

<p>BPM, LIMPIEZA, DESINFECCIÓN, DESRATIZACIÓN Y DESINSECTACIÓN</p>

Distribución de copias

Esta instrucción técnica de aplicación a EMPRESA es distribuido a:

- Responsable de Calidad (a disposición de todas las personas de EMPRESA que lo desee, expuesto en el tablón informativo de EMPRESA)
- Responsable de Producción.
- Responsable Técnico Comercial.

Elaborado, Revisado y Responsable de la especificación	Responsable de Calidad.
---------------------------------------------------------------	-------------------------

Copia asignada a	Responsable de Calidad.
-------------------------	-------------------------

Aprobado	Gerente.
-----------------	----------

Firma:	
--------	--

Fecha:	
--------	--

OBJETO

Establecer en las operaciones y procesos diarios dentro de EMPRESA normas o pautas correctas de Higiene para evitar suciedad y contaminación microbiana en los productos manipulados.

Establecer las operaciones de limpieza y desinfección de elementos relevantes en los procesos relacionados en EMPRESA .

Establecer el control y vigilancia por parte de EMPRESA para evitar la aparición de roedores ni insectos.

ALCANCE

Todas aquellas operaciones de manipulación de alimentos, limpieza, desinfección y vigilancia de desratización y desinsectación, efectuadas por operarios de EMPRESA .

DESARROLLO

BPM. Buenas Prácticas de Manipulación.

La Gerencia de EMPRESA promueve la obligatoriedad de las siguientes buenas pautas de manipulación para todos nuestros operarios y personal externo que trabaja para nosotros:

1. No se puede manipular alimentos sin tener puesta ropa apropiada de trabajo, diferente a la de la calle, de colores claros, fácilmente lavable, a ser posible sin bolsillos exteriores y **siempre muy limpia.**
2. Debe llevar el pelo recogido y protegido con un gorro para evitar que se contamine con los canales, en las salas de trabajo. En el caso de barba y bigote, usar mascarilla.
3. El calzado debe ser impermeable, en las salas de trabajo en contacto directo con los canales.
4. **Está terminantemente prohibido comer, beber, mascar chicle, o fumar cerca de los canales.**
5. Evitar estornudar y toser sobre los canales directamente.
6. La higiene personal es obligatoria, no sólo en la limpieza corporal sino también en las actitudes (rascarse, tocarse la nariz, etc.).
7. **Antes de empezar a trabajar y manipular canales es obligatorio lavarse las manos, los antebrazos y los brazos correctamente.**

8. Limpiar las manos, antebrazos y brazos al terminar la jornada y cada vez que se produzca una interrupción o se ensucien de una manera no esperada.
9. Limpiar las manos, antebrazos y brazos de ir al servicio (WC) o tocarse la nariz, la boca, los oídos, etc.
10. La higiene personal se hará con jabón y abundante agua caliente. El agua utilizada siempre será potable.
11. Las uñas deben de llevarse limpias y cortas.
12. En la manipulación de canales han de usar los lavamanos con asiduidad, empleando el agua caliente en abundancia, jabón y el cepillo de uñas para eliminar todo tipo de suciedad.
13. Están obligados todas las personas de EMPRESA el comunicar al Gerente cualquier patología personal susceptible de generar riesgo de contaminación para las canales, especialmente heridas o lesiones cutáneas supuradas, procesos diarreicos y nasofaríngeos.
14. Cuando haya lesiones cutáneas deben protegerse con una cubierta impermeable y serán reconocidas por el médico, quién certifica la adecuación del empleado al trabajo.
15. No utilizar ningún tipo de ornamento corporal: anillos, relojes, pulseras, piercings, etc.
16. No limpiarse las manos en la ropa de trabajo utilizar siempre papeles de un solo uso (usar y tirar).
17. Utilizar utensilios limpios y esterilizados en lugar de las manos, siempre que operativamente sea posible.
18. Queda totalmente prohibido la utilización de utensilios de apoyo para fines diferentes de las actividades de las utilizadas en EMPRESA .

Limpieza y desinfección en procesos de EMPRESA .

EMPRESA tiene establecido un Plan de Limpieza y Desinfección de todos los elementos relevantes propios, entre los que se encuentra:

Furgonetas de transporte.
Camión de transporte de Animales Vivos.
Utensilios de manipulación.
Indumentaria de trabajo.

EMPRESA además tiene establecido en su Plan de Limpieza y Desinfección un control y vigilancia de los procesos externos de transporte de ganado que tiene subcontratado.

