



ALISALUD

CAPACITACION Y ASISTENCIA TECNICA



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

PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	Aprobación: MM/AAAA	EMPRESA PRODUCTORA
CÓDIGO: RUC-000000000000	Revisión: 00	
	Página: 2 de 8	

PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

-2024-

Versión N° 00	
Número de copias	00
Fecha de aprobación	MM/AAAA
Elaborado por el Equipo de Calidad: ALISALUD	
Aprobado por el Gerente General	

PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	Aprobación: MM/AAAA	EMPRESA PRODUCTORA
CÓDIGO: RUC-000000000000	Revisión: 00	
	Página: 3 de 8	

PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	Aprobación: MM/AAAA	EMPRESA PRODUCTORA
CÓDIGO: RUC-000000000000	Revisión: 00	
	Página: 4 de 8	

ACTA DE COMPROMISO

Suscriben los miembros del Equipo de Calidad, el presente documento de compromiso y cumplimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.

GERENTE GENERAL

ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	Aprobación: MM/AAAA	EMPRESA PRODUCTORA
CÓDIGO: RUC-000000000000	Revisión: 00	
	Página: 5 de 8	

ÍNDICE

DESCRIPCIÓN	PÁG.
INTRODUCCIÓN	4
I. OBJETIVO(Referencial)	5
II. GENERALIDADES (Referencial)	5
III. NORMAS DE REFERENCIA	6
IV. CONCEPTOS BÁSICOS PROCEDIMIENTOS Y REGISTROS	6
P001/PHS Limpieza y desinfección de almacenes	7
P002/PHS Limpieza y desinfección del tanque de agua	8
P003/PHS Limpieza y desinfección de áreas de procesamiento	10
P004/PHS Limpieza y desinfección de servicios higiénicos, vestidores y gabinete de higiene	12
P005/PHS Limpieza y desinfección de la zona de acopio de residuos sólidos	14
P006/PHS Limpieza y desinfección de los equipos	17
P007/PHS Limpieza y desinfección de superficies de contacto	19
P008/PHS Limpieza y desinfección de vehículos de transporte	21
P009/PHS Plan de monitoreo de calidad del agua	22
P010/PHS Control de la higiene y signos de enfermedades infectocontagiosas	24
P011/PHS Plan para el control de plagas	26
P012/PHS Sistema operativo de manejo y disposición final de residuos sólidos	28
P013/PHS Verificación y validación del programa de higiene y saneamiento	33
ANEXOS	35
I001/PHS Instructivo para la limpieza e higiene del personal	37
I002/PHS Instructivo para el lavado de manos	
I003/PHS Instructivo para los buenos hábitos del personal y visitas	
FORMATOS	

PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	Aprobación: MM/AAAA	EMPRESA PRODUCTORA
CÓDIGO: RUC-000000000000	Revisión: 00	
	Página: 6 de 8	

INTRODUCCIÓN

Las operaciones de limpieza y desinfección se aplican con frecuencia en una planta de alimentos que incluye actividades que están destinadas a prevenir la contaminación del producto durante el procesamiento. Para ello, la higiene deberá llevarse a cabo, a intervalos regulares y frecuentes, siguiendo y cumpliendo los procedimientos establecidos, de tal manera que se mantenga constante la calidad del producto.

El reglamento sobre la Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA, constituye un dispositivo legal para la industria de alimentos, la cual cuenta desde este momento con una eficaz guía para alcanzar el objetivo de fabricar alimentos de la más alta calidad, observando las reglas básicas de higiene.

El presente Programa ha sido elaborado para que la empresa, **(NOMBRE Y RUC DE LA EMPRESA PRODUCTORA)** de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente; contiene los procedimientos detallados para realizar la higiene de las instalaciones (estructura física y acabados), instalaciones sanitarias, equipos, utensilios, personal, entre otros a fin de asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de sus productos, está orientado a servir como marco inicial para la implantación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	Aprobación: MM/AAAA	EMPRESA PRODUCTORA
CÓDIGO: RUC-000000000000	Revisión: 00	
	Página: 7 de 8	

I. GENERALIDADES

1.1. OBJETIVO

Establecer los procedimientos de limpieza y desinfección de las instalaciones, áreas, equipos, utensilios, entre otros; así como el control de personal, plagas, residuos sólidos, y productos químicos e implementos de limpieza; de tal modo que permitan minimizar el riesgo de contaminación de los alimentos procesados por la presencia de peligros biológicos, físicos y químicos.

1.2. CAMPO DE APLICACIÓN

El presente procedimiento se aplica a la planta física y personal de la empresa.

1.3. NORMAS DE REFERENCIA

- a) DS. N° 007-98-SA. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- b) RM. N° 449-2006-MINSA. Norma Sanitaria para la aplicación del sistema HACCP en la fabricación de alimentos y bebidas.
- c) RD. N° 003-2015-DIGESA.SA. Principios generales de higiene.
- d) Decreto Supremo N°022 - 2001 – SA “Reglamento Sanitario para las actividades de Saneamiento Ambiental en Viviendas, Establecimientos Comerciales, Industriales y de Servicios”
- e) Resolución Ministerial N° 449 - 2001 - SA - DM “Norma Sanitaria para los trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de reservorios de agua, Limpieza de ambientes y Limpieza de tanques sépticos”

PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	Aprobación: MM/AAAA	EMPRESA PRODUCTORA
CÓDIGO: RUC-000000000000	Revisión: 00	
	Página: 8 de 8	

**SI DESEAS OBTENER LA GUÍA
COMPLETA ESCRÍBENOS A
capacitacion@alisalud.org**