	PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES RELACIONADOS A SANEAMIENTO	Código: SGA-012
		Versión: 00
		Pág.184

SANIDAD E HIGIENE DEL AGUA (S. S. O. P # 1)

OBJETIVO:

El agua que entra en contacto con el camarón o las superficies que tienen contacto directo con el producto y el agua utilizada para la fabricación de hielo provendrán de una fuente sanitaria segura y será tratada. El agua deberá ser en cantidades adecuadas para satisfacer la demanda del producto y deberá ser potable.


PROCEDIMIENTO:

1. Al iniciar la jornada de trabajo se revisará de la Jefa de Sistema de Gestión de Calidad cloro disponible, la concentración presente y luego se adicionará la cantidad de cloro necesaria, si lo necesitara.
2. La disposición será realizada por la Jefa de Sistema de Gestión de Calidad.
3. Se utiliza agua potable a lo largo de todo el proceso con un residual de cloro de 0,3 a 1,5 ppm, por lo cual también se utiliza para la fabricación de hielo, asegurando así que no sobrevivan microorganismos patógenos.
4. Las cisternas tienen que estar protegidas mediante una malla metálica contra el ingreso de aguas lluvias, insectos, roedores, su limpieza debe realizarse cada 3 meses.
5. El agua de glaseado final tendrá la misma cantidad de cloro presente en las cisternas, es decir no se adicionará cloro a esta.

MONITOREO:

Deberá verificarse diariamente la calidad del agua utilizada tomando muestras midiendo su calidad organoléptica, contenido de cloro y pH. El laboratorio de control de Calidad enviará muestra de agua 1 vez al año a un laboratorio calificado con el fin de realizar un análisis de tipo físico y químico; así mismo una vez cada mes para realizar un análisis microbiológico.

Nombre y fecha de Elaboración	Nombre y fecha de Revisión	Nombre y Fecha de Aprobación

	PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES RELACIONADOS A SANEAMIENTO	Código: SGA-012
		Versión: 00
		Pág.185

Los parámetros a medir son los siguientes:

Examen Químico.-

- Calcio
- Sodio
- Magnesio
- Hierro
- Manganeso
- Sulfatos
- Cloruros
- Nitritos
- Dureza Total
- Bicarbonatos
- Cloro Residual
- Conductividad eléctrica
- Sólidos totales disueltos

Examen Físico.-

- Turbiedad
- Color
- Olor
- Sabor
- Temperatura
- pH

REGISTROS:


Los controles diarios realizados por el laboratorio de control de calidad y análisis particulares se mantendrán archivados por los menos 2 años.

LIMPIEZA DE SUPERFICIES DE CONTACTO

(S.S.O.P. # 2)

OBJETIVO:

Nombre y fecha de Elaboración	Nombre y fecha de Revisión	Nombre y Fecha de Aprobación

	PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES RELACIONADOS A SANEAMIENTO	Código: SGA-012
		Versión: 00
		Pág.186

1. Utilizar el equipo y utensilios de un material no tóxico, durable y desinfectado con compuestos de limpieza y sanitizantes.
2. Mantener los guantes y vestimentas de materiales impermeables siempre limpios y desinfectados.


PROCEDIMIENTO:

Antes de iniciar la jornada diaria de trabajo se deberán seguir los siguientes pasos de desinfección e higiene.

1. Todas las áreas deberán realizar un enjuague diario de pisos, paredes, mesas, tanques, gavetas, canastillas; con una solución clorada de 30 ppm, de igual manera para las máquinas con una
2. Los baños de pie deben contener solución clorada de 100 ppm.
3. Los lavaderos con sus respectivos dispensadores con solución de jabón sanitizante; deberán estar ubicadas en la entrada del personal y en el área de proceso 1.
4. Lavar la puerta posterior del camión antes de abrir, con chorros de agua potable y luego descargar el camión.
5. El sistema de iluminación debe ser suficiente y estar en buenas condiciones y con sus respectivos protectores.
6. Las mallas de los extractores de aire deben evitar la entrada de insectos y las lámparas matainsectos estarán limpias y en buen estado, su limpieza será cada semana.
7. La entrada del área de congelación provista de su respectiva cortina de plástico.
8. Realizar una limpieza al mes de la bodega de material de empaque para evitar acumulación de polvo.

