



---

**GUÍA DE ELABORACIÓN DE MANUAL  
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTÁNDAR DE SANEAMIENTO  
(P.O.E.S.)**

Incluir hoja de identificación.

**SSOP I - SEGURIDAD DEL AGUA**

- 1- Abastecimiento del Agua.
  - 1.1 Fuente (Pozo-Municipal)
  - 1.2 Sistema de Potabilización del agua.
  - 1.3 Almacenamiento de Agua
  - 1.4 Planes de Muestreo Físico-químico
  - 1.5 Monitoreo de concentraciones de cloro
  - 1.6 Procedimiento de limpieza de los tanques de almacenamiento.
- 2-Monitoreo (Describir frecuencia de inspección)
  - 2.1 Pre-operacional -Elaborar formato de registro-
  - 2.2 Operacional - Elaborar formato de registro
  - 2.3 Post-operacional - Elaborar formato de registro
- 3-Acciones Correctivas
  - 3.1 Elaborar formato de acciones correctivas.
  - 3.2 Verificación de las acciones correctivas
- 4-Acciones Preventivas

**SSOP II-SUPERFICIES DE CONTACTO**

- 1-Descripción de los equipos que tienen contacto directo con los alimentos.
  - 1.1 Utensilios
  - 1.2 Equipos de Planta
  - 1.3 Vestimenta y equipos de protección
  - 1.4 Personal
- 2-Procedimientos de Limpieza y Desinfección
  - 2.1 Para cada equipo de la planta
  - 2.2 Utensilios
  - 2.3 Uniformes, guantes y botas.
  - 2.4 Manos de los operarios y manipuladores.
- 3-Procedimiento de Preparación de Sustancias de Limpieza y Desinfección
  - 3.1 Procedimiento de preparación de cada una de las soluciones utilizadas para los programas de limpieza.

4-Monitoreo (Frecuencia de inspección, quién lo hace y cómo lo hace).

4.1 Pre-operacional: Elaborar formato de registro.

4.2 Operacional: Elaborar formato de registro.

4.3 Post-operacional: Elaborar formato de registro.

5-Acciones Correctivas (elaborar formato de acciones correctivas)

6-Verificación de las acciones correctivas

7-Acciones Preventivas

### **SSOP III-PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA**

1-Definir la categorización de las áreas de acuerdo a los riesgos de contaminación.

2-Definir área de circulación de personal (Conforme a plano anexo).

3-Codificación de equipos de limpieza y utensilios según el área de riesgo.

4-Manejo de Residuos líquidos y sólidos producto del proceso. (Descripción del tratamiento de sólidos, descripción de drenajes en plano anexo)

5-Procedimiento de limpieza y sanitización:

5.1Techos

5.2Paredes

5.3Pisos

5.4Equipos auxiliares

5.5Bodega de Productos terminados (cuartos de refrigeración).

5.6Bodega de material de empaque

5.7Limpieza de sanitarios

5.8Limpieza de equipos de protección

5.9Limpieza de lockers y vestidores

5.10Limpieza de manos

5.11Manejo de los residuos sólidos del Proceso

6-Monitoreo (Describir frecuencia, quién lo hace, cómo lo hace).

6.1 Pre-operacional: Elaborar formato de registro

6.2 Operacional: Elaborar formato de Registro

6.3 Post-operacional: Elaborar Formato de registro.

7-Acciones Correctivas

7.1 Verificación de acciones correctivas

8-Verificación de acciones correctivas.

9-Acciones Preventivas.

