control de Agua
- Resultados de Análisis: Microbiológicos y Fisicoquímicos
- Registro de Potabilización de Agua
- Planilla de Monitoreo de Cloro Activo Residual.
- Registro de Limpieza de Tanque



Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Manejo de Aguas y Efluentes

7. Anexos

Anexo 1: CONTROL DE AGUA

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Faena CONTROL DE AGUA				Versión:
					Fecha:
					Hoja 1 de...
Destinos					
Origen de Agua	Agua de proceso	Agua aplicación manejo integrado de plagas	Agua limpieza y desinfección	Agua para tomar	Otros
Red	x			x	
Pozo		x			
Estanque					
Rio			x		
Otros					
Análisis					
Microbiológicos (mensuales)			Fisicoquímicos (semestrales)		
Fecha	Protocolo	Puntos de Muestreo	Fecha	Nro. de Protocolo	Puntos de Muestreo
21/12/10	123	Pico 1,2,3	21/12/10	234	Pico 1, 2 y 3
21/01/11	678	Pico 1,2,3	21/06/11	345	Pico 1, 2 y 3

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Manejo de Aguas y Efluentes

Anexo 2: REGISTRO DE POTABILIZACION DE AGUA

Fecha	Origen de agua	Aplicación	Responsable	Observaciones
21/12/10	POZO	A litros de cloro por B litros de agua	López	Ninguna

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Manejo de Aguas y Efluentes

Anexo 3: REGISTRO DE LIMPIEZA DE TANQUES

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Faena REGISTRO DE LIMPIEZA DE TANQUES	Versión: Fecha: Hoja 1 de...
#Tanque	Fecha	Responsable
2	21/12/10	Tanques SRL

PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE



Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Transporte

1. Objetivos

Establecer los mecanismos necesarios para garantizar el transporte seguro de los alimentos o sus materias primas o insumos.

