

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO**



**FACULTAD DE CIENCIA E INGENIERIA EN ALIMENTOS**

**CENTRO DE ESTUDIOS DE POSGRADO**

**MAESTRÍA EN PRODUCCIÓN MÁS LIMPIA**

**Tema: Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura para el  
Aseguramiento de la Calidad del Producto en la Industria Alimenticia “Trigo  
de Oro” Cia.Ltda.**

**Trabajo de investigación  
Previa a la obtención del Grado Académico de Magister en Producción más  
Limpia**

**VOLUMEN: 2**

**Autor: Ing. Galo Mauricio Calle Naranjo**

**Director: Ing. M.Sc. Mayra Liliana Paredes Escobar**

**Ambato - Ecuador**

**2011**

**MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)**

**INDUSTRIA ALIMENTICIA**

**“TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.**



**DEPARTAMENTO DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD**

**AMBATO, 4 DE DICIEMBRE DE 2009**

**TUNGURAHUA – ECUADOR**

## **VALIDACIÓN OFICIAL**

Revisado y aprobado el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Anmaurys Cia. Ltda., validado desde el 4 de Diciembre del 2009.

Departamento de Aseguramiento de la Calidad

---

Ing. Mauricio Calle Naranjo

Gerente General


## **ACTA DE COMPROMISO**

La Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Anmaurys Cia. Ltda., ubicada en la ciudad de Ambato provincia de Tungurahua, con plena conciencia de las exigencias del mundo globalizado y de los tratados de libre comercio, nos comprometemos, propietarios y empleados a darle todo el soporte y apoyo al sistema BPM para que la empresa siga implementando todos estos procedimientos necesarios y por ende pueda competir con la debida inocuidad en los diferentes mercados nacionales e internacionales.

Ambato, diciembre 4 de 2009

---

Ing. Mauricio Calle Naranjo  
Gerente General

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 4 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


## INDICE

TEMAS	PÁGINAS
MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) .....	i
VALIDACIÓN OFICIAL .....	ii
ACTA DE COMPROMISO .....	iii
INDICE .....	4
1. Objeto .....	16
2. Alcance .....	16
3. Responsables .....	16
4. Generalidades .....	17
MÓDULO 1 .....	18
a). Diseño Sanitario .....	18


**DOCUMENTO ORIGINAL**


<b>ELABORADO POR:</b>  <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> <p style="text-align: center;">Mauricio Calle N. <b>Gerente General</b></p>	<b>REVISADO POR:</b>  <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> <p style="text-align: center;">Patricio Peñaherrera Z. <b>Comité de Calidad</b></p>	<b>APROBADO POR:</b>  <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> <p style="text-align: center;">Ana Naranjo G. <b>Presidente Ejecutivo</b></p>
<b>FECHA :</b> 7/Dic/2009	<b>FECHA :</b> 03/Ene/2011	<b>FECHA :</b> 06/Ene/2011


Este documento es propiedad de la Industria Alimenticia "Trigo de Oro" Anmaurys Cia. Ltda., quien se reserva el derecho de solicitar su devolución cuando así se estime oportuno. No se permite hacer copia parcial o total del mismo, así como mostrarlo a particulares y/o empresas externas, ajenas a la nuestra, sin la expresa autorización por escrito de la Industria Alimenticia "Trigo de Oro" Anmaurys Cia. Ltda.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 5 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

1. Controles Ambientales .....	18
1.1. Construcción y ubicación del establecimiento .....	18
1.1.1. Objeto .....	18
1.1.2. Alcance .....	18
1.1.3. Políticas.....	19
1.1.4. Documentos de Control .....	19
1.1.4.1. Propiedad y alrededores .....	19
1.1.4.2. Exterior del edificio .....	20
1.1.4.3. Alrededores y vías de acceso .....	20
1.1.4.4. Patios.....	20
1.1.4.5. Diseño, Construcción y/o Remodelación de la Planta .....	21
1.1.4.6. Pisos .....	21
1.1.4.7. Pasillos .....	22
1.1.4.8. Paredes .....	22
1.1.4.9. Techos .....	23
1.1.4.10. Ventanas.....	23
1.1.4.11. Puertas.....	24
1.1.4.12. Rampas y escaleras .....	24
1.1.4.13. Esclusa de sanitización y Pediluvios.....	24
1.1.5. Controles y responsables .....	25
1.1.6. Riesgos.....	26
1.1.7. Descripción de funciones y requisitos del programa.....	26
1.1.7.1. Funciones de la gerencia.....	26
1.1.7.2. Requisitos de la persona encargada .....	26
1.1.7.3. Funciones del encargado.....	27
1.1.8. Documentos asociados.....	27
1.1.9. Documentación de Referencia.....	27
1.2. Diseño del establecimiento.....	28


	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 6 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

1.2.1. Objeto .....	28
1.2.2. Alcance .....	28
1.2.3. Políticas.....	28
1.2.4. Documentos de Control .....	29
1.2.4.1. Control de la contaminación cruzada.....	29
1.2.4.2. Instalaciones para el personal .....	29
1.2.5. Controles y responsables .....	30
1.2.6. Riesgos.....	30
1.2.7. Descripción de funciones y requisitos del programa.....	30
1.2.7.1. Funciones de la gerencia.....	30
1.2.7.2. Requisitos de la persona encargada .....	31
1.2.7.3. Funciones del encargado.....	31
1.2.8. Documentos asociados.....	31
1.2.9. Documentación de Referencia.....	32
1.3. Interior del establecimiento .....	33
1.3.1. Objeto .....	33
1.3.2. Alcance .....	33
1.3.3. Políticas.....	33
1.3.4. Documentos de Control .....	34
1.3.4.1. Estructuras internas y agregados.....	34
1.3.4.2. Instalaciones Sanitarias.....	34
1.3.4.3. Vestidores .....	35
1.3.4.4. Disposición de basura y desperdicios .....	35
1.3.5. Controles y responsables .....	36
1.3.6. Riesgos.....	36
1.3.7. Descripción de funciones y requisitos del programa.....	36
1.3.7.1. Funciones de la gerencia.....	36
1.3.7.2. Requisitos de la persona encargada .....	37


	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 7 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

1.3.7.3. Funciones del encargado.....	37
1.3.8. Documentos asociados.....	37
1.3.9. Documentación de Referencia.....	38
2.1. Descripción del proceso, equipos y utensilios.....	39
2.1.1. Objeto .....	39
2.1.2. Alcance .....	39
2.1.3. Políticas.....	39
2.1.4. Documentos de Control .....	40
2.1.4.1. Diseño, construcción e instalación de los equipos.....	40
2.1.4.2. Contenedores para residuos y utensilios .....	40
2.1.5. Controles y responsables .....	41
2.1.6. Riesgos.....	41
2.1.7. Descripción de funciones y requisitos del programa.....	41
2.1.7.1. Funciones de la gerencia.....	41
2.1.7.2. Requisitos de la persona encargada .....	42
2.1.7.3. Funciones del encargado.....	42
2.1.8. Documentos asociados.....	42
2.1.9. Documentación de Referencia.....	42
3.1. Redes de servicios industriales.....	43
3.1.1. Objeto .....	43
3.1.2. Alcance .....	43
3.1.3. Políticas.....	43
3.1.4. Documentos de Control .....	44
3.1.4.1. Sistema de aire y ventilación .....	44
3.1.4.2. Suministro y protección adecuados de agua.....	45
3.1.4.3. Sistema de drenaje, desagüe y aguas lluvias.....	45
3.1.4.4. Aguas residuales y drenajes .....	46
3.1.4.5. Plomería .....	46




	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA</b> <b>“TRIGO DE ORO”</b> <b>ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS</b> <b>DE MANUFACTURA</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 8 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


3.1.4.6. Energía eléctrica.....	47
3.1.4.7. Iluminación y artefactos.....	47
3.1.5. Controles y responsables .....	48
3.1.6. Riesgos.....	48
3.1.7. Descripción de funciones y requisitos del programa.....	49
3.1.7.1. Funciones de la gerencia.....	49
3.1.7.2. Requisitos de la persona encargada .....	49
3.1.7.3. Funciones del encargado.....	49
3.1.8. Documentos asociados.....	50
3.1.9. Documentación de Referencia.....	50
MÓDULO 2 .....	51
b). Operaciones diarias.....	51
1. Programas de control.....	51
1.1. Programa de prácticas del personal .....	51
1.1.1. Objeto .....	51
1.1.2. Alcance .....	51
1.1.3. Políticas.....	52
1.1.4. Documentos de Control .....	52
1.1.4.1. Prácticas higiene personal.....	52
1.1.4.2. Lavado de manos .....	52
1.1.4.3. Vestimenta/calzado/protección para la cabeza/Uniformes .....	53
1.1.4.4. Almacenamiento de utensilios .....	53
1.1.4.5. Visitantes.....	54
1.1.4.6. Lesiones y heridas.....	55
1.1.4.7. Control de enfermedades .....	56
1.1.4.8. Evidencia de enfermedad.....	56
1.1.4.9. Patrones de acceso y tránsito .....	57
1.1.4.10. Uso de sustancias químicas.....	57

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 9 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


1.1.4.11. Sustancias químicas usadas durante las operaciones .....	57
1.1.4.12. Educación y entrenamiento .....	58
1.1.4.13. Supervisión .....	58
1.1.5. Controles y responsables .....	59
1.1.6. Riesgos.....	59
1.1.7. Descripción de funciones y requisitos del programa.....	60
1.1.7.1. Funciones de la gerencia.....	60
1.1.7.2. Requisitos de la persona encargada .....	60
1.1.7.3. Funciones del encargado del PPP .....	60
1.1.8. Documentos asociados.....	62
1.1.9. Documentación de Referencia.....	62
1.2. Programa de seguridad del agua.....	63
1.2.1. Objeto .....	63
1.2.2. Alcance .....	63
1.2.3. Políticas.....	63
1.2.4. Documentos de Control .....	64
1.2.4.1. Monitoreo del tratamiento del agua .....	64
1.2.4.2. Monitoreo de la seguridad del agua .....	64
1.2.4.3. Requisitos de Agua Potable para la Empresa .....	64
1.2.5. Controles y responsables .....	65
1.2.6. Riesgos.....	66
1.2.7. Descripción de funciones y requisitos del programa.....	67
1.2.7.1. Funciones de la gerencia.....	67
1.2.7.2. Requisitos de la persona encargada .....	67
1.2.7.3. Funciones del encargado.....	68
1.2.8. Documentos asociados.....	69
1.2.9. Documentación de Referencia.....	69

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 10 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


1.3. Programa de envío, recepción, manipulación y almacenamiento de materias primas directas, indirectas y producto terminado .....	70
1.3.1. Objeto .....	70
1.3.2. Alcance .....	70
1.3.3. Políticas.....	70
1.3.4. Documentos de Control .....	71
1.3.4.1. Análisis del envase del producto terminado .....	71
1.3.4.2. Vehículos de transporte.....	71
1.3.4.3. Prácticas de carga y descarga.....	71
1.3.4.4. Materias primas recibidas .....	72
1.3.4.5. Condiciones de envío.....	72
1.3.4.6. Productos alimenticios defectuosos o devueltos.....	73
1.3.4.7. Control de alérgenos .....	73
1.3.4.8. Embalaje .....	74
1.3.4.9. Prácticas de almacenamiento .....	74
1.3.4.10. Almacenamiento de sustancias químicas.....	74
1.3.4.11. Manejo de los residuos.....	75
1.3.5. Controles y responsables .....	75
1.3.6. Riesgos.....	76
1.3.7. Descripción de funciones y requisitos del programa.....	76
1.3.7.1. Funciones de la gerencia.....	76
1.3.7.2. Requisitos de la persona encargada .....	77
1.3.7.3. Funciones del encargado del PERMA .....	77
1.3.8. Documentos asociados.....	78
1.3.9. Documentación de Referencia.....	79
1.4. Programa de sanitización.....	80
1.4.1. Objeto .....	80
1.4. 2. Alcance .....	80

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 11 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


1.4.3. Políticas.....	80
1.4.4. Documentos de Control .....	81
1.4.4.1. Principios Generales .....	81
1.4.4.2. Limpieza de superficies de contacto .....	81
1.4.4.3. Almacenamiento y manejo del equipo.....	82
1.4.4.4. Inspección de Higiene.....	82
1.4.4.5. Precauciones .....	83
1.4.4.6. Métodos de Limpieza.....	83
1.4.4.7. Detergentes .....	83
1.4.4.8. Técnicas de Limpieza .....	84
1.4.4.9. Utensilios y equipos que ayudan en los procesos de limpieza... 84	
1.4.4.10. Clasificación de los Detergentes .....	85
1.4.4.11. Eliminación de Capas de Grasa .....	86
1.4.4.12. Remoción de Partículas de Suciedad .....	87
1.4.4.13. Prevención de Depósitos Petrificados.....	87
1.4.4.14. Secado Después de la Limpieza.....	87
1.4.5. Controles y responsables .....	88
1.4.6. Riesgos.....	88
1.4.7. Descripción de funciones y requisitos del programa.....	89
1.4.7.1. Funciones de la gerencia.....	89
1.4.7.2. Requisitos de la persona encargada .....	89
1.4.7.3. Funciones del encargado.....	90
1.4.8. Documentos asociados.....	92
1.4.9. Documentación de Referencia.....	92
1.5. Programa de control de plagas .....	93
1.5.1. Objeto .....	93
1.5. 2. Alcance .....	93
1.5.3. Políticas.....	93

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 12 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


1.5.4. Documentos de Control .....	94
1.5.4.1. Consideraciones Generales .....	94
1.5.4.2. Como entran las Plagas a una Planta .....	94
1.5.4.3. Control de plagas .....	94
1.5.4.4. Control de insectos y roedores .....	95
1.5.5. Controles y responsables .....	95
1.5.6. Riesgos.....	96
1.5.7. Descripción de funciones y requisitos del programa.....	96
1.5.7.1. Funciones de la gerencia.....	96
1.5.7.2. Requisitos de la persona encargada .....	97
1.5.7.3. Funciones del encargado del PCP.....	97
1.5.8. Documentos asociados.....	99
1.5.9. Documentación de Referencia.....	99
1.6. Programa de trazabilidad.....	100
1.6.1. Objeto .....	100
1.6.2. Alcance .....	100
1.6.3. Políticas.....	100
1.6.4. Documentos de Control .....	101
1.6.4.1. Monitoreo de la identificación/código del producto.....	101
1.6.4.2. Rastreabilidad o Trazabilidad .....	101
1.6.4.3. Retiros ficticios de productos.....	102
1.6.5. Controles y responsables .....	102
1.6.6. Riesgos.....	103
1.6.7. Descripción de funciones y requisitos del programa.....	103
1.6.7.1. Funciones de la gerencia.....	103
1.6.7.2. Requisitos de la persona encargada .....	103
1.6.7.3. Funciones del encargado del programa de trazabilidad.....	104
1.6.8. Documentos asociados.....	105

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 13 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

1.6.9. Documentación de Referencia.....	105
1.7. Programa de mantenimiento y calibración de equipos.....	106
1.7.1. Objeto .....	106
1.7.2. Alcance .....	106
1.7.3. Políticas.....	106
1.7.4. Documentos de control. ....	107
1.7.5. Controles y responsables .....	107
1.7.6. Riesgos.....	108
1.7.7. Descripción de funciones y requisitos del programa.....	108
1.7.7.1. Funciones de la gerencia.....	108
1.7.7.2. Requisitos de la persona encargada .....	109
1.7.7.3. Funciones del encargado del PMCE.....	109
1.7.8. Documentos asociados.....	110
1.7.9. Documentación de Referencia.....	111
1.8. Programa de control de proveedores .....	112
1.8.1. Objeto .....	112
1.8.2. Alcance .....	112
1.8.3. Políticas.....	112
1.8.4. Documentos de Control .....	113
1.8.5. Controles y responsables .....	113
1.8.6. Riesgos.....	113
1.8.7. Descripción de funciones y requisitos del programa.....	114
1.8.7.1. Funciones de la gerencia.....	114
1.8.7.2. Requisitos de la persona encargada .....	114
1.8.7.3. Funciones del encargado del PCPR .....	115
1.8.8. Documentos asociados.....	115
1.8.9. Documentación de Referencia.....	116
2. Programa de capacitación .....	117


	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 14 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

2.1. Objeto .....	117
2.3. Políticas .....	117
2.4. Documentos de control.....	118
2.5. Controles y responsables .....	118
2.6. Riesgos .....	118
2.7. Descripción de funciones y requisitos del programa.....	119
2.7.1. Funciones de la gerencia.....	119
2.7.2. Requisitos de la persona encargada .....	119
2.7.3. Funciones del encargado del PC.....	120
2.8. Documentos asociados .....	121
2.9. Documentación de Referencia.....	121
3. Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) .....	122
3.1. Objeto .....	122
3.2. Alcance .....	122
3.3. Políticas .....	122
3.4. Documentos de Control.....	123
3.4.5. Controles y responsables .....	123
3.4.6. Riesgos.....	123
3.4.7. Descripción de funciones y requisitos del programa.....	124
3.4.7.1. Funciones de la gerencia.....	124
3.4.7.2. Requisitos de la persona encargada .....	124
3.4.7.3. Funciones del encargado del POES .....	125
3.4.8. Documentos asociados.....	126
3.4.9.- Documentación de referencia.....	126
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES) .....	cxxvii

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 15 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

4. Anexos .....	183
ANEXO 1. Registro de Control de Plagas .....	183
ANEXO 2. Registro de limpieza de paredes.....	184
ANEXO 3. Registro de limpieza de pisos.....	185
ANEXO 4. Registro de Limpieza de techos .....	186
ANEXO 5. Registro de aseo del personal.....	187
ANEXO 6. Instructivo de limpieza de pisos.....	188
ANEXO 7. Instructivo de limpieza de servicios higiénicos .....	191
ANEXO 8. Instructivo de lavado de manos.....	200
ANEXO 9. Instructivo de indicaciones de higiene en planta.....	204
ANEXO 10. Instructivo de limpieza de vehículos.....	209
ANEXO 11. Procedimiento de almacenamiento de producto sospechoso .....	212
ANEXO 12. Procedimiento de limpieza y desinfección.....	220
ANEXO 13. Ficha Técnica de la empacadora 450 B.....	230
ANEXO 14. Ficha Técnica de Cream Machine.....	231
ANEXO 15. Control de puntos de monitoreo para agua potable.....	232
ANEXO 16. Control de Puntos de monitoreo para roedores y plagas.....	233



	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 16 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

## 1. Objeto


Establecer y aplicar las Buenas Prácticas de Manufactura que constituyen la base de todo programa eficaz de seguridad del producto, que se ocupa de los riesgos relacionados con el personal y el área de procesamiento. Todo el personal que labora en la empresa conoce, entiende y cumple estas disposiciones con el fin de que el producto que la empresa procesa y comercializa, sea sano, seguro y cumpla con las expectativas de calidad que los clientes esperan.

## 2. Alcance

Este manual cubre a todos los documentos del Sistema de Gestión de Aseguramiento de la Calidad, aplicados en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda. Es aplicable en programas de control, capacitación, controles operativos y controles ambientales. El presente documento estará disponible para todo el personal de la empresa.


## 3. Responsables

El Gerente de Área o los Jefes departamentales coordinan la difusión de los procedimientos respectivos hacia el personal involucrado en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., para así garantizar la calidad e inocuidad del producto.

 <b>TRIGO DE ORO</b> INDUSTRIA ALIMENTICIA	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA</b> <b>“TRIGO DE ORO”</b> <b>ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS</b> <b>DE MANUFACTURA</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 17 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### **4. Generalidades**

El manual de Buenas Prácticas de Manufactura constituye un apoyo para los trabajadores de la empresa, además este manual fue discutido por todos los miembros de la organización para de esta manera aplicar una mejora de los procesos y de la calidad del producto.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “CONSTRUCCIÓN Y UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 18 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

## MÓDULO 1

### a). Diseño Sanitario

#### 1. Controles Ambientales


##### *1.1. Construcción y ubicación del establecimiento*

###### *1.1.1. Objeto*

El objeto de la construcción y la ubicación de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., es brindar seguridad e inocuidad al producto elaborado para garantizar la satisfacción de los consumidores, conjuntamente con un adecuado diseño para mejorar la funcionalidad de sus procesos de producción.

###### *1.1.2. Alcance*

El presente documento está a disposición de todos los departamentos de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., para garantizar el uso adecuado de las instalaciones.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “CONSTRUCCIÓN Y UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 19 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***1.1.3. Políticas***


- Cumplir con las especificaciones técnicas del reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura.

### ***1.1.4. Documentos de Control***

#### ***1.1.4.1. Propiedad y alrededores***

Las instalaciones de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia Ltda., están ubicadas lejos de fuentes potenciales de contaminación externa que puedan comprometer la seguridad o aptitud del producto. Las áreas alrededor de la planta se les da mantenimiento para impedir o minimizar que se alberguen plagas o contaminantes.

Las fuentes de contaminación externas (por ej. polvo en exceso, olores desagradables, humo, presencia de plagas, microbios en el aire y contaminantes químicos) pueden provocar contaminación dentro de la fábrica. (Ver Anexo 1. Registro control de plagas. Código R-DG-001). Ver Manual POES.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 20 de 234
	<b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “CONSTRUCCIÓN Y UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO”</b>	<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***1.1.4.2. Exterior del edificio***


El exterior de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., está protegido contra el ingreso y albergue de plagas así como contra el ingreso de contaminantes externos. (Ver Instructivo de Limpieza vías de acceso del exterior del Edificio. Código I-DG-001). *Ver Manual POES.*

#### ***1.1.4.3. Alrededores y vías de acceso***

Los alrededores y las vías de acceso a la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., están iluminadas, se mantienen libres de acumulaciones de materiales, equipos mal dispuestos, basuras, desperdicios, chatarra, malezas, aguas estancadas, inservibles o cualquier otro elemento que favorezca la posibilidad de albergue para contaminantes y plagas. Todo el entorno de la planta es mantenido en condiciones que protejan contra la contaminación de los productos. (Instructivo de Limpieza vías de acceso del exterior del Edificio. Código I-DG-001) (Registro de control de plagas. Código R-DG-001). *Ver Manual POES.*

#### ***1.1.4.4. Patios***

Los patios y las vías internas de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., son iluminadas, libres de polvo y elementos extraños; tienen desniveles hacia las alcantarillas para drenar las aguas, los drenajes tienen tapas para evitar el paso de plagas. Están señalizados y demarcadas las

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “CONSTRUCCIÓN Y UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 21 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


zonas de parqueo, cargue, descargue, flujos de tráfico vehicular, zonas restringidas. (Ver Instructivo de Limpieza de patios. Código I-DG-002). (Ver Registro de limpieza de patios. Código R-DG-002). *Ver Manual POES.*

#### ***1.1.4.5. Diseño, Construcción y/o Remodelación de la Planta***

Los edificios y estructuras de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., están dimensionadas, construidas y diseñadas para facilitar su mantenimiento, y las operaciones sanitarias para la elaboración del producto. Los accesos a la edificación están dotados de barreras anti plagas tales como láminas anti ratas, mallas, trampas para roedores e insectos, u otras que cumplan funciones similares. Existen espacios suficientes que permitan las maniobras y el fácil flujo de equipos, materiales y personas; de igual manera para el libre acceso para la operación y el mantenimiento de equipos. (Ver Instructivos de Limpieza General de Maquinarias. Código I-DG-003); (Ver Registro de Limpieza General de Maquinarias. Código R-DG-077). *Ver Manual POES.*

#### ***1.1.4.6. Pisos***

Son construidos con materiales resistentes, impermeables para controlar hongos y focos de proliferación de microorganismos, antideslizantes y con desniveles de por lo menos el 2% hacia las canaletas o sifones para facilitar el drenaje de las aguas. Además están construidos en materiales que resistan

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “CONSTRUCCIÓN Y UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 22 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


la acción de las sustancias químicas que se desprendan de las operaciones de los procesos. Las uniones de paredes y pisos son continuas y en forma de media caña para facilitar la limpieza y desinfección. (Ver Instructivo de Limpieza de pisos. Código I-DG-004). (Ver Anexo 3. Registro de limpieza de pisos. Código R-DG-076). Ver Manual POES.

#### ***1.1.4.7. Pasillos***

La Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., tiene sus instalaciones con una amplitud proporcional al número de personas y vehículos que transiten por ellos y están señalizados los flujos de tránsito correspondientes. No se permite el almacenamiento de ningún tipo de objetos en los pasillos. (Ver Instructivo de Limpieza de pasillos. Código I-DG-005. (Ver Anexo 3. Registro de limpieza de pisos. Código R-DG-004). Ver Manual POES.

#### ***1.1.4.8. Paredes***

Las paredes son lisas, lavables, recubiertas de material sanitario de color claro y fácil limpieza y desinfección. Se emplean pinturas con componentes antifúngicos o con aditivos plaguicidas, que son aprobados por la autoridad sanitaria para su uso en fábricas de alimentos y no emiten olores o partículas nocivas. (Ver Instructivo de Limpieza de paredes. Código I-DG-006) (Ver

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “CONSTRUCCIÓN Y UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 23 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

Anexo 2. Registro de limpieza de paredes. Código R-DG-005). Ver Manual POES.


#### ***1.1.4.9. Techos***

Su altura en las zonas de proceso es mayor a tres metros, no tienen grietas ni elementos que permitan la acumulación de polvo. Son fáciles de limpiar y se evita la condensación, para evitar la formación de mohos y el crecimiento de bacterias. Además el techo del área de producción está construido de un material inoxidable e inalterable. (Ver Instructivo de Limpieza de techos. Código I-DG-007). (Ver Anexo 4. Registro de limpieza de techos. Código R-DG-006). Ver Manual POES.

#### ***1.1.4.10. Ventanas***

Las ventanas están construidas de materiales inoxidables, sin rebordes que permitan la acumulación de suciedad; los dinteles son inclinados para facilitar su aseo y evitar que sean usados como estantes. Si las ventanas abren están protegidas con mallas o mosquiteros, fáciles de quitar, asear. (Ver Instructivo de Limpieza de Ventanas. Código I-DG-008). (Ver Registro de limpieza de Ventanas. Código R-DG-007). Ver Manual POES.



	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “CONSTRUCCIÓN Y UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 24 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***1.1.4.11. Puertas***


Las puertas en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., están construidas en materiales lisos, inoxidables e inalterables y apertura hacia el exterior. Son separadas y señalizadas las puertas de entrada de materias primas y de salida de productos terminados. Para emergencias se cuenta con 4 puertas para facilitar el desalojo. (Ver Instructivo de Limpieza de Puertas. Código I-DG-009). (Ver Registro de limpieza de Puertas. Código R-DG-008). Ver Manual POES.

#### ***1.1.4.12. Rampas y escaleras***

Los pisos de las rampas y escaleras son antideslizantes, los desniveles no son superiores al 10%, su amplitud es calculado de acuerdo a las necesidades y están señalizados los flujos vehiculares y de personas. (Ver Instructivo de Limpieza de Escaleras. Código I-DG-010). (Ver Registro de limpieza de Escaleras. Código R-DG-009). Ver Manual POES.

#### ***1.1.4.13. Esclusa de sanitización y Pediluvios***


Existe una esclusa que consta de dispensadores para desinfectar las manos y un pediluvio para el calzado del personal que ingresa al área de producción para evitar que se produzca una contaminación por la aplicación de malas prácticas de higiene. (Ver Instructivo de Limpieza de Esclusas.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “CONSTRUCCIÓN Y UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 25 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

Código I-DG-011). (Ver Registro de limpieza de de Esclusas. Código R-DG-010). Ver Manual POES.

### ***1.1.5. Controles y responsables***

<b>Tipo de Control</b>	<b>Código</b>	<b>Responsable</b>	<b>Frecuencia</b>
Instructivo de Limpieza al exterior del edificio	I-DG-001	Aseg. Calidad	Semanal
Instructivo de Limpieza de patios	I-DG-002	Aseg. Calidad	Semanal
Instructivo de Limpieza General de Maquinarias	I-DG-003	Producción	Diario
Instructivo de Limpieza de pisos	I-DG-004	Producción	Diario
Instructivo de Limpieza de pasillos	I-DG-005	Producción	Diario
Instructivo de Limpieza de paredes	I-DG-006	Producción	Semanal
Instructivo de Limpieza de techo	I-DG-007	Producción	Semestral
Instructivo de Limpieza de ventanas	I-DG-008	Producción	Mensual
Instructivo de Limpieza de puertas	I-DG-009	Producción	Semanal
Registro del control de plagas fuera de la empresa	R-DG-001	Aseg. Calidad	Semanal
Registro de limpieza de patios	R-DG-002	Aseg. Calidad	Semanal
Registro de limpieza General de Maquinarias	R-DG-077	Producción	Diario
Registro de limpieza de pisos	R-DG-076	Producción	Diario
Registro de limpieza de pasillos	R-DG-004	Producción	Diario
Registro de limpieza de paredes	R-DG-005	Producción	Semanal
Registro de limpieza de techos	R-DG-006	Producción	Semestral
Registro de limpieza de ventanas	R-DG-007	Producción	Mensual
Registro de limpieza de puertas	R-DG-008	Producción	Semanal
Registro del cambio de agua de la esclusa	R-DG-010	Producción	Semanal

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 26 de 234
	<b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “CONSTRUCCIÓN Y UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO”</b>	<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***1.1.6. Riesgos***

El riesgo que afecta a la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., es no cumplir con las especificaciones de construcción del área de producción de la norma de Buenas Prácticas de Manufactura.


