

## **Ejemplos de Procedimientos Operativos Estándares de Saneamiento**

(SSOP, por sus siglas en inglés)<sup>0</sup>

***(para la limpieza/ desinfección de las superficies de contacto alimentario del equipo del lugar de empaque)***

**1. ¿Qué es un Procedimiento Operativo Estándar de Saneamiento (POES)?** Un POES es un procedimiento escrito que explica exactamente cómo se completa cierta tarea de limpieza. Estos procedimientos pueden variar de granja a granja. El objetivo del POES es proveer los detalles suficientes como para dejar a cualquier empleado realizar la tarea sin recibir instrucción adicional. Además, demuestra a un auditor la manera exacta en que se realiza la tarea.

### **2. Completando un POES**

Para completar un POES, necesita redactar las instrucciones paso a paso, incluyendo la frecuencia, monitoreo, mantenimiento de registros, acciones correctivas y la firma de confirmación.

Los elementos clave que deben incluirse en las instrucciones paso a paso se resumen a continuación:

Equipo usado (p.ej., manguera, trapas, cubos, lavadora de presión, cepillos de fregar, escoba).

1. Químicos usados (si los hay) así como las concentraciones e instrucciones de mezclar (p.ej., desinfectantes, jabones, si se debe mezclar con agua, si están rociados, la cantidad de químicos, la manera de medirlos).
2. Los procedimientos paso a paso suficientemente claros como para poder realizarlos uno sin tener que hacer alguna pregunta.

**Los detalles del procedimiento deben incluir lo siguiente:**

Información general

- Identificar y explicar el uso del jabón o desinfectante, sus concentraciones y el equipo usado. Por favor consulte con la página “Recursos” para la información de Mejores Métodos sobre el uso de cloro para *Lavadoras de canales y limpieza de frutas y vegetales frescos y la limpieza de equipo del lugar de empaque.*
- Debe explicar que el equipo no debe usarse para la matanza de animales de la granja/ pollo ni para las actividades del procesamiento de carne si hay una posibilidad de que ocurra esto en su instalación.

Frecuencia

- Antes de cada uso del equipo, una inspección general se realiza para asegurar que el equipo no contribuye a la contaminación del producto (p.ej., busque fugas, partes rotas, flojas o corroídas, pintura que se descascara, óxido, madera deteriorada, nivel de saneamiento)

Semanalmente (al mínimo cuando el equipo se usa) – Productor/ intermediario de almacenamiento/ empacador inspecciona el equipo que tiene contacto directo con el producto (p.ej., mesa de clasificar,

<sup>0</sup> Canadian Horticultural Council, **Appendices to On-Farm Food Safety Manual**, Appendix N, pg. 63, Version 4.1, 2010.

línea de empaque, empaquetadora, equipos de envasar), o que puede tener un impacto en la seguridad alimentaria para asegurar que funciona bien (p.ej., busca partes flojas o defectuosas). Semanalmente (al mínimo cuando se usa) – Productor/ intermediario de almacenamiento/ empacador asegura que el equipo que tienen contacto directo con el producto está limpiado por al menos uno de los siguientes procedimientos de limpieza:

1. Agua con fricción (p.ej., lavar a presión, limpiar con trapo, y/o fregar)
2. Agua y desinfectante (p.ej., clor y/o amonio cuaternario)
3. Agua y jabón
4. Limpieza en seco (p.ej., escoba, cepillos, y/o aire)

#### Mantenimiento de registros

- La inspección debe registrarse.
- Para un ejemplo del formulario *Limpieza, mantenimiento y calibración de equipo*, por favor visite la página “Formularios y materiales de capacitación”.

### 3. Ejemplos

#### *Ejemplo A:*

1. Use la manguera negra en el lugar de empaque para enjuagar la mesa de clasificar.
2. Use el cepillo morado para fregar la superficie de la mesa.
3. Use la manguera otra vez para enjuagar la mesa de clasificar una segunda vez.
4. Permita que seque la mesa antes de usarla.
5. Este procedimiento debe realizarse cada vez antes del uso de la mesa de clasificar.
6. Apunte que ha realizado esta actividad en el formulario *Limpieza, mantenimiento y calibración de equipo*. Incluya la fecha y la hora en que la realizó en la hora y firmela una vez está completada.

#### *Ejemplo B (usando químicos de limpieza):*

1. Conecte la lavadora de presión al grifo del lugar de empaque que está más cerca de la línea de clasificar.
2. Use la lavadora de presión para lavar la línea de clasificar entera. Empiece con la parte superior de la máquina e ir progresivamente hacia la parte inferior.
3. Asegure que toda la materia orgánica visible, incluyendo las hojas, tierra y otros escombros se quitan de todas las partes de la línea de clasificar.
4. Lleve el cubo con agua de cualquier grifo en el lugar de empaque.
5. Añada dos cucharaditas de cloro al cubo.
6. Use la solución de cloro y un trapo limpio para lavar las mesas de acero inoxidable de clasificar. Asegure que la solución tenga contacto con la mesa por al menos dos minutos.
7. Déjelas secar al aire.
8. Este procedimiento debe realizarse antes de cada uso de la línea de clasificar.
9. Apunte que ha realizado esta actividad en el formulario *Limpieza, mantenimiento y calibración de equipo*. Incluya la fecha y la hora en que la realizó en la hora y firmela una vez está completada.