Las gavetas que llevan el camarón serán lavadas con chorros de agua, jabón desengrasante o jabón clorado, cepillada y luego enjuagar con una solución de 0,3 a 1,5 ppm de cloro; antes de ser almacenada, la limpieza debe ser diaria.

Nombre y fecha de Elaboración	Nombre y fecha de Revisión	Nombre y Fecha de Aprobación

	PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES RELACIONADOS A SANEAMIENTO	Código: SGA-012
		Versión: 00
		Pág.187

Las gavetas utilizadas en la planta deberán ser lavadas con jabón desengrasante, chorros de agua a presión y finalmente enjuagadas con una solución clorada con 30 ppm al término de cada jornada.

9. Todas las áreas de la planta: recepción, descabezado, pesado, silo de hielo, deberán mantenerse limpias y ordenadas. Los sacos que han transportado hielo se lavarán de la siguiente manera: inmersión rápida en solución clorada de 30 ppm
10. Al finalizar la jornada se removerán residuos sólidos, se enjuagará con agua potable y finalmente con una solución clorada según la necesidad.
11. Los canales de drenaje finalmente se enjuagarán con solución clorada de 100 - 200 ppm.
12. Los jefes de cada área mantendrán sus sitios de trabajos limpios y ordenados.
13. La entrada del producto en el área de recepción será protegida con cortinas plásticas para evitar el ingreso de insectos voladores.
14. El agua de las tolvas será reemplazada cuando la situación lo amerite.

MONITOREO:

Se asignará personal responsable de la limpieza y sanidad de la planta. Los jefes de área efectuarán una inspección después de cada período de limpieza.

REGISTRO:

La información de resultados de la inspección diaria será registrada en el Registro diario de Sanitización de la planta.


PREVENCION PARA LA CONTAMINACION CRUZADA.

(S. S. O. P. # 3)

OBJETIVO:

1. Lavar y desinfectar pisos, canastillas, delantales y utensilios antes de que entren en contacto con el producto.

Nombre y fecha de Elaboración	Nombre y fecha de Revisión	Nombre y Fecha de Aprobación

	PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES RELACIONADOS A SANEAMIENTO	Código: SGA-012
		Versión: 00
		Pág.188

2. Evitar que toda actividad ajena al proceso ponga en riesgo la calidad de la materia prima y que constituya una fuente de contaminación (polvo, limpieza de bandas, mantenimiento de equipos, fumigación, combustible, madera, vidrio, etc.).

PROCEDIMIENTO:

Cuando se manipule alimentos se deberá evitar lo siguiente:


- Evitar derrame en el piso de combustibles o sustancias químicas si se utilizan.
- Evitar efectuar mantenimientos de equipos cuando se procese o se almacene producto terminado, ya que al ingresar el personal de mantenimiento podría causar contaminación al camarón con grasa, aceites, metales, etc.
- No se debe efectuar procedimientos de limpieza cuando se esta procesando alimento, esto pone en riesgo de contaminación química por detergentes o soluciones de limpieza al producto.
- Evitar el uso de materiales de limpieza que estén fabricados de madera (cepillos, escobas).
- Personal ajeno a la planta como proveedores, visitantes ingresaran con indumentaria adecuada la cual será proporcionada por la planta.
- Será prohibido el uso de perfumes, pinturas de uñas y maquillajes que constituyan un riesgo en la manipulación del camarón.
- Evitar el uso de etiquetas de papel o cartón sobre el alimento para identificar proveedor fecha de ingreso producción.

MONITOREO:

Se enviará cada mes, a un laboratorio particular calificado, muestras del producto crudo para un análisis microbiológico.

REGISTROS:

Nombre y fecha de Elaboración	Nombre y fecha de Revisión	Nombre y Fecha de Aprobación

	PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES RELACIONADOS A SANEAMIENTO	Código: SGA-012
		Versión: 00
		Pág.189

Los resultados de los análisis se archivarán.

HIGIENE DE LOS EMPLEADOS (S. S. O. P. # 4)

OBJETIVOS:


Todos los empleados deberán desinfectar sus manos en los respectivos lavaderos antes de retornar al área de trabajo, los cuales estarán provistos de jabón y una solución desinfectante. Los servicios sanitarios estarán provistos de dispensadores de papel toalla, además de iluminación, ventilación adecuada y un sistema de eliminación de aguas negras.