### ***1.1.7. Descripción de funciones y requisitos del programa***

#### ***1.1.7.1. Funciones de la gerencia***

- Establecer políticas para la Construcción y mantenimiento de la planta, facilitando los medios para realizarlos.
- Designar a un responsable para la supervisión de la construcción de la planta de producción.

#### ***1.1.7.2. Requisitos de la persona encargada***

- Poseer formación de Ingeniero.
- Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura y diseño de plantas industriales.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 27 de 234
	<b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “CONSTRUCCIÓN Y UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO”</b>	<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***1.1.7.3. Funciones del encargado***


- Supervisar que la construcción del área de producción se la realice bajo las especificaciones técnicas de la norma de Buenas Prácticas de manufactura.
- Realizar informes del avance de las instalaciones.

### ***1.1.8. Documentos asociados***

Manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento POES.

### ***1.1.9. Documentación de Referencia***

NOBOA, G. 2002. “REGLAMENTO OFICIAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. TITULO IV. REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION. CAPITULO 3–8 DE INSTALACIONES, PERSONAL”. Quito-Ecuador. 2002.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “DISEÑO DEL ESTABLECIMIENTO”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 28 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

## ***1.2. Diseño del establecimiento***

### ***1.2.1. Objeto***


El diseño del establecimiento de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., garantiza la elaboración de nuestros productos bajo las especificaciones de la norma de Buenas Prácticas de Manufactura.

### ***1.2.2. Alcance***

El presente documento está al alcance de todo el personal que labora en la empresa para contribuir en la calidad del producto.

### ***1.2.3. Políticas***

- Todos los empleados tienen que regirse a la norma de Buenas Prácticas de Manufactura para mantener la infraestructura en perfectas condiciones.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “DISEÑO DEL ESTABLECIMIENTO”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 29 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


#### ***1.2.4. Documentos de Control***

##### ***1.2.4.1. Control de la contaminación cruzada***

El diseño de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., permiten las tareas de sanitización, incluyendo la protección contra la contaminación cruzada del producto, ingredientes, materiales de embalaje y superficies en contacto. (Ver Procedimiento de Control de la Contaminación Cruzada. Código P-DG-001).

##### ***1.2.4.2. Instalaciones para el personal***

La Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., posee las siguientes áreas para el personal: Vestidores, baños y duchas para mujeres y hombres respectivamente, comedor, áreas verdes; asegurando la higiene del personal y así proteger la inocuidad del producto. Las áreas de aseo personal están equipadas con iluminación y un número adecuado de retretes y lavamanos; los cuales están libres de exceso de humedad y olores. (Ver Procedimiento de Aseo Personal. Código P-DG-002). (Ver Anexo 5. Registro de Aseo del Personal. Código R-DG-011).

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “DISEÑO DEL ESTABLECIMIENTO”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 30 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***1.2.5. Controles y responsables***

<b>Tipo de Control</b>	<b>Código</b>	<b>Responsable</b>	<b>Frecuencia</b>
Procedimiento de Control de la Contaminación Cruzada	P-DG-001	Producción	Diario
Procedimiento de Aseo Personal	P-DG-002	Producción	Diario
Registro de Aseo del Personal	R-DG-011	Producción	Diario


### ***1.2.6. Riesgos***

El riesgo para la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., es no cumplir con las especificaciones técnicas de la norma de Buenas Prácticas de Manufactura.

### ***1.2.7. Descripción de funciones y requisitos del programa***

#### ***1.2.7.1. Funciones de la gerencia***

- Establecer la política para el diseño de la planta, facilitando los medios para realizarlos.
- Designar a un responsable para el diseño de la construcción de la planta de producción.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “DISEÑO DEL ESTABLECIMIENTO”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 31 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***1.2.7.2. Requisitos de la persona encargada***

- Poseer formación de Ingeniero.
- Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura y diseño de plantas industriales.


#### ***1.2.7.3. Funciones del encargado***

- Diseñar las instalaciones del área de producción bajo las especificaciones técnicas de la norma de Buenas Prácticas de manufactura.
- Realizar informes del avance del diseño de las instalaciones.

#### ***1.2.8. Documentos asociados***


Manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento POES.



	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “DISEÑO DEL ESTABLECIMIENTO”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 32 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***1.2.9. Documentación de Referencia***

NOBOA, G. 2002. “REGLAMENTO OFICIAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. TITULO IV. REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION. CAPITULO 3 – 8. DE INSTALACIONES, PERSONAL”. Quito-Ecuador. 2002.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 33 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***1.3. Interior del establecimiento***

#### ***1.3.1. Objeto***


El interior del establecimiento de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., garantiza la elaboración de nuestros productos bajo las especificaciones de la norma de Buenas Prácticas de Manufactura.

#### ***1.3.2. Alcance***

El presente documento está disponible para todo el personal que labora en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., y así garantizar la calidad de sus productos.

#### ***1.3.3. Políticas***

- Todos los empleados tienen que regirse a la norma de Buenas Prácticas de Manufactura para mantener el interior del establecimiento limpio y ordenado.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 34 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


#### ***1.3.4. Documentos de Control***

##### ***1.3.4.1. Estructuras internas y agregados***

El diseño de las estructuras internas como: salones, estructuras y los accesorios internos son adecuados y mantenidos en buen estado para las operaciones que allí se realizan. Los pisos, paredes, techos, estructuras en la parte superior, puertas, ventanas, escaleras y otras estructuras son posibles de limpiar, están mantenidas de manera adecuada y no presentan rastros de degradación que pudieran causar contaminación. La condición de los salones internos, estructuras y agregados protege la seguridad y aptitud de los alimentos. (Ver Ver Anexo 6. Instructivo de limpieza de pisos. Código I-DG-004). Ver Manual POES.

##### ***1.3.4.2. Instalaciones Sanitarias***

En la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., existen lavamanos con accionamiento semiautomático, toallas de papel, dispensadores de jabón líquido y alcohol en gel, para uso del personal que trabaja en las líneas de proceso, además se lleva un estricto control de los servicios higiénicos. (Anexo 7. Instructivo de Limpieza de Servicios Higiénicos. Código I-DG-012). Ver Manual POES.


	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 35 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***1.3.4.3. Vestidores***

En la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., cada empleado dispone de un casillero para guardar su ropa y objetos personales con la finalidad de evitar la contaminación cruzada y mantener la salubridad del personal. No se permite depositar ropa ni objetos personales en las zonas de producción. (Instructivo de Limpieza de vestidores. Código I-DG-013). Ver Manual POES.

#### ***1.3.4.4. Disposición de basura y desperdicios***

La basura y cualquier desperdicio generado por la empresa es transportado, almacenado y dispuesto de forma que minimice el desarrollo de olores, se evita que los desperdicios se conviertan en un atractivo para el refugio de insectos y roedores; evitando la contaminación de superficies, suministros de agua. Se dispone de un área para basuras orgánicas y otra para basuras inorgánicas. (Registro de la eliminación de residuos. Código R-DG-012).

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 36 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***1.3.5. Controles y responsables***

<b>Tipo de Control</b>	<b>Código</b>	<b>Responsable</b>	<b>Frecuencia</b>
Instructivo de Limpieza de pisos	I-DG-004	A. de la Calidad	Diario
Instructivo de Limpieza de Servicios Higiénicos	I-DG-012	A. de la Calidad	Diario
Instructivo de Limpieza de vestidores	I-DG-013	A. de la Calidad	Diario
Registro de la eliminación de residuos	R-DG-012	A. de la Calidad	Diario


### ***1.3.6. Riesgos***

El riesgo para la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., es no cumplir con las especificaciones técnicas de la norma de Buenas Prácticas de Manufactura.

### ***1.3.7. Descripción de funciones y requisitos del programa***

#### ***1.3.7.1. Funciones de la gerencia***

- Establecer la política para el diseño de la planta, facilitando los medios para realizarlos.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 37 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

- Designar a un responsable para el diseño de la construcción de la planta de producción.

#### ***1.3.7.2. Requisitos de la persona encargada***


- Poseer formación de Ingeniero.
- Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura y diseño de plantas industriales.

#### ***1.3.7.3. Funciones del encargado***

- Diseñar el interior de las instalaciones bajo las especificaciones técnicas de la norma de Buenas Prácticas de manufactura.
- Realizar informes del avance del diseño del interior de las instalaciones.


#### ***1.3.8. Documentos asociados***

Manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento POES.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “INTERIOR DEL ESTABLECIMIENTO”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 38 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***1.3.9. Documentación de Referencia***

NOBOA, G. 2002. “REGLAMENTO OFICIAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. TITULO IV. REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION. CAPITULO I. SERVICIOS DE PLANTA FACILIDADES”. Quito-Ecuador. 2002.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “DESCRIPCIÓN DEL PROCESO, EQUIPOS Y UTENSILIOS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 39 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

## ***2.1. Descripción del proceso, equipos y utensilios***

### ***2.1.1. Objeto***

Describir el proceso, los equipos y utensilios utilizados en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., bajo las norma de Buenas Prácticas de Manufactura.


### ***2.1.2. Alcance***

El presente documento está a disponibilidad de todos los miembros de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., para mantener en orden el área de producción.

### ***2.1.3. Políticas***

- Todos los empleados tienen que regirse a la norma de Buenas Prácticas de Manufactura para mantener un proceso libre de contaminación, los equipos y utensilios limpios, desinfectados y ordenados.



	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “DESCRIPCIÓN DEL PROCESO, EQUIPOS Y UTENSILIOS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 40 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


#### ***2.1.4. Documentos de Control***

##### ***2.1.4.1. Diseño, construcción e instalación de los equipos***

Los equipos y utensilios utilizados en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., son construidos de material no toxico, son de fácil limpieza y desinfección, por lo tanto mantienen la seguridad del producto. Además se dispone de una buena distribución (layout) para la evaluación, mantenimiento, limpieza y sanitización eficaces. (Ver Procedimiento para mantener la seguridad y aptitud de los alimentos. Código P-DG -003).

##### ***2.1.4.2. Contenedores para residuos y utensilios***

Los recipientes y utensilios utilizados para contener los desechos y sustancias peligrosas no comestibles están claramente identificados en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda. Los recipientes y utensilios se limpian antes de que ingresen a las áreas de producción, manejo o almacenaje del producto. (Instructivo de Almacenamiento de residuos. Código I-DG-014). Ver Manual POES.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “DESCRIPCIÓN DEL PROCESO, EQUIPOS Y UTENSILIOS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 41 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***2.1.5. Controles y responsables***

<b>Tipo de Control</b>	<b>Código</b>	<b>Responsable</b>	<b>Frecuencia</b>
Procedimiento para mantener la seguridad y aptitud de los alimentos	P-DG -003	Producción	Diario
Instructivo de Almacenamiento de residuos	I-DG-014	Aseg. Calidad	Diario


### ***2.1.6. Riesgos***

El riesgo para los productos elaborados en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., es no aplicar una buena limpieza en los equipos y utensilios que están en contacto directo con el producto.

### ***2.1.7. Descripción de funciones y requisitos del programa***

#### ***2.1.7.1. Funciones de la gerencia***

- Establecer políticas para el proceso, el uso de los equipos y utensilios facilitando los medios para realizarlos.
- Designar a un responsable para la supervisión del proceso de producción, y el uso adecuado de los equipos y utensilios bajo la norma de Buenas Prácticas de Manufactura.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “DESCRIPCIÓN DEL PROCESO, EQUIPOS Y UTENSILIOS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 42 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***2.1.7.2. Requisitos de la persona encargada***

- Poseer formación de Ingeniero.
- Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura y diseño de plantas industriales.

#### ***2.1.7.3. Funciones del encargado***


- Organizar el equipo de limpieza y mantenimiento de los equipos y utensilios de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda.
- Registrar de limpieza de las instalaciones.

#### ***2.1.8. Documentos asociados***

Manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento POES.

#### ***2.1.9. Documentación de Referencia***

NOBOA, G. 2002. “REGLAMENTO OFICIAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. TITULO IV. REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION. CAPITULO I. SERVICIOS DE PLANTA FACILIDADES”. Quito-Ecuador.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “REDES DE SERVICIOS INDUSTRIALES”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 43 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***3.1. Redes de servicios industriales***

#### ***3.1.1. Objeto***


Monitorear el buen estado de los servicios industriales necesarios para la actividad industrial y para mantener la calidad del producto elaborado en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda.

#### ***3.1.2. Alcance***

El presente documento está al alcance de todos los departamentos de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., para verificar la existencia de servicios industriales.

#### ***3.1.3. Políticas***

- Controlar la red de servicios industriales antes de empezar la jornada de producción para evitar pérdidas económicas para la empresa.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “REDES DE SERVICIOS INDUSTRIALES”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 44 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


### ***3.1.4. Documentos de Control***

#### ***3.1.4.1. Sistema de aire y ventilación***

La Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., utiliza ventilación para mantener las áreas libres de calor excesivo, humedad, vapor, humo, partículas y condensación. El diseño de la planta no permite que el aire fluya de áreas contaminadas hacia áreas limpias.

Los principales factores que se consideró para el sistema de ventilación son:

- Número de personas que ocupan el área.
- Condiciones interiores del local: temperatura, luz, humedad.
- Tipo de productos que se elaboran.
- Temperatura de las materias primas utilizadas.
- Equipos que se utilizan.
- Condiciones ambientales exteriores.
- Procesos que se realizan y grado de contaminación de la sala de proceso.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “REDES DE SERVICIOS INDUSTRIALES”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 45 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


(Ver Instructivo de limpieza de de ventiladores. Código I-DG-015; Registro de limpieza de de ventiladores. Código R-DG-013). Ver Manual POES.

#### ***3.1.4.2. Suministro y protección adecuados de agua***

El suministro de agua es suficiente para las operaciones que se llevan a cabo en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda. El agua que entra en contacto con el producto o superficies es purificada con lámpara UV y de una calidad sanitaria adecuada. Se provee agua potable para la limpieza de equipos, utensilios y a las facilidades sanitarias de los empleados. (Ver Procedimiento de muestreo del agua. Código P-DG-004. Ver Registro de muestreo del agua. Código R-DG-014). Ver Manual POES.

#### ***3.1.4.3. Sistema de drenaje, desagüe y aguas lluvias***

La Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., posee y utiliza sistemas de drenaje y eliminación de residuos líquidos que se mantienen para proteger la seguridad del producto y el suministro de agua potable. Los sistemas de drenaje y de eliminación de líquidos están diseñados para impedir el reflujos y no existen conexiones que crucen el sistema de drenaje o sistemas de residuos, ni conductos de agua potable. Se trata o previene la acumulación de agua y líquidos. (Ver Instructivo de limpieza de drenajes. Código I-DG-016 Registro de limpieza de drenajes. Código R-DG-015). Ver Manual POES.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “REDES DE SERVICIOS INDUSTRIALES”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 46 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***3.1.4.4. Aguas residuales y drenajes***


Todos los residuos líquidos que salen de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., cumplen con los requisitos establecidos por las normas sanitarias. La disposición de las aguas negras se efectúa por un sistema de alcantarillado adecuado. (Ver Instructivo de limpieza de drenajes. Código I-DG-016) (Registro de limpieza de drenajes. Código R-DG-015). Ver Manual POES.

#### ***3.1.4.5. Plomería***

La plomería en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., es de un tamaño y diseño adecuado de manera que:

- Lleva suficiente cantidad de agua a los sitios que se requieren a través de la planta.
- Dispone en forma apropiada las aguas negras y los desperdicios líquidos desechables fuera de la planta.
- Se previene que ésta constituya una fuente de contaminación para el producto, suministro de agua, equipos, o utensilios.

(Ver Procedimiento de Monitoreo y seguridad del agua. Código P-DG-005. Ver Registro del estado de Instalaciones de Plomería. Código R-DG-016) Ver Manual POES.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “REDES DE SERVICIOS INDUSTRIALES”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 47 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


#### ***3.1.4.6. Energía eléctrica***

Toda planta cuenta con un sistema de energía eléctrica con capacidad suficiente para alimentar las necesidades de consumo. En caso de fallas imprevistas se garantiza la seguridad de la maquinaria ya que se cuenta con reguladores de voltaje. (Ver Registro de Inspección de los tableros de control. Código R-DG-017).

#### ***3.1.4.7. Iluminación y artefactos***

La iluminación y los artefactos de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., facilitan todas las tareas de procesamiento, inspección, limpieza, sanitización y mantenimiento, donde se expone el producto, ingredientes, materiales de embalaje o superficies de contacto con el producto. Además están equipadas con protectores contra rupturas para impedir o minimizar la contaminación hacia el producto, si estas se llegaran a romper. (Ver Instructivo de Limpieza de lámparas. Código I-DG-017. Registro de Limpieza de lámparas. Código R-DG-018). Ver Manual POES.



	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “REDES DE SERVICIOS INDUSTRIALES”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 48 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***3.1.5. Controles y responsables***

<b>Tipo de Control</b>	<b>Código</b>	<b>Responsable</b>	<b>Frecuencia</b>
Procedimiento de muestreo del agua	P-DG-004	A. de la calidad	Diario
Procedimiento de Monitoreo y seguridad del agua	P-DG-005	A. de la calidad	Diario
Instructivo de limpieza de de ventiladores	I-DG-015	A. de la calidad	Semanal
Instructivo de limpieza de drenajes	I-DG-016	A. de la calidad	Semanal
Instructivo de Limpieza de lámparas	I-DG-017	A. de la calidad	Semanal
Registro de limpieza de de ventiladores	R-DG-018	A. de la calidad	Semanal
Registro de muestreo del agua	R-DG-014	A. de la calidad	Diario
Registro de limpieza de drenajes	R-DG-015	A. de la calidad	Semanal
Registro del estado de Instalaciones de Plomería	R-DG-016	A. de la calidad	Diario
Registro de Inspección de los tableros de control	R-DG-017	A. de la calidad	Diario
Registro de Limpieza de lámparas	R-DG-018	A. de la calidad	Semanal

### ***3.1.6. Riesgos***

El riesgo para la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., es no cumplir con las especificaciones técnicas de la norma de Buenas Prácticas de Manufactura.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “REDES DE SERVICIOS INDUSTRIALES”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 49 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***3.1.7. Descripción de funciones y requisitos del programa***

#### ***3.1.7.1. Funciones de la gerencia***


- Establecer las políticas para el diseño, mantenimiento y control de las redes de servicios industriales, facilitando los medios para realizarlos.
- Designar a un responsable para el diseño, mantenimiento y control de de las redes de servicios industriales.

#### ***3.1.7.2. Requisitos de la persona encargada***

- Poseer formación de Ingeniero.
- Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura y diseño de plantas industriales.

#### ***3.1.7.3. Funciones del encargado***

- Organizar el mantenimiento de servicios industriales de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda.
- Monitorear el funcionamiento de las instalaciones.


	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “REDES DE SERVICIOS INDUSTRIALES”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 50 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***3.1.8. Documentos asociados***

Manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento

### ***3.1.9. Documentación de Referencia***

NOBOA, G. 2002. “REGLAMENTO OFICIAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. TITULO IV. REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION. CAPITULO I. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS AREAS, ESTRUCTURAS INTERNAS Y ACCESORIOS. ARTICULO 6”. Quito-Ecuador.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE PRÁCTICAS DEL PERSONAL”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 51 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

## MÓDULO 2

### b). Operaciones diarias

#### 1. Programas de control


##### *1.1. Programa de prácticas del personal*

###### *1.1.1. Objeto*

Describir y aplicar procedimientos y políticas de higiene eficaces para proteger la seguridad y la aptitud del producto que se elabora en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda.

###### *1.1.2. Alcance*

El presente programa está disponible para todos los departamentos de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., para así monitorear el cumplimiento de las buenas prácticas del personal.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE PRÁCTICAS DEL PERSONAL”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 52 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***1.1.3. Políticas***

- Garantizar que el personal de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., cumple con las Buenas prácticas de Manufactura. Para reducir los peligros potenciales y minimizar los riesgos de contaminación.


### ***1.1.4. Documentos de Control***

#### ***1.1.4.1. Prácticas higiene personal***

Todo el personal minimiza la contaminación del producto, ingredientes, materiales de embalaje y superficies en contacto. El personal no come, fuma, bebe, mastica goma, escupe, estornuda o toser sobre el producto o desarrollar cualquier otra actividad potencialmente peligrosa en áreas donde se procesan, manipulan, o almacenan el producto. Los objetos tales como joyas, que puedan causar contaminación se guardan en los vestidores o se cubren antes de iniciar las tareas laborales. (Ver Anexo 9. Instructivo de indicaciones de higiene en planta. Código I-DG-018).

#### ***1.1.4.2. Lavado de manos***

Las manos son el principal instrumento de trabajo, y al mismo tiempo, uno de los más importantes vehículos de transmisión de gérmenes, de ahí la

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE PRÁCTICAS DEL PERSONAL”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 53 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


importancia de un correcto lavado de manos. (Ver Anexo 8. Instructivo de lavado de manos código I-DG-019). Ver Manual POES.

#### ***1.1.4.3. Vestimenta/calzado/protección para la cabeza/Uniformes***

Para efectos de control de acceso a diferentes áreas y control sobre la ubicación y actividades del personal, se utiliza un código de colores que permita identificar la ocupación de cada quién. La costumbre y algunas prácticas han establecido colores por área; por ejemplo: **Blanco** para áreas de proceso, **Azul** para mantenimiento, **Gris** para saneamiento. (Ver Procedimiento del control del personal operativo. Código P-DG-006).


#### ***1.1.4.4. Almacenamiento de utensilios***

Los utensilios y el equipo que se utiliza en el establecimiento se almacenan y manipulan de manera tal que se evite o minimice la contaminación del producto, ingredientes, material de embalaje y superficies en contacto. (Ver Procedimiento para Equipos Salones y Utensilios. Código P-DG-007. Ver Instructivo de limpieza de utensilios. Código I-DG-020). Ver Manual POES.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE PRÁCTICAS DEL PERSONAL”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 54 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***1.1.4.5. Visitantes***

- a) Los visitantes ingresan a la planta con vestimenta limpia. Y piden al jefe de planta el uniforme mínimo (cofia, mascarilla, protectores de zapatos) para ingresar a la planta.
- b) Ingresar a la planta sin joyas, como relojes, anillos, cadenas, y ningún otro tipo de accesorio.
- c) La ropa extra (chompas, gorras) se dejan en los vestidores de la planta o en algún lugar designado por el jefe de planta.
- d) Se lavan las manos con agua, jabón y desinfectante antes de entrar al área de producción.
- e) No tienen contacto directo la materia prima o con los productos que se están elaborando. Sólo si el jefe de planta lo autoriza.
- f) Está prohibido entrar al área de producción en estado de ebriedad o fumar dentro de la misma.
- g) No se permiten el ingreso de artículos de vidrio ni alimentos (confites, frescos) dentro del área de procesamiento que sean ajenos a la producción. Alimentos sólo pueden ser consumidos en las áreas designadas o fuera de la planta.
- h) No es permitido portar lápices en la cabeza o detrás de las orejas.


	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE PRÁCTICAS DEL PERSONAL”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 55 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

- i) Ningún visitante con enfermedad contagiosa, quemaduras, lesiones, heridas u otros puede estar en contacto directo con la materia prima y productos.
- j) Está prohibido correr o hacer bromas pesadas dentro de la planta.
- k) Se respeta las áreas restringidas.
- l) La planta no se hace responsable por cualquier accidente ocurrido en sus instalaciones.
- m) Dentro de la planta, está prohibido el ingreso de personas ajenas al proceso.
- n) Los visitantes tienen cumplir con las reglas expuestas anteriormente para tener acceso a la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda.
- o) Tanto los operarios del área administrativa como los visitantes se ajustan a las normas de Buenas Prácticas de Manufactura antes de entrar al área de proceso. (Anexo Registro del Ingreso de Visitantes código R-DG-019). Ver Manual POES.

#### ***1.1.4.6. Lesiones y heridas***

El personal que presente heridas o cortes abiertos no maneja el producto expuesto, ingredientes, materiales de embalaje o superficies en contacto, a



	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE PRÁCTICAS DEL PERSONAL”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 56 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


menos que se tomen medidas para evitar la contaminación directa o indirecta del producto. Cuando las lesiones o heridas se producen durante el procesamiento o las tareas de manipulación del producto, se toman medidas para asegurar que el producto sospechoso se elimine y se limpie e higienice las superficies en contacto con dichos productos. (Anexo 9. Instructivo de Indicaciones de Higiene en la Planta. Código I-DG-018).

#### ***1.1.4.7. Control de enfermedades***

La Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., procura que el personal se someta a exámenes médicos en el Centro de Salud más cercano, por lo menos una vez al año. Los resultados de dichos exámenes son registrados y archivados. (Ver Registro de control de Enfermedades. Código R-DG-020).

#### ***1.1.4.8. Evidencia de enfermedad***

El personal que se conoce o sospecha que sufre de una enfermedad transmisible al producto, no ingresa a ninguna área de manipulación o procesamiento, o manipula el producto, ingredientes, materiales de embalaje o superficies en contacto sin tomar medidas para evitar la contaminación. (Anexo Procedimiento de Higiene Personal código P-DG-008) Ver Manual POES.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE PRÁCTICAS DEL PERSONAL”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 57 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***1.1.4.9. Patrones de acceso y tránsito***


El acceso de las personas se controla con el fin de evitar o minimizar la contaminación del producto, ingredientes, materiales de embalaje y superficies de contacto. El personal cumple con los patrones de tránsito designados con el fin de evitar o minimizar la contaminación. (Ver Procedimiento del control del personal operativo. Código P-DG-006).

#### ***1.1.4.10. Uso de sustancias químicas***

Las sustancias químicas se mezclan en contenedores limpios, bien identificados, en las concentraciones correctas y sólo las administran y manipulan personal autorizado y bien capacitado. Las sustancias químicas aptas para su uso en establecimientos de procesamiento del producto y cuando se las utiliza de forma correcta, no presentan peligro para la seguridad del producto. (Anexo Procedimiento de Compras. Código P-DG-009).

#### ***1.1.4.11. Sustancias químicas usadas durante las operaciones***

Las sustancias químicas utilizadas durante las operaciones se manejan y almacenan de manera tal que se evita la contaminación del producto, ingredientes, materiales de embalaje y superficies de contacto. Las sustancias químicas que se utilizan en las operaciones se encuentran en

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE PRÁCTICAS DEL PERSONAL”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 58 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


contenedores o dosificadores bien identificados. (Anexo Procedimiento de Compras. Código P-DG-009).

#### ***1.1.4.12. Educación y entrenamiento***

El personal responsable de identificar fallas en las condiciones sanitarias o contaminación del producto tiene una adecuada preparación o experiencia o una combinación de ambas, que provea el nivel de competencia necesaria para la producción de los alimentos limpios y seguros. Los manipuladores y supervisores reciben entrenamiento adecuado de técnicas correctas del manejo de alimento y principios de protección y son informados de los peligros de una higiene personal pobre y practicas insalubres. (Anexo 10. Vol. 1. Registro de capacitación. Código R-DG-021).

#### ***1.1.4.13. Supervisión***

La responsabilidad de asegurar el cumplimiento de todo el personal con todos los requisitos de esta parte, es asignada a un personal de supervisión competente. (Anexo 10. Vol. 1. Registro de capacitación. Código R-DG-021).