#### **SSOP IV: HIGIENE DE LOS EMPLEADOS**

- 1-Definir procedimientos de limpieza y desinfección de:
  - 1.1 Personal: manos, uñas, cabello, etc.
  - 1.2 Servicios Sanitarios (Descripción de la ubicación de las condiciones higiénico-sanitarias y con información necesaria sobre las BPM de lavado de manos)
- 2-Monitoreo (Describir frecuencia (quién lo realiza y cómo lo realiza)
  - 2.1 Pre-operacional: Elaborar formato de registro
  - 2.2 Operacional: Elaborar formato de registro
  - 2.3 Post-Operacional - Elaborar formato de registro.
- 3- Acciones correctivas.
  - 3.1 Verificación de acciones correctivas
- 4-Acciones Preventivas

#### **V. SSOP-V: CONTAMINACION**

- 1- Describir los procedimientos de:
  - 1.1 Protección de los alimentos
  - 1.2 Material de empaque y de las superficies de contacto contra la contaminación causada por lubricantes, combustibles, plaguicidas, agentes de limpieza, desinfectantes y otros contaminantes físicos, químicos y biológicos.
- 2-Monitoreo (describir la frecuencia de inspección (quién la realiza, cómo la realiza)
  - 2.1 Pre-operacional: Elaborar formato de registro
  - 2.2 Operacional: Elaborar formato de registro
  - 2.3 Post-Operacional: Elaborar formato de registro.
- 3- Acciones correctivas.
  - 3.1 Verificación de acciones correctivas
- 4-Acciones Preventivas

#### **SSOP-VI: COMPUESTO/ AGENTES TOXICOS**

Describir las condiciones de almacenamiento y la utilización adecuada de agentes químicos y tóxicos

- 1- Describir los Procedimientos de almacenamiento de los productos químicos y tóxicos

- 2- Describir los Procedimientos de Preparación de soluciones y aplicación de productos químicos y tóxicos.
- 3- Monitoreo (describir la frecuencia de inspección (quién la realiza, cómo la realiza)
  - 3.1 Pre-operacional: Elaborar formato de registro
  - 3.2 Post operacional
- 4- Acciones correctivas.
  - 4.1 Verificación de acciones correctivas
- 5-Acciones Preventivas

#### **SSOP-VII: SALUD DE LOS EMPLEADOS**

- 1-Describir los requisitos de salud pre-ocupacionales de los manipuladores de alimento que aplica la empresa.
- 2-Describir el procedimiento de manejo de personal que se ha identificado con problemas de salud.
- 3-Monitoreo (describir la frecuencia de inspección (quién la realiza, cómo la realiza)
  - 3.1 Pre-operacional: Elaborar formato de registro
  - 3.2 Operacional: Elaborar formato de registro
- 4-Acciones correctivas.
  - 4.1 Verificación de acciones correctivas
- 5-Acciones Preventivas

#### **SSOP-VIII: CONTROL DE PLAGAS Y VECTORES**

- 1-Describir la ubicación de trampas de roedores en plano anexo
  - 1.1 Tipos de trampas
- 2-Describir: Productos químicos utilizados en los planes de control de plagas y su rotación periódica.
  - 2.1 Fichas técnicas de los productos (Laboratorios que los elabora, distribuidores y manejo).
  - 2.2 Calendario de rotación.
- 3-Describir programas de fumigación y el tipo de insecticida a aplicar y su programa periódico de rotación.



- 
- 4-Elaborar lista de productos químicos utilizados por la planta y autorizados por las autoridades competentes del MAG-FOR.
  - 5-Elaborar Plan de capacitación en control de plagas y calendarización de las mismas.
  - 6-Monitoreo (describir la frecuencia de inspección quién la realiza, cómo la realiza).
    - 6.1 Pre-operacional: Elaborar formato de registro
    - 6.2 Post operacional
  - 7- Acciones correctivas.
    - 7.1 Verificación de acciones correctivas
  - 8-Acciones Preventivas

## **ANEXOS**

### PLANOS SANITARIOS

PLANO DE DISTRIBUCION DE AGUA  
PLANO DE DRENAJES  
CIRCULACION DE PERSONAL  
PLANO DE DISTRIBUCION DE TRAMPAS DE ROEDORES

### PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Tanque de almacenamiento de agua  
Maquinaria y Equipos de proceso

### SUSTANCIAS QUÍMICAS

Listado de sustancias utilizadas para la limpieza y sanitización de equipos y forma de preparación.  
Listado de productos químicos para fumigaciones y período de rotación.  
Listado de sustancias sanitizantes para lavado de manos.