PROCEDIMIENTO:

Debido a que microorganismos que están en la materia cruda son perjudiciales, los empleados que se encuentren laborando en área de proceso de materia cruda no deben entrar en aquellas áreas donde se esta trabajando con productos finalmente elaborados y si fuese algún trabajo deben primero lavar y desinfectar sus manos en los respectivos lavaderos.

1. Todo el personal deberá estar correctamente uniformado, poseer botas, mascarillas, mandil, guantes y protectores de cabello en perfecto estado de higiene.
2. El personal masculino estarán bien afeitados y con el pelo corto, el personal femenino mantendrá las uñas bien cortadas y sin esmalte, el cabello totalmente recogido dentro de las gorras, no comerán ni fumarán en el área de trabajo, no se permite escupir, masticar chicle, portar alhajas (relojes, anillos, cadenas, aretes, etc.)
3. Todo el personal deberá lavar sus manos antes de ingresar al área de trabajo con agua potable y jabón sanitizante para desinfectar, de igual

Nombre y fecha de Elaboración	Nombre y fecha de Revisión	Nombre y Fecha de Aprobación

	PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES RELACIONADOS A SANEAMIENTO	Código: SGA-012
		Versión: 00
		Pág.190

manera desinfectará las botas en los pediluvios, esto es muy importante antes de comenzar la jornada y luego de ir a los servicios higiénicos.

4. Personal será asignado para la limpieza y ordenamiento constante de los baños, los inodoros serán lavados al comienzo y final del día.
5. Pisos y paredes de los baños se desinfectarán con una solución clorada a 80 ppm.
6. Los letreros ubicados en sitios visibles son para concientizar al personal de la importancia de la higiene en la planta.
7. Personal de visita, controladores de pesca y otros deberán ingresar a la planta con su vestimenta respectiva, esto es: gorra, mandil, botas, protector de cabello y protector de boca.
8. No se permitirá ingreso de personal extraño a un área de trabajo si este no es autorizado.
9. Personal de mantenimiento entrará a la planta con su respectiva vestimenta de trabajo y sujetándose a las normas de higiene y desinfección establecidas.

MONITOREO:

Los jefes de área estarán encargados de vigilar el cumplimiento de estos procedimientos. Se dará el entrenamiento necesario al personal para indicarles la importancia de la higiene en el Trabajo.

REGISTRO:


La información de la inspección realizada será anotada en el Registro diario de higiene del personal.

PROTECCION CONTRA LAS ADULTERACIONES

(S. S. O. P. # 5)

OBJETIVO:

Nombre y fecha de Elaboración	Nombre y fecha de Revisión	Nombre y Fecha de Aprobación

	PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES RELACIONADOS A SANEAMIENTO	Código: SGA-012
		Versión: 00
		Pág.191

Proteger alimentos, superficies de contacto y material de empaque de la contaminación causada por lubricantes, combustibles, pesticidas, agentes para la limpieza, agentes desinfectantes, fragmentos de metales o cristales que pudieran drenar o caer dentro del alimento.

PROCEDIMIENTO:


1. Todo producto utilizado en la planta deberá tener el respaldo de un documento del proveedor que garantice que no es peligroso para la salud pública bajo las medidas de prevención que señalen los documentos.
2. Los compuestos de limpieza y agentes desinfectantes utilizados estarán identificados claramente y almacenados fuera del área de proceso.
3. Los agentes químicos no usados en el procesamiento de camarón deberán ser almacenados por separado, de aquellos químicos que si son usados en el proceso.
4. Solamente el personal autorizado deberá manejar estas sustancias.
5. Material de empaque se debe almacenar y proteger donde no existen agente químicos.
6. Si sucediera el caso de ruptura de vidrios por parte de las lámparas en las áreas de proceso, y so estos cayeran junto con el acrílico de protección a la mesa de proceso, todo el producto que haya estado en mesa será bajado de la misma, con el fin de que no exista algún peligro, y a su vez el producto deberá ser retirado por el proveedor, ya que la planta no cuenta con detector de vidrios. En un futuro se implementará dicho sistema.

MONITOREO:

Los jefes de área serán responsables de observar y corregir cualquier situación donde el uso de uno de estos agentes químicos puedan contaminar, los empleados también a sus jefes.