	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE PRÁCTICAS DEL PERSONAL”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 59 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### *1.1.5. Controles y responsables*

<b>Tipo de Control</b>	<b>Código</b>	<b>Responsable</b>	<b>Frecuencia</b>
Procedimiento del control del personal operativo en planta	P-DG-006	Producción	Diario
Procedimiento para Equipos Salones y Utensilios	P-DG-007	Producción	Diario
Procedimiento de Higiene Personal	P-DG-008	Producción	Diario
Procedimiento de Compras (Materias Primas)	P-DG-009	Producción	Semanal
Instructivo de higiene del personal	I-DG-018	Producción	Diario
Instructivo de lavado de manos	I-DG-019	Producción	Diario
Instructivo de limpieza de utensilios	I-DG-020	Producción	Diario
Registro del Ingreso de Visitantes	R-DG-019	A. de la Calidad	Semanal
Registro de control de Enfermedades	R-DG-020	Producción	Diario
Registro de capacitación	R-DG-021	A. de la Calidad	Quincenal

### *1.1.6. Riesgos*

El no cumplimiento de este programa ocasionaría que el manipulador contamine los alimentos por malas prácticas higiénicas.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE PRÁCTICAS DEL PERSONAL”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 60 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***1.1.7. Descripción de funciones y requisitos del programa***

#### ***1.1.7.1. Funciones de la gerencia***

- Establecer la política para el Programa de Prácticas del Personal que se aplica y proporcionar los medios para que se cumpla.
- Designar a un responsable del Programa de Prácticas del Personal (PPP), esta persona tiene la autoridad para exigir la colaboración del personal y para ejercer la supervisión de las medidas de control.


#### ***1.1.7.2. Requisitos de la persona encargada***

La persona designada de la ejecución del PPP tendrá que cumplir los siguientes requisitos:


- Poseer formación de técnico o tecnólogo.
- Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura.

#### ***1.1.7.3. Funciones del encargado del PPP***

El encargado de PPP vela por el cumplimiento de las medidas estipuladas en este manual y sus tareas de responsabilidad son las siguientes:

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE PRÁCTICAS DEL PERSONAL”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 61 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

- Vigilar el cumplimiento de lo estipulado al Manual sobre control de enfermedades en los empleados. Se llevan registros.
- Vigilar hábitos de higiene en los empleados, conforme a lo establecido en el manual.
- Vigilar el estado general de limpieza de la planta.
- Vigilar el estado y limpieza de los uniformes (dotaciones personales).
- Vigilar que existan siempre facilidades para mantener la higiene de los empleados, reportar y coordinar cualquier anomalía que se presente en los mismos.
- Aplicar las sanciones establecidas por la Gerencia, en caso que no se de cumplimiento de lo estipulado en este manual.
- Documentar diariamente el cumplimiento de lo estipulado en el Manual y cualquier anomalía que se presentare.
- Inducir a cada empleado en las prácticas de higiene que se cumplen, de acuerdo a la función que se le asigne.


	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE PRÁCTICAS DEL PERSONAL”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 62 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***1.1.8. Documentos asociados***

Manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento POES.

### ***1.1.9. Documentación de Referencia***

NOBOA, G. 2002. “REGLAMENTO OFICIAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. TITULO IV. REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION. CAPITULO I. PERSONAL”. Quito-Ecuador.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 63 de 234
	<b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE ENVÍO, RECEPCIÓN, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE M.P Y P.T.”</b>	<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

## ***1.2. Programa de seguridad del agua***

### ***1.2.1. Objeto***

El programa de seguridad del agua ayuda a controlar la calidad de agua que se utiliza en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., para garantizar la calidad del producto que se elabora y brindar seguridad a los consumidores.


### ***1.2.2. Alcance***

El presente programa está disponible para todos los departamentos de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., para conocer la calidad de agua que se utiliza.

### ***1.2.3. Políticas***

Vigilar diariamente la calidad de agua que se utiliza en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., para así cumplir con los estándares de calidad establecidos en la norma ecuatoriana.



	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE ENVÍO, RECEPCIÓN, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE M.P Y P.T.”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 64 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***1.2.4. Documentos de Control***

##### ***1.2.4.1. Monitoreo del tratamiento del agua***


Las tareas relacionadas con el tratamiento del agua se llevan a cabo según lo estipulado en el procedimiento de tratamiento del agua. Código P-DG-010.

##### ***1.2.4.2. Monitoreo de la seguridad del agua***

Todas las tareas de monitoreo de la seguridad del agua se lleven a cabo de acuerdo al procedimiento de prueba y muestreo del agua. Código P-DG-004. Para garantizar que el suministro de agua del establecimiento sea potable y esté libre de contaminantes

##### ***1.2.4.3. Requisitos de Agua Potable para la Empresa***

El agua potable cumple con ciertos requisitos para ser usada en la empresa. Según la norma INEN 1108 AGUA POTABLE- Requisitos, tenemos:

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE ENVÍO, RECEPCIÓN, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE M.P Y P.T.”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 65 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


<b>REQUISITOS</b>	<b>UNIDAD</b>	<b>LIMITE DESEABLE</b>	<b>LIMITE MAXIMO PERMISIBLE</b>
Turbiedad	FTU turbiedad formalina	5	20
PH	-----	7 – 8.5	6.5 - 9.5
Dureza (CaCO3)	mg/lt	120	300
Cloro residual	mg/lt	0,5	0.3 -1.0
Coniformes Totales	UFC / cm <sup>3</sup>	Ausencia	Ausencia
Bacterias aerobias totales	UFC / cm <sup>3</sup>	Ausencia	30

### ***1.2.5. Controles y responsables***

El objetivo del programa de control de agua (PSA) es identificar los requerimientos con las mejores características que garanticen su inocuidad y calidad de los procesos en que se utiliza.

Las aguas de la red de distribución municipal correspondiente a la calificación de agua potable y son captadas de fuentes de aguas superficiales o de aguas subterráneas. Antes de su distribución, se someten a procesos de depuración, como: filtración, decantación y floculación, desinfección por iotización o cloración.

Teniendo en mente la seguridad microbiológica de los abastecimientos de agua potable, se considera los parámetros físico-químicos que tienen relevancia

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE ENVÍO, RECEPCIÓN, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE M.P Y P.T.”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 66 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


general en los abastecimientos; tal el uso de la desinfección por cloro, donde el nivel de cloro residual es considerado como el parámetro más conveniente y significativo a ser monitoreado.

No se excluye la aplicación de la desinfección de los abastecimientos de agua para controlar la contaminación microbiana. No importa cuán buena sea la calidad del agua en la fuente, ya que puede contaminarse durante la recolección, procesamiento, conservación o distribución.

<b>Tipo de Control</b>	<b>Código</b>	<b>Responsable</b>	<b>Frecuencia</b>
Procedimiento de tratamiento del agua residual	P-DG-010	A. de la Calidad	Semanal
Procedimiento de prueba y muestreo del agua	P-DG-004	A. de la Calidad	Semanal

### ***1.2.6. Riesgos***

Que el agua utilizada en la empresa no cumpla las condiciones óptimas de calidad microbiológica para su uso.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE ENVÍO, RECEPCIÓN, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE M.P Y P.T.”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 67 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***1.2.7. Descripción de funciones y requisitos del programa***


#### ***1.2.7.1. Funciones de la gerencia***

- La gerencia es responsable de establecer la política para la Control de Agua y proporcionar medios para la ejecución.
- Delega en forma escrita, todo lo relacionado con el PSA en este manual, especificando deberes y responsabilidades.
- Se designa a un responsable del Programa de Seguridad de Agua (PSA), esta persona tiene la autoridad para exigir la colaboración del personal y para ejercer la supervisión de las medidas de control.

#### ***1.2.7.2. Requisitos de la persona encargada***

La persona designada de la ejecución del PSA tiene que cumplir los siguientes requisitos:

- Poseer formación de técnico o tecnólogo.
- Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura.


	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE ENVÍO, RECEPCIÓN, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE M.P Y P.T.”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 68 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

- Conocimiento en temas microbiológicos.

### ***1.2.7.3. Funciones del encargado***

El encargado de PSA vigila el cumplimiento de las medidas establecidas en el programa a aplicarse.

- Establecer los requisitos del agua que requiere la empresa.
- Cumplir con las medidas preventivas.
- Inspección y mantenimiento de redes de tuberías.
- Control microbiológico del agua.
- Establecer medidas correctivas.


	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE ENVÍO, RECEPCIÓN, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE M.P Y P.T.”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 69 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***1.2.8. Documentos asociados***

Manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento POES.

### ***1.2.9. Documentación de Referencia***

NOBOA, G. 2002. “REGLAMENTO OFICIAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. TITULO IV. REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION. CAPITULO II. ARTICULO 26 AGUA”. Quito-Ecuador.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE ENVÍO, RECEPCIÓN, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE M.P Y P.T.”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 70 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***1.3. Programa de envío, recepción, manipulación y almacenamiento de materias primas directas, indirectas y producto terminado***

#### ***1.3.1. Objeto***


Conocer la forma correcta de almacenar y manipular tanto de la materia prima como del producto terminado para que la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., ofrezca productos de calidad a sus clientes.

#### ***1.3.2. Alcance***

El programa de envío, recepción, manipulación y almacenamiento del producto está disponible para todo el personal que labora en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., para de esta manera brindar un buen manejo al producto.

#### ***1.3.3. Políticas***

Brindar un buen manejo a la materia prima que se emplea para elaborar un producto de calidad y con gran aceptación de parte de sus clientes en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE ENVÍO, RECEPCIÓN, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE M.P Y P.T.”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 71 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***1.3.4. Documentos de Control***

##### ***1.3.4.1. Análisis del envase del producto terminado***

El envase utilizado por la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., para el embalaje de sus galletas es una lámina de Polipropileno Biorientado y Polipropileno. (Ver Registro hoja técnica del envase. Código R-DG-022).


##### ***1.3.4.2. Vehículos de transporte***

Los vehículos de transporte y contenedores utilizados para transportar el producto, ingredientes o materiales de embalaje son apropiados para nuestro producto y están contruidos de modo que permiten una limpieza efectiva y las tareas para el control de plagas. Los vehículos y contenedores que ingresan y egresan son evaluados antes y durante la carga y descarga para asegurar que sean adecuados para ese fin específico. (Ver Anexo 10. Instructivo de limpieza de vehículos. Código I-DG-021) (Ver Registro de limpieza de camiones de transporte código R-DG-023). Ver Manual POES.

##### ***1.3.4.3. Prácticas de carga y descarga***

Los contenidos de los vehículos de transporte y contenedores se cargan, acomodan, manipulan y descargan de un modo en que se proteja la



	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE ENVÍO, RECEPCIÓN, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE M.P Y P.T.”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 72 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

seguridad y aptitud de los alimentos. (Ver Instructivo para el manejo de mercadería. Código I-DG-022. Registro de la carga y descarga. Código R-DG-024).


#### ***1.3.4.4. Materias primas recibidas***

Los alimentos, ingredientes y materiales de embalaje entrantes son evaluados para detectar evidencias de riesgo en la seguridad de los alimentos y se controlan para proteger su seguridad y aptitud.

Los controles inadecuados del material que ingresa pueden provocar la contaminación del producto, un procesamiento inapropiado o alteración del mismo. Los materiales e ingredientes peligrosos entrantes pueden eventualmente hacer que los productos terminados sean inseguros, a pesar de las medidas tomadas en el establecimiento. La contaminación o daño de los alimentos, ingredientes o materiales de embalaje pueden tener lugar durante el transporte. (Ver Instructivo para el manejo de mercadería. Código I-DG-022. Ver Registro de las materias primas recibidas. Código R-DG-025).

#### ***1.3.4.5. Condiciones de envío***

Los alimentos, ingredientes o materiales de embalaje están protegidos de la contaminación, daño y descomposición durante el envío.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE ENVÍO, RECEPCIÓN, MANIPULACION Y ALMACENAMIENTO DE M.P Y P.T.”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 73 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


Si el producto no se transporta en un ambiente controlado adecuadamente, se pueden echar a perder por ej., crecimiento microbiano, formación de toxinas. Los productos dañados se contaminan por ej., material extraño, microorganismos. (Ver Instructivo para el manejo de mercadería. Código I-DG-022. Ver Registro de las condiciones de envío. Código R-DG-026).

#### ***1.3.4.6. Productos alimenticios defectuosos o devueltos***

Los productos devueltos, defectuosos o sospechosos son identificados, almacenados y controlados para realizar una evaluación de seguridad de los alimentos y su disposición. (Anexo 11. Procedimiento para almacenamiento de producto sospechoso. Código P-DG-011).

#### ***1.3.4.7. Control de alérgenos***

La presencia de alérgenos no declarados en el producto se previene con el control del manejo, almacenamiento y uso de productos alergénicos y del equipo usado en su procesamiento. Se controla la repetición del proceso de elaboración de productos que contienen alérgenos. Existen procedimientos para asegurar que las declaraciones de ingredientes mencionen todos los alérgenos que contiene el producto. (Ver Procedimiento para la seguridad y aptitud de los alimentos. Código P-DG-003).

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE ENVÍO, RECEPCIÓN, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE M.P Y P.T.”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 74 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***1.3.4.8. Embalaje***


El diseño del embalaje y el material protege la seguridad y aptitud de los alimentos y permite una identificación apropiada. (Ver registro de control del embalaje. Código R-DG-027).

#### ***1.3.4.9. Prácticas de almacenamiento***

El almacenamiento de productos, ingredientes y materiales de embalaje se procesan, manipulan y almacenan de modo que se protejan su seguridad y aptitud. (Ver Procedimiento de almacenamiento de producto terminado. Código P-DG-012). Ver Manual POES.

#### ***1.3.4.10. Almacenamiento de sustancias químicas***

Las sustancias químicas que no contengan ingredientes y aquellas que son peligrosas se almacenan de forma segura y separada del producto, ingredientes y materiales de embalaje y de las superficies en contacto. Los ingredientes potencialmente peligrosos se almacenan de forma controlada de modo que no afecta la calidad del producto. (Ver Procedimiento de almacenamiento de materias primas e ingredientes. Código P-DG-013). Ver Manual POES.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE ENVÍO, RECEPCIÓN, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE M.P Y P.T.”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 75 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***1.3.4.11. Manejo de los residuos***


Los residuos que diariamente arroja la producción son almacenados y eliminados de modo que se proteja la seguridad y aptitud del producto. (Ver Instructivo de Almacenamiento de desechos. Código I-DG-014).

#### ***1.3.5. Controles y responsables***

El objetivo del Programa de Envío, Recepción, Manipulación y Almacenamiento es que la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., tenga la capacidad de reconstruir un historial, la utilización o la localización del producto mediante registros que lo identifiquen en cualquiera de las etapas o fases del proceso productivo.

El recurso humano es el principal actor en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., por ello damos una especial atención, puesto que de ellos depende en gran proporción la seguridad e inocuidad del producto que se está fabricando.

El presente documento establece una serie de normas o disposiciones de acatamiento obligatorio que forman los lineamientos de Buenas Prácticas de Manufactura que se consideran en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE ENVÍO, RECEPCIÓN, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE M.P Y P.T.”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 76 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***1.3.6. Riesgos***


El no cumplimiento de este programa ocasionaría inconvenientes al no ubicar con facilidad donde se encuentra en producto en caso de presentarse alteraciones.

### ***1.3.7. Descripción de funciones y requisitos del programa***

#### ***1.3.7.1. Funciones de la gerencia***

La gerencia es responsable de establecer la política para el Programa de Envío, Recepción, Manipulación y Almacenamiento que se aplica y proporciona los medios para que se cumpla.

- Delega en forma escrita, todo lo relacionado con el Programa de Envío, Recepción, Manipulación y Almacenamiento en este manual, especificando deberes y responsabilidades.
- Designa a un responsable del (PERMA), esta persona tiene la autoridad para exigir la colaboración del personal y para ejercer la supervisión de las medidas de control.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE ENVÍO, RECEPCIÓN, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE M.P Y P.T.”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 77 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***1.3.7.2. Requisitos de la persona encargada***


La persona designada de la ejecución del PERMA tiene que cumplir los siguientes requisitos:

- Poseer formación de técnico o tecnólogo.
- Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura.

### ***1.3.7.3. Funciones del encargado del PERMA***

El encargado del PERMA vigila el cumplimiento de las medidas estipuladas en este manual y sus tareas de responsabilidad son las siguientes:


- Vigilar el cumplimiento de lo estipulado en el Manual sobre el Programa de Envío, Recepción, Manipulación y Almacenamiento. Se llevan registros.
- Aplicar las sanciones establecidas por la Gerencia, en caso que no se de cumplimiento de lo estipulado en este manual.
- Documentar diariamente el cumplimiento de lo estipulado en el Manual y cualquier anomalía que se presentare.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE ENVÍO, RECEPCIÓN, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE M.P Y P.T.”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 78 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

<b>Tipo de Control</b>	<b>Código</b>	<b>Responsable</b>	<b>Frecuencia</b>
Procedimiento para almacenamiento de producto sospechoso	P-DG-011	A. de la Calidad	Diario
Procedimiento para la seguridad y aptitud de los alimentos	P-DG -003	A. de la Calidad	Diario
Procedimiento de almacenamiento de producto terminado	P-DG-012	Producción	Diario
Procedimiento de almacenamiento de materias primas e ingredientes	P-DG-013	A. de la Calidad	Semanal
Instructivo para el manejo de mercadería	I-DG-022	A. de la Calidad	Semanal
Instructivo de Almacenamiento de desechos	I-DG-014	A. de la Calidad	Diario
Registro hoja técnica del envase	R-DG-021	A. de la Calidad	Semanal
Registro de limpieza de camiones de transporte	R-DG-023	A. de la Calidad	Semanal
Registro de la carga	R-DG-024	A. de la Calidad	Semanal
Registro de las materias primas recibidas	R-DG-025	Producción	Semanal
Registro de las condiciones de envío	R-DG-026	A. de la Calidad	Semanal
Registro de control del embalaje	R-DG-027	A. de la Calidad	Semanal

### ***1.3.8. Documentos asociados***


Manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento POES.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 79 de 234
	<b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE ENVÍO, RECEPCIÓN, MANIPULACIÓN Y ALMACENAMIENTO DE M.P Y P.T.”</b>	<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### *1.3.9. Documentación de Referencia*

NOBOA, G. 2002. “REGLAMENTO OFICIAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. TITULO IV. REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION. CAPITULO IV. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION”. Quito-Ecuador.



	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE SANITIZACIÓN”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 80 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***1.4. Programa de sanitización***

##### ***1.4.1. Objeto***


Describir y aplicar la limpieza y desinfección que va a manejar la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., durante los procesos de elaboración del producto garantizando su inocuidad.

##### ***1.4. 2. Alcance***

Este programa está a disposición de todo el personal que labora en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., para minimizar la contaminación que se puede producir en su proceso de elaboración.

##### ***1.4.3. Políticas***

Prevenir la presencia de enfermedades en el personal que labora en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda. Controlando muchos la limpieza del personal.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE SANITIZACIÓN”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 81 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***1.4.4. Documentos de Control***

##### ***1.4.4.1. Principios Generales***


La seguridad y calidad del producto, está ligada íntimamente con los procedimientos de limpieza y desinfección que sean aplicados en cada una de las etapas del proceso por ello la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., implanta sistemas seguros que permitan remover y eliminar todos los residuos producidos durante las operaciones de producción. Prácticas higiénicas eficaces son necesarias y específicas en la cadena alimentaria desde la producción o recolección hasta el consumo del alimento.

##### ***1.4.4.2. Limpieza de superficies de contacto***

Para impedir la contaminación del producto, todos los equipos, utensilios y manos de los operarios se lavan con la frecuencia necesaria y se desinfectan siempre que las circunstancias así lo exijan.

Además se toman las precauciones necesarias para que los productos no se contaminen con detergentes, desinfectantes, tensoactivos o cualquier otra solución.

Los detergentes y desinfectantes son seleccionados cuidadosamente para que cumplan con el objetivo propuesto y son aceptados por la autoridad

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE SANITIZACIÓN”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 82 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


sanitaria competente. (Ver Procedimiento de Limpieza para salones, equipos y utensilios. Código P-DG-007).

#### ***1.4.4.3. Almacenamiento y manejo del equipo***

Los equipos y utensilios que están en contacto directo con el producto están limpios y desinfectado, que tienen superficie de contacto con los productos, son almacenados en un lugar y de manera que la superficie de contacto con el producto estén protegidas de contaminación. (Ver Instructivo de limpieza de equipos. Código I-DG-023. Ver Registro de limpieza de equipos código R-DG-028). *Ver Manual POES.*

#### ***1.4.4.4. Inspección de Higiene***

En la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., se ha implementado un calendario de limpieza y desinfección permanente, para garantizar que todas las zonas, equipos y materiales permanezcan limpios. (Ver Registro de higiene del personal. Código R-DG-011) Ver Manual POES.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE SANITIZACIÓN”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 83 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***1.4.4.5. Precauciones***


Para impedir la contaminación del producto, todo el equipo, utensilios y manos de los operarios se lavan con la frecuencia necesaria y se desinfectan siempre que las circunstancias así lo exijan. (Ver Instructivo del lavado de manos. Código I-DG-019).

#### ***1.4.4.6. Métodos de Limpieza***

La limpieza en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., se efectúa usando en forma individual o combinada diferentes métodos físicos y químicos. El calor es un factor adicional importante para ayudar los métodos físicos y químicos, teniendo en cuenta que es necesario seleccionar las temperaturas, de acuerdo a los detergentes que se usen, las superficies a lavar y los desechos a eliminar. (Ver Anexo 12. Procedimiento de Limpieza y desinfección. Código P-DG-014).

#### ***1.4.4.7. Detergentes***

Los detergentes utilizados tienen una buena capacidad humectante, fuerza para eliminar la suciedad de las superficies y capacidad para mantener los residuos en suspensión. De igual manera se tienen buenas propiedades de enjuague para eliminar fácilmente los residuos de suciedad y los restos del detergente. El detergente es adecuado para el tipo de suciedad que se produce, compatible con otros materiales, incluidos los desinfectantes empleados, y no ser corrosivo. (Ver hoja técnica del detergente utilizado. Código R-DG-029).

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE SANITIZACIÓN”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 84 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


#### ***1.4.4.8. Técnicas de Limpieza***

Las técnicas de limpieza empleadas por la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., consisten en una combinación de diferentes opciones. El personal responsable de la limpieza y desinfección es preparado específicamente para las tareas que va a desempeñar y conocer las características y usos de los equipos y productos a emplear, ya que se dispone de una amplia variedad los cuales han sido fabricados y formulados para aplicaciones y tipos de suciedad específicos. (Ver Procedimiento de Limpieza y desinfección. Código P-DG-014).

#### ***1.4.4.9. Utensilios y equipos que ayudan en los procesos de limpieza***

Entre los utensilios y equipos que ayudan en los procedimientos de Limpieza y Desinfección en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., se consideran:

- Cepillos manuales o mecánicos
- Escobas.
- Aspiradoras.
- Raspadores.
- Esponjillas blandas y duras.


	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE SANITIZACIÓN”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 85 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

(Ver Instructivos de limpieza de equipos. Código I-DG-023). Ver *Manual POES*.

#### ***1.4.4.10. Clasificación de los Detergentes***

La naturaleza del trabajo y la limpieza a efectuar sirve como guía para la elección del agente limpiador que se deba utilizar. Los detergentes se clasifican en:


- a) Detergentes alcalinos.
  - b) Detergentes ácidos.
  - c) Detergentes a base de polifosfatos.
  - d) Agentes abrasivos.
- **Detergentes alcalinos.-** Un indicador importante de su utilidad es la alcalinidad activa. Una porción de ésta alcalinidad activa puede reaccionar para la saponificación de las grasas y simultáneamente otra porción puede reaccionar con los componentes ácidos de los productos y neutralizarlos, de manera que se mantenga la concentración de los iones hidrógeno (pH) de la solución a un nivel adecuado para la remoción efectiva de la suciedad y protección del equipo contra la corrosión.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE SANITIZACIÓN”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 86 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

- **Detergentes ácidos.-** Se consideran excelente para la limpieza de tanques de almacenamiento, clarificadores, tanques de pesaje y silos. El uso de limpiadores ácidos alternados con alcalinos logra la eliminación de olores indeseables y disminución de la cuenta microbiana.
- **Detergentes a base de polifosfatos.-** Tiene la ventaja de ser más estable en condiciones de alta temperatura y alcalinidad, su solución es lenta en agua fría.
- **Agentes abrasivo.-** Se usan solamente cuando son de ayuda suplementaria en la remoción extrema de suciedad y se usan aunados a un cepillado fuerte y enjuague con agua a presión. Generalmente se presentan en forma de polvos o pastas. No incluyen ayudas mecánicas como lana o fibra de acero porque rayan las superficies y pueden dejar fragmentos metálicos que se integran a los productos. (Ver registro hoja técnica de detergentes. Código R-DG-029).

#### ***1.4.4.11. Eliminación de Capas de Grasa***

Para la eliminación de las capas de grasa mediante la utilización de detergentes y con la ayuda de cepillados y enjuague abundante. (Ver Instructivo de limpieza de superficies de contacto con el producto. Código I-DG-024. Ver Registros de limpieza de superficies de contacto con el producto. Código R-DG-030). Ver Manual POES.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE SANITIZACIÓN”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 87 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***1.4.4.12. Remoción de Partículas de Suciedad***

Para la remoción de partículas de suciedad la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., dispone que el personal limpie los equipos, utensilios y superficies de contacto con el producto, pueden removerse manual o mecánicamente (Ver Instructivo de limpieza de superficies de contacto con el producto. Código I-DG-024. Ver Registros de limpieza de superficies de contacto con el producto. Código R-DG-031). Ver Manual POES.


#### ***1.4.4.13. Prevención de Depósitos Petrificados***

En caso de la presencia de sustancias petrificadas la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., como pueden ser sales de calcio presentes en el agua por la dureza, fosfato trisódico, hidróxido de sodio, carbonato de sodio y bicarbonato de sodio, en presencia de sulfato de calcio en medio acuoso, dejan depósitos calcáreos muy difíciles de remover. Estos depósitos difíciles de remover incluso cepillando fuertemente, se eliminan fácilmente con ácido clorhídrico diluido. (Ver Instructivo de limpieza de pisos código I-DG-004. Ver Manual POES.

#### ***1.4.4.14. Secado Después de la Limpieza***

Cuando los equipos luego de la limpieza se dejan mojados, pueden proliferar microorganismos por la humedad. Para ello la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., ha dispuesto instructivos para el



	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE SANITIZACIÓN”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 88 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


secado de las superficies limpiadas ya sea manual o mecánicamente utilizando aire a presión. (Ver Instructivo de limpieza de pisos. Código I-DG-004. Ver Registros de limpieza pisos. Código R-DG-076). Ver Manual POES.

#### ***1.4.5. Controles y responsables***

La finalidad del Programa de Sanitización (PS) es mantener la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., libre de focos de contaminación, prevenir condiciones de insalubridad que afecten la inocuidad del producto y proporcionar un área libre de trabajo limpia, saludable y segura. Para garantizar la calidad del producto elaborado.

#### ***1.4.6. Riesgos***

Poner a disposición de los consumidores producto que no cumplan con las condiciones de higiene y puedan ocasionar alteraciones en su salud.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE SANITIZACIÓN”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 89 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***1.4.7. Descripción de funciones y requisitos del programa***


##### ***1.4.7.1. Funciones de la gerencia***

- La gerencia de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., es responsable de establecer la política para el Saneamiento y proporcionar medios para la ejecución.
- Delega en forma escrita, todo lo relacionado con el Programa de Sanitización, especificando métodos, deberes y responsabilidades.
- La gerencia de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., tiene que asignar a un responsable del Programa de Sanitización (PS), esta persona tiene la autoridad para exigir la colaboración del personal y para ejercer la supervisión de las medidas de control.

##### ***1.4.7.2. Requisitos de la persona encargada***

La persona designada de la ejecución del PS tiene que cumplir los siguientes requisitos:

- Poseer formación de técnico o tecnólogo.
- Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura.


	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE SANITIZACIÓN”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 90 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

- Entrenamiento en el uso de detergentes, desinfectantes utilizados en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., además de sus beneficios, limitaciones, manejo y aplicación.
- Manejo del equipo de limpieza y de medición de agentes desinfectantes.
- Poseer aptitudes para capacitar al personal de planta en todo lo relacionado con Buenas Prácticas de Manufactura.

#### ***1.4.7.3. Funciones del encargado***

La persona designada de ejecutar el PS vigila el estado sanitario de las instalaciones tanto del personal como del proceso:

- a) Supervisar los alrededores de la planta.
- Control de polvo, malos olores.
  - Control sobre el Manejo y Disposición de Desechos (basura)
  - Vigilancia del estado general del edificio y en particular de las puertas de ingreso.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE SANITIZACIÓN”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 91 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

b) Supervisar dentro de la planta.