CUADRO GENERAL DEL PLAN DE MANTENIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EMPRESA

ELEMENTO	RESPONSABLE	PROCEDIMIENTO	PERIODICIDAD	DOCUMENTACIÓN ASOCIADA DE APOYO	ACCION CORRECTIVA ANTE NC.	REGISTROS RELACIONADOS
Furgonetas de transporte (Propios)	Responsable Producción	Limpieza.	Semanal	Instrucción Técnica de BPM, limpieza, desratización desinfección.	Emitir correspondiente acción correctiva / preventiva.	Control de Cámaras. Acción Correctiva/ Acción preventiva.
Camión transporte de ganado (externo)	Transportista	Limpieza y desinfección.	En cada traslado. Siguiendo pautas de autocontrol.	Instrucción Técnica de BPM, limpieza, desratización desinfección.	Emitir correspondiente acción correctiva / acción preventiva.	Certificado de Limpieza y Desinfección de Vehículos destinado al transporte de Animales Vivos. Precinto de camión. Registro sanitario de traslado. Acción correctiva / preventiva.
Utensilios de preparación y corte. (propios)	Responsable técnico-comercial / Responsable Producción	Limpieza, desinfección y esterilización.	Diariamente y en cada uso, siguiendo pautas de autocontrol.	Instrucción Técnica de BPM, limpieza, desratización desinfección.	Emitir correspondiente acción correctiva / preventiva.	Pauta de autocontrol. Acción correctiva / preventiva.
Indumentaria de trabajo. (propios)	Todo personal interno.	Limpieza.	Semanal. Siguiendo Pautas de Autocontrol.	Instrucción Técnica de BPM, limpieza, desratización desinfección.	Emitir correspondiente acción correctiva / preventiva.	Pauta de autocontrol Acción Correctiva / preventiva.

1- Furgonetas de transporte de lechazos de propiedad de EMPRESA .

Semanalmente el Responsable de Producción realiza una limpieza de las furgonetas de transporte interno que son propiedad de EMPRESA , el procedimiento a seguir esta descrito en el siguiente cuadro:

El Responsable de Calidad de EMPRESA debe de verificar semanalmente que el plan de limpieza y desinfección de los vehículos realizados se ha realizado.

ETAPAS	OBJETIVO	OPERACION	MEDIOS
Preparación	Retirar todo lo que pueda disminuir la accesibilidad a la hora de realizar las operaciones siguientes en la caja de la furgoneta. Guardar la seguridad adecuada personal.	Retirar restos groseros y productos alimenticios en el interior. Vaciar completamente la furgoneta. Apagar siempre el vehículo, freno de mano y calzar la furgoneta si estamos en una zona con pendiente. Verificar visualmente si hay algún contacto eléctrico tanto interior como exterior. Tener la ficha técnica del detergente a utilizar para comprobar su adecuación y todos los elementos de seguridad. Verificar que los residuos de aguas de aclarado son tratados de manera medioambientalmente eficiente y hay un sistema de gestión de los residuos sólidos que se generen en la limpieza de los vehículos.	¡Sentido común! Jamás tener los productos de limpieza junto los lechazos.
Prelavado	Eliminar la suciedad visible de suelos, techo y paredes de la caja poco adherida para aumentar la eficacia de la limpieza de la limpieza.	Aplicar chorro de agua fría abundantemente. El agua utilizada debe de ser potable o sanitariamente permisible.	EL chorro de agua a abaja o media presión. Enjuagado húmedo y raspado para eliminar suciedad visible. NUNCA UTILIZAR AGUA NO POTABLE O DE DUDOSA PROCEDENCIA
Limpieza	Desprender y llevar en suspensión la suciedad adherida a suelos, techo y paredes visibles o no.	Aplicar un detergente mediante acción mecánica. El detergente utilizado debe de aplicarse en la dosis y condiciones que establece el Real Decreto 2816 / 1983 Reglamentación Técnico Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes (detergentes sintéticos y jabones para lavar). Muy recomendable seguir las instrucciones del fabricante en modo de uso.	Elección del detergente autorizado, la dilución y la temperatura recomendada, tiempo de contacto. La aplicación se utilizan: estropajos (agitación y raspado) y cepillos (cepillado).
Aclarado	Eliminar la suciedad y sobretodo restos del producto de limpieza.	Arrastrar el producto de limpieza con agua limpia y potable.	Aspersión, chorro a baja presión, se pretende la correcta y adecuada circulación.

Cualquier incidencia al respecto debe ser registrada por el mismo en el Parte de Incidencias definido por EMPRESA.