2. Alcances

Materias primas, insumos y producto terminado

3. Sectores afectados

Almacenamiento: recepción y despacho

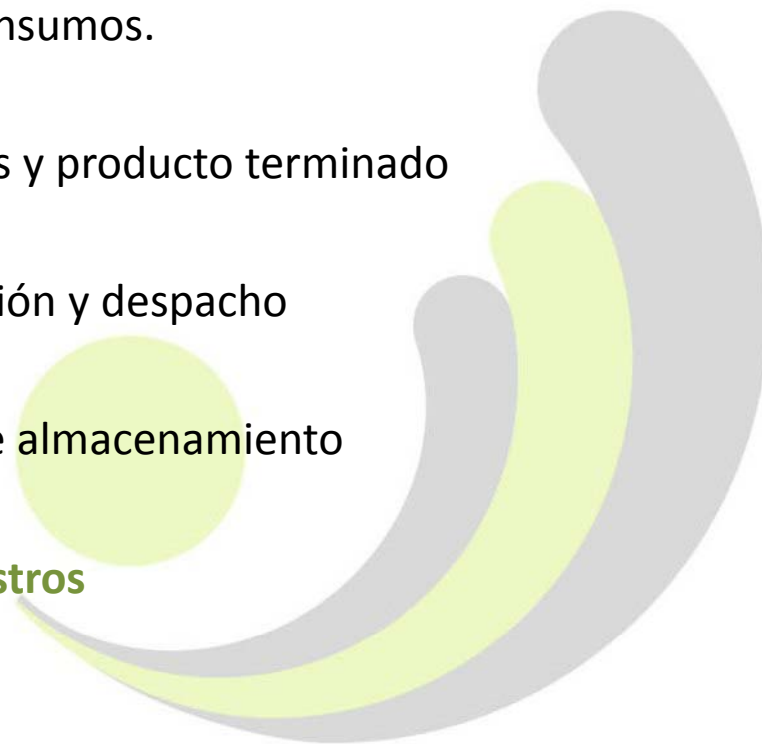
4. Responsabilidad

Supervisor y operarios de almacenamiento

5. Desarrollo

6. Documentación y Registros

7. Anexos



Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Transporte

5. Desarrollo


- Tipos de productos transportados: Animales, No Refrigerados , Refrigerados
- Requisitos del transporte:
 - Habilitación
 - Limpieza y Desinfección: Certificado
 - Otra Documentación necesaria para el transporte. (Animales: certificado sanitario, documentación fiscal y comercial)
- Verificación temperatura del transporte (de ser necesario): antes de la carga o antes de la descarga.
 - No mayor a 4°C refrigerados
 - No mayor a -18°C
- Verificación de remitos con la carga.
- Condiciones de carga:
 - No se apoyan sobre el piso, sobre tarimas o suspendidos(medias reses)

6.Documentación y Registros

- Habilitaciones
- Certificado de Limpieza y Desinfección (si corresponde)
- Ordenes de pedido / Remitos

¿Descansamos **15 minutos**?

**PROCEDIMIENTO DE
RECUPERO DE
PRODUCTO**



Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Recupero de Producto

1. Objetivos

Establecer un procedimiento para resolver en forma definitiva y de una manera aceptable cualquier reclamo o devolución presentados minoristas o mayoristas, y garantizar el retiro del mercado de alimentos no seguros de manera que no afecten la salud de los consumidores.

2. Alcances

Todos los productos comercializados.

3. Sectores afectados

Todos.

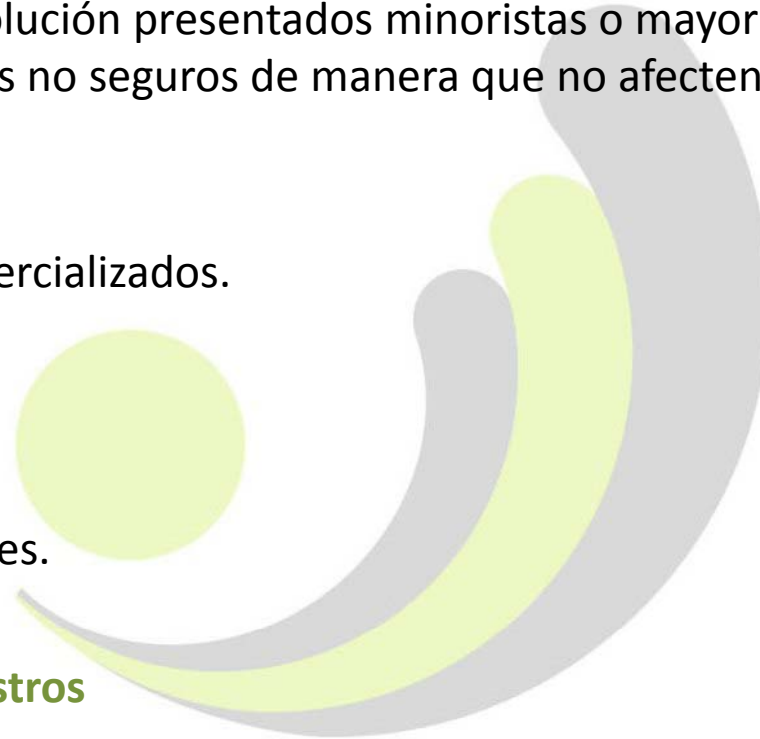
4. Responsabilidad

Propietarios y Supervisores.

5. Desarrollo

6. Documentación y Registros

7. Anexos



Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Recupero de Producto

5. Desarrollo

Generalidades

- [LISTADO MINORISTAS / MAYORISTAS](#)
- Identificación productos para su rastreabilidad:
 - Nro. DE TROPA y Nro. de Faena

Reclamos de seguridad y /o calidad

- Descripción de forma de actuar frente a un reclamo de calidad
 - [REGISTRO DE RECLAMO / DEVOLUCION DE PRODUCTOS](#)
 - Se da aviso al supervisor, investigación de cual fue o pudo haber sido el problema
 - Retiro de producto: lo retira la empresa o lo envían (de acuerdo a la gravedad del problema)
 - Forma de realizar el retiro
 - Se revisa y se define destino de producto
- Descripción de forma de actuar frente a un reclamo de se seguridad
 - Forma de actuar, ídem pasos anteriores pero además:
 - Aviso a autoridades, determinación donde están todos, alto de ventas, etc.