- El estado de los pisos, paredes, ventanas, baños y servicios sanitarios.
- El estado higiénico general de la planta de proceso.
- Los procedimientos de limpieza y desinfección de la planta.
- Los métodos de limpieza de los medios de transporte, entrega de materia prima (harina) y envío de producto terminado: camiones, cajas.

c) Supervisar que el personal.

- Guarde sus pertenencias en los casilleros asignados.
- Cumpla los hábitos higiénicos de trabajo
- Controlar la provisión de jabón, toallas, lavamanos, basureros.

d) Inspección.

- Realizar inspecciones y muestreos periódicos.
- Realizar informes escritos, preferiblemente diarios o resúmenes semanales que se presentaron al gerente.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE SANITIZACIÓN”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 92 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


<b>Tipo de Control</b>	<b>Código</b>	<b>Responsable</b>	<b>Frecuencia</b>
Procedimiento de limpieza para salones, equipos y utensilios	P-DG-007	Producción	Diario
Procedimiento de limpieza y desinfección	P-DG-014	Producción	Diario
Instructivo de limpieza de equipos	I-DG-023	Producción	Diario
Instructivo del lavado de manos	I-DG-019	Producción	Diario
Instructivo de limpieza de superficies de contacto	I-DG-024	Producción	Diario
Instructivo de limpieza de pisos	I-DG-004	Producción	Diario
Registro de limpieza de equipos	R-DG-043	Producción	Diario
Registro de higiene del personal	R-DG-011	Producción	Diario
Registro de hoja técnica del detergente utilizado	R-DG-029	A. de la Calidad	Semanal
Registros de limpieza de pisos	R-DG-076	Producción	Diario

#### ***1.4.8. Documentos asociados.***

Manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento POES.

#### ***1.4.9. Documentación de Referencia***

NOBOA, G. 2002. “REGLAMENTO OFICIAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. TITULO IV. REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION. CAPITULO IV. Articulo 47 -51”. Quito-Ecuador.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 93 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

## ***1.5. Programa de control de plagas***

### ***1.5.1. Objeto***


El programa de control de plagas tiene la finalidad de impedir el ingreso y su proliferación en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., para evitar tener una contaminación cruzada que disminuya la calidad del producto elaborado.

### ***1.5. 2. Alcance***

El presente programa está disponible para todos los involucrados en mantener la calidad del producto en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., para mantener la salubridad del producto, personal e instalaciones.

### ***1.5.3. Políticas***

Impedir el ingreso de plagas en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., y en caso de presentarse plagas tratar de erradicar para garantizar la calidad del producto elaborado.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 94 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***1.5.4. Documentos de Control***

##### ***1.5.4.1. Consideraciones Generales***


Las plagas constituyen una seria amenaza para la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., no solo por lo que consumen y destruyen sino también porque los contaminan con saliva, orina, materias fecales y la suciedad que llevan adherida al cuerpo.

##### ***1.5.4.2. Como entran las Plagas a una Planta***

Las plagas entran a la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., en diferentes formas por lo que se mantiene una constante vigilancia para detectar a tiempo su presencia, las mismas que ingresan a la fábrica porque encuentran las condiciones favorables para quedarse, vivir y multiplicarse como ser: agua, comida y albergue. (Ver Procedimiento de Control de plagas código P-DG-015. Ver registros de control de plagas. Código R-DG-001). Ver Manual POES.

##### ***1.5.4.3. Control de plagas***

Las plagas más comunes que se pueden ingresar a la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., son insectos, roedores y pájaros que pueden contaminar el producto, los ingredientes, los materiales de embalaje

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 95 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

y las superficies de contacto. La presencia de plagas puede causar contaminación debido a excrementos, larvas e insectos o animales muertos o parte de ellos. (Ver Procedimiento de Control de plagas. Código P-DG-015. Ver registros de control de plagas código R-DG-001). Ver Manual POES.


#### ***1.5.4.4. Control de insectos y roedores***

No se permite en ningún sitio de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., la presencia animales, insectos o roedores. Perros guardianes pueden ser permitidos en algunas áreas de la planta siempre y cuando su presencia no resulte en la contaminación del producto, superficie de contactos o materiales para el empaque del producto. Se tomara medidas efectivas para excluir las plagas de las áreas de elaboración. El uso de insecticidas, y rodenticidas está permitido solamente bajo precauciones y restricciones que eviten la contaminación del producto. (Ver Procedimiento de Control de plagas. Código P-DG-015. Ver registros de control de plagas. Código R-DG-001). Ver Manual POES.

#### ***1.5.5. Controles y responsables***

La finalidad de implementar el Programa de Control de Plagas (PCP) es evitar el ingreso de insectos, roedores u otros animales a la planta, que puede ocasionar una contaminación al producto elaborado en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda.



	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 96 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

Para conseguir lograr la aplicación efectiva del Programa de Control de Plagas se requiere de una planta debidamente higienizada, sus alrededores se encontrarse completamente limpios y bajo el estricto cumplimiento de normas y medidas de higiene por todo el personal que labora en la empresa.


#### ***1.5.6. Riesgos***

La presencia de plagas en el interior de la empresa es uno de los peligros más graves que puede existir debido a la contaminación cruzada que se puede producir, su evidencia se considera una violación seria a la sanidad de la empresa y una amenaza para la inocuidad del producto.

#### ***1.5.7. Descripción de funciones y requisitos del programa***

##### ***1.5.7.1. Funciones de la gerencia***

- La gerencia es responsable de establecer la política para el Control de Plagas y proporcionar medios para la ejecución.
- Delega en forma escrita, todo lo relacionado con el Control de Plagas en este programa, especificando métodos, deberes y responsabilidades.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 97 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

- Se designa a un responsable del Programa de Control Plagas (PCP), esta persona tiene la autoridad para exigir la colaboración del personal y para ejercer la supervisión de las medidas de control.

#### ***1.5.7.2. Requisitos de la persona encargada***

La persona designada de la ejecución del PCP tiene que cumplir los siguientes requisitos:


- Poseer formación de técnico o tecnólogo.
- Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura.
- Conocimiento en control de plagas y sus comportamientos.

#### ***1.5.7.3. Funciones del encargado del PCP***

El encargado de PCP vigila el cumplimiento de las medidas establecidas en el programa a aplicarse.

a) Supervisar los alrededores de la planta

- Controlar de infestaciones por aves, roedores o insectos.
- Control de maleza.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 98 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

- Control sobre el manejo y disposición de desechos

b)Supervisar dentro de la planta

- Vigilar el estado de los pisos, paredes, ventanas, baños y servicios sanitarios.
- Detección de infestaciones por aves, roedores o insectos.
- Condiciones de almacenamiento de materias primas o producto terminado
- Vigilar disposición de basura.
- Controlar presencia de materiales y/o equipos en desuso.


c)Supervisar el personal. (PPP)

- Brindar capacitación a los trabajadores para que colabore con el Control de Plagas.

d)Supervisar hábitos de higiene del personal.

e)Inspección

- Realizar inspecciones periódicas de las estaciones raticidas.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 99 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

- Elaborar informes escritos sobre estas inspecciones.


<b>Tipo de Control</b>	<b>Código</b>	<b>Responsable</b>	<b>Frecuencia</b>
Procedimiento de Control de plagas	P-DG-015	A. de la Calidad	Semanal
Registros de Control de plagas	R-DG-001	A. de la Calidad	Semanal

#### ***1.5.8. Documentos asociados***

Manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento POES.

#### ***1.5.9. Documentación de Referencia***

NOBOA, G. 2002. “REGLAMENTO OFICIAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. TITULO IV. REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION. CAPITULO V. ALMACENAMIENTO TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION. Artículo 53.”. Quito-Ecuador.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE TRAZABILIDAD”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 100 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

## ***1.6. Programa de trazabilidad***

### ***1.6.1. Objeto***


El programa de trazabilidad tiene como finalidad controlar el producto una vez que sale de la empresa para tener un mayor control del mismo hasta que llegue al consumidor y en caso que resulte defectuoso la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., pueda recuperar rápidamente.

### ***1.6.2. Alcance***

Este programa va a estar a disposición de todo el personal que laborar en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., para así tener una buena trazabilidad del producto.

### ***1.6.3. Políticas***

La Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., se hace responsable de retirar inmediatamente el producto en cosa que resulte defectuoso y para proteger la integridad del consumidor.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE TRAZABILIDAD”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 101 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


#### ***1.6.4. Documentos de Control***

##### ***1.6.4.1. Monitoreo de la identificación/código del producto***

Los productos almacenados en las bodegas de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., o enviados desde el mismo están correctamente etiquetados y codificados con código de partida o identificador de producción (Ver Procedimiento para identificar, ubicar y controlar los productos retirados. Código P-DG-016. Ver Registro de trazabilidad código R-DG-033).

##### ***1.6.4.2. Rastreabilidad o Trazabilidad***

Considerando que resulta necesario establecer un sistema de Rastreabilidad de las galletas elaboradas en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., que se comercializan en los mercados nacionales e internacionales, tendiente a asegurar el control higiénico sanitario a través de una adecuada identificación de la producción desde las etapas de recepción, procesamiento y distribución, que permite a su vez la aplicación de medidas correctivas en caso de observarse desvíos o falta de conformidad entre los distintos procedimientos. (Ver Procedimiento para identificar, ubicar y controlar los productos retirados. Código P-DG-016. Ver Registro de trazabilidad código R-DG-033).

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE TRAZABILIDAD”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 102 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


#### ***1.6.4.3. Retiros ficticios de productos***

Los procedimientos escritos de retiro del producto se prueban mediante la realización de retiros ficticios. Los retiros ficticios son realizados por personal capacitado de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., con cierta frecuencia para garantizar que el sistema de retiro está actualizado y funciona correctamente. (Ver Procedimiento para identificar, ubicar y controlar los productos retirados. Código P-DG-016. Ver Registro de trazabilidad código R-DG-033).

#### ***1.6.5. Controles y responsables***

El objetivo del Programa de Trazabilidad es que la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., pueda identificar y ubicar tanto las materias primas como el producto terminado a lo largo de la línea de distribución hasta que llegue al consumidor.

El programa de trazabilidad establece una serie de normas o disposiciones de acatamiento obligatorio que forman los lineamientos de Buenas Prácticas de Manufactura que son considerados en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE TRAZABILIDAD”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 103 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***1.6.6. Riesgos***

El no cumplimiento de este programa provoca falla en el sistema de trazabilidad y en el caso de elaborarse algún producto defectuoso probablemente sería consumido rápidamente.

### ***1.6.7. Descripción de funciones y requisitos del programa***


#### ***1.6.7.1. Funciones de la gerencia***

- La gerencia es responsable de establecer la política para el Programa de Trazabilidad que se aplica y proporciona los medios para que se cumpla.
- Delega en forma escrita, todo lo relacionado con el Programa de Trazabilidad en este manual, especificando deberes y responsabilidades.
- La persona responsable del (PT), tiene la autoridad para exigir la colaboración del personal y para ejercer la supervisión de las medidas de control.

#### ***1.6.7.2. Requisitos de la persona encargada***

La persona designada de la ejecución del PT tiene que cumplir los siguientes requisitos:



	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE TRAZABILIDAD”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 104 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


- Poseer formación de técnico o tecnólogo.
- Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura.

#### ***1.6.7.3. Funciones del encargado del programa de trazabilidad***

El encargado del PT vigila el cumplimiento de las medidas estipuladas en este manual y sus tareas de responsabilidad son las siguientes:

- Vigilar el cumplimiento de lo estipulado en el Manual sobre el Programa de Trazabilidad. Se llevan registros.
- Aplicar las sanciones establecidas por la Gerencia, en caso que no se de cumplimiento de lo estipulado en este manual.
- Documentar diariamente el cumplimiento de lo estipulado en el Manual y cualquier anomalía que se presentare.

<b>Tipo de Control</b>	<b>Código</b>	<b>Responsable</b>	<b>Frecuencia</b>
Procedimiento para identificar, ubicar y controlar los productos retirados	P-DG-016	A. de la Calidad	Diario
Registro de trazabilidad	R-DG-033	A. de la Calidad	Diario


	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE TRAZABILIDAD”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 105 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***1.6.8. Documentos asociados***

Manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento POES.

### ***1.6.9. Documentación de Referencia***

NOBOA, G. 2002. “REGLAMENTO OFICIAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. TITULO V. REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION. CAPITULO UNICO. DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD”. Quito-Ecuador.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 106 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

## ***1.7. Programa de mantenimiento y calibración de equipos***

### ***1.7.1. Objeto***


Calibrar los equipos para prevenir paradas no programadas y por lo tanto evitar pérdidas para la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., y tener en buenas condiciones la maquinaria existente.

### ***1.7.2. Alcance***

Este programa esta manejado por el personal de mantenimiento y a disposición de todo el personal que laborar en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., para así tener una buena trazabilidad del producto.

### ***1.7.3. Políticas***

La Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., aplicara programas de mantenimiento preventivo para evitar paradas no programadas que van a generar pérdidas para la empresa y posiblemente van a ocasionar contaminación del producto.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 107 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***1.7.4. Documentos de control.***

La Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., plantea procedimiento de calibración y mantenimiento de los equipos utilizados para la elaboración del producto. (Ver Procedimiento de mantenimiento y calibración de equipos. Código P-DG-017. Ver Registro de de mantenimiento y calibración de equipos código R-DG-034).


#### ***1.7.5. Controles y responsables***

El objetivo del Programa de Mantenimiento y Calibración de Equipos (PMCE) es hacer un seguimiento de los equipos que se utilizan en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., para evitar paradas no programadas y reparación de equipos con costos exagerados.

El mantenimiento preventivo consiste en la revisión oportuna y adecuada de todos los servicios que requiere un equipo.

Disminuir el:

- Número de paradas intempestivas.
- Tiempo de trabajo perdido por reparaciones.
- Pérdida de productos por interrupciones.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 108 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

- Costo de reparaciones imprevistas.

Incrementar:

- Utilización de los equipos, maquinarias, y duración de los equipos, maquinarias, y el rendimiento económico de la empresa, y aprovechamiento de los recursos humanos.


#### ***1.7.6. Riesgos***

Tener paradas imprevistas y ocasionar pérdidas durante la producción.

#### ***1.7.7. Descripción de funciones y requisitos del programa***

##### ***1.7.7.1. Funciones de la gerencia***

- La gerencia de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., es responsable de establecer la política para el Programa de Mantenimiento y Calibración de Equipos y proporcionar medios para la ejecución.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 109 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

- Faculta en forma escrita, todo lo relacionado con el Programa de Mantenimiento y Calibración de Equipos, especificando métodos, deberes y responsabilidades.
- La gerencia de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., tiene que asignar a un responsable de Programa de Mantenimiento y Calibración de Equipos (PMCE), esta persona tiene la autoridad para exigir la colaboración del personal y para ejercer la supervisión de las medidas de control.


#### ***1.7.7.2. Requisitos de la persona encargada***

La persona designada de la ejecución del PMCE tiene que cumplir los siguientes requisitos:

- Poseer formación de técnico o tecnólogo en mecánica y
- Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura.

#### ***1.7.7.3. Funciones del encargado del PMCE***

La persona designada de ejecutar el PMP vigila el estado de la maquinaria, a través del cumplimiento de las actividades designadas:

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 110 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

a) Supervisar al personal.

- En tareas de mantenimiento.


b) Inspección.

- Realizar inspecciones periódicas del funcionamiento de los equipos.
- Presentar informes escritos, de posibles acciones preventivas o correctivas que se tomen.

<b>Tipo de Control</b>	<b>Código</b>	<b>Responsable</b>	<b>Frecuencia</b>
Procedimiento de mantenimiento y calibración de equipos	P-DG-017	Producción	Diario
Registro de de mantenimiento y calibración de equipos	R-DG-034	Producción	Diario

### ***1.7.8. Documentos asociados***


Manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento POES.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 111 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***1.7.9. Documentación de Referencia***

NOBOA, G. 2002. “REGLAMENTO OFICIAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. TITULO V. REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION. CAPITULO UNICO. DE ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD. Artículo 65. Quito-Ecuador.



	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 112 de 234
	<b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES”</b>	<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

## ***1.8. Programa de control de proveedores***

### ***1.8.1. Objeto***


Seleccionar la mejor materia prima para así obtener un producto de alta calidad la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda.

### ***1.8.2. Alcance***

El programa de control de proveedores está al alcance de todo el personal que laborar en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., ya que todos son responsables de elaborar un producto de calidad.

### ***1.8.3. Políticas***

La Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., hace una selección de proveedores en base a varios criterios como la disponibilidad, cantidad, precio, calidad. Para evitar para no planificadas por la falta de materia prima.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 113 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***1.8.4. Documentos de Control***

La Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., aplica un estricto control de proveedores para garantizar la calidad de materia prima y de producto terminado. (Ver Procedimiento de control de proveedores. Código P-DG-018. Ver Registro de selección de proveedores. Código R-DG-035).


#### ***1.8.5. Controles y responsables***

La finalidad de implementar el Programa de Control de Proveedores (PCPr) es establecer las condiciones calidad de la materia prima para así obtener un producto de excelente calidad en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda.

Para lograr la aplicación efectiva del Programa de Control de Proveedores: disponer de una materia prima de alta calidad microbiológica, que la materia prima (harina principalmente) llegue de excelente calidad.

#### ***1.8.6. Riesgos***

El riesgo que puede afectar el incumplimiento de este programa, sería que la materia prima sea de mala calidad, por lo tanto se va a tener de producto de características no tan adecuadas.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 114 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***1.8.7. Descripción de funciones y requisitos del programa***


#### ***1.8.7.1. Funciones de la gerencia***

- La gerencia es responsable de establecer la política del Programa de Control de Proveedores y proporcionar medios para la ejecución.
- La gerencia delega en forma escrita, todo lo relacionado con el procedimiento de Control de Proveedores, especificando métodos, deberes y responsabilidades.
- Además se designa a un responsable del Programa de Control Proveedores (PCPr), esta persona tiene la autoridad para exigir la colaboración del personal y para ejercer la supervisión de las medidas de control.

#### ***1.8.7.2. Requisitos de la persona encargada***

La persona designada de la ejecución del PCPr tiene que cumplir los siguientes requisitos:

- Poseer formación de técnico o tecnólogo.
- Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 115 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***1.8.7.3. Funciones del encargado del PCPR***


El encargado de PCPr vigila el cumplimiento de las medidas establecidas en el programa de control de proveedores.

- a) Identificar los requisitos de materia prima.
- b) Mantener condiciones adecuadas de higiene en las tareas de recepción y descarga de materia prima.
- c) Evaluar y seleccionar a los proveedores.
- d) Almacenar el producto en condiciones que eviten su deterioro.
- e) Inspeccionar las condiciones de materia prima.

<b>Tipo de Control</b>	<b>Código</b>	<b>Responsable</b>	<b>Frecuencia</b>
Procedimiento de control de proveedores	P-DG-018	A. de la Calidad	Semanal
Registro de selección de proveedores	R-DG-035	A. de la Calidad	Semanal


### ***1.8.8. Documentos asociados***

Manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento POES.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 116 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***1.8.9. Documentación de Referencia***

NOBOA, G. 2002. “REGLAMENTO OFICIAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION. CAPITULO II. DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. Articulo 18 - 26”. Quito-Ecuador.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE CAPACITACIÓN”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 117 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

## **2. Programa de capacitación**

### **2.1. Objeto**


Capacitar a todo el personal que trabaja en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., especialmente al departamento de producción que son los que están en contacto con el producto para garantizar su inocuidad.

### **2.2. Alcance**

El programa de capacitación está al alcance de todos los empleados de la empresa para facilitar la concienciación y evitar contaminación por errores de manipulación o practicas antihigiénicas durante el proceso.

### **2.3. Políticas**

Es obligación de todo personal que labora en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., asistir a las capacitaciones programadas.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE CAPACITACIÓN”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 118 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***2.4. Documentos de control***

El plan de capacitación se describe detalladamente en el Volumen 1, Literal 6.7.2. Plan de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura PC-DG-001, página 119.


#### ***2.5. Controles y responsables***

El objetivo del Programa de Capacitación (PC) es dar a conocer las normas existentes y las que se van a aplicar en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., para mantener un estricto control de la calidad del producto elaborado.

Para alcanzar la completa concienciación de los empleados de la empresa se aplican en forma continua y todos asisten cumplidamente a las capacitaciones programadas.

#### ***2.6. Riesgos***

El riesgo que afectan al PC es que no asistan a los planes de capacitación o que no se apliquen los conocimientos impartidos.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE CAPACITACIÓN”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 119 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

## ***2.7. Descripción de funciones y requisitos del programa***

### ***2.7.1. Funciones de la gerencia***


- La gerencia es responsable de establecer la política del Programa de Capacitación y facilitar medios para la ejecución.
- La gerencia delega en forma escrita, todo lo relacionado con el PC especificando métodos, deberes y responsabilidades.
- Además se designa a un responsable del Programa de Capacitación, esta persona tiene la autoridad para exigir la colaboración del personal y para ejercer la supervisión de las medidas de control.

### ***2.7.2. Requisitos de la persona encargada***

La persona designada de la ejecución del PC tiene que cumplir los siguientes requisitos:

- Poseer formación de técnico o tecnólogo.
- Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura.




	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE CAPACITACIÓN”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 120 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### **2.7.3. Funciones del encargado del PC**

El encargado de PC vigila el cumplimiento de las medidas establecidas:

- Mantener una capacitación continua a todo el personal de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda.
- Registrar la asistencia a las capacitaciones.
- Evaluar la asimilación de las capacitaciones.

<b>Tipo de Control</b>	<b>Código</b>	<b>Responsable</b>	<b>Frecuencia</b>
Registro de Asistencia de Capacitaciones	R-DG-021	A. de la Calidad	Según Cronograma
Registro de calificaciones	R-DG-051	A. de la Calidad	Según Cronograma
Informe de la acción formativa del instructor	R-DG-052	A. de la Calidad	Según Cronograma
Encuesta de satisfacción	R-DG-053	A. de la Calidad	Según Cronograma
Informe de la acción formativa del coordinador	R-DG-054	A. de la Calidad	Según Cronograma
Manual del participante	PC-DG-002	A. de la Calidad	Según Cronograma


 <p><b>TRIGO DE ORO</b> INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>	<p><b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p><b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROGRAMA DE CAPACITACIÓN”</b></p>	<p><b>CÓDIGO</b> M-DG-001</p>	<p><b>PÁGINA</b> 121 de 234</p>
		<p><b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011</p>	<p><b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0</p>

### ***2.8. Documentos asociados***

Manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento POES.

### ***2.9. Documentación de Referencia***

NOBOA, G. 2002. “REGLAMENTO OFICIAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION. CAPITULO I. Articulo 11 Educación y Capacitación. “. Quito-Ecuador.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POES)”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 122 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### **3. Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)**

#### **3.1. Objeto**


Mantener la limpieza e inocuidad en la planta, personal y producto elaborados en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., para evitar problemas de contaminación.

#### **3.2. Alcance**

El programa de procedimientos POES está a disposición de todo el personal que laborar en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., para mantener la limpieza e inocuidad del producto.

#### **3.3. Políticas**

Aplicar a cabalidad todos los procedimientos de limpieza para mantener en buenas condiciones las instalaciones de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POES)”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 123 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***3.4. Documentos de Control***

El Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) se describe detalladamente en el Volumen 2. M-DG-002, página 130.


#### ***3.4.5. Controles y responsables***

El propósito de implementar los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) es establecer las condiciones adecuadas de higiene durante la elaboración del producto en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda.

Para alcanzar la aplicación efectiva del Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento se cumplen a cabalidad los procedimientos, instructivos y registros documentados por la empresa.

#### ***3.4.6. Riesgos***

El riesgo que puede afectar el incumplimiento de este procedimiento, es que se aplique los documentos establecidos por la empresa y se contamine el producto con prácticas antihigiénicas.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POES)”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 124 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***3.4.7. Descripción de funciones y requisitos del programa***


#### ***3.4.7.1. Funciones de la gerencia***

- La gerencia es responsable de establecer la política del Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento y facilitar medios para la ejecución.
- La gerencia delega en forma escrita, todo lo relacionado con el POES especificando métodos, deberes y responsabilidades.
- Además se designa a un responsable de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, esta persona tiene la autoridad para exigir la colaboración del personal y para ejercer la supervisión de las medidas de control.

#### ***3.4.7.2. Requisitos de la persona encargada***

La persona designada de la ejecución del POES tiene que cumplir los siguientes requisitos:

- Poseer formación de técnico o tecnólogo.
- Capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura.


	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POES)”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 125 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### **3.4.7.3. Funciones del encargado del POES**

El encargado de POES vigila el cumplimiento de las medidas establecidas:

- Mantener condiciones adecuadas de higiene tanto en las instalaciones como el personal que trabaja, realizado chequeos diarios.
- Monitorear las líneas de proceso.
- Observar la limpieza en todas las áreas para evitar contaminación cruzada.
- Aplicar una buena limpieza y desinfección.

<b>Tipo de Control</b>	<b>Código</b>	<b>Responsable</b>	<b>Frecuencia</b>
Procedimientos de limpieza y desinfección	P-DG-014	A. de la Calidad	Diario
Instructivos de Limpieza de maquinaria en general	I-DG-003	A. de la Calidad	Diario
Registro de limpieza de maquinaria en general	R-DG-077	A. de la Calidad	Diario
Registro de limpieza y desinfección de la planta	R-DG-036	A. de la Calidad	Diario
Registro de limpieza por áreas	R-DG-037	A. de la Calidad	Diario
Registro de Limpieza de superficies de contacto con el producto	R-DG-030	Producción	Diario

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA “PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS (POES)”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-001	<b>PÁGINA</b> 126 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***3.4.8. Documentos asociados***

Manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento POES.

### ***3.4.9.- Documentación de referencia***

NOBOA, G. 2002. “REGLAMENTO OFICIAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION. CAPITULO III. OPERACIONES DE PRODUCCION. Artículo 29 -30”. Quito-Ecuador.

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS  
DE SANEAMIENTO (POES)**

**INDUSTRIA ALIMENTICIA**

**“TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.**



**DEPARTAMENTO DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD**

**AMBATO, 4 DE DICIEMBRE DE 2009**

**TUNGURAHUA – ECUADOR**



## **VALIDACIÓN OFICIAL**

Revisado y aprobado el Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados DE Saneamiento (POES) de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Anmaurys Cia. Ltda., validado desde el 4 de Diciembre del 2009.

Departamento de Aseguramiento de la Calidad

---

Ing. Mauricio Calle Naranjo

Gerente General


## **ACTA DE COMPROMISO**

La Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Anmaurys Cia. Ltda., ubicada en la ciudad de Ambato provincia de Tungurahua, con plena conciencia de las exigencias del mundo globalizado y de los tratados de libre comercio, nos comprometemos, propietarios y empleados a darle todo el soporte y apoyo al sistema POES para que la empresa siga implementando todos estos procedimientos necesarios y por ende pueda competir con la debida inocuidad en los diferentes mercados nacionales e internacionales.