2 – Elementos de transporte de animales vivos. Camiones de transporte de ganado.

EMPRESA declara que tiene subcontratado las operaciones de transporte de animales vivos desde la explotación ganadera hasta nuestras instalaciones en XXXXXXXXXXXX, por lo tanto, **es responsabilidad de EMPRESA hacer cumplir e informar** a todos nuestros proveedores de transporte el obligado cumplimiento del **Real Decreto 644/2002**, de 5 de julio, sobre condiciones básicas que deben cumplir los centros de limpieza y desinfección de los vehículos dedicados al transporte de ganado por carretera.

Los vehículos de transporte son una vía frecuente de propagación de las enfermedades infecciosas del ganado, por ello la desinfección de los vehículos para el transporte de animales constituye una medida eficaz para la prevención y lucha contra estas enfermedades.

La realización de las operaciones de limpieza y desinfección de cada vehículo quedará justificada y evidenciada mediante la emisión del certificado o talón de desinfección.

Una vez desinfectado el vehículo, se colocará el oportuno precinto sobre él, en el cual constará el número de certificado o talón de desinfección. El citado certificado o talón tendrá validez desde el precintado del vehículo hasta la finalización del primer traslado de ganado posterior a la rotura del precinto.

La persona responsable de firmar el documento sanitario de traslado de los animales de que se trate, hará constar en el mismo el número del citado certificado o talón acreditativo de la desinfección del vehículo.

Cada centro deberá llevar un registro en soporte papel o informático, que deberá conservarse y mantenerse a disposición del órgano competente de la Comunidad Autónoma durante al menos tres años, y contendrá los siguientes datos mínimos:

Matrícula del medio de transporte.

Fecha y hora de finalización de las tareas.

Firma del responsable del centro y sello del centro.

Cualquier observación o incidencia apreciada durante las operaciones de limpieza y desinfección.

El Responsable de producción verifica y controla que todos los transportistas de ganado contratados por EMPRESA realizan lo siguiente en cuanto las operaciones de limpieza y desinfección:

Para una **primera limpieza** del vehículo se considerarán **dos opciones**:

1. Limpieza en seco, eliminando toda la materia sólida mediante barrido y raspado de cualquier materia orgánica o sólida que se encuentre en el vehículo, que se depositará en una zona específica cubierta para su posterior eliminación o aprovechamiento.
2. Lavado con manguera de agua a presión suficiente para arrastrar los sólidos, que serán recogidos en un foso para su posterior eliminación o aprovechamiento.

La **segunda limpieza** con agua a presión de todo el vehículo, incluyendo ruedas, bajos y carrocería. La limpieza deberá realizarse con los elementos móviles del vehículo desmontados: pisos, separadores, jaulas.

Desinfección del vehículo mediante rociado de las partes externas y de la zona habilitada para el transporte de ganado, con solución desinfectante autorizada, según la especie animal y la situación sanitaria de la zona.

Precintado del vehículo, en el precinto debe figurar el sello del centro y el número del correspondiente certificado o talón.

El recorrido del vehículo debe ser hacia delante, no retrocediendo hacia las zonas sucias por las que ha pasado. **El vehículo debe ir siempre de zona sucia a zona limpia.**

El responsable de Producción de EMPRESA debe de verificar diariamente que el plan de limpieza y desinfección de los vehículos de transporte de ganado han sido realizados de manera adecuada por el transportista. Ante cualquier incidencia al respecto, comunicará al Responsable de Calidad la misma, y este último debe documentar la misma en un Parte de Incidencias definido por EMPRESA.

3 – Limpieza, desinfección y esterilización de utensilios de manejo.

El Responsable de producción de EMPRESA y el Responsable Técnico Comercial diariamente limpian, desinfectan y mantienen una adecuada esterilización de todos sus útiles.

De entro los útiles EMPRESA declara que en sus operaciones diarias utiliza los siguientes:

- 1 Cuchillo deshacer y pincho fijador.
- 2 Cuchillos normales para corte y preparación en piezas más pequeñas.
(Ejemplo: hacer chuletillas, etc.).

A continuación se muestra el Plan de Limpieza, Desinfección y Esterilización realizadas a los útiles después de haber sido utilizados en las operaciones diarias y antes de empezar a trabajar con los mismos.