Devoluciones

- Descripción de forma de actuar frente a una devolución. Registros.

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Recupero de Producto

6.Documentación y Registros

- Listado de clientes mayoristas / minoristas
- Registro de reclamos / devoluciones de productos



Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Recupero de Producto

7.Anexos

Anexo 1: LISTADO DE CLIENTES MAYORISTAS / MINORISTAS

NOMBRE DE LA EMPRESA	Manual de Buenas Prácticas de Faena LISTADO DE CLIENTES MAYORISTAS / MINORISTAS					Versión: Fecha: Hoja 1 de...
Código de Cliente	Nombre	Dirección	Localidad	Teléfono	email	Contacto
MY001	Carnicería Don Carlos	San Luis 123	Santa fe	23532565	Aaaa@hadals.com	Carlos Rodríguez
MI001	Supermercado Luis	25 de mayo 124	Santo Tome	3523623	-	Luis López
Observaciones:						

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Procedimiento de Recupero de Producto

Anexo 2: REGISTRO DE RECLAMO / DEVOLUCION DE PRODUCTOS

NOMBRE DE LA EMPRESA		Manual de Buenas Prácticas de Faena REGISTRO DE RECLAMO / DEVOLUCION DE PRODUCTOS						Versión: Fecha: Hoja 1 de...		
Fecha: 21/12/10 Lugar: Santa Fe Hora llamada: 12.00 hs Motivos: DEVOLUCION / RECLAMO (tachar lo que no corresponda)			Minorista / Mayorista / Consumidor final (tachar lo que no corresponda) Nombre: Ricardo González Dirección: 25 de Mayo 2353, Santa Fe Teléfono: 0432346464							
Nombre del producto	Presentación	Cantidad	Nro. de Tropa - Nro. de Faena	Fecha de faena	Motivo del reclamo	Acción tomada sobre cliente	Acción tomada sobre producto*	Forma de Recupero	Supervisor	
Carne Bovina	½ Res	1	1234 -3456	23/12/10	Prutefacto	Se le envía otro producto	DESTRUCCION	PROPIA	Rojas	
Despachado por: Transporte: Fecha y hora:						Recibido por: Fecha y hora:				
*DESTRUCCION / REPROCESAMIENTO / RE ENVASADO / INCORPORACION COMO MATERIA PRIMA										



REGISTROS

Manual de Buenas Prácticas de Faena

Registros

- Se cuenta con registros que permiten llevar un control del procesamiento de los productos que se realizan en la planta y otros controles.
- Estarán disponibles y proveerán información de evidencia de prácticas que contribuyen a lograr la obtención de alimentos seguros.
- Estos registros contienen información de manera permanente, están fechados y firmados por la persona responsable
- Cada capítulo de este manual indica los registros que son llevados en cada procedimiento en el punto (DOCUMENTOS Y REGISTROS)
- En caso de disponer de nuevos formatos para los mismos, se elimina completamente la versión sustituida para evitar su uso.
- Si hubiera necesidad de modificar un documento, este es firmado y fechado, y se guarda copia de la información original. El motivo de la modificación se registra y anexa al documento modificado
- Si el registro se efectúa por métodos electrónicos, solamente el personal autorizado tendrá acceso y podrá modificar los datos contenidos en la computadora, y existirá un registro impreso de las modificaciones o eliminaciones efectuadas.
- Toda documentación mantenida electrónicamente está protegida por impresiones de papel



¿Preguntas?

Muchas Gracias



El orgullo de consumir alimentos santafesinos seguros



ASSAL

Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria

Ministerio de Salud Provincia de Santa Fe