Ambato, diciembre 4 de 2009

---

Ing. Mauricio Calle Naranjo  
Gerente General

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 130 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

## INDICE


### TEMAS

### PÁGINAS


MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES) .....	cxxvii
VALIDACIÓN OFICIAL.....	cxxviii
ACTA DE COMPROMISO.....	cxxix
INDICE .....	130
1. Objeto.....	135
2. Alcance.....	135
3. Responsables .....	135
4. Generalidades .....	136
5. Descripción .....	137
5.1. POES para el control del agua potable.....	137




<b>ELABORADO POR:</b>  _____ Mauricio Calle N. <b>Gerente General</b>	<b>REVISADO POR:</b>  _____ Patricio Peñaherrera Z. <b>Comité de Calidad</b>	<b>APROBADO POR:</b>  _____ Ana Naranjo G. <b>Presidente Ejecutivo</b>
<b>FECHA :</b> 7/Dic/2009	<b>FECHA :</b> 03/Ene/2011	<b>FECHA :</b> 06/Ene/2011
<p>Este documento es propiedad de la Industria Alimenticia "Trigo de Oro" Anmaurys Cia. Ltda., quien se reserva el derecho de solicitar su devolución cuando así se estime oportuno. No se permite hacer copia parcial o total del mismo, así como mostrarlo a particulares y/o empresas externas, ajenas a la nuestra, sin la expresa autorización por escrito de la Industria Alimenticia "Trigo de Oro" Anmaurys Cia. Ltda.</p>		

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 131 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


5.1.1. Objeto .....	137
5.1.2. Alcance .....	137
5.1.3. Políticas.....	137
5.1.4. Documentos de Control .....	138
5.1.4.1. Control de suministro de agua potable.....	138
5.1.4.2. Guías para el muestreo de agua potable.....	138
5.1.4.3. Control de puntos de monitoreo para agua potable. ....	139
5.1.5. Controles y responsables .....	140
5.1.6. Documentos asociados.....	140
5.1.7. Documentación de Referencia.....	140
5.2. POES para el control de la higiene de las instalaciones que entran en contacto con los alimentos .....	141
5.2.1. Objeto .....	141
5.2.2. Alcance .....	141
5.2.3. Políticas.....	141
5.2.4. Documentos de Control .....	142
5.2.4.1. Limpieza de mesas, perchas y coches.....	145
5.2.4.2. Limpieza de la Sección de Recepción de Materia Prima.....	145
5.2.4.3. Limpieza de la Sección de Pesado y Amasado.....	146
5.2.4.4 Limpieza de la Sección áreas productivas .....	146
5.2.4.4.1. Limpieza de las mesas en áreas productivas .....	146
5.2.4.4.2. Limpieza de los pisos, escaleras y lámparas de áreas productivas .....	147
5.2.4.4.3. Limpieza de los Muros, ventanas y puertas .....	147
5.2.4.4.4. Limpieza de los Drenajes y Trampas .....	148
5.2.4.4.5. Limpieza de la Sección de Empaque.....	148
5.2.4.4.6. Limpieza de la banda de transportadora de las envasadoras .....	148

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 132 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


5.2.4.4.7. Limpieza de la Sección de Despacho.....	149
5.2.4.4.8. Limpieza de equipos que están en contacto con el producto .....	149
5.2.4.4.9. Limpieza de bodegas, pediluvios, vehículos.....	150
5.2.4.4.10. Limpieza del área administrativa .....	150
5.2.5. Controles y responsables .....	151
5.2.6. Documentos asociados.....	153
5.2.7. Documentación de Referencia.....	153
5.3. POES para la prevención de la contaminación cruzada .....	154
5.3.1. Objeto .....	154
5.3.2. Alcance .....	154
5.3.3. Políticas.....	154
5.3.4. Documentos de Control .....	155
5.3.4.1. Disposición de Desechos .....	155
5.3.4.2 Control de la contaminación cruzada debida al personal.....	156
5.3.4.2.1. Ingreso del personal a la planta productiva.....	156
5.3.4.2.2. Rotulación .....	156
5.3.5. Controles y responsables .....	160
5.3.6. Documentos asociados.....	160
5.3.7. Documentación de Referencia.....	160
5.4. POES para el control de la higiene del personal .....	161
5.4.1. Objeto .....	161
5.4.2. Alcance .....	161
5.4.3. Políticas.....	161
5.4.4. Documentos de Control .....	162
5.4.4.1. Control del vestuario del personal .....	162
5.4.4.2. Control de las Buenas Prácticas de Higiene .....	162

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 133 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

5.4.4.3. Comportamiento del personal durante las operaciones de producción.....	163
5.4.4.4. Servicios Higiénicos .....	164
5.4.5 Controles y responsables .....	164
5.4.6. Documentos asociados.....	164
5.4.7. Documentación de Referencia.....	165
5.5. POES para la prevención de la contaminación o adulteración con agentes químicos .....	166
5.5.1. Objeto .....	166
5.5.2. Alcance .....	166
5.5.3. Políticas.....	166
5.5.4. Documentos de Control .....	167
5.5.4.1. Control para evitar confusiones con otros compuestos químicos .....	167
5.5.4.2. Control de los procesos de almacenaje de materias primas y materiales para la producción .....	167
5.5.4.3. Control del almacenaje de Producto Terminado.....	168
5.5.4.4. Control de sustancias adulterantes .....	168
5.5.5. Controles y responsables .....	169
Hoja técnica de detergentes y desinfectantes.....	169
Registro de limpieza del tanque de diesel.....	169
5.5.6. Documentos asociados.....	170
5.5.7. Documentación de Referencia.....	170
5.6. POES para la manipulación adecuada de compuestos tóxicos.....	171
5.6.1. Objeto .....	171
5.6.2. Alcance .....	171
5.6.3. Políticas.....	171
5.6.4. Documentos de Control .....	172

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 134 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

5.6.4.1. Control de sustancias tóxicas en áreas productivas .....	172
5.6.4.2. Control de las operaciones de fumigación .....	172
5.6.5. Controles y responsables .....	173
5.6.6. Documentos asociados.....	173
5.6.7. Documentación de Referencia.....	173
5.7. POES para el control de la salud del personal en contacto con los alimentos .....	174
5.7.1. Objeto .....	174
5.7.2. Alcance .....	174
5.7.3. Políticas.....	174
5.7.4. Documentos de Control .....	175
5.7.4.1. Control de las Condiciones de salud de los empleados .....	175
5.7.5. Controles y responsables .....	176
5.7.6. Documentos asociados.....	176
5.7.7. Documentación de Referencia.....	176
5.8. POES para la prevención y control de plagas .....	177
5.8.1. Objeto .....	177
5.8.2. Alcance .....	177
5.8.3. Políticas.....	177
5.8.4. Documentos de Control .....	177
5.8.4.1. Operaciones de mantenimiento en Exteriores e Interiores de la Planta.....	178
5.8.4.2. Control de insectos.....	179
5.8.4.3. Control de Roedores .....	179
5.8.4.3. Control de puntos de monitoreo para roedores y plagas.....	181
5.8.5. Controles y responsables .....	182
5.8.6. Documentos asociados.....	182
5.8.7. Documentación de Referencia.....	182

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 135 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

## 1. Objeto

Documentar y aplicar el Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento para tener un estricto control de la higiene en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., para garantizar que los productos que se elaboran son de calidad e inocuidad sanitaria de los productos manufacturados en sus instalaciones y evitar efectos extraños en las personas que lo consuman.


## 2. Alcance

Este documento es de aplicación en toda el área de producción, almacenaje y todo lo que tenga contacto con las materias primas, producto en elaboración y producto terminado; así mismo con todo el personal que se desempeñe en estas áreas en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Anmaurys Cia. Ltda.; para así garantizar la inocuidad del producto.

## 3. Responsables


Los responsables de la aplicación del manual POES son todos los involucrados en la Industria Alimenticia Trigo de Oro desde la alta gerencia y el personal de producción especialmente que es el encargado de elaborar el producto por lo que tienen más contacto en los procesos de elaboración.



	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL DE PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 136 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### **4. Generalidades**

La correcta aplicación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, resalta a la Industria Alimenticia Trigo de Oro, para proyectarse a nuevos horizontes de mercado y poder seguir creciendo.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “CONTROL DEL AGUA POTABLE”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 137 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

## **5. Descripción**

### **5.1. POES para el control del agua potable**

#### **5.1.1. Objeto**


Verificar la calidad del agua utilizada en la Industria Alimenticia Trigo de Oro para los procesos de elaboración del producto y las necesidades de limpieza de la planta y de sus empleados.

#### **5.1.2. Alcance**

El presente documento está al alcance de todos los involucrados en la Industria Alimenticia Trigo de Oro y es monitoreado por el departamento de aseguramiento de la calidad.

#### **5.1.3. Políticas**

Vigilar la calidad de agua que se utiliza para la producción en la Industria Alimenticia Trigo de Oro.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “CONTROL DEL AGUA POTABLE”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 138 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***5.1.4. Documentos de Control***

##### ***5.1.4.1. Control de suministro de agua potable***


Se inspeccionan rutinariamente las tuberías de acceso del agua a la Industria Alimenticia Trigo de Oro.

Cada 3 meses se somete el agua a un análisis microbiológico de un laboratorio externo para asegurar que no exista alguna fuente de contaminación en el suministro de agua. Estos análisis se hacen con los siguientes parámetros: Aerobios Mesófilos o Contaje Total de bacterias, Coliformes Totales. (Ver Procedimiento de seguridad del agua. Código P-DG-005. Ver Registro de muestreo del agua. Código R-DG-014. Ver Registro de control microbiológico del agua. Código R-DG-038)

##### ***5.1.4.2. Guías para el muestreo de agua potable***

Cada 3 meses la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Anmaurys Cia. Ltda., realiza controles físico-químicos y microbiológicos al agua potable utilizada, para el efecto se han definido los siguientes puntos de muestreo:

- Área de recepción: Punto 1
  
- Área externa: Punto 2


	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “CONTROL DEL AGUA POTABLE”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 139 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

- Área de Producción: Punto 3

(Ver Procedimiento de prueba y muestreo del agua. Código P-DG-004, registro de muestreo del agua. Código R-DG-014. Ver Registro de control microbiológico del agua. Código R-DG-038).

#### ***5.1.4.3. Control de puntos de monitoreo para agua potable.***

Ver Anexo 15.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “CONTROL DEL AGUA POTABLE”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 140 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***5.1.5. Controles y responsables***


<b>Tipo de Control</b>	<b>Código</b>	<b>Responsable</b>	<b>Frecuencia</b>
Procedimiento de prueba y muestreo del agua	P-DG-004	A. de la Calidad	Semanal
Procedimiento de Monitoreo y seguridad del agua	P-DG-005	A. de la Calidad	Semanal
Registro de muestreo del agua	R-DG-014	A. de la Calidad	Semanal
Registro de control microbiológico del agua	R-DG-038	A. de la Calidad	Semanal

### ***5.1.6. Documentos asociados***

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

### ***5.1.7. Documentación de Referencia***

- Guía de procedimientos operacionales estandarizados de sanitización (SSOP) Aplicados a la industria. Chile 2004.
- Aplicación de un plan de procedimientos operativos estandarizados de saneamiento para una industria panificadora.
- Universidad de San Carlos de Guatemala. 2006.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “CONTROL DE LA HIGIENE DE LAS INSTALACIONES”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 141 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

## ***5.2. POES para el control de la higiene de las instalaciones que entran en contacto con los alimentos***

### ***5.2.1. Objeto***


Controlar la buena limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el producto para evitar que se produzca contaminación en los productos elaborados en la Industria Alimenticia Trigo de Oro.

### ***5.2.2. Alcance***

El presente documento POES está a disposición de todo el personal que labora en la Industria Alimenticia Trigo de Oro para tener una buena seguridad e inocuidad alimentaria.


### ***5.2.3. Políticas***

Sanitizar las superficies de contacto con el producto al finalizar cada parada o cuando lo consideren necesario el jefe inmediato.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “CONTROL DE LA HIGIENE DE LAS INSTALACIONES”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 142 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


#### **5.2.4. Documentos de Control**

- **Superficies en Contacto directo con el producto.-** Corresponde al contacto inmediato que existe entre el lugar donde se realiza el proceso de limpieza y sanitización, con el producto elaborado, ejemplo: mesones, cintas transportadoras, entre otras. (Ver Procedimiento de limpieza de superficies de contacto directo con el producto. Código P-DG-019. Ver Registro de limpieza de superficies directo de contacto con el producto. Código R-DG-030).
- **Superficies en Contacto indirecto con el producto.-** Corresponde al contacto o relación que pueda existir entre un lugar físico capaz de llegar a contaminar el producto. (Ver Procedimiento de limpieza de superficies de contacto indirecto con el producto. Código P-DG-020. Ver Registro de limpieza de superficies de contacto indirecto con el producto. Código R-DG-031).
- **Sin contacto con el producto.-** Se incluyen superficies y estructuras internas de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., anexas de aquellas instalaciones en donde se procesa. Ejemplo: paredes, cielos, entre otras. (Ver Instructivo de limpieza de paredes. Código I-DG-006; Instructivo de limpieza de techos. Código I-DG-007. Ver Instructivo de limpieza de ventanas. Código I-DG-008. Ver Registro de limpieza de paredes. Código R-DG-005. Ver Registro de limpieza de techos. Código R-DG-006. Ver Registro de limpieza de ventanas. Código R-DG-007).


	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA</b> <b>“TRIGO DE ORO”</b> <b>ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES</b> <b>“CONTROL DE LA HIGIENE DE</b> <b>LAS INSTALACIONES”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 143 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

- **Limpieza y/o Sanitización Operacional.-** La sanitización operacional incluye como resultado un ambiente limpio para la preparación, manipulación y almacenamiento de cualquier producto elaborado. El monitoreo de la limpieza y sanitización pre-operacional incluye la evaluación y documentación de la eficacia de los procedimientos de limpieza y sanitización de todas las instalaciones, equipos y/o utensilios en contacto con el producto que son utilizados al comenzar la producción.
- **Monitoreo de limpieza y sanitización pre-operacional.-** Identificación de la persona responsable de llevar a cabo las tareas de monitoreo: Esta persona evalúa los procedimientos sanitarios apropiados para las superficies del equipo o utensilios en contacto con el producto.
- **Monitoreo limpieza y/o sanitización operacional.-** El monitoreo de limpieza y/o sanitización operacional se documenta los procedimientos que identifican y corrigen casos y circunstancias de contaminación directa de las galletas. Ejemplo: equipos, superficies, máquinas y por prácticas del personal.
- **Acciones correctivas (acciones inmediatas)**
  - Las acciones correctivas escritas quedan registradas.
  - Identificar y describir las acciones correctivas inmediatas.
- **Acciones Preventivas.-** Las acciones preventivas escritas quedan registradas.



	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA</b> <b>“TRIGO DE ORO”</b> <b>ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES</b> <b>“CONTROL DE LA HIGIENE DE</b> <b>LAS INSTALACIONES”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 144 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

- Re-entrenamiento del operario
- Revisión de los procedimientos
- Aplicación de nuevos métodos
- **Acciones correctivas inmediatas / preventivas posteriores.-** Los POES son procesos dinámicos que sufren cambios en el tiempo, ya sea por cambios de equipos, de productos químicos, en los procesos, cambios por requisitos de los clientes, entre otros. Ejemplos a considerar cada vez que se realice algún cambio:
  - Razón por el cambio.
  - Tarea a ser cambiada.
  - Beneficios secundarios.
  - Personal actual para la tarea.
  - Personal propuesto para la tarea.
  - Métodos de evaluación de los objetivos. Ejemplo: ensayos con nuevos detergentes o desinfectantes, montaje de nuevas máquinas.
  - Otros comentarios.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “CONTROL DE LA HIGIENE DE LAS INSTALACIONES”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 145 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


Antes de empezar la jornada de producción, durante y después del proceso, todas las secciones son aseadas y se mantienen limpias, libres de basura y material orgánico. De igual manera durante los procesos productivos se observan, respetan y aplican las indicaciones dadas en los diferentes instructivos que han sido creados para asegurar la limpieza e higiene de las instalaciones tales como: Ver Procedimiento de limpieza de salas de entrada, pasillos y oficinas. Código P-DG-021. Ver Procedimiento de limpieza en áreas no productivas, áreas de desperdicios. Código P-DG-022. Ver Procedimiento limpieza en área de comedor. Código P-DG-023. Ver Procedimiento limpieza en área de taller de mantenimiento. Código P-DG-024. Ver Registro de limpieza de áreas no productivas R-DG-003.

#### ***5.2.4.1. Limpieza de mesas, perchas y coches***

La Industria Alimenticia Trigo de Oro el personal lava las mesas, perchas y coches al iniciar y finalizar la jornada de trabajo. (Ver Instructivo de limpieza de mesas. Código I-DG-025. Ver Instructivo de limpieza de perchas. Código I-DG-026. Ver Instructivo de limpieza de coches. Código I-DG-027).

#### ***5.2.4.2. Limpieza de la Sección de Recepción de Materia Prima***

En el área de recepción de materia prima la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., dispone que al término de la recepción lavar con agua, agregar detergente y esponja, enjuagar con abundante agua y sanitizar. Para eliminar los residuos sólidos y sustancias contaminantes. (Ver

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “CONTROL DE LA HIGIENE DE LAS INSTALACIONES”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 146 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

Procedimiento de limpieza de áreas de bodega y almacenes. Código P-DG-025).

#### ***5.2.4.3. Limpieza de la Sección de Pesado y Amasado***


La Industria Alimenticia Trigo de Oro realiza la limpieza en la sección de pesado y amasado al iniciar y finalizar la parada de producción, según el Instructivo de limpieza de la sección de pesado y amasado. Código I-DG-028.

#### ***5.2.4.4 Limpieza de la Sección áreas productivas***

Durante las jornadas de producción en la Industria Alimenticia Trigo de Oro se monitorea la limpieza de las áreas productivas. Ver Instructivo de Indicaciones para la limpieza de la maquinaria. Código I-DG-003.

##### ***5.2.4.4.1. Limpieza de las mesas en áreas productivas***

Al iniciar y finalizar la parada de producción en la empresa se realiza la limpieza de las mesas de trabajo según el Instructivo código I-DG-025. Ver Registro de limpieza de mesas de trabajo. Código R-DG-039.


	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “CONTROL DE LA HIGIENE DE LAS INSTALACIONES”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 147 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***5.2.4.4.2. Limpieza de los pisos, escaleras y lámparas de áreas productivas***

Al iniciar y finalizar la jornada de trabajo en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., se realiza la limpieza de los pisos del área productiva según el instructivo código I-DG-004. Ver Instructivo de limpieza de escaleras. Código I-DG-010. Ver Instructivo de limpieza de lámparas. Código I-DG-017. Ver registro de limpieza de pisos en el área productiva. Código R-DG-003. Ver Registro de limpieza de escaleras en el área productiva. Código R-DG-009. Ver Registro de limpieza de lámparas en el área productiva. Código R-DG-018.

#### ***5.2.4.4.3. Limpieza de los Muros, ventanas y puertas***

En el área productiva de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia.Ltda., se realiza de una a dos veces la limpieza por la semana, según los instructivos: Limpieza de paredes. Código I-DG-006. Ver Limpieza de ventanas. Código I-DG-008. Ver Limpieza de puertas internas. Código I-DG-009. Ver Limpieza de puertas externas. Código I-DG-029. Ver Registro de limpieza de paredes. Código R-DG-005. Ver Registro de limpieza de ventanas. Código R-DG-007. Ver Registro de limpieza de puertas. Código R-DG-008

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “CONTROL DE LA HIGIENE DE LAS INSTALACIONES”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 148 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***5.2.4.4.4. Limpieza de los Drenajes y Trampas***

Todas las secciones de la Industria Alimenticia Trigo de Oro están debidamente limpias, con el objeto de facilitar su eliminación rápida. Esto se hace al término de la jornada, de acuerdo al Instructivo de limpieza de drenajes. Código I-DG-016. Ver registro de limpieza de drenajes. Código R-DG-015.


#### ***5.2.4.4.5. Limpieza de la Sección de Empaque***

La sección de empaque de la Industria Alimenticia Trigo de Oro se encuentra siempre limpia; porque, se aplica limpieza antes y después de su utilización. Según: el instructivo de limpieza de la sección de empaque. Código I-DG-030. Ver Registro de limpieza de la sección de empaque. Código R-DG-040.

Además en la sección de empaque se considera la limpieza de acuerdo a: Procedimiento de limpieza del área de devoluciones. Código P-DG-026.

#### ***5.2.4.4.6. Limpieza de la banda de transportadora de las envasadoras***

En la Industria Alimenticia Trigo de Oro la limpieza de las envasadoras se realiza antes y después de la jornada de trabajo para evitar contaminación cruzada según el procedimiento de limpieza de las

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “CONTROL DE LA HIGIENE DE LAS INSTALACIONES”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 149 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


bandas transportadoras. Código P-DG-027. Ver Registro de limpieza de las bandas transportadoras. Código R-DG-041.

#### ***5.2.4.4.7. Limpieza de la Sección de Despacho***

En la sección de despachos de la Industria Alimenticia Trigo de Oro se realiza la limpieza cada vez que se utilice el área de despacho para mantener la inocuidad de sus instalaciones. Según el Instructivo de limpieza del área de despacho. Código I-DG-031. Ver Registro de limpieza de la sección de despacho. Código R-DG-042.

#### ***5.2.4.4.8. Limpieza de equipos que están en contacto con el producto***

La Industria Alimenticia Trigo de Oro, dispone de un instructivo de limpieza de los equipos que se encuentran en contacto con el producto para mantener el producto libre de contaminaciones. Ver Instructivo de Limpieza Molinos. Código I-DG-023. Ver Instructivo de Limpieza de Batidora. Código I-DG-023. Ver Instructivo de Limpieza de Amasadora. Código I-DG-023. Ver Instructivo de Limpieza de Troqueladora. Código I-DG-023. Ver Instructivo de Cream Machine. Código I-DG-023. Ver Instructivo de Limpieza del Horno. Código I-DG-023. Ver Instructivo de Limpieza de las Empacadoras. Código I-DG-023. Ver Instructivo de Limpieza de utensilios. Código I-DG-020. Ver Registro de limpieza de equipos. Código R-DG-043.


	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “CONTROL DE LA HIGIENE DE LAS INSTALACIONES”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 150 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***5.2.4.4.9. Limpieza de bodegas, pediluvios, vehículos***

Para mantener la inocuidad en los procesos la Industria Alimenticia Trigo de Oro ha establecido instructivos para que su personal aplique y mantener las buenas condiciones de las instalaciones. Ver Instructivo de Limpieza bodegas. Código I-DG-032. Ver Instructivo de Limpieza de pediluvios (esclusas). Código I-DG-011. Ver Instructivo de Limpieza de vehículos de transporte. Código I-DG-021. Ver Registro de Limpieza bodegas. Código R-DG-044. Ver Registro de Limpieza de pediluvios. Código R-DG-010. Ver Registro de Limpieza de vehículos de transporte. Código R-DG-023

#### ***5.2.4.4.10. Limpieza del área administrativa***


Para mantener la limpieza de la Industria Alimenticia Trigo de Oro se aplican instructivos de limpieza y para evitar contaminación cruzada en el área productiva. Ver Instructivo de Limpieza del área administrativa. Código I-DG-035. Ver Registro de Limpieza del área administrativa. Código R-DG-045.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “CONTROL DE LA HIGIENE DE LAS INSTALACIONES”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 151 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### 5.2.5. Controles y responsables


Tipo de Control	Código	Responsable	Frecuencia
Procedimiento de limpieza de superficies de contacto directo con el producto.	P-DG-019	Producción	Diario
Procedimiento de limpieza de salas de entrada, pasillos y oficinas.	P-DG-021	A. de la Calidad	Semanal
Procedimiento de limpieza en áreas no productivas, áreas de desperdicios.	P-DG-022	Producción	Semanal
Procedimiento limpieza en área de comedor.	P-DG-023	A. de la Calidad	Diario
Procedimiento limpieza en área de taller de mantenimiento.	P-DG-022	Producción	Semanal
Procedimiento de limpieza de áreas de bodega y almacenes.	P-DG-025	A. de la Calidad	Semanal
Procedimiento de limpieza del área de devoluciones.	P-DG-026	A. de la Calidad	Semanal
Procedimiento de limpieza de las bandas transportadoras.	P-DG-027	Producción	Diario
Instructivo de limpieza de paredes.	I-DG-006	Producción	Semanal
Instructivo de limpieza de techos.	I-DG-007	Producción	Quincenal
Instructivo de limpieza de ventanas.	I-DG-008	Producción	Quincenal
Instructivo de limpieza de mesas.	I-DG-025	Producción	Semanal
Instructivo de limpieza de perchas.	I-DG-026	Producción	Semanal
Instructivo de limpieza de coches.	I-DG-027	Producción	Semanal
Instructivo de limpieza de escaleras.	I-DG-010	Producción	Semanal
Instructivo de limpieza de lámparas.	I-DG-017	Producción	Semanal
Instructivo de limpieza de bodegas.	I-DG-032	Producción	Semanal
Instructivo de limpieza de pediluvios.	I-DG-011	Producción	Semanal
Instructivo de limpieza vehículos de transporte.	I-DG-021	A. de la Calidad	Semanal



	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “CONTROL DE LA HIGIENE DE LAS INSTALACIONES”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 152 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

{(cont.)}

Instructivo de limpieza del área administrativa.	I-DG-035	A. de la Calidad	Semanal
Instructivo de limpieza de la sección de pesado y amasado.	I-DG-028	Producción	Diario
Instructivo de limpieza de los pisos del área productiva.	I-DG-005	Producción	Diario
Instructivo de Limpieza de puertas.	I-DG-009	Producción	Semanal
Instructivo de limpieza de drenajes.	I-DG-016	A. de la Calidad	Semanal
Instructivo de limpieza de la sección de empaque.	I-DG-030	Producción	Diario
Instructivo de limpieza del área de despacho.	I-DG-031	A. de la Calidad	Semanal
Instructivo de Limpieza Molinos.	I-DG-023	Producción	Diario
Instructivo de Limpieza de Batidora.	I-DG-023	Producción	Diario
Instructivo de Limpieza de Amasadora.	I-DG-023	Producción	Diario
Instructivo de Limpieza de Troqueladora.	I-DG-023	Producción	Diario
Instructivo de Cream Machina.	I-DG-023	Producción	Diario
Instructivo de Limpieza del Horno.	I-DG-023	Producción	Diario
Instructivo de Limpieza de las Empacadoras.	I-DG-023	Producción	Diario
Instructivo de Limpieza de utensilios.	I-DG-020	Producción	Diario
Registro de limpieza de superficies directo de contacto con el producto código.	R-DG-030	Producción	Diario
Registro de limpieza de paredes.	R-DG-005	Producción	Semanal
Registro de limpieza de techos.	R-DG-006	Producción	Quincenal
Registro de limpieza de ventanas.	R-DG-007	Producción	Quincenal
Registro de limpieza de puertas.	R-DG-008	Producción	Semanal
Registro de limpieza de drenajes.	R-DG-015	A. de la Calidad	Semanal
Registro de limpieza de la sección de empaque.	R-DG-040	Producción	Semanal
Registro de limpieza de las bandas transportadoras.	R-DG-041	Producción	Diario
Registro de limpieza del área de despacho.	R-DG-042	A. de la Calidad	Semanal

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “CONTROL DE LA HIGIENE DE LAS INSTALACIONES”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 153 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

(cont.).


Registro de limpieza de equipos.	R-DG-043	Producción	Semanal
Registro de limpieza de escaleras.	R-DG-009	Producción	Semanal
Registro de limpieza de lámparas.	R-DG-018	Producción	Semanal
Registro de limpieza de bodegas.	R-DG-044	A. de la Calidad	Semanal
Registro de limpieza de pediluvios.	R-DG-010	Producción	Semanal
Registro de limpieza vehículos de transporte.	R-DG-023	A. de la Calidad	Semanal
Registro de limpieza del área administrativa.	R-DG-045	A. de la Calidad	Semanal

#### **5.2.6. Documentos asociados**

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

#### **5.2.7. Documentación de Referencia**

- Guía de procedimientos operacionales estandarizados de sanitización (SSOP) aplicados a la industria. Chile 2004.
- Aplicación de un plan de procedimientos operativos estándar de saneamiento para una industria panificadora.
- Universidad de San Carlos de Guatemala. 2006.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 154 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***5.3. POES para la prevención de la contaminación cruzada***

#### ***5.3.1. Objeto***


Controlar los puntos críticos en la línea de producción y evitar la contaminación cruzada que se pueda generar en la Industria Alimenticia Trigo de Oro por el incumplimiento de sus normas.

#### ***5.3.2. Alcance***

El documento de prevención de la contaminación cruzada está al alcance de todos los involucrados en la Industria Alimenticia Trigo de Oro para minimizar la contaminación y proteger la integridad del alimento.

#### ***5.3.3. Políticas***

Cumplir las normas de higiene propuestas por la Industria Alimenticia Trigo de Oro.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 155 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


#### ***5.3.4. Documentos de Control***

El personal de la Industria Alimenticia Trigo de Oro participa y se preocupa de la limpieza de pisos, equipos, paredes y estructuras de todas las secciones productivas, en base a las siguientes instrucciones:

- Retiro total de basura y desperdicios
- Extracción de polvos de la estructura e interiores de la Planta
- Sacar rejillas de los canales, limpiarlos o pintarlos si es necesario
- Limpiar pisos, canales y trampas muy rigurosamente.
- Remover telas de arañas de los pilares, vigas, tumbados.
- Lavar las rejillas, mallas plásticas, coches, mesas y recipiente de basura.
- Además se procede a desarmar los equipos para lavarlos y sanitizarlos de acuerdo al plan de mantenimiento de la Planta.

##### ***5.3.4.1. Disposición de Desechos***

Los desechos generados en la Industria Alimenticia Trigo de Oro son generados en todas las etapas del proceso, estos evacuan en forma continua de la siguiente manera:

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 156 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

- Durante el proceso se recogemos a través de gavetas y bidones adaptados para este fin.
- Sacamos los desechos fuera del área de proceso.
- Destinamos los desechos al área asignada para ese fin.
- La eliminación de desechos es diaria. Ver Instructivo de almacenamiento de desechos. Código I-DG-014.


#### ***5.3.4.2 Control de la contaminación cruzada debida al personal***

##### ***5.3.4.2.1. Ingreso del personal a la planta productiva***

Para evitar controlar la contaminación cruzada debido al personal la Industria Alimenticia Trigo de Oro, establece un Instructivo de ingreso de personal a planta productiva. Código I-DG-033. Ver Instructivo de vías de acceso a la planta productiva. Código I-DG-00. Ver Registro de visitantes. Código R-DG-019.

##### ***5.3.4.2.2. Rotulación***

La Industria Alimenticia Trigo de Oro entre sus políticas ha dispuesto que todo el personal propio y visitantes están sujetos a normas para el

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA</b> <b>“TRIGO DE ORO”</b> <b>ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES</b> <b>“PREVENCIÓN DE LA</b> <b>CONTAMINACIÓN CRUZADA”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 157 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


ingreso a determinadas áreas de la empresa para mantener la seguridad tanto del producto como del personal que labora en la misma. Se va a considerar:

### **Área de seguridad**

- Área restringida seguridad.
- Gracias por no fumar.
- Salida personal.
- Peligro Alto Voltaje.
- Entrada y salida de carga.
- Solo personal autorizado.
- Uso Obligatorio: Mascarilla, Gorro, Guantes, Botas.

### **Área Ingreso a la planta**

- Extintor: remueva el seguro y apriete el disparador.
- Entrada – Salida.
- Entrada de personal.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 158 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

- Ingreso del Personal.
- Evite contaminarse lavarse las manos.
- Prohibido entrar con alimentos, joyas y maquillaje.
- Pediluvio

#### **Área de Limpieza**


- Área de Limpieza
- Mantenga limpia y ordenada el área.

#### **Área Recepción de Materia Prima**

- Recepción de Materia Prima.
- Gracias por no fumar.

#### **Área de Producción.**

- Uso obligatorio mascarilla, gorro, guantes, botas.
- Entrada y salida de carga.
- Extintor: remueva el seguro y apriete el disparador.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 159 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

- Piso resbaladizo.
- Área de Horneo.
- Mantenga limpia y ordenada el área.
- Aquí la basura.

#### **Área de Empaque**


- Área de envasado.
- No portar Joyas.

#### **Área de Producto Terminado**

- Bodega de Producto terminado

Instructivo de ingreso de personal a planta productiva. Código I-DG-033.Ver Registro de visitantes. Código R-DG-019.



	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 160 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***5.3.5. Controles y responsables***


<b>Tipo de Control</b>	<b>Código</b>	<b>Responsable</b>	<b>Frecuencia</b>
Instructivo de manejo, tratamiento y desaloje de desechos.	I-DG-014	A. de la Calidad	Semanal
Instructivo de ingreso de personal a planta productiva.	I-DG-033	Producción	Diario
Instructivo de vías de acceso a la planta productiva.	I-DG-001	A. de la Calidad	Semanal
Registro de visitantes.	R-DG-019	A. de la Calidad	Semanal

### ***5.3.6. Documentos asociados***

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

### ***5.3.7. Documentación de Referencia***

- Guía de procedimientos operacionales estandarizados de sanitización (SSOP) aplicados a la industria. Chile 2004.
- Aplicación de un plan de procedimientos operativos estándar de saneamiento para una industria panificadora.
- Universidad de San Carlos de Guatemala. 2006.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “CONTROL DE LA HIGIENE DEL PERSONAL”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 161 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***5.4. POES para el control de la higiene del personal***

##### ***5.4.1. Objeto***


Vigilar el estado de salud de las personas que trabajan en la Industria Alimenticia Trigo de Oro para controlar la contaminación que se pueda producir durante la elaboración del producto y evitar problemas de salud en sus empleados.

##### ***5.4.2. Alcance***

El documento de control de higiene del personal está disponible para todo el personal de la empresa para realizar controles periódicos de posibles enfermedades.

##### ***5.4.3. Políticas***

Realizar controles periódicos del estado de salud de los empleados para evitar que contraigan enfermedades durante las jornadas de trabajo ó ya tengan alguna enfermedad que no se manifieste.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “CONTROL DE LA HIGIENE DEL PERSONAL”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 162 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


#### ***5.4.4. Documentos de Control***

##### ***5.4.4.1. Control del vestuario del personal***

- Se verifica que cada operario cuente con su equipo completo y limpio, prohibiendo su ingreso a la sala de procesamiento.
- El vestuario general consta de: gorro, mascarilla, guantes plásticos, mandil y botas impermeables.
- La ropa de trabajo se almacena en los casilleros destinados.
- No se permite dejar prendas, utilizadas en producción, en el interior de la planta al finalizar la jornada.
- No se permite salir con el uniforme de trabajo al final de la jornada. Ver Instructivo de ingreso de personal a planta productiva. Código I-DG-033. Ver Instructivo de limpieza de los vestidores. Código I-DG-015. Ver Registro de limpieza de los vestidores. Código R-DG-045.

##### ***5.4.4.2. Control de las Buenas Prácticas de Higiene***

La Industria Alimenticia Trigo de Oro dispone y capacita a sus empleados sobre las buenas prácticas de higiene para mantener una buena salubridad durante el proceso de elaboración del producto.


	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “CONTROL DE LA HIGIENE DEL PERSONAL”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 163 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

- Pasar por el pediluvio antes de ingresar al área de procesamiento.
- Reportarse con el Jefe de Control de Calidad o Analista de Calidad para inspección.
- Colocación de uniforme de trabajo en forma completa.
- Retirar anillos, pulseras, aros, relojes, esmaltes de uñas y otros artículos que no sean utilizados en el desarrollo del proceso. Ver Procedimiento de higiene personal. Código P-DG-008. Ver Instructivo del lavado de manos código I-DG-019. Ver Registro de higiene del personal código R-DG-046.

#### ***5.4.4.3. Comportamiento del personal durante las operaciones de producción.***

Todo el personal que trabaja en la Industria Alimenticia Trigo de Oro, debe lavarse sus manos periódicamente y sanitizarse con una solución desinfectante.

Además los delantales y guantes de plásticos se mantener limpios durante el proceso, cepillando y manguereando, arrastrando todo residuo de producto existente, todas las veces que sea necesario, en especial a la hora de la comida y al final de la jornada. Ver Procedimiento de higiene personal. Código P-DG-008. Ver Instructivo del lavado de manos. Código I-DG-019. Ver Registro de higiene del personal código R-DG-046.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “CONTROL DE LA HIGIENE DEL PERSONAL”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 164 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### **5.4.4.4. Servicios Higiénicos**


Los servicios higiénicos de la Industria Alimenticia Trigo de Oro se mantienen limpios, libres de basura y material orgánico. La limpieza diaria se efectúa de acuerdo al Instructivo de Limpieza de Servicios Higiénicos. Código I-DG-012. Ver Instructivo de limpieza de pasillos. Código I-DG-005.

#### **5.4.5 Controles y responsables**

<b>Tipo de Control</b>	<b>Código</b>	<b>Responsable</b>	<b>Frecuencia</b>
Procedimiento de higiene personal.	P-DG-008	Producción	Diario
Instructivo de ingreso de personal a planta productiva.	I-DG-033	Producción	Diario
Instructivo de limpieza de los vestidores.	I-DG-015	Producción	Semanal
Instructivo del lavado de manos	I-DG-019	Producción	Diario
Instructivo de Limpieza de Servicios Higiénicos	I-DG-012	Producción	Diario
Registro de limpieza de los vestidores.	R-DG-045	Producción	Semanal
Registro de higiene del personal.	R-DG-046	Producción	Diario


#### **5.4.6. Documentos asociados**

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “CONTROL DE LA HIGIENE DEL PERSONAL”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 165 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***5.4.7. Documentación de Referencia***

- Industria conservera del Guayas.
- Guía de procedimientos operacionales estandarizados de sanitización (SSOP) aplicados a la industria. Chile 2004.
- Aplicación de un plan de procedimientos operativos estandarizados de saneamiento para una industria panificadora.
- Universidad de San Carlos de Guatemala. 2006.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN O ADULTERACIÓN CON AGENTES QUÍMICOS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 166 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***5.5. POES para la prevención de la contaminación o adulteración con agentes químicos***

#### ***5.5.1. Objeto***


Controlar la contaminación con agentes químicos durante su elaboración para garantizar que no va causar daño a los consumidores de los productos elaborados en la Industria Alimenticia Trigo de Oro.

#### ***5.5.2. Alcance***

El documento está al alcance de todo el personal de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., para obtener un producto de calidad y libre de contaminación.

#### ***5.5.3. Políticas***

Chequear periódicamente el cumplimiento de las normas para elaborar un producto de calidad y libre de contaminación para incrementar su aceptabilidad.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN O ADULTERACIÓN CON AGENTES QUÍMICOS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 167 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***5.5.4. Documentos de Control***

##### ***5.5.4.1. Control para evitar confusiones con otros compuestos químicos***

Todos los compuestos limpiadores y agentes sanitizantes utilizados por la Industria Alimenticia Trigo de Oro son claramente identificados y almacenados fuera del área de proceso así como cualquier otro químico. Ver Hoja técnica de detergentes y desinfectantes. Código R-DG-029.

##### ***5.5.4.2. Control de los procesos de almacenaje de materias primas y materiales para la producción***


Los diferentes tipos de productos utilizados por la Industria Alimenticia Trigo de Oro son almacenados en áreas independientes de la bodega, estibados en forma segura, aislados del piso, protegido del polvo, suciedad, humedad y claramente identificados.

Las materias primas son almacenadas sobre pallet y a 40 cm de la pared. Esto permite la limpieza, inspección y monitoreo de plagas.

Los productos químicos como los aditivos de procesos, son almacenados con sus envases y rotulaciones originales, físicamente separados.

Los materiales de empaque se almacenan sobre pallets y el material de codificación se almacena en estantes en un área independiente clasificados



	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN O ADULTERACIÓN CON AGENTES QUÍMICOS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 168 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


por tamaño o destino final. Los accesorios de personal se almacenan en estantes en una área independiente rotulados y físicamente separados. Ver Procedimiento de almacenamiento de ingredientes. Código P-DG-013.

#### ***5.5.4.3. Control del almacenaje de Producto Terminado***

Los diferentes productos elaborados por la Industria Alimenticia Trigo de Oro son codificados legiblemente de acuerdo a los requisitos para embalaje, encartonados para luego ser colocados en pallets. Ver Procedimiento de almacenamiento de producto terminado. Código P-DG-012.


#### ***5.5.4.4. Control de sustancias adulterantes***

La Industria Alimenticia Trigo de Oro establece un procedimiento para el control de sustancias adulterantes, y evitar que se produzca una contaminación en el producto elaborado. Ver Procedimiento de almacenamiento de control de sustancias tóxicas en áreas de procesos. Código P-DG-028. Ver Instructivo de limpieza del tanque de diesel. Código I-DG-034. Ver Procedimiento de control de vidrio quebrado en áreas de procesos. Código P-DG-029. Ver Registro de limpieza del tanque de diesel. Código R-DG-047.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN O ADULTERACIÓN CON AGENTES QUÍMICOS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 169 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### 5.5.5. Controles y responsables

<b>Tipo de Control</b>	<b>Código</b>	<b>Responsable</b>	<b>Frecuencia</b>
Procedimiento de almacenamiento de ingredientes	P-DG-013	A. de la Calidad	Semanal
Procedimiento de almacenamiento de producto terminado	P-DG-012	A. de la Calidad	Diario
Procedimiento de almacenamiento de control de sustancias tóxicas en áreas de procesos	P-DG-028	Producción	Diario
Procedimiento de control de vidrio quebrado en áreas de procesos	P-DG-029	Producción	Diario
Hoja técnica de detergentes y desinfectantes	R-DG-029	A. de la Calidad	Semanal
Registro de limpieza del tanque de diesel	R-DG-047	A. de la Calidad	Quincenal
Instructivo de limpieza del tanque de diesel	I-DG-034	A. de la Calidad	Quincenal


	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN O ADULTERACIÓN CON AGENTES QUÍMICOS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 170 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***5.5.6. Documentos asociados***

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

#### ***5.5.7. Documentación de Referencia***

- Guía de procedimientos operacionales estandarizados de sanitización (SSOP) aplicados a la industria. Chile 2004.
- Aplicación de un plan de procedimientos operativos estándar de saneamiento para una industria panificadora.
- Universidad de San Carlos de Guatemala. 2006.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “MANIPULACIÓN ADECUADA DE COMPUESTOS TÓXICOS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 171 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

## ***5.6. POES para la manipulación adecuada de compuestos tóxicos***

### ***5.6.1. Objeto***


Establecer un procedimiento para el manejo adecuado de sustancias toxicas que pueden contaminar el producto elaborado por la Industria Alimenticia Trigo de Oro y causar problemas relacionados con la salud de los consumidores.

### ***5.6.2. Alcance***

El documento se encuentra disponible para todos los involucrados en la Industria Alimenticia Trigo de Oro para que todos conozcan y puedan controlar las sustancias tóxicas.

### ***5.6.3. Políticas***

Monitorear la presencia de sustancias toxicas presentes en el producto antes salga de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “MANIPULACIÓN ADECUADA DE COMPUESTOS TÓXICOS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 172 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


#### ***5.6.4. Documentos de Control***

##### ***5.6.4.1. Control de sustancias tóxicas en áreas productivas***

Durante la producción la Industria Alimenticia Trigo de Oro dispone que los inspectores del departamento de Aseguramiento de la Calidad realicen chequeos que no existan sustancias extrañas en el producto. Ver Procedimiento de control de sustancias tóxicas en áreas productivas. Código P-DG-028.

##### ***5.6.4.2. Control de las operaciones de fumigación***

La Industria Alimenticia Trigo de Oro dispone aplicar fumigación para controlar la presencia de insectos en horas no productivas o en días en los que no hay producción. Ver Procedimiento de control de fumigaciones. Código P-DG-030. Ver Registro de control de fumigaciones. Código R-DG-048.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “MANIPULACIÓN ADECUADA DE COMPUESTOS TÓXICOS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 173 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***5.6.5. Controles y responsables***


<b>Tipo de Control</b>	<b>Código</b>	<b>Responsable</b>	<b>Frecuencia</b>
Procedimiento de control de sustancias tóxicas en áreas productivas.	P-DG-028	A. de la Calidad	Semanal
Procedimiento de control de fumigaciones.	P-DG-030	A. de la Calidad	Quincenal
Registro de control de fumigaciones.	R-DG-048	A. de la Calidad	Quincenal

### ***5.6.6. Documentos asociados***

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

### ***5.6.7. Documentación de Referencia***

- Guía de procedimientos operacionales estandarizados de sanitización (SSOP) aplicados a la industria. Chile 2004.
- Aplicación de un plan de procedimientos operativos estándar de saneamiento para una industria panificadora.
- Universidad de San Carlos de Guatemala. 2006.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “CONTROL DE LA SALUD DEL PERSONAL”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 174 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

## ***5.7. POES para el control de la salud del personal en contacto con los alimentos***

### ***5.7.1. Objeto***


Vigilar el estado de salud del personal que trabaja en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., para minimizar la contaminación que se pueda generar al elaborar el producto.

### ***5.7.2. Alcance***

El documento se encuentra al alcance del personal que labora en todos los departamentos de la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., para conseguir un buen estado de salud.

### ***5.7.3. Políticas***

Chequear periódicamente el estado de salud del personal que labora en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., para evitar la presencia de enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos.


	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “CONTROL DE LA SALUD DEL PERSONAL”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 175 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***5.7.4. Documentos de Control***

##### ***5.7.4.1. Control de las Condiciones de salud de los empleados***

- Es responsabilidad del Jefe de Planta que el personal contratado cumpla con las normas sanitarias vigentes.
- Todo el personal que labora en la planta tiene certificado de salud actualizado.
- Los operarios que sufran una enfermedad contagiosa, retornan al trabajo después de un examen médico que garantice que no exista riesgo de transmisión de enfermedad.
- No permitir, bajo ninguna circunstancia, que una persona que tenga heridas abiertas o infecciones laboren en la planta.
- Que el personal no escupa, beba o fume dentro de la planta. Ver Procedimiento de control de salud de los empleados. Código P-DG-031. Ver Registro de control de enfermedades en los empleados. Código R-DG-020.



	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “CONTROL DE LA SALUD DEL PERSONAL”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 176 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

#### ***5.7.5. Controles y responsables***


<b>Tipo de Control</b>	<b>Código</b>	<b>Responsable</b>	<b>Frecuencia</b>
Procedimiento de control de salud de los empleados.	P-DG-031	Producción	Diario
Registro de control de enfermedades en los empleados.	R-DG-020	Producción	Diario

#### ***5.7.6. Documentos asociados***

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

#### ***5.7.7. Documentación de Referencia***

- Guía de procedimientos operacionales estandarizados de sanitización (SSOP) aplicados a la industria. Chile 2004.
- Aplicación de un plan de procedimientos operativos estandarizados de saneamiento para una industria panificadora.
- Universidad de San Carlos de Guatemala. 2006.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “PREVENCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 177 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

## ***5.8. POES para la prevención y control de plagas***

### ***5.8.1. Objeto***

Evitar que las plagas ingresen a la Industria Alimenticia Trigo de Oro para que no se produzca contaminación en el producto y a la vez garantizar la inocuidad del mismo.

### ***5.8.2. Alcance***


El documento esta accesible de todo el personal que trabaja en la Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., para conseguir contrarrestar la presencia de plagas.

### ***5.8.3. Políticas***

Evitar el ingreso de plagas a la Industria Alimenticia Trigo de Oro y una vez que hayan ingresado tratar de eliminarlas.

### ***5.8.4. Documentos de Control***

El mantenimiento de un medio ambiente libre de roedores, insectos, pájaros y otras fuentes de contaminación es responsabilidad de todos los que laboran


	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “PREVENCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 178 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

en la Industria Alimenticia Trigo de Oro para una segura exterminación y control.

#### ***5.8.4.1. Operaciones de mantenimiento en Exteriores e Interiores de la Planta***

La Industria Alimenticia “Trigo de Oro” Cia. Ltda., para contrarrestar la presencia de plagas en sus instalaciones ha dispuesto:

- Mantenimiento de las rejillas, y ventanas, para evitar ingreso de insectos voladores.
- Mantenimiento de las protecciones de las alcantarillas y conductos de salida de agua para evitar el ingreso de insectos rastreros.
- Eliminación de telas de arañas en esquinas, paredes y techos de la Planta.
- Monitoreo de estas protecciones una vez al mes y obligatoriamente cuando la planta sea sometida a reparaciones o ampliaciones de infraestructura. Ver Procedimiento de limpieza en áreas no productivas y en áreas de desecho. Código P-DG-022. Ver Registro de limpieza en áreas no productivas y en áreas de desecho. Código R-DG-003.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “PREVENCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 179 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0


#### ***5.8.4.2. Control de insectos***

Para el control de insectos la Industria Alimenticia Trigo de Oro, establece la aplicación de insecticidas. Donde se tiene presente las siguientes consideraciones:

- Si la actividad se terceriza la empresa responsable del control de plagas está capacitada en el manejo y aplicación de los productos químicos que utilizan.
- Controlar mediante registros los tipos de insecticidas a aplicar y su forma de preparación. Los envases de aplicación de pesticidas están etiquetados apropiadamente para identificar su contenido.
- Mantener un archivo con muestras de las etiquetas y hojas de datos sobre seguridad de los químicos, para cada pesticida utilizado. Ver Procedimiento de control de plagas. Código P-DG-015. Ver Registro de monitoreo de las fumigaciones. Código R-DG-048.

#### ***5.8.4.3. Control de Roedores***

Para el control de roedores la Industria Alimenticia Trigo de Oro, realiza las siguientes actividades:


	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “PREVENCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 180 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### **Control físico:**

- Las estaciones de cebo están ubicadas en lugares adecuados, fijos en las instalaciones alrededor de la planta.
- Las protecciones para la entrada de roedores a la planta e instalaciones son inspeccionadas y recibir mantenimiento por lo menos una vez al mes y se encuentran en buen estado.
- Las protecciones internas de control incluyen el uso de trampas mecánicas, trampas con gatillos extendidos o tablas con pegamento, no incluyen ningún tipo de estaciones de cebo.
- Las estaciones de cebaderos, trampas de captura se monitorean cada dos días de acuerdo al programa del control de plagas y cuando la Planta sea sometida a reparaciones y ampliaciones.

### **Control químico:**

- Los cebos utilizados son rodenticidas para monitoreo (no tóxicos) registrados y aprobados.
- Aplicaciones de cebos anticoagulantes de segunda generación en pastillas de pellets y cubos o bloques parafinados. De acuerdo a las recomendaciones de los fabricantes.


	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “PREVENCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 181 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

- Colocar los cebos en las estaciones de cebado, en las inmediaciones de las madrigueras y cercas de los muros exteriores al terreno de la Planta.
- La distancia ideal entre cebos es de cada 3 metros.
- Los cebos se coloca al inicio de la semana, se monitorearan cada dos días y se retiran cuando esté presente presencia de estar rumiados.
- Jamás poner cebos dentro de la bodega o de producción. Mejor es colocar trampas de mecánicas o de captura.

Ver Procedimiento de control de plagas. Código P-DG-015. Ver Registro de monitoreo de las fumigaciones. Código R-DG-048. Registro mensual de estaciones de captura de roedores. Código R-DG-049. Ver Registro mensual de control de roedores. Código R-DG-050.

#### ***5.8.4.3. Control de puntos de monitoreo para roedores y plagas.***

Ver Anexo 16.

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>MANUAL POES “PREVENCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS”</b>	<b>CÓDIGO</b> M-DG-002	<b>PÁGINA</b> 182 de 234
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0

### ***5.8.5. Controles y responsables***

<b>Tipo de Control</b>	<b>Código</b>	<b>Responsable</b>	<b>Frecuencia</b>
Procedimiento de limpieza en áreas no productivas y en áreas de desecho.	P-DG-022	Producción	Diario
Procedimiento de control de plagas.	P-DG-015	A. de la Calidad	Diario
Registro de limpieza en áreas no productivas y en áreas de desecho.	R-DG-003	Producción	Diario
Registro de monitoreo de las fumigaciones.	R-DG-048	A. de la Calidad	Semanal
Registro mensual de estaciones de captura de roedores.	R-DG-050	A. de la Calidad	Semanal
Registro mensual de control de roedores.	R-DG-049	A. de la Calidad	Semanal

### ***5.8.6. Documentos asociados***

Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.


### ***5.8.7. Documentación de Referencia***

- Guía de procedimientos operacionales estandarizados de sanitización (SSOP) aplicados a la industria. Chile 2004.
- Aplicación de un plan de procedimientos operativos estandarizados de saneamiento para una industria panificadora.
- Universidad de San Carlos de Guatemala. 2006.

#### 4. Anexos

**Importante.-** Solamente se adjuntan como ejemplo, un reducido número de instructivos, registros, procedimientos y fichas técnicas, ya que ocuparía demasiado espacio adjuntar todos los documentos que pertenecen a los Manuales.


#### ANEXO 1. Registro de Control de Plagas

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.  REGISTRO DEL CONTROL DE PLAGAS</b>	<b>CÓDIGO</b> R-DG-001	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0
		<b>FECHA DE REVISIÓN</b> 3/Ene/2011	

Tipo de plaga	Lugar	Estado	Técnica aplicada	Producto utilizado	Observaciones	Fecha
<b>Responsable:</b>				<b>Firma:</b>		




### ANEXO 2. Registro de limpieza de paredes

 <p><b>TRIGO DE ORO</b> INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>	<p><b>INDUSTRIA ALIMENTICA</b> <b>“TRIGO DE ORO”</b> <b>ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p><b>REGISTRO DE LIMPIEZA DE</b> <b>PAREDES</b></p>	<p><b>CÓDIGO</b> R-DG-005</p>	<p><b>NÚMERO</b> <b>DE</b> <b>REVISIÓN</b> 3.0</p>
--	--	-----------------------------------	--


Fecha	Hora	Lugar	Técnica aplicada	Materiales utilizados	Cantidad de material empleado	Observaciones
<b>Responsable:</b>			<b>Firma:</b>			

### ANEXO 3. Registro de limpieza de pisos

 <p><b>TRIGO DE ORO</b> INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>	<p><b>INDUSTRIA ALIMENTICA</b> <b>“TRIGO DE ORO”</b> <b>ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p><b>REGISTRO DE LIMPIEZA DE</b> <b>PISOS</b></p>	<p><b>CÓDIGO</b> R-DG-004</p>	<p><b>NÚMERO</b> <b>DE</b> <b>REVISIÓN</b> 3.0</p>
--	--	-----------------------------------	--


Fecha	Hora	Área	Técnica aplicada	Materiales utilizados	Cantidad de detergente y desinfectante	Observaciones
<b>Responsable:</b>			<b>Firma:</b>			

### ANEXO 4. Registro de Limpieza de techos

 <p><b>TRIGO DE ORO</b> INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>	<p><b>INDUSTRIA ALIMENTICA</b> <b>“TRIGO DE ORO”</b> <b>ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p><b>REGISTRO DE LIMPIEZA DE</b> <b>TECHOS</b></p>	<p><b>CÓDIGO</b> R-DG-006</p>	<p><b>NÚMERO</b> <b>DE</b> <b>REVISIÓN</b> 3.0</p>
--	---	-----------------------------------	--

Fecha	Hora	Turno	Técnica aplicada	Materiales utilizados	Responsable	Firma	Observaciones
<b>Responsable:</b>				<b>Firma:</b>			

**ANEXO 5. Registro de aseo del personal**

	<p align="center">INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.  REGISTRO DE ASEO DEL PERSONAL</p>	<p align="center">CÓDIGO R-DG-006</p>	<p align="center">NÚMERO DE REVISIÓN 3.0</p>
---	--	---	--

Fecha	Nombre	Uniforme		Uñas					Lavado de manos		Observaciones
		C	I	L	S	C	L	E	A	D	


**Uniforme**  
C= Completo y Limpio  
I= Incompleto y Sucio

**Lavado de manos**  
A = Antes del proceso  
D = Después del proceso

**Uñas**  
L = Limpias  
S = Sucias  
C = Cortas  
L = Largas  
E = Con esmalte

**Responsable:** .....

## ANEXO 6. Instructivo de limpieza de pisos

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA. INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA DE PISOS</b>	<b>CÓDIGO I-DG-004</b>	<b>NÚMERO DE REVISIÓN 3.0</b>
---	---	----------------------------	---


### INDICE

1. Objetivo
2. Alcance
3. Instructivo

DOCUMENTO CONTROLADO



<b>ELABORADO POR:</b>  <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> <p style="text-align: center;">Mauricio Calle N. <b>Gerente General</b></p>	<b>REVISADO POR:</b>  <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> <p style="text-align: center;">Patricio Peñaherrera Z. <b>Comité de Calidad</b></p>	<b>APROBADO POR:</b>  <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> <p style="text-align: center;">Ana Naranjo G. <b>Presidente Ejecutivo</b></p>
<b>FECHA :</b> 7/Dic/2009	<b>FECHA :</b> 03/Ene/2011	<b>FECHA :</b> 06/Ene/2011
<p>Este documento es propiedad de la Industria Alimenticia "Trigo de Oro" Anmaurys Cia. Ltda., quien se reserva el derecho de solicitar su devolución cuando así se estime oportuno. No se permite hacer copia parcial o total del mismo, así como mostrarlo a particulares y/o empresas externas, ajenas a la nuestra, sin la expresa autorización por escrito de la Industria Alimenticia "Trigo de Oro" Anmaurys Cia. Ltda.</p>		

 <p><b>TRIGO DE ORO</b> INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>	<p><b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p><b>INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA DE PISOS</b></p>	<p><b>CÓDIGO</b> I-DG-004</p>	<p><b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0</p>
--	--	-----------------------------------	--

### 1. Objetivo


Mantener la limpieza de los pisos en la Industria Alimenticia Trigo de Oro para no tener contaminación cruzada durante el procesamiento.

### 2. Alcance

El presente instructivo está disponible para todo el personal de la Industria Alimenticia Trigo de Oro especialmente para el personal de limpieza.

### 3. Instructivo


<b>Frecuencia</b>	Diaria (Antes, durante, después y entre cada parada)
<b>Materiales utilizados</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Balde</li> <li>• Manguera</li> <li>• Escoba</li> <li>• Trapeador</li> </ul>
<b>Producto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua</li> <li>• Detergente desengrasante (GRASOL)</li> <li>• Desinfectante (CLORO)</li> </ul>
<b>Concentración</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GRASOL (100 ml en 20 litros de agua)</li> <li>• CLORO 500 ppm (0,500 g por litro de agua)</li> </ul>

	<p style="text-align: center;"><b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA DE PISOS</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>CÓDIGO I-DG-012</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>NÚMERO DE REVISIÓN 3.0</b></p>
---	--	---	--

(cont.).

<b>Método aplicado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Remover la suciedad con la escoba y abundante agua.</li> <li>b) Pasar por el piso la solución detergente ayudado con una escoba limpia.</li> <li>c) Dejar actuar de 5 a 20 minutos.</li> <li>d) Enjuagar con agua.</li> <li>e) Aplicar la solución desinfectante con la ayuda de un trapeador limpio.</li> <li>f) Dejar secar (no enjuagar)</li> <li>g) Reportar en el registro.</li> </ul>		
<b>Responsable:</b> _____	<b>Fecha</b> _____	<b>Firma</b> _____	
<b>Revisado por:</b> _____	<b>Fecha</b> _____	<b>Firma</b> _____	<b>Periodo</b> Diaria

## ANEXO 7. Instructivo de limpieza de servicios higiénicos

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.  INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA DE SERVICIOS HIGIÉNICOS</b>	<b>CÓDIGO I-DG-012</b>	<b>NÚMERO DE REVISIÓN 3.0</b>
---	---	----------------------------	---

### INDICE

**1. Objetivo**

**2. Alcance**


**3. Instructivo**

DOCUMENTO CONTROLADO



<b>ELABORADO POR:</b>  <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> <p style="text-align: center;">Mauricio Calle N. <b>Gerente General</b></p>	<b>REVISADO POR:</b>  <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> <p style="text-align: center;">Patricio Peñaherrera Z. <b>Comité de Calidad</b></p>	<b>APROBADO POR:</b>  <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> <p style="text-align: center;">Ana Naranjo G. <b>Presidente Ejecutivo</b></p>
<b>FECHA : 7/Dic/2009</b>	<b>FECHA : 03/Ene/2011</b>	<b>FECHA : 06/Ene/2011</b>
<p>Este documento es propiedad de la Industria Alimenticia "Trigo de Oro" Anmaurys Cia. Ltda., quien se reserva el derecho de solicitar su devolución cuando así se estime oportuno. No se permite hacer copia parcial o total del mismo, así como mostrarlo a particulares y/o empresas externas, ajenas a la nuestra, sin la expresa autorización por escrito de la Industria Alimenticia "Trigo de Oro" Anmaurys Cia. Ltda.</p>		



 <p><b>TRIGO DE ORO</b> INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>	<p><b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p><b>INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA DE SERVICIOS HIGIÉNICOS</b></p>	<p><b>CÓDIGO</b> I-DG-012</p>	<p><b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0</p>
--	---	-----------------------------------	--


## **1. Objetivo**

Mantener la limpieza de los servicios higiénicos en la Industria Alimenticia Trigo de Oro para tener una buena salubridad y normas de higiene en el personal que labora en la empresa.

## **2. Alcance**


El Instructivo de limpieza de los servicios higiénicos estará a disponibilidad para todos en la Industria Alimenticia Trigo de Oro para evitar contaminación y proliferación de enfermedades.

## **3. Instructivo**

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA DE SERVICIOS HIGIÉNICOS</b>	<b>CÓDIGO I-DG-012</b>	<b>NÚMERO DE REVISIÓN 3.0</b>
---	--	----------------------------	---


### Lavamanos

<b>Frecuencia</b>	Diaria		
<b>Materiales utilizados</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Balde.</li> <li>• Manguera</li> <li>• Escoba</li> <li>• Esponja</li> <li>• Paño</li> <li>• Guantes</li> </ul>		
<b>Producto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua</li> <li>• Detergente desengrasante (GRASOL)</li> <li>• Desinfectante (CLORO)</li> </ul>		
<b>Concentración</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GRASOL (150 ml en 20 litros de agua)</li> <li>• CLORO 300 ppm (0,300 g por litro de agua)</li> </ul>		
<b>Método aplicado</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>h) Remover la suciedad con el paño.</li> <li>i) Humedecer el lavamanos con agua.</li> <li>j) Refregar el lavamanos con la solución detergente con la ayuda de la esponja.</li> <li>k) Dejar actuar de 5 a 20 minutos</li> <li>l) Enjuagar con agua.</li> <li>m) Aplicar la solución desinfectante con la ayuda de un paño limpio.</li> <li>n) Dejar secar (no enjuagar).</li> <li>o) Reportar en el registro.</li> </ul>		
<b>Responsable:</b> _____	<b>Fecha</b> _____	<b>Firma</b> _____	
<b>Revisado por:</b> _____	<b>Fecha</b> _____	<b>Firma</b> _____	<b>Periodo</b> Diaria

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA DE SERVICIOS HIGIÉNICOS</b>	<b>CÓDIGO</b> I-DG-012	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0
---	--	---------------------------	--


### Pisos

<b>Frecuencia</b>	Diaria		
<b>Materiales utilizados</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Balde.</li> <li>• Manguera</li> <li>• Escoba</li> <li>• Trapeador</li> <li>• Guantes</li> </ul>		
<b>Producto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua</li> <li>• Detergente desengrasante (GRASOL)</li> <li>• Desinfectante (CLORO)</li> </ul>		
<b>Concentración</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GRASOL (150 ml en 20 litros de agua)</li> <li>• CLORO 500 ppm (0,500 g por litro de agua)</li> </ul>		
<b>Método aplicado</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>a) Remover la suciedad con la escoba y abundante agua de todas las hendiduras.</li> <li>b) Recoger todo residuo que se encuentre en el piso, papel higiénico, y colocarlos en recipientes asignados para luego desecharlos al área de desperdicios.</li> <li>c) Pasar por el piso la solución detergente ayudado con una escoba limpia.</li> <li>d) Dejar actuar de 5 a 20 minutos.</li> <li>e) Enjuagar la solución detergente.</li> <li>f) Recoger el líquido del piso con la ayuda de un escurridor.</li> <li>g) Aplicar la solución desinfectante con la ayuda de un trapeador limpio. Dejar secar (no enjuagar)</li> <li>h) Reportar en el registro.</li> </ol>		
<b>Responsable:</b> _____	<b>Fecha</b> _____	<b>Firma</b> _____	
<b>Revisado por:</b> _____	<b>Fecha</b> _____	<b>Firma</b> _____	<b>Periodo</b> Diaria

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA DE SERVICIOS HIGIÉNICOS</b>	<b>CÓDIGO I-DG-012</b>	<b>NÚMERO DE REVISIÓN 3.0</b>
---	--	----------------------------	---


### Paredes

<b>Frecuencia</b>	Semanal		
<b>Materiales utilizados</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Balde.</li> <li>• Manguera</li> <li>• Escoba</li> <li>• Trapeador</li> <li>• Guantes</li> </ul>		
<b>Producto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua</li> <li>• Detergente desengrasante (GRASOL)</li> <li>• Desinfectante (CLORO)</li> </ul>		
<b>Concentración</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GRASOL (150 ml en 20 litros de agua)</li> <li>• CLORO 300 ppm (0,300 g por litro de agua)</li> </ul>		
<b>Método aplicado</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>a) Remover la suciedad con la escoba y abundante agua de todas las hendiduras.</li> <li>b) Pasar por la pared la solución detergente ayudado con una escoba y/o esponja limpias.</li> <li>c) Dejar actuar de 5 a 20 minutos.</li> <li>d) Enjuagar la solución detergente.</li> <li>e) Recoger el líquido deslizado por la pared con la ayuda de un escurridor.</li> <li>f) Aplicar la solución desinfectante con la ayuda de un trapeador limpio.</li> <li>g) Dejar secar (no enjuagar)</li> <li>h) Reportar en el registro.</li> </ol>		
<b>Responsable:</b> _____	<b>Fecha</b> _____	<b>Firma</b> _____	
<b>Revisado por:</b> _____	<b>Fecha</b> _____	<b>Firma</b> _____	<b>Periodo</b> Semanal

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA DE SERVICIOS HIGIÉNICOS</b>	<b>CÓDIGO</b> I-DG-012	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0
---	--	---------------------------	--


### Techos

<b>Frecuencia</b>	Semestral		
<b>Materiales utilizados</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Balde.</li> <li>• Manguera</li> <li>• Escoba</li> <li>• Trapeador</li> <li>• Guantes</li> </ul>		
<b>Producto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua</li> <li>• Detergente desengrasante (GRASOL)</li> <li>• Desinfectante (CLORO)</li> </ul>		
<b>Concentración</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GRASOL (150 ml en 20 litros de agua)</li> <li>• CLORO 300 ppm (0,300 g por litro de agua)</li> </ul>		
<b>Método aplicado</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>a) Aspirar el polvo con el uso de una maquina correspondiente.</li> <li>b) Humedecer para facilitar la aplicación de la solución detergente.</li> <li>c) Esparcir por el techo la solución detergente ayudado con una escoba y/o esponja limpias.</li> <li>d) Dejar actuar de 5 a 20 minutos.</li> <li>e) Enjuagar la solución detergente.</li> <li>f) Recoger el líquido deslizado por la pared con la ayuda de un escurridor.</li> <li>g) Aplicar la solución desinfectante con la ayuda de un trapeador limpio. Dejar secar (no enjuagar)</li> <li>h) Reportar en el registro.</li> </ol>		
<b>Responsable:</b> _____	<b>Fecha</b> _____	<b>Firma</b> _____	
<b>Revisado por:</b> _____	<b>Fecha</b> _____	<b>Firma</b> _____	<b>Periodo</b> Semestral

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA DE SERVICIOS HIGIÉNICOS</b>	<b>CÓDIGO I-DG-012</b>	<b>NÚMERO DE REVISIÓN 3.0</b>
---	--	----------------------------	---


### Duchas

<b>Frecuencia</b>	Quincenal		
<b>Materiales utilizados</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Balde.</li> <li>• Manguera</li> <li>• Escoba</li> <li>• Trapeador</li> <li>• Guantes</li> </ul>		
<b>Producto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua</li> <li>• Detergente desengrasante (GRASOL)</li> <li>• Desinfectante (CLORO)</li> </ul>		
<b>Concentración</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GRASOL (150 ml en 20 litros de agua)</li> <li>• CLORO 500 ppm (0,500 g por litro de agua)</li> </ul>		
<b>Método aplicado</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>a) Recoger todo residuo que se encuentre en el área de las duchas, piso, y colocarlos en recipientes asignados para luego desecharlos al área de desperdicios.</li> <li>b) Pasar por el área la solución detergente ayudado con una escoba limpia.</li> <li>c) Dejar actuar de 5 a 20 minutos.</li> <li>d) Enjuagar la solución detergente.</li> <li>e) Recoger el líquido del piso con la ayuda de un escurridor.</li> <li>f) Aplicar la solución desinfectante con la ayuda de un trapeador limpio. Dejar secar (no enjuagar)</li> <li>g) Reportar en el registro.</li> </ol>		
<b>Responsable:</b> _____	<b>Fecha</b> _____	<b>Firma</b> _____	
<b>Revisado por:</b> _____	<b>Fecha</b> _____	<b>Firma</b> _____	<b>Periodo</b> Quincenal

 <p><b>TRIGO DE ORO</b> INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>	<p><b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p><b>INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA DE SERVICIOS HIGIÉNICOS</b></p>	<p><b>CÓDIGO</b> I-DG-012</p>	<p><b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0</p>
--	---	-----------------------------------	--

### Inodoros

<b>Frecuencia</b>	Semanal
<b>Materiales utilizados</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Balde.</li> <li>• Manguera</li> <li>• Escoba</li> <li>• Esponja</li> <li>• Paño</li> <li>• Cepillo de baño.</li> <li>• Guantes</li> </ul>
<b>Producto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua</li> <li>• Detergente desengrasante (GRASOL)</li> <li>• Desinfectante (CLORO)</li> <li>• Lejía.</li> </ul>
<b>Concentración</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GRASOL (150 ml en 20 litros de agua)</li> <li>• CLORO 500 ppm (0,500 g por litro de agua)</li> <li>• Lejía-Sello Rojo (1 cucharada en 5 litros)</li> </ul>

	<p style="text-align: center;"><b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA DE SERVICIOS HIGIÉNICOS</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>CÓDIGO I-DG-012</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>NÚMERO DE REVISIÓN 3.0</b></p>
---	---	---	--

**(cont.).**


<p><b>Método aplicado</b></p>	<p>a) Humedecer el inodoro con agua.</p> <p>b) Refregar el exterior del inodoro con la solución detergente ayudado de la esponja.</p> <p>c) Dejar actuar de 5 a 20 minutos</p> <p>d) Con el cepillo de baño, refregar el interior del inodoro, con solución detergente.</p> <p>e) Enjuagar con agua.</p> <p>f) Aplicar la solución desinfectante con la ayuda de un paño limpio el exterior del inodoro. Dejar secar (No enjuagar).</p> <p>g) Agregar una cucharada de lejía en el interior del inodoro y hacer correr el agua.</p> <p>h) Reportar en el registro.</p>		
<p><b>Responsable:</b> _____</p>	<p><b>Fecha</b> _____</p>	<p><b>Firma</b> _____</p>	
<p><b>Revisado por:</b> _____</p>	<p><b>Fecha</b> _____</p>	<p><b>Firma</b> _____</p>	<p style="text-align: center;"><b>Periodo</b> Semanal</p>

**Nota:**

- Utilizar el equipo de protección adecuado.
- Tener precaución de no mojar o echar agua en los toma corrientes o paneles eléctricos.



### ANEXO 8. Instructivo de lavado de manos

	<p style="text-align: center;">INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.  INSTRUCTIVO DE LAVADO DE MANOS</p>	<p style="text-align: center;">CÓDIGO I-DG-019</p>	<p style="text-align: center;">NÚMERO DE REVISIÓN 3.0</p>
---	--	--	---


### INDICE

1. Objetivo
2. Alcance
3. Instructivo

DOCUMENTO CONTROLADO



<p><b>ELABORADO POR:</b></p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">Mauricio Calle N. <b>Gerente General</b></p>	<p><b>REVISADO POR:</b></p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">Patricio Peñaherrera Z. <b>Comité de Calidad</b></p>	<p><b>APROBADO POR:</b></p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">Ana Naranjo G. <b>Presidente Ejecutivo</b></p>
<p><b>FECHA :</b> 7/Dic/2009</p>	<p><b>FECHA :</b> 03/Ene/2011</p>	<p><b>FECHA :</b> 06/Ene/2011</p>
<p>Este documento es propiedad de la Industria Alimenticia "Trigo de Oro" Anmaurys Cia. Ltda., quien se reserva el derecho de solicitar su devolución cuando así se estime oportuno. No se permite hacer copia parcial o total del mismo, así como mostrarlo a particulares y/o empresas externas, ajenas a la nuestra, sin la expresa autorización por escrito de la Industria Alimenticia "Trigo de Oro" Anmaurys Cia. Ltda.</p>		

 <p><b>TRIGO DE ORO</b> INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>	<p><b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p><b>INSTRUCTIVO DE LAVADO DE MANOS</b></p>	<p><b>CÓDIGO</b> I-DG-019</p>	<p><b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0</p>
--	--	-----------------------------------	--


### **1. Objetivo**

Establecer la manera adecuada del lavado de manos en la Industria Alimenticia Trigo de Oro para evitar contaminaciones durante la manipulación del producto y garantizar la inocuidad del mismo.

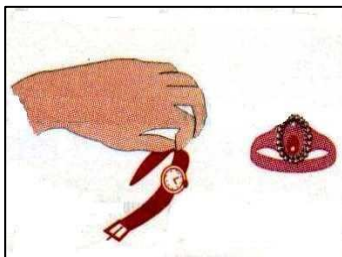
### **2. Alcance**

Este documento está a disposición de todo el personal que labora en la Industria Alimenticia Trigo de Oro, para crear una cultura de prevención de la contaminación del producto por la mala manipulación.

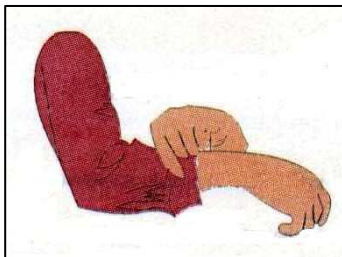
### **3. Instructivo**

 <p><b>TRIGO DE ORO</b> INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>	<p><b>INDUSTRIA ALIMENTICA</b> <b>“TRIGO DE ORO”</b> <b>ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p><b>INSTRUCTIVO DE LAVADO DE</b> <b>MANOS</b></p>	<p><b>CÓDIGO</b> I-DG-019</p>	<p><b>NÚMERO</b> <b>DE</b> <b>REVISIÓN</b> 3.0</p>
--	---	-----------------------------------	--

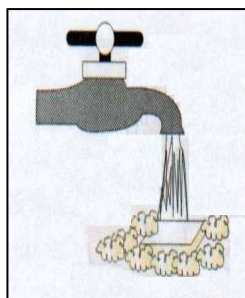
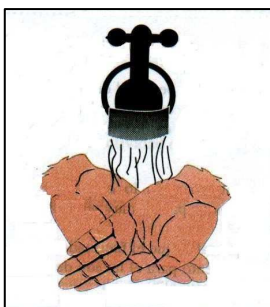
1. Quitarse todas las joyas, reloj, anillos, pulseras, si todavía las tiene puestas.



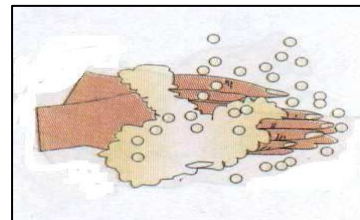
2. Enrollarse las mangas del uniforme de trabajo (en el caso de tener mangas)



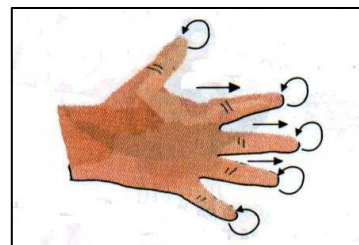
3. Presione el dispensador de jabón desinfectante líquido.



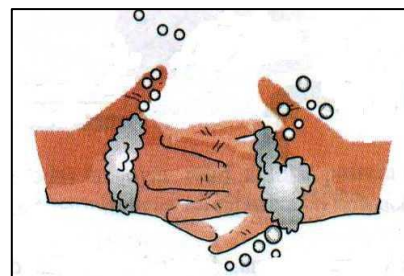
4. Hacer una buena espuma, frotar las palmas de las manos enérgicamente y luego el dorso de las manos sin olvidar los lados.




5. Forzar para que la espuma pase entre los dedos y alrededor de cada uno de ellos, con movimientos giratorios desde la base hasta



6. Cerrar los dedos de una mano mientras utilizamos la espuma dentro de las grietas sobre los nudillos.

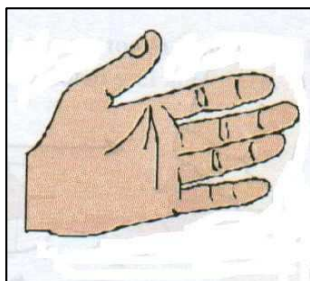


	<p style="text-align: center;"><b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>INSTRUCTIVO DE LAVADO DE MANOS</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>CÓDIGO I-DG-019</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>NÚMERO DE REVISIÓN 3.0</b></p>
---	--	---	--

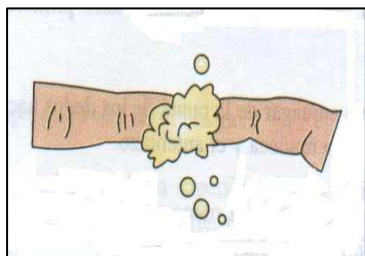
7. Repetir el procedimiento anterior hasta que los nudillos de ambas manos hayan sido limpiados.



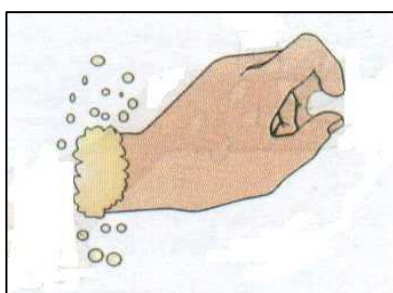
8. Lavar bien las palmas de las manos utilizando abundante espuma ya que las arrugas de las palmas pueden acumular



9. Lavar bien debajo de las uñas y alrededor de las



10. Lavar las muñecas con suficiente espuma y con movimiento rotatorio hasta el codo, en la misma dirección sin regresar por el lado que ha frotado.



11. Enjuagarse con abundante agua para limpiar toda la suciedad presente; enjuague una mano primero y después la otra.

12. Empiece a enjuagarse de la punta de los dedos haciendo correr el agua hasta la muñeca y el antebrazo.


13. Repita la operación con la otra mano.

14. Examine cuidadosamente sus manos y vuelva a lavar cualquier suciedad que haya omitido.

15. Para el secado utilice el dispensador de aire caliente conservando la distancia requerida o toallas absorbentes.

16. Examine cuidadosamente la superficie de las palmas de cada mano para identificar algún corte, raspadura, enrojecimiento o infecciones que pudieran presentarse, comunique esta situación a su jefe inmediato o anfitrión, él tomará una decisión

### ANEXO 9. Instructivo de indicaciones de higiene en planta

	<p style="text-align: center;"><b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>INSTRUCTIVO DE INDICACIONES DE HIGIENE EN PLANTA</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>CÓDIGO I-DG-018</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>NÚMERO DE REVISIÓN 3.0</b></p>
---	--	---	--


#### INDICE

1. Objetivo
2. Alcance
3. Instructivo

DOCUMENTO CONTROLADO



<p><b>ELABORADO POR:</b></p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">Mauricio Calle N. <b>Gerente General</b></p>	<p><b>REVISADO POR:</b></p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">Patricio Peñaherrera Z. <b>Comité de Calidad</b></p>	<p><b>APROBADO POR:</b></p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">Ana Naranjo G. <b>Presidente Ejecutivo</b></p>
<p><b>FECHA : 7/Dic/2009</b></p>	<p><b>FECHA : 03/Ene/2011</b></p>	<p><b>FECHA : 06/Ene/2011</b></p>
<p>Este documento es propiedad de la Industria Alimenticia "Trigo de Oro" Anmaurys Cia. Ltda., quien se reserva el derecho de solicitar su devolución cuando así se estime oportuno. No se permite hacer copia parcial o total del mismo, así como mostrarlo a particulares y/o empresas externas, ajenas a la nuestra, sin la expresa autorización por escrito de la Industria Alimenticia "Trigo de Oro" Anmaurys Cia. Ltda.</p>		

	<p style="text-align: center;"><b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>INSTRUCTIVO DE INDICACIONES DE HIGIENE EN PLANTA</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>CÓDIGO</b> I-DG-018</p>	<p style="text-align: center;"><b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0</p>
---	--	---	--

## 1. Objetivo

Establecer la manera adecuada del lavado de manos en la Industria Alimenticia Trigo de Oro para evitar contaminaciones durante la manipulación del producto y garantizar la inocuidad del mismo.

## 2. Alcance


Este documento está a disposición de todo el personal que labora en la Industria Alimenticia Trigo de Oro, para crear una cultura de prevención de la contaminación del producto por la mala manipulación.

## 3. Instructivo

- **Lavado y desinfección del calzado**

Al ingresar al Área de Producción se pisa el pozo de esterilización ubicado al ingreso de la Planta. Y también luego al momento del ingreso del pasillo de producción



	<p style="text-align: center;"><b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA DE VEHÍCULOS</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>CÓDIGO</b> I-DG-021</p>	<p style="text-align: center;"><b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0</p>
---	--	---	--

- **Vestuario**

Deje su ropa y zapatos de calle en el vestuario. No se use ropa de calle en el trabajo, ni venga con la ropa de trabajo desde la calle. Deje en el vestuario sus joyas, aretes, pulseras, cadenas, anillos, que pueda tener contacto con algún producto y/o equipo. Tenga muy en cuenta que **NO** se permite el ingreso de personas con maquillaje.




- **Vestimenta de trabajo**

Cuide su ropa, procure que estén limpias. Use calzado adecuado, Colóquese la cofia, mandil, mascarilla y guantes en caso de ser necesario. No se permite que las personas que tengan barbas o bigotes trabajen sin mascarilla.

- **Higiene personal**

Cuide su aseo personal. Mantenga sus uñas cortas y limpias. Use el pelo recogido bajo la cofia.

 <p><b>TRIGO DE ORO</b> INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>	<p><b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p><b>INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA DE VEHÍCULOS</b></p>	<p><b>CÓDIGO</b> I-DG-021</p>	<p><b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0</p>
--	--	-----------------------------------	--

- **Lavado de manos**

**¿Cuándo?**

- Al ingresar al sector de trabajo.
- Después de utilizar los servicios sanitarios.
- Después de tocar los elementos ajenos al trabajo que está realizando.



**¿Cómo?**

- Con agua caliente y jabón.
- Usando cepillo para uñas.
- Secándose con toallas desechables.


- **Estado de salud**

Evite, el contacto con alimentos si padece afecciones de piel, heridas, resfríos, diarrea, o intoxicaciones. Evite toser o estornudar sobre los alimentos y equipos de trabajo.

- **Cuidar las heridas**

En caso de tener pequeñas heridas, cubrir las mismas con vendajes.



	<p style="text-align: center;"><b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA DE VEHÍCULOS</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>CÓDIGO</b> I-DG-021</p>	<p style="text-align: center;"><b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0</p>
---	--	---	--

- **Responsabilidad**

Realice cada tarea de acuerdo a las instrucciones recibidas. Lea con cuidado y atención las señales y carteles indicadores. ¡Evite accidentes!

- **Atención con las instalaciones cuide su sector**

Mantenga sus utensilios de trabajo limpios. Coloque la basura en su lugar.

- TACHO VERDE: Basura orgánica
- TACHO AZUL: Basura inorgánica



- **Respete los "NO" del sector**

- NO fumar.
- NO beber
- NO comer.




- **Vestimenta de trabajo**

Cuando tenga que salir (refrigerio, almorzar, otros) no salga al exterior con la ropa de trabajo, no camine con la ropa de trabajo por los exteriores de la Planta.



### ANEXO 10. Instructivo de limpieza de vehículos

	<p style="text-align: center;">INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA. <b>INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA DE VEHÍCULOS</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>CÓDIGO</b> I-DG-021</p>	<p style="text-align: center;"><b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0</p>
---	--	---	--


#### INDICE

1. Objetivo
2. Alcance
3. Instructivo

DOCUMENTO CONTROLADO



<p><b>ELABORADO POR:</b></p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">Mauricio Calle N. <b>Gerente General</b></p>	<p><b>REVISADO POR:</b></p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">Patricio Peñaherrera Z. <b>Comité de Calidad</b></p>	<p><b>APROBADO POR:</b></p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">Ana Naranjo G. <b>Presidente Ejecutivo</b></p>
<p><b>FECHA :</b> 7/Dic/2009</p>	<p><b>FECHA :</b> 03/Ene/2011</p>	<p><b>FECHA :</b> 06/Ene/2011</p>
<p>Este documento es propiedad de la Industria Alimenticia "Trigo de Oro" Anmaurys Cia. Ltda., quien se reserva el derecho de solicitar su devolución cuando así se estime oportuno. No se permite hacer copia parcial o total del mismo, así como mostrarlo a particulares y/o empresas externas, ajenas a la nuestra, sin la expresa autorización por escrito de la Industria Alimenticia "Trigo de Oro" Anmaurys Cia. Ltda.</p>		


 <p><b>TRIGO DE ORO</b> INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>	<p><b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p><b>INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA DE VEHÍCULOS</b></p>	<p><b>CÓDIGO</b> I-DG-021</p>	<p><b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0</p>
--	--	-----------------------------------	--

## **1. Objetivo**

Inspeccionar los vehículos que transporta materia prima y producto terminado de la Industria Alimenticia Trigo de Oro para asegurar al consumidor que el producto elaborado se transporta en condiciones controladas.

## **2. Alcance**


El instructivo de limpieza de las unidades de transporte se disponible para todo el personal de de la Industria Alimenticia Trigo de Oro y demás personas involucradas con el transporte.

	<p style="text-align: center;"><b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO SOSPECHOSO</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>CÓDIGO P-DG-011</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>NÚMERO DE REVISIÓN 3.0</b></p>
---	--	---	--

### 3. Instructivo

<b>Frecuencia</b>	Semanal (o cuando sea necesario)		
<b>Materiales utilizados</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Balde</li> <li>• Escoba</li> <li>• Paño</li> <li>• Trapeador</li> </ul>		
<b>Producto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua</li> <li>• Detergente comercial</li> <li>• Desinfectante (CLORO)</li> </ul>		
<b>Concentración</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Detergente comercial (una taza en 20 litros de agua)</li> <li>• CLORO 100 ppm (0,100 g por litro de agua)</li> </ul>		
<b>Método aplicado</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>a) Remover la suciedad con la escoba.</li> <li>b) Enjuagar con agua el vehículo tratando de retirar todos los residuos.</li> <li>c) Aplicar la solución detergente con la ayuda de una esponja-escoba.</li> <li>d) Dejar actuar 5 minutos.</li> <li>e) Enjuagar con agua.</li> <li>f) Aplicar la solución desinfectante con la ayuda de un trapeador limpio.</li> <li>g) Dejar secar (no enjuagar).</li> <li>h) Reportar en el registro.</li> </ol>		
<b>Responsable:</b> _____	<b>Fecha</b> _____	<b>Firma</b> _____	
<b>Revisado por:</b> _____	<b>Fecha</b> _____	<b>Firma</b> _____	<b>Periodo</b> Semanal

## ANEXO 11. Procedimiento de almacenamiento de producto sospechoso

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO SOSPECHOSO</b>	<b>CÓDIGO P-DG-011</b>	<b>NÚMERO DE REVISIÓN 3.0</b>
---	---	----------------------------	---


### INDICE

1. Objetivo
2. Alcance
3. Definiciones
4. Responsables
5. Descripción del proceso
6. Documentación de referencia

DOCUMENTO CONTROLADO



<b>ELABORADO POR:</b>  <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> <p style="text-align: center;">Mauricio Calle N. <b>Gerente General</b></p>	<b>REVISADO POR:</b>  <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> <p style="text-align: center;">Patricio Peñaherrera <b>Comité de Calidad</b></p>	<b>APROBADO POR:</b>  <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> <p style="text-align: center;">Ana Naranjo G. <b>Presidente Ejecutivo</b></p>
<b>FECHA :</b> 7/Dic/2009	<b>FECHA :</b> 03/Ene/2011	<b>FECHA :</b> 06/Ene/2011
<p>Este documento es propiedad de la Industria Alimenticia "Trigo de Oro" Anmaurys Cia. Ltda., quien se reserva el derecho de solicitar su devolución cuando así se estime oportuno. No se permite hacer copia parcial o total del mismo, así como mostrarlo a particulares y/o empresas externas, ajenas a la nuestra, sin la expresa autorización por escrito de la Industria Alimenticia "Trigo de Oro" Anmaurys Cia. Ltda.</p>		

 <p><b>TRIGO DE ORO</b> INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>	<p><b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p><b>PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO SOSPECHOSO</b></p>	<p><b>CÓDIGO</b> P-DG-011</p>	<p><b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0</p>
--	--	-----------------------------------	--

## 1. Objetivo


Este procedimiento se aplica cuando un producto presente alteración en sus características físicas, químicas o microbiológicas para así impedir que el mencionado producto salga al mercado y pueda causar daño a las personas que lo consuman, además al aplicar este procedimiento la empresa evitar inconvenientes.

## 2. Alcance

El alcance del presente documento es para todo el personal de producción, aseguramiento de calidad, bodega y ventas para así controlar que salgan de la empresa productos en buen estado.

## 3- Definiciones

- **Inspector.-** El término inspector se aplica a cualquier persona encargada de inspeccionar un lote de alimentos pre envasados para detectar defectos de los envases y no se limita a las personas adscritas a organismos de reglamentación.
- **Capacitación.-** Los inspectores están capacitados en las técnicas necesarias para la inspección de alimentos envasados para detectar defectos de envases, con particular referencia a la detección e identificación de los defectos inaceptables.

 <p><b>TRIGO DE ORO</b> INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>	<p><b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p><b>PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO SOSPECHOSO</b></p>	<p><b>CÓDIGO</b> P-DG-011</p>	<p><b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0</p>
--	--	-----------------------------------	--

- **Atribuciones.-** Los inspectores están autorizados a ejercer el control sobre un lote, hasta que se concluya la inspección, incluida la evaluación de los resultados. Los inspectores deben tener asimismo la facultad de controlar la eliminación de envases defectuosos y de todo el lote, si lo consideran inaceptable para la venta.

#### **4. Responsables**


La responsabilidad de aplicación y alcance de este procedimiento recae sobre todo el personal de producción, aseguramiento de la calidad y el personal encargado de la venta y distribución de los productos.

#### **5. Descripción del proceso**

- **Inspección**

**Preparación para la inspección.-** Deberá proporcionarse al inspector toda la información pertinente sobre el lote o lotes objeto de inspección, antes de proceder al muestreo para inspección, por ejemplo:

- Ubicación de lote o lotes
- Tamaño del lote (número de cajas y número de envases por caja)
- Tipo de alimentos
- Tipo y tamaño de los envases

 <p><b>TRIGO DE ORO</b> INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>	<p><b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p><b>PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO SOSPECHOSO</b></p>	<p><b>CÓDIGO</b> P-DG-011</p>	<p><b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0</p>
--	--	-----------------------------------	--

- Lista de códigos de identificación del lote o lotes y número de cajas señaladas con cada código.

- Elaborador, país de origen, agente legal.


- **Plan de muestreo.-** Para realizar de forma apropiada la operación de muestreo en un lote objeto de inspección, y examinar los envases, todos los envases del lote son accesibles. Además disponer de suficiente espacio e iluminación en el lugar de inspección. Como algunos defectos son difíciles de detectar a simple vista es útil disponer de una lente de aumento (de tres a cinco veces) y de una fuente de iluminación de elevada intensidad para el examen de la superficie de los envases y las etiquetas.

Tener a disposición, para consulta, el manual de referencia de los defectos, con objeto de identificar correctamente los defectos. Prestar suficiente asistencia al inspector, de forma que pueda tener acceso a todo el lote para tomar muestras.

Informar al inspector respecto de los datos, observaciones y plan de muestreo que se requieren para una inspección. Un medio excelente para asegurar que se obtenga y registre la información y observaciones necesarias es un formulario o lista de comprobación específicos en que se detalle la información necesaria y se reserve suficiente espacio para anotar las observaciones.

- **Inspección general.-** Se examina visualmente el lote o lotes para detectar la presencia de cajas de cartón dañadas, humedecidas o manchadas. Para realizar de forma apropiada esta inspección general, está expuesto a la vista el mayor




 <p><b>TRIGO DE ORO</b> INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>	<p><b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p><b>PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO SOSPECHOSO</b></p>	<p><b>CÓDIGO</b> P-DG-011</p>	<p><b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0</p>
--	--	-----------------------------------	--

número posible de cajas. No es posible realizar un examen general apropiado cuando el lote o lotes están cargados en un camión, una furgoneta o contenedor de transporte, ya que sólo las cajas que se encuentran junto a las puertas se hallan expuestas para el examen.

Toda caja dañada, humedecida o manchada se separa del lote para someterla a una inspección más detallada. Se ha de tener presente que la humedad o manchas en las cajas pueden deber ser a menudo a fugas producidas en las cajas situadas inmediatamente por encima, en las que tal vez no se observan señales visibles de fugas.

Registrar el número de cajas dañadas, humedecidas o manchadas que se haya separado del lote, así como el lugar donde se han depositado. Adoptar precauciones para evitar que se tomen las cajas inadvertidamente hasta que no hayan sido inspeccionadas satisfactoriamente y no se haya determinado su destino. Cuando se observen daños evidentes durante el transporte, el inspector podrá permitir la eliminación de los envases dañados sin perjuicio de la evaluación del resto del lote, siempre que el daño no constituya la condición predominante en el lote. Esta medida se aplica también a los lotes no seleccionados para examen en que predominan condiciones análogas. Si los daños a los envases no se deben a la manipulación, procédase conforme a las medidas indicadas.

Cualquier caja dañada, humedecida o manchada que se haya separado previamente del lote durante la inspección general se selecciona y somete a una inspección al ciento por ciento, para determinar la presencia de defectos inaceptables.

 <p><b>TRIGO DE ORO</b> INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>	<p><b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p><b>PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO SOSPECHOSO</b></p>	<p><b>CÓDIGO</b> P-DG-011</p>	<p><b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0</p>
--	--	-----------------------------------	--


- **Inspección del Muestreo.-** Las muestras del lote o lotes son tomadas de conformidad con el plan de muestreo designado. Deberá registrarse el plan o planes de muestreo utilizado.

Los planes de muestreo basados en procedimientos estadísticos prevén la selección aleatoria de las unidades de muestra. Para las inspecciones, todas las unidades del lote son accesibles y hacer todo lo posible para asegurar que la muestra obtenida sea representativa del lote. Es importante registrar el método utilizado para obtener la muestra, ya que puede repercutir en la evaluación de los resultados. Cuando se tenga acceso muy limitado al lote, será muy aconsejable que el inspector pida orientaciones.

A menudo los lotes del producto pueden contener remesas con varios códigos de lote. En tales casos y antes de proceder a la toma de muestras se determinarse si cada código de lote es sometido a muestreo separadamente y qué plan de muestreo se utilizará para cada uno.

Cada unidad de muestra se identificada de forma que cualesquiera defectos que se encuentren puedan ser referidos a una determinada unidad. Registrar el número de unidades de muestra tomadas.

- **Examen de la muestra.-** Una vez seleccionado el número necesario de envases, éstos son examinados atentamente para determinar los defectos. El primer paso es observar cuidadosamente el aspecto externo general de los envases, prestando particular atención a elementos extraños o fugas de productos. Esto último se reconoce por la presencia del producto en la superficie del envase o por manchas en la etiqueta. La etiqueta de un envase sospechoso deberá despegarse después que se haya marcado su posición. Esta


	<p style="text-align: center;"><b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO SOSPECHOSO</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>CÓDIGO P-DG-011</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>NÚMERO DE REVISIÓN 3.0</b></p>
---	--	---	--

medida permite localizar más fácilmente el defecto en el envase. Todas las partes del envase son examinadas cuidadosamente, prestando particular atención a las costuras, las zonas grabadas y las lengüetas de fácil apertura, si las hubiera.

Se registra cada unidad de muestra en la que se haya encontrado cualesquiera de los defectos inaceptables, según se muestra en el manual. Además se registra todos los defectos observados en cada unidad de muestra. En caso de que un inspector tenga dudas sobre un defecto, solicitar la opinión de otro experto.

- **Medidas que han de tomarse cuando se descubren defectos.-** Cuando un inspector descubre algún defecto de los que figuran en el manual, notifica a su superior, o bien seguir procedimientos previamente establecidos en los que se exponen criterios respecto a las medidas que han de tomarse. Puede que sea oportuno retener el lote y enviar los envases defectuosos a un laboratorio para investigación.


Es importante recordar que los distintos envases que tengan defectos inaceptables pueden representar un riesgo para la salud, por lo que se procede con el cuidado apropiado en la manipulación, envío o eliminación de tales envases. Todos los envases defectuosos son mantenerse bajo control hasta que sean destruidos.

 <p><b>TRIGO DE ORO</b> INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>	<p><b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p><b>PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTO SOSPECHOSO</b></p>	<p><b>CÓDIGO</b> P-DG-011</p>	<p><b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0</p>
--	--	-----------------------------------	--

## **6. Documentación de referencia**

Directrices sobre procedimientos básicos para la inspección visual de lotes de alimentos envasados. CAC/GL 17-1993.

## ANEXO 12. Procedimiento de limpieza y desinfección

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.  PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>	<b>CÓDIGO P-DG-014</b>	<b>NÚMERO DE REVISIÓN 3.0</b>
---	--	----------------------------	---


### INDICE

- 1. Objetivo**
- 2. Alcance**
- 3. Definiciones**
- 4. Responsables**
- 5. Descripción del proceso**
- 6. Documentación de referencia**

DOCUMENTO CONTROLADO



<b>ELABORADO POR:</b>  <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> <p style="text-align: center;">Mauricio Calle N. <b>Gerente General</b></p>	<b>REVISADO POR:</b>  <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> <p style="text-align: center;">Patricio Peñaherrera <b>Comité de Calidad</b></p>	<b>APROBADO POR:</b>  <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> <p style="text-align: center;">Ana Naranjo G. <b>Presidente Ejecutivo</b></p>
<b>FECHA : 7/Dic/2009</b>	<b>FECHA : 03/Ene/2011</b>	<b>FECHA : 06/Ene/2011</b>
<p>Este documento es propiedad de la Industria Alimenticia "Trigo de Oro" Anmaurys Cia. Ltda., quien se reserva el derecho de solicitar su devolución cuando así se estime oportuno. No se permite hacer copia parcial o total del mismo, así como mostrarlo a particulares y/o empresas externas, ajenas a la nuestra, sin la expresa autorización por escrito de la Industria Alimenticia "Trigo de Oro" Anmaurys Cia. Ltda.</p>		

 <p><b>TRIGO DE ORO</b> INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>	<p><b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p><b>PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b></p>	<p><b>CÓDIGO</b> P-DG-014</p>	<p><b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0</p>
--	--	-----------------------------------	--

## 1. Objeto


Describir las actividades de limpieza y desinfección que se aplican en la Industria Alimenticia Trigo de Oro, respecto a personal e infraestructura para avalar la calidad del producto elaborado.

## 2. Alcance

El presente procedimiento se aplicará por el personal de producción y de mantenimiento de la empresa para tener un mejor control de la calidad sanitaria del producto.

## 3. Definiciones

- **Limpieza.-** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.
- **Desinfección.-** La reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación nociva del alimento, sin menoscabo de la calidad de él, mediante agentes químicos y/o métodos higiénicamente satisfactorios.
- **Inocuidad de los alimentos.-** se refiere a la garantía de que los alimentos no causaran daño a consumidor cuando se preparen y/o consuman.
- **Solución.-** Mezcla de un sólido o de un producto concentrado con agua para obtener una distribución homogénea de los componentes.

	<p style="text-align: center;"><b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>CÓDIGO</b> P-DG-014</p>	<p style="text-align: center;"><b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0</p>
---	--	---	--

- **Ppm.-** forma de expresar la concentración de los agentes desinfectantes, que indica la cantidad de mg del agente en un litro de solución.

#### 4. Responsables

Los responsables de la correcta aplicación de este procedimiento es el jefe de producción con el personal de planta y todas personas que se encuentran directamente relacionados con la producción en la Industria Alimenticia "Trigo de Oro" Cia. Ltda.


#### 5. Descripción del proceso

- **Prácticas de Lavado y Desinfección.-** Las instalaciones reúnen todas las condiciones que permitan un eficaz lavado y desinfección, a fin de evitar que se produzca una contaminación cruzada. Se establecen como todas las condiciones que permitan un eficaz lavado y desinfección lo que a continuación se indica:

**Área de Lavado.-** Las áreas de la planta cuentan como mínimo con:

- Área de lavado y desinfección;
- Sistema de recolección y eliminación de residuos y aguas servidas.
- **Condiciones para realizar el lavado**

1. Piso de concreto en el cual se realizar el lavado del vehículo.

 <p><b>TRIGO DE ORO</b> INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>	<p><b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p><b>PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b></p>	<p><b>CÓDIGO</b> P-DG-014</p>	<p><b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0</p>
--	--	-----------------------------------	--

2. Drenaje de aguas.

3. Fuente de agua potabilizada que permita obtener una presión adecuada y contar además con elementos como mangueras, palas y escobillones para realizar la limpieza y desinfección correctamente.

- **Frecuencia de Lavado**

Después de cada parada se realiza el lavado y desinfección sus instalaciones.


- **Procedimientos Generales de Limpieza**

La limpieza es una de las medidas de saneamiento que tiene como principal objetivo el remover todas las partículas gruesas de material contaminado para asegurar el contacto entre los desinfectantes y los patógenos. Todas las superficies sucias son limpiadas cuidadosamente, pues sólo en este caso los productos desinfectantes son efectivos. Para lograr este fin, se limpia, las veces que sea necesario, para lograr la mayor eliminación de partículas. De igual manera, los equipos son limpiados individualmente.

- **Procedimientos generales de desinfección en instalaciones**

Cuando se realiza la desinfección, se considera el potencial tóxico del desinfectante, así como sus propiedades irritantes para la piel y ojos del operador, su capacidad corrosiva, la capacidad para alterar la pintura de revestimiento y potenciales efectos perjudiciales sobre la madera, metales, fibras, hormigón, gomas o cables eléctricos. El personal que manipula desinfectantes utiliza siempre ropas protectoras, mascarillas y botas de goma.




 <p><b>TRIGO DE ORO</b> INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>	<p><b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p><b>PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b></p>	<p><b>CÓDIGO</b> P-DG-014</p>	<p><b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0</p>
--	--	-----------------------------------	--


El desinfectante se aplica sobre cada superficie a desinfectar comenzando por el punto más alto y trabajando hacia abajo, además mantener sobre las superficies durante todo el tiempo posible o como lo indique el producto a utilizar.

Las funciones del procedimiento de limpieza y desinfección son:

- Consideraciones Generales del procedimiento de Limpieza y Desinfección.
  - Procedimientos de Limpieza y Desinfección.
  - Lineamientos generales de procedimiento generales de Limpieza y Desinfección.
  - Uso y Preparación de Soluciones Desinfectantes.
- **Consideraciones Generales del Programa**
    - El personal que lleve a cabo los trabajos de Limpieza y Desinfección es capacitado en los procedimientos establecidos.
    - Los productos de limpieza se aplican evitando no contaminar la superficie de los equipos y/o alimentos.
    - Todos los productos de limpieza y desinfección son aprobados previo a su uso (específicos para la industria galletera).

 <p><b>TRIGO DE ORO</b> INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>	<p><b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p><b>PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b></p>	<p><b>CÓDIGO</b> P-DG-014</p>	<p><b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0</p>
--	--	-----------------------------------	--

- Disponer de productos aprobados y sus respectivas fichas técnicas. Anexo.
- Los producto utilizados como detergentes y/o desinfectantes, no contener solventes tóxicos o que imparten olores a los alimentos.
- Todos los productos de limpieza y desinfección están rotulados y contenidos en recipientes destinados para este fin, por ningún motivo se utiliza para contener alimentos.
- Los equipos que están contruidos de piezas se desarman totalmente para asegurar una adecuada limpieza y desinfección.
- Todos los implementos de limpieza se mantienen sobre una superficie limpia cuando no esté en uso.
- Los cepillos y escobas no se mantienen directamente sobre pisos sucios ello evita además que puedan perder su forma o configuración física y se dañen prematuramente.
- Los implementos de limpieza tienen un uso específico, de ninguna manera se utilizarse para otros fines.
- Existir una buena presión de agua en las mangueras de limpieza y contar con pistola para su regulación.

	<p style="text-align: center;"><b>INDUSTRIA ALIMENTICA “TRIGO DE ORO” ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>CÓDIGO</b> P-DG-014</p>	<p style="text-align: center;"><b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0</p>
---	--	---	--

- Cuando no estén en uso las mangueras de limpieza, se enrollan y suspenderse de alguna pared para que no estén en contacto con el piso.
- Las superficies de contacto con el alimento y/o equipos y utensilios, están limpias durante todo el tiempo, por tanto se lavadas frecuentemente.

- **Procedimientos de Limpieza y Desinfección**


Los métodos de limpieza y desinfección que se aplican en la Industria Alimenticia Trigo de Oro garantizan la inocuidad de los alimentos que se manipulan o se procesan en la planta.

Los procedimientos operacionales estandarizados de sanitización (POES) descritos en el PLD, indicaran en forma clara el área o equipo a limpiar y desinfectar, la frecuencia, la forma de hacerlo, los instrumentos a utilizar, el responsable y el periodo es necesario asegurarse que dichos procedimientos se apliquen y cumplan.


La frecuencia y el periodo que se indican en los POES, se refiere, en el primer caso a la frecuencia con que se realizar dicho procedimiento, para el segundo caso, este nos indica la rotación del personal.

- **Lineamientos Generales**

Los lineamientos generales considerados para los procedimientos de limpieza y desinfección son:

 <p><b>TRIGO DE ORO</b> INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>	<p><b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p><b>PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b></p>	<p><b>CÓDIGO</b> P-DG-014</p>	<p><b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0</p>
--	--	-----------------------------------	--


- Eliminar residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas.
- El agente limpiador no se aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que este debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones establecidas.
- La superficie a limpiar se humedecen previamente con suficiente agua potable.
- Enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución con una esponja o cepillo.
- Una vez que toda la superficie este en contacto con la solución, se procede a refregar las superficies. La superficie en contacto con la solución limpiadora se deja actuar por un periodo de 5 a 20 minutos.
- El enjuague final se hace con agua potable, proveniente de una manguera con suficiente presión, de modo que el agua arrastre totalmente la solución.
- No se recomienda el uso de esponjas o telas en el proceso de enjuague, ya que pueden contener detergente o estar sucias.
- En caso de ser necesario se hace un nuevo lavado hasta que la superficie quede completamente limpia.

 <p><b>TRIGO DE ORO</b> INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>	<p><b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p><b>PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b></p>	<p><b>CÓDIGO</b> P-DG-014</p>	<p><b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0</p>
--	--	-----------------------------------	--

- La desinfección cuando la superficie este completamente limpia. Para la misma se utiliza una disolución de cloro u otro agente desinfectante.
  - La concentración del agente desinfectante varía según el tipo de superficie que se esté desinfectando (**Anexo**) Preparación de soluciones.
  - La solución desinfectante se esparce sobre la superficie utilizando un aspersor, de modo que la misma quede completamente cubierta.
  - Una vez aplicada la solución desinfectante no es necesario enjuagar.
- **Uso y Preparación de Soluciones Desinfectantes**

Para preparar soluciones detergentes y desinfectantes se considerar lo siguiente:

- El recipiente que va a contener la solución es ser de tamaño apropiado para el volumen de solución que se desea preparar.
- El recipiente que va a contener la solución y todos los utensilios que se utilicen están limpiados.
- Para medir el detergente o desinfectante, se utiliza un recipiente de medida con graduaciones (probeta, botella) que permita medir con exactitud el volumen.

 <p><b>TRIGO DE ORO</b> INDUSTRIA ALIMENTICIA</p>	<p><b>INDUSTRIA ALIMENTICA "TRIGO DE ORO" ANMAURYS CIA. LTDA.</b></p> <p><b>PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b></p>	<p><b>CÓDIGO</b> P-DG-014</p>	<p><b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0</p>
--	--	-----------------------------------	--


## 6. Documentación de referencia

- Ministerio de Agricultura. Chile.
- NARVAEZ, F. LANA J. 2004. "Diseñar un Programa de BPM y POES en la línea de Pasterización de leche en la Empresa "San Pablo" Píllaro - Tungurahua. Ambato-Ecuador. p. 338-385.

## 7. Anexos

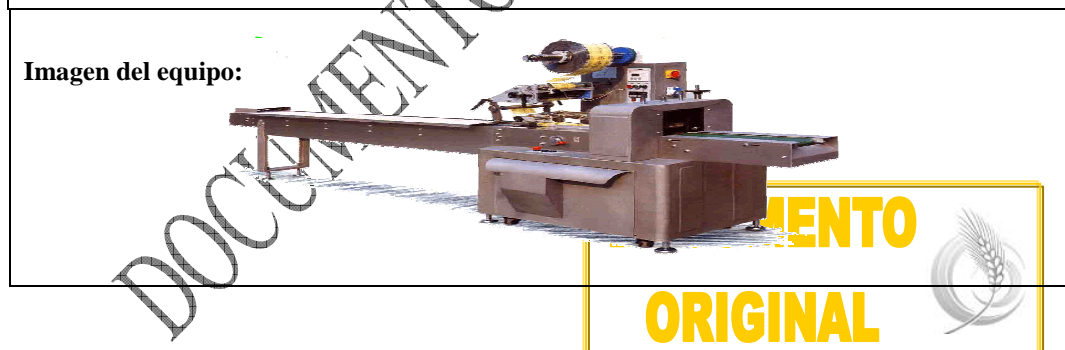
- Fichas técnicas de detergentes y desinfectantes. R-DG-029
- Preparación de soluciones de Cloro. R-DG-061.

### ANEXO 13. Ficha Técnica de la empacadora 450 B

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICIA</b> <b>“TRIGO DE ORO”</b> <b>ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE LA</b> <b>EMPACADORA 450 B</b>	<b>CÓDIGO</b> P-DG-014	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0
---	--	---------------------------	----------------------------------

<b>Título:</b> Ficha Técnica de la Empacadora 450 B	<b>Área:</b> Procesamiento
---	----------------------------


<b>Especificaciones:</b>			
NISSIN QINGDAO NISSIN FOOD MACHINERY CORPORATION AUTOMATIC WRAPPING MACHINE			
<b>Type</b>	QNF	<b>Specification</b>	450 B/ 99
<b>MFG. No</b>	1690	<b>MFG. Date</b>	2009 07
<b>Telephone:</b>	000000-00000-00000		




<b>ELABORADO POR:</b>  _____ Mauricio Calle N. <b>Gerente General</b>	<b>REVISADO POR:</b>  _____ Patricio Peñaherrera Z. <b>Comité de Calidad</b>	<b>APROBADO POR:</b>  _____ Ana Naranjo G. <b>Presidente Ejecutivo</b>
<b>FECHA :</b> 7/Dic/2009	<b>FECHA :</b> 03/Ene/2011	<b>FECHA :</b> 06/Ene/2011

Este documento es propiedad de la Industria Alimenticia "Trigo de Oro" Anmaurys Cia. Ltda., quien se reserva el derecho de solicitar su devolución cuando así se estime oportuno. No se permite hacer copia parcial o total del mismo, así como mostrarlo a particulares y/o empresas externas, ajenas a la nuestra, sin la expresa autorización por escrito de la Industria Alimenticia "Trigo de Oro" Anmaurys Cia. Ltda.

### ANEXO 14. Ficha Técnica de Cream Machine

	<b>INDUSTRIA ALIMENTICA</b> <b>“TRIGO DE ORO”</b> <b>ANMAURYS CIA. LTDA.</b>  <b>FICHA TÉCNICA DE CREAM</b> <b>MACHINE</b>	<b>CÓDIGO</b> P-DG-014	<b>NÚMERO DE REVISIÓN</b> 3.0
---	---	---------------------------	----------------------------------

<b>Título:</b> Ficha Técnica de de Crean Machine	<b>Área:</b> Procesamiento
--	----------------------------

<b>Nombre del equipo:</b> Sandwich Machine	
<b>Main Specifications &amp; Technological Parameters</b>	
<b>Main Specifications:</b>	
<b>Shapes of Biscuits</b>	<b>Specifications</b>
Round	Ø 30 - 60 mm
Rectangle	30 - 80 mm (Length) 30 - 60 mm (Width)
Thickness	3 mm - 6 mm
<b>Parameters:</b>	
<b>Item</b>	<b>Parameter</b>
Capacity	200 - 400 pcs/min
Specs of biscuit	35 - 60 mm operating voltage: 220 V      frequency: 50 Hz power: 3.0 KW weight: 450 Kg.
size (L, W, H)	4530 x 1350 x 960 (mm)
<b>Note:</b> All technological parameters concerning our plants are subject to alteration without notice.	
<b>Imagen del equipo:</b>	<div style="border: 2px solid yellow; padding: 5px; display: inline-block;"> <p style="font-size: 24px; margin: 0;"><b>DOCUMENTO ORIGINAL</b></p>  </div>

<b>ELABORADO POR:</b>  <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> Mauricio Calle N.  <b>Gerente General</b>	<b>REVISADO POR:</b>  <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> Patricio Peñaherrera Z.  <b>Comité de Calidad</b>	<b>APROBADO POR:</b>  <hr style="width: 80%; margin: 0 auto;"/> Ana Naranjo G.  <b>Presidente Ejecutivo</b>
<b>FECHA :</b> 7/Dic/2009	<b>FECHA :</b> 03/Ene/2011	<b>FECHA :</b> 06/Ene/2011

Este documento es propiedad de la Industria Alimenticia "Trigo de Oro" Anmaurys Cia. Ltda., quien se reserva el derecho de solicitar su devolución cuando así se estime oportuno. No se permite hacer copia parcial o total del mismo, así como mostrarlo a particulares y/o empresas externas, ajenas a la nuestra, sin la expresa autorización por escrito de la Industria Alimenticia "Trigo de Oro" Anmaurys Cia. Ltda.



## **ANEXO 15. Control de puntos de monitoreo para agua potable**

## **ANEXO 16. Control de Puntos de monitoreo para roedores y plagas**