REGISTRO:

Nombre y fecha de Elaboración	Nombre y fecha de Revisión	Nombre y Fecha de Aprobación

	PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES RELACIONADOS A SANEAMIENTO	Código: SGA-012
		Versión: 00
		Pág.192

Registros relacionados con la compra y uso de agentes químicos se mantendrán en el archivo por un período de dos años.

ETIQUETADO, BODEGAJE Y USOS DE COMPONENTES TOXICOS

(S. S. O. P. # 6)

OBJETIVO:

Proteger el producto contra la contaminación de agentes tóxicos permitidos en la planta.

PROCEDIMIENTO:

Los procedimientos a seguir deberán estar de acuerdo a las normas recomendadas por el fabricante o importador del producto, quien otorgará la respectiva certificación de que el producto fue aprobado por la FDA.

MONITOREO:

Jefes y empleados usarán correctamente estos compuestos químicos, los jefes verificarán que los agentes tóxicos estén almacenados en el área designada. El personal responsable verificará que los agentes sean recibidos con la etiqueta del fabricante original y el certificado de calidad del proveedor.

REGISTRO:


Se mantendrá archivado registros referentes al uso de agentes tóxicos y químicos.

SALUD DE LOS EMPLEADOS (S. S. O. P. # 7)

OBJETIVO:

Persona que demuestre alguna enfermedad contagiosa, lesión, herida expuesta al proceso u otra fuente de infección que pueda contaminar el alimento será excluido de su trabajo.

Nombre y fecha de Elaboración	Nombre y fecha de Revisión	Nombre y Fecha de Aprobación

	PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES RELACIONADOS A SANEAMIENTO	Código: SGA-012
		Versión: 00
		Pág.193

PROCEDIMIENTO:

1. Personal que presente cualquier enfermedad deberá reportarse inmediatamente a su jefe para su asistencia respectiva.
2. Es imprescindible el uso de mascarillas ya que al toser o estornudar desprende bacterias que contaminarán al producto u otras personas.
3. En el laboratorio de control de calidad existe un botiquín con medicamentos de primeros auxilios que le proporcionan al personal cuando lo necesita.

MONITOREO:

La Jefe de Sistema de Gestión De Calidad llevará un registro de los medicamentos que entrega al personal.

REGISTRO:

La Jefe de Sistema de Gestión De Calidad se encarga de disponer de todos los Certificados de Salud del Personal que labora en la planta. Además se llevará el registro de fichas médicas del personal, el mismo que es emitido por el Centro de Salud N°10y todos las planillas referentes a las buenas prácticas de manufactura del personal.

CONTROL DE PLAGAS (S. S. O. P. # 8)


OBJETIVO:

Exterminar todo tipo de plagas e insectos de la planta.

PROCEDIMIENTO:

1. La empresa contratará una compañía con experiencia en la aplicación de productos químicos para fumigación periódica, se fumigará y se aplicarán trampas para roedores mensualmente según lo pactado en exteriores y una vez al mes en el interior de la planta o dependiendo de las exigencias.
2. Los desperdicios se eliminarán lo más pronto posible.

Nombre y fecha de Elaboración	Nombre y fecha de Revisión	Nombre y Fecha de Aprobación

	PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES RELACIONADOS A SANEAMIENTO	Código: SGA-012
		Versión: 00
		Pág.194

3. Evitar aguas estancadas.
4. Los sistemas de drenaje y trampas dentro y fuera de la planta deben estar limpios.
5. Las rejillas de los sistemas de drenaje se deben mantener en sus lugares respectivos
6. Materiales de empaque se almacenarán sobre pallets y no pegados a la pared.
7. Las puertas de entrada a la sala de proceso se mantendrán cerradas mientras no se reciba producto para evitar la entrada de moscas.
8. Buen mantenimiento de mallas protectoras, lámparas mata insectos y cortinas de plástico.

MONITOREO:

El jefe de área se encargará de notificar cualquier problema referente a estos factores. La Jefe de Sistema de Gestión De Calidad notificará a la empresa contratada para la respectiva fumigación.

REGISTROS:

Información de control de plagas y vectores se mantendrá almacenada en el archivo correspondiente.

Nombre y fecha de Elaboración	Nombre y fecha de Revisión	Nombre y Fecha de Aprobación