ETAPAS	OBJETIVO DE LA OPERACION	OPERACION	MEDIOS
Limpieza preliminar de utensilios una vez que han sido utilizados en los trabajos diarios.	Retirar restos y suciedad gruesa (restos de grasa y proteínas) con agua fría.	El agua utilizada debe de ser SIEMPRE POTABLE.	Se utiliza agua fría ya que si se utiliza agua caliente, por encima de 60°, provoca la coagulación de proteínas, provocando dificultades en la limpieza.
Prelavado de útiles.	Tras la retirada de los restos más gruesos, lo que queda es arrastrado con agua a poca presión.	Es conveniente que esta fase deprelavado se haga bien ya que si existen restos se dificulta la acción de detergentes.	Como los residuos generalmente en las operaciones desarrolladas por EMPRESA van a ser restos de grasa y proteínas se recomienda emplear temperaturas de entre 35 y 40 ° C y 60 ° C para que se solubilizan las grasas pero que no se coagulen las proteínas.
Limpieza de cuchillos y útiles.	Disolver los restos de suciedad que quedan en los útiles.	Es conveniente cepillar o alguna acción mecánica adecuadamente los cuchillos.	Seguir las recomendaciones de USO DEL FABRICANTE del detergente autorizado sanitariamente para el sector alimentario, temperatura, tiempo de aplicación, etc.
Aclarado de los cuchillos y útiles.	Eliminar restos de detergente utilizado.	Agua a baja presión y abundante.	
Desinfección de cuchillos y útiles.	Eliminar microorganismos resistentes.	Uso de desinfectante.	Que el desinfectante este autorizado para la desinfección de útiles de uso en el sector alimentario.
Abundante aclarado y posterior secado.	Aclarar abundantemente con agua fría o caliente.	El agua utilizada debe de ser SIEMPRE POTABLE.	
Esterilización de cuchillos e útiles.	Para evitar la contaminación de la carne con los útiles de corte es conveniente esterilización de los mismos.	Temperatura de los esterilizadores en torno a los 80 ° C.	EMPRESA lava con agua caliente todos los elementos de corte diariamente antes de trabajar en los esterilizadores del MATADERO para evitar contaminar la carne, la temperatura utilizada es aproximadamente la de esterilización recomendada por encima de 82 ° C.

El Responsable de Calidad de EMPRESA debe de verificar semanalmente que las operaciones de limpieza y desinfección de útiles se esta realizando de manera adecuada. Cualquier incidencia al respecto debe ser registrada por el mismo en el Parte de Incidencias definido por EMPRESA.

4 – Limpieza de Indumentaria de Trabajo.

Todos los operarios de EMPRESA que estén en contacto con los lechazos, deben de tener en un estado adecuado de limpieza la indumentaria de trabajo, que básicamente se define en una bata blanca y un gorro para el cabello.

Semanalmente cada uno de los operarios tiene la responsabilidad y siempre bajo pautas de autocontrol de poder reducir este periodo por algún motivo de presencia de suciedad alta, la adecuada limpieza de su indumentaria.

El Responsable de Calidad de EMPRESA debe de verificar semanalmente que la limpieza de las indumentarias de trabajo se esta realizando de manera adecuada. Cualquier incidencia al respecto debe ser registrada por el mismo en el Parte de Incidencias definido por EMPRESA.

LUCHA CONTRA PLAGAS: Desratización y Desinsectación.

La lucha contra plagas tales como roedores, insectos, ácaros es un factor esencial para garantizar la salubridad de los productos. La lucha contra plagas debe de realizarse con carácter preventivo.

Debido a que EMPRESA realiza la mayor parte de sus operaciones son en las instalaciones de XXXXXXXXXXXX, **no es de su responsabilidad controlar la realización activa del control de plagas**, no obstante debido a que EMPRESA por su sistema interno de calidad basado en la norma ISO 9001:2008 debe de controlar a su proveedor, EMPRESA periódicamente solicita una copia del parte de desratización y desinsectación emitido por la empresa externa subcontratada por el matadero para este tipo de controles.

El Responsable de Calidad de EMPRESA debe de verificar periódicamente que este tipo de operaciones se esta realizando de manera adecuada. Cualquier incidencia al respecto debe ser registrada por el mismo en el Parte de Incidencias definido por EMPRESA .

EJEMPLO	PLAN de BPM, limpieza, desinfección, desratización y desinsectación.	Página 10 de
---------	---------------------------------------------------------------------------------	--------------

Revisión: 0 - Vigente: XXXXXXXXXXXX

CONTROL DE CAMBIOS LEGISLATIVOS, MODIFICACIONES O DEROGACIONES:

Revisión	Fecha	Motivo de la revisión
0	XXXXXXXXXX	Emisión de la Instrucción

Responsable de Calidad	
Fecha:	Firma:

	Gerente
Fecha:	Firma: