

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE MEDICINA VETERINARIA
Y ZOOTECNIA

PROYECTO DE MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
DE OPERACIONES ESTANDARIZADAS DE
SANEAMIENTO EN UN RASTRO MUNICIPAL DE
AVES EN LEÓN, GUANAJUATO.

MARCO ANTONIO LÓPEZ HERNÁNDEZ

Asesores:

MVZ MCV José Fernando Núñez Espinosa
MVZ Ph.D. María del Pilar Castañeda Serrano

MÉXICO, D.F.

2006



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

Para:

María Elena Díaz Galicia

Por estar aquí con todos nosotros

Quiero expresar mi agradecimiento profundo y sincero a:

Mis asesores, por su atención, apoyo y amistad;

Mis padres, mis hermanos y a toda mi familia, por su cariño,
dedicación, paciencia, apoyo y comprensión;

Y a Ti, por creer en mi.

CONTENIDO

	PÁGINAS
RESÚMEN	1
INTRODUCCIÓN	2
PROCEDIMIENTO	6
ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN	9
Discusión	20
Proyecto de Manual de POES	23
RECOMENDACIONES	233
LITERATURA CITADA	243
CUADROS Y FIGURAS	249
Cuadro 1	250
Cuadro 2	250
Anexo 1	251
Anexo 2	253
Anexo 3	254
Anexo 4	255
Anexo 5	270
Anexo 6	273
Anexo 7	275
Anexo 8	277

ABREVIATURAS Y SIGLAS

- BPP** Buenas Prácticas de Producción
- COFEPRIS:** Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios.
- DGCSB y S:** Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.
- DGR01:** Clave con la que se designa el puesto de director general dentro del sistema de gestión de la calidad del rastro.
- ETA:** Enfermedades transmitidas por alimentos.
- HACCP:** Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) o en inglés Hazard Analysis and Critical Control Point.
- HIE01:** Clave con la que se designa el puesto del obrero encargado de la elaboración y venta del hielo, dentro del sistema de gestión de la calidad del rastro.
- LAV01:** Clave con la que se designa el puesto del obrero encargado de la limpieza y desinfección de las jaulas y los vehículos de transporte, dentro del sistema de gestión de la calidad del rastro.
- MAT01:** Clave con la que se designa el puesto del obrero que realiza el sacrificio de las aves domésticas, dentro del sistema de gestión de la calidad del rastro.

- MTO:** Clave con la que se designa el puesto de los encargados del mantenimiento de los equipos del proceso, dentro del sistema de gestión de la calidad del rastro. MTO01 es la clave del responsable y MTO02 la del auxiliar.
- MVZ:** Clave con la que se designa el puesto del Médico Veterinario Zootecnista inspector de la SSA, dentro del sistema de gestión de la calidad del rastro.
- OBR:** Clave con la que se designa el puesto de obrero, dentro del sistema de gestión de la calidad del rastro. OBR02 es la clave de quienes realizan diferentes actividades en rotación, durante el procesamiento del producto, OBR04 se utiliza para el jefe en turno del procesamiento y OBR03 para el de la evisceración.
- PH y S ó BPH y S** Prácticas de Higiene y Sanidad o Buenas Practicas de Higiene y Sanidad.
- POES:** Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento.

Resumen

LÓPEZ HERNÁNDEZ MARCO ANTONIO. Proyecto de Manual de Procedimientos de Operaciones estandarizadas de Saneamiento en un Rastro Municipal de aves en León, Guanajuato (bajo la dirección de: MVZ, MC. José Fernando Núñez Espinosa y MVZ, PhD. María del Pilar Castañeda Serrano)

Los procedimientos de operaciones estandarizadas de saneamiento (POES) son parte de los programas previos que proveen el ambiente básico y las condiciones de operación que son necesarias para la producción de alimentos seguros y saludables. Por consiguiente, para garantizar un procesamiento higiénico y consecuentemente un producto apto para el consumo humano, con una mayor vida de almacén, se desarrolló un manual de procedimientos de operaciones estandarizadas de saneamiento, constituido por aquellas actividades que se realizan antes y durante el procesamiento de las aves en el rastro municipal en León, Guanajuato. A partir de una estancia de 5 semanas, se elaboró un diagnóstico de las condiciones sanitarias del rastro, utilizando como soporte la norma NOM-120-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Prácticas de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos, Bebidas No Alcohólicas y Alcohólicas; y para evaluar su cumplimiento en el rastro, se utilizó el acta de verificación de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS). Una vez identificadas las prácticas de higiene y sanidad que se realizan en el establecimiento se seleccionaron aquellas actividades a documentar considerando su complejidad, las cuales constituyeron el Proyecto de Manual. Se proponen 13 instrucciones de trabajo y 22 POES, los cuales permitirán obtener un producto higiénicamente aceptable. La aplicación eficaz de los POES en el rastro, dependerá de la implementación de un programa de Buenas Prácticas de Manufactura, que incluye estrategias de mejora a corto, mediano y largo plazo, como son la capacitación del personal, la mejora de los procesos, el control del proceso, mejora de la infraestructura, un programa de mantenimiento preventivo y la actualización de los procedimientos; de esta forma, se garantizará la implementación y ejecución exitosa de este manual que es un pre-requisito para el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.

INTRODUCCIÓN

El sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) o en inglés Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), es un sistema enfocado a la prevención de problemas, cuyo fin es asegurar la producción de alimentos que sean seguros para el consumo, es decir alimentos inocuos. La producción de productos alimenticios seguros requiere que el sistema de HACCP sea construido sobre una sólida base de programas previos o prerrequisitos. La frase “programas previos”, es aceptada como el término apropiado para describir una serie de programas necesarios para preparar el escenario de los sistemas basados en el HACCP y proveer el soporte a estos sistemas. Se le atribuye a la Organización de Agricultura y Alimentos Agrícolas de Canadá (Agriculture and Agri-Food Canada Organization, AAFC), el haber acuñado el término “programas previos”, ellos incorporaron el concepto en el Programa Canadiense para Enfatizar la Seguridad de los Alimentos (Canadian Food Safety Enhancement Program, CFIA, 1998). Estos programas previos proveen el ambiente básico y las condiciones de operación que son necesarias para la producción de alimentos seguros y saludables.⁽¹⁾ El Servicio de Seguridad e Inspección de los Alimentos (Food Safety and Inspection Service, FSIS) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (United States Department of Agriculture, USDA), incorporó una regulación para la industria avícola y de la carne que reconoce el concepto de los programas previos. Esta regulación dice que “cada establecimiento oficial deberá desarrollar, implementar y mantener procedimientos de operaciones estandarizadas de sanidad escritos.”⁽¹⁾

Los procedimientos definen secuencialmente los pasos a seguir para realizar una actividad, pueden estar constituidos de tres partes⁽²⁾:

a) La política de calidad referente a la actividad que se pretende documentar dada su complejidad; b) la descripción general del procedimiento propiamente y c) la descripción clara, concisa y precisa de las instrucciones que detallan las operaciones o tareas que constituyen la actividad. Los procedimientos deben

contestar las preguntas de ¿cómo hacerlo?, ¿con qué?, ¿cuándo?, ¿dónde?, ¿quién? y ¿porqué?.⁽²⁾ En todo procedimiento debe plantearse un objetivo y, si lo amerita, podrán escribirse de manera concisa otras razones que justifiquen la acción. Por otro lado, los procedimientos deben incluir criterios cualitativos y cuantitativos para aceptar o rechazar tales actividades.⁽²⁾ Desde el punto de vista técnico operativo, los procedimientos en general se clasifican en: Procedimientos de Operaciones Estandarizadas (POE), también conocidos como Procedimientos Patrones de Operaciones (PPO) que describen los pasos específicos para el cumplimiento de labores; y los Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento (POES), también conocidos como Procedimientos Patrones de Saneamiento (PPS) que describen los pasos específicos para el cumplimiento de labores de sanidad. Estos procedimientos son un prerequisite para el desarrollo del sistema HACCP y este sistema es compatible con la aplicación de sistemas de gestión de calidad, como la serie ISO 9000, siendo el método utilizado de preferencia para controlar la inocuidad de los alimentos en el marco de tales sistemas.^(2,3)

Cómo ya se mencionó, el objetivo fundamental del sistema HACCP es “garantizar la producción de alimentos que sean seguros para el consumo humano, es decir alimentos inocuos”; es evidente que a lo largo de la cadena productiva y hasta el punto de venta el indicador de la efectividad del sistema es la presencia o mejor dicho la ausencia en los alimentos de agentes (físicos, químicos o biológicos) que causen enfermedad en los consumidores.^(2,4,5) Sin embargo la proyección del resultado del trabajo de los profesionistas dedicados a la inocuidad de los alimentos hacia la sociedad, se reflejará en la salud pública, más específicamente en la presencia o ausencia de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Las ETA se definen, de acuerdo con la OMS⁽⁶⁾, como enfermedades usualmente de ambas etiologías infecciosas o tóxicas causadas por agentes que entran en el cuerpo a través de la ingestión de alimentos. Toda persona tiene el riesgo de adquirir una ETA, que pueden ser de distribución amplia constituyendo un problema creciente de salud pública, tanto en países desarrollados como en vías de desarrollo.^(6,7,8,9,10,11) Las ETA ocurren con mayor frecuencia en las zonas

cálidas, húmedas, de escasos recursos económicos, educativos y de servicios básicos; de igual manera, la ocurrencia estacional de las ETA, obedece a la contribución de las variables de alta temperatura y humedad relativa ambiental. En un trabajo recapitulativo ⁽⁷⁾ acerca de los brotes de ETA en México que fueron notificados a la Dirección General de Epidemiología durante el periodo 1981-1990, mostró que: se reportaron 393 brotes con un promedio anual de 39 y la etiología se logró precisar en el 79% de los casos. Los brotes bacterianos ocuparon el primer lugar (42%) entre el total de notificaciones. Los alimentos involucrados fueron muy diversos pero resaltan por su frecuencia el queso, la leche, el pollo, los pescados, los mariscos, la carne de res y productos de pastelerías. Aunque solamente en el 38.4% de los brotes se identificó el alimento. De acuerdo a su etiología las ETA de origen bacteriano en el periodo de 1986-1990 registran la frecuencia mas alta de 54.79%, seguida en orden de importancia por las enfermedades entéricas parasitarias 44.79% y las virales 0.36%. Las ETA permanecen entre las principales causas de morbilidad, ocupando el segundo lugar entre las enfermedades transmisibles de notificación obligatoria, superadas solo por las infecciones respiratorias agudas.⁽⁸⁾ En 1999 ocuparon el 15° lugar entre las principales causas de morbilidad contribuyendo a que la expectativa de vida al nacer de los mexicanos fuera de 74 años, en parte debido a la disminución de la mortalidad por enfermedades infecciosas intestinales.⁽⁷⁾ En el periodo de 1998-1999 las ETA diagnosticadas como paratifoidea y otras salmonelosis ocuparon el tercer lugar de los casos notificados de enfermedades potencialmente transmitidas por alimentos, debajo de los rubros de infecciones intestinales y mal definidas (primer lugar) y amebiasis intestinal (segundo lugar).⁽⁷⁾ En México sucedió un brote de *Salmonella enteritidis* entre los trabajadores de un hospital del DF y es muy probablemente que se debiera a la ingestión de alimentos de origen avícola contaminados con insuficiente cocción, porque se identificó a las tortas preparadas con huevo, papa y carne como el factor de riesgo más importante en la ocurrencia del brote.⁽¹²⁾ En cuanto a las ETA, en Inglaterra, el consumo de estos productos se ha asociado a brotes de salmonelosis (huevos y carne de

pollo) y campilobacteriosis (pollo mal cocinado), las dos primeras ETA más problemáticas en el ámbito mundial de origen infeccioso.^(6,9,10,11)

En los últimos años algunas ETA se han presentado más comúnmente y por esto se les ha denominado ETA emergentes o reemergentes.⁽⁶⁾ Por ejemplo, dentro de los pasados 25 años los brotes de salmonelosis han aumentado su incidencia en muchos continentes, en el hemisferio occidental y en Europa *Salmonella* serotipo Enteritidis se ha convertido en la cepa predominante. Las investigaciones indican que estos brotes emergentes de *Salmonella* están ampliamente relacionados con el consumo de carne de pollo o huevos^(6,9,10,11). Por lo tanto es fácil notar la importancia que tiene el poder garantizar la producción de productos avícolas inocuos para los consumidores, por las posibles consecuencias que tendría un producto inadecuado higiénicamente hablando sobre la salud pública. Los peligros de infección o contaminación son mucho mayores en la industria avícola por sus características intrínsecas (sistemas altamente intensivos de cría, producción y procesado), por lo que el proceso de limpieza y desinfección, que incluye tanto la higiene personal de los empleados como el constante tratamiento del equipo, representa un elemento importante de la concepción total del tratamiento higiénico de la carne y productos cárnicos avícolas.^(9,10,13,14,15,16,16,17,18,19) De acuerdo a lo expuesto anteriormente, las operaciones de limpieza y desinfección son parte esencial de la producción de alimentos y la eficiencia con que estas operaciones se llevan a cabo ejerce una enorme influencia en la calidad e inocuidad final del producto. La estandarización de actividades y tareas, mediante la elaboración de procedimientos, tienden a disminuir la variabilidad de los procesos y como resultado, evitan la pérdida de la calidad de los productos y servicios. Por lo tanto la forma en que los establecimientos donde se sacrifican animales, procesan o almacenan alimentos; controlan las operaciones de limpieza y desinfección debe ser mediante el desarrollo de POES que describan los métodos de saneamiento diario a ser cumplidos por el establecimiento.^(3,11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21)

Justificación

La ausencia de procedimientos, en cualquier tipo de empresa, ocasiona la pérdida de tiempo, conflictos inter-personales, confusiones en las actividades y fallas en las mismas.⁽²⁾ Por consiguiente, para garantizar la producción de pollos inocuos, es necesario desarrollar, implementar, evaluar y mejorar cuando se requiera, sus procedimientos operativos, que sirven de base a los sistemas de aseguramiento de la calidad e inocuidad.^(2,4,5) La elaboración de este manual servirá para garantizar un procesamiento higiénico y consecuentemente un producto higiénicamente aceptable con una mayor vida de almacén; además, los POES son un prerrequisito⁽¹⁾ para la implementación del sistema HACCP, que es la meta siguiente.

Objetivo

Elaborar un proyecto de manual de procedimientos de operaciones estandarizadas de saneamiento, para las actividades que se realizan antes y durante el procesamiento de las aves en el rastro municipal en León, Guanajuato.

PROCEDIMIENTO

Diagnóstico Situacional

El presente trabajo se realizó en las instalaciones del rastro municipal de aves ubicado en León, Guanajuato. Para la elaboración del manual, se realizó previamente una estancia durante la cual se identificaron las principales actividades que llevan a cabo los empleados, orientadas al saneamiento antes y durante el sacrificio y proceso. Conjuntamente se elaboró un diagnóstico situacional de las condiciones sanitarias del rastro, utilizando como soporte la norma NOM-120-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Prácticas de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos, Bebidas No Alcohólicas y Alcohólicas⁽²²⁾; y para evaluar su cumplimiento en el rastro, se utilizó el acta de verificación de establecimientos (acta de 90 puntos) de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios (DGCSB y S), Secretaría de Salud (SSA).

La captura y evaluación de los resultados se realizó de acuerdo a la metodología establecida en la exposición “Elaboración del Diagnóstico Sanitario de centros de sacrificio de animales en la República Mexicana”.⁽²³⁾

Con la información obtenida se elaboró un cuadro que contiene los capítulos de la norma NOM-120-SSA1-1994⁽²²⁾, sus apartados y sus puntos correspondientes, las observaciones o no cumplimientos, y las estrategias de solución. Posteriormente se determinaron las actividades de saneamiento que se documentaron.

Elaboración del Manual

Para elaborar el manual de procedimientos se utilizó el formato propuesto en el Documento Técnico de Pesca número 334 de la FAO, para la elaboración de documentos según los lineamientos del ISO 9000.⁽¹⁶⁾

El diagnóstico situacional, sirvió para identificar las prácticas de higiene y sanidad que se realizan en el establecimiento, permitiendo identificar las actividades más importantes dedicadas a el saneamiento antes, durante y después del sacrificio y proceso. Una vez identificadas se decidió que actividades deberían documentarse para formar el Proyecto de Manual, usando como fundamentos la revisión literaria, la norma, las observaciones al proceso del producto, y como guía el procedimiento para la Elaboración de Procedimientos y Documentos de Trabajo de una tesis de licenciatura⁽²⁴⁾, adaptándolo para este trabajo de la siguiente manera:

Paso 1. Lista preliminar. Se elaboró una lista preliminar de las actividades de saneamiento.

Paso 2. Clasificación. Se clasificaron, de acuerdo a su complejidad, aquellas que se convirtieron en procedimientos y en Instrucciones de Trabajo.

Paso 3. Recopilación de Información. Se recopiló la información necesaria para elaborar borradores de los procedimientos, comprende el análisis directo de cada una de las actividades de saneamiento que se realizan en el establecimiento (limpieza de los equipos, utensilios e instalaciones al finalizar las labores diarias, inspección del producto, lavado de las canales, manipulación del producto y de los utensilios, enhielado y envasado); recopilación de la información del organigrama

del rastro para determinar las responsabilidades de la implementación, mantenimiento, vigilancia y ejecución de los procedimientos; recopilación de los detalles técnicos relevantes (resistencia de los materiales de los equipos y sus partes, de los utensilios, de las paredes y techos, detalles de los servicios como abastecimiento de agua caliente, fría); funcionamiento y parámetros de los equipos que intervienen en el proceso; productos detergentes y desinfectantes que se usan en las actividades de saneamiento, métodos de empleo y cantidades.

Paso 4. Borradores. Se elaboraron los borradores de los procedimientos y de las instrucciones.

Paso 5. Selección de detergentes y desinfectantes. Se utilizó la información recolectada y la revisión de literatura para seleccionar el tipo de detergentes y desinfectantes necesarios para cada instrucción y procedimiento, que requerían su uso. Posteriormente se contacto con la industria especializada en la limpieza y desinfección para la industria alimentaria avícola, específicamente rastros; para obtener información técnica y de seguridad de los productos comerciales de donde se seleccionaron los que satisfacían las necesidades del rastro, en cuanto a principios activos, efectos y técnicas de aplicación.

Además se elaboró un plan para rotar los productos, con el fin de obtener un mejor resultado de su aplicación y evitar la selección y supervivencia de microorganismos resistentes, que se incluyó dentro de las instrucciones del manual.

Paso 6. Procedimientos e Instrucciones. Se elaboraron los procedimientos e instrucciones que conforman el Proyecto de Manual y se diseñaron las hojas de control y los registros necesarios. El manual de procedimientos documentados esta constituido fundamentalmente por la política de calidad referente al área de saneamiento, el procedimiento propiamente, las instrucciones y la hoja de control.^(2,16,24)

Para cada procedimiento se incluyó lo siguiente:^(2,16,24) se asignó un número consecutivo a la actividad que se desarrolla; se mencionó el objetivo del procedimiento, el empleado que realiza la actividad (escribiendo el puesto de la

persona, no su nombre de pila), al o los responsables del mantenimiento y supervisión del procedimiento, el (las) área (s) o zona (s) en dónde será realizado el procedimiento, y en su caso el (los) objeto (s) sobre los que se realizará, qué puntos del procedimiento necesitan más atención (criterios cuantitativos y/o cualitativos para aceptar o rechazar la actividad), qué referencias se deben de consultar para realizar el procedimiento; se describió la actividad que realiza el empleado iniciando siempre con un verbo de acción, indicando con la mayor precisión en cada actividad los formatos, los métodos, las bitácoras, las consideraciones, los criterios, la información y las referencias que se utilizan para que la actividad se lleve a cabo correctamente. Además, se mencionó qué registros (Hoja de Control) y cómo se deben de elaborar al finalizar el procedimiento y quién y a quiénes se debe de reportar el cumplimiento del procedimiento.

ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN

1. Diagnóstico Situacional

1.1. Características Generales.

Este rastro sacrifica pollo de engorda y gallinas de deshecho para su venta en mercados locales y pollerías. Además, tiene implementado como servicios la venta de hielo y el lavado y desinfección de jaulas y transportes de las aves que arriban al rastro con el fin de ser sacrificadas y procesadas. Los clientes del rastro (introducidos) llevan las parvadas para ser procesadas y posteriormente comercializan el producto procesado en sus puntos de venta.

El rastro municipal de aves cuenta con una línea de proceso (ver diagramas de flujo Anexos 1 y 2), la cual se ramifica en dos líneas para ofrecer dos productos finales: el pollo eviscerado (canal) y el pollo sin eviscerar (“caliente”), pudiendo ser en ambos casos: pigmentado (canal proveniente de aves alimentadas con dietas suplementadas con pigmentos autorizados) o pintado (canal sometida a un sistema de pintado en la línea de procesamiento con pigmentos autorizados).⁽²⁵⁾

En esta línea intervienen en el proceso 12 empleados, y su producción promedio es de 2000 aves de corral sacrificadas al día.

El establecimiento se compone de una construcción en donde están integrados los edificios de las oficinas y el edificio en donde se procesa el producto (Anexo 3). El edificio de las oficinas es la entrada principal al rastro, pues se debe pasar a través de ellas para entrar a las áreas en donde se procesa el producto. Se compone por las áreas que se muestran en el Anexo 3. El edificio en donde se realiza el proceso se encuentra dividido en un área de sacrificio y sangrado, una de proceso (escaldado, desplumado, inspección y pigmentado) y un área completamente separada para eviscerar el producto. Además, dentro del mismo edificio se encuentra la cámara de refrigeración para el producto, e inmediatamente a la salida del edificio y adyacente a éste se encuentra el edificio en donde se fabrica y almacena el hielo con el que se envasa el producto terminado (Anexo 3).

1.2. Condiciones Higiénico Sanitarias.

Para evaluar las condiciones higiénico sanitarias del rastro se realizaron dos estancias de 14 y 11 días respectivamente, durante las cuales se observó el procesamiento del producto en sus dos modalidades y las actividades que realizan los empleados, orientadas al saneamiento antes, durante y después del sacrificio y proceso. Se utilizó como soporte la norma NOM-120-SSA1-1994⁽²²⁾; y para evaluar su cumplimiento en el rastro, se utilizó el acta de 90 puntos de COFEPRIS, DGCSB y S, SSA. Con la información obtenida se elaboró un cuadro que contiene los capítulos de la norma, sus apartados y sus puntos correspondientes, las observaciones o no cumplimientos, y las estrategias de solución (Anexo 4).

1.2.1. Observaciones

A continuación se presentan las principales observaciones realizadas con respecto a el cumplimiento de la norma en el establecimiento.

1.2.1.1. Infraestructura e instalaciones. El principal problema identificado es el diseño de los edificios, el edificio en donde se realiza el sacrificio y proceso originalmente era una sola nave y ha sido modificado a su estado actual de la

siguiente manera; se dividió en áreas mediante paredes formadas por paneles plásticos con un techo falso compuesto por plafones; sin embargo las diferentes áreas del edificio no están cubiertas completamente con este techo, y se dejó el área libre que se encuentra frente a la cámara de refrigeración sin plafón (Anexo 3).

Los techos originales son muy altos en las áreas de proceso, el área libre y en el área de recepción del producto donde no hay plafones (Anexo 3), sus superficies al igual que las de los pisos son irregulares, las uniones entre los paneles de las paredes y el piso no son completas, permitiendo el paso de líquidos y la acumulación de suciedad por debajo de ellos; todos estos detalles hacen que la entrada de fauna nociva o silvestre sea muy difícil de evitar y además ocasionan que la limpieza y desinfección no se puedan realizar o que sus resultados no puedan ser garantizados.

Existen depósitos con una altura de 50 cm en su pared anterior, la pared posterior corresponde a la pared oriental del edificio de proceso y están cubiertos por azulejo blanco; estos depósitos tienen grietas, rupturas y en las esquinas la ausencia total del azulejo (Anexo 3). El rastro ya no utiliza estos depósitos debido a las condiciones en las que se encuentran, pero el personal de los introductores aún las utilizan con frecuencia, (ver **1.2.1.5. Proceso**). La cámara de refrigeración esta descompuesta y dañada en sus superficies (cubiertas de azulejos), no cuenta con estantes o algún equipamiento en donde se pueda almacenar el producto, y es utilizada por el personal de los introductores para almacenar producto.

El tapete sanitario esta mal diseñado pues no se pueden llenar los dos depósitos que lo conforman. En cuanto a las instalaciones sanitarias solo se cuenta con un grifo de acción manual para la limpieza de las manos antes de entrar a las áreas de proceso, no hay instalaciones dentro de estas áreas y tampoco hay instalaciones especiales para el lavado y desinfección de utensilios y equipo. Además, al entrar en el edificio de las áreas de proceso a mano derecha, hay una tarja con grifo de acción con pedal que no sirve.

1.2.1.2. Servicios a planta. El rastro trabaja con agua potable proveniente de la red pública, pero no cuenta con ningún sistema de potabilización. Los efluentes que corren dentro del rastro para las plumas y las vísceras no corren con la fuerza y fluidez necesarias, particularmente el efluente que sale del área de eviscerado, no cuenta con el declive necesario ni con una corriente de agua que facilite la evacuación de los desechos. Es importante mencionar que tampoco cuenta con protección completa a lo largo de su recorrido y se extraen vísceras para consumo como subproductos (ver **1.2.1.5. Proceso**). Las lámparas del área de eviscerado están sobre el recorrido de la línea de transporte y no cuentan con protecciones.

1.2.1.3. Equipamiento. El equipo y los utensilios solamente son limpiados (agua y detergente convencional) al final de las labores diarias y no se practica la desinfección. El equipo en el que se transporta el producto dentro del rastro (Anexo 2) consta de cajas de plástico (propiedad de los introductores) y carros de plástico (propiedad del rastro), los cuales no se limpian ni desinfectan de la manera correcta ^(9,11,13,14,15,16,17,18,19,20), se usa igualmente para desechos que para producto y no cuentan con identificaciones (ver **1.2.1.5. Proceso**). El tanque de escaldado, las campanas de extracción y las desplumadoras no quedan completamente limpios. Las canaletas sobre las que caen las vísceras del producto promueven la contaminación cruzada del mismo, pues no cuenta con un flujo de agua que evite que se acumulen las vísceras, el drenaje que tienen es muy angosto y se obstruye, acumulándose el agua del lavado de las canales y las vísceras, ocasionando salpicaduras y que el producto que cae de los ganchos por descuido, se contamine con este líquido. El tanque de enfriamiento tiene un tornillo sin fin que impulsa el producto dentro de él, este tornillo funciona gracias a un motor y una cadena, ésta se encuentra lubricada con grasa industrial convencional, y contamina el agua que enfría el producto.

La máquina para fabricar hielo esta compuesta por un evaporador que se localiza sobre un deposito de agua, el agua es bombeada a el surtidor que se encuentra en la parte superior del evaporador, en donde es congelada y quebrada para formar el hielo en escama, el hielo cae a la cámara de refrigeración que se encuentra debajo de la máquina para almacenarse hasta su uso. La pintura del

interior y exterior del depósito se ha caído, no tiene tapa exponiendo el agua al medio ambiente; el evaporador tiene aislante con una cubierta plástica que esta rota. El material del aislante puede desprenderse y caer dentro del depósito; el surtidor en la parte superior del evaporador no tiene tapa y el agua que sube del depósito también en este punto queda expuesta al medio ambiente. La pintura del interior del surtidor se ha desprendido en el 30% de su superficie aproximadamente. La cámara de refrigeración no tiene instalaciones o equipo de recepción y contención que evite que el hielo caiga directamente sobre el piso de cemento y se disperse hasta la entrada.

Se identificó equipo (2 mesas de acero inoxidable con drenaje y cuatro filas de ganchos metálicos) que para el rastreo no tiene una utilidad práctica, éste se localiza en el área libre frente a la cámara de refrigeración y es utilizado por el personal de los introductores sin practicar limpieza, desinfección ni ninguna otra práctica de higiene y sanidad (ver **1.2.1.5. Proceso**). Además dentro del sala de eviscerado se encuentra un equipo para procesar mollejas (para lavar y retirar la capa cornea) que tampoco se utiliza.

1.2.1.4. Personal. Es necesario que el personal use red para el cabello, que realicen lavado y asepsia de las manos antes de entrar al área de proceso, entre manipulaciones del producto, entre lotes, y que laven y desinfecten los utensilios de uso múltiple (guantes protectores y cuchillos) entre lotes y, botas y mandiles antes de entrar en las áreas limpias. El aspecto mas importante que se identificó es que dentro del rastreo hay personal de los introductores que interviene en el proceso y no cumple satisfactoriamente con ninguno de los requerimientos de la norma para el personal que labora dentro de los establecimientos y para el proceso (ver **1.2.1.5. Proceso**).

1.2.1.5. Proceso. El personal del rastreo realiza las siguientes actividades, alterando el proceso (Anexo 1 y 2) y comprometiendo la inocuidad del producto.

Durante el sacrificio y proceso:

- La inspección ante mortem no se realiza siempre (observar las líneas mas gruesas en el diagrama de flujo Anexo 2).

- Se sacrifican aves con el buche lleno.
- Se afilan los cuchillos de sacrificio.
- En el tanque de escaldado, el pollo no avanza en contra flujo y no se hace recambio de agua, solo se mantiene el nivel.
- No se identifican las canales que pasan la inspección post mortem.
- No se marcan las canales decomisadas.
- Los trabajadores que evisceran inician el día desplumando manualmente (Anexo 1 y 2), y al entrar el primer lote a evisceración pasan al área de eviscerar, si no hay mas producto para eviscerar al terminar regresan a desplumar manualmente.
- El personal de mantenimiento circula en todas las áreas del rastro, sin tomar medidas precautorias (limpieza y desinfección de botas al entrar a las áreas limpias, uso de mandil).
- En ocasiones, el personal de mantenimiento toca el producto sin guantes.

Durante el eviscerado:

- Se afilan los cuchillos para los cortes.
- Todos los trabajadores realizan las mismas actividades (Anexo 1 y 2), es decir un mismo trabajador cuelga el pollo en la línea de eviscerado y realiza todos los pasos hasta la evisceración y lavado de la canal.
- El corte de cloaca no se realiza siempre, por solicitud de los introductores, debido a que este producto se vende a rosticerías y si se usa la pistola para cortar la cloaca, el pollo no se mantiene firme en los trinchés de la máquina de rostizar.
- Los subproductos (patas, molleja, corazón, hígado, intestinos, cabeza y cuello) no se procesan ni identifican, se retiran y se colocan en recipientes para que los introductores dispongan de ellos.
- La inspección post mortem de las vísceras no se realiza siempre (observar las líneas mas gruesas en el diagrama de flujo Anexo 2).

- El tanque de enfriamiento no se utiliza siempre, solo en los meses de mayor consumo de pollo generalmente a fin de año, además, en un solo tanque se lava y se reduce la temperatura, el producto no fluye en contra flujo y no se realizan recambios de agua, solo se mantiene el nivel, además el producto puede entrar en contacto con la grasa lubricante de la cadena del tornillo sin fin que empuja el producto a lo largo del tanque (ver las líneas mas gruesas en el diagrama de flujo Anexo 2).
- No se identifican los lotes de producto procesado. Si se llevan registros de cuanto producto es procesado, eviscerado y a quien pertenece este producto, pero al final del proceso no se identifican los lotes, por lo que sería imposible rastrear a que lote pertenece una canal después de la distribución.

Después del proceso:

- Los cadáveres de los animales que murieron antes de ser sacrificados (también conocida como “mortalidad al arribo”), se cuelgan en la línea de transporte e ingresan en el establecimiento, para ser recogidos por el médico en el puesto de inspección y se colocan en el depósito de decomisos. Esta práctica se realiza para evitar que los introductores o sus empleados recuperen estos cadáveres, los procesen manualmente y los vendan para consumo.
- Los trabajadores que cuelgan el pollo en la línea de transporte de sacrificio, al terminar el desembarque del día entran en el establecimiento, sin guantes, sin mandil, sin lavarse o desinfectarse las manos y sin pasar por el tapete sanitario, pues lo hacen a través de una ventana que comunica el área de recepción con el área de sacrificio y sangrado, justo detrás del equipo insensibilizador (Anexo 3). Los trabajadores entran para limpiar las instalaciones, equipos del área de proceso, y ayudar con la limpieza del área de eviscerado.
- La limpieza se realiza con un detergente convencional, y no se sigue un procedimiento preestablecido.^(9,11,13,14,15,16,17,18,19,20) No se realiza ningún control ni se lleva ningún registro sobre las actividades de limpieza que

garantice que ésta cumple con su objetivo y que se esta realizando correctamente.^(9,11,13,14,15,16,17,18,19,20) Las responsabilidades para realizar las actividades de limpieza no están bien distribuidas entre el personal, por ejemplo una sola persona realiza toda la limpieza del área de sacrificio y sangrado, y del equipo de escaldado, mientras la limpieza del área de eviscerado se realiza entre nueve personas. No se realiza desinfección de los equipo o de las instalaciones.

El proceso que realiza el personal del rastro (Anexo 1 y 2) no incluye el envasado y el almacenamiento del producto, así como tampoco el aprovechamiento de los subproductos resultantes, sin embargo el personal de los introductores realizan estas fases de proceso sin respetar prácticas de higiene y sanidad, afectando la vida de almacén y la inocuidad del producto final. Las observaciones realizadas permitieron identificar los mayores problemas del establecimiento en los rubros de proceso, envasado, distribución, y almacenado; pero sin ser estos responsabilidad directa del personal del rastro. Porque durante el proceso hay intervención directa de los introductores y de su personal (ver las líneas y cuadros punteados en el diagrama de flujo Anexo 2). Los introductores tienen puntos de venta en el andén de salida del rastro y además utilizan parte de sus instalaciones interiores (Anexo 3), el área que se encuentra a la izquierda de la puerta de acceso para el personal del rastro a las áreas de trabajo y que se encuentra frente a la cámara de refrigeración (área libre). En esta área hay equipo e instalaciones en desuso para el personal del rastro, que se mencionaron anteriormente (depósitos cubiertos de azulejo, 3 filas de ganchos metálicos y 2 mesas de acero inoxidable), además de una báscula, propiedad de los introductores. Los introductores realizan las actividades que se enumeraran a continuación:

1. En el puesto de inspección post mortem:

- Confrontan a los médicos veterinarios (Inspectores de la Secretaría), por realizar decomisos que no les parecen correctos.

2. En la tina para pigmentar:

- Controlan la cantidad de pigmento con la que debe de salir su producto, de acuerdo a sus necesidades.
3. Después de la última máquina desplumadora, seleccionan pollo procesado, que:
- A.** Se retira de la línea de transporte antes de pigmentarse y se:
- Pinta manualmente por inmersión en un recipiente, el cual recoge el pigmento que escurre de los pollos pintados en su recorrido normal por la línea de proceso (también por inmersión). Esta actividad la llevan a cabo llenando el recipiente del pigmento con pollo y presionándolos con la caja en la que los transportan para sumergirlos durante 20 segundos aproximadamente y finalmente avientan el pollo de regreso a la caja. Posteriormente se pesa y se vende en canal o “caliente”.
 - Pesa y se vende sin pigmentar, en canal o “caliente”.
- B.** Se retira de la línea de transporte después de pigmentarse y se:
- Pesa y vende “caliente”. Todo el pollo “caliente” se cuelga por el cuello de los ganchos metálicos que están frente a la cámara de refrigeración hasta su venta, a temperatura ambiente y sin realizar ninguna práctica de higiene y sanidad.
 - Eviscera manualmente por su propio personal, sobre las mesas de acero inoxidable que están en el área libre, sin realizar ninguna práctica de higiene y sanidad (ver Anexo 2).
 - Pesa y transporta en cajas de plástico (propiedad de los introductores) o en carritos de plástico (propiedad del rastro) hacia el área de eviscerado. El pollo se avienta dentro de las cajas o carros, los carros se llenan mas allá de su capacidad (“copeteados”), las cajas se arrastran durante el camino y al llegar a la sala de eviscerado las vacían sobre un carro y colocan la caja sobre el producto, o apilan hasta tres cajas con producto, también es común que vacíen el producto sobre las canaletas que están debajo de la línea de transporte del área de eviscerado, para presionar a los trabajadores a acelerar

el proceso de evisceración. En el mejor de los casos llegan a lavar los carros o las cajas con jabón convencional, pero de una manera incorrecta (9,11,13,14,15,16,17,18,19,20) (sin metodología, encimando las cajas, se lavan sobre el suelo, no se tallan, no usan detergente, etc.).

4. Después de la evisceración:

- Transportan el pollo en los carritos o en las cajas fuera de la sala de evisceración, hacia los puntos de venta que se encuentran en el anden de salida del rastro. Aquí se separa el pollo y se envasa en las mismas cajas en que se transportó, con el hielo que vende el rastro. Estas cajas no son lavadas o desinfectadas de la manera correcta, ni están identificadas.
- Entregan las cajas en las que se transporta el pollo, para colocar cabezas, patas, mollejas y aprovecharlas como subproductos. Estas cajas no son lavadas o desinfectadas de la manera correcta, ni están identificadas.
- Recogen los intestinos de las canaletas de los efluentes, del separador de sólidos y los depositan en bolsas de plástico o en las mismas cajas donde transportaron el pollo, para aprovecharlos como subproductos. Estas cajas no son lavadas o desinfectadas de la manera correcta, ni están identificadas.
- Utilizan la cámara de refrigeración para almacenar producto procesado (en canal y “caliente”), sin ninguna precaución. El producto es almacenado a temperatura ambiente, envuelto en plástico o en bolsas, sobre el piso y amontonado.

5. En el envasado:

- Solicitan el hielo en las cajas de plástico, colocan el producto dentro y se transporta fuera del rastro. Estas cajas no son lavadas o desinfectadas de la manera correcta, ni están identificadas. (9,11,13,14,15,16,17,18,19,20)

Por otro lado se observó que el personal de los introductores no utiliza uniforme, la ropa que usan no esta limpia, no lavan ni desinfectan sus manos antes de entrar al establecimiento, no todos usan guantes, no usan correctamente el cubre bocas, nadie usa red para el cabello, usan gorras y sombreros de calle, no respetan el

tapete sanitario, comen, beben café, mascan chicle, y entran y salen del establecimiento sin ninguna precaución.

El argumento aparente por el cual los introductores trabajan así, es debido a que de ésta forma aprendieron a hacer el trabajo. La mayoría de los clientes del rastro comenzaron a trabajar en él prácticamente desde que inició y los cambios que ha sufrido han sido y deberán ser paulatinos ya que están acostumbrados a hacer el trabajo así.

1.3. Calificación del Establecimiento

La calificación se obtuvo mediante la aplicación del acta de 90 puntos de COFEPRIS, DGCSB y S, SSA, para evaluar el cumplimiento de la NOM-120-SSA1-1994.⁽²²⁾ La captura y evaluación de los resultados se realizó de acuerdo a la metodología establecida en la exposición "Elaboración del Diagnóstico Sanitario de centros de sacrificio de animales en la República Mexicana".⁽²³⁾ Se evaluó cada numeral del acta de 90 puntos calificándolos de la siguiente manera, 0 cuando el establecimiento no cumple con lo establecido en la norma, 1 si cumple parcialmente, 2 si cumple plenamente, y 3 cuando la norma no aplica.⁽²³⁾

1.3.1. Calificación Total

La calificación total obtenida por el rastro fue 42.76%, porque de las 90 preguntas del acta aplicaron 76 dando un total posible máximo de 152 puntos de calificación (Cuadro 1.), equivalentes al 100%; por lo tanto el establecimiento sumo 65 puntos de calificación (Anexo 5).

Analizando los resultados de acuerdo a el cumplimiento de los puntos considerados por el acta (Cuadro 1.) y que aplicaron al establecimiento (76 puntos), se observó que la norma se cumple parcialmente (calificación 1) en el 40.79% del total de puntos. La norma no se cumple (calificación 0) el 36.84% y se cumple plenamente (calificación 2) solo el 22.37% del total de puntos.

1.3.2. Calificación por Rubros

Al desglosar los resultados en los apartados que componen el acta (Cuadro 2.) se observó que las calificaciones mas altas corresponden a los apartados que verifican lo establecido para el equipo y el control de plagas, ambos con una calificación del 75%. Los apartados de Personal, Instalaciones físicas y Servicios (64.29%, 61.11% y 60.71% respectivamente) se encuentran en el límite de una calificación reprobatoria, pero los demás apartados se encuentran debajo del 50% en la calificación; es decir que para ellos la evaluación del cumplimiento de la norma no es satisfactorio. Los apartados mas importantes en esta situación, y en orden ascendente de calificación (Cuadro 2.), son los concernientes a el Envasado, Almacenamiento, Control del Proceso, Distribución, Área de Proceso, Operación y Materias Primas (Anexo 5).

1.3.3. Discusión

Es posible decir que el establecimiento no cumple con lo especificado en la NOM-120-SSA1-1994 ⁽²²⁾, basándose en la calificación total, de 42.76%, que se obtuvo mediante la aplicación del Acta de 90 puntos de COFEPRIS, para evaluar su cumplimiento; pero se observó que la intervención de los introductores durante el proceso afecta la inocuidad del producto, por lo tanto también lo hace en la calificación obtenida mediante el uso del acta. Específicamente en los apartados de Personal, Operación, Envasado, Almacenamiento y Distribución, llevando a estos cuatro últimos a una calificación por debajo del 50% y hasta el 0%. Esto concuerda con las observaciones que se realizaron con base en la norma (Anexo 4), pues también se identificó a los numerales correspondientes al proceso, envasado, distribución y almacenado como los mas afectados por la intervención de los introductores y su personal.

El acta de 90 puntos considera la mayor parte de los numerales de la norma, constituyendo una herramienta de gran utilidad para evaluar su cumplimiento en los establecimientos. Sin embargo, no verifica claramente numerales esenciales como el 5.1.14, que habla del entrenamiento en las prácticas de higiene y sanidad, dice: “Todo el personal que opere en las áreas de producción debe entrenarse en

las *buenas prácticas de higiene y sanidad*, así como conocer las labores que le toca realizar.”; solo dentro del capítulo V Revisión documental. 5.1 Medio ambiente en el punto 70 “Cuenta con evidencia documental de la capacitación que se da al personal.”, se le puede considerar como verificado de acuerdo a el trabajo de Pérez Espino⁽²⁶⁾, pero no es una verificación específica porque el punto es ambiguo al considerar “evidencia documental de la capacitación” sin especificar de *que tipo*. Lo mismo sucede con el numeral 5.2.1 de la norma que especifica “Todos los *visitantes, internos y externos* deben cubrir su cabello, barba y bigote, además de usar ropa adecuada antes de entrar a las áreas de proceso que así lo requieran.”; en el acta no se especifica, pero se debe de verificar⁽²⁶⁾ en el capítulo I. Personal del área de proceso, punto 2 “Utiliza bata, overol o pantalón y camisola, cubre pelo y en caso necesario cubre boca, mandil, guantes y botas.”, es decir este punto se aplica a el personal del establecimiento y a *los visitantes*.

De forma similar, pero no siempre evidente, se encuentran condensados los numerales de la norma dentro de los 90 puntos del acta. Pero si la norma y el acta se analizan por separado, se puede concluir que una evaluación de la aplicación de la norma en los establecimientos, realizada basándose en la norma misma es mas estricto que, realizarlo basándose en el acta de 90 puntos. Por lo tanto es esencial que al momento de aplicar el acta de 90 puntos se tenga pleno conocimiento de la norma, así como de los conceptos que se relacionan con ella como las practicas de higiene y sanidad, POES, limpieza y desinfección; es decir son un conjunto y no un sustituto mutuo.

2. Proyecto de Manual de POES

2.1. Selección de Detergentes y Desinfectantes

Para la selección de los productos detergentes y desinfectantes que se utilizaron en los procedimientos que incluyeron actividades específicas de limpieza y desinfección, se elaboró un cuadro (Anexo 6) con la información recopilada acerca de las actividades de saneamiento realizadas en el rastro, las observaciones realizadas a los procedimientos y al proceso del producto; en la tabla se estableció que tipo y cantidad de suciedad es mas probable encontrar en cada uno de los

procedimientos, se indica que detergentes y desinfectantes deben ser de grado alimenticio, los que por su mecanismo de acción son los mas indicados para cada caso y finalmente se indica el principio activo seleccionado para cada procedimiento.^(9,13,16,17,18,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38) Este cuadro sirvió de guía para seleccionar de entre los productos comerciales, aquellos cuyas características se ajustaron a las necesidades específicas del establecimiento. En los procedimientos que se considero necesario se incluyeron instrucciones para llevar acabo una rotación de detergentes y desinfectantes, para asegurar la limpieza y desinfección eficaz.^(9,13,16,17,18,27,28,29,30,31,32,33,34,35,36,37,38)

A continuación se presenta el “Proyecto de Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento”

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	MPOES-LD-RA	
		Fecha de Revisión	
	Limpieza y Desinfección	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 7
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

Política de Calidad

Es política del rastro municipal de aves mantener un nivel de higiene y sanidad durante sus procedimientos que garantice la calidad sanitaria de los productos procesados.

Los procedimientos e instrucciones serán mantenidos; para asegurar que la limpieza y desinfección garantice el nivel de higiene y sanidad, y cumplirán con los requisitos especificados en los mismos.

Los procedimientos de limpieza y desinfección serán aplicados, los detergentes y desinfectantes serán seleccionados y utilizados; y asegurarán que las instalaciones, equipos y utensilios del rastro se encuentren libres de agentes patógenos una vez finalizada la limpieza y desinfección.

Objetivo

Describir los procedimientos para limpieza y desinfección para asegurar que el rastro de aves este visiblemente limpio y que los agentes patógenos no sean detectados después de la limpieza y desinfección.

	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	MPOES-LD-RA	
		Fecha de Revisión	
	Limpieza y Desinfección	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 7
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
1. Actividades Documentadas			
Instrucciones.			
<ol style="list-style-type: none"> 1) Indumentaria y vestimenta oficiales. 2) Flujo higiénico del personal y del producto. 3) Lavado y antisepsia de las manos. 4) Manipulación higiénica de utensilios durante el proceso (cuchillos, chairas y guantes metálicos). 5) Tapete sanitario (preparación y uso). 6) Limpieza y desinfección de los utensilios de limpieza. 7) Limpieza y desinfección de jaulas y vehículos. 8) Disposición higiénica de decomisos ante mortem. 9) Disposición higiénica de decomisos post mortem. 10) Disposición higiénica de despojos y vísceras. 11) Descontaminación de canales. 12) Envasado y enhielado higiénico de canales. 13) Cuadros de diluciones y precauciones. 			
Procedimientos.			
<ol style="list-style-type: none"> 1) Procedimiento de limpieza y desinfección del equipo del área de recepción. 2) Procedimiento de limpieza y desinfección de las instalaciones del área de recepción. 3) Procedimiento de limpieza y desinfección del equipo del área de sacrificio y sangrado. 4) Procedimiento de limpieza y desinfección de las instalaciones del área de sacrificio y sangrado. 5) Procedimiento de limpieza y desinfección del equipo para escaldado. 6) Procedimiento de limpieza y desinfección del equipo para desplume. 7) Procedimiento de limpieza y desinfección de la tina de pigmento y la mesa de trabajo. 8) Procedimiento de limpieza y desinfección de la línea de transporte. 9) Procedimiento de limpieza y desinfección de las instalaciones del área de procesado. 10) Procedimiento de limpieza y desinfección de la línea de transporte del área de eviscerado. 11) Procedimiento de limpieza y desinfección de las canaletas de vísceras. 12) Procedimiento de limpieza y desinfección de la pistola para el corte de cloaca. 13) Procedimiento de limpieza y desinfección del equipo para enfriamiento de canales. 14) Procedimiento de limpieza y desinfección de las instalaciones del área de eviscerado. 15) Procedimiento de limpieza y desinfección del equipo del área libre. 16) Procedimiento de limpieza y desinfección de las instalaciones del área libre. 17) Procedimiento de limpieza y desinfección del material de transporte. 18) Procedimiento de limpieza y desinfección de utensilios. 19) Procedimiento de limpieza y desinfección del equipo para fabricar hielo. 20) Procedimiento de limpieza y desinfección de la cámara de refrigeración para almacenar hielo. 21) Procedimiento de limpieza y desinfección de la cisterna. 22) Procedimiento de saneamiento ambiental de las instalaciones y equipos de las áreas de proceso. 			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	MPOES-LD-RA	
		Fecha de Revisión	
	Limpieza y Desinfección	No. de Revisión	
		Paginación	3 de 7
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

2. Sistema de claves.

- **Manual**

La clave esta compuesta de las siguientes iniciales:

Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento	MPOES
Limpieza y Desinfección	LD
Rastro de Aves	RA

Cada conjunto de letras esta separado del siguiente por un guión (-).

- **Procedimientos**

La clave esta compuesta de las siguientes letras:

Concepto	Letras
Limpieza y Desinfección	LD
Lugar en el que se aplica:	
Área de Recepción	R
Área de Sacrificio y sangrado	S
Área de Proceso	F
Área de Eviscerado	E
Área de Libre	X
Superficie en la que se aplica:	
Instalaciones	N
Equipo	Q
Rastro de Aves	RA
Número de serie (formato numérico)	01-02- etc.

El primer conjunto de letras es LD, el segundo se forma de las letras asignadas para el lugar y la superficie sobre la que se aplica, el tercer conjunto lo forman las letras RA y finalmente se anota el número de serie. Cada conjunto esta separado del siguiente por un guión (-), y el número de serie se separa por una diagonal (/).

En el caso de los procedimientos que no incluyan específicamente las actividades de limpieza y desinfección estas siglas se omiten.

La letra correspondiente a equipo se utiliza de forma general cuando los equipos sobre los que se aplica la limpieza y desinfección no ameriten un procedimiento exclusivo.

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	MPOES-LD-RA	
		Fecha de Revisión	
	Limpieza y Desinfección	No. de Revisión	
		Paginación	4 de 7
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

En contraste, cuando es necesario un procedimiento exclusivo para cierto equipo, se asigna un conjunto exclusivo; por ejemplo para el procedimiento numero 5 de la lista de actividades documentadas la clave queda formada de la siguiente manera:

Clave	LD-QSc-RA/05
Desglose:	
Conjunto	Letras
Limpieza y Desinfección	LD
Conjunto exclusivo:	
Equipo	Q
equipo específico:	
Equipo para escaldado	Sc
Rastro de Aves	RA
Número de serie (formato numérico)	05

- **Instrucciones de trabajo**

La clave esta compuesta de las siguientes iniciales:

Conjunto	Letras
Instrucciones de trabajo	It
Conjunto exclusivo. Ej. Indumentaria y vestimenta obligatorias (número uno de la lista de actividades documentadas)	In
Rastro de Aves	RA
Número de serie	01-02- etc.
Clave del ejemplo: It-In-RA/01	

Cada conjunto esta separado del siguiente por un guión (-), y el número de serie se separa por una diagonal (/).

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	MPOES-LD-RA	
		Fecha de Revisión	
	Limpieza y Desinfección	No. de Revisión	
		Paginación	5 de 7
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
3. Glosario			
Agua Dura	El agua denominada dura contiene 340mg/l de equivalente de CaCO ₃ soluble, en forma de nitrato, cloruro, sulfato o bicarbonato. ^(9,13,18)		
Agua Potable	Aquella que no contiene contaminantes objetables, ya sean químicos o agentes patógenos y que no causa efectos nocivos al ser humano. ^(39,40)		
Acción Correctiva	Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación indeseable. ⁽⁴¹⁾		
Acción Preventiva	Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad (incumplimiento de un requisito) potencial u otra situación potencialmente indeseable. Se toma para prevenir que algo suceda mientras que la acción correctiva se toma para prevenir que vuelva a producirse. ⁽⁴¹⁾		
Agentes patógenos	Entidades químicas (detergentes, desinfectantes, insecticidas, lubricantes industriales, etc.) o biológicas (microorganismos, parásitos, etc.) indeseables, por la cualidad de causar daño o enfermedad en el consumidor. ^(4,9,13,18,22)		
Antisepsia	Comprende las medidas de destrucción de microorganismos presentes en las superficies corporales (manos, brazos, etc.) de un ser vivo, a partir de los cuales tiene lugar o se podría producir contaminación o infección. ^(9,13,18)		
Calor húmedo	Método físico de desinfección basado en inactivar y matar microorganismos por efecto de altas temperaturas, puede aplicarse en forma de agua caliente o de vapor. El calor húmedo destruye los microorganismos al desnaturalizar sus proteínas que son mucho menos estables en condiciones de humedad. ^(9,13,18)		
Canal o pollo en canal	Es el pollo sacrificado, desangrado y desplumado al cual se le ha quitado la cabeza, el pescuezo, el buche, las patas y las vísceras abdominales y torácicas, a excepción de los riñones. ⁽²⁵⁾		
Contaminación	Presencia de agentes patógenos en la superficie de un cuerpo u objeto, en el interior de un alimento (canal de pollo) o un líquido u otra sustancia química a partir de los cuales se pueden transmitir a un huésped susceptible (empleado o consumidor). ^(9,13,18,40)		
Contaminación cruzada	Presencia de microorganismos en los alimentos (pollo, carne, huevo, verduras, etc.) que provengan de otro producto, y que llegan al alimento a través de un cuchillo, de las manos de una persona u otra superficie contaminada. ^(9,20)		
Contaminación primaria (endógena)	Llamada también contaminación de origen endógeno, debido a que los microorganismos, parásitos o sustancias químicas responsables de la contaminación provienen del propio animal que se transformará en alimento, es decir de las enfermedades agudas, crónicas, antibióticos o flora normal que porta. ^(40,42)		
Contaminación secundaria (exógena)	Presencia de agentes patógenos en la superficie o el interior de un alimento (canal de pollo), que proviene del exterior del mismo, formando parte del ambiente: en el agua y en otros alimentos, en el aire, suelo, objetos y utensilios. ^(40,42)		
Contaminante	Materia indeseable entre las que se incluyen sustancias o microorganismos que hacen que la carne, sus productos y subproductos, no sean aprobados para el consumo humano. ^(4,20, 22)		

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	MPOES-LD-RA	
		Fecha de Revisión	
	Limpieza y Desinfección	No. de Revisión	
		Paginación	6 de 7
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
Corrección	Acción tomada para eliminar una no conformidad detectada. Puede realizarse junto con una acción correctiva (ej.: reproceso). ⁽⁴¹⁾		
Cuerpo extraño	Entidades físicas (trozos de vidrio, huesos, grapas metálicas, etc.) indeseables, por la cualidad de causar daño en el consumidor. ^(4,9,13,18,22)		
Desinfección	Medidas químicas, físicas o ambas, para inactivar o destruir a los microorganismos que causan enfermedad en el consumidor (humano), eliminándolos de las superficies o equipos del rastro; pero no necesariamente a las esporas bacterianas. Aunque persistan algunos microorganismos viables no afectan a la calidad sanitaria de los alimentos que contactan con las partes desinfectadas. ^(9,13,18)		
Desinfectante	Sustancia química que destruye una gran variedad de microorganismos, pero no necesariamente las esporas bacterianas. Dependiendo de que sustancia es la que actúa sobre los microorganismos se clasifican en: aldehídos, alcoholes, cloro y liberadores de cloro, yodóforos, liberadores de oxígeno, álcalis, ácidos, tensoactivos (compuestos cuaternarios de amonio, anfóteros y aniónicos), etc. ^(9,13,18)		
Detergente	Producto que cuando se añade al agua ayuda a la limpieza, sirve para eliminar grasas, proteínas, carbohidratos, depósitos de sales minerales, etc. Existen diferentes tipos, de acuerdo con la forma en que eliminan la suciedad se clasifican en: detergentes alcalinos, ácidos, tensoactivos, etc. Dentro de los tensoactivos se encuentran los aniónicos, los no iónicos y los anfóteros. ^(9,13,18)		
Dilución o Solución Proporcional	Solución en la cual la cantidad de soluto dispersada en el solvente se expresa proporcionalmente. Una expresión de dilución nos indica siempre una parte de un "principio activo cualquiera", contenida en un total de partes; podemos decir que es una expresión de proporciones. ⁽⁴³⁾		
Ensayo / Prueba	Determinación de una o más características de acuerdo a un procedimiento. ⁽⁴¹⁾		
Inocuo	Que no hace daño. ^(4,22)		
Inspección	Evaluación de la conformidad por medio de observación y dictamen, acompañada cuando sea apropiado por medición, ensayo / prueba o comparación con patrones. ⁽⁴¹⁾		
Letal	Que ocasiona la muerte por acción directa. ⁽⁴⁰⁾		
Limpieza	Separación lo mas completa posible y de larga duración, de 2 o mas sustancias (consideradas como suciedad) que se han unido físicamente entre sí. Después de practicarla exitosamente, el resultado es una superficie limpia. ^(9,13,18,29)		
Microorganismos	Organismos microscópicos que existen de forma individual, se encuentran en el aire, el suelo, el agua y en los organismos vivos complejos (animales, plantas y humanos). Existen seis grupos principales: bacterias, hongos, virus, algas protozoarios y rickettsias. Algunos de ellos pueden causar enfermedades en los humanos, y además pueden contaminar los alimentos. ^(9,13, 18, 22)		
Saneamiento	El empleo de métodos que hacen inocuos para la salud del hombre y para su bienestar un entorno u objeto. Término derivado del inglés <i>sanitizing</i> , incluye los hábitos de higiene personal, las practicas de higiene y sanidad, la limpieza y la desinfección. ^(9,13,18)		

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	MPOES-LD-RA	
		Fecha de Revisión	
	Limpieza y Desinfección	No. de Revisión	
		Paginación	7 de 7
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
Solución	Es la dispersión homogénea de una o mas sustancias en otra sustancia, que se obtiene como resultado de dispersar un soluto en un solvente o diluyente (ej.: sal en agua). ⁽⁴³⁾		
Soluto	La sustancia que está presente en menor volumen o cantidad en una solución, es la sustancia que se dispersa en el solvente. ⁽⁴³⁾		
Solvente o Diluyente	Sustancia que esta presente en mayor volumen o cantidad en una mezcla o solución, es aquella en que se dispersa el soluto. ⁽⁴³⁾		
Suciedad	Todo residuo alimenticio indeseable, que permanece en el equipo y otras superficies del rastro. Puede ser grasa, proteínas, depósitos de sales minerales, plumas, sangre, excremento, cutícula, lubricantes, polvo, tierra, etc. ^(9,13,18)		
Superficie limpia	La que esta libre de toda suciedad y no tiene ningún olor. Por lo tanto es aquella de la que se han eliminado restos alimenticios, polvo o tierra, detergentes o desinfectantes, etc. No contaminará a los alimentos que contacten con ella y los microorganismos que posee, si es que tiene alguno, no afectarán a la calidad del producto. ^(9,13,18,22,29)		
Temperatura	Grado de calor o frío sensible expresado en relación a una escala específica. Parámetro esencial que activa las velocidades de limpieza y destrucción de microorganismos. ⁽⁴⁴⁾		
Tóxico	Sustancia cuya ingestión o desarrollo dentro del cuerpo, en cantidades relativamente pequeñas, pueden producir daño estructural o trastorno funcional. ⁽⁴⁴⁾		
Verificación	Confirmación mediante la aportación de evidencia objetiva (elaboración de cálculos alternativos, realización de ensayos / pruebas y demostraciones, revisión de documentos) de que se han cumplido los requisitos especificados. El término “verificado” se utiliza para designar el estado correspondiente. ⁽⁴¹⁾		
Tiempo de contacto	El tiempo mínimo y óptimo de contacto entre todo detergente o desinfectante y la suciedad o los microorganismos contaminantes, necesario para una acción eficiente. ^(9,13,18)		
4. Abreviaturas			
psi	Libras por pulgada cuadrada, unidad de medida de presión utilizada en los Estados Unidos de América en el ámbito de la limpieza industrial.		
ppm	Partes por millón, solución considerada proporcional. Indica que una millonésima parte de la solución es soluto. Siempre son expresiones peso-volumen o peso-peso. ⁽⁴³⁾		
°C	Grados centígrados, unidad de medida de la temperatura. ⁽⁴⁴⁾		
g	Gramos, unidad básica de masa peso del sistema métrico decimal. ⁽⁴⁴⁾		
ml	Mililitro, una milésima de un litro. ⁽⁴⁴⁾		
l	Litro, unidad de volumen del sistema métrico, equivalente a un decímetro cúbico. ⁽⁴⁴⁾		
	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

	Instrucciones de Trabajo	It-In-RA/01	
		Fecha de Revisión	
	Vestimenta e indumentaria oficiales.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1.0 Objetivo</p> <p>Describir la vestimenta e indumentaria que utiliza el personal que labora en el rastro, para asegurar que los microorganismos que porte no contaminen el producto durante el desarrollo de sus labores.</p>			
<p>2.0 Responsable (s)</p> <p>El personal que labora en el rastro y que entra en contacto directo con el producto, así como el personal administrativo y los visitantes que entren en las instalaciones en donde se maneja el producto, deberán cumplir con esta instrucción.</p> <p>El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de esta instrucción. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la instrucción. El jefe en turno OBR04 y OBR03 igualmente serán responsables del control y vigilancia de esta instrucción.</p>			
<p>3.0 Área de aplicación</p> <p>Esta instrucción es válida para las diferentes áreas del rastro por donde fluya el producto para su procesado o sus subproductos y desechos.</p>			
<p>4.0 Referencias</p> <p>NOM-008-ZOO-1994 Especificaciones zosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.⁽³⁰⁾</p> <p>NOM-009-ZOO-1994 Proceso sanitario de la carne.⁽³¹⁾</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p> <p>Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.⁽⁴⁵⁾</p>			
<p>5.0 Instrucciones</p> <p>El personal que labora en el rastro, así como el personal administrativo y los visitantes que tengan contacto directo con el producto, subproductos, desechos, o transiten en las áreas donde se realicen estas actividades; al entrar a estas instalaciones, deberán portar en lugar o sobre (en el caso de visitantes y personal administrativo) su ropa común lo siguiente:</p> <p>5.1 Vestimenta básica</p> <p>a) Overol blanco (manga larga y ajustado en las muñecas).</p> <p>b) Botas blancas de plástico antiderrapante, deberán calzarse sobre las piernas del overol.</p>			

	Instrucciones de Trabajo	It-In-RA/01	
		Fecha de Revisión	
	Vestimenta e indumentaria oficiales.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>5.2 Indumentaria básica</p> <p>a) Cubre bocas, debe cubrir completamente, desde la nariz hasta la barbilla (incluyendo barba y bigote).</p> <p>b) Cofia y red, deben cubrir completamente el cabello.</p> <p>c) Casco.</p> <p>d) Guantes de látex.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Queda prohibido portar lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> a) Anillos, cadenas, aretes y cualquier otro tipo de bisutería. b) Objetos en los bolsillos superiores (como teléfonos celulares, radio-localizadores, marcadores, etc.) c) Cualquier tipo de maquillaje (en ojos, labios, mejillas, pestañas, etc.) d) Uñas largas o pintadas. <p>5.3 Vestimenta e Indumentaria especial</p> <p>a) Gafas protectoras (colgadores).</p> <p>b) Cuchillo, chaira, guante metálico de protección multiusos (inspectores, matadores y evisceradores).</p> <p>c) Mandil (inspectores y matadores).</p> <p>d) Overol azul (personal de mantenimiento)</p> <p>5.4 Mantenimiento de la vestimenta e indumentaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Por lo menos debe contarse con tres overoles por persona para que se puedan lavar y desinfectar diariamente. Esta acción es responsabilidad del rastro. • Se debe proporcionar a los empleados la cantidad suficiente de accesorios desechables (guantes, cubre bocas, etc.) para que los pueda cambiar de acuerdo a estas instrucciones. • Se deben lavar y desinfectar diariamente los: <ul style="list-style-type: none"> a) Guantes de látex. b) Mandiles. c) Cuchillos, chairas y guantes protectores (de acuerdo a las instrucciones del procedimiento LD-U-RA/18). <p>Esta acción es responsabilidad del usuario. Para los incisos a y b deben seguir las instrucciones It-UId-RA/06.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se deben cambiar diariamente: <ul style="list-style-type: none"> a) Los cubre bocas. <p>Esta acción es responsabilidad del usuario.</p>			

	Instrucciones de Trabajo		It-In-RA/01	
	Vestimenta e indumentaria oficiales.	Fecha de Revisión		
		No. de Revisión		
		Paginación		3 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión			
<ul style="list-style-type: none"> Se deben cambiar cada 7 días: <ul style="list-style-type: none"> a) Los guantes de látex. Esta acción es responsabilidad del usuario. <p>6.0 Informe</p> <p>Los resultados de la vigilancia sobre estas instrucciones, serán informados por los OBR04 y OBR03 al MVZ oficial.</p> <p>Los resultados de la verificación sobre las instrucciones son informados por el MVZ oficial al Director del Rastro DGR01, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia de las instrucciones.</p>				
	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión	
Nombre				
Puesto				
Fecha				
Firma				

	Instrucciones de Trabajo	It-O-RA/02	
		Fecha de Revisión	
	Flujo del personal y del producto.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
1.0 Objetivo	<p>Describir el flujo que debe seguir el personal y el producto durante el sacrificio y procesado en el rastro, para asegurar que los microorganismos que porten los empleados no contaminen el producto o las superficies que entren en contacto con él durante el desarrollo de sus labores y que el producto no entre en contacto con superficies que lo puedan contaminar.</p>		
2.0 Responsable (s)	<p>El personal que labora en el rastro encargado de procesar el producto y que entra en contacto directo con él, así como el personal administrativo y los visitantes que entre en las instalaciones en donde se maneja el producto, deben cumplir con esta instrucción. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de estas instrucciones. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de las instrucciones. El jefe en turno OBR04 y OBR03 igualmente son responsables del control y vigilancia de esta instrucción.</p>		
3.0 Área de aplicación	<p>Esta instrucción es válida para las diferentes áreas del rastro por donde fluya el producto para su procesado o sus subproductos y desechos.</p>		
4.0 Referencias	<p>NOM-008-ZOO-1994 Especificaciones zoonosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.⁽³⁰⁾</p> <p>NOM-009-ZOO-1994 Proceso sanitario de la carne.⁽³¹⁾</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p> <p>NOM-194-SSA1-2004 Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.⁽⁴⁶⁾</p> <p>Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.⁽⁴⁵⁾</p>		
5.0 Instrucciones	<p>El personal que labora en el rastro, así como el personal administrativo y los visitantes que tengan contacto directo con el producto, subproductos, desechos, o transiten en las áreas donde se realicen estas actividades; al entrar a estas instalaciones, deben cumplir las siguientes instrucciones:</p>		
5.1 Flujo del personal	<ul style="list-style-type: none"> • Queda prohibida la entrada al personal que no cumpla con la vestimenta e indumentaria oficiales del rastro, de acuerdo a las instrucciones It-In-RA/01. • Toda persona que entre en las instalaciones donde se realiza el procesado del producto deberá pasar por el tapete sanitario. 		

	Instrucciones de Trabajo	It-O-RA/02	
		Fecha de Revisión	
	Flujo del personal y del producto.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<ul style="list-style-type: none"> • Una vez que han pasado por el tapete sanitario y cumplen con la vestimenta e indumentaria obligatorias el personal se dirigirá a sus estaciones de trabajo (Anexo 1 de estas instrucciones) para comenzar sus labores. • Los trabajadores no podrán abandonar sus estaciones de trabajo hasta finalizar la labor del día. • El traslado solo se puede llevar a cabo de la siguiente manera: <ul style="list-style-type: none"> a) Siempre que se realice traslado entre la Zona Higiénica Limpia hacia la Zona Intermedia y a la Sucia se realiza libremente (Anexo 1 de estas instrucciones). b) Siempre que se realice traslado de Zona Sucia a Intermedia y Limpia se realiza previo lavado y desinfección de manos y guantes (It-Hd-RA/03), además debe cubrirse la vestimenta con una bata o cambiarse por completo (ver It-In-RA/01). c) Siempre que se realice traslado de Zona Intermedia a Limpia se realiza previamente el lavado y desinfección de manos y guantes (It-Hd-RA/03). d) Los únicos integrantes del personal del rastro autorizados para trasladarse libremente entre zonas higiénicas, sin realizar lavado y desinfección de manos, son los encargados de mantenimiento bajo las siguientes condiciones. • Condiciones para el personal de mantenimiento: <ul style="list-style-type: none"> a) No deben de tocar el producto ni las superficies que entran en contacto con el. b) De ser necesario deben cumplir con lo establecido en las instrucciones It-Hd-RA/03 de este manual y se procede a la limpieza y desinfección de los equipos de acuerdo con los procedimientos de este manual. c) En caso de que no sea posible cumplir con el inciso anterior, el MVZ oficial determina las medidas correctivas que se realizan. 			
<p>5.2 Flujo de los visitantes</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los visitantes que estén autorizados para entrar en contacto con el producto (por la dirección, el MVZ oficial o por las autoridades competentes), deben cumplir con el punto anterior (5.1). <p>Todo visitante que no este autorizado para entrar en contacto con el producto debe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cumplir con el lavado de manos indicado en las instrucciones It-Hd-RA/03. • Pasar por el tapete sanitario. • Cumplir con la vestimenta e indumentaria obligatoria para visitantes (It-In-RA/01). • El traslado se podrá llevar a cabo de la siguiente manera: <ul style="list-style-type: none"> a) Se pueden trasladar siguiendo el flujo del producto (punto 5.3 de estas instrucciones). b) El área de recepción del producto debe visitarse al final, junto con la estación de trabajo de efluentes y separador de sólidos, siendo estas las principales zonas sucias del rastro. c) Después de pasar a una zona sucia deberán realizar el lavado básico de manos (It-Hd-RA/03)). 			

	Instrucciones de Trabajo	It-O-RA/02	
		Fecha de Revisión	
	Flujo del personal y del producto.	No. de Revisión	
		Paginación	3 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

5.3 Flujo del producto

- El flujo del producto durante su proceso dentro del rastro debe de garantizar que éste tendrá el menor contacto posible con superficies, equipos, materiales, etc., que puedan contaminarlo. Para lograr esto se debe de cumplir con las siguientes instrucciones:
 - a) El producto nunca debe ser tocado por el personal empleado por el rastro, con excepción de quienes laboran en las estaciones de trabajo (**Anexo 1 y 2** de estas instrucciones) dónde esta acción es necesaria, ni por los visitantes que no estén autorizados.
 - b) El producto debe de lavarse después de realizarse la inspección post mortem.
 - c) Cuando el producto entre en contacto con superficies, equipos, materiales, etc., que lo contaminen; el **MVZ** oficial determina las medidas preventivas y el destino final del producto.
 - d) El producto debe de empacarse y refrigerarse inmediatamente después de salir del tanque de enfriamiento y solo puede entregarse al cliente de esta manera.
 - e) El producto nunca puede regresar a alguna etapa previa dentro de su proceso (**Anexo 2**).

6.0 Informe

Los resultados de la vigilancia sobre estas instrucciones, serán informados por los **OBR04** y **OBR03** al **MVZ** oficial.

Los resultados de la verificación sobre las instrucciones son informados por el **MVZ** oficial al Director del Rastro **DGR01**, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia de las instrucciones.

	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

	ANEXO 1	It-O-RA/02	
		Fecha de Revisión	
	Estaciones de trabajo del rastro.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 2
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Conceptos</p> <p>Para fines de este manual y desde un punto de vista práctico el rastro esta dividido en áreas, según las actividades que se realizan en sus instalaciones, son las siguientes: área de recepción del producto, sacrificio y sangrado, procesado, eviscerado y libre.</p> <p>Se consideran como estaciones de trabajo aquellos puntos dentro de las áreas del rastro dónde el personal desarrolla sus labores particulares diarias, se denominan de acuerdo a las actividades realizadas y en el orden que sigue el producto desde su arribo al rastro.</p> <p>Las zonas del rastro se clasifican de acuerdo con su condición higiénica y se llaman zonas higiénicas. En consecuencia las zonas higiénicas son las instalaciones, áreas o estaciones de trabajo agrupadas de acuerdo a la cantidad probable (desde un punto de vista cualitativo) de microorganismos patógenos que, debido a la naturaleza de las labores que se desarrollan en ellas, se encuentran en su ambiente.</p>			
<p>2. Estaciones de trabajo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Área de recepción del producto. <ul style="list-style-type: none"> c) Desembarque d) Colgado e) Inspección ante mortem f) Limpieza y desinfección de jaulas • Área de sacrificio y sangrado. <ul style="list-style-type: none"> a) Sacrificio • Área de procesado del producto. <ul style="list-style-type: none"> a) Volteado del pollo b) Inspección post mortem 1 c) Desplumado manual d) Descolgado e) Mantenimiento f) Efluente de plumas e intestinos y separador de sólidos • Área de evisceración del producto. <ul style="list-style-type: none"> a) Cortes y eviscerado b) Corte de cloaca c) Inspección post mortem 2 d) Lavado de la canal e) Tanque enfriador f) Envasado y enhielado 			

	ANEXO 1	It-O-RA/02	
		Fecha de Revisión	
	Estaciones de trabajo del rastro.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 2
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

5. Zonas Higiénicas

Zona Sucia

En este grupo no se lleva a cabo ninguna práctica especial para reducir la contaminación por lo que el medio ambiente se encuentra contaminado con grandes cantidades de materia orgánica y es muy probable encontrar concentraciones elevadas de agentes patógenos específicos, como *Salmonella* sp., provenientes de las mismas aves, incluso de el material y personal que se encuentra en estas áreas y los desechos que se generan son **Material de categoría 1** (instrucciones **It-Ba-RA/08, Anexo 1**).

Zona Intermedia

El medio ambiente se caracteriza por estar controlado pero las condiciones del procesamiento y del producto en sí, aun mantienen cierto nivel de contaminación, pudiendo encontrarse todavía patógenos específicos y flora saprofita, los desechos generados serán **Material de categoría 2** (instrucciones **It-Ba-RA/08, Anexo 1**), pero también se encuentra de categoría 1.

Zona Limpia

Esta zona es la que precisa más atención pues, tiene un ambiente más controlado debido a las condiciones específicas del procesamiento por lo que los agentes patógenos no deben de encontrarse en este ambiente, los desechos generados son en su mayoría **Material de categoría 2** (instrucciones **It-Ba-RA/08, Anexo 1**).

6. Clasificación

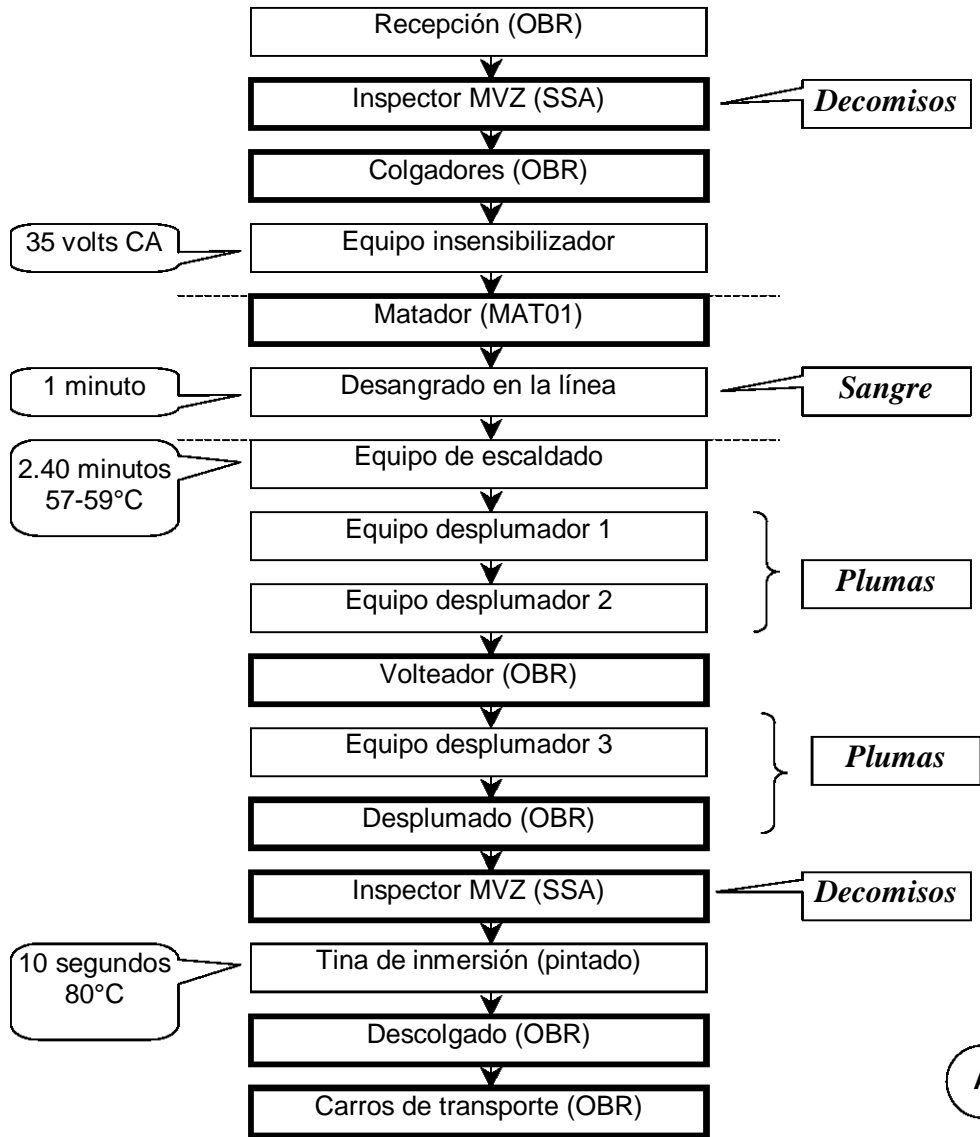
Estaciones de Trabajo y equipos	Zona Higiénica
Desembarque*	Zona Sucia
Colgado*	
Inspección ante mortem*	
Insensibilizador	
Limpieza y desinfección de jaulas*	
Sacrificio*	
Tanque de escaldado	
Máquinas desplumadoras 1 y 2	
Mantenimiento*	
Efluentes (para plumas e intestinos) y separador de sólidos*	
Volteado del pollo*	Zona Intermedia
Máquina desplumadora 3	
Inspección post mortem 1*	
Desplumado manual*	
Descolgado*	
Cortes y evisceración*	
Corte de cloaca*	
Inspección post mortem 2*	Zona Limpia
Lavado de la canal*	
Tanque enfriador	
Envasado y enhielado*	

* Estaciones de trabajo.

	ANEXO 2	It-O-RA/02	
	Diagrama de flujo del producto.	Fecha de Revisión	
		No. de Revisión	
		Paginación	1 de 2
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

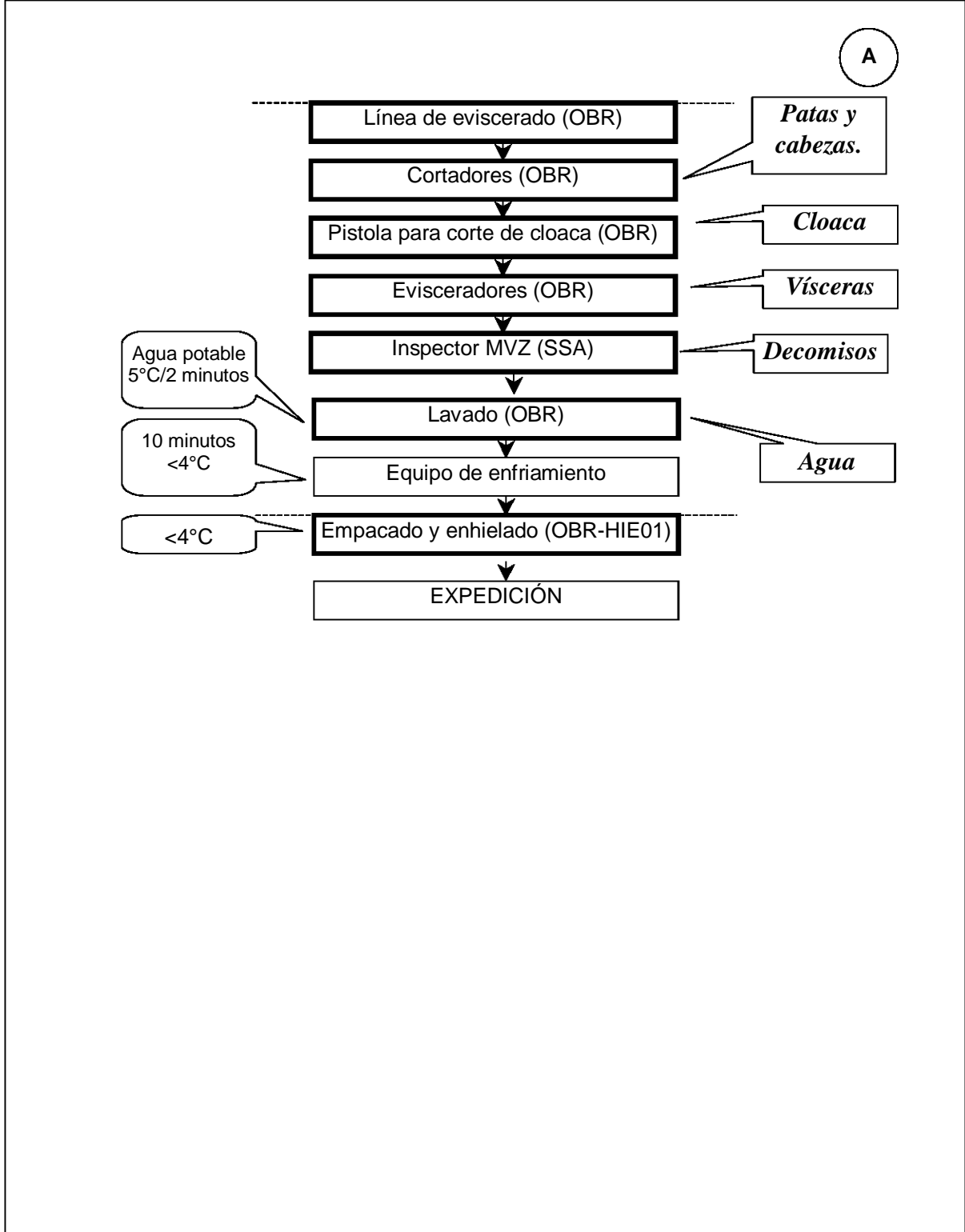
1. Flujo del Producto

El diagrama presenta las etapas a las que es sometido el producto durante su proceso, los cuadros de las etapas en las que el empleado lo manipula directamente se encuentran resaltados con líneas mas gruesas y las líneas punteadas horizontales que sobresalen de los cuadros señalan que las etapas siguientes se llevan a cabo en áreas separadas físicamente de las etapas anteriores. Del lado izquierdo de cada etapa se señalan los parámetros que se requieren para su realización. Finalmente se señala al costado derecho cada una de las etapas en las que se genera algún material (decomisos o subproductos) que podría contaminar el producto.



A

ANEXO 2	It-O-RA/02	
	Fecha de Revisión	
	No. de Revisión	
	Paginación	2 de 2
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión	



	Instrucciones de Trabajo	It-Hd-RA/03	
		Fecha de Revisión	
	Instrucciones para la limpieza y antisepsia de las manos.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 2
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir las instrucciones para ejecutar la limpieza y antisepsia de las manos que realiza el personal que labora en el rastro, para eliminar las suciedades y flora transitoria que porte y asegurar que no contaminen el producto durante el desarrollo de sus labores.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>El personal que labora en el rastro y que entra en contacto directo con el producto, que labora en las áreas en las que se procesa, así como el personal administrativo y los visitantes que ingresen en las instalaciones en donde se maneja el producto, deben cumplir con esta instrucción.</p> <p>El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de estas instrucciones.</p> <p>El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de las instrucciones.</p> <p>El jefe en turno OBR04 y OBR03 igualmente son responsables del control y vigilancia de estas instrucciones.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Estas instrucciones son válidas para las diferentes áreas del rastro por donde fluya el producto durante su procesado o sus subproductos y desechos.</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-009-ZOO-1994 Proceso sanitario de la carne.⁽³¹⁾</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p> <p>NOM-127-SSA1-1994 Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.⁽³⁹⁾</p> <p>NOM-194-SSA1-2004 Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.⁽⁴⁶⁾</p> <p>Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.⁽⁴⁵⁾</p>			
<p>5. Instrucciones</p> <p>El personal que labora en el rastro, así como el personal administrativo y los visitantes que tengan contacto directo con el producto, subproductos, desechos, o transiten en las áreas donde se realicen estas actividades; solo podrán entrar a estas instalaciones después de lavar y desinfectar sus manos (antisepsia) de la siguiente manera:</p> <p>5.1 Lavado básico</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es obligatorio para todas las personas mencionadas en el punto 2.0 de estas instrucciones. 			

	Instrucciones de Trabajo	It-Hd-RA/03	
		Fecha de Revisión	
	Instrucciones para la limpieza y antisepsia de las manos.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 2
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<ul style="list-style-type: none"> • Practicar antes de la antisepsia y de pasar por el tapete sanitario. • Realizar con agua potable. <p>a) Mojar las manos y muñecas. b) Aplicar un detergente de compuestos tensoactivos (<i>Prevent</i>). c) Distribuir el detergente en la superficie de las manos y muñecas, hacer énfasis en los espacios interdigitales y las uñas. d) Frotar durante al menos 1 minuto. e) Cepillar los antebrazos hasta el pliegue del codo, los espacios interdigitales, las yemas de los dedos y las uñas, durante 25 segundos. f) Enjuagar hasta retirar completamente el producto. g) Secar con toalla desechable.</p> <p>5.2 Antisepsia</p> <ul style="list-style-type: none"> • La antisepsia es obligatoria para todas las personas que entran en contacto con el producto, sus subproductos, desechos, o con las superficies que contacten con estos (estaciones de trabajo de Volteado del pollo, Inspección post mortem 1, Desplumado manual, Descolgado, Cortes y eviscerado, Inspección post mortem 2 y Lavado de la canal). • Practicar después del lavado básico, continuando a partir del g) y después de pasar por el tapete sanitario. <p>a) Aplicar un antiséptico de compuestos superficie activos de (<i>Dermabac</i>). b) Distribuir el antiséptico en la superficie de las manos. c) Frotar durante 30 segundos. d) Dejar que el producto se evapore. e) Colocar guantes estériles en las manos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • En caso de que los guantes se contaminen cambiarlos por otros que también sean estériles, después de repetir el paso 5.1 de estas instrucciones. • Las personas que laboren en las estaciones de trabajo (ver instrucciones It-O-RA/02, Anexo 1) de Volteado del pollo, Inspección post mortem 1, Desplumado manual, Descolgado, Cortes y eviscerado, Inspección post mortem 2 y Lavado de la canal; deben cambiarse los guantes entre cada lote (parvada). <p>6. Informe</p> <p>Los resultados de la vigilancia sobre estas instrucciones, serán informados por los OBR03-04 al MVZ oficial responsable.</p> <p>Los resultados de la verificación sobre las instrucciones son informados por el MVZ oficial al Director del Rastro DGR01, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia de las instrucciones.</p>			
	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

	Instrucciones de Trabajo	It-NU-RA/04	
		Fecha de Revisión	
	Manipulación higiénica de utensilios durante el proceso.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 2
	Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión	
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir las instrucciones para manipular higiénicamente los utensilios utilizados durante el procesado del producto, para asegurar que estén visiblemente limpios y que los agentes patógenos no contaminen el producto.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>Los empleados que laboren en las estaciones de trabajo de, Sacrificio, Inspección post mortem 1, Cortes y eviscerado e Inspección post mortem 2 (ver instrucciones It-O-RA/02, Anexo 1), son los responsables de realizar estas instrucciones, cumpliendo y vigilando los límites de referencia de aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia de las instrucciones.</p> <p>El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de estas instrucciones. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de las instrucciones. El jefe en turno OBR03-04 igualmente es responsable del control y vigilancia de estas instrucciones.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Estas instrucciones son válidas para los utensilios utilizados durante el procesado del producto en las áreas de procesado y eviscerado.</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p> <p>NOM-194-SSA1-2004 Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.⁽⁴⁶⁾</p>			
<p>5. Instrucciones</p> <p>Durante el procesado y eviscerado de las aves, los utensilios (cuchillos, chairas y guantes metálicos multiusos de protección) utilizados, se deben manipular como lo indican estas instrucciones; los obreros OBR son los responsables de ejecutarlas.</p> <p>5.1 Manipulación de utensilios</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los empleados que laboran en las estaciones de trabajo de Sacrificio, Inspección post mortem 1, Cortes y eviscerado e Inspección post mortem 2 (ver instrucciones It-O-RA/02, Anexo 1) en dónde se utilizan cuchillos, chairas y guantes metálicos de protección multiusos, deben de contar con dos juegos completos de ellos como mínimo. • Es responsabilidad del rastro proporcionar a los empleados los utensilios suficientes para realizar sus labores. • Es responsabilidad de los empleados informar de cualquier ruptura o daño que sufran los utensilios que le fueron asignados así como afilar los utensilios antes de realizar la limpieza y desinfección. 			

	Instrucciones de Trabajo	It-NU-RA/04	
		Fecha de Revisión	
	Manipulación higiénica de utensilios durante el proceso.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 2
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<ul style="list-style-type: none"> • Esta prohibido afilar los cuchillos durante el procesado, de ser necesario esta operación se debe realizar de espaldas a el producto y solo se pueden volver a utilizar después de enjuagarlos con agua caliente. • Después de la limpieza y desinfección (procedimiento LD-U-RA/18) los utensilios se almacenan, ya secos, en recipientes plásticos con tapa. • Entregarlos al MVZ oficial, quién se encarga de almacenarlos en sus oficinas hasta el día siguiente. <ol style="list-style-type: none"> a) Cada empleado debe recoger los juegos de utensilios que tenga asignados, con el MVZ oficial antes de entrar en las instalaciones de proceso. El empleado es el responsable de mantenerlos en condiciones higiénicas hasta que comience a utilizarlos. b) Cuando el proceso requiera que se suelten los utensilios, se enjuagan con agua caliente y se sumergen durante 5 minutos en agua a 82-85°C. c) Cambiar de utensilios entre lotes. d) Los utensilios utilizados se enjuagan con agua caliente y se sumergen durante 5 minutos en agua a 82-85°C cada hora. e) Al inicio y al final de la jornada de trabajo, cada vez que haya una interrupción en la labor o los utensilios entren en contacto con tejidos infectados, parasitados o con tumoraciones, lesiones, excretas, secreciones o productos en mal estado y después de utilizar un juego de utensilios en dos lotes diferentes; se deben someter a lo indicado en el procedimiento LD-U-RA/18. f) El empleado encargado del sacrificio MAT01 debe cambiar de utensilios cada que el filo no sea suficiente para realizar el corte de la yugular, sin importar en cuantos lotes diferentes los emplee o el tiempo. g) El MVZ oficial que realice decomisos post mortem debe cambiar de utensilios cuando sea posible que éstos hayan sido contaminados con agentes infecciosos. h) Prohibido volver a utilizar aquellos utensilios que no se hayan manipulado como se indica en estas instrucciones. <p>6. Informe</p> <p>Los resultados de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por los OBR al OBR03-04 y este a su vez lo informa al MVZ oficial.</p> <p>Los resultados de la verificación de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el MVZ oficial al Director del Rastro DGR01, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia de las instrucciones.</p>			
	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

	Instrucciones de Trabajo	It-V-RA/05	
		Fecha de Revisión	
	Tapete sanitario (preparación y uso).	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 2
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir las instrucciones para preparar el tapete sanitario antes de comenzar el procesado del producto y para usarlo adecuadamente durante el mismo, para asegurar que no entre o salga personal a las áreas de proceso del rastro portando agentes contaminantes en el calzado y que los agentes patógenos no contaminen el producto.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>El MVZ oficial es el responsable de preparar el tapete sanitario cumpliendo los límites de referencia de aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia de las instrucciones, todos los empleados y personal que labore en, entren o salgan de las áreas de proceso del rastro, son responsables de usarlo después de su preparación como lo indican estas instrucciones. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de estas instrucciones. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de las instrucciones. El jefe en turno OBR03 y 04 igualmente son responsables del control y vigilancia de estas instrucciones.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Estas instrucciones son válidas para las áreas de proceso del rastro (sacrificio y sangrado, procesado y eviscerado).</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-008-ZOO-1994 Especificaciones zoonosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.⁽³⁰⁾</p> <p>NOM-009-ZOO-1994 Proceso sanitario de la carne.⁽³¹⁾</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p> <p>NOM-194-SSA1-2004 Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.⁽⁴⁶⁾</p> <p>Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.⁽⁴⁵⁾</p>			
<p>5. Instrucciones</p> <p>Antes de que comience el proceso del producto (las aves), se prepara el tapete sanitario, con un yodóforo en solución ácida y se usa como lo indican estas instrucciones durante el procesado; el MVZ oficial es el responsable de preparar el tapete sanitario, todos los empleados y personal que labora en, entre o salga de las áreas de proceso del rastro son responsables de usarlo después de su preparación.</p> <p>5.1 Preparación del tapete sanitario</p> <ul style="list-style-type: none"> El MVZ oficial se encarga de preparar el tapete sanitario antes de que comience el procesado del producto. 			

	Instrucciones de Trabajo		It-V-RA/05	
	Tapete sanitario (preparación y uso).	Fecha de Revisión		
		No. de Revisión		
		Paginación		2 de 2
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión			
<ul style="list-style-type: none"> El personal de intendencia tiene la obligación de vaciar los depósitos del tapete sanitario y limpiarlos al finalizar las actividades de limpieza y desinfección, cuando ya nadie entre o salga de las instalaciones de proceso. <p>a) Revisar que los depósitos estén visiblemente limpios.</p> <p>b) Llenar el primer depósito (próximo al lavabo) de agua (278.38 lts. aproximadamente) y agregar 1.5 g de yodóforo en solución ácida (<i>I-O-Dyne</i>) por cada litro de agua, en el depósito (417.56 gr.). Ver las instrucciones It-Y-RA/13.</p> <p>c) Llenar el segundo depósito (próximo a la entrada a las áreas de proceso) de agua (172.9 lts. aproximadamente) y agregar 3 g de yodóforo en solución ácida (<i>I-O-Dyne</i>) por cada litro de agua, en el depósito (518.7 gr.). Ver las instrucciones It-Y-RA/13.</p>				
<p>5.2 Uso del tapete sanitario</p> <ul style="list-style-type: none"> Después de realizar la limpieza adecuada (de acuerdo con las instrucciones It-Hd-RA/03) todos los empleados y personal que labora en, entre o salga de las áreas de proceso del rastro debe de pasar por el tapete sanitario. Al pasar por el tapete sanitario deben traer la vestimenta e indumentaria adecuadas (de acuerdo con las instrucciones It-In-RA/01). El primer depósito cumple la función del enjuagado del calzado y el segundo es el que elimina los agentes contaminantes. <p>a) Pisar dentro de los depósitos, con cuidado.</p> <p>b) No pisar el dique que divide los depósitos, para evitar resbalar.</p> <p>c) Dar dos pasos dentro de cada uno y pasar a las escaleras para entrar en las áreas de proceso.</p>				
<p>6. Informe</p> <p>Los resultados de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por los OBR al OBR03-04 y este a su vez lo informa al MVZ oficial.</p> <p>Los resultados de la verificación de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el MVZ oficial al Director del Rastro DGR01, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia de las instrucciones.</p>				
	Elaboró		Revisó y Aprobó	
Nombre				
Puesto				
Fecha				
Firma				

	Instrucciones de Trabajo	It-Uld-RA/06	
		Fecha de Revisión	
	Instrucciones para la limpieza y desinfección de los utensilios de limpieza.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir la limpieza y desinfección de los utensilios utilizados para realizar la limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones del rastro, para asegurar que estén visiblemente limpios y que los agentes patógenos no contaminen el ambiente, los equipos, las instalaciones, los lotes del siguiente día (parvadas), ni el producto después de la limpieza y desinfección.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>Cada empleado del rastro que ejecute un procedimiento de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos o utensilios (LAV01, MAT01, OBR02-03-04, HIE01, MTO01-02, MVZ) es responsable de realizar esta instrucción, cumpliendo y vigilando los parámetros de referencia en aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia del procedimiento. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de este procedimiento. Así mismo, selecciona y organiza el uso de agentes de limpieza y desinfección. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de la limpieza y desinfección realizadas. El jefe en turno OBR03 y 04 igualmente son responsables del control y vigilancia de estas instrucciones.</p>			
<p>3. Aplicación</p> <p>Esta instrucción es válida para los utensilios de limpieza y desinfección usados por los empleados del rastro.</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p>			
<p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Una vez que los empleados han concluido las actividades de limpieza y desinfección, los utensilios de limpieza usados, se lavan y desinfectan en sus partes y superficies con agua a presión, un detergente aniónico y un desinfectante de hipoclorito de sodio; cada empleado del rastro que ejecute un procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, instalaciones o utensilios (LAV01, MAT01, OBR02-03-04, HIE01, MTO01-02, MVZ), es responsable de ejecutar esta instrucción.</p> <p>5.1 Preparación</p> <p>a) Preparar el material:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Manguera de servicio 2. Equipo aspersor 3. Cepillo de mano 4. Producto detergente. 5. Producto desinfectante. 			

	Instrucciones de Trabajo	It-Uld-RA/06	
		Fecha de Revisión	
	Instrucciones para la limpieza y desinfección de los utensilios de limpieza.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 3
	Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión	
5.2 Prelimpieza			
<ul style="list-style-type: none"> a) Retirar la suciedad libre (sangre, excremento, plumas, etc) de los utensilios de limpieza aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua hacia el drenaje, utilizando la manguera de servicio. 			
5.3 Limpieza			
<ul style="list-style-type: none"> a) Preparar una solución de detergente aniónico (<i>Glare</i>) a una concentración de 1% (10 ml/lit de agua) y a 50°C de temperatura. Ver las instrucciones It-Y-RA/13. b) Cepillar todas las superficies de los utensilios utilizando la solución detergente. c) Retirar totalmente la suciedad adherida (sangre, excremento, plumas, etc) que quede en ellos. 			
5.4 Enjuagado			
<ul style="list-style-type: none"> a) Enjuagar los utensilios y el cepillo utilizado en el paso anterior, hasta retirar totalmente los restos de detergente que quede en ellos; aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua hacia el drenaje, utilizando la manguera de servicio. 			
5.5 Desinfección			
<ul style="list-style-type: none"> a) Preparar una solución de Hipoclorito de sodio (<i>Eurochlor</i>) a 800 ppm (8.9 ml/lit de agua). Ver las instrucciones It-Y-RA/13. b) Aplicar la solución por aspersión a todas las superficies de los utensilios y del cepillo, utilizando el equipo aspersor. c) Dejar que actúe durante 5 minutos. 			
5.6 Enjuagado			
<ul style="list-style-type: none"> a) Enjuagar los utensilios y el cepillo, hasta retirar totalmente los restos de desinfectante que quede en ellos; aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua hacia el drenaje, utilizando la manguera de servicio. 			
5.7 Secado			
<ul style="list-style-type: none"> a) Dejar secar y escurrir. b) Guardar en el almacén para productos de limpieza. 			

	Instrucciones de Trabajo	It-Uld-RA/06	
	Instrucciones para la limpieza y desinfección de los utensilios de limpieza.	Fecha de Revisión	
		No. de Revisión	
		Paginación	3 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
6. Informe			
<p>Los resultados de la ejecución y de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por cada empleado del rastro que ejecute un procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, instalaciones o utensilios (LAV01, MAT01, OBR02-03-04, HIE01, MTO01-02, MVZ) al OBR03 y 04 y este a su vez lo informa al MVZ oficial.</p> <p>Los resultados de la verificación de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son reportados por el MVZ oficial al Director del Rastro DGR01, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.</p>			
	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

	Instrucciones de Trabajo	It-J-RA/07	
		Fecha de Revisión	
	Instrucciones para la limpieza y desinfección de jaulas y vehículos.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir la limpieza y desinfección de las jaulas y vehículos de transporte, para asegurar que estén visiblemente limpios y que los agentes patógenos no contaminen las instalaciones del rastro y no se contagien a otro lote (parvada) después de la limpieza y desinfección.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>El trabajador LAV01, es el responsable de realizar estas instrucciones, cumpliendo y vigilando los límites de referencia de aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia del procedimiento. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de estas instrucciones. Así mismo, selecciona y organiza el uso de agentes de limpieza y desinfección. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de la limpieza y desinfección realizadas.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Estas instrucciones son válidas para las jaulas y vehículos de transporte en los que arriban las aves al área de recepción del producto y se realiza en las áreas exclusivas para lavado y desinfección de jaulas y de vehículos.</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-009-ZOO-1994 Proceso sanitario de la carne.⁽³¹⁾</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p> <p>NOM-194-SSA1-2004 Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.⁽⁴⁶⁾</p>			
<p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Vehículos</p> <p>Una vez que ha concluido el desembarque de las aves, la plataforma y las llantas de los vehículos de transporte se lavan y desinfectan con agua a presión, y se aplican las propiedades detergentes y desinfectantes del hidróxido de sodio; el empleado LAV01, es el responsable de ejecutar esta instrucción.</p> <p>5.1 Preparación</p> <p>a) Preparar el material:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Manguera de servicio 2. Equipo aspersor 3. Hidrolimpiadora de alta presión (500-800 psi) para la industria alimentaria 			

	Instrucciones de Trabajo	It-J-RA/07	
		Fecha de Revisión	
	Instrucciones para la limpieza y desinfección de jaulas y vehículos.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>4. Cepillo de mango largo para pisos 5. Pala 6. Carretilla 7. Hidróxido de sodio</p>			
<p>5.2 Prelimpieza</p> <p>a) Retirar la suciedad libre (excremento, plumas, etc.), de la plataforma y por último de las llantas del vehículo, utilizando el cepillo de mango largo. b) Colocar el excremento y plumas en la carretilla utilizando la pala. c) Vaciar el contenido de la carretilla en los contenedores de basura identificados como Material Categoría 1 (ver las instrucciones It-Ba-RA/08, Anexo 1).</p>			
<p>5.3 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar la plataforma y por último las llantas del vehículo aplicando un flujo de agua a presión (50° C), utilizando la manguera de servicio.</p>			
<p>5.4 Limpieza</p> <p>a) Preparar una solución de hidróxido de sodio (<i>Dynalk</i>) a una concentración de 2% (20 g/lit de agua) a una temperatura de 60°C. Ver las instrucciones It-Y-RA/13. b) Aplicar la solución en toda la superficie de la plataforma y por último las llantas del vehículo y utilizando el equipo aspersor. c) Retirar totalmente la suciedad adherida (excremento y plumas) que quede en ellos, utilizando el cepillo de mango largo.</p>			
<p>5.5 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar la plataforma y por último las llantas del vehículo aplicando un flujo de agua a presión (50° C), utilizando la manguera de servicio.</p>			
<p>5.6 Desinfección</p> <p>a) Preparar una solución de hidróxido de sodio (<i>Dynalk</i>) a una concentración de 2% (20 g/lit de agua) a una temperatura de 60°C. Ver las instrucciones It-Y-RA/13. b) Aplicar la solución en toda la superficie de la plataforma y por último las llantas del vehículo y utilizando el equipo aspersor. c) Dejar que actúe sobre el área completa de la plataforma y las llantas del vehículo durante 10 minutos.</p>			
<p>5.7 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar la plataforma y por último las llantas del vehículo aplicando un flujo de agua a presión (50° C), utilizando la manguera de servicio.</p>			
<p>5.8 Secado</p> <p>a) Dejar escurrir.</p>			

	Instrucciones de Trabajo	It-J-RA/07	
		Fecha de Revisión	
	Instrucciones para la limpieza y desinfección de jaulas y vehículos.	No. de Revisión	
		Paginación	3 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>6. Instrucciones y descripción del procedimiento.</p> <p>Jaulas Después de lavar y desinfectar los vehículos y cuándo se acumulen 10 jaulas desocupadas, se lavan y desinfectan con agua a presión, y se aplican las propiedades detergentes y desinfectantes del hidróxido de sodio; el empleado LAV01, es el responsable de ejecutar esta instrucción.</p> <p>6.1 Preparación</p> <p>a) Juntar las jaulas desocupadas, acomodarlas una encima de la otra formando columnas. Estiba máxima de 5 jaulas por columna. Acumular hasta 3 columnas teniendo una separación entre ellas de 1m como mínimo.</p> <p>6.2 Prelimpieza</p> <p>a) Eliminar completamente la suciedad adherida a las jaulas, aplicando un flujo de agua a alta presión (500 psi) a una temperatura de 60° C, utilizando una hidrolimpiadora. El flujo de agua se aplicará de arriba hacia abajo, a una distancia de 50 cm utilizando una boquilla redonda de rociado.</p> <p>6.3 Limpieza y desinfección</p> <p>a) Preparar una solución de hidróxido de sodio (<i>Dynalk</i>) a una concentración de 3 % (30 g/lit de agua) a una temperatura de 60°C. Ver las instrucciones It-Y-RA/13. b) Aplicar la solución sobre toda la superficie de las jaulas, utilizando el equipo aspersor. El flujo de agua se aplica de arriba hacia abajo.</p> <p>6.4 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar las jaulas aplicando un flujo de agua a presión (50° C), utilizando la manguera de servicio. El flujo de agua se aplica de arriba hacia abajo.</p> <p>6.5 Secado</p> <p>a) Dejar escurrir y secar.</p> <p>7. Informe</p> <p>Los resultados de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por el LAV01 al MVZ oficial. Los resultados de la verificación de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el MVZ oficial al Director del Rastro DGR01, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.</p>			
	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

	Instrucciones de Trabajo	It-Ba-RA/08	
		Fecha de Revisión	
	Instrucciones para la disposición higiénica de decomisos ante mortem.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 2
	Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión	
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir las instrucciones para la disposición adecuada de los decomisos de aves muertas durante el transporte y de aquellas que pudieran presentar enfermedad, para asegurarlas y evitar que puedan ser utilizadas como alimento poniendo en riesgo la salud humana.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>El MVZ oficial, junto con los obreros OBR que de acuerdo al rol semanal se encuentren laborando en el área de desembarque y colgado, son los responsables de realizar estas instrucciones, cumpliendo y vigilando los límites de referencia de aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia de las instrucciones. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de estas instrucciones. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de estas instrucciones.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Estas instrucciones son válidas para el área de recepción del producto.</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-008-ZOO-1994 Especificaciones zoonosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.⁽³⁰⁾</p> <p>NOM-009-ZOO-1994 Proceso sanitario de la carne.⁽³¹⁾</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p> <p>Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.⁽³⁹⁾</p>			
<p>5. Instrucciones</p> <p>Una vez que ha concluido el desembarque o durante este, el MVZ oficial y los OBR de acuerdo a su rol semanal serán los responsables de ejecutar estas instrucciones.</p> <p>5.1 El MVZ oficial debe detectar todo animal que llegue muerto al rastro o que fallezca durante el desembarque.</p> <p>5.2 Deberá informarse (OBR) al MVZ oficial la existencia de todo animal muerto en las jaulas.</p> <p>5.3 El MVZ oficial determina la causa probable de la muerte.</p> <p>5.4 El MVZ oficial decomisa, en concordancia con lo establecido en el Anexo 1 de estas instrucciones, y procede de acuerdo a ello de la siguiente manera:</p> <p>5.5 Material de categoría 1:</p> <p>5.5.1 Colocar en el depósito identificado como "Material de categoría 1".</p> <p>5.5.2 Al finalizar el sacrificio y procesado de las aves, los decomisos se envasan, enhielan e identifican con los datos del registro.</p> <p>5.5.3 Transportar a una planta con las instalaciones para su disposición.</p> <p>5.5.4 El destino final debe ser desnaturalización o incineración.</p> <p>5.6 Queda prohibido introducir a la sala de sacrificio animales muertos.</p>			

	Instrucciones de Trabajo	It-Ba-RA/08	
		Fecha de Revisión	
	Instrucciones para la disposición higiénica de decomisos ante mortem.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 2
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

6. Registros

El **MVZ** oficial del rastro llena el registro Reg/08 cada que ingrese un cadáver en los depósitos correspondientes, entre lotes o al final del desembarque de las aves. Se registra: en la parte superior izquierda la fecha en la casilla del mismo nombre, en la primera columna la identificación del lote (el cliente o parvada que se procesa en el rastro), en la segunda el lugar de procedencia (la o las granjas de dónde provienen las aves), en la tercera la probable causa de la muerte, en la cuarta las lesiones mas significativas que detectó para cada causa, en la quinta que cantidad de decomisos se realizó para cada causa y en la última columna anota observaciones que realice acerca de la información de cualquiera de las columnas anteriores; y por último en las dos últimas filas anota las observaciones mas importantes, el decomiso total (en cantidad y kilogramos) y su firma. La información contenida en la penúltima fila (decomiso total) se debe vaciar en la columna denominada Inspección Ante mortem del registro de la dirección **REDGR015**. Al finalizar la ejecución del procedimiento entrega el registro al **DGR01**, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizarlo.

7. Informe

Los resultados de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por el **MVZ** oficial al **DGR01** responsable.

Los resultados de la verificación de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el **MVZ** oficial al Director del Rastro **DGR01**, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.

	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

	ANEXO 1	It-Ba-RA/08	
		Fecha de Revisión	
	Clasificación y criterios para la disposición de cadáveres, despojos y otros subproductos.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Conceptos</p> <p>Para fines de este manual se consideran como subproductos los despojos, vísceras, productos no comestibles, desechos (deyecciones y plumas) procedentes de los animales procesados en el rastro; se define despojos como aquellas partes comestibles que se obtienen de las aves de abasto y que no están comprendidas en los términos de canal (cabezas, cuello y patas). Asimismo se define vísceras como los despojos que se encuentran en las cavidades torácicas, abdominal y pélvica, incluyendo la tráquea y el esófago, estas a su vez pueden clasificarse en dos: rojas, son las de color oscuro (corazón, hígado, pulmones, bazo y sangre); y blancas, de color claro (intestinos, molleja, etc.).</p> <p>Se consideran no comestibles los órganos reproductores de machos y hembras, vesícula biliar, pulmones y tráquea, bazo, recto, órganos del aparato urinario y páncreas.</p> <p>Con base en lo anterior se clasifican los subproductos obtenidos del rastro municipal de aves de la siguiente manera:</p>			
<p>2. Clasificación</p> <p>Material de categoría 1 (alto riesgo)</p> <p>Son los subproductos que presentan riesgos relacionados con las enfermedades animales, en esta categoría se incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deyecciones y contenido del tubo digestivo. • Aves o partes de aves que mueran sin ser sacrificadas para consumo humano y que presentan evidencias de haber muerto por alguna enfermedad transmisible al hombre o a los animales (animales muertos durante el transporte o en el desembarque). • Canales o partes de canales que son decomisadas por el médico veterinario MVZ oficial, por ser consideradas no aptas para el consumo humano. • Mezclas de material de categoría 2 con material de categoría 1 (cutícula de los tarsos "calcetín"). • Despojos procedentes de canales aptas para el consumo humano y que por no ser procesados (ver las instrucciones It-Bb-RA/10) no se destinen a este fin (patas, cuellos, vísceras rojas y blancas) <p>Material de categoría 2 (bajo riesgo)</p> <p>Son los subproductos animales obtenidos de animales sanos tras las inspecciones ante-mortem y post-mortem en esta categoría se incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Partes de canales que son decomisadas por el médico veterinario MVZ oficial, por ser consideradas no aptas para el consumo humano, pero que no presenten ningún signo de enfermedad transmisible a los seres humanos o animales y que procedan de canales aptas para el consumo humano. • Despojos procedentes de canales aptas para el consumo humano y que no se destinen a este fin por su comercialización (cabezas) • Plumas de las aves sacrificadas en el rastro. • Sangre de las aves sacrificadas en el rastro. 			

	ANEXO 1	It-Ba-RA/08	
		Fecha de Revisión	
	Clasificación y criterios para la disposición de cadáveres, despojos y otros subproductos.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
3. Depósitos			
Material de categoría 1 (alto riesgo)			
3.1	Recipientes de metal, preferentemente inoxidable, con un mecanismo que permita el cierre con candado (en caso de usar recipientes plásticos deben tener un mecanismo de cierre con candado).		
3.2	Deben ser suficientes recipientes para las áreas del rastro en donde se genere este material.		
3.3	Se designan e identifican por área y de acuerdo a el tipo de subproducto que contienen, estando un recipiente con la identificación "Decomisos (Cadáveres)" en el área de recepción del producto, dos identificados como "Decomisos" para el puesto de inspección en la línea de proceso y para el de la línea de evisceración y uno para la zona de efluentes y separación de sólidos que solo contarán con la identificación descrita en el punto 3.4 de este documento.		
3.4	Deben tener en letras rojas visibles la leyenda "Material de categoría 1" y "Rastro Municipal de Aves León, Guanajuato".		
3.5	Las llaves de los candados están a resguardo del MVZ oficial.		
3.6	El acceso al depósito y al contenido del mismo es exclusivo para el MVZ oficial y queda prohibido para cualquier otro empleado del rastro o ajeno a él.		
Material de categoría 2 (bajo riesgo)			
3.7	Recipientes de metal, preferentemente inoxidable, con un mecanismo que permita el cierre con candado (en caso de usar recipientes plásticos deben tener un mecanismo de cierre con candado)		
3.8	Deben ser suficientes recipientes para las áreas del rastro en donde se genere este material.		
3.9	Se designan e identifican por área y de acuerdo a el tipo de subproducto que contienen, dos recipientes identificados como "Decomisos" para el puesto de inspección en la línea de proceso y para el de la línea de evisceración, uno para el área de recepción del producto y uno para la zona de efluentes y separación de sólidos que solo contarán con la identificación descrita en el punto 3.10 de este documento.		
3.10	Deben tener en letras rojas visibles la leyenda "Material de categoría 2" y "Rastro Municipal de Aves León, Guanajuato".		
3.11	Las llaves del candado están a resguardo del MVZ oficial.		
3.12	El acceso al depósito y al contenido del mismo es exclusivo para el MVZ oficial y queda prohibido para cualquier otro empleado del rastro o ajeno a él.		
4. Disposición de subproductos			
Material de categoría 1 (alto riesgo)			
Se dispone de este material de alguna de las siguientes formas:			
4.1	Aislamiento y retención hasta efectuar una nueva inspección, de acuerdo con la enfermedad o padecimiento de que se trate.		
4.2	Transformación inmediata en la planta de rendimiento		
4.3	Destrucción inmediata en el horno incinerador.		

	ANEXO 1	It-Ba-RA/08	
		Fecha de Revisión	
	Clasificación y criterios para la disposición de cadáveres, despojos y otros subproductos.	No. de Revisión	
		Paginación	3 de 3
	Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión	
4.4	Desnaturalización con ácido fénico crudo u otras sustancias autorizadas por la Secretaría (SAGARPA).		
4.5	Aprovechamiento total o parcial en la elaboración de productos no comestibles para uso industrial.		
4.6	Aprovechamiento total o parcial en la formación de Biogás (metano y dióxido de carbono)		
4.7	Aprovechamiento total o parcial en la elaboración de compostaje (abono de composta para agricultura)		
Material de categoría 2 (bajo riesgo)			
Se dispone de este material de alguna de las siguientes formas:			
4.8	Aprovechamiento como harina de carne o como otra forma de alimento para animales.		
4.9	Transformación inmediata en la planta de rendimiento		
4.10	Aprovechamiento total o parcial en la elaboración de productos no comestibles para uso industrial.		
4.11	Destrucción inmediata en el horno incinerador.		

REGISTRO		Reg/08	Paginación:	1/1	
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.					
INSTRUCCIONES DE TRABAJO		DISPOSICIÓN HIGIÉNICA DE DECOMISOS ANTE MORTEM			
Fecha D/M/A					
Lote (cliente)	Procedencia	Probable causa de la muerte	Lesiones	Decomiso (cantidad)	Observaciones
Observaciones Generales		DECOMISO TOTAL		Cantidad	
		Kg.			
Firma del Responsable MVZ					

	Instrucciones de Trabajo	It-Bp-RA/09	
		Fecha de Revisión	
	Instrucciones para la disposición higiénica de decomisos post mortem.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 2
	Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión	
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir las instrucciones para la disposición de los decomisos post mortem (canales, despojos y vísceras); para asegurarlos y evitar que sean fuente de agentes patógenos, que no ocasionen contaminación del producto apto para consumo y no sean utilizados como alimento poniendo en riesgo la salud humana.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>Los MVZ inspectores oficiales, son los responsables de realizar estas instrucciones, cumpliendo y vigilando los límites de referencia de aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia de las instrucciones. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de estas instrucciones. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de estas instrucciones.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Estas instrucciones son válidas para los puestos de inspección en las áreas de procesado y eviscerado del producto.</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-008-ZOO-1994 Especificaciones zoonosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.⁽³⁰⁾</p> <p>NOM-009-ZOO-1994 Proceso sanitario de la carne.⁽³¹⁾</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p> <p>Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.⁽⁴⁵⁾</p>			
<p>5. Instrucciones</p> <p>Durante el procesado del producto se realiza la inspección de las canales, se realizan los decomisos correspondientes y para disponer de ellos se ejecutan estas instrucciones; el MVZ oficial es responsable de ejecutarlas.</p> <p>5.1 El MVZ oficial debe decomisar toda canal o porción de ella, despojos y vísceras que considere no aptas para el consumo humano.</p> <p>5.2 El MVZ oficial determina la causa del decomiso.</p> <p>5.3 El MVZ oficial determina, la categoría a la que pertenezca el decomiso en concordancia con lo establecido en el Anexo 1 de las instrucciones de trabajo It-Ba-RA/08 y procede de acuerdo a ello de la siguiente manera:</p> <p>5.4 Material de categoría 1:</p> <p>5.4.1 Colocar en el depósito identificado como "Material de categoría 1".</p> <p>5.4.2 Al finalizar el sacrificio y procesado se envasa, enhiela e identifica con los datos del registro.</p> <p>5.4.3 Transportar a una planta con las instalaciones para su disposición.</p> <p>5.4.4 El destino final debe ser desnaturalización o incineración.</p>			

	Instrucciones de Trabajo	It-Bp-RA/09	
		Fecha de Revisión	
	Instrucciones para la disposición higiénica de decomisos post mortem.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 2
	Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión	
<p>5.5 Material de categoría 2:</p> <p>5.5.1 Colocar en el depósito identificado como "Material de categoría 2".</p> <p>5.5.2 Al finalizar el sacrificio y procesado se envasa, enhiela e identifica con los datos del registro.</p> <p>5.5.3 Transportar a una planta con las instalaciones para su disposición.</p> <p>5.5.4 El destino final puede ser aprovechamiento como harina de carne o como otra forma de alimento para animales.</p> <p>5.6 Los despojos y vísceras que no sigan las instrucciones de trabajo It-Bb-RA/10 deben de ser decomisados, catalogados y seguir estas instrucciones.</p> <p>5.7 Todo despojo que llegue a los separadores de sólidos a través de los efluentes debe de confinarse al depósito de "Material de categoría 1", y se dispone de él como indican estas instrucciones (5.4).</p>			
<p>6. Registros</p> <p>El MVZ oficial del rastro llena el registro Reg/09, al final de la inspección del lote (parvada de introductor), con los datos de los decomisos realizados. El cual consta de dos registros, uno destinado para el Material de categoría 1 y otro para el Material de categoría 2, ambos se llenan como se indica en seguida. Se registra: en la parte superior izquierda la fecha en la casilla del mismo nombre, en la primera columna la identificación del lote (el cliente o parvada que se procesa en el rastro), de la segunda a la quinta los decomisos de canales de acuerdo a las causas mas comunes (ascitis y caquexia) y al sexo anotando las cantidades correspondientes dentro de cada casilla (en número), en la sexta se otras causas de decomisos (especificando cuales son y en que cantidades), en la séptima y octava los decomisos parciales (anotando las cantidades en número dentro de las casillas correspondientes), en la novena otras causas de decomisos parciales (especificando cuales son y en que cantidades), y finalmente en la última anota observaciones que realice acerca de la información de cualquiera de las columnas anteriores; por último en las dos últimas filas anota el decomiso y sacrificio totales (en cantidad y kilogramos), las observaciones generales mas importantes, y su firma. Al finalizar la ejecución del procedimiento entrega el registro al DGR01, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizarlo.</p>			
<p>7. Informe</p> <p>Los resultados de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por el MVZ al DGR01 responsable.</p> <p>Los resultados de la verificación de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el MVZ responsable al Director del Rastro DGR01, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.</p>			
	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

REGISTRO										Reg/09	Paginación:	2/2
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.												
INSTRUCCIONES DE TRABAJO DISPOSICIÓN HIGIÉNICA DE DECOMISOS POST MORTEM												
Fecha D/M/A												
MATERIAL CATEGORÍA 2												
Lote (cliente)	Decomisos de Canales				Decomisos Parciales			Observaciones				
	Ascutis		Caquexia		Alas	Piernas	Otra					
	♀	♂	♀	♂								
DECOMISOS	Cantidad											OBSERVACIONES GENERALES
TOTAL	Kg.											
SACRIFICIO TOTAL	Cantidad											
	KG											
Firma del Responsable MVZ												

	Instrucciones de Trabajo	It-Bb-RA/10	
		Fecha de Revisión	
	Instrucciones para la disposición higiénica de despojos y vísceras.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 3
	Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión	
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir las instrucciones para la disposición de los despojos y vísceras, para asegurarlos y evitar que sean fuente de agentes patógenos, que no ocasionen contaminación del producto apto para consumo y no sean un riesgo para la salud.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>Los empleados OBR que de acuerdo al rol semanal laboran en el área de evisceración, son los responsables de realizar las instrucciones, cumpliendo y vigilando los límites de referencia de aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia las instrucciones. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de estas instrucciones. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de estas instrucciones. El jefe en turno OBR03 igualmente es responsable de estas instrucciones.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Estas instrucciones son válidas para las estaciones de trabajo de cortes y eviscerado (corte de patas, de cabeza y eviscerado) en el área de evisceración del producto.</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-008-ZOO-1994 Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.⁽³⁰⁾</p> <p>NOM-009-ZOO-1994 Proceso sanitario de la carne.⁽³¹⁾</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p> <p>Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.⁽⁴⁵⁾</p>			
<p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Durante el procesado del producto, después del corte de patas, cabeza y la evisceración se ejecutan estas instrucciones; los empleados OBR son los responsables de llevarlas a cabo.</p> <p>5.1 Cabezas y cuellos</p> <p>5.1.1 Después del corte se echan en un depósito especial de recogida.</p> <p>5.1.2 Colocar la cabeza en un depósito de recogida y posteriormente echarlas en el depósito de decomiso "Material de categoría 2" (It-Bp-RA/09).</p> <p>5.1.3 Identificar con los datos del registro Reg/13 (punto 6.0 de este procedimiento).</p> <p>5.2 Patas</p> <p>5.2.1 Después del corte se echan en un depósito especial de recogida.</p> <p>5.2.2 Lavar</p> <p>5.2.3 Envasar y refrigerar mediante enhielado.</p> <p>5.2.4 Identificar con los datos del lote (el cliente o parvada que se procesa en el rastro), el lugar de procedencia (la o las granjas de dónde provienen las aves), la leyenda "Manténgase en refrigeración (por lo menos a 4°C)", la fecha de</p>			

	Instrucciones de Trabajo	It-Bb-RA/10	
		Fecha de Revisión	
	Instrucciones para la disposición higiénica de despojos y vísceras.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
	caducidad y la especificación de que tipo de despojos o subproductos se trata, en este caso <i>“Patatas de pollo”</i> .		
5.3	Vísceras		
5.3.1	Después de la exposición e inspección retirar los hígados y corazones del paquete intestinal.		
5.3.2	Echar en un depósito especial de recogida.		
5.3.3	Lavar		
5.3.4	Envasar y refrigerar mediante enhielado.		
5.3.5	Identificar con los datos de la identificación del lote (el cliente o parvada que se procesa en el rastro), el lugar de procedencia (la o las granjas de dónde provienen las aves), la leyenda “Manténgase en refrigeración (por lo menos a 4°C)”, la fecha de caducidad y la especificación de que tipo de despojos o subproductos se trata, en este caso <i>“Vísceras de pollo”</i> .		
5.4	Molleja		
5.4.1	Retirar del paquete intestinal.		
5.4.2	Echar en un depósito especial de recogida.		
5.4.3	Transportar a la zona de proceso.		
5.4.4	Abrir y vaciar.		
5.4.5	Pelar (retirar el tejido queratinizado).		
5.4.6	Desengrasar (retirar el tejido graso adherido)		
5.4.7	Lavar.		
5.4.8	Envasar y refrigerar mediante enhielado.		
5.4.9	Identificar con los datos de la identificación del lote (el cliente o parvada que se procesa en el rastro), el lugar de procedencia (la o las granjas de dónde provienen las aves), la leyenda “Manténgase en refrigeración (por lo menos a 4°C)”, la fecha de caducidad y la especificación de que tipo de despojos o subproductos se trata, en este caso <i>“Mollejas de pollo”</i> .		
5.5	Intestinos		
5.5.1	Se drena hacia la zona de separación de sólidos.		
5.5.2	Todo despojo que llegue a los separadores de sólidos se confina al depósito “Material de categoría 1” (It-Bp-RA/09) .		
5.6	Los despojos y vísceras que no sigan estas instrucciones son decomisados, catalogados y siguen las instrucciones It-Bp-RA/09 .		
6. Registros	<p>El OBR llena el registro Reg/13 cada que se procese un lote de despojos. Se registra: en la parte superior izquierda la fecha en la casilla del mismo nombre, en la primera y segunda columna la identificación del lote (el cliente o parvada que se procesa en el rastro) y el lugar de procedencia (la o las granjas de dónde provienen las aves), en la tercera de que tipo de despojos o subproductos se trata y la cantidad, en la cuarta de que tipo de material se trata (de acuerdo con el Anexo 1 de las instrucciones It-Ba-RA/11) marcando en cada celda la cantidad de despojos o vísceras dentro de esa categoría, en la quinta las observaciones que realice acerca de la información de cualquiera de las columnas anteriores y por último en la fila inferior las observaciones generales anota su firma. Al finalizar la ejecución del procedimiento el registro lo entrega el OBR al OBR03 y este a su vez lo entrega al MVZ oficial, el cual tiene la responsabilidad de analizarlo, al día siguiente lo entrega antes de iniciar el proceso al OBR03 y este a su vez lo entrega al OBR para realizar los registros referidos en este punto (6.0).</p>		

	Instrucciones de Trabajo	It-Bb-RA/10	
	Instrucciones para la disposición higiénica de despojos y vísceras.	Fecha de Revisión	
		No. de Revisión	
		Paginación	3 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
7. Informe			
<p>Los resultados de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por los OBR al OBR03 y este lo informa a su vez al MVZ oficial.</p> <p>Los resultados de la verificación de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el MVZ oficial al Director del Rastro DGR01, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.</p>			
	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

REGISTRO		Reg/10	Paginación:	1/1	
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.					
INSTRUCCIONES DE TRABAJO		DISPOSICIÓN HIGIÉNICA DE DESPOJOS Y VISCERAS			
Fecha	D/M/A	Procedencia	Tipo de despojos o subproductos	Material de categoría	Observaciones
				1	
				2	
				1	
				2	
				1	
				2	
				1	
				2	
				1	
				2	
				1	
				2	
Observaciones Generales					
Firma del Responsable OBR					

	Instrucciones de Trabajo	It-K-RA/11	
		Fecha de Revisión	
	Instrucciones para la descontaminación de las canales.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 2
	Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión	
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir la descontaminación de las canales de pollo, para disminuir las cargas de microorganismos en el producto y que su vida útil sea mayor.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>Los empleados OBR de acuerdo al rol semanal, son responsables de realizar esta instrucción, cumpliendo y vigilando los límites de referencia de aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia de las instrucciones. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de esta instrucción. Así mismo, selecciona y organiza el uso de agentes de descontaminación. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de estas instrucciones. El jefe en turno OBR03 igualmente es responsable del control y vigilancia de estas instrucciones.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Estas instrucciones son válidas para el área de procesado y eviscerado del producto, se aplica sobre la superficie y el interior de la canal, se realiza durante el proceso del producto y antes del envasado y enhielado.</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p> <p>NOM-127-SSA1-1994 Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.⁽³⁹⁾</p> <p>NOM-194-SSA1-2004 Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.⁽⁴⁶⁾</p> <p>Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.⁽⁴⁵⁾</p>			
<p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Durante el procesado y eviscerado de las aves y antes del envasado y enhielado, todas las canales, se descontaminan en su superficie y en el interior con agua potable y ácido láctico; los empleados OBR son los responsables de ejecutar estas instrucciones.</p> <p>5.1 Prelimpieza</p> <p>Después de el desplumado manual:</p> <p>a) Lavar el pollo, por inmersión en agua a 80°C durante 10 segundos. El tanque para la inmersión debe contar con un sistema continuo de flujo de agua para proporcionar un reemplazo de agua y evitar la acumulación de contaminantes. El pollo debe avanzar en contra flujo, en relación con la entrada del agua limpia.</p>			

	Instrucciones de Trabajo	It-K-RA/11	
		Fecha de Revisión	
	Instrucciones para la descontaminación de los canales.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 2
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>5.2 Limpieza</p> <p>Después de el eviscerado y la inspección post mortem:</p> <p>a) Duchar el pollo, aplicando agua a 5°C, por aspersion durante 20 segundos.</p> <p>5.3 Descontaminación</p> <p>Después del enfriamiento por inmersión:</p> <p>a) Aplicar una solución de ácido láctico (<i>Ácido Láctico 88% FCC</i>) al 2% (22.7 ml/litro de agua), por aspersion sobre la superficie interna y externa de los canales.</p> <p>b) Envasar inmediatamente.</p> <p>6. Informe</p> <p>Los resultados de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por los OBR al OBR03 y 04 y este lo informa a su vez al MVZ oficial.</p> <p>Los resultados de la verificación de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el MVZ oficial al Director del Rastro DGR01, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.</p>			
	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

	Instrucciones de Trabajo	It-Ke-RA/12	
		Fecha de Revisión	
	Instrucciones para el envasado y enhielado higiénico de las canales.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 2
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir las instrucciones para el envasado y enhielado higiénico de las canales de pollo, para asegurar que no ocurra contaminación secundaria del producto durante esta actividad y que su vida útil sea mayor.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>Los empleados OBR y el HIE01 de acuerdo a su rol semanal, son los responsables de realizar esta instrucción, cumpliendo y vigilando los límites de referencia de aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia del procedimiento. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de esta instrucción. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de estas instrucciones. El jefe en turno OBR03 igualmente es responsable del control y vigilancia de las instrucciones.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Esta instrucción es válida para la estación de trabajo de envasado y enhielado.</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>PROY-NMX-FF-080-2005 Productos Avícolas. Carne de Pollo de engorda en Canal. Clasificación.⁽²²⁾</p> <p>NOM-008-ZOO-1994 Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.⁽³⁰⁾</p> <p>NOM-009-ZOO-1994 Proceso sanitario de la carne.⁽³¹⁾</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p> <p>Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.⁽⁴⁵⁾</p>			
<p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Después de la descontaminación de las canales (It-K-RA/11), éstas son envasadas y enhieladas, como lo indican estas instrucciones; los empleados OBR y HIE01 son los responsables de ejecutar esta instrucción.</p> <p>5.1 Hielo</p> <ul style="list-style-type: none"> • El empleado OBR03 sale a recoger el hielo a la cámara de refrigeración con un carro específico para el transporte de hielo (no se usará para otra cosa y deberá tener tapa). • El empleado HIE01 deposita el hielo en el carro de transporte, utilizando una pala de plástico. • El empleado HIE01 es el responsable de limpiar y desinfectar la pala utilizada para despachar el hielo, diariamente al finalizar el procesado del producto. La pala de plástico es lavada y desinfectada de acuerdo a las instrucciones de trabajo It-Uld-RA/06, modificando el punto 5.5 Desinfección como se indica continuación: 			

	Instrucciones de Trabajo	It-Ke-RA/12	
		Fecha de Revisión	
	Instrucciones para el envasado y enhielado higiénico de las canales.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 2
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>a) Preparar una solución de Hipoclorito de sodio (<i>Eurochlor</i>) a 200 ppm (2.3 ml/lt de agua).</p> <p>b) Aplicar la solución por aspersion a todas las superficies de la pala, utilizando el equipo aspersor. Ver las instrucciones It-Y-RA/13.</p> <p>c) Dejar que actúe durante 5 minutos.</p> <p>5.2 Envases</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los envase que se utilizan deben ser estériles. • En caso de reutilizar cajas y tapas de plástico estas deben lavarse y desinfectarse siguiendo las instrucciones del procedimiento LD-Vh-RA/17. • Los recipientes para el envasado deben ser inspeccionados por el OBR03, debiendo estar limpios y desinfectados. En caso contrario se informa al MVZ oficial, quién decide las acciones correctivas que se realizan. <p>5.3 Envasado y enhielado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizar guantes estériles de látex desechables para tomar las canales. • Reemplazar los guantes por unos nuevos de las mismas características, entre cada lote. • Utilizar una pala de plástico lavada y desinfectada. • El OBR03 es el responsable de la limpieza y desinfección de la pala, siguiendo lo indicado para la pala del empleado HIE01 en el punto 5.1 de estas instrucciones. <p>a) Colocar una cama de 5 cm de hielo en el fondo del recipiente, utilizando una pala de plástico.</p> <p>b) Tomar las canales y acomodarlas dentro de los recipientes.</p> <p>c) Colocar una cubierta de 5 cm de hielo sobre las canales envasadas, utilizando una pala de plástico.</p> <p>d) Colocar la tapa.</p> <p>e) Colocar un fleje de plástico.</p> <p>f) Identificar con los datos del lote (el cliente o parvada que se procesó en el rastros), el lugar de procedencia (la o las granjas de dónde provienen las aves) y la especificación de que tipo de producto es (canal de pollo pintado o canal de pollo pigmentado), la leyenda "Manténgase en refrigeración (por lo menos a 4°C)" y la fecha de caducidad.</p> <p>g) Entregar al cliente.</p> <p>6. Informe</p> <p>Los resultados de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por los OBR al OBR03 y este lo informa a su vez al MVZ oficial. Los resultados de la verificación de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el MVZ oficial al Director del Rastro DGR01, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.</p>			
	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

	Instrucciones de Trabajo	It-Y-RA/13	
		Fecha de Revisión	
	Cuadros de diluciones y precauciones.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 5
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir la forma en que se preparan las diluciones de los productos concentrados usados para la limpieza y desinfección (de los utensilios, equipos e instalaciones del rastro) y las precauciones que se deben de tomar durante su preparación; para que se utilicen en las concentraciones y dosis indicadas en cada procedimiento y que no se cometan errores que comprometan la eficacia de la limpieza y desinfección y asegurar que los agentes patógenos no contaminen el ambiente, los equipos, las instalaciones, los lotes del siguiente día (parvadas), ni el producto después de la limpieza y desinfección.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>Cada empleado del rastro que ejecute un procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, instalaciones o utensilios (LAV01, MAT01, OBR02-03-04, HIE01, MTO01-02, MVZ) es responsable de realizar esta instrucción, cumpliendo y vigilando los parámetros de referencia en aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia del POES que ejecute. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de este procedimiento. Así mismo, selecciona y organiza el uso de agentes de limpieza y desinfección. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de la limpieza y desinfección realizadas. El jefe en turno OBR03 y 04 igualmente son responsables del control y vigilancia de estas instrucciones.</p>			
<p>3. Aplicación</p> <p>Esta instrucción es válida para los productos detergentes y desinfectantes que se usen para realizar la limpieza y desinfección, se lleva a cabo en un área del rastro específicamente designada para ello.</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p>			
<p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Antes de comenzar las actividades de limpieza y desinfección preparar las soluciones de los productos que se usan, de acuerdo a estas instrucciones; cada empleado del rastro que ejecute un procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, instalaciones o utensilios (LAV01, MAT01, OBR02-03-04, HIE01, MTO01-02, MVZ), es responsable de ejecutar esta instrucción.</p> <p>5.1 Capacitación</p> <ul style="list-style-type: none"> • El MVZ oficial tiene la obligación de capacitar a el personal para que prepare las soluciones que usará para la limpieza y desinfección. • La dirección podrá designar un empleado, previamente capacitado, que no intervenga en el proceso del producto, para preparar y entregar a cada empleado las soluciones de limpieza y desinfección diariamente. Con el objetivo de controlar de una forma mas segura el uso de los productos y agilizar la ejecución de los POES. 			

	Instrucciones de Trabajo	It-Y-RA/13	
		Fecha de Revisión	
	Cuadros de diluciones y precauciones.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 5
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

- La dirección tiene la obligación de proporcionar a los empleados el material y la vestimenta necesaria para la ejecución de estas instrucciones.
- Se debe tener en cuenta que la cantidad correspondiente de principio activo concentrado mas la cantidad de agua deben sumar conjuntamente la cantidad final o total, es decir Ej: 10 ml no se añaden a 1 litro exacto, sino a 990 ml.

5.2 Cuadros de diluciones

a) *Foam CL*

Para realizar las diluciones de este producto se debe utilizar la siguiente guía. Una determinada cantidad de producto concentrado, mezclado con una cantidad determinada de agua da como resultado la dilución deseada, expresada en porcentaje (%):

Total a utilizar	Dilución deseada						
	0.25%	0.5%	1%	2%	4%	5%	10%
1 lt	2.5 ml	5 ml	10 ml	20 ml	40 ml	50 ml	100 ml
2 lt	X 2	X 2	X 2	X 2	X 2	X 2	X 2
3 lt	X 3	X 3	X 3	X 3	X 3	X 3	X 3
10 lt	X 10	X 10	X 10	X 10	X 10	X 10	X 10
100 lt	X 100	X 100	X 100	X 100	X 100	X 100	X 100

En la primera fila del cuadro se muestran los diferentes porcentajes de dilución deseados. Dentro de los cuales se encuentran aquellos que indica el fabricante como apropiados para el uso del producto *Foam CL* (1-10%).

Verticalmente en la primera columna se encuentran las cantidades totales de agua (litros), necesarias para efectuar la limpieza.

Y en el interior del cuadro se muestra la cantidad (mililitros) de producto concentrado necesaria para obtener cada una de las diluciones indicadas en la primera fila.

Para instalaciones

Calcular la cantidad a utilizar usando los datos siguientes: 4 ml de producto concentrado/m² de superficie a limpiar.

El cuadro muestra la superficie a limpiar en la primera columna, la cantidad de producto concentrado (en mililitros) necesaria para limpiar cada superficie estando en una dilución al 2% y finalmente la cantidad de agua en la que el producto esta en esa dilución.

SUPERFICIE	PRODUCTO CONCENTRADO	2%	AGUA TOTAL
1 m ²	4 ml	X 0.05	0.200 lt
10 m ²	40 ml		2.000 lt
20 m ²	80 ml		4.000 lt
40 m ²	160 ml		6.400 lt
100 m ²	400 ml		40.00 lt

	Instrucciones de Trabajo	It-Y-RA/13	
		Fecha de Revisión	
	Cuadros de diluciones y precauciones.	No. de Revisión	
		Paginación	3 de 5
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

b) Eurochlor

Las cantidades de producto concentrado necesarias para obtener las diluciones se indican en las instrucciones del mismo (consultar la hoja técnica, proporcionada por el fabricante).

c) Dynalk

Para realizar las diluciones de este producto se debe utilizar la siguiente guía. Una determinada cantidad de producto concentrado, mezclado con una cantidad determinada de agua da como resultado la dilución deseada, expresada en porcentaje (%):

Total a utilizar	Dilución deseada						
	0.25%	0.4%	1%	2%	4%	5%	10%
1 lt	2.5 g	4 g	10 g	20 g	40 g	50 g	100 g
2 lt	X 2	X 2	X 2	X 2	X 2	X 2	X 2
3 lt	X 3	X 3	X 3	X 3	X 3	X 3	X 3
10 lt	X 10	X 10	X 10	X 10	X 10	X 10	X 10
100 lt	X 100	X 100	X 100	X 100	X 100	X 100	X 100

En la primera fila del cuadro se muestran los diferentes porcentajes de dilución deseados. Dentro de los cuales se encuentran aquellos que indica el fabricante como apropiados para el uso del producto *Dynalk* (0.4-6%).

Verticalmente en la primera columna se encuentran las cantidades totales de agua (litros), necesarias para efectuar la limpieza.

Y en el interior del cuadro se muestra la cantidad (gramos) de producto concentrado necesaria para obtener cada una de las diluciones indicadas en la primera fila.

d) Microdyna

Las cantidades de producto concentrado necesarias para obtener las diluciones se indican en las instrucciones del mismo (consultar la hoja técnica, proporcionada por el fabricante).

Para instalaciones

Calcular la cantidad a utilizar usando los datos siguientes: 2 ml de producto concentrado/m² de superficie a limpiar. El cuadro muestra la superficie a limpiar en la primera columna, la cantidad de producto concentrado (en mililitros) necesario para desinfectar cada superficie estando en dilución de 400 ppm y finalmente la cantidad de agua en la que el producto esta en esa dilución.

SUPERFICIE	PRODUCTO CONCENTRADO	400 ppm	AGUA TOTAL
2 m ²	4 ml	X 0.25	1.000 lt
10 m ²	20 ml		5.000 lt
20 m ²	40 ml		10.00 lt
40 m ²	80 ml		20.00 lt
100 m ²	200 ml		50.00 lt

	Instrucciones de Trabajo	It-Y-RA/13	
		Fecha de Revisión	
	Cuadros de diluciones y precauciones.	No. de Revisión	
		Paginación	4 de 5
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

e) Foam AC

Las cantidades de producto concentrado necesarias para obtener las diluciones se indican en las instrucciones del mismo (consultar la hoja técnica, proporcionada por el fabricante). Para calcularlas se puede usar el mismo cuadro del producto *Foam CL*, pues se utilizan en las mismas concentraciones.

Al dosificar se debe de garantizar una **presión de agua de 50 lbs** mínimo, y de **aire mínimo 60 lbs** (consultar la hoja técnica, proporcionada por el fabricante).

f) Glare

Para realizar las diluciones de este producto utilizar la siguiente guía.

Una determinada cantidad de producto concentrado, mezclado con una cantidad determinada de agua da como resultado la dilución deseada, expresada en porcentaje (%):

Total a utilizar	Dilución deseada						
	0.25%	0.5%	1%	2%	4%	5%	10%
1 lt	2.5 ml	5 ml	10 ml	20 ml	40 ml	50 ml	100 ml
2 lt	X 2	X 2	X 2	X 2	X 2	X 2	X 2
3 lt	X 3	X 3	X 3	X 3	X 3	X 3	X 3
10 lt	X 10	X 10	X 10	X 10	X 10	X 10	X 10
100 lt	X 100	X 100	X 100	X 100	X 100	X 100	X 100

En la primera fila del cuadro se muestran los diferentes porcentajes de dilución deseados. Dentro de los cuales se encuentran aquellos que indica el fabricante como apropiados para el uso del producto *Glare* (0.5-5%).

Verticalmente en la primera columna se encuentran las cantidades totales de agua (litros), necesarias para efectuar la limpieza.

Y en el interior del cuadro se muestra la cantidad (mililitros) de producto concentrado necesaria para obtener cada una de las diluciones indicadas en la primera fila.

g) I-O-Dyne

Las cantidades de producto concentrado necesarias para obtener las diluciones se indican en las instrucciones del mismo (consultar la hoja técnica, proporcionada por el fabricante).

h) Ácido Láctico 88% FCC

Las cantidades de producto concentrado necesarias para obtener las diluciones se indican en las instrucciones del mismo (consultar la hoja técnica, proporcionada por el fabricante).

5.3 Precauciones para la preparación de las diluciones

Para manejar estos productos se deberá usar lo siguiente (consultar la hoja de seguridad proporcionada por el fabricante):

	Instrucciones de Trabajo	It-Y-RA/13	
		Fecha de Revisión	
	Cuadros de diluciones y precauciones.	No. de Revisión	
		Paginación	5 de 5
	Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión	

Producto	Preparación de diluciones	Aplicación	Especial
Foam CL	<ul style="list-style-type: none"> Guantes industriales de PVC, hule o neopreno, contra álcalis. 	<ul style="list-style-type: none"> Indumentaria y vestimenta obligatoria del rastro. Guantes y goggles. 	N/A
<i>Eurochlor</i>			Mascarilla anti gas en lugares sin ventilación (aplicación).
Dynalk			Mascarilla contra polvos (preparación).
Microdyna			N/A
Foam AC	<ul style="list-style-type: none"> Guantes industriales de PVC, hule o neopreno, contra ácidos. 	<ul style="list-style-type: none"> Indumentaria y vestimenta obligatoria del rastro. Guantes y goggles. 	N/A
Glare			N/A
I-O-Dyne			N/A
Acido Láctico 88% FCC			Mandil sintético y goggles (preparación).

6. Informe

Los resultados de la ejecución y de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por cada empleado del rastro que ejecute un procedimiento de limpieza y desinfección de equipos, instalaciones o utensilios (**LAV01, MAT01, OBR02-03-04, HIE01, MTO01-02, MVZ**) al **OBR03** y **04** y este lo informa a su vez al **MVZ** oficial.

Los resultados de la verificación de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el **MVZ** oficial al Director del Rastro **DGR01**, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.

	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-RQ-RA/01	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección del equipo del área de recepción.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 4
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir la limpieza y desinfección del equipo del área de recepción del producto, para asegurar que estén visiblemente limpios y que los agentes patógenos no contaminen el ambiente, los lotes del siguiente día (parvadas), ni el producto después de la limpieza y desinfección.</p> <p>2. Responsable (s)</p> <p>El empleado del rastro LAV01 es responsable de realizar este procedimiento, cumpliendo y vigilando los parámetros de referencia en aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia del procedimiento. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de este procedimiento. Así mismo, selecciona y organiza el uso de agentes de limpieza y desinfección. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de la limpieza y desinfección realizadas.</p> <p>3. Área de aplicación</p> <p>Este procedimiento es válido para los equipos del área de recepción.</p> <p>4. Referencias</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p> <p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Una vez que ha concluido el sacrificio y procesado de las aves, los equipos del área de recepción, se lavan y desinfectan en sus partes y superficies con agua a presión, un detergente alcalino clorado y un desinfectante de hipoclorito de sodio; el empleado del rastro LAV01 es responsable de ejecutar esta instrucción.</p> <p>5.1 Preparación</p> <p>a) Preparar el material:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Manguera de servicio 2. Equipo aspersor 3. Escoba 4. Cepillo de mano 5. Cepillo de mango largo para pisos 6. Pala 7. Carretilla 8. Detergente alcalino clorado 9. Hipoclorito de sodio 			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-RQ-RA/01	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección del equipo del área de recepción.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 4
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>b) Cubrir el regulador de voltaje del insensibilizador.</p> <p>c) Asegurarse que todas las jaulas de transporte han sido retiradas del área, al igual que los vehículos y el personal ajeno al rastro.</p> <p>d) Vaciar la tina del insensibilizador.</p> <p>5.2 Prelimpieza</p> <p>a) Barrer la suciedad libre (excremento y plumas) del suelo alrededor de los equipos.</p> <p>b) Colocar el excremento y plumas en la carretilla.</p> <p>c) Vaciar el contenido de la carretilla en los contenedores de basura identificados como Material Categoría 1. Ver instrucciones It-Ba-RA/08.</p> <p>d) Retirar la suciedad libre (excremento y plumas) adherida a la línea de transporte, la lona amarilla que se encuentra detrás de la línea, la tina del insensibilizador y de la superficie de la banda para jaulas; aplicando un flujo de agua a presión utilizando la manguera de servicio.</p> <p>e) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia el drenaje y retirar la pluma o excremento que bloqueen la rejilla para evitar obstrucción y estancamiento.</p> <p>f) Colocar el excremento y plumas en la carretilla.</p> <p>g) Vaciar el contenido de la carretilla en los contenedores de basura identificados como Material Categoría 1. Ver instrucciones It-Ba-RA/08.</p> <p>5.3 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar la línea de transporte, la lona amarilla que se encuentra detrás de la línea, la tina del insensibilizador y la banda para jaulas, aplicando un flujo de agua a presión (50°C) utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia el drenaje y retirar la pluma o excremento que bloqueen la rejilla para evitar obstrucción y estancamiento.</p> <p>c) Repetir los pasos 5.2 incisos f) y g) de este procedimiento.</p> <p>5.4 Limpieza</p> <p>a) Preparar una solución de detergente alcalino clorado (<i>Foam CL</i>) a una concentración de 2% (20 ml/lit de agua). Ver instrucciones It-Y-RA/13.</p> <p>b) Tallar la lona amarilla que se encuentra detrás de la línea de transporte, la tina del insensibilizador y la banda para jaulas utilizando la solución detergente y el cepillo de mano.</p> <p>c) Retirar totalmente la suciedad adherida (sangre, excremento, plumas, etc) que quede en ellos.</p> <p>d) Dejar que actúe durante 5 minutos.</p> <p>5.5 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar, la lona amarilla que se encuentra detrás de la línea de transporte, la tina del insensibilizador y la banda para jaulas, para retirar totalmente los restos de suciedad o jabón que queden en ellos, aplicando un flujo de agua a presión (50°C) utilizando la manguera de servicio.</p>			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-RQ-RA/01	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección del equipo del área de recepción.	No. de Revisión	
		Paginación	3 de 4
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>b) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia el drenaje y retirar la pluma o excremento que bloqueen la rejilla para evitar obstrucción y estancamiento.</p> <p>c) Repetir los pasos 5.2 incisos f) y g) de este procedimiento.</p> <p>5.6 Desinfección</p> <p>a) Preparar una solución de Hipoclorito de sodio (<i>Eurochlor</i>) a 200 ppm (2.3 ml/lit de agua). Ver instrucciones It-Y-RA/13.</p> <p>b) Aplicar la solución a todas las superficies de los utensilios y del cepillo, utilizando el equipo aspersor.</p> <p>c) Dejar que actúe durante 5 minutos.</p> <p>5.7 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar, la lona amarilla que se encuentra detrás de la línea de transporte, la tina del insensibilizador y la banda para jaulas, para retirar totalmente los restos desinfectante que queden en ellos, aplicando un flujo de agua a presión (50°C) utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia el drenaje y retirar la pluma o excremento que bloqueen la rejilla para evitar obstrucción y estancamiento.</p> <p>c) Repetir los pasos 5.2 incisos c) y d) de este procedimiento.</p> <p>5.8 Secado</p> <p>a) Dejar escurrir y secar.</p> <p>6. Registros</p> <p>El LAV01 responsable de ejecutar este procedimiento debe llenar el registro REG/01, para el producto <i>Foam CL</i>. En la primera columna registra la fecha (día-mes-año); en la tercera columna la cantidad que utilizó de producto y en cuanta agua lo diluyó, ambas en mililitros; y finalmente en la última columna su firma. Para el producto <i>Eurochlor</i>, en la primera columna registra la fecha (día-mes-año); en la tercera columna la cantidad que utilizó de producto y en cuanta agua lo diluyó, ambas en mililitros; en la cuarta y quinta columnas el tiempo de contacto, anotando en la cuarta (denominada Aplicación) la hora en la que se terminó de aplicar el producto y en la quinta (denominada Enjuague) la hora en la que se comenzó a enjuagar el producto, el intervalo debe ser el señalado en el punto 5.6 c) de este procedimiento; y finalmente en la última columna el responsable registra su firma. Al finalizar la ejecución del procedimiento el LAV01 entrega el registro al MVZ oficial, el cual tiene la responsabilidad de analizarlo, al día siguiente lo entrega antes de iniciar la limpieza y desinfección al LAV01 para realizar los registros referidos en este punto (6.0).</p>			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-RQ-RA/01	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección del equipo del área de recepción.	No. de Revisión	
		Paginación	4 de 4
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

7. Informe

Los resultados de la ejecución y de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por el **LAV01** al **MVZ** oficial.

Los resultados de la verificación (mediante la hoja de control HC/01) de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el **MVZ** oficial al Director del Rastro **DGR01**, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.

	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

HOJA DE CONTROL.		HC/01	Paginación:	1/2	
PROCESO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.					
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.					
FECHA:		D/M/A			
PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO DEL ÁREA DE RECEPCIÓN.					
DETERGENTES Y DESINFECTANTES GRADO ALIMENTICIO.					
AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).					
PASOS A SEGUIR:	OPERACIONES:	LÍMITES DE CONTROL	TÉCNICA DE VIGILANCIA (MONITORIA)	ACCIÓN CORRECTIVA	PERSONA RESPONSABLE
1. PREPARACIÓN	<p>Cubrir el regulador de voltaje del insensibilizador.</p> <p>Asegurarse que todas las jaulas de transporte han sido retiradas del área, al igual que los vehículos y el personal ajeno al rastro.</p> <p>Vaciar la tina del insensibilizador.</p> <p>a) Barrer la suciedad libre (excremento y plumas) del suelo.</p> <p>b) Colocar el excremento y plumas en una carretilla.</p> <p>c) Vaciar el contenido de la carretilla en los contenedores de basura identificados como Material Categoría 1.</p> <p>d) Retirar la suciedad libre adherida a la línea de transporte, la lona amarilla que se encuentra detrás de la línea, la tina del insensibilizador y la banda para jaulas; aplicando un flujo de agua a presión utilizando la manguera de servicio.</p> <p>e) Guiar el flujo del agua hacia el drenaje y retirar la pluma o excremento para evitar que bloqueen la rejilla.</p> <p>f) Colocar el excremento y plumas en una carretilla.</p> <p>g) Vaciar el contenido de la carretilla en los contenedores de basura identificados como Material Categoría 1.</p>		OBSERVACIÓN	N/A	LAV01
2. PRELIMPIEZA					LAV01
3. ENJUAGADO	<p>a) Enjuagar la línea de transporte, la lona amarilla que se encuentra detrás de la línea, la tina del insensibilizador y la banda para jaulas, aplicando un flujo de agua a presión utilizando la manguera de servicio. Eliminar toda la suciedad libre.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua hacia el drenaje y retirar la pluma o excremento para evitar que bloqueen la rejilla.</p> <p>c) Repetir los incisos f) y g) del paso 2.</p> <p>a) Preparar una solución de detergente alcalino clorado (Foam CL).</p> <p>b) Tiempo de contacto.</p> <p>c) Tallar la lona amarilla que se encuentra detrás de la línea de transporte, la tina del insensibilizador y la banda para jaulas utilizando la solución detergente y el cepillo de mano.</p> <p>d) Retirar totalmente la suciedad adherida (sangre, excremento, plumas, etc) que quede en ellos.</p>	50°C No deben quedar residuos de suciedad (plumas o excremento)	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR EL PASO 2, Y EL PASO 3 (5.2 y 5.3 a, b y c EN LAS INSTRUCCIONES)	LAV01
4. LIMPIEZA		Concentración de 2% (20 ml/lit) 5 minutos	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO	LAV01

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-RN-RA/02	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de las instalaciones del área de recepción.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir la limpieza y desinfección de las instalaciones generales del área de recepción del producto, para asegurar que estén visiblemente limpias y que los agentes patógenos no contaminen el ambiente, los lotes del siguiente día (parvadas), ni el producto después de la limpieza y desinfección.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>El empleado del rastro LAV01 es responsable de realizar este procedimiento, cumpliendo y vigilando los parámetros de referencia en aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia del procedimiento. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de este procedimiento. Así mismo, selecciona y organiza el uso de agentes de limpieza y desinfección. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de la limpieza y desinfección realizadas.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Este procedimiento es válido para las instalaciones generales del área de recepción.</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p>			
<p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Una vez que ha concluido el sacrificio y procesado de las aves, las instalaciones generales del área de recepción, se lavan y desinfectan en sus partes y superficies con agua a presión, y se aplican las propiedades detergentes y desinfectantes del hidróxido de sodio; el empleado LAV01 es el responsable de ejecutar esta instrucción.</p> <p>5.1 Preparación</p> <p>a) Preparar el material:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Manguera de servicio 2. Equipo aspersor 3. Hidrolimpiadora de alta presión (500-800 psi) para la industria alimentaria 4. Escoba 5. Cepillo de mango largo para pisos 6. Pala 7. Carretilla 8. Hidróxido de sodio 			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-RN-RA/02	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de las instalaciones del área de recepción.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>b) Cubrir el regulador de voltaje del insensibilizador. Que quede totalmente protegido del agua.</p> <p>c) Asegurarse que todas las jaulas de transporte han sido retiradas del área, al igual que los vehículos y el personal ajeno al rastro.</p> <p>d) Asegurarse que la tina del insensibilizador este completamente vacía.</p>			
<p>5.2 Prelimpieza</p> <p>a) Barrer la suciedad libre (excremento y plumas) del suelo.</p> <p>b) Colocar el excremento y plumas en la carretilla utilizando la pala.</p> <p>c) Vaciar el contenido de la carretilla en los contenedores de basura identificados como Material Categoría 1.</p> <p>d) Eliminar completamente la suciedad adherida a los pisos, las paredes y pilares (hasta una altura de 2 metros) aplicando un flujo de agua a alta presión (500 psi) a una temperatura de 60°C, utilizando una hidrolimpiadora. El flujo de agua se aplica de arriba hacia abajo, a una distancia de 50 cm utilizando una boquilla redonda de rociado.</p>			
<p>5.3 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar los pisos, las paredes y pilares aplicando un flujo de agua a presión (50°C) utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia el drenaje y retirar la pluma o excremento que bloquee la rejilla para evitar obstrucción y estancamiento.</p> <p>c) Repetir los pasos 5.2 incisos b) y c) de este procedimiento.</p>			
<p>5.4 Limpieza y desinfección</p> <p>a) Preparar una solución de hidróxido de sodio (<i>Dynalk</i>) a una concentración de 3% (30 g/lit de agua) a una temperatura de 60°C. Ver instrucciones It-Y-RA/13.</p> <p>b) Aplicar la solución en toda la superficie de los pisos, las paredes y pilares (hasta una altura de 2 metros), utilizando el equipo aspersor.</p> <p>c) Dejar que actúe sobre el área completa durante 10 minutos.</p>			
<p>5.5 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar los pisos para retirar totalmente los restos de hidróxido de sodio que queden en ellos, aplicando un flujo de agua (50°C) a presión utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua hacia el drenaje para evitar obstrucción y estancamiento.</p>			
<p>5.6 Secado</p> <p>a) Dejar secar.</p>			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-RN-RA/02	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de las instalaciones del área de recepción.	No. de Revisión	
		Paginación	3 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

6. Registros

El **LAV01** responsable de ejecutar este procedimiento debe llenar el registro REG/02, para el producto *Dynalk*. En la primera columna registra la fecha (día-mes-año); en la tercera columna la cantidad que utilizó de producto y en cuanto agua lo diluyó, el agua en mililitros y el producto en gramos; en la cuarta y quinta columnas el tiempo de contacto, anotando en la cuarta (denominada Aplicación) la hora en la que se terminó de aplicar el producto y en la quinta (denominada Enjuague) la hora en la que se comenzó a enjuagar el producto, en la sexta columna la temperatura de contacto, los intervalos deben ser los señalado en el punto **5.4 a) y c)** de este procedimiento; y finalmente en la última columna el responsable anota su firma. Al finalizar la ejecución del procedimiento el **LAV01** entrega el registro al **MVZ** oficial, el cual tiene la responsabilidad de analizarlo, al día siguiente lo entrega antes de iniciar la limpieza y desinfección al **LAV01** para realizar los registros referidos en este punto (**6.0**).

7. Informe

Los resultados de la ejecución y de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por el **LAV01** al **MVZ** oficial.

Los resultados de la verificación (mediante la hoja de control HC/02) de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el **MVZ** oficial al Director del Rastro **DGR01**, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.

	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

PROCESO:		HOJA DE CONTROL		HC/02	Paginación:
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.					1/2
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.					
FECHA:		D/M/A			
PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES DEL AREA DE RECEPCIÓN.					
DETERGENTES Y DESINFECTANTES GRADO ALIMENTICIO.					
AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).					
PASOS A SEGUIR:	OPERACIONES:	LÍMITES DE CONTROL	TÉCNICA DE VIGILANCIA (MONITORÍA)	ACCIÓN CORRECTIVA	PERSONA RESPONSABLE
1. PREPARACIÓN	<p>a) Cubrir el regulador de voltaje del insensibilizador. Debe estar totalmente protegido del agua.</p> <p>b) Asegurarse que todas las jaulas de transporte han sido retiradas del área, al igual que los vehículos y el personal ajeno al rastro.</p> <p>c) Asegurarse que la tina del insensibilizador este completamente vacía.</p>		OBSERVACIÓN	N/A	LAV01
2. PRELIMPIEZA	<p>a) Barrer la suciedad libre (excremento y plumas) de los pisos del área.</p> <p>b) Colocar el excremento y plumas en una carretilla.</p> <p>c) Vaciar el contenido de la carretilla en los contenedores de basura identificados como Material Categoría 1.</p> <p>d) Eliminar completamente la suciedad adherida a los pisos, las paredes y pilares (hasta una altura de 2 metros) aplicando un flujo de agua a alta presión, utilizando una hidrolimpiadora. El flujo de agua se aplica de arriba hacia abajo, a una distancia de 50 cm utilizando una boquilla redonda de rociado.</p>	Presión 500 psi 60°C			LAV01
3. ENJUAGADO	<p>a) Enjuagar los pisos, aplicando un flujo de agua a presión utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua hacia el drenaje y retirar la pluma o excremento para evitar que bloqueen la rejilla.</p>	50°C No deben quedar residuos de suciedad (plumas o excremento)	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR EL PASO 2, Y EL PASO 3 (5.2 y 5.3 EN LAS INSTRUCCIONES)	LAV01
4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	<p>a) Preparar una solución de hidróxido de sodio (Dynalk).</p> <p>b) Tiempo de contacto.</p> <p>c) Temperatura de contacto.</p> <p>d) Aplicar la solución en toda la superficie de los pisos , las paredes y pilares (hasta una altura de 2 metros), utilizando el equipo aspersor.</p>	Concentración de 3% (30 g/lit) 10 minutos 60°C	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ Y TERMOMETRO	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN AJUSTAR LA TEMPERATURA REPETIR EL TIEMPO	LAV01

		HC/02	Paginación	2/2
5. ENJUAGADO	<p>a) Enjuagar los pisos, aplicando un flujo de agua a presión utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua hacia el drenaje y retirar la pluma o excremento para evitar que bloqueen la rejilla.</p>	<p>50°C No deben quedar residuos de hidróxido de sodio Debe quedar visiblemente limpio</p>	<p>INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA</p>	<p>REPETIR ESTE PASO (5.5 EN LAS INSTRUCCIONES)</p>
PASOS SEGUIDOS				
OBSERVACIONES				
1. PREPARACIÓN				
2. PRELIMPIEZA				
3. ENJUAGADO				
4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
5. ENJUAGADO				
Firma del Supervisor MVZ				
Firma del Responsable LAV01				

REGISTRO DE LÍMITES DE CONTROL.										REG/02	Paginación:		
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.											1/1		
PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES DEL ÁREA DE RECEPCIÓN.													
DETERGENTES Y DESINFECTANTES GRADO ALIMENTICIO.													
AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).													
Fecha (D/M/A)	Solución	Cantidad (g/ml)	Hora		Temp. (°C)	Firma del Responsable (LAV01)	Fecha (D/M/A)	Solución	Cantidad (g/ml)	Hora		Temp. (°C)	Firma del Responsable (LAV01)
			Aplicación	Enjuague						Aplicación	Enjuague		
	Dynalk						Dynalk						
	Agua						Agua						
	Dynalk						Dynalk						
	Agua						Agua						
	Dynalk						Dynalk						
	Agua						Agua						
	Dynalk						Dynalk						
	Agua						Agua						
	Dynalk						Dynalk						
	Agua						Agua						
	Dynalk						Dynalk						
	Agua						Agua						
	Dynalk						Dynalk						
	Agua						Agua						
	Dynalk						Dynalk						
	Agua						Agua						
	Dynalk						Dynalk						
	Agua						Agua						
	Dynalk						Dynalk						
	Agua						Agua						
	Dynalk						Dynalk						
	Agua						Agua						
	Dynalk						Dynalk						
	Agua						Agua						

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES	LD-SQ-RA/03	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección del equipo del área de sacrificio y sangrado	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 4
	Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión	
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir la limpieza y desinfección de los equipos del área de sacrificio y sangrado, para asegurar que estén visiblemente limpios y que los agentes patógenos no contaminen el producto después de la limpieza y desinfección.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>El responsable del sacrificio MAT01 también es responsable de realizar este procedimiento, cumpliendo y vigilando los parámetros de referencia en aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia del procedimiento. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de este procedimiento. Así mismo, selecciona y organiza el uso de agentes de limpieza y desinfección. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de la limpieza y desinfección realizadas. El jefe en turno OBR04 igualmente es responsable de la limpieza y desinfección eficaz.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Este procedimiento es válido para los equipos del área de sacrificio y sangrado.</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p>			
<p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Una vez que ha concluido el sacrificio y procesado de las aves, los equipos del área de sacrificio y sangrado, se lavan y desinfectan en sus partes y superficies con agua a presión, un detergente alcalino clorado, compuestos cuaternarios de amonio e hipoclorito de sodio como desinfectantes en rotación (ver Anexo 1 de este procedimiento); el responsable del sacrificio MAT01 también lo es de ejecutar esta instrucción.</p> <p>5.1 Preparación</p> <p>a) Preparar el material:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Manguera de servicio 2. Equipo aspersor 3. Equipo para aplicación de espuma 4. Pala 5. Dielgo 6. Escoba 7. Cepillo de mango largo para pisos 8. Cubetas para el vaciado de la sangre 9. Detergente 10. Desinfectantes 			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES	LD-SQ-RA/03	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección del equipo del área de sacrificio y sangrado	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 4
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
b) Cubrir el interruptor de la línea de transporte. Que quede totalmente protegido del agua.			
5.2 Prelimpieza			
a) El agua de las siguientes instrucciones debe aplicarse a 50°C .			
b) Retirar la suciedad libre (sangre y plumas) de la superficie del tapete antiimpacto, aplicando flujo de agua a presión utilizando la manguera de servicio, y sacarlo del área.			
c) Recoger la sangre que cayó en el suelo utilizando la pala, y verterla en las tinas.			
d) Licuar la sangre recolectada en las tinas y en los tambos de sangrado utilizando el dielgo.			
e) Retirar la rejilla del drenaje.			
f) Vaciar la sangre que contienen las tinas en cubetas y verterlas directamente en el drenaje, hasta vaciarlas completamente; verter la sangre que contienen los tambos directamente en el drenaje.			
g) Colocar la rejilla del drenaje en su lugar.			
h) Retirar la sangre libre de la superficie de las tinas y los tambos aplicando flujo de agua a presión utilizando la manguera de servicio.			
i) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia el drenaje y retirar la pluma o coágulos que bloqueen la rejilla para evitar obstrucción y estancamiento.			
5.3 Enjuagado			
a) Enjuagar las tinas, los tambos, el plástico protector de las tinas, el tapete antiimpacto, las cubetas, el dielgo y la pala; aplicando flujo de agua a presión (50°C) utilizando la manguera de servicio.			
b) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia el drenaje y retirar la pluma o coágulos que bloqueen la rejilla para evitar obstrucción y estancamiento.			
5.4 Limpieza			
a) Preparar una solución de detergente alcalino clorado (<i>Foam CL</i>) a una concentración de 2% (20 ml/lt de agua) . Ver las instrucciones It-Y-RA/13 .			
b) Aplicar la solución del detergente en todas las superficies de las tinas, los tambos, el tapete antiimpacto, utilizando el equipo para aplicar espuma.			
c) Dejar que actúe durante 15 minutos .			
5.5 Enjuagado			
a) Enjuagar las tinas, los tambos y el tapete antiimpacto, para retirar totalmente los restos de sangre o detergente que queden en ellos; aplicando flujo de agua a presión (50°C) utilizando la manguera de servicio.			
b) Guiar el flujo del agua hacia el drenaje utilizando la escoba, para evitar obstrucción y estancamiento.			
5.6 Desinfección			
a) Preparar una solución de hipoclorito de sodio (<i>Eurochlor</i>) a 200 ppm (2.3 ml/lt de agua) . Ver instrucciones It-Y-RA/13 .			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES	LD-SQ-RA/03	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección del equipo del área de sacrificio y sangrado	No. de Revisión	
		Paginación	3 de 4
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>b) Aplicar la solución en todas las superficies de las tinas, los tambos, el tapete antiimpacto, utilizando el equipo aspersor.</p> <p>c) Dejar que actúe durante 5 minutos.</p> <p>5.7 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar las tinas, los tambos y el tapete antiimpacto, para retirar totalmente los restos de sangre o jabón que queden en ellos; aplicando flujo de agua a presión (50°C) utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua hacia el drenaje utilizando la escoba, para evitar obstrucción y estancamiento.</p> <p>5.8 Secado</p> <p>a) Dejar escurrir y secar.</p> <p>6. Registros</p> <p>El MAT01 responsable de ejecutar este procedimiento debe5 llenar el registro REG/03, el cual consta de tres diferentes registros, el primero para el producto <i>Foam CL</i> y el segundo para el producto <i>Eurochlor</i> y el tercero para el producto en rotación <i>Microdyna</i>. Para los tres casos registrará: en la primera columna la fecha (día-mes-año); en la tercera columna la cantidad que utilizó de producto y en cuánta agua lo diluyó, ambas en mililitros; en la cuarta y quinta columnas el tiempo de contacto, anotando en la cuarta (denominada Aplicación) la hora en la que se terminó de aplicar el producto y en la quinta (denominada Enjuague) la hora en la que se comenzó a enjuagar el producto, el intervalo debe ser el señalado en el punto 5.4 c) y 5.6 c) (para <i>Microdyna</i> ver el Anexo 1 de este procedimiento), y finalmente en ambos casos en la última columna el responsable anota su firma. Al finalizar la ejecución del procedimiento el MAT01 entrega el registro al OBR04 y este lo entrega a su vez al MVZ oficial, el cual tiene la responsabilidad de analizarlo, al día siguiente antes de iniciar la limpieza y desinfección lo entrega al OBR04 y este lo entrega a su vez al MAT01 para realizar los registros referidos en este punto (6.0).</p>			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES	LD-SQ-RA/03	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección del equipo del área de sacrificio y sangrado	No. de Revisión	
		Paginación	4 de 4
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

7. Informe

Los resultados de la ejecución y de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por el **MAT01** al **OBR04** y este lo informa a su vez al **MVZ** oficial.

Los resultados de la verificación (mediante la hoja de control HC/03) de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el **MVZ** oficial al Director del Rastro **DGR01**, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.

	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

	ANEXO 1	LD-SQ-RA/03	
	Rotación de desinfectantes.	Fecha de Revisión	
		No. de Revisión	
		Paginación	1 de 1
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

1. Rotación de desinfectantes.

Este procedimiento sigue un programa de rotación del producto desinfectante descrito como se indica a continuación.

Cada sábado se utiliza, en lugar del desinfectante habitual, un producto a base de compuestos cuaternarios de amonio (*Microdyna*), con el fin de aprovechar sus efectos residuales.

Para este efecto en el punto **5.6 Desinfección** de las instrucciones de este procedimiento se debe realizar lo siguiente:

- a) Preparar una solución de compuestos cuaternarios de amonio (*Microdyna*) a una **concentración de 200 ppm (2 ml/lt)**.
- b) Aplicar la solución del desinfectante en todas las superficies de las tinas, los tambos, el tapete antiimpacto, utilizando el equipo aspersor con.
- c) Dejar que actúe durante **15 minutos**.

PROCESO:		HOJA DE CONTROL		HC/03	Paginación:
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.					1/2
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.					
FECHA:	D/M/A				
PROCEDIMIENTOS:	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO DEL AREA DE SACRIFICIO Y SANGRADO.				
DETERGENTES Y DESINFECTANTES	GRADO ALIMENTICIO.				
AGUA POTABLE	(RED PÚBLICA).				
PASOS A SEGUIR	OPERACIONES:	LÍMITES DE CONTROL	TÉCNICA DE VIGILANCIA (MONITORIA)	ACCIÓN CORRECTIVA	PERSONA RESPONSABLE
1. PREPARACIÓN	<p>Cubrir el interruptor de la línea de transporte. Que quede totalmente protegido del agua.</p> <p>a) Retirar la suciedad libre (sangre y plumas) de la superficie del tapete antiimpacto, aplicando flujo de agua a presión utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Recoger la sangre que cayó en el suelo utilizando la pala, y verterla en las tinas. Hasta que no quede sangre libre.</p> <p>c) Licuar la sangre recolectada en las tinas y en los tambos de sangrado utilizando el dieigo.</p> <p>d) Retirar la rejilla del drenaje.</p> <p>e) Vaciar la sangre que contienen las tinas en cubetas y verterlas directamente en el drenaje, hasta vaciarlas completamente; verter la sangre que contienen los tambos directamente en el drenaje.</p> <p>f) Colocar la rejilla del drenaje en su lugar.</p> <p>g) Retirar la sangre libre de la superficie de las tinas y los tambos aplicando flujo de agua a presión utilizando la manguera de servicio.</p> <p>h) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia el drenaje y retirar la pluma o coágulos que bloqueen la rejilla para evitar obstrucción y estancamiento.</p>	50°C	OBSERVACIÓN	N/A	MAT01
3. ENJUAGADO	<p>a) Enjuagar las tinas. los tambos, el tapete antiimpacto; aplicando flujo de agua a presión utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia el drenaje y retirar la pluma o coágulos que bloqueen la rejilla para evitar obstrucción y estancamiento.</p>	50°C No deben quedar residuos de suciedad (sangre y plumas)	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR EL PASO 2 Y EL PASO 3 (5.2 Y 5.3 EN LAS INSTRUCCIONES)	MAT01
4. LIMPIEZA	<p>a) Preparar una solución de detergente alcalino clorado (Foam CL)</p> <p>b) Tiempo de contacto.</p> <p>c) Aplicar la solución del detergente en todas las superficies de las tinas, los tambos, el tapete antiimpacto, utilizando el equipo espumador.</p>	Concentración de 2% (20ml/lt) 15 minutos	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO	MAT01

		HC/03	Paginación	2/2	
5. ENJUAGADO	a) Enjuagar las tinas, los tambos, el tapete antiimpacto, para retirar totalmente los restos de sangre o detergente que queden en ellos; aplicando flujo de agua a presión utilizando la manguera de servicio b) Guiar el flujo del agua hacia el drenaje utilizando la escoba, para evitar obstrucción y estancamiento.	50°C No deben quedar residuos de detergente	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO (5.5 a EN INSTRUCCIONES)	MAT01
6a. DESINFECCIÓN	a) Preparar una solución de hipoclorito de sodio (Eurochlor). b) Tiempo de contacto. a) Aplicar la solución en todas las superficies de las tinas, los tambos, el tapete antiimpacto, utilizando el equipo aspersor.	Concentración 200 ppm (2.3 ml/lt) 5 minutos	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO	MAT01
6b. DESINFECCIÓN Rotación	a) Preparar una solución de compuestos cuaternarios de amonio (Microdyna). b) Tiempo de contacto. c) Aplicar la solución en todas las superficies de las tinas, los tambos, el tapete antiimpacto, utilizando el equipo aspersor.	Concentración 200 ppm (2 ml/lt) 15 minutos	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO	MAT01
7. ENJUAGADO	a) Enjuagar las tinas, los tambos, el tapete antiimpacto, para retirar totalmente los restos de sangre o detergente que queden en ellos; aplicando flujo de agua a presión utilizando la manguera de servicio b) Guiar el flujo del agua hacia el drenaje utilizando la escoba, para evitar obstrucción y estancamiento.	50°C No debe quedar ningún residuo de desinfectante Debe quedar visiblemente limpio	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO	MAT01
PASOS SEGUIDOS					
1. PREPARACIÓN					
2. PRELIMPIEZA					
3. ENJUAGADO					
4. LIMPIEZA					
5. ENJUAGADO					
6. DESINFECCIÓN					
7. ENJUAGADO					
Firma del Supervisor MVZ					
Firma del Responsable MAT01					

OBSERVACIONES

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES	LD-SN-RA/04	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de las instalaciones del área de sacrificio y sangrado	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 3
	Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión	
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir la limpieza y desinfección de las instalaciones generales del área de sacrificio y sangrado, para asegurar que estén visiblemente limpias y que los agentes patógenos no contaminen el producto después de la limpieza y desinfección.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>El responsable del sacrificio MAT01 también es responsable de realizar este procedimiento, cumpliendo y vigilando los parámetros de referencia en aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia del procedimiento.</p> <p>El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de este procedimiento. Así mismo, selecciona y organiza el uso de agentes de limpieza y desinfección. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de la limpieza y desinfección realizadas. El jefe en turno OBR04 igualmente es responsable de la limpieza y desinfección eficaz.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Este procedimiento es válido para las instalaciones generales del área de sacrificio y sangrado.</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p>			
<p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Una vez que ha concluido el sacrificio y procesado de las aves, las instalaciones generales del área de sacrificio y sangrado, se lavan y desinfectan en sus partes y superficies con agua a presión, un detergente alcalino clorado y un detergente ácido en rotación, y un desinfectante a base de compuestos cuaternarios de amonio (ver Anexo 1 de este procedimiento); el responsable del sacrificio MAT01 también lo es de ejecutar esta instrucción.</p> <p>5.1 Preparación</p> <p>a) Preparar el material:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Manguera de servicio 2. Equipo aspersor 3. Equipo para aplicación de espuma 4. Escoba 5. Detergentes 6. Desinfectantes <p>b) Cubrir el interruptor de la línea del proceso.</p>			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES	LD-SN-RA/04	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de las instalaciones del área de sacrificio y sangrado	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>c) Colocar el tapete antiimpacto sobre los tambos y colocarlos frente a la cortina fuera del área de sacrificio y sangrado.</p>			
<p>5.2 Prelimpieza</p> <p>a) Retirar la suciedad libre (sangre y plumas) de la superficie de las paredes, pisos y de la cortina del área, aplicando un flujo de agua a presión utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua hacia el drenaje utilizando la escoba y retirar la pluma o coágulos que bloqueen la rejilla para evitar obstrucción y estancamiento. Depositar la pluma que se retira en la canaleta efluente.</p>			
<p>5.3 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar las paredes, los pisos y la cortina aplicando un flujo de agua a presión utilizando la manguera de servicio, a una temperatura de 50°C.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia el drenaje y retirar la pluma o coágulos que bloqueen la rejilla para evitar obstrucción y estancamiento.</p>			
<p>5.4 Limpieza</p> <p>a) Preparar una solución de detergente alcalino clorado (Foam CL) a una concentración de 2% (20 ml/lt de agua). Ver las instrucciones It-Y-RA/13.</p> <p>b) Aplicar la solución detergente en todas las superficies de las paredes, los pisos y la cortina, utilizando el equipo para aplicar espuma. Hasta cubrir las superficies por completo.</p> <p>c) Dejar que actúe durante 15 minutos.</p>			
<p>5.5 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar las paredes, los pisos y la cortina aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia el drenaje y retirar la pluma o coágulos que bloqueen la rejilla para evitar obstrucción y estancamiento.</p>			
<p>5.6 Desinfección</p> <p>a) Preparar una solución de compuestos cuaternarios de amonio (<i>Microdyna</i>) a una concentración de 400 ppm (4 ml/lt). Ver las instrucciones It-Y-RA/13.</p> <p>b) Aplicar la solución del desinfectante en todas las superficies de las paredes, los pisos y la cortina, utilizando el equipo aspersor.</p> <p>c) Dejar que actúe durante 60 minutos.</p>			
<p>5.7 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar las paredes, los pisos y la cortina aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Colocar en su lugar los tambos recolectores y el tapete antiimpacto.</p>			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES	LD-SN-RA/04	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de las instalaciones del área de sacrificio y sangrado	No. de Revisión	
		Paginación	3 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

5.8 Secado

- a) Dejar escurrir y secar.

6. Registros

El **MAT01** responsable de ejecutar este procedimiento debe llenar el registro REG/04, el cual consta de tres diferentes registros, el primero para el producto *Foam CL*, el segundo para el producto en rotación *Foam AC* y el tercero para el producto *Microdyna*. Para los tres casos registra: en la primera columna la fecha (día-mes-año); en la tercera columna la cantidad que utilizó de producto y en cuánta agua lo diluyó, ambas en mililitros; en la cuarta y quinta columnas el tiempo de contacto, anotando en la cuarta (denominada Aplicación) la hora en la que se terminó de aplicar el producto y en la quinta (denominada Enjuague) la hora en la que se comenzó a enjuagar el producto, el intervalo debe ser el señalado en el punto **5.4 c)** y **5.6 c)** (para *Foam AC* ver el **Anexo 1**) de este procedimiento; y finalmente en la última columna el responsable anota su firma. Al finalizar la ejecución del procedimiento el **MAT01** entrega el registro al **OBR04** y este lo entrega a su vez al **MVZ** oficial, el cual tiene la responsabilidad de analizarlo, al día siguiente lo entrega antes de iniciar la limpieza y desinfección al **OBR04** y este lo entrega a su vez al **MAT01** para realizar los registros referidos en este punto (**6.0**).

7. Informe

Los resultados de la ejecución y de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por el **MAT01** al **OBR04** y este lo informa a su vez al **MVZ** oficial.

Los resultados de la verificación (mediante la hoja de control HC/04) de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el **MVZ** oficial al Director del Rastro **DGR01**, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.

	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

	ANEXO 1	LD-SN-RA/04	
		Fecha de Revisión	
	Rotación de detergentes.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 1
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Rotación de detergentes.</p> <p>Este procedimiento sigue un programa de rotación del producto desinfectante como se indica a continuación.</p> <p>Cada viernes y sábado se utiliza, en lugar del detergente habitual, un producto a base de ácido fosfórico (<i>Foam AC</i>), con el fin de aprovechar sus efectos para remover los depósitos minerales.</p> <p>Para este efecto en el punto 5.4 Limpieza de las instrucciones de este procedimiento se debe realizar lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> Preparar una solución detergente de ácido fosfórico (<i>Foam AC</i>) a una concentración de 1% (10 ml/lit de agua). Ver instrucciones It-Y-RA/13. Aplicar la solución detergente en todas las superficies de las paredes, los pisos y la cortina, utilizando el equipo para aplicar espuma. Dejar que actúe durante 15 minutos. 			

HOJA DE CONTROL.		HC/04	Paginación:		
PROCESO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.			1/2		
FECHA: D/M/A					
PROCEDIMIENTOS: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES DEL AREA DE SACRIFICIO Y SANGRADO.					
DETERGENTES Y DESINFECTANTES GRADO ALIMENTICIO.					
AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).					
PASOS A SEGUIR	OPERACIONES:	LÍMITES DE CONTROL	TÉCNICA DE VIGILANCIA (MONITORÍA)	ACCIÓN CORRECTIVA	PERSONA RESPONSABLE
1. PREPARACIÓN	a) Cubrir el interruptor de la línea del proceso. Debe quedar totalmente protegido del agua.		OBSERVACIÓN	N/A	MAT01
2. PRELIMPIEZA	a) Retirar la suciedad libre (sangre y plumas) de la superficie de las paredes, pisos y de la cortina del área, aplicando un flujo de agua a presión utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua hacia el drenaje utilizando la escoba y retirar la pluma o coágulos que bloqueen la rejilla para evitar obstrucción y estancamiento. Depositar la pluma que se retire en la canalata efluente.				MAT01
3. ENJUAGADO	a) Enjuagar las paredes, los pisos y la cortina utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia el drenaje y retirar la pluma o coágulos que bloqueen la rejilla para evitar obstrucción y estancamiento.	50°C No deben quedar residuos de suciedad (sangre y plumas)	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR EL PASO 2 Y EL PASO 3 (5.2 Y 5.3) EN LAS INSTRUCCIONES)	MAT01
4a. LIMPIEZA	a) Preparar una solución de detergente alcalino clorado (Foam CL). b) Tiempo de contacto. c) Aplicar la solución detergente en todas las superficies de las paredes, los pisos y la cortina, utilizando el equipo para aplicar espuma.	Concentración de 2% (20 ml/lt) 15 minutos	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO	MAT01
4b. LIMPIEZA Rotación	a) Preparar una solución detergente de ácido fosfórico (Foam AC) b) Tiempo de contacto. c) Aplicar la solución detergente en todas las superficies de las paredes, los pisos y la cortina, utilizando el equipo para aplicar espuma.	Concentración de 1% (20 ml/lt) 15 minutos	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO	
5. ENJUAGADO	a) Enjuagar las paredes, los pisos y la cortina utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia el drenaje y retirar la pluma o coágulos que bloqueen la rejilla para evitar obstrucción y estancamiento.	50°C No deben quedar residuos de detergente	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO (5.5 a) EN LAS INSTRUCCIONES)	MAT01

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES	LD-QSc-RA/05	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección del equipo de escaldado	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir la limpieza y desinfección del equipo de escaldado, para asegurar que este visiblemente limpio y que los agentes patógenos no contaminen el producto después de la limpieza y desinfección.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>Los obreros OBR de acuerdo al rol semanal, son los responsables de realizar este procedimiento, cumpliendo y vigilando los parámetros de referencia en aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia del procedimiento. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de este procedimiento. Así mismo, selecciona y organiza el uso de agentes de limpieza y desinfección. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de la limpieza y desinfección realizadas. El jefe en turno OBR04 igualmente es responsable de la limpieza y desinfección eficaz.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Este procedimiento es válido para el equipo de escaldado en el área de procesado del producto.</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p>			
<p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Una vez que ha concluido el sacrificio y procesado de las aves, el equipo escaldador (tina y campanas extractoras de vapor), se lava y desinfecta en sus partes y superficies con agua a presión, un detergente alcalino clorado y un detergente ácido en rotación, y un desinfectante a base de compuestos cuaternarios de amonio (ver Anexo 1 de este procedimiento); los obreros OBR de acuerdo al rol semanal, son los responsables de realizar esta instrucción.</p> <p>5.1 Preparación</p> <p>a) Preparar el material:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Manguera de servicio 2. Equipo aspersor 3. Equipo para aplicación de espuma 4. Escoba 5. Cepillo de mango largo para pisos 6. Cubetas para el vaciado de la sangre 7. Detergentes 8. Desinfectantes 			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES	LD-QSc-RA/05	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección del equipo de escaldado	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>b) Abrir el desagüe superior de la tina de escaldado; hasta que se vacíe al nivel del mismo y cerrarlo.</p>			
<p>5.2 Prelimpieza</p>			
<p>a) Abrir la llave del rociador que esta entre la primera desplumadora y la tina de escaldado. Para retirar la suciedad libre (plumas) de la línea de transporte.</p>			
<p>b) Retirar la suciedad libre (plumas) de la parte superior, próxima a la desplumadora 1, y de las campanas extractoras, utilizando la manguera de servicio y el cepillo de mango largo.</p>			
<p>c) Retirar la suciedad libre (plumas) del canal central y de las paredes de la tina, con una manguera de servicio, con un flujo de agua a presión; hasta que no queden plumas.</p>			
<p>d) Adaptar el tubo de PVC al tubo de salida del drenaje inferior de la tina y abrir la llave de paso; hasta vaciar la tina.</p>			
<p>5.3 Enjuagado</p>			
<p>a) Enjuagar la tina de escaldado guiando el flujo del agua y la pluma con la manguera de servicio hacia el desagüe. Eliminar toda la materia sólida en suspensión</p>			
<p>b) Remover la pluma de la canaleta del efluente con el dielgo, para evitar que bloquee el desagüe.</p>			
<p>c) Cerrar la llave del rociador de enjuague de la línea.</p>			
<p>5.4 Limpieza</p>			
<p>a) Preparar una solución detergente de ácido fosfórico (<i>Foam AC</i>) a una concentración de 2% (20 ml/lt de agua). Ver instrucciones It-Y-RA/13.</p>			
<p>b) Aplicar la solución detergente en toda la superficie de las campanas extractoras de vapor, la tina de escaldado en su superficie interna (paredes y fondo) y externa, utilizando el equipo para aplicar espuma. Hasta cubrir todas las superficies por completo.</p>			
<p>c) Dejar que actúe durante 15 minutos.</p>			
<p>5.5 Enjuagado</p>			
<p>a) Enjuagar las campanas extractoras, la tina de escaldado en su superficie interna (paredes y fondo) y externa, aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio.</p>			
<p>5.6 Desinfección</p>			
<p>a) Preparar una solución de compuestos cuaternarios de amonio (<i>Microdyna</i>) a una concentración de 200 ppm (2 ml/lt). Ver instrucciones It-Y-RA/13.</p>			
<p>b) Aplicar la solución del desinfectante en todas las superficies de las tinas, los tambos, el tapete antiimpacto, utilizando el equipo aspersor.</p>			
<p>c) Dejar que actúe durante 15 minutos.</p>			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES	LD-QSc-RA/05	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección del equipo de escaldado	No. de Revisión	
		Paginación	3 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

5.7 Enjuagado

- Enjuagar las campanas extractoras y la tina en su parte interna (paredes y fondo) y externa; utilizando la manguera de servicio.
- Enjuagar el tubo de PVC removible del desagüe y retirarlo.
- Dejar la llave de paso del drenaje inferior abierto.

5.8 Secado

- Dejar escurrir y secar.

6. Registros

El **OBR** responsable de ejecutar este procedimiento debe llenar el registro REG/05, el cual consta de tres diferentes registros, el primero para el producto *Foam AC*, el segundo para el producto en rotación *Foam CL* y el tercero para el producto *Microdyna*. Para los tres casos registra: en la primera columna la fecha (día-mes-año); en la tercera columna la cantidad que utilizó de producto y en cuánta agua lo diluyó, ambas en mililitros; en la cuarta y quinta columnas el tiempo de contacto, anotando en la cuarta (denominada Aplicación) la hora en la que se terminó de aplicar el producto y en la quinta (denominada Enjuague) la hora en la que se comenzó a enjuagar el producto, el intervalo deberá ser el señalado en el punto **5.4 c)** y **5.6 c)** (para *Foam CL* ver el **Anexo 1**) de este procedimiento; y finalmente en la última columna el responsable anota su firma. Al finalizar la ejecución del procedimiento el **OBR** entrega el registro al **OBR04** y este lo entrega a su vez al **MVZ** oficial, el cual tiene la responsabilidad de analizarlo, al día siguiente lo entrega antes de iniciar la limpieza y desinfección al **OBR04** y este lo entrega a su vez al **OBR** para realizar los registros referidos en este punto (**6.0**).

7. Informe

Los resultados del monitoreo o vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por el **OBR** al **OBR04** y este lo informa a su vez al **MVZ** oficial.

Los resultados de la verificación (mediante la hoja de control HC/05) de los parámetros de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el **MVZ** oficial al Director del Rastro **DGR01**, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.

	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

	ANEXO 1	LD-QSc-RA/05	
		Fecha de Revisión	
	Rotación de detergentes.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 1
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Rotación de detergentes.</p> <p>Este procedimiento sigue un programa de rotación del producto desinfectante como se indica a continuación.</p> <p>Rotar diario, de manera que el producto alcalino clorado siempre se aplique el día sábado, como se indica en el cuadro; utilizar, en lugar del detergente habitual, un producto alcalino clorado (<i>Foam CL</i>), con el fin de aprovechar sus efectos para remover grasa, proteínas y su actividad desinfectante.</p> <p>Para este efecto en el punto 5.4 Limpieza de las instrucciones de este procedimiento se realiza lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> Preparar una solución de detergente alcalino clorado (<i>Foam CL</i>) a una concentración de 2% (20 ml/lit de agua). Ver instrucciones It-Y-RA/13. Aplicar la solución detergente en toda la superficie de las campanas extractoras de vapor, la tina de escaldado en su superficie interna (paredes y fondo) y externa, utilizando el equipo para aplicar espuma. Dejar que actúe durante 15 minutos. 			

PROCESO:		HOJA DE CONTROL		HC/05	Paginación:	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.					1/2	
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.						
FECHA:	D/M/A					
PROCEDIMIENTOS:	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO PARA ESCALDADO.					
DETERGENTES Y DESINFECTANTES	GRADO ALIMENTICIO.					
AGUA POTABLE	(RED PÚBLICA).					
PASOS A SEGUIR:						
OPERACIONES:						
1. PREPARACIÓN	a)	Abrir el desagüe superior de la tina de escaldado. Hasta que se vacíe al nivel del desagüe.	LÍMITES DE CONTROL	TÉCNICA DE VIGILANCIA (MONITORÍA)	ACCIÓN CORRECTIVA	PERSONA RESPONSABLE
2. PRELIMPIEZA	a)	Abrir la llave del rociador que esta entre la primera desplumadora y la tina de escaldado. Para retirar la suciedad libre (plumas) de la línea de transporte.		OBSERVACIÓN	N/A	OBR
	b)	Retirar la suciedad libre (plumas) de la parte superior, próxima a la desplumadora 1, y de las campanas extractoras, utilizando la manguera de servicio y el cepillo de mango largo.				OBR
	c)	Retirar la suciedad libre (plumas) del canal central y de las paredes de la tina, con una manguera de servicio, con un flujo de agua a presión; hasta que no queden plumas.				OBR
	d)	Adaptar el tubo de PVC al tubo de salida del drenaje inferior de la tina y abrir la llave de paso; hasta vaciar la tina.				OBR
3. ENJUAGADO	a)	Enjuagar la tina de escaldado guiando el flujo del agua y la pluma con la manguera de servicio hacia el desagüe. Eliminar toda la materia sólida en suspensión.	No deben quedar residuos de suciedad (plumas, excremento y grasa)	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR EL PASO 2 b) Y c), Y EL PASO 3 a) (5.2 b) Y c) Y 5.3 a) EN LAS INSTRUCCIONES	OBR
	b)	Remover la pluma de la canaleta del efluente con el dielgo para evitar el bloqueo del desagüe.				OBR
	c)	Cerrar la llave de enjuagado de la línea. En el momento en que detienen la línea.				OBR
4a. LIMPIEZA	a)	Preparar una solución de detergente a base de ácido fosfórico (Foam AC).	Concentración de 2% (20 ml/lt)	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN	OBR
	b)	Tiempo de contacto.	15 minutos			OBR
	c)	Aplicar la solución detergente en toda la superficie de las campanas extractoras de vapor, la tina de escaldado en su superficie interna (paredes y fondo) y externa, utilizando el equipo para aplicar espuma.		CRONÓMETRO O RELOJ	REPETIR EL TIEMPO	OBR
4b. LIMPIEZA Rotación	a)	Preparar una solución de detergente alcalino clorado (Foam CL).	Concentración de 2% (20 ml/lt)	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN	OBR
	b)	Tiempo de contacto.	15 minutos			OBR
	c)	Aplicar la solución detergente en toda la superficie de las campanas extractoras de vapor, la tina de escaldado en su superficie interna (paredes y fondo) y externa, utilizando el equipo para aplicar espuma.		CRONÓMETRO O RELOJ	REPETIR EL TIEMPO	OBR

HC/05					Paginación	2/2
5. ENJUAGADO	a) Enjuagar las campanas extractoras, la tina de escalado en su superficie interna (paredes y fondo) y externa, aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio.	50°C No deben quedar residuos de detergente	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO (5.5 a EN LAS INSTRUCCIONES)	OBR	
6. DESINFECCIÓN	a) Preparar una solución desinfectante de compuestos cuaternarios de amonio (Microdyna). b) Tiempo de contacto. c) Aplicar la solución del desinfectante en todas las superficies de las tinas, los tambos, el tapete antiimpacto, utilizando el equipo aspersor.	Concentración 200 ppm (2 ml/lt) 15 minutos	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO	OBR	
7. ENJUAGADO	a) Enjuagar las campanas extractoras, la tina, en sus parte interna (paredes y fondo) y externa; utilizando la manguera de servicio. b) Retirar el tubo de PVC removible y lavarlo. c) Dejar la llave de paso del tubo de salida inferior abierta.	No debe quedar ningún residuo de desinfectante Debe quedar visiblemente limpio	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO	OBR	
PASOS SEGUIDOS						
1. PREPARACIÓN						
2. PRELIMPIEZA						
3. ENJUAGADO						
4. LIMPIEZA						
5. ENJUAGADO						
6. DESINFECCIÓN						
7. ENJUAGADO						
Firma del Supervisor MVZ						
Firma del Responsable OBR						

OBSERVACIONES

RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.

PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO PARA ESCALDADO.

DETERGENTES Y DESINFECTANTES GRADO ALIMENTICIO.

AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).

Fecha (D/M/A)	Solución	Cantidad (ml)	Hora		Fecha (D/M/A)	Solución	Cantidad (ml)	Hora		Firma del Responsable (OBR)	Firma del Responsable (OBR)
			Aplicación	Enjuague				Aplicación	Enjuague		
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam AC					
	Agua					Agua					
	Foam AC					Foam					

REGISTRO DE LÍMITES DE CONTROL.										REG/05	Paginación: 2/3
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.											
PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO PARA ESCALDADO.											
DETERGENTES Y DESINFECTANTES GRADO ALIMENTICIO.											
AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).											
Fecha (D/M/A)	Solución	Cantidad (ml)	Hora		Firma del Responsable (OBR)	Fecha (D/M/A)	Solución	Cantidad (ml)	Hora		Firma del Responsable (OBR)
			Aplicación	Enjuague					Aplicación	Enjuague	
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-QDe-RA/06	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección equipo para desplume.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir la limpieza y desinfección de las máquinas desplumadoras; para asegurar que estén visiblemente limpias y que los agentes patógenos no contaminen el producto después de la limpieza y desinfección.</p> <p>2. Responsable (s)</p> <p>Los obreros OBR de acuerdo al rol semanal, son los responsables de realizar este procedimiento, cumpliendo y vigilando los límites de referencia de aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia del procedimiento. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de este procedimiento. Así mismo, selecciona y organiza el uso de agentes de limpieza y desinfección. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de la limpieza y desinfección realizadas. El jefe en turno OBR04 igualmente es responsable de la limpieza y desinfección eficaz.</p> <p>3. Área de aplicación</p> <p>Este procedimiento es válido para las máquinas desplumadoras del área de procesado del producto.</p> <p>4. Referencias</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p> <p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Una vez que ha concluido el sacrificio y procesado de las aves, las máquinas desplumadoras, se lavan y desinfectan en sus partes y superficies con agua a presión, un detergente alcalino clorado, hipoclorito de sodio y compuestos cuaternarios de amonio como desinfectantes en rotación (ver Anexo 1 de este procedimiento); los obreros OBR, de acuerdo a su rol semanal, son los responsables de ejecutar esta instrucción.</p> <p>5.1 Preparación</p> <p>a) Preparar el material:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Manguera de servicio 2. Equipo aspersor 3. Equipo para aplicación de espuma 4. Escoba 5. Dielgo 6. Cepillo de mango largo para pisos 7. Detergente 8. Desinfectantes 			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-QDe-RA/06	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección equipo para desplume.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>b) Abrir la llave del rociador (sobre la desplumadora 1) para enjuagar la línea de transporte.</p> <p>c) Abrir la segunda llave de agua (entre la desplumadora 1 y la tina del escaldador), para hacer fluir la pluma por la canaleta efluente.</p> <p>d) Remover la pluma de la canaleta del efluente con el dielgo, para evitar que bloquee el desagüe.</p> <p>e) Desmontar las cubiertas de la desplumadora 2.</p>			
<p>5.2 Prelimpieza</p> <p>a) Retirar la suciedad libre (plumas y grasa) del techo (arriba de la desplumadora 1) aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Retirar la suciedad libre (plumas y grasa) de la parte interna de las tres máquinas desplumadoras (girando los discos de los dedos), la externa, las cortinas, y de las cubiertas de la desplumadora 2; aplicando un flujo de agua a presión y utilizando la manguera de servicio y el cepillo de mango largo.</p> <p>c) Hasta que no quede suciedad libre (plumas y grasa).</p> <p>d) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia la canaleta del efluente.</p>			
<p>5.3 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar la parte interna de las tres máquinas desplumadoras (girando los discos de los dedos), la externa, las cortinas, y las cubiertas de la desplumadora 2; aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua y la pluma con una escoba hacia la canaleta del drenaje.</p> <p>c) Cerrar la llave del rociador (sobre la desplumadora 1).</p>			
<p>5.4 Limpieza</p> <p>a) Preparar una solución de detergente alcalino clorado (<i>Foam CL</i>) a una concentración de 2% (20 ml/lt de agua). Ver instrucciones It-Y-RA/13.</p> <p>b) Aplicar la solución detergente en la superficie interna de las tres máquinas desplumadoras (girando los discos de los dedos), la externas, las cortinas, y las cubiertas de la desplumadora 2, utilizando el equipo para aplicar espuma. Hasta cubrir todas las superficies por completo.</p> <p>c) Dejar que actúe durante 15 minutos.</p>			
<p>5.5 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar la parte interna de las tres máquinas desplumadoras (girando los discos de los dedos), la externa, las cortinas, y las cubiertas de la desplumadora 2; aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua y la pluma con una escoba hacia la canaleta del drenaje.</p>			
<p>5.6 Desinfección</p> <p>a) Preparar una solución de hipoclorito de sodio (<i>Eurochlor</i>) a 200 ppm (2.3 ml/lt de agua). Ver instrucciones It-Y-RA/13.</p>			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-QDe-RA/06	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección equipo para desplume.	No. de Revisión	
		Paginación	3 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>b) Aplicar la solución en toda la superficie de la parte interna de las tres máquinas desplumadoras (girando los discos de los dedos), la externa, las cortinas, y las cubiertas de la desplumadora 2, utilizando el equipo aspersor.</p> <p>c) Dejar que actúe durante 5 minutos.</p> <p>5.7 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar la parte interna de las tres máquinas desplumadoras (girando los discos de los dedos), la externa, las cortinas, y las cubiertas de la desplumadora 2; aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua y la pluma con una escoba hacia la canaleta del drenaje.</p> <p>5.8 Secado</p> <p>a) Dejar escurrir y secar.</p> <p>6. Registros</p> <p>El OBR responsable de ejecutar este procedimiento debe llenar el registro REG/06, el cual consta de tres diferentes registros, el primero para el producto <i>Foam CL</i>, el segundo para el producto <i>Eurochlor</i> y el tercero para el producto en rotación <i>Microdyna</i>. Para los tres casos se registra: en la primera columna la fecha (día-mes-año); en la tercera columna la cantidad que utilizó de producto y en cuánta agua lo diluyó, ambas en mililitros; en la cuarta y quinta columnas el tiempo de contacto, anotando en la cuarta (denominada Aplicación) la hora en la que se terminó de aplicar el producto y en la quinta (denominada Enjuague) la hora en la que se comenzó a enjuagar el producto, el intervalo debe ser el señalado en el punto 5.4 c) y 5.6 c) (para <i>Microdyna</i> ver el Anexo 1 de este procedimiento); y finalmente en ambos casos en la última columna el responsable anota su firma. Al finalizar la ejecución del procedimiento el OBR entrega el registro al OBR04 y este lo entrega a su vez al MVZ oficial, el cual tiene la responsabilidad de analizarlo, al día siguiente lo entrega antes de iniciar la limpieza y desinfección al OBR04 y este lo entrega a su vez al OBR para realizar los registros referidos en este punto (6.0).</p> <p>7. Informe</p> <p>Los resultados de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por los OBR al OBR04 y este lo informa a su vez al MVZ oficial.</p> <p>Los resultados de la verificación (mediante la hoja de control HC/06) de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el MVZ oficial al Director del Rastro DGR01, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.</p>			
	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

	ANEXO 1	LD-QDe-RA/06	
		Fecha de Revisión	
	Rotación de desinfectantes.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 1
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Rotación de desinfectantes.</p> <p>Este procedimiento sigue un programa de rotación del producto desinfectante como se indica a continuación.</p> <p>Cada sábado se utiliza, en lugar del desinfectante habitual, un producto a base de compuestos cuaternarios de amonio (<i>Microdyna</i>), con el fin de aprovechar sus efectos residuales.</p> <p>Para este efecto en el punto 5.6 Desinfección de las instrucciones de este procedimiento se debe realizar lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> Preparar una solución de compuestos cuaternarios de amonio (<i>Microdyna</i>) a una concentración de 200 ppm (2 ml/lt). Ver instrucciones It-Y-RA/13. Aplicar la solución del desinfectante en todas las superficies de las tinas, los tambos, el tapete antiimpacto, utilizando el equipo aspersor con. Dejar que actúe durante 15 minutos. 			

PROCESO:		HOJA DE CONTROL		HC/06	Paginación:	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.					1/2	
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.						
FECHA:	D/M/A					
PROCEDIMIENTOS: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO PARA DESPLUMADO.						
DETERGENTES Y DESINFECTANTES GRADO ALIMENTICIO.						
AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).						
PASOS A SEGUIR:		OPERACIONES:	LÍMITES DE CONTROL	TÉCNICA DE VIGILANCIA (MONITORÍA)	ACCIÓN CORRECTIVA	PERSONA RESPONSABLE
1. PREPARACIÓN	a) Abrir la llave del rociador (sobre la desplumadora 1) para enjuagar la línea de transporte. c) Abrir la segunda llave de agua (entre la desplumadora 1 y la tina del escaudador), para hacer fluir la pluma por la canaleta efluente. b) Remover la pluma de la canaleta del efluente con el dielgo, para evitar que bloquee el desagüe. c) Desmontar las cubiertas de la desplumadora 2. a) Retirar la suciedad libre (plumas y grasa) del techo (arriba de la desplumadora 1) aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. b) Retirar la suciedad libre (plumas y grasa) de la parte interna de las tres máquinas desplumadoras (girando los discos de los dedos), la externa, las cortinas, y de las cubiertas de la desplumadora 2; aplicando un flujo de agua a presión y utilizando la manguera de servicio y el cepillo de mango largo. c) Hasta que no quede suciedad libre (plumas y grasa). d) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia la canaleta del efluente.		OBSERVACIÓN	N/A	OBR	
2. PRELIMPIEZA	a) Enjuagar la parte interna de las tres máquinas desplumadoras (girando los discos de los dedos), la externa, las cortinas, y las cubiertas de la desplumadora 2; aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua y la pluma con una escoba hacia la canaleta del drenaje. c) Cerrar la llave del rociador (sobre la desplumadora 1).		50°C No deben quedar residuos de suciedad (plumas, excremento y grasa)	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR EL PASO 2 Y EL PASO 3 (5.2 Y 5.3 EN LAS INSTRUCCIONES)	OBR
3. ENJUAGADO	a) Preparar una solución de detergente alcalino clorado (Foam CL). b) Tiempo de contacto. c) Aplicar la solución detergente en la superficie interna de las tres máquinas desplumadoras (girando los discos de los dedos), la externas, las cortinas, y las cubiertas de la desplumadora 2, utilizando el equipo para aplicar espuma. Hasta cubrir todas las superficies por completo.		Concentración de 2% (20 ml/lt) 15 minutos	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO	OBR
4. LIMPIEZA						

		HC/06	Paginación	122/210	
5. ENJUAGADO	<p>a) Enjuagar la parte interna de las tres máquinas desplumadoras (girando los discos de los dedos), la externa, las cortinas, y las cubiertas de la desplumadora 2; aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. Guiar el flujo del agua y la pluma con una escoba hacia la canaleta del drenaje.</p> <p>b) Preparar una solución de hipoclorito de sodio (Eurochlor). Tiempo de contacto. Aplicar la solución en toda la superficie de la parte interna de las tres máquinas desplumadoras (girando los discos de los dedos), la externa, las cortinas, y las cubiertas de la desplumadora 2, utilizando el equipo aspersor.</p>	<p>50°C No deben quedar residuos de detergente</p> <p>Concentración a 200 ppm (2.3ml/lt) 15 minutos</p>	<p>INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA</p> <p>INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ</p>	<p>REPETIR ESTE PASO (5.5 a) EN LAS INSTRUCCIONES)</p> <p>AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO</p>	OBR
6a. DESINFECCIÓN	<p>a) Preparar una solución de compuestos cuaternarios de amonio (Microdyna). Tiempo de contacto. b) Aplicar la solución en toda la superficie de la parte interna de las tres máquinas desplumadoras (girando los discos de los dedos), la externa, las cortinas, y las cubiertas de la desplumadora 2, utilizando el equipo aspersor.</p>	<p>Concentración a 200 ppm (2ml/lt) 15 minutos</p>	<p>INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ</p>	<p>AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO</p>	OBR
6b. DESINFECCIÓN	<p>a) Enjuagar la parte interna de las tres máquinas desplumadoras (girando los discos de los dedos), la externa, las cortinas, y las cubiertas de la desplumadora 2, utilizando el equipo aspersor.</p> <p>b) Preparar una solución de compuestos cuaternarios de amonio (Microdyna). Tiempo de contacto. c) Aplicar la solución en toda la superficie de la parte interna de las tres máquinas desplumadoras (girando los discos de los dedos), la externa, las cortinas, y las cubiertas de la desplumadora 2, utilizando el equipo aspersor.</p>	<p>50°C No debe quedar ningún residuo (desinfectante o suciedad) Debe quedar visiblemente limpio</p>	<p>INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA</p>	<p>REPETIR ESTE PASO</p>	OBR
7. ENJUAGADO	<p>a) Enjuagar la parte interna de las tres máquinas desplumadoras (girando los discos de los dedos), la externa, las cortinas, y las cubiertas de la desplumadora 2; aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. Guiar el flujo del agua y la pluma con una escoba hacia la canaleta del drenaje.</p> <p>b) Preparar una solución de hipoclorito de sodio (Eurochlor). Tiempo de contacto. Aplicar la solución en toda la superficie de la parte interna de las tres máquinas desplumadoras (girando los discos de los dedos), la externa, las cortinas, y las cubiertas de la desplumadora 2, utilizando el equipo aspersor.</p>	<p>50°C No debe quedar ningún residuo (desinfectante o suciedad) Debe quedar visiblemente limpio</p>	<p>INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA</p>	<p>REPETIR ESTE PASO</p>	OBR
PASOS SEGUIDOS					
1. PREPARACIÓN					
2. PRELIMPIEZA					
3. ENJUAGADO					
4. LIMPIEZA					
5. ENJUAGADO					
6. DESINFECCIÓN					
7. ENJUAGADO					
Firma del Supervisor MVZ					
Firma del Responsable OBR					

OBSERVACIONES

REGISTRO DE LÍMITES DE CONTROL.												REG/06	Paginación: 1/3
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.													
PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO PARA DESPLUMADO.													
DETERGENTES Y DESINFECTANTES GRADO ALIMENTICIO.													
AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).													
Fecha (D/M/A)	Solución	Cantidad (ml)	Hora		Firma del Responsable (OBR)	Fecha (D/M/A)	Solución	Cantidad (ml)	Hora		Firma del Responsable (OBR)		
			Aplicación	Enjuague					Aplicación	Enjuague			
	Foam CL						Foam CL						
	Agua						Agua						
	Foam CL						Foam CL						
	Agua						Agua						
	Foam CL						Foam CL						
	Agua						Agua						
	Foam CL						Foam CL						
	Agua						Agua						
	Foam CL						Foam CL						
	Agua						Agua						
	Foam CL						Foam CL						
	Agua						Agua						
	Foam CL						Foam CL						
	Agua						Agua						
	Foam CL						Foam CL						
	Agua						Agua						
	Foam CL						Foam CL						
	Agua						Agua						
	Foam CL						Foam CL						
	Agua						Agua						
	Foam CL						Foam CL						
	Agua						Agua						

RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.

PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO PARA DESPLUMADO.

DETERGENTES Y DESINFECTANTES GRADO ALIMENTICIO.

AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).

Fecha (D/M/A)	Solución	Cantidad (ml)	Hora		Firma del Responsable (OBR)	Fecha (D/M/A)	Solución	Cantidad (ml)	Hora		Firma del Responsable (OBR)
			Aplicación	Enjuague					Aplicación	Enjuague	
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna										

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-FQ-RA/07	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de la tina de pigmento y la mesa de trabajo.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir la limpieza y desinfección de la tina de pigmento y la mesa de trabajo; para asegurar que estén visiblemente limpios y que los agentes patógenos no contaminen el producto después de la limpieza y desinfección.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>Los obreros OBR de acuerdo al rol semanal, son los responsables de realizar este procedimiento, cumpliendo y vigilando los límites de referencia de aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia del procedimiento. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de este procedimiento. Así mismo, selecciona y organiza el uso de agentes de limpieza y desinfección. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de la limpieza y desinfección realizadas. El jefe en turno OBR04 igualmente es responsable de la limpieza y desinfección eficaz.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Este procedimiento es válido para la tina de pigmento y la mesa de trabajo del área de procesado del producto.</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p>			
<p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Una vez que ha concluido el sacrificio y procesado de las aves, la tina de pigmento y la mesa de trabajo, se lavan y desinfectan en sus partes y superficies con agua a presión, un detergente aniónico y un desinfectante de hipoclorito de sodio; los obreros OBR, de acuerdo a su rol semanal, son los responsables de ejecutar esta instrucción.</p> <p>5.1 Preparación</p> <p>a) Preparar el material:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Manguera de servicio 2. Equipo aspersor 3. Escoba 4. Cepillo de mano 5. Detergente 6. Desinfectante <p>b) Cerrar la válvula de vapor para calentar el pigmento.</p> <p>c) Vaciar la tina del pigmento.</p>			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-FQ-RA/07	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de la tina de pigmento y la mesa de trabajo.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
d) Guiar el flujo del pigmento con una escoba hacia la canaleta efluente.			
5.2 Prelimpieza			
a) Barrer la suciedad libre (cutícula y plumas) del suelo hacia la canaleta efluente.			
b) Retirar la suciedad libre (restos de pigmento y grasa) de la tina aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio.			
c) Retirar la suciedad libre de la mesa de trabajo, aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio.			
5.3 Enjuagado			
a) Enjuagar la tina de pigmento y la mesa de trabajo aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio.			
b) Guiar el flujo del agua y la pluma con una escoba hacia la canaleta efluente.			
5.4 Limpieza			
a) Preparar una solución de detergente aniónico (<i>Glare</i>) a una concentración de 1% (10 ml/lt de agua) , a 50°C de temperatura. Ver instrucciones It-Y-RA/13 .			
b) Tallar todas las superficies de la tina de pigmento y la mesa de trabajo, utilizando el cepillo de mano y la solución detergente.			
c) Retirar totalmente la suciedad adherida (grasa, pigmento, excremento, plumas, etc) que quede en ellos.			
5.5 Enjuagado			
a) Enjuagar la tina de pigmento y la mesa de trabajo aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio.			
b) Guiar el flujo del agua y la pluma con una escoba hacia la canaleta efluente.			
5.6 Desinfección			
a) Preparar una solución de hipoclorito de sodio (<i>Eurochlor</i>) a 200 ppm (2.3 ml/lt de agua) . Ver instrucciones It-Y-RA/13 .			
b) Aplicar la solución en toda la superficie de la tina de pigmento y la mesa de trabajo, utilizando el equipo aspersor.			
c) Dejar que actúe durante 5 minutos .			
5.7 Enjuagado			
a) Enjuagar la tina de pigmento y la mesa de trabajo aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio.			
b) Guiar el flujo del agua y la pluma con una escoba hacia la canaleta efluente.			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-FQ-RA/07	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de la tina de pigmento y la mesa de trabajo.	No. de Revisión	
		Paginación	3 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

6.8 Secado

- a) Dejar escurrir y secar.

6. Registros

El **OBR** responsable de ejecutar este procedimiento debe llenar el registro REG/07, el cual consta de dos diferentes registros, el primero para el producto *Glare* y el segundo para el producto *Eurochlor*. Registra: en la primera columna la fecha (día-mes-año); en la tercera columna la cantidad que utilizó de producto y en cuánta agua lo diluyó, ambas en mililitros; en la cuarta y quinta columnas el tiempo de contacto (solo para *Eurochlor*), anotando en la cuarta (denominada Aplicación) la hora en la que se terminó de aplicar el producto y en la quinta (denominada Enjuague) la hora en la que se comenzó a enjuagar el producto, el intervalo debe ser el señalado en el punto **5.6 c)** de este procedimiento; para el producto *Glare* la cuarta columna corresponde a la temperatura a la que se aplica (señalada en el punto **5.4 a)**; y finalmente en ambos casos en la última columna el responsable anota su firma. Al finalizar la ejecución del procedimiento el **OBR** entrega el registro al **OBR04** y este a su vez lo entrega al **MVZ** oficial, el cual tiene la responsabilidad de analizarlo, al día siguiente lo entrega antes de iniciar la limpieza y desinfección al **OBR04** y este a su vez lo entrega al **OBR** para realizar los registros referidos en este punto (**6.0**).

7. Informe

Los resultados de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por los **OBR** al **OBR04** y este lo informa a su vez al **MVZ** oficial.

Los resultados de la verificación (mediante la hoja de control HC/07) de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el **MVZ** oficial al Director del Rastro **DGR01**, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.

	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

PROCESO:		HOJA DE CONTROL		HC/07	Paginación:	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.					1/2	
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.						
FECHA:	D/M/A					
PROCEDIMIENTOS: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO DEL AREA DE PROCESO (TINA DE PIGMENTO Y MESA DE TRABAJO).						
DETERGENTES Y DESINFECTANTES GRADO ALIMENTICIO.						
AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).						
PASOS A SEGUIR:		OPERACIONES:	LÍMITES DE CONTROL	TÉCNICA DE VIGILANCIA (MONITORÍA)	ACCIÓN CORRECTIVA	PERSONA RESPONSABLE
1. PREPARACIÓN	a) Cerrar la válvula de vapor para calentar el pigmento. b) Vaciar la tina del pigmento. c) Guiar el flujo del pigmento con una escoba hacia la canaleta efluente.			OBSERVACIÓN	N/A	OBR
2. PRELIMPIEZA	a) Barrer la suciedad libre (cutícula y plumas) del suelo hacia la canaleta efluente. b) Retirar la suciedad libre (restos de pigmento y grasa) de la tina aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. c) Retirar la suciedad libre de la mesa de trabajo, aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio.					OBR
3. ENJUAGADO	a) Enjuagar la tina de pigmento y la mesa de trabajo aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua y la pluma con una escoba hacia la canaleta efluente.		50°C No deben quedar residuos de suciedad (plumas, cutícula, pigmento y grasa)	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR EL PASO 2 Y EL PASO 3 (5.2 Y 5.3) EN LAS INSTRUCCIONES)	OBR
4. LIMPIEZA	a) Preparar una solución de detergente aniónico (Glare). b) Temperatura de contacto. c) Tallar todas las superficies de la tina de pigmento y la mesa de trabajo, utilizando el cepillo de mano y la solución detergente. d) Retirar totalmente la suciedad adherida (grasa, pigmento, excremento, plumas, etc) que quede en ellos.		Concentración de 1% (10 ml/lit) 50°C	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR TERMOMETRO	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN Y LA TEMPERATURA	OBR
5. ENJUAGADO	a) Enjuagar la tina de pigmento y la mesa de trabajo aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua y la pluma con una escoba hacia la canaleta efluente.		50°C No deben quedar residuos de detergente	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO (5.5 a) EN LAS INSTRUCCIONES)	OBR

		HC/07	Paginación	2/2	
6. DESINFECCIÓN	d) Preparar una solución de hipoclorito de sodio (Eurochlor). e) Tiempo de contacto. f) Aplicar la solución en toda la superficie de la tina de pigmento y la mesa de trabajo, utilizando el equipo aspersor.	Concentración a 200 ppm (2.3 ml/lt) 15 minutos 50°C	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO	OBR
7. ENJUAGADO	a) Enjuagar la tina de pigmento y la mesa de trabajo aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua y la pluma con una escoba hacia la canaleta efluente.	No debe quedar ningún residuo de desinfectante o suciedad Debe quedar visiblemente limpio	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO	OBR
PASOS SEGUIDOS					
1. PREPARACIÓN					
2. PRELIMPIEZA					
3. ENJUAGADO					
4. LIMPIEZA					
5. ENJUAGADO					
6. DESINFECCIÓN					
7. ENJUAGADO					
Firma del Supervisor MVZ					
Firma del Responsable OBR					

REGISTRO DE LÍMITES DE CONTROL.												REG/07	Paginación: 2/2
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.													
PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO DEL ÁREA DE PROCESO.													
DETERGENTES Y DESINFECTANTES GRADO ALIMENTICIO.													
AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).													
Fecha (D/M/A)	Solución	Cantidad (ml)	Hora		Firma del Responsable (OBR)	Fecha (D/M/A)	Solución	Cantidad (ml)	Hora		Firma del Responsable (OBR)		
			Aplicación	Enjuague					Aplicación	Enjuague			
	Eurochlor						Eurochlor						
	Agua						Agua						
	Eurochlor						Eurochlor						
	Agua						Agua						
	Eurochlor						Eurochlor						
	Agua						Agua						
	Eurochlor						Eurochlor						
	Agua						Agua						
	Eurochlor						Eurochlor						
	Agua						Agua						
	Eurochlor						Eurochlor						
	Agua						Agua						
	Eurochlor						Eurochlor						
	Agua						Agua						
	Eurochlor						Eurochlor						
	Agua						Agua						
	Eurochlor						Eurochlor						
	Agua						Agua						
	Eurochlor						Eurochlor						
	Agua						Agua						
	Eurochlor						Eurochlor						
	Agua						Agua						

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-FT-RA/08	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de la línea de transporte del área de proceso.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir la limpieza y desinfección de la línea de transporte; para asegurar que este visiblemente limpia y que los agentes patógenos no contaminen el producto después de la limpieza y desinfección.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>Los obreros OBR de acuerdo al rol semanal, son los responsables de realizar este procedimiento, cumpliendo y vigilando los límites de referencia de aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia del procedimiento. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de este procedimiento. Así mismo, selecciona y organiza el uso de agentes de limpieza y desinfección. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de la limpieza y desinfección realizadas. El jefe en turno OBR04 igualmente es responsable de la limpieza y desinfección eficaz.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Este procedimiento es válido para la línea y los ganchos de transporte del área de proceso del producto.</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p>			
<p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Una vez que ha concluido el sacrificio y procesado de las aves, la línea y los ganchos de transporte, se lavan y desinfectan en sus partes y superficies con agua a presión, un detergente aniónico y un desinfectante de compuestos cuaternarios amonio; los obreros OBR, de acuerdo a su rol semanal, son los responsables de ejecutar esta instrucción.</p> <p>5.1 Preparación</p> <p>a) Preparar el material:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Manguera de servicio 2. Equipo aspersor 3. Equipo para la aplicación de espuma 4. Escoba 5. Detergente 6. Desinfectante <p>b) Abrir la llave del rociador (sobre la desplumadora 1) para enjuagar la línea de transporte.</p>			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-FT-RA/08	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de la línea de transporte del área de proceso.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
5.2 Prelimpieza			
<ul style="list-style-type: none"> a) Colocarse al lado de la línea, en la estación de trabajo de volteado (ver las instrucciones It-O-RA/02). b) Retirar la suciedad libre (plumas) de los ganchos de transporte y de la línea aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio. c) Fijarse en que número de gancho se comenzó a retirar la suciedad y terminar cuando éste haya dado una vuelta completa a lo largo de la línea. d) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia la canaleta de drenaje. 			
5.3 Enjuagado			
<ul style="list-style-type: none"> a) Cerrar la llave del rociador (sobre la desplumadora 1) para enjuagar la línea de transporte. 			
5.4 Limpieza			
<ul style="list-style-type: none"> a) Preparar una solución de detergente aniónico (<i>Glare</i>) a una concentración de 5% (50 ml/lt de agua), a 60°C de temperatura. Ver instrucciones It-Y-RA/13. b) Fijarse en que número de gancho se comenzará a aplicar el detergente. c) Aplicar la solución detergente, utilizando el equipo para aplicar espuma; a todas las superficies de la línea de transporte y los ganchos, hasta cubrir las completamente con la espuma. 			
5.5 Enjuagado			
<ul style="list-style-type: none"> a) Comenzar a enjuagar la línea de transporte en el gancho en que se comenzó la aplicación del detergente; aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua hacia el drenaje. 			
5.6 Desinfección			
<ul style="list-style-type: none"> a) Preparar una solución de compuestos cuaternarios de amonio (<i>Microdyna</i>) a una concentración de 200 ppm (2 ml/lt). Ver instrucciones It-Y-RA/13. b) Fijarse en que número de gancho se comenzará a aplicar el desinfectante. c) Aplicar la solución del desinfectante en todas las superficies de la línea de transporte y los ganchos, utilizando el equipo aspersor. d) Dejar que actúe durante 15 minutos. 			
5.7 Enjuagado			
<ul style="list-style-type: none"> a) Comenzar a enjuagar la línea de transporte en el gancho en que se comenzó la aplicación del desinfectante, la tina del escaldador, la tina de pigmento y la mesa de trabajo; aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua hacia el drenaje. 			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-FT-RA/08	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de la línea de transporte del área de proceso.	No. de Revisión	
		Paginación	3 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

5.8 Secado

a) Dejar escurrir y secar.

6. Registros

El **OBR** responsable de ejecutar este procedimiento debe llenar el registro REG/08, el cual consta de dos diferentes registros, el primero para el producto *Glare* y el segundo para el producto *Microdyna*. Registra: en la primera columna la fecha (día-mes-año); en la tercera columna la cantidad que utilizó de producto y en cuánta agua lo diluyó, ambas en mililitros; en la cuarta y quinta columnas el tiempo de contacto, anotando en la cuarta (denominada Aplicación) la hora en la que se terminó de aplicar el producto y en la quinta (denominada Enjuague) la hora en la que se comenzó a enjuagar el producto, el intervalo debe ser el señalado en el punto **5.4 c)** y **5.6 c)** de este procedimiento, en el caso del producto *Glare* debe registrar la temperatura a la cuál se aplicó, esta debe corresponder a la señalada en el punto **5.4 a)**; y finalmente en ambos casos en la última columna el responsable anota su firma. Al finalizar la ejecución del procedimiento el **OBR** entrega el registro al **OBR04** y este lo entrega a su vez al **MVZ** oficial, el cual tiene la responsabilidad de analizarlo, al día siguiente lo entrega antes de iniciar la limpieza y desinfección al **OBR04** y este lo entrega a su vez al **OBR** para realizar los registros referidos en este punto (**6.0**).

7. Informe

Los resultados de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por los **OBR** al **OBR04** y este lo informa a su vez al **MVZ** oficial.

Los resultados de la verificación (mediante la hoja de control HC/08) de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el **MVZ** oficial al Director del Rastro **DGR01**, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.

	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

PROCESO:		HOJA DE CONTROL.		HC/08	Paginación: 1/2	
LIMPIEZA Y DESINFECTACIÓN.						
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.						
FECHA:	D/M/A					
PROCEDIMIENTOS: LIMPIEZA Y DESINFECTACIÓN DE LA LÍNEA DE TRANSPORTE.						
DETERGENTES Y DESINFECTANTES GRADO ALIMENTICIO.						
AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).						
PASOS A SEGUIR:		OPERACIONES:	LÍMITES DE CONTROL	TÉCNICA DE VIGILANCIA (MONITORÍA)	ACCIÓN CORRECTIVA	PERSONA RESPONSABLE
1. PREPARACIÓN	a)	Abrir la llave del rociador (sobre la desplumadora 1) para enjuagar la línea de transporte.		OBSERVACIÓN	N/A	OBR
	a)	Colocarse al lado de la línea, en la estación de trabajo de volteado.	50°C			
	b)	Retirar la suciedad libre (plumas) de los ganchos de transporte y de la línea aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio.				OBR
	c)	Fijarse en que número de gancho se comenzó a retirar la suciedad y terminar cuando éste haya dado una vuelta completa a lo largo de la línea.				
	d)	Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia la canaleta de drenaje.				
3. ENJUAGADO	a)	Cerrar la llave del rociador (sobre la desplumadora 1) para enjuagar la línea de transporte.	No deben quedar residuos de suciedad (plumas y grasa)	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR EL PASO 2 Y EL PASO 3 (5.2 Y 5.3) EN LAS INSTRUCCIONES)	OBR
4. LIMPIEZA	a)	Preparar una solución de detergente aniónico (Glare).	Concentración de 5% (50 ml/lt)	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN Y LA TEMPERATURA	OBR
	b)	Temperatura de contacto.	60°C	TERMOMETRO		
	c)	Fijarse en que número de gancho se comenzará aplicar el detergente.				
	d)	Aplicar la solución detergente, utilizando el equipo para aplicar espuma; a todas las superficies de la línea de transporte y los ganchos hasta cubrirlos completamente con la espuma.				
5. ENJUAGADO	a)	Comenzar a enjuagar la línea de transporte en el gancho en que se comenzó la aplicación del detergente; aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio.	50°C	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO (5.5 a) EN LAS INSTRUCCIONES)	OBR
	b)	Guiar el flujo del agua hacia el drenaje.	No deben quedar residuos de detergente			
6. DESINFECTACIÓN	a)	Preparar una solución de compuestos cuaternarios de amonio (Microdyna).	Concentración a 200 ppm (2ml/lt)	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN	OBR
	b)	Tiempo de contacto.	15 minutos			

				HC/08	Paginación	2/2
6. DESINFECCIÓN	<p>c) Fijarse en que numero de gancho se comenzará aplicar el desinfectante.</p> <p>d) Aplicar la solución del desinfectante en todas las superficies de la línea de transporte y los ganchos, utilizando el equipo aspersor.</p>			CRONÓMETRO O RELOJ	REPETIR EL TIEMPO	OBR
7. ENJUAGADO	<p>a) Comenzar a enjuagar la línea de transporte en el gancho en que se comenzó la aplicación del desinfectante, la tina del escaldador, la tina de pigmento y la mesa de trabajo; aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. Guiar el flujo del agua hacia el drenaje.</p> <p>b)</p>	<p>50°C</p> <p>No debe quedar ningún residuo de desinfectante o suciedad. Debe quedar visiblemente limpio</p>		INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO	OBR
OBSERVACIONES						
PASOS SEGUIDOS						
1. PREPARACIÓN						
2. PRELIMPIEZA						
3. ENJUAGADO						
4. LIMPIEZA						
5. ENJUAGADO						
6. DESINFECCIÓN						
7. ENJUAGADO						
Firma del Supervisor MVZ						
Firma del Responsable OBR						

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-FN-RA/09	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de las instalaciones del área de proceso.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir la limpieza y desinfección de las instalaciones generales del área de proceso del producto, para asegurar que estén visiblemente limpias y que los agentes patógenos no contaminen el producto después de la limpieza y desinfección.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>Los obreros OBR de acuerdo al rol semanal, son los responsables de realizar este procedimiento, cumpliendo y vigilando los límites de referencia de aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia del procedimiento. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de este procedimiento. Así mismo, selecciona y organiza el uso de agentes de limpieza y desinfección. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de la limpieza y desinfección realizadas. El jefe en turno OBR04 igualmente es responsable de la limpieza y desinfección eficaz.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Este procedimiento es válido para las instalaciones generales del área de proceso del producto.</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p>			
<p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Una vez que ha concluido el sacrificio y procesado de las aves, las instalaciones del área de procesado del producto, se lavan y desinfectan en sus partes y superficies con agua a presión, un detergente alcalino clorado y un desinfectante a base de compuestos cuaternarios de amonio; los obreros OBR, de acuerdo a su rol semanal, son los responsables de ejecutar esta instrucción.</p> <p>5.1 Preparación</p> <p>a) Preparar el material:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Manguera de servicio 2. Equipo aspersor 3. Equipo para aplicación de espuma 4. Escoba 5. Detergente 6. Desinfectante 			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-FN-RA/09	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de las instalaciones del área de proceso.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
5.2 Prelimpieza			
a) Retirar la suciedad libre de las paredes, ventanas y pisos aplicando un flujo de agua a presión utilizando, la manguera de servicio.			
5.3 Enjuagado			
a) Enjuagar las paredes, ventanas y pisos aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio.			
b) Guiar el flujo del agua y la pluma con una escoba hacia la canaleta efluente.			
5.4 Limpieza			
a) Preparar una solución de detergente alcalino clorado (<i>Foam CL</i>) a una concentración de 2% (20 ml/lit de agua) . Ver instrucciones It-Y-RA/13 .			
b) Aplicar la solución detergente en todas las superficies de las paredes y los pisos, utilizando el equipo para aplicar espuma. Hasta cubrir las superficies por completo.			
c) Dejar que actúe durante 15 minutos .			
5.5 Enjuagado			
a) Enjuagar las paredes, ventanas y pisos aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio.			
b) Guiar el flujo del agua y la pluma con una escoba hacia la canaleta efluente.			
5.6 Desinfección			
a) Preparar una solución de compuestos cuaternarios de amonio (<i>Microdyna</i>) a una concentración de 400 ppm (4 ml/lit) . Ver instrucciones It-Y-RA/13 .			
b) Aplicar la solución del desinfectante en todas las superficies de las paredes, ventanas y pisos, utilizando el equipo aspersor.			
c) Dejar que actúe durante 15 minutos .			
5.7 Enjuagado			
a) Enjuagar las paredes, ventanas y pisos aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio.			
b) Guiar el flujo del agua y la pluma con una escoba hacia la canaleta efluente.			
5.8 Secado			
a) Dejar escurrir y secar.			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-FN-RA/09	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de las instalaciones del área de proceso.	No. de Revisión	
		Paginación	3 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

6. Registros

El **OBR** responsable de ejecutar este procedimiento debe llenar el registro REG/09, el cual consta de dos diferentes registros, el primero para el producto *Foam CL*, el segundo para el producto *Microdyna*. Registra: en la primera columna la fecha (día-mes-año); en la tercera columna la cantidad que utilizó de producto y en cuánta agua lo diluyó, ambas en mililitros; en la cuarta y quinta columnas el tiempo de contacto, anotando en la cuarta (denominada Aplicación) la hora en la que se terminó de aplicar el producto y en la quinta (denominada Enjuague) la hora en la que se comenzó a enjuagar el producto, el intervalo debe ser el señalado en el punto **5.4 c)** y **5.6 c)** de este procedimiento; y finalmente en la última columna el responsable anota su firma. Al finalizar la ejecución del procedimiento el **OBR** entrega el registro al **OBR04** y este a su vez lo entrega al **MVZ** oficial, el cual tiene la responsabilidad de analizarlo, al día siguiente lo entrega antes de iniciar la limpieza y desinfección al **OBR04** y este lo entrega a su vez al **OBR** para realizar los registros referidos en este punto (**6.0**).

7. Informe

Los resultados de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por los **OBR** al **OBR04** y este lo informa a su vez al **MVZ** oficial.

Los resultados de la verificación (mediante la hoja de control HC/09) de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el **MVZ** oficial al Director del Rastro **DGR01**, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.

	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

PROCESO:		HOJA DE CONTROL.		HC/09	Paginación: 1/2	
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.				
FECHA:	D/M/A					
PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES DEL AREA DE PROCESO.						
DETERGENTES Y DESINFECTANTES GRADO ALIMENTICIO.						
AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).						
PASOS A SEGUIR:		OPERACIONES:	LÍMITES DE CONTROL	TÉCNICA DE VIGILANCIA (MONITORÍA)	ACCIÓN CORRECTIVA	PERSONA RESPONSABLE
1. PRELIMPIEZA	a)	Retirar la suciedad libre de las paredes, ventanas y pisos aplicando un flujo de agua a presión utilizando, la manguera de servicio.				OBR
2. ENJUAGADO	a)	Enjuagar las paredes, ventanas y pisos aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio.	50°C No deben quedar residuos de suciedad (plumas y grasa)	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR EL PASO 2 Y EL PASO 3 (5.2 Y 5.3 EN LAS INSTRUCCIONES)	OBR
	b)	Guiar el flujo del agua y la pluma con una escoba hacia la canaleta efluente.	Concentración de 2% (20 ml/ft) 15 minutos	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO	OBR
3. LIMPIEZA	a)	Preparar una solución de detergente alcalino clorado (Foam CL).				
	b)	Tiempo de contacto.				
	c)	Aplicar la solución detergente en todas las superficies de las paredes y los pisos, utilizando el equipo para aplicar espuma. Hasta cubrir las superficies por completo.				
4. ENJUAGADO	a)	Enjuagar las paredes, ventanas y pisos aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio.	50°C No deben quedar residuos de detergente	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO (5.5 a) EN LAS INSTRUCCIONES)	OBR
	b)	Guiar el flujo del agua y la pluma con una escoba hacia la canaleta efluente.	Concentración a 400 ppm (4 ml/ft) 15 minutos	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO	OBR
5. DESINFECCIÓN	a)	Preparar una solución de compuestos cuaternarios de amonio (Microdyna).				
	b)	Tiempo de contacto.				
	c)	Aplicar la solución del desinfectante en todas las superficies de las paredes, ventanas y pisos, utilizando el equipo aspersor.	50°C No debe quedar ningún residuo de desinfectante o suciedad Debe quedar visiblemente limpio	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO	OBR
6. ENJUAGADO	a)	Enjuagar las paredes, ventanas y pisos aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio.				
	b)	Guiar el flujo del agua y la pluma con una escoba hacia la canaleta efluente.				

		HC/09	Paginación	2/2
PASOS SEGUIDOS		OBSERVACIONES		
1. PRELIMPIEZA				
2. ENJUAGADO				
3. LIMPIEZA				
4. ENJUAGADO				
5. DESINFECCIÓN				
6. ENJUAGADO				
Firma del Supervisor MVZ				
Firma del Responsable OBR				

REGISTRO DE LÍMITES DE CONTROL.

RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.

PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES DEL ÁREA DE PROCESO.

DETERGENTES Y DESINFECTANTES GRADO ALIMENTICIO.

AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).

Fecha (D/M/A)	Solución	Cantidad (ml)	Hora		Firma del Responsable (OBR)	Fecha (D/M/A)	Solución	Cantidad (ml)	Hora		Firma del Responsable (OBR)
			Aplicación	Enjuague					Aplicación	Enjuague	
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL										

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-ET-RA/10	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de la línea de transporte del área de eviscerado.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir la limpieza y desinfección de la línea de transporte del área de evisceración del producto, para asegurar que este visiblemente limpia y que los agentes patógenos no contaminen el producto después de la limpieza y desinfección.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>Los obreros OBR de acuerdo al rol semanal, son los responsables de realizar este procedimiento, cumpliendo y vigilando los límites de referencia de aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia del procedimiento. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de este procedimiento. Así mismo, selecciona y organiza el uso de agentes de limpieza y desinfección. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de la limpieza y desinfección realizadas. El jefe en turno OBR03 igualmente es responsable de la limpieza y desinfección eficaz.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Este procedimiento es válido para la línea y los ganchos de transporte del área de eviscerado del producto.</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p>			
<p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Una vez que ha concluido el sacrificio y procesado de las aves, la línea y los ganchos de transporte del área de eviscerado, se lavan y desinfectan en sus partes y superficies con agua a presión, un detergente aniónico y un desinfectante de compuestos cuaternarios amonio; los obreros OBR, de acuerdo a su rol semanal, son los responsables de ejecutar esta instrucción.</p> <p>5.1 Preparación</p> <p>a) Preparar el material:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Manguera de servicio 2. Escoba 3. Cepillo 4. Detergente 5. Desinfectante <p>b) Asegurarse de que el drenaje de las canaletas para las vísceras este libre y su contenido fluya hacia la canaleta efluente.</p>			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-ET-RA/10	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de la línea de transporte del área de eviscerado.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>c) Impulsar el contenido de las canaletas aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. Hasta vaciarlas.</p>			
<p>5.2 Prelimpieza</p> <p>a) Encender la línea de transporte.</p> <p>b) Retirar la suciedad libre (plumas) de los ganchos de transporte y de la línea, aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio.</p> <p>c) Fijarse en que numero de gancho se comenzó a retirar la suciedad y terminar cuando éste haya dado una vuelta completa a lo largo de la línea.</p>			
<p>5.3 Limpieza</p> <p>a) Preparar una solución de detergente aniónico (<i>Glare</i>) a una concentración de 5% (50 ml/lt de agua), a 60°C de temperatura. Ver instrucciones It-Y-RA/13.</p> <p>b) Fijarse en que numero de gancho se comenzará a aplicar el detergente.</p> <p>c) Aplicar la solución detergente, utilizando el equipo para aplicar espuma; a todas las superficies de la de transporte y los ganchos, hasta cubrirlas completamente con la espuma.</p>			
<p>5.4 Enjuagado</p> <p>a) Comenzar a enjuagar la línea de transporte en el gancho en que se comenzó la aplicación del detergente; aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua hacia el drenaje.</p>			
<p>5.5 Desinfección</p> <p>a) Preparar una solución de compuestos cuaternarios de amonio (<i>Microdyna</i>) a una concentración de 200 ppm (2 ml/lt). Ver instrucciones It-Y-RA/13.</p> <p>b) Fijarse en que numero de gancho se comenzará aplicar el desinfectante.</p> <p>c) Aplicar la solución del desinfectante en todas las superficies de la línea de transporte y los ganchos, utilizando el equipo aspersor.</p> <p>d) Dejar que actúe durante 15 minutos.</p>			
<p>5.6 Enjuagado</p> <p>a) Comenzar a enjuagar la línea de transporte en el gancho en que se comenzó la aplicación del desinfectante; aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua hacia el drenaje.</p>			
<p>5.7 Secado</p> <p>a) Dejar escurrir y secar.</p>			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-ET-RA/10	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de la línea de transporte del área de eviscerado.	No. de Revisión	
		Paginación	3 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

6. Registros

El **OBR** responsable de ejecutar este procedimiento debe llenar el registro REG/10, el primero para el producto *Glare* y el segundo para el producto *Microdyna*. Registra: en la primera columna la fecha (día-mes-año); en la tercera columna la cantidad que utilizó de producto y en cuánta agua lo diluyó, ambas en mililitros; en la cuarta y quinta columnas el tiempo de contacto, anotando en la cuarta (denominada Aplicación) la hora en la que se terminó de aplicar el producto y en la quinta (denominada Enjuague) la hora en la que se comenzó a enjuagar el producto, el intervalo deberá ser el señalado en el punto **5.3 c)** y **5.5 c)** de este procedimiento, en el caso del producto *Glare* debe registrarse la temperatura a la cuál se aplicó, esta debe corresponder a la señalada en el punto **5.3 a)**; y finalmente en ambos casos en la última columna el responsable registra su firma. Al finalizar la ejecución del procedimiento el **OBR** entrega el registro al **OBR03** y este lo entrega a su vez al **MVZ** oficial, el cual tiene la responsabilidad de analizarlo, al día siguiente lo entrega antes de iniciar la limpieza y desinfección al **OBR03** y este lo entrega a su vez al **OBR** para realizar los registros referidos en este punto (**6.0**).

7. Informe

Los resultados de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por los **OBR** al **OBR03** y este lo informa a su vez al **MVZ** oficial.

Los resultados de la verificación (mediante la hoja de control HC/10) de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el **MVZ** oficial al Director del Rastro **DGR01**, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.

	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

PROCESO:		HOJA DE CONTROL.		HC/10	Paginación:
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.					
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.					
FECHA:	D/M/A				
PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA LINEA DE TRANSPORTE DEL AREA DE EVISCERADO.					
DETERGENTES Y DESINFECTANTES GRADO ALIMENTICIO.					
AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).					
PASOS A SEGUIR:	OPERACIONES:	LÍMITES DE CONTROL	TÉCNICA DE VIGILANCIA (MONITORÍA)	ACCIÓN CORRECTIVA	PERSONA RESPONSABLE
1. PREPARACIÓN	<p>a) Asegurarse de que el drenaje de las canaletas para las vísceras este libre y su contenido fluya hacia la canaleta efluente.</p> <p>b) Impulsar el contenido de las canaletas aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. Hasta vaciarlas.</p>		OBSERVACIÓN	N/A	OBR
2. PRELIMPIEZA	<p>a) Encender la línea de transporte.</p> <p>b) Retirar la suciedad libre (plumas) de los ganchos de transporte y de la línea aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio.</p> <p>c) Fijarse en que numero de gancho se comenzó a retirar la suciedad y terminar cuando este haya dado una vuelta completa a lo largo de la línea.</p>	50°C			OBR
3. LIMPIEZA	<p>a) Preparar una solución de detergente aniónico (Glare).</p> <p>b) Temperatura de contacto.</p> <p>c) Fijarse en que numero de gancho se comenzará aplicar el detergente.</p> <p>d) Aplicar la solución detergente, utilizando el equipo para aplicar espuma; a todas las superficies de la línea de transporte y los ganchos hasta cubrirlos completamente con la espuma.</p>	Concentración de 5% (50 ml/ft) 60°C	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR TERMOMETRO	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN Y LA TEMPERATURA	OBR
4. ENJUAGADO	<p>a) Comenzar a enjuagar la línea de transporte en el gancho en que se comenzó la aplicación del detergente; aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua hacia el drenaje.</p>	50°C No deben quedar residuos de detergente	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO (5.4 a EN LAS INSTRUCCIONES)	OBR
5. DESINFECCIÓN	<p>a) Preparar una solución de compuestos cuaternarios de amonio (Microdyna).</p> <p>b) Tiempo de contacto.</p> <p>c) Fijarse en que numero de gancho se comenzará aplicar el desinfectante.</p> <p>d) Aplicar la solución del desinfectante en todas las superficies de la línea de transporte y los ganchos, utilizando el equipo aspersor.</p>	Concentración a 200 ppm (2 ml/ft) 15 minutos	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO	OBR

		HC/10	Paginación	2/2	
6. ENJUAGADO	<p>a) Comenzar a enjuagar la línea de transporte en el gancho en que se comenzó la aplicación del desinfectante, aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua hacia el drenaje.</p>	<p>50°C No debe quedar ningún residuo de desinfectante o suciedad Debe quedar visiblemente limpio</p>	<p>INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA</p>	<p>REPETIR ESTE PASO</p>	<p>OBR</p>
PASOS SEGUIDOS					
OBSERVACIONES					
1. PREPARACIÓN					
2. PRELIMPIEZA					
3. LIMPIEZA					
4. ENJUAGADO					
5. DESINFECCIÓN					
6. ENJUAGADO					
Firma del Supervisor MVZ					
Firma del Responsable OBR					

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-EQ-RA/11	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de las canaletas de vísceras.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir la limpieza y desinfección de las canaletas para vísceras, para asegurar que estén visiblemente limpias y que los agentes patógenos no contaminen el producto después de la limpieza y desinfección.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>Los obreros OBR de acuerdo al rol semanal, son los responsables de realizar este procedimiento, cumpliendo y vigilando los límites de referencia de aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia del procedimiento. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de este procedimiento. Así mismo, selecciona y organiza el uso de agentes de limpieza y desinfección. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de la limpieza y desinfección realizadas. El jefe en turno OBR03 igualmente es responsable de la limpieza y desinfección eficaz.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Este procedimiento es válido para las canaletas de vísceras en el área de eviscerado del producto.</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p>			
<p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Una vez que ha concluido el procesado y eviscerado de las aves, las canaletas de vísceras del área de eviscerado del producto, se lavan y desinfectan en sus partes y superficies con agua a presión, un detergente alcalino clorado y un desinfectante de compuestos cuaternarios de amonio; los obreros OBR, de acuerdo a su rol semanal, serán los responsables de ejecutar esta instrucción.</p> <p>5.1 Preparación</p> <p>a) Preparar el material:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Manguera de servicio 2. Cepillo de mano 3. Equipo para aplicación de espuma 4. Escoba 5. Detergente 6. Desinfectante 			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-EQ-RA/11	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de las canaletas de vísceras.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>b) Asegurarse de que el drenaje de las canaletas de vísceras este libre y su contenido fluya hacia la canaleta efluente.</p> <p>c) Impulsar el contenido de las canaletas aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. Hasta vaciarlas.</p> <p>5.2 Prelimpieza</p> <p>a) Eliminar la suciedad libre de las canaletas aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua hacia el drenaje de las canaletas utilizando la manguera de servicio.</p> <p>5.3 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar las canaletas de vísceras, aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio.</p> <p>5.4 Limpieza</p> <p>a) Preparar una solución de detergente alcalino clorado (<i>Foam CL</i>) a una concentración de 2% (20 ml/lit de agua). Ver instrucciones It-Y-RA/13.</p> <p>b) Aplicar la solución detergente hasta cubrir por completo todas las superficies de las canaletas, utilizando el equipo para aplicar espuma.</p> <p>c) Dejar que actúe durante 15 minutos.</p> <p>5.5 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar las canaletas de vísceras, aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua hacia la canaleta del efluente con una escoba.</p> <p>5.6 Desinfección</p> <p>a) Preparar una solución de compuestos cuaternarios de amonio (<i>Microdyna</i>) a una concentración de 200 ppm (2 ml/lit). Ver instrucciones It-Y-RA/13.</p> <p>b) Aplicar la solución del desinfectante en todas las superficies de las canaletas de vísceras, utilizando el equipo aspersor.</p> <p>c) Dejar que actúe durante 15 minutos.</p> <p>5.7 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar las canaletas de vísceras, aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua hacia la canaleta del efluente con una escoba.</p> <p>5.8 Secado</p> <p>a) Dejar escurrir y secar.</p>			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-EQ-RA/11	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de las canaletas de vísceras.	No. de Revisión	
		Paginación	3 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

6. Registros

El **OBR** responsable de ejecutar este procedimiento debe llenar el registro REG/11, el cual consta de dos diferentes registros, el primero para el producto *Foam CL*, el segundo para el producto *Microdyna*. Registra: en la primera columna la fecha (día-mes-año); en la tercera columna la cantidad que utilizó de producto y en cuánta agua lo diluyó, ambas en mililitros; en la cuarta y quinta columnas el tiempo de contacto, anotando en la cuarta (denominada Aplicación) la hora en la que se terminó de aplicar el producto y en la quinta (denominada Enjuague) la hora en la que se comenzó a enjuagar el producto, el intervalo debe ser el señalado en el punto **5.4 c)** y **5.6 c)** de este procedimiento; y finalmente en la última columna el responsable anota su firma. Al finalizar la ejecución del procedimiento el **OBR** entrega el registro al **OBR03** y este a su vez lo entrega al **MVZ** oficial, el cual tiene la responsabilidad de analizarlo, al día siguiente lo entrega antes de iniciar la limpieza y desinfección al **OBR03** y este lo entrega a su vez al **OBR** para realizar los registros referidos en este punto (**6.0**).

7. Informe

Los resultados del monitoreo o vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por los **OBR** al **OBR03** y este lo informa a su vez al **MVZ** oficial.

Los resultados de la verificación (mediante la hoja de control HC/11) de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el **MVZ** oficial al Director del Rastro **DGR01**, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.

	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

PROCESO:		HOJA DE CONTROL.		HC/11	Paginación: 1/2	
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.						
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.						
FECHA:	D/M/A					
PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS CANALETAS DE VISCERAS DEL AREA DE EVISCERADO.						
DETERGENTES Y DESINFECTANTES GRADO ALIMENTICIO.						
AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).						
PASOS A SEGUIR:		OPERACIONES:	LIMITES DE CONTROL	TÉCNICA DE VIGILANCIA (MONITORÍA)	ACCIÓN CORRECTIVA	PERSONA RESPONSABLE
1. PREPARACIÓN	a) Asegurarse de que el drenaje de las canaletas para las visceras este libre y su contenido fluya hacia la canaleta efluente. b) Impulsar el contenido de las canaletas aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. Hasta vaciarlas.			OBSERVACIÓN	N/A	OBR
2. PRELIMPIEZA	a) Eliminar la suciedad libre de las canaletas aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua hacia el drenaje de las canaletas utilizando la manguera de servicio.		50°C			OBR
3. ENJUAGADO	a) Enjuagar las canaletas para visceras, aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. a) Preparar una solución de detergente alcalino clorado (Foam CL). Tiempo de contacto. b) Aplicar la solución de detergente hasta cubrir por completo todas las superficies de las canaletas, utilizando el equipo para aplicar espuma.		50°C			
4. LIMPIEZA	a) Enjuagar las canaletas para visceras, aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua hacia la canaleta del efluente con una escoba.		Concentración de 2% (20 ml/lt) 15 minutos	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO	OBR
5. ENJUAGADO	a) Enjuagar las canaletas para visceras, aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua hacia la canaleta del efluente con una escoba.		50°C No deben quedar residuos de detergente	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO (5.5) EN LAS INSTRUCCIONES)	OBR
6. DESINFECCIÓN	a) Preparar una solución de compuestos cuaternarios de amonio (Microdyna). b) Tiempo de contacto. c) Aplicar la solución del desinfectante en todas las superficies de las canaletas para visceras, utilizando el equipo aspersor.		Concentración 200 ppm (2ml/lt) 15 minutos	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO	OBR

		HC/11	Paginación	2/2
7. ENJUAGADO	<p>a) Enjuagar las canaletas para vísceras, aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. Guiar el flujo del agua hacia la canaleta del efluente con una escoba.</p> <p>b) No debe quedar ningún residuo de desinfectante o suciedad visiblemente limpio</p>	50°C	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO
PASOS SEGUIDOS				
OBSERVACIONES				
1. PREPARACIÓN				
2. PRELIMPIEZA				
3. ENJUAGADO				
4. LIMPIEZA				
5. ENJUAGADO				
6. DESINFECCIÓN				
7. ENJUAGADO				
Firma del Supervisor MVZ				
Firma del Responsable OBR				

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-G-RA/12	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de la pistola para el corte de cloaca.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir la limpieza y desinfección de la pistola para el corte de cloaca, para asegurar que este visiblemente limpia y que los agentes patógenos no contaminen el producto después de la limpieza y desinfección.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>Los obreros OBR de acuerdo al rol semanal, son los responsables de realizar este procedimiento, cumpliendo y vigilando los límites de referencia de aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia del procedimiento. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de este procedimiento. Así mismo, selecciona y organiza el uso de agentes de limpieza y desinfección. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de la limpieza y desinfección realizadas. El jefe en turno OBR03 igualmente es responsable de la limpieza y desinfección eficaz.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Este procedimiento es válido para la pistola de corte de cloaca en el área de evisceración del producto.</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p>			
<p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Una vez que ha concluido el procesado y eviscerado de las aves, la pistola para el corte de cloaca, se lava y desinfecta con agua, y un detergente alcalino clorado y un desinfectante de compuestos cuaternarios de amonio; los obreros OBR, de acuerdo a su rol semanal, son los responsables de ejecutar esta instrucción.</p> <p>5.1 Preparación</p> <p>a) Preparar el material:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cepillo de mano 2. Cubetas 3. Detergente 4. Desinfectante <p>5.2 Prelimpieza</p> <p>a) Eliminar la suciedad libre del exterior de la pistola tallándola con un cepillo y agua.</p>			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-G-RA/12	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de la pistola para el corte de cloaca.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>b) Colocar la pistola dentro de una cubeta y apoyarla en la pared de la misma, colgándola por las mangueras.</p> <p>c) Llenar la cubeta con agua a 50°C, hasta cubrir la pistola. Cuidar que las mangueras no entren en contacto con el agua caliente.</p>			
<p>5.3 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar la suciedad libre del interior de la pistola accionando el primer gatillo hasta el primer paso (girar las navajas) y el segundo gatillo (de enjuague), hasta que el agua salga limpia.</p> <p>b) Enjuagar el exterior utilizando la manguera de servicio.</p>			
<p>5.4 Limpieza</p> <p>a) Preparar una solución de detergente alcalino clorado (<i>Foam CL</i>) a una concentración de 2% (20 ml/lt de agua). Ver instrucciones It-Y-RA/13.</p> <p>b) Aplicar la solución utilizando un cepillo y tallar la pistola para corte de cloaca y sus mangueras.</p> <p>c) Absorber y repartir la solución en el interior activando el gatillo de corte hasta el segundo paso, y liberarlo</p> <p>d) Dejar que actúe durante 5 minutos.</p>			
<p>5.5 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar el exterior utilizando manguera de servicio.</p> <p>b) Enjuagar el interior activando el gatillo de enjuague. Hasta que el agua salga limpia.</p>			
<p>5.6 Desinfección</p> <p>a) Preparar una solución de compuestos cuaternarios de amonio (<i>Microdyna</i>) a una concentración de 200 ppm (2 ml/lt). Ver instrucciones It-Y-RA/13.</p> <p>b) Desinfectar la pistola sumergiéndola en una cubeta con la solución de <i>Microdyna</i>.</p> <p>c) Absorber y repartir la solución en el interior activando el gatillo de corte hasta el segundo paso, y liberarlo.</p> <p>d) Dejar activado el gatillo en el primer paso para hacer girar las navajas.</p> <p>e) Dejar que actúe durante 10 minutos.</p> <p>f) Activar el gatillo de corte hasta el segundo paso y dejar que absorba toda la solución.</p>			
<p>5.7 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar el exterior utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Enjuagar el interior activando el gatillo de enjuague. Hasta que el agua salga limpia.</p>			
<p>5.8 Secado</p> <p>a) Dejar escurrir y secar.</p>			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-G-RA/12	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de la pistola para el corte de cloaca.	No. de Revisión	
		Paginación	3 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

6. Registros

El **OBR** responsable de ejecutar este procedimiento debe llenar el registro REG12, el cual consta de dos diferentes registros, el primero para el producto *Foam CL*, el segundo para el producto *Microdyna*. Registra: en la primera columna la fecha (día-mes-año); en la tercera columna la cantidad que utilizó de producto y en cuánta agua lo diluyó, ambas en mililitros; en la cuarta y quinta columnas el tiempo de contacto, anotando en la cuarta (denominada Aplicación) la hora en la que se terminó de aplicar el producto y en la quinta (denominada Enjuague) la hora en la que se comenzó a enjuagar el producto, el intervalo debe ser el señalado en el punto **5.4 d)** y **5.6 e)** de este procedimiento; y finalmente en la última columna el responsable registra su firma. Al finalizar la ejecución del procedimiento el **OBR** entrega el registro al **OBR03** y este a su vez lo entrega al **MVZ** oficial, el cual tiene la responsabilidad de analizarlo, al día siguiente lo entrega antes de iniciar la limpieza y desinfección al **OBR03** y este lo entrega a su vez al **OBR** para realizar los registros referidos en este punto (**6.0**).

7. Informe

Los resultados de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por los **OBR** al **OBR03** y este lo informa a su vez al **MVZ** oficial.

Los resultados de la verificación (mediante la hoja de control HC/12) de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el **MVZ** oficial al Director del Rastro **DGR01**, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.

	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

HOJA DE CONTROL.				HC/12	Paginación:	1/2
PROCESO:		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.				
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.						
FECHA:		D/M/A				
PROCEDIMIENTO:		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA PISTOLA PARA CORTE DE CLOACA.				
DETERGENTES Y DESINFECTANTES		GRADO ALIMENTICIO.				
AGUA POTABLE		(RED PÚBLICA).				
PASOS A SEGUIR:	OPERACIONES:	LÍMITES DE CONTROL	TÉCNICA DE VIGILANCIA (MONITORÍA)	ACCIÓN CORRECTIVA	PERSONA RESPONSABLE	
1. PRELIMPIEZA	a) Eliminar la suciedad libre del exterior de la pistola tallándola con un cepillo y agua. b) Colocar la pistola dentro de una cubeta y apoyarla en la pared de la misma, colgándola por las mangueras. c) Llenar la cubeta con agua, hasta cubrir la pistola. Cuidar que las mangueras no entren en contacto con el agua caliente.	50°C			OBR	
2. ENJUAGADO	e) Enjuagar la suciedad libre del interior de la pistola accionando el primer gatillo hasta el primer paso (girar las navajas) y el segundo gatillo (de enjuague), hasta que el agua salga limpia. f) Enjuagar el exterior utilizando la manguera de servicio.					
3. LIMPIEZA	a) Preparar una solución de detergente alcalino clorado (Foam CL). b) Tiempo de contacto. c) Aplicar la solución utilizando un cepillo y tallar la pistola para corte de cloaca y sus mangueras. d) Absorber y repartir la solución en el interior activando el gatillo de corte hasta el segundo paso, y liberarlo	Concentración de 2% (20 ml/lit) 15 minutos	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO	OBR	
4. ENJUAGADO	a) Enjuagar el exterior utilizando manguera de servicio. b) Enjuagar el interior activando el gatillo de enjuague. Hasta que el agua salga limpia.	No deben quedar residuos de detergente	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO (5.5) EN LAS INSTRUCCIONES)	OBR	
5. DESINFECCIÓN	a) Preparar una solución de compuestos cuaternarios de amonio (Microdyna). b) Tiempo de contacto. c) Desinfectar la pistola sumergiéndola en una cubeta con la solución. d) Absorber y repartir la solución en el interior activando el gatillo de corte hasta el segundo paso, y liberarlo. e) Dejar activado el gatillo en el primer paso para hacer girar las navajas. f) Activar el gatillo de corte hasta el segundo paso y dejar que absorba toda la solución.	Concentración 200 ppm (2ml/lit) 10 minutos	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO	OBR	

6. ENJUAGADO	a) Enjuagar el exterior utilizando manguera de servicio. b) Enjuagar el interior activando el gatillo de enjuague. Hasta que el agua salga limpia.	No debe quedar ningún residuo de desinfectante o suciedad Debe quedar visiblemente limpio	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO	OBR
PASOS SEGUIDOS	OBSERVACIONES				
1. PRELIMPIEZA					
2. ENJUAGADO					
3. LIMPIEZA					
4. ENJUAGADO					
5. DESINFECCIÓN					
6. ENJUAGADO					
Firma del Supervisor MVZ					
Firma del Responsable OBR					

REGISTRO DE LÍMITES DE CONTROL.							REG/12	Paginación:	1/2		
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.											
PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA PISTOLA PARA CORTE DE CLOACA.											
DETERGENTES Y DESINFECTANTES GRADO ALIMENTICIO.											
AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).											
Fecha (D/M/A)	Solución	Cantidad (ml)	Hora		Firma del Responsable (OBR)	Fecha (D/M/A)	Solución	Cantidad (ml)	Hora		Firma del Responsable (OBR)
			Aplicación	Enjuague					Aplicación	Enjuague	
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				

REGISTRO DE LÍMITES DE CONTROL.						REG/12	Paginación:	2/2			
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.											
PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA PISTOLA PARA CORTE DE CLOACA.											
DETERGENTES Y DESINFECTANTES GRADO ALIMENTICIO.											
AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).											
Fecha (D/M/A)	Solución	Cantidad (ml)	Hora		Firma del Responsable (OBR)	Fecha (D/M/A)	Solución	Cantidad (ml)	Hora		Firma del Responsable (OBR)
			Aplicación	Enjuague					Aplicación	Enjuague	
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				
	Microdyna						Microdyna				
	Agua						Agua				

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-QC-RA/13	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección del equipo para enfriamiento de canales.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir la limpieza y desinfección del equipo para enfriamiento de canales, para asegurar que este visiblemente limpio y que los agentes patógenos no contaminen el producto después de la limpieza y desinfección.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>Los obreros OBR de acuerdo al rol semanal, son los responsables de realizar este procedimiento, cumpliendo y vigilando los límites de referencia de aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia del procedimiento. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de este procedimiento. Así mismo, selecciona y organiza el uso de agentes de limpieza y desinfección. El MVZ oficial del control y vigilancia de la eficacia de la limpieza y desinfección realizadas. El jefe en turno OBR03 igualmente es responsable de la limpieza y desinfección eficaz.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Este procedimiento es válido para el equipo de enfriamiento de canales en el área de evisceración del producto.</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p>			
<p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Una vez que ha concluido el procesado y eviscerado de las aves, y antes de la limpieza y desinfección de las instalaciones del área de evisceración; el equipo de enfriamiento de canales en el área de evisceración del producto, se lava y desinfecta en sus partes y superficies con agua a presión, un detergente alcalino clorado y un desinfectante de hipoclorito de sodio; los obreros OBR, de acuerdo a su rol semanal, son los responsables de ejecutar esta instrucción.</p> <p>5.1 Preparación</p> <p>a) Preparar el material:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Manguera de servicio 2. Equipo aspersor 3. Equipo para aplicación de espuma 4. Escoba 5. Cepillo redondo de mango largo para tanques 6. Detergente 7. Desinfectante 			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-QC-RA/13	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección del equipo para enfriamiento de canales.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>b) Asegurarse de que ya no se procesará mas pollo.</p> <p>c) Verificar que el último lote de pollo haya salido de el tanque de enfriamiento.</p> <p>d) Apagar el sistema de avance del pollo (tornillo sin fin y paletas).</p> <p>e) Colocar un recipiente colador en la salida de los drenajes para retener los sólidos y que no se esparzan sobre el suelo.</p> <p>f) Abrir la llave del desagüe hasta vaciar los tanques de enfriamiento, asegurándose de que no se bloquee el desagüe de ellos y guiar el contenido hacia la canaleta del efluente, utilizando la escoba.</p> <p>5.2 Prelimpieza</p> <p>a) Retirar toda la suciedad libre (grasa, epidermis) de los tanques (el tornillo sin fin y las paletas) con el cepillo redondo y aplicando un flujo de agua a presión (60°C), utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Cuidar no mojar las cadenas o las bandas del motor del tornillo sin fin.</p> <p>c) Asegurarse de que el agua fluya hacia el drenaje utilizando la manguera de servicio.</p> <p>d) Guiar el flujo que sale de los tanques hacia la canaleta del efluente, utilizando la escoba.</p> <p>5.3 Limpieza</p> <p>a) Preparar una solución de detergente alcalino clorado (<i>Foam CL</i>) a una concentración de 4% (40 ml/lit de agua) a 55°C. Ver instrucciones It-Y-RA/13.</p> <p>b) Aplicar la solución en la superficie de los tanques de enfriamiento (interna, externa, el tornillo sin fin y las paletas) utilizando el equipo para aplicar espuma. Hasta cubrir todas las superficies por completo.</p> <p>c) Dejar que actúe durante 15 minutos.</p> <p>5.4 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar los tanques de enfriamiento (el tornillo sin fin y las paletas) aplicando un flujo de agua a presión (60°C), utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Cuidar mojar las cadenas o las bandas del motor del tornillo sin fin.</p> <p>c) Asegurarse de que el agua fluya hacia el drenaje utilizando la manguera de servicio.</p> <p>d) Guiar el flujo que sale de los tanques hacia la canaleta del efluente, utilizando la escoba.</p> <p>5.5 Desinfección</p> <p>a) Preparar una solución de hipoclorito de sodio (<i>Eurochlor</i>) a 200 ppm (2.3 ml/lit de agua).</p> <p>b) Aplicar la solución en todas las superficies de los tanques de enfriamiento (interna, externa, el tornillo sin fin y las paletas), utilizando el equipo aspersor.</p> <p>c) Cuidar de no mojar las cadenas o las bandas del motor del tornillo sin fin.</p> <p>d) Dejar que actúe durante 5 minutos.</p> <p>5.6 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar los tanques de enfriamiento (el tornillo sin fin y las paletas) aplicando un flujo de agua a presión (60°C), utilizando la manguera de servicio.</p>			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-QC-RA/13	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección del equipo para enfriamiento de canales.	No. de Revisión	
		Paginación	3 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>b) Cuidar de no mojar las cadenas o las bandas del motor del tornillo sin fin.</p> <p>c) Asegurarse de que el agua fluya hacia el drenaje utilizando la manguera de servicio.</p> <p>d) Guiar el flujo que sale de los tanques hacia la canaleta del efluente, utilizando la escoba.</p> <p>5.7 Secado</p> <p>a) Dejar escurrir y secar.</p> <p>6. Registros</p> <p>El OBR responsable de ejecutar este procedimiento debe llenar el registro REG13, el cual consta de dos diferentes registros, el primero para el producto <i>Foam CL</i> y el segundo para el producto <i>Eurochlor</i>. Para ambos casos registra: en la primera columna la fecha (día-mes-año); en la tercera columna la cantidad que utilizó de producto y en cuánta agua lo diluyó, ambas en mililitros; en la cuarta y quinta columnas el tiempo de contacto, anotando en la cuarta (denominada Aplicación) la hora en la que se terminó de aplicar el producto y en la quinta (denominada Enjuague) la hora en la que se comenzó a enjuagar el producto, el intervalo debe ser el señalado en el punto 5.3 c) y 5.5 d); para el producto <i>Foam CL</i> la sexta columna corresponde a la temperatura a la que se aplica (debe ser la señalada en el punto 5.3 a); y finalmente en ambos casos en la última columna el responsable anota su firma. Al finalizar la ejecución del procedimiento el OBR entrega el registro al OBR03 y este lo entrega a su vez al MVZ oficial, el cual tiene la responsabilidad de analizarlo, al día siguiente lo entrega antes de iniciar la limpieza y desinfección al OBR03 y este lo entrega a su vez al OBR para realizar los registros referidos en este punto (6.0).</p> <p>7. Informe</p> <p>Los resultados de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por los OBR al OBR03 y este lo informa a su vez al MVZ oficial.</p> <p>Los resultados de la verificación (mediante la hoja de control HC/13) de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el MVZ oficial al Director del Rastro DGR01, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.</p>			
	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

HOJA DE CONTROL		HC/13	Paginación:		
PROCESO:	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.				
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.					
FECHA:	D/M/A				
PROCEDIMIENTO:	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO PARA ENFRIAMIENTO DE CANALES.				
DETERGENTES Y DESINFECTANTES	GRADO ALIMENTICIO.				
AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).					
PASOS A SEGUIR:	OPERACIONES:	LÍMITES DE CONTROL	TÉCNICA DE VIGILANCIA (MONITORÍA)	ACCIÓN CORRECTIVA	PERSONA RESPONSABLE
1. PREPARACIÓN	<p>a) Asegurarse de que ya no se procesará más pollo.</p> <p>b) Verificar que el último lote de pollo haya salido de el tanque de enfriamiento.</p> <p>c) Apagar el sistema de avance del pollo (tornillo sin fin y paletas).</p> <p>d) Colocar un recipiente colador en la salida de los drenajes para retener los sólidos y que no se esparzan sobre el suelo.</p> <p>e) Abrir la llave del desagüe hasta vaciar los tanques de enfriamiento, asegurándose de que no se bloquee el desagüe de ellos y guiar el contenido hacia la canaleta del efluente, utilizando la escoba.</p>				OBR
2. PRELIMPIEZA	<p>a) Retirar toda la suciedad libre (grasa, epidermis) de los tanques (el tornillo sin fin y las paletas) con el cepillo redondo y aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Cuidar no mojar las cadenas o las bandas del motor del tornillo sin fin.</p> <p>c) Asegurarse de que el agua fluya hacia el drenaje utilizando la manguera de servicio.</p> <p>d) Guiar el flujo que sale de los tanques hacia la canaleta del efluente, utilizando la escoba.</p>	60°C			OBR
3. LIMPIEZA	<p>a) Preparar una solución de detergente alcalino clorado (Foam CL).</p> <p>b) Temperatura de contacto.</p> <p>c) Tiempo de contacto.</p> <p>d) Aplicar la solución en la superficie de los tanques de enfriamiento (interna, externa, el tornillo sin fin y las paletas) utilizando el equipo para aplicar espuma. Hasta cubrir todas las superficies por completo.</p>	<p>Concentración de 4% (40 ml/lt)</p> <p>55°C</p> <p>15 minutos</p>	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR	<p>AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN</p> <p>AJUSTAR LA TEMPERATURA</p> <p>REPETIR EL TIEMPO</p>	OBR
4. ENJUAGADO	<p>a) Enjuagar los tanques de enfriamiento (el tornillo sin fin y las paletas) aplicando un flujo de agua a presión), utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Cuidar mojar las cadenas o las bandas del motor del tornillo sin fin.</p> <p>c) Asegurarse de que el agua fluya hacia el drenaje utilizando la manguera de servicio.</p> <p>d) Guiar el flujo que sale de los tanques hacia la canaleta del efluente, utilizando la escoba.</p>	60°C No deben quedar residuos de detergente	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO (5.4) EN LAS INSTRUCCIONES)	OBR

		HC/13	Paginación	2/2	
5. DESINFECCIÓN	<p>a) Preparar una solución de hipoclorito de sodio (Eurochlor). b) Tiempo de contacto. c) Aplicar la solución en todas las superficies de los tanques de enfriamiento (interna, externa, el tornillo sin fin y las paletas), utilizando el equipo aspersor. d) Cuidar no mojar las cadenas o las bandas del motor del tornillo sin fin.</p>	<p>Concentración 200 ppm (2.3 ml/lt) 5 minutos</p>	<p>INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ</p>	<p>AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO</p>	OBR
6. ENJUAGADO	<p>a) Enjuagar los tanques de enfriamiento (el tornillo sin fin y las paletas) aplicando un flujo de agua a presión), utilizando la manguera de servicio. b) Cuidar de no mojar las cadenas o las bandas del motor del tornillo sin fin. c) Asegurarse de que el agua fluya hacia el drenaje utilizando la manguera de servicio. d) Guiar el flujo que sale de los tanques hacia la canaleta del efluente, utilizando la escoba.</p>	<p>60°C No debe quedar ningún residuo de desinfectante o suciedad Debe quedar visiblemente limpio</p>	<p>INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA</p>	<p>REPETIR ESTE PASO</p>	OBR
PASOS SEGUIDOS					
OBSERVACIONES					
1. PREPARACIÓN					
2. PRELIMPIEZA					
3. LIMPIEZA					
4. ENJUAGADO					
5. DESINFECCIÓN					
6. ENJUAGADO					
Firma del Supervisor MVZ					
Firma del Responsable OBR					

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-EN-RA/14	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de las instalaciones del área de eviscerado.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir la limpieza y desinfección de las instalaciones del área de eviscerado, para asegurar que estén visiblemente limpias y que los agentes patógenos no contaminen el producto después de la limpieza y desinfección.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>Los obreros OBR de acuerdo al rol semanal, son los responsables de realizar este procedimiento, cumpliendo y vigilando los límites de referencia de aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia del procedimiento. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de este procedimiento. Así mismo, selecciona y organiza el uso de agentes de limpieza y desinfección. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de la limpieza y desinfección realizadas. El jefe en turno OBR03 igualmente es responsable de la limpieza y desinfección eficaz.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Este procedimiento es válido para las instalaciones del área de eviscerado del producto.</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p>			
<p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Una vez que ha concluido el sacrificio y procesado de las aves, las instalaciones del área de eviscerado del producto, se lavan y desinfectan en sus partes y superficies con agua a presión, un detergente alcalino clorado y un desinfectante a base de compuestos cuaternarios de amonio; los obreros OBR, de acuerdo a su rol semanal, son los responsables de ejecutar esta instrucción.</p> <p>5.1 Preparación</p> <p>a) Preparar el material:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Manguera de servicio 2. Equipo aspersor 3. Equipo para aplicación de espuma 4. Escoba 5. Detergente 6. Desinfectante <p>b) Cubrir el interruptor de la línea de transporte y la pistola para el corte de cloaca. Que queden totalmente protegidos del agua.</p>			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-EN-RA/14	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de las instalaciones del área de eviscerado.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
5.2 Prelimpieza			
<ul style="list-style-type: none"> a) Barrer las vísceras y el “calceín” (cutícula de los tarsos) que estén sobre el suelo, hacia la canaleta de drenaje. b) Retirar la suciedad libre de los andamios y barandales de los tanques enfriadores, las paredes, ventanas y pisos utilizando la manguera de servicio, con un flujo de agua a presión. 			
5.3 Enjuagado			
<ul style="list-style-type: none"> a) Enjuagar los andamios y barandales de los tanques enfriadores, las paredes, ventanas y pisos, aplicando un flujo de agua a presión (50°C) utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua con una escoba hacia la canaleta del efluente. 			
5.4 Limpieza			
<ul style="list-style-type: none"> a) Preparar una solución de detergente alcalino clorado (<i>Foam CL</i>) a una concentración de 2% (20 ml/lt de agua). Ver instrucciones It-Y-RA/13. b) Aplicar la solución detergente en todas las superficies de los andamios y barandales de los tanques enfriadores, las paredes, ventanas y pisos, utilizando el equipo para aplicar espuma. Hasta cubrir las superficies por completo. c) Dejar que actúe durante 15 minutos. 			
5.5 Enjuagado			
<ul style="list-style-type: none"> a) Enjuagar los andamios y barandales de los tanques enfriadores, las paredes, ventanas y pisos, aplicando un flujo de agua a presión (50°C) utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua con una escoba hacia la canaleta del efluente. 			
5.6 Desinfección			
<ul style="list-style-type: none"> a) Preparar una solución de compuestos cuaternarios de amonio (<i>Microdyna</i>) a una concentración de 400 ppm (4 ml/lt). Ver instrucciones It-Y-RA/13. b) Aplicar la solución del desinfectante en todas las superficies de los andamios y barandales de los tanques enfriadores, las paredes, ventanas y pisos, utilizando el equipo aspersor. c) Dejar que actúe durante 15 minutos. 			
5.7 Enjuagado			
<ul style="list-style-type: none"> a) Enjuagar los andamios y barandales de los tanques enfriadores, las paredes, ventanas y pisos, aplicando un flujo de agua a presión (50°C) utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua con una escoba hacia la canaleta del efluente. 			
5.8 Secado			
<ul style="list-style-type: none"> a) Dejar escurrir y secar. 			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-EN-RA/14	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de las instalaciones del área de eviscerado.	No. de Revisión	
		Paginación	3 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

6. Registros

El **OBR** responsable de ejecutar este procedimiento debe llenar el registro REG/14, el cual consta de dos diferentes registros, el primero para el producto *Foam CL*, el segundo para el producto *Microdyna*. Registra: en la primera columna la fecha (día-mes-año); en la tercera columna la cantidad que utilizó de producto y en cuánta agua lo diluyó, ambas en mililitros; en la cuarta y quinta columnas el tiempo de contacto, anotando en la cuarta (denominada Aplicación) la hora en la que se terminó de aplicar el producto y en la quinta (denominada Enjuague) la hora en la que se comenzó a enjuagar el producto, el intervalo debe ser el señalado en el punto **5.4 c)** y **5.6 c)** de este procedimiento; y finalmente en la última columna el responsable anota su firma. Al finalizar la ejecución del procedimiento el **OBR** entrega el registro al **OBR03** y este lo entrega a su vez al **MVZ** oficial, el cual tiene la responsabilidad de analizarlo, al día siguiente lo entrega antes de iniciar la limpieza y desinfección al **OBR03** y este lo entrega a su vez al **OBR** para realizar los registros referidos en este punto (**6.0**).

7. Informe

Los resultados de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por los **OBR** al **OBR03** y este lo informa a su vez al **MVZ** oficial.

Los resultados de la verificación (mediante la hoja de control HC/14) de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son r informados por el **MVZ** oficial al Director del Rastro **DGR01**, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.

	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

HOJA DE CONTROL		HC/14	Paginación:		
PROCESO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.			1/2		
FECHA: D/M/A					
PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES DEL AREA DE EVISCERADO.					
DETERGENTES Y DESINFECTANTES GRADO ALIMENTICIO.					
AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).					
PASOS A SEGUIR:	OPERACIONES:	LÍMITES DE CONTROL	TÉCNICA DE VIGILANCIA (MONITORÍA)	ACCIÓN CORRECTIVA	PERSONA RESPONSABLE
1. PREPARACIÓN	a) Cubrir el interruptor de la línea de transporte y la pistola para el corte de cloaca. Que queden totalmente protegidos del agua.				
2. PRELIMPIEZA	a) Barrer las vísceras y el "calceín" (cutícula de los tarsos) que estén sobre el suelo, hacia la canaleta de drenaje. b) Retirar la suciedad libre de los andamios y barandales de los tanques enfriadores, las paredes, ventanas y pisos, utilizando la manguera de servicio, con un flujo de agua a presión.	50°C			OBR
3. ENJUAGADO	a) Enjuagar los andamios y barandales de los tanques enfriadores, las paredes, ventanas y pisos, aplicando un flujo de agua a presión. utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua con una escoba hacia la canaleta del efluente.	No deben quedar residuos de suciedad (plumas y grasa)	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR EL PASO 2 Y EL PASO 3 (5.2 Y 5.3 EN LAS INSTRUCCIONES)	OBR
4. LIMPIEZA	a) Preparar una solución de detergente alcalino clorado (Foam CL). b) Tiempo de contacto. c) Aplicar la solución detergente en todas las superficies de los andamios y barandales de los tanques enfriadores, las paredes, ventanas y pisos, utilizando el equipo para aplicar espuma. Hasta cubrir las superficies por completo.	Concentración de 2% (20 ml/lt) 15 minutos	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO	OBR
5. ENJUAGADO	a) Enjuagar los andamios y barandales de los tanques enfriadores, las paredes, ventanas y pisos aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua y la pluma con una escoba hacia la canaleta efluente.	50°C No deben quedar residuos de detergente	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO (5.5 EN LAS INSTRUCCIONES)	OBR
6. DESINFECCIÓN	a) Preparar una solución de compuestos cuaternarios de amonio (Microdyna). b) Tiempo de contacto. c) Aplicar la solución del desinfectante en todas las superficies de los andamios y barandales de los tanques enfriadores, las paredes, ventanas y pisos, utilizando el equipo aspersor.	Concentración 400 ppm (4 ml/lt) 15 minutos	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO	OBR

		HC/14	Paginación	2/2	
7. ENJUAGADO	<p>a) Enjuagar los andamios y barandales de los tanques enfriadores, las paredes, ventanas y pisos aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua y la pluma con una escoba hacia la canaleta efluente.</p>	50°C	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO	OBR
PASOS SEGUIDOS					
OBSERVACIONES					
1. PREPARACIÓN					
2. PRELIMPIEZA					
3. ENJUAGADO					
4. LIMPIEZA					
5. ENJUAGADO					
6. DESINFECCIÓN					
7. ENJUAGADO					
Firma del Supervisor MVZ					
Firma del Responsable OBR					

RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.

PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES DEL ÁREA DE EVISCERADO.

DETERGENTES Y DESINFECTANTES GRADO ALIMENTICIO.

AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).

Fecha (D/M/A)	Solución	Cantidad (ml)	Hora		Firma del Responsable (OBR)	Fecha (D/M/A)	Solución	Cantidad (ml)	Hora		Firma del Responsable (OBR)
			Aplicación	Enjuague					Aplicación	Enjuague	
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				

REGISTRO DE LÍMITES DE CONTROL.												REG/14	Paginación: 2/2
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.													
PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES DEL ÁREA DE EVISCERADO.													
DETERGENTES Y DESINFECTANTES GRADO ALIMENTICIO.													
AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).													
Fecha (D/M/A)	Solución	Cantidad (ml)	Hora		Firma del Responsable (OBR)	Fecha (D/M/A)	Solución	Cantidad (ml)	Hora		Firma del Responsable (OBR)		
			Aplicación	Enjuague					Aplicación	Enjuague			
	Microdyna						Microdyna						
	Agua						Agua						
	Microdyna						Microdyna						
	Agua						Agua						
	Microdyna						Microdyna						
	Agua						Agua						
	Microdyna						Microdyna						
	Agua						Agua						
	Microdyna						Microdyna						
	Agua						Agua						
	Microdyna						Microdyna						
	Agua						Agua						
	Microdyna						Microdyna						
	Agua						Agua						
	Microdyna						Microdyna						
	Agua						Agua						
	Microdyna						Microdyna						
	Agua						Agua						
	Microdyna						Microdyna						
	Agua						Agua						
	Microdyna						Microdyna						
	Agua						Agua						

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-XQ-RA/15	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección del equipo del área libre.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir la limpieza y desinfección del equipo del área libre, para asegurar que este visiblemente limpio y que los agentes patógenos no contaminen el producto después de la limpieza y desinfección.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>Los obreros OBR de acuerdo al rol semanal, son los responsables de realizar este procedimiento, cumpliendo y vigilando los límites de referencia de aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia del procedimiento. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de este procedimiento. Así mismo, selecciona y organiza el uso de agentes de limpieza y desinfección. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de la limpieza y desinfección realizadas. El jefe en turno OBR03 igualmente es responsable de la limpieza y desinfección eficaz.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Este procedimiento es válido para el equipo del área libre (mesa de trabajo y ganchos para pollo).</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p>			
<p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Una vez que ha concluido el sacrificio y procesado de las aves, el equipo del área libre, se lava y desinfecta en sus partes y superficies con agua a presión, un detergente alcalino clorado y un desinfectante de hipoclorito de sodio; los obreros OBR, de acuerdo a su rol semanal, son los responsables de ejecutar esta instrucción.</p> <p>5.1 Preparación</p> <p>a) Preparar el material:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Manguera de servicio 2. Equipo aspersor 3. Equipo para aplicación de espuma 4. Escoba 5. Cepillo de mango largo para pisos 6. Detergente 7. Desinfectante <p>b) Asegurarse de que no entre personal ajeno al rastro, que no quede producto en los ganchos, en los depósitos, ni en la mesa de trabajo.</p>			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-XQ-RA/15	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección del equipo del área libre.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
5.2 Prelimpieza			
<ul style="list-style-type: none"> a) Remover la suciedad libre de mesa de trabajo y los ganchos para pollo, aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua hacia las coladeras del efluente. 			
5.3 Enjuagado			
<ul style="list-style-type: none"> a) Enjuagar la mesa de trabajo y los ganchos para pollo, aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua hacia las coladeras del efluente. 			
5.4 Limpieza			
<ul style="list-style-type: none"> a) Preparar una solución de detergente alcalino clorado (<i>Foam CL</i>) a una concentración de 2% (20 ml/lit de agua). Ver instrucciones It-Y-RA/13. b) Aplicar la solución en la superficie de la mesa de trabajo y los ganchos para pollo, utilizando el equipo para aplicar espuma. Hasta cubrir todas sus superficies por completo. c) Dejar que actúe durante 15 minutos. 			
5.5 Enjuagado			
<ul style="list-style-type: none"> a) Enjuagar la mesa de trabajo y los ganchos para pollo, aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua hacia las coladeras del efluente. 			
5.6 Desinfección			
<ul style="list-style-type: none"> a) Preparar una solución de hipoclorito de sodio (<i>Eurochlor</i>) a 200 ppm (2.3 ml/lit de agua). Ver instrucciones It-Y-RA/13. b) Aplicar la solución en todas las superficies de la mesa de trabajo y los ganchos para pollo, utilizando el equipo aspersor. c) Dejar que actúe durante 5 minutos. 			
5.7 Enjuagado			
<ul style="list-style-type: none"> a) Enjuagar la mesa de trabajo y los ganchos para pollo, aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua hacia las coladeras del efluente. 			
5.8 Secado			
<ul style="list-style-type: none"> a) Dejar escurrir y secar. 			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-XQ-RA/15	
	Procedimiento de limpieza y desinfección del equipo del área libre.	Fecha de Revisión	
		No. de Revisión	
	Rastro Municipal de Aves	Paginación	3 de 3
Fecha de Emisión			

6. Registros

El **OBR** responsable de ejecutar este procedimiento debe llenar el registro REG15, el cual consta de dos diferentes registros, el primero para el producto *Foam CL* y el segundo para el producto *Eurochlor*. Para ambos casos registra: en la primera columna la fecha (día-mes-año); en la tercera columna la cantidad que utilizó de producto y en cuánta agua lo diluyó, ambas en mililitros; en la cuarta y quinta columnas el tiempo de contacto, anotando en la cuarta (denominada Aplicación) la hora en la que se terminó de aplicar el producto y en la quinta (denominada Enjuague) la hora en la que se comenzó a enjuagar el producto, el intervalo debe ser el señalado en el punto **5.4 c)** y **5.6 c)**; y finalmente en ambos casos en la última columna el responsable anota su firma. Al finalizar la ejecución del procedimiento el **OBR** entrega el registro al **OBR03** y este lo entrega a su vez al **MVZ** oficial, el cual tiene la responsabilidad de analizarlo, al día siguiente lo entrega antes de iniciar la limpieza y desinfección al **OBR03** y este lo entrega a su vez al **OBR** para realizar los registros referidos en este punto (**6.0**).

7. Informe

Los resultados de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por los **OBR** al **OBR03** y este lo informa a su vez al **MVZ** oficial.

Los resultados de la verificación (mediante la hoja de control HC/15) de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el **MVZ** oficial al Director del Rastro **DGR01**, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.

	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

PROCESO:		HOJA DE CONTROL.		HC/15	Paginación: 1/2
LIMPIEZA Y DESINFECTACIÓN.					
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.					
FECHA:	D/M/A				
PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECTACIÓN DEL EQUIPO DEL ÁREA LIBRE.					
DETERGENTES Y DESINFECTANTES GRADO ALIMENTICIO.					
AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).					
PASOS A SEGUIR:	OPERACIONES:	LÍMITES DE CONTROL	TÉCNICA DE VIGILANCIA (MONITORÍA)	ACCIÓN CORRECTIVA	PERSONA RESPONSABLE
1. PREPARACIÓN	a) Asegurarse de que no entre personal ajeno al rastro, que no quede producto en los ganchos, en los depósitos, ni en la mesa de trabajo.				OBR
2. PRELIMPIEZA	a) Retirar la suciedad libre de mesa de trabajo y los ganchos para pollo, aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua hacia las coladeras del efluente.				OBR
3. ENJUAGADO	a) Enjuagar la mesa de trabajo y los ganchos para pollo, aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua hacia las coladeras del efluente.	50°C			
4. LIMPIEZA	a) Preparar una solución de detergente alcalino clorado (Foam CL). Tiempo de contacto. b) Aplicar la solución en la superficie de la mesa de trabajo y los ganchos para pollo, utilizando el equipo para aplicar espuma. Hasta cubrir todas sus superficies por completo.	Concentración de 2% (20 ml/lt) 15 minutos	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO	OBR
5. ENJUAGADO	a) Enjuagar la mesa de trabajo y los ganchos para pollo, aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua hacia las coladeras del efluente.	50°C No deben quedar residuos de detergente	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO (5.4) EN LAS INSTRUCCIONES)	OBR
6. DESINFECTACIÓN	a) Preparar una solución de hipoclorito de sodio (Eurochlor). Tiempo de contacto. b) Aplicar la solución en todas las superficies de la mesa de trabajo y los ganchos para pollo, utilizando el equipo aspersor.	Concentración 200 ppm (2.3ml/lt) 5 minutos	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO	OBR

				HC/15	Paginación	2/2
7. ENJUAGADO	<p>a) Enjuagar la mesa de trabajo y los ganchos para pollo, aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua hacia las coladeras del efluente.</p>	<p>50°C</p> <p>No debe quedar ningun residuo de desinfectante o suciedad</p> <p>Debe quedar visiblemente limpio</p>	<p>INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA</p>	<p>REPETIR ESTE PASO</p>		OBR
PASOS SEGUIDOS						
1. PREPARACIÓN						
2. PRELIMPIEZA						
3. ENJUAGADO						
4. LIMPIEZA						
5. ENJUAGADO						
6. DESINFECCIÓN						
7. ENJUAGADO						
Firma del Supervisor MVZ						
Firma del Responsable OBR						

OBSERVACIONES

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-XN-RA/16	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de las instalaciones del área libre.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir la limpieza y desinfección de las instalaciones generales del área libre, para asegurar que estén visiblemente limpias y que los agentes patógenos no contaminen el producto después de la limpieza y desinfección.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>Los obreros OBR de acuerdo al rol semanal, son los responsables de realizar este procedimiento, cumpliendo y vigilando los límites de referencia de aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia del procedimiento. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de este procedimiento. Así mismo, selecciona y organiza el uso de agentes de limpieza y desinfección. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de la limpieza y desinfección realizadas. El jefe en turno OBR03 igualmente es responsable de la limpieza y desinfección eficaz.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Este procedimiento es válido para las instalaciones generales del área "libre".</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p>			
<p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Una vez que ha concluido el sacrificio y procesado de las aves, las instalaciones generales del área de libre, se lavan y desinfectan en sus partes y superficies con agua a presión, un detergente alcalino clorado y un desinfectante a base de compuestos cuaternarios de amonio; los empleados OBR, de acuerdo a su rol semanal, son los responsables de ejecutar esta instrucción.</p> <p>5.1 Preparación</p> <p>a) Preparar el material:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Manguera de servicio 2. Equipo aspersor 3. Equipo para aplicación de espuma 4. Escoba 5. Detergente 6. Desinfectante <p>b) Asegurarse de que no entre personal ajeno al rastro, no quede pollo en los ganchos, en los depósitos, ni en las mesas de trabajo.</p>			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-XN-RA/16	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de las instalaciones del área libre.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
5.2 Prelimpieza			
<ul style="list-style-type: none"> a) Retirar la suciedad libre de las paredes, ventanas, pisos y de los depósitos para pollo (de azulejo) aplicando un flujo de agua a presión utilizando, la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia el drenaje y retirar la basura o desechos que bloquee la rejilla para evitar obstrucción y estancamiento. c) Colocar la basura o desechos en los contenedores de basura identificados como Material Categoría 1. Ver instrucciones It-Ba-RA/08. 			
5.3 Enjuagado			
<ul style="list-style-type: none"> a) Enjuagar las paredes, ventanas, pisos y los depósitos para pollo (de azulejo) aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia el drenaje. 			
5.4 Limpieza			
<ul style="list-style-type: none"> a) Preparar una solución de detergente alcalino clorado (<i>Foam CL</i>) a una concentración de 2% (20 ml/lit de agua). Ver instrucciones It-Y-RA/13. b) Aplicar la solución detergente en todas las superficies de las paredes, ventanas, pisos y los depósitos para pollo (de azulejo), utilizando el equipo para aplicar espuma. Hasta cubrir las superficies por completo. c) Dejar que actúe durante 15 minutos. 			
5.5 Enjuagado			
<ul style="list-style-type: none"> a) Enjuagar las paredes, ventanas, pisos y los depósitos para pollo (de azulejo) aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia el drenaje. 			
5.6 Desinfección			
<ul style="list-style-type: none"> a) Preparar una solución de compuestos cuaternarios de amonio (<i>Microdyna</i>) a una concentración de 400 ppm (4 ml/lit). Ver instrucciones It-Y-RA/13. b) Aplicar la solución del desinfectante en todas las superficies de las paredes, ventanas, pisos y los depósitos para pollo (de azulejo), utilizando el equipo aspersor. c) Dejar que actúe durante 15 minutos. 			
5.7 Enjuagado			
<ul style="list-style-type: none"> a) Enjuagar las paredes, ventanas, pisos y los depósitos para pollo (de azulejo) aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia el drenaje. 			
6.8 Secado			
<ul style="list-style-type: none"> a) Dejar escurrir y secar. 			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-XN-RA/16	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de las instalaciones del área libre.	No. de Revisión	
		Paginación	3 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

6. Registros

El **OBR** responsable de ejecutar este procedimiento debe llenar el registro REG/16, el cual consta de dos diferentes registros, el primero para el producto *Foam CL*, el segundo para el producto *Microdyna*. Registra: en la primera columna la fecha (día-mes-año); en la tercera columna la cantidad que utilizó de producto y en cuánta agua lo diluyó, ambas en mililitros; en la cuarta y quinta columnas el tiempo de contacto, anotando en la cuarta (denominada Aplicación) la hora en la que se terminó de aplicar el producto y en la quinta (denominada Enjuague) la hora en la que se comenzó a enjuagar el producto, el intervalo deberá ser el señalado en el punto **5.4 c)** y **5.6 c)** de este procedimiento; y finalmente en ambos casos en la última columna el responsable anota su firma. Al finalizar la ejecución del procedimiento el **OBR** entrega el registro al **OBR03** y este lo entrega a su vez al **MVZ** oficial, el cual tiene la responsabilidad de analizarlo, al día siguiente lo entrega antes de iniciar la limpieza y desinfección al **OBR03** y este lo entrega a su vez al **OBR** para realizar los registros referidos en este punto (**6.0**).

7. Informe

Los resultados de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por los **OBR** al **OBR03** y este lo informa a su vez al **MVZ** oficial.

Los resultados de la verificación (mediante la hoja de control HC/16) de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el **MVZ** oficial al Director del Rastro **DGR01**, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.

	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

HOJA DE CONTROL		HC/16	Paginación:		
PROCESO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.			1/2		
FECHA: D/M/A					
PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES DEL ÁREA LIBRE.					
DETERGENTES Y DESINFECTANTES GRADO ALIMENTICIO.					
AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).					
PASOS A SEGUIR:	OPERACIONES:	LÍMITES DE CONTROL	TÉCNICA DE VIGILANCIA (MONITORÍA)	ACCIÓN CORRECTIVA	PERSONA RESPONSABLE
1. PREPARACIÓN	a) Asegurarse de que no entre personal ajeno al rastro, no quede pollo en los ganchos, en los depósitos, ni en las mesas de trabajo. a) Retirar la suciedad libre de las paredes, ventanas, pisos y de los depósitos para pollo (de azulejo) aplicando un flujo de agua a presión utilizando, la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia el drenaje y retirar la basura o desechos que bloquee la rejilla para evitar obstrucción y estancamiento. c) Colocar la basura o desechos en los contenedores de basura identificados como Material Categoría 1.				
2. PRELIMPIEZA					OBR
3. ENJUAGADO	a) Enjuagar las paredes, ventanas, pisos y los depósitos para pollo (de azulejo) aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia el drenaje.	50°C No deben quedar residuos de suciedad (plumas y grasa)	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR EL PASO 2 Y EL PASO 3 (5.2 Y 5.3) EN LAS INSTRUCCIONES)	OBR
4. LIMPIEZA	a) Preparar una solución de detergente alcalino clorado (Foam CL). b) Tiempo de contacto. c) Aplicar la solución detergente en todas las superficies de las paredes, ventanas, pisos y los depósitos para pollo (de azulejo), utilizando el equipo para aplicar espuma. Hasta cubrir las superficies por completo.	Concentración de 2% (20 ml/lt) 15 minutos	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO	OBR
5. ENJUAGADO	a) Enjuagar las paredes, ventanas, pisos y los depósitos para pollo (de azulejo) aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia el drenaje.	50°C No deben quedar residuos de detergente	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO (6.5) EN LAS INSTRUCCIONES)	OBR

		HC/16	Paginación	2/2	
6. DESINFECCIÓN	a) Preparar una solución de compuestos cuaternarios de amonio (Microdyna). Tiempo de contacto. b) Aplicar la solución del desinfectante en todas las superficies de las paredes, ventanas, pisos y los depósitos para pollo (de azulejo), utilizando el equipo aspersor.	Concentración 400 ppm (4m/lt) 15 minutos	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO	OBR
7. ENJUAGADO	a) Enjuagar las paredes, ventanas, pisos y los depósitos para pollo (de azulejo) aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia el drenaje.	50°C No debe quedar ningún residuo de desinfectante o suciedad Debe quedar visiblemente limpio	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO	OBR
PASOS SEGUIDOS					
1. PREPARACIÓN					
2. PRELIMPIEZA					
3. ENJUAGADO					
4. LIMPIEZA					
5. ENJUAGADO					
6. DESINFECCIÓN					
7. ENJUAGADO					
Firma del Supervisor MVZ					
Firma del Responsable OBR					

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-Vh-RA/17	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección del material de transporte.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir la limpieza y desinfección del material de transporte (carros de plástico), para asegurar que este visiblemente limpio y que los agentes patógenos no contaminen el producto después de la limpieza y desinfección.</p> <p>2. Responsable (s)</p> <p>Los obreros OBR de acuerdo al rol semanal, son los responsables de realizar este procedimiento, cumpliendo y vigilando los límites de referencia de aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia del procedimiento. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de este procedimiento. Así mismo, selecciona y organiza el uso de agentes de limpieza y desinfección. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de la limpieza y desinfección realizadas. El jefe en turno OBR03-04 igualmente es responsable de la limpieza y desinfección eficaz.</p> <p>3. Área de aplicación</p> <p>Este procedimiento es válido para el material de transporte (carros de plástico) en el área de procesado del producto.</p> <p>4. Referencias</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p> <p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Una vez que ha concluido el sacrificio y procesado de las aves, los carros de transporte, se lavan y desinfectan con agua a presión, un detergente alcalino clorado y un desinfectante de hipoclorito de sodio de este procedimiento; los obreros OBR, de acuerdo a su rol semanal, son los responsables de ejecutar esta instrucción.</p> <p>5.1 Preparación</p> <p>a) Preparar el material:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Equipo aspersor 2. Equipo para aplicación de espuma 3. Manguera de servicio. 4. Detergente 5. Desinfectante <p>b) Verificar que los carros estén vacíos.</p> <p>c) Juntar en el área libre, todos los carros que se han utilizado durante el proceso del producto.</p>			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-Vh-RA/17	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección del material de transporte.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
5.2 Prelimpieza			
<p>a) Eliminar la suciedad libre (plumas, pigmento, excremento, o epidermis) de los carros de transporte, aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia el drenaje y retirar las plumas o epidermis que bloquee la rejilla, para evitar obstrucción y estancamiento; colocar las plumas o epidermis en los contenedores de basura identificados como Material Categoría 1. Ver instrucciones It-Ba-RA/08.</p>			
5.3 Limpieza			
<p>a) Preparar una solución de detergente alcalino clorado (<i>Foam CL</i>) a una concentración de 2% (20 ml/lit de agua). Ver instrucciones It-Y-RA/13.</p> <p>b) Aplicar la solución en la superficie de los carros de transporte (interna y externa), utilizando el equipo para aplicar espuma. Hasta cubrir todas sus superficies por completo.</p> <p>c) Dejar que actúe durante 15 minutos.</p>			
5.4 Enjuagado			
<p>a) Enjuagar los carros de transporte en sus superficies interna y externa, aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia el drenaje</p>			
5.5 Desinfección			
<p>a) Preparar una solución de hipoclorito de sodio (<i>Eurochlor</i>) a 200 ppm (2.3 ml/lit de agua). Ver instrucciones It-Y-RA/13.</p> <p>b) Aplicar la solución en la superficie de los carros de transporte (interna y externa), utilizando el equipo aspersor. Hasta cubrir todas sus superficies por completo.</p> <p>c) Dejar que actúe durante 5 minutos.</p>			
5.6 Enjuagado			
<p>a) Enjuagar los carros de transporte en sus superficies interna y externa, aplicando un flujo de agua a presión (50°C), utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia el drenaje</p>			
5.7 Secado			
<p>a) Dejar escurrir y secar.</p>			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-Vh-RA/17	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección del material de transporte.	No. de Revisión	
		Paginación	3 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

6. Registros

El **OBR** responsable de ejecutar este procedimiento debe llenar el registro REG/17, el cual consta de dos diferentes registros, el primero para el producto *Foam CL* y el segundo para el producto *Eurochlor*. Para ambos casos registra: en la primera columna la fecha (día-mes-año); en la tercera columna la cantidad que utilizó de producto y en cuánta agua lo diluyó, ambas en mililitros; en la cuarta y quinta columnas el tiempo de contacto, anotando en la cuarta (denominada Aplicación) la hora en la que se terminó de aplicar el producto y en la quinta (denominada Enjuague) la hora en la que se comenzó a enjuagar el producto, el intervalo deberá ser el señalado en el punto **5.3 c)** y **5.5 c)**; y finalmente en ambos casos en la última columna el responsable anota su firma. Al finalizar la ejecución del procedimiento el **OBR** entrega el registro al **OBR03-04** y este lo entrega a su vez al **MVZ** oficial, el cual tiene la responsabilidad de analizarlo, al día siguiente lo entrega antes de iniciar la limpieza y desinfección al **OBR03** y este lo entrega a su vez al **OBR** para realizar los registros referidos en este punto (**6.0**).

7. Informe

Los resultados de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por los **OBR** al **OBR03-04** y este lo informa a su vez al **MVZ** oficial.

Los resultados de la verificación (mediante la hoja de control HC/17) de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el **MVZ** oficial al Director del Rastro **DGR01**, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.

	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

HOJA DE CONTROL		HC/17	Paginación:		
PROCESO:	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.				
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.					
FECHA:	D/M/A				
PROCEDIMIENTO:	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL MATERIAL DE TRANSPORTE.				
DETERGENTES Y DESINFECTANTES	GRADO ALIMENTICIO.				
AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).					
PASOS A SEGUIR:	OPERACIONES:	LÍMITES DE CONTROL	TÉCNICA DE VIGILANCIA (MONITORÍA)	ACCIÓN CORRECTIVA	PERSONA RESPONSABLE
1. PREPARACIÓN	<p>a) Verificar que los carros estén vacíos.</p> <p>b) Juntar en el área libre, todos los carros que se han utilizado durante el proceso del producto.</p>				OBR
2. PRELIMPIEZA	<p>a) Eliminar la suciedad libre (plumas, pigmento, excremento, o epidermis) de los carros de transporte, aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia el drenaje y retirar las plumas o epidermis que bloquee la rejilla, para evitar obstrucción y estancamiento; colocar las plumas o epidermis en los contenedores de basura identificados como Material Categoría 1.</p>	50°C			OBR
3. LIMPIEZA	<p>a) Preparar una solución de detergente alcalino clorado (Foam CL).</p> <p>b) Tiempo de contacto.</p> <p>c) Aplicar la solución en la superficie de los carros de transporte (interna y externa), utilizando el equipo para aplicar espuma. Hasta cubrir todas sus superficies por completo.</p>	Concentración de 2% (20 ml/lit) 15 minutos	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO	OBR
4. ENJUAGADO	<p>a) Enjuagar los carros de transporte en sus superficies interna y externa, aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua utilizando la escoba hacia el drenaje</p>	50°C No deben quedar residuos de detergente	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO (6.4) EN LAS INSTRUCCIONES)	OBR
5. DESINFECCIÓN	<p>a) Preparar una solución de hipoclorito de sodio (Eurochlor).</p> <p>b) Tiempo de contacto.</p> <p>c) Aplicar la solución en la superficie de los carros de transporte (interna y externa), utilizando el equipo para aplicar espuma. Hasta cubrir todas sus superficies por completo.</p>	Concentración 200 ppm (2.3ml/lit) 5 minutos	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO	OBR

REGISTRO DE LÍMITES DE CONTROL.										REG/17	Paginación:
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.											1/2
PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL MATERIAL DE TRANSPORTE.											
DETERGENTES Y DESINFECTANTES GRADO ALIMENTICIO.											
AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).											
Fecha (D/M/A)	Solución	Cantidad (ml)	Hora		Firma del Responsable (OBR)	Fecha (D/M/A)	Solución	Cantidad (ml)	Hora		Firma del Responsable (OBR)
			Aplicación	Enjuague					Aplicación	Enjuague	
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				
	Foam CL						Foam CL				
	Agua						Agua				

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-U-RA/18	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de utensilios.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir la limpieza y desinfección de los utensilios utilizados durante el procesado del producto, para asegurar que estén visiblemente limpios y que los agentes patógenos no contaminen el producto después de la limpieza y desinfección.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>Los obreros OBR de acuerdo al rol semanal, son los responsables de realizar este procedimiento, cumpliendo y vigilando los límites de referencia de aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia del procedimiento. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de este procedimiento. Así mismo, selecciona y organiza el uso de agentes de limpieza y desinfección. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de la limpieza y desinfección realizadas. El jefe en turno OBR03-04 igualmente es responsable de la limpieza y desinfección eficaz.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Este procedimiento es válido para los utensilios utilizados durante el procesado del producto en las áreas de procesado y eviscerado.</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p>			
<p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Una vez que ha concluido el procesado y eviscerado de las aves, los utensilios (cuchillos, chairas y guantes metálicos de protección multiusos) utilizados durante el procesado del producto, se lavan y desinfectan con agua, un detergente aniónico y para la desinfección se usa calor húmedo; los obreros OBR, de acuerdo a su rol semanal, son los responsables de ejecutar esta instrucción.</p> <p>5.1 Preparación</p> <p>a) Preparar el material:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Manguera de servicio 2. Equipo aspersor 3. Cepillo de mano 4. Detergente. 5. Desinfectante. <p>b) Recolectar todos los cuchillos, chairas y guantes de protección multiusos.</p>			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-U-RA/18	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de utensilios.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

5.2 Prelimpieza

a) Eliminar la suciedad libre de los utensilios aplicando un flujo de agua a presión (**50°C**), utilizando la manguera de servicio, y tallándolos con el cepillo de mano.

5.3 Limpieza

a) Preparar una solución de detergente aniónico (*Glare*) a una concentración de **1% (10 ml/lit de agua)** y a **50°C** de temperatura. Ver instrucciones **It-Y-RA/13**.

b) Aplicar la solución en todas las superficies de los utensilios utilizando el cepillo de mano para tallarlos. Retirar totalmente la suciedad adherida (sangre, excremento, plumas, etc) que quede en ellos.

5.4 Enjuagado

a) Enjuagar los utensilios aplicando un flujo de agua a presión (**50°C**), utilizando la manguera de servicio.

5.5 Desinfección

a) Sumergir los utensilios durante **5 minutos** en agua a **82-85°C**.

b) Verificar la temperatura del agua al sumergir los utensilios (**≥82°C**) y al sacarlos (**≥82°C**).

5.6 Enjuagado

a) Enjuagar los utensilios aplicando un flujo de agua a presión (**50°C**), utilizando la manguera de servicio.

5.7 Secado

a) Dejar escurrir y secar.

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-U-RA/18	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de utensilios.	No. de Revisión	
		Paginación	3 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

6. Registros

El **OBR** responsable de ejecutar este procedimiento debe llenar el registro REG/18, el cual consta de dos diferentes registros, el primero para el producto *Glare* y el segundo para el método de desinfección de los utensilios. Registrar: en la primera columna de ambos la fecha (día-mes-año); para el producto en la tercera columna la cantidad que utilizó de producto y en cuánta agua lo diluyó, ambas en mililitros; en la cuarta columna la temperatura a la cuál se aplicó, el intervalo debe ser el señalado en el punto **5.3 a)** de este procedimiento; en el segundo registro en la tercera y cuarta columnas el tiempo de contacto, anotando en la tercera (denominada inicio) la hora en la que se colocaron los utensilios en el agua y en la cuarta (denominada fin) la hora en la que se retiraron, en la quinta y sexta columnas la temperatura de contacto anotando en la quinta (denominada inicio) la temperatura a la que se encontraba el agua en el momento en que se colocaron los utensilios en ella y en la sexta (denominada fin) la temperatura en el momento de retirarlos, los intervalos deben ser los señalados en el punto **5.5 a) y b)** de este procedimiento; y finalmente para ambos registros, en la última columna el responsable anota su firma. Al finalizar la ejecución del procedimiento el **OBR** entrega el registro al **OBR03-04** y este lo entrega al **MVZ** oficial, el cual tiene la responsabilidad de analizarlo, al día siguiente lo entrega antes de iniciar la limpieza y desinfección al **OBR03-04** y este lo entrega a su vez al **OBR** para realizar los registros referidos en este punto (**6.0**).

7. Informe

Los resultados de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por los **OBR** al **OBR03-04** y este lo informa a su vez al **MVZ** oficial.

Los resultados de la verificación (mediante la hoja de control HC/18) de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el **MVZ** oficial al Director del Rastro **DGR01**, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.

	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

PROCESO:		HOJA DE CONTROL		HC/18	Paginación:
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.					1/2
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.					
FECHA:		D/M/A			
PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS.					
DETERGENTES Y DESINFECTANTES GRADO ALIMENTICIO.					
AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).					
PASOS A SEGUIR:	OPERACIONES:	LÍMITES DE CONTROL	TÉCNICA DE VIGILANCIA (MONITORÍA)	ACCIÓN CORRECTIVA	PERSONA RESPONSABLE
1. PREPARACIÓN	a) Recolectar todos los cuchillos, chairas y guantes de protección multiusos.				OBR
2. PRELIMPIEZA	a) Eliminar la suciedad libre de los utensilios aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio, y tallándolos con el cepillo de mano.	50°C			OBR
3. LIMPIEZA	a) Preparar una solución de detergente aniónico (Glare).	Concentración de 1% (10 ml/lit)			
	b) Temperatura de contacto.	50°C	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN Y LA TEMPERATURA	OBR
	c) Aplicar la solución en todas las superficies de los utensilios utilizando el cepillo de mano para tallarlos. Retirar totalmente la suciedad adherida (sangre, excremento, plumas, etc) que quede en ellos.				
4. ENJUAGADO	a) Enjuagar los utensilios aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio.	50°C No deben quedar residuos de detergente	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO (5.4) EN LAS INSTRUCCIONES)	OBR
5. DESINFECCIÓN	a) Temperatura de contacto.	82-85°C	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN, LA TEMPERATURA,	OBR
	b) Tiempo de contacto.	5 minutos	TERMÓMETRO, CRONÓMETRO O RELOJ	REPETIR EL TIEMPO	
6. ENJUAGADO	a) Enjuagar los utensilios aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio.	50°C No debe quedar ningún residuo de desinfectante o suciedad Debe quedar visiblemente limpio	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO	OBR

		HC/18	Paginación	2/2
PASOS SEGUIDOS		OBSERVACIONES		
1. PREPARACIÓN				
2. PRELIMPIEZA				
3. LIMPIEZA				
4. ENJUAGADO				
5. DESINFECCIÓN				
6. ENJUAGADO				
Firma del Supervisor MVZ				
Firma del Responsable OBR				

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-QH-RA/19	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección del equipo para fabricar hielo.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 3
	Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión	
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir la limpieza y desinfección del equipo para fabricar hielo, para asegurar que este libre de contaminantes y que agentes patógenos no contaminen el hielo ni el producto después de la limpieza y desinfección.</p>			
<p>2. Responsable(s)</p> <p>El empleado HIE01 es el responsables de realizar este procedimiento, cumpliendo y vigilando los límites de referencia de aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia del procedimiento. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de este procedimiento. Así mismo, selecciona y organiza el uso de agentes de limpieza y desinfección. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de la limpieza y desinfección realizadas. El encargado de mantenimiento MTO01 igualmente es responsable de la limpieza y desinfección eficaz.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Este procedimiento es válido para el equipo que fabrica el hielo.</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p> <p>NOM-127-SSA1-1994 Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.⁽³⁹⁾</p>			
<p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Cada que la cámara de refrigeración se vacíe y antes de que el equipo vuelva a fabricar hielo, se lava y desinfecta utilizando un yodóforo en solución ácida; el empleado HIE01 es el responsable de ejecutar esta instrucción.</p> <p>5.1 Preparación</p> <p>a) Preparar el material:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Cepillo de mano 2. Yodóforo en solución ácida <ol style="list-style-type: none"> 3. Asegurarse de vender o desechar todo el hielo de la cámara de refrigeración. 4. Apagar el equipo. 5. Retirar las tapas del depósito de agua y del surtidor. 6. Retirar el recipiente con sal del depósito. 			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-QH-RA/19	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección del equipo para fabricar hielo.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

5.2 Prelimpieza

- Tallar con el cepillo el depósito de agua del equipo para remover la suciedad libre.
- Encender el surtidor del evaporador y bombear el agua que hay en el deposito del equipo.
- Tallar con el cepillo el surtidor del evaporador para remover la suciedad libre, mientras el agua es bombeada durante **10 minutos**.
- Cortar el flujo del agua que llena el depósito y bombear el agua que contiene hasta vaciarlo.

5.3 Enjuagado

- Restablecer el flujo del agua que llena el depósito.
- Llenar a la mitad el depósito y encender el surtidor del evaporador
- Bombear el agua hacia el surtidor del evaporador, durante **10 minutos**.
- Apagar la bomba y el surtidor del evaporador.

5.4 Limpieza y desinfección

- Llenar el depósito de agua del equipo y agregar **1 g** de yodóforo en solución ácida (*I-O-Dyne*) **por cada litro de agua**, en el depósito. Ver instrucciones **It-Y-RA/13**.
- Dejar que actúe durante **10 minutos**.
- Cortar el flujo del agua que llena el depósito.
- Encender el surtidor del evaporador y bombear la solución al surtidor y a el cilindro interior del evaporador.
- Repetir los pasos **a)-d)** hasta que se cumplan **10 minutos** de circulación de la solución.

5.5 Enjuagado

- Restablecer el flujo del agua que llena el depósito.
- Llenar a la mitad el depósito y encender el surtidor del evaporador
- Bombear el agua hacia el surtidor del evaporador.
- Mantener el agua fluyendo de esta manera durante **15 minutos**.
- Enjuagar la cámara de refrigeración.

5.6 Secado

- Dejar escurrir y secar.

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-QH-RA/19	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección del equipo para fabricar hielo.	No. de Revisión	
		Paginación	3 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

6. Registros

El **HIE01** responsable de ejecutar este procedimiento debe llenar el registro REG/19, para el producto *I-O-Dyne*. En la primera columna registra la fecha (día-mes-año); en la tercera columna la cantidad que utilizó de producto (en gramos) y en cuánta agua lo diluyó (en mililitros); en la cuarta y quinta columnas el tiempo de contacto para el depósito de agua del equipo, anotando en la cuarta (denominada inicio) la hora en la que se terminó de llenar el depósito y se agregó el producto y en la quinta (denominada fin) la hora en la que se comenzó a bombear la solución hacia el surtidor, el intervalo debe ser el señalado en el punto **5.4 b**); la sexta y séptima columnas corresponden al tiempo de contacto de la solución con el surtidor y el cilindro del evaporador, contando a partir del momento en que se comenzó a bombear la solución hasta que se cumpla el intervalo señalado en el punto **5.4 e**) de este procedimiento; y finalmente en la última columna el responsable anota su firma. Al finalizar la ejecución del procedimiento el empleado **HIE01** entrega el registro al **MTO01** y este lo entrega al **MVZ** oficial, el cual tiene la responsabilidad de analizarlo, al día siguiente lo entrega antes de iniciar la limpieza y desinfección al **MTO01** y este lo entrega a su vez al empleado **HIE01** para realizar los registros referidos en este punto (**6.0**).

7. Informe

Los resultados de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por los **HIE01** al **MTO01** y este lo informa a su vez al **MVZ** oficial.

Los resultados de la verificación (mediante la hoja de control HC/19) de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el **MVZ** oficial al Director del Rastro **DGR01**, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.

	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

HOJA DE CONTROL		HC/19	Paginación:		
PROCESO:	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.				
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.					
FECHA:	D/M/A				
PROCEDIMIENTO:	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL EQUIPO PARA FABRICAR HIELO.				
DETERGENTES Y DESINFECTANTES	GRADO ALIMENTICIO.				
AGUA POTABLE	(RED PÚBLICA).				
PASOS A SEGUIR:	OPERACIONES:	LÍMITES DE CONTROL	TÉCNICA DE VIGILANCIA (MONITORÍA)	ACCIÓN CORRECTIVA	PERSONA RESPONSABLE
1. PREPARACIÓN	<p>a) Asegurarse de vender o desechar todo el hielo de la cámara de refrigeración.</p> <p>b) Apagar el equipo.</p> <p>c) Retirar las tapas del depósito de agua y del surtidor.</p> <p>d) Retirar el recipiente con sal del depósito.</p>				HIE01
2. PRELIMPIEZA	<p>a) Tallar con el cepillo el depósito de agua del equipo para remover la suciedad libre.</p> <p>b) Encender el surtidor del evaporador y bombear el agua que hay en el depósito del equipo.</p> <p>c) Tallar con el cepillo el surtidor del evaporador para remover la suciedad libre, mientras el agua es bombeada.</p> <p>d) Cortar el flujo del agua que llena el depósito y bombear el agua que contiene hasta vaciarlo.</p>	10 minutos			HIE01
3. ENJUAGADO	<p>a) Restablecer el flujo del agua que llena el depósito.</p> <p>b) Llenar a la mitad el depósito y encender el surtidor del evaporador</p> <p>c) Bombear el agua hacia el surtidor del evaporador.</p> <p>d) Apagar la bomba y el surtidor del evaporador.</p>	10 minutos			HIE01
4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	<p>a) Llenar el depósito de agua del equipo y agregar el yodóforo en solución ácida (I-O-Dyne), al depósito.</p> <p>b) Tiempo de contacto.</p> <p>c) Cortar el flujo del agua que llena el depósito.</p> <p>d) Encender el surtidor del evaporador y bombear la solución al surtidor y a el cilindro interior del evaporador.</p> <p>e) Tiempo de contacto.</p> <p>f) Repetir los pasos a)-d) hasta que se cumpla el inciso e).</p>	1 g/lt de agua 10 minutos 10 minutos	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN Y EL TIEMPO	HIE01
5. ENJUAGADO	<p>a) Restablecer el flujo del agua que llena el depósito.</p> <p>b) Llenar a la mitad el depósito y encender el surtidor del evaporador</p> <p>c) Bombear el agua hacia el surtidor del evaporador.</p> <p>d) Mantener el agua fluyendo de esta manera durante 15 minutos.</p> <p>e) Enjuagar la cámara de refrigeración.</p>	No debe quedar ningún residuo de desinfectante o suciedad	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO	HIE01

		HC/19	Paginación	2/2
PASOS SEGUIDOS		OBSERVACIONES		
1. PREPARACIÓN				
2. PRELIMPIEZA				
3. ENJUAGADO				
4. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
5. ENJUAGADO				
Firma del Supervisor MVZ				
Firma del Responsable HIE01				

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-A-RA/20	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de la cámara de refrigeración para almacenar hielo.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 3
	Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión	
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir la limpieza y desinfección de las instalaciones de la cámara de refrigeración para almacenar hielo, para asegurar que esté visiblemente limpia y que los agentes patógenos no contaminen el hielo después de la limpieza y desinfección.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>El empleado HIE01, es el responsable de realizar este procedimiento, cumpliendo y vigilando los límites de referencia de aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia del procedimiento. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de este procedimiento. Así mismo, selecciona y organiza el uso de agentes de limpieza y desinfección. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de la limpieza y desinfección realizadas. El encargado de mantenimiento MTO01 igualmente es responsable de la limpieza y desinfección eficaz.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Este procedimiento es válido para la cámara de refrigeración para almacenar hielo.</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p>			
<p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Inmediatamente después de la limpieza y desinfección del equipo para fabricar hielo, y al estar vacía, la cámara de refrigeración para almacenar hielo se lava y desinfecta en sus partes y superficies con agua a presión, un detergente alcalino clorado y un desinfectante a base de compuestos cuaternarios de amonio; el empleado HIE01 es el responsable de ejecutar esta instrucción.</p> <p>5.1 Preparación</p> <p>a) Preparar el material:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Manguera de servicio 2. Equipo aspersor 3. Equipo para aplicación de espuma 4. Escoba 5. Detergente 6. Desinfectante <p>b) Asegurarse de vender o desechar todo el hielo de la cámara de refrigeración.</p> <p>c) Apagar el equipo.</p> <p>d) Proteger el sensor de apagado automático.</p>			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-A-RA/20	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de la cámara de refrigeración para almacenar hielo.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>e) Verificar que no queden restos del yodóforo usado para la desinfección del equipo para fabricar hielo.</p>			
<p>5.2 Prelimpieza</p> <p>a) Retirar la suciedad libre de las paredes y el piso aplicando un flujo de agua a presión (45°C), utilizando una manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua fuera de la cámara con una escoba.</p>			
<p>5.3 Limpieza</p> <p>a) Preparar una solución de detergente alcalino clorado (<i>Foam CL</i>) a una concentración de 2% (20 ml/lit de agua). Ver instrucciones It-Y-RA/13.</p> <p>b) Aplicar la solución detergente en todas las superficies de las paredes y el piso, utilizando el equipo para aplicar espuma. Hasta cubrir las superficies por completo.</p> <p>c) Dejar que actúe durante 15 minutos.</p>			
<p>5.4 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar las paredes y el piso aplicando un flujo de agua a presión (45°C), utilizando una manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua fuera de la cámara con una escoba.</p>			
<p>5.5 Desinfección</p> <p>a) Preparar una solución de compuestos cuaternarios de amonio (<i>Microdyna</i>) a una concentración de 400 ppm (4 ml/lit). Ver instrucciones It-Y-RA/13.</p> <p>b) Aplicar la solución del desinfectante en todas las superficies de las paredes y el piso, utilizando el equipo aspersor.</p> <p>c) Dejar que actúe durante 60 minutos.</p>			
<p>5.6 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar las paredes y el piso aplicando un flujo de agua a presión (45°C), utilizando una manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua fuera de la cámara con una escoba.</p>			
<p>5.7 Secado</p> <p>a) Dejar escurrir y secar.</p>			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-A-RA/20	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de la cámara de refrigeración para almacenar hielo.	No. de Revisión	
		Paginación	3 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

6. Registros

El **HIE01** responsable de ejecutar este procedimiento debe llenar el registro REG/20, el cual consta de dos diferentes registros, el primero para el producto *Foam CL*, el segundo para el producto *Microdyna*. Registra: en la primera columna la fecha (día-mes-año); en la tercera columna la cantidad que utilizó de producto y en cuánta agua lo diluyó, ambas en mililitros; en la cuarta y quinta columnas el tiempo de contacto, anotando en la cuarta (denominada Aplicación) la hora en la que se terminó de aplicar el producto y en la quinta (denominada Enjuague) la hora en la que se comenzó a enjuagar el producto, el intervalo debe ser el señalado en el punto **5.3 c)** y **5.5 c)** de este procedimiento; y finalmente en ambos casos en la última columna el responsable anota su firma. Al finalizar la ejecución del procedimiento el empleado **HIE01** entrega el registro al **MTO01** y este lo entrega al **MVZ** oficial, el cual tiene la responsabilidad de analizarlo, al día siguiente lo entrega antes de iniciar la limpieza y desinfección al **MTO01** y lo entrega a su vez al empleado **HIE01** para realizar los registros referidos en este punto (**6.0**).

7. Informe

Los resultados de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por los **HIE01** al **MTO01** y este lo informa a su vez al **MVZ** oficial.

Los resultados de la verificación (mediante la hoja de control HC/20) de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el **MVZ** oficial al Director del Rastro **DGR01**, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.

	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

PROCESO:		HOJA DE CONTROL		HC/20	Paginación:
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.			1/2
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.					
FECHA:		D/M/A			
PROCEDIMIENTO:		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA CÁMARA DE REFRIGERACIÓN PARA ALMACENAR HIELO.			
DETERGENTES Y DESINFECTANTES GRADO ALIMENTICIO.					
AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).					
PASOS A SEGUIR:	OPERACIONES:	LÍMITES DE CONTROL	TÉCNICA DE VIGILANCIA (MONITORÍA)	ACCIÓN CORRECTIVA	PERSONA RESPONSABLE
1. PREPARACIÓN	<p>h) Asegurarse de vender o desechar todo el hielo de la cámara de refrigeración.</p> <p>i) Apagar el equipo.</p> <p>j) Proteger el sensor de apagado automático.</p> <p>k) Verificar que no queden restos del yodóforo usado para la desinfección del equipo para fabricar hielo.</p>				HIE01
2. PRELIMPIEZA	<p>e) Retirar la suciedad libre de las paredes y el piso aplicando un flujo de agua a presión, utilizando una manguera de servicio.</p> <p>f) Guiar el flujo del agua fuera de la cámara con una escoba.</p>	45°C			HIE01
3. LIMPIEZA	<p>a) Preparar una solución de detergente alcalino clorado (Foam CL).</p> <p>b) Tiempo de contacto.</p> <p>c) Aplicar la solución detergente en todas las superficies de las paredes y el piso, utilizando el equipo para aplicar espuma. Hasta cubrir las superficies por completo.</p>	Concentración de 2% (20 ml/lt) 15 minutos	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN Y EL TIEMPO	HIE01
4. ENJUAGADO	<p>c) Enjuagar las paredes y el piso aplicando un flujo de agua a presión, utilizando una manguera de servicio.</p> <p>d) Guiar el flujo del agua fuera de la cámara con una escoba.</p>	45°C No debe quedar ningún residuo de detergente o suciedad	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO (5.4 EN LAS INSTRUCCIONES)	HIE01
5. DESINFECCIÓN	<p>a) Preparar una solución de compuestos cuaternarios de amonio (Microdyna).</p> <p>b) Tiempo de contacto</p> <p>c) Aplicar la solución del desinfectante en todas las superficies de las paredes y el piso, utilizando el equipo aspersor.</p>	Concentración 400 ppm (4 ml/lt) 60 minutos	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN Y EL TIEMPO	HIE01
6. ENJUAGADO	<p>a) Enjuagar las paredes y el piso aplicando un flujo de agua a presión, utilizando una manguera de servicio.</p> <p>b) Guiar el flujo del agua fuera de la cámara con una escoba.</p>	45°C No debe quedar ningún residuo de desinfectante o suciedad	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO	HIE01

		HC/20	Paginación	2/2
PASOS SEGUIDOS		OBSERVACIONES		
1. PREPARACIÓN				
2. PRELIMPIEZA				
3. LIMPIEZA				
4. ENJUAGADO				
5. DESINFECCIÓN				
6. ENJUAGADO				
Firma del Supervisor MVZ				
Firma del Responsable HIE01				

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-W-RA/21	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de la cisterna.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 3
	Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión	
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir la limpieza y desinfección de la cisterna, para asegurar que esté visiblemente limpia, y que agentes patógenos no se desarrollen y contaminen el agua después de la limpieza y desinfección.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>Los empleados MTO01 y MTO02 son los responsables de realizar este procedimiento, cumpliendo y vigilando los límites de referencia de aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia del procedimiento. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de este procedimiento. Así mismo, selecciona y organiza el uso de agentes de limpieza y desinfección. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de la limpieza y desinfección realizadas. El responsable del mantenimiento MTO01 igualmente lo es de la limpieza y desinfección eficaz.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Este procedimiento es válido para la cisterna del rastro.</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p>			
<p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Cada seis meses al terminar el sacrificio y procesado del pollo, en fin de semana, y al estar vacía la cisterna, se lavan y desinfectan sus superficies con agua y un desinfectante de hipoclorito de sodio; los empleados MTO01 y MTO02 son responsables de ejecutar esta instrucción.</p> <p>5.1 Preparación</p> <p>a) Preparar la vestimenta y el material:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Overol impermeable (limpio y desinfectado) 2. Botas de plástico anti derrapante (lavadas y desinfectadas) 3. Goggles y mascarilla anti gas 4. Equipo aspersor (portátil) 5. Escalera de aluminio de 1 m de alto 6. Cepillo de mango largo para pisos 7. Dos juegos de jerga y cubeta de 20 litros (lavados y desinfectados) 8. Manguera de 30 m con boquilla rociadora de chorro cilíndrico 9. Desinfectante <p>b) Todo el material y la vestimenta son exclusivos para ejecutar este procedimiento.</p>			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-W-RA/21	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de la cisterna.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>c) El responsable y los empleados que lo auxilien y entren en la cisterna deben usar la vestimenta especificada.</p> <p>d) Calcular que la cisterna quede vacía al terminar el procesamiento y sacrificio. Cortar el flujo del agua que llena la cisterna, cerrando la llave de paso.</p> <p>e) Conectar la manguera a la toma directa del agua.</p> <p>f) Desconectar el switch de la bomba y el foco interno antes de entrar a lavar la cisterna.</p> <p>g) Cerrar el paso de agua a la red del rastro.</p> <p>h) Quitar el flotador y la varilla.</p>			
<p>5.2 Limpieza</p> <p>a) Retirar la suciedad adherida de el techo, las paredes, y el piso tallándolos con el cepillo de mango largo. Con especial cuidado en las uniones de paredes y piso.</p> <p>b) Sacar el agua sucia utilizando el primer juego de jerga y cubeta.</p>			
<p>5.3 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar el techo, las paredes y el piso aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera conectada a la toma directa de abastecimiento de agua.</p> <p>b) Sacar el agua utilizando el segundo juego de jerga y cubeta.</p>			
<p>5.4 Desinfección</p> <p>a) Preparar una solución de Hipoclorito de sodio (<i>Eurochlor</i>) a 200 ppm (2.3 ml/lt de agua). Ver instrucciones It-Y-RA/13.</p> <p>b) Aplicar la solución en las superficies de el techo, las paredes y el piso, utilizando el equipo aspersor.</p> <p>c) Dejar que actúe durante 5 minutos.</p>			
<p>5.5 Enjuagado</p> <p>a) Enjuagar el techo, las paredes y el piso aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera conectada a la toma directa de abastecimiento de agua.</p> <p>b) Abrir la llave de la red del establecimiento mas cercana a la cisterna hasta que no salga agua.</p> <p>c) Abrir el paso del agua de la cisterna hacia la red.</p> <p>d) Enjuagar durante diez minutos las paredes y el piso aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera conectada a la toma directa de abastecimiento de agua</p> <p>e) Cerrar la llave de la red del establecimiento, cuando el agua del enjuague deje de salir por ella.</p> <p>f) Abrir la llave de paso que llena la cisterna.</p> <p>g) Cuando este llena la cisterna abrir la llave de la red del establecimiento por donde salió el agua del enjuague durante cinco minutos y cerrarla.</p>			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-W-RA/21	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de limpieza y desinfección de la cisterna.	No. de Revisión	
		Paginación	3 de 3
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

6. Registros

El empleado **MTO** responsable de ejecutar este procedimiento debe llenar el registro REG/21, Para el producto *Eurochlor*, en la primera columna registra la fecha (día-mes-año); en la tercera columna la cantidad que utilizó de producto y en cuanto agua lo diluyó, ambas en mililitros; en la cuarta y quinta columnas el tiempo de contacto, anotando en la cuarta (denominada Aplicación) la hora en la que se terminó de aplicar el producto y en la quinta (denominada Enjuague) la hora en la que se comenzó a enjuagar el producto, el intervalo debe ser el señalado en el punto **5.4 c)** de este procedimiento; y finalmente en la última columna el responsable anota su firma. Al finalizar la ejecución del procedimiento el **MTO01-02** entrega el registro al **MVZ** oficial, el cual tiene la responsabilidad de analizarlo y lo archivarlo, lo entrega al **MTO01** antes de la siguiente desinfección (en 6 meses), para realizar los registros referidos en este punto **(6.0)**.

7. Informe

Los resultados de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por el empleado **MTO01** al **MVZ** oficial.

Los resultados de la verificación (mediante la hoja de control HC/21) de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el **MVZ** oficial al Director del Rastro **DGR01**, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.

	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

HOJA DE CONTROL		HC/21	Paginación:		
PROCESO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.			1/2		
FECHA: D/M/A					
PROCEDIMIENTO: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LA CISTERNA. DETERGENTES Y DESINFECTANTES GRADO ALIMENTICIO.					
AGUA POTABLE (RED PÚBLICA).					
PASOS A SEGUIR:	OPERACIONES:	LÍMITES DE CONTROL	TÉCNICA DE VIGILANCIA (MONITORÍA)	ACCIÓN CORRECTIVA	PERSONA RESPONSABLE
1. PREPARACIÓN	<p>OPERACIONES:</p> <p>a) El responsable y los empleados que lo auxilien y entren en la cisterna deberán usar la vestimenta especificada.</p> <p>b) Cortar el flujo del agua que llena la cisterna, cerrando la llave de paso. Calcule que la cisterna quede vacía al terminar el procesamiento y sacrificio.</p> <p>c) Conectar la manguera a la toma directa del agua.</p> <p>d) Desconectar el switch de la bomba y el foco interno antes de entrar a lavar la cisterna.</p> <p>e) Cerrar el paso de agua a la red del rastro.</p> <p>f) Quitar el flotador y la varilla.</p>		OBSERVACIÓN	N/A	MTO01-02
2. LIMPIEZA	<p>a) Retirar la suciedad adherida de el techo, las paredes, y el piso tallándolos con el cepillo de mango largo. Con especial cuidado en las uniones de paredes y piso.</p> <p>b) Sacar el agua sucia utilizando el primer juego de jerga y cubeta.</p>		OBSERVACIÓN		MTO01-02
3. ENJUAGADO	<p>a) Enjuagar el techo, las paredes y el piso aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera conectada a la toma directa de abastecimiento de agua.</p> <p>b) Sacar el agua utilizando el segundo juego de jerga y cubeta.</p> <p>a) Preparar una solución de hipoclorito de sodio (Eurochlor).</p>	<p>No deben quedar residuos de suciedad</p> <p>Concentración 200 ppm (2.3 m/ft)</p> <p>5 minutos</p>	<p>INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA</p>	<p>REPETIR ESTE PASO (5.5 EN LAS INSTRUCCIONES)</p>	MTO01-02
4. DESINFECCIÓN	<p>b) Tiempo de contacto.</p> <p>c) Aplicar la solución en las superficies de el techo, las paredes y el piso, utilizando el equipo aspersor. Utilizar overol impermeable (limpio), botas de hule antiderrapante (lavadas y desinfectadas) goggles y mascarilla con filtro, que serán exclusivos para ejecutar este procedimiento.</p>		<p>INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ</p>	<p>AJUSTAR LA CONCENTRACION REPETIR EL TIEMPO</p>	MTO01-02

		HC/21	Paginación	2/2
5. ENJUAGADO	<p>a) Enjuagar el techo, las paredes y el piso aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera conectada a la toma directa de abastecimiento de agua.</p> <p>b) Abrir la llave de la red del establecimiento mas cercana a la cisterna hasta que no salga agua.</p> <p>c) Abrir el paso del agua de la cisterna hacia la red.</p> <p>d) Enjuagar las paredes y el piso aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera conectada a la toma directa de abastecimiento de agua.</p> <p>e) Cerrar la llave de la red del establecimiento, cuando el agua del enjuague deje de salir por ella.</p> <p>f) Abrir la llave de paso que llena la cisterna.</p> <p>g) Cuando este llena la cisterna abrir la llave de la red del establecimiento por donde salió el agua del enjuague</p> <p>h) Cerrar la llave.</p>	<p>No debe quedar ningún residuo de desinfectante visiblemente limpio</p> <p>10 minutos</p> <p>10 minutos</p>	<p>INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA</p> <p>REPETIR ESTE PASO</p>	<p>MTO01-02</p>
PASOS SEGUIDOS				
OBSERVACIONES				
1. PREPARACIÓN				
2. LIMPIEZA				
3. ENJUAGADO				
4. DESINFECCIÓN				
5. ENJUAGADO				
Firma del Supervisor MVZ				
Firma del Responsable MTO01-02				

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-Z-RA/22	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de saneamiento ambiental de las instalaciones y equipos de las áreas de proceso.	No. de Revisión	
		Paginación	1 de 2
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		
<p>1. Objetivo</p> <p>Describir el procedimiento de saneamiento ambiental de las instalaciones generales y equipos de las áreas de proceso del producto, para asegurar que estén visiblemente limpias y que los agentes patógenos no contaminen el producto después de la limpieza y desinfección.</p>			
<p>2. Responsable (s)</p> <p>Los obreros OBR de acuerdo al rol semanal, son los responsables de realizar este procedimiento, cumpliendo y vigilando los límites de referencia de aquellas tareas u operaciones sujetas a un control estricto que garantice la eficacia del procedimiento. El director general del rastro DGR01 es responsable de la implantación y el mantenimiento de este procedimiento. Así mismo, selecciona y organiza el uso de agentes de limpieza y desinfección. El MVZ oficial es responsable del control y vigilancia de la eficacia de la limpieza y desinfección realizadas. El jefe en turno OBR04 y 03 igualmente es responsable de la limpieza y desinfección eficaz.</p>			
<p>3. Área de aplicación</p> <p>Este procedimiento es válido para las instalaciones generales y equipos de las áreas de proceso del producto.</p>			
<p>4. Referencias</p> <p>NOM-120-SSA1-1994 Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas.⁽²²⁾</p>			
<p>5. Instrucciones y descripción del procedimiento</p> <p>Cada 4 semanas, en sábado, una vez que ha concluido la limpieza y desinfección de las instalaciones generales y equipos de las áreas de proceso del producto, se realiza una desinfección general, en sus partes, superficies y del ambiente con un desinfectante a base de hipoclorito de sodio; los obreros OBR, de acuerdo a su rol semanal, son los responsables de ejecutar esta instrucción.</p> <p>5.1 Preparación</p> <p>a) Preparar el material:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Equipo nebulizador 2. Desinfectante <p>b) Inspeccionar que la limpieza y desinfección haya concluido y que todas las superficies fueron enjuagadas con agua potable.</p> <p>c) Esperar 2 horas a que las superficies de las instalaciones y equipos estén secos.</p>			

	Manual de Procedimientos de Operaciones Estandarizadas de Saneamiento POES.	LD-Z-RA/22	
		Fecha de Revisión	
	Procedimiento de saneamiento ambiental de las instalaciones y equipos de las áreas de proceso.	No. de Revisión	
		Paginación	2 de 2
Rastro Municipal de Aves	Fecha de Emisión		

5.2 Desinfección

- Preparar una solución de hipoclorito de sodio (*Eurochlor*) a **1000 ppm (11.2 ml/lit de agua)**. Utilizar **300 ml** de la solución/**100 mts³**. Ver instrucciones **It-Y-RA/13**.
- Aplicar la solución a todas las superficies de las instalaciones y equipos, usando mascarilla anti gases y utilizando el equipo nebulizador.
- Dejar que actúe durante **120 minutos**.

5.3 Enjuagado

- Enjuagar todas las superficies de las instalaciones y equipos aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio.
- Guiar el flujo del agua con una escoba hacia el drenaje.

5.4 Secado

- Dejar escurrir y secar.

6. Registros

El **OBR** responsable de ejecutar este procedimiento debe llenar el registro REG/22, para el producto *Eurochlor*. En la primera columna registra la fecha (día-mes-año); en la tercera columna la cantidad que utilizó de producto y en cuánta agua lo diluyó, ambas en mililitros; en la cuarta y quinta columnas el tiempo de contacto, anotando en la cuarta (denominada Aplicación) la hora en la que se terminó de aplicar el producto y en la quinta (denominada Enjuague) la hora en la que se comenzó a enjuagar el producto, el intervalo debe ser el señalado en el punto **5.2 c)** de este procedimiento; y finalmente en la última columna el responsable anota su firma. Al finalizar la ejecución del procedimiento el **OBR** entrega el registro al **OBR04-03** y este lo entrega al **MVZ** oficial, el cual tiene la responsabilidad de analizarlo, lo entrega antes de realizar la siguiente desinfección al **OBR04** y este lo entrega a su vez al **OBR** para realizar los registros referidos en este punto (**6.0**).

7. Informe

Los resultados de la vigilancia sobre las tareas u operaciones críticas sujetas a control, son informados por los **OBR** al **OBR04** y este lo informa a su vez al **MVZ** oficial.

Los resultados de la verificación (mediante la hoja de control HC/22) de los límites de referencia sobre las tareas u operaciones sujetas a control son informados por el **MVZ** oficial al Director del Rastro **DGR01**, junto con el cual tiene la responsabilidad de analizar, las acciones correctivas que fueron tomadas para garantizar la eficacia del procedimiento.

	Elaboró	Revisó y Aprobó	Autorizó Emisión
Nombre			
Puesto			
Fecha			
Firma			

PROCESO:		HOJA DE CONTROL		HC/22	Paginación:
		LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.			1/1
RASTRO MUNICIPAL DE AVES LEÓN, GUANAJUATO, MÉXICO.					
FECHA:		D/M/A			
PROCEDIMIENTO:		SANEAMIENTO AMBIENTAL DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS DE LAS ÁREAS DE PROCESO.			
DETERGENTES Y DESINFECTANTES		GRADO ALIMENTICIO.			
AGUA POTABLE		(RED PÚBLICA).			
PASOS A SEGUIR:	OPERACIONES:	LÍMITES DE CONTROL	TÉCNICA DE VIGILANCIA (MONITORÍA)	ACCIÓN CORRECTIVA	PERSONA RESPONSABLE
1. PREPARACIÓN	a) Inspeccionar que la limpieza y desinfección haya concluido y que todas las superficies fueron enjuagadas con agua potable. b) Esperar a que las superficies de las instalaciones y equipos estén secos.	2 horas No deben quedar residuos de suciedad, detergentes o desinfectantes	OBSERVACIÓN	N/A	OBR
2. DESINFECCIÓN	a) Preparar una solución de hipoclorito de sodio (Eurochlor). b) Tiempo de contacto. c) Aplicar la solución a todas las superficies de las instalaciones y equipos, usando mascarilla anti gases y utilizando el equipo nebulizador.	Concentración 1000 ppm (11.3 ml/l) 5 minutos 300ml/100 mts ³	INSPECCIÓN VISUAL Y MEDIR CRONÓMETRO O RELOJ	AJUSTAR LA CONCENTRACIÓN REPETIR EL TIEMPO	OBR
3. ENJUAGADO	a) Enjuagar todas las superficies de las instalaciones y equipos aplicando un flujo de agua a presión, utilizando la manguera de servicio. b) Guiar el flujo del agua con una escoba hacia el drenaje.	No debe quedar ningún residuo de desinfectante Debe quedar visiblemente limpio	INSPECCIÓN VISUAL U OBSERVACIÓN SISTEMÁTICA	REPETIR ESTE PASO	OBR
PASOS SEGUIDOS					
1. PREPARACIÓN					
2. DESINFECCIÓN					
3. ENJUAGADO					
Firma del Supervisor MVZ					
Firma del Responsable OBR					

RECOMENDACIONES

Al analizar el cuadro (Anexo 4) elaborado con las observaciones realizadas en el establecimiento, concernientes a el cumplimiento de la NOM-120-SSA1-1994⁽²²⁾, se determinó que, para aplicar efectivamente el proyecto de manual al rastro, no solo es necesario llevar a cabo una mejora en las practicas de higiene y sanidad que se efectúan en el rastro, si no también evitar definitivamente la entrada de personal ajeno al establecimiento y su intervención en los procesos que se llevan a cabo dentro de éste. Para establecer un programa de Prácticas de Higiene y Sanidad (PH y S) es necesario, primero implementar un plan de buenas prácticas de manufactura, en este caso por tratarse de la industria alimentaria hablaremos de prácticas de producción (BPP). La finalidad a mediano plazo de la implementación de este programa es el poder establecer, desarrollar y mejorar los Procedimientos de Operación Estandarizados de Saneamiento que componen este proyecto de manual, que a largo plazo podrán servir de base para la realización e implementación de un plan de HACCP.^(4,20)

1. Estrategias.

Considerando los resultados obtenidos en el diagnóstico situacional de las condiciones higiénico sanitarias del rastro se propone que para implementar las mejoras se trabaje en dos etapas.

La primera consistirá en la etapa de Capacitación del Personal en donde se realizarán las actividades propuestas a continuación y la segunda etapa deberá de consistir en el desarrollo e implementación de las acciones correctivas que se realizarán con respecto a las prácticas de higiene y sanidad que se deben de cumplir.^(4,22)

1.1. Capacitación del Personal.

Será necesario impartir programas de tipo didáctico, podrán ser cursos, talleres o pláticas, dependiendo de la complejidad de los temas que se deba abordar. Estas acciones comprenderán lo que desde el punto de vista administrativo y del sistema de la calidad corresponde a el nivel táctico (nivel 2).^(16,21) La importancia de

realizar estas actividades radica en la necesidad de comprometer y hacer concientes, a los participantes de los procesos, de su responsabilidad y su capacidad de influir en la producción de alimentos higiénicamente aceptables y saludables.^(1,2,3,7,16,21)

La capacitación se deberá de impartir a todo el personal involucrado en los procesos y se deberán de considerar las siguientes necesidades de capacitación detectadas durante nuestros periodos de estancia y las recomendaciones para cada una, de acuerdo a su categoría.

Curso de Buenas Prácticas de Producción (BPP).

Este curso deberá de servir como base para implementar un programa de Prácticas de Higiene y Sanidad (PH y S) adecuadas y programas mas complejos (POES), que en su conjunto garanticen que los productos finales del establecimiento cumplen con las exigencias de calidad y seguridad (higiénicamente aceptables).^(4,20,22,42)

Se explicará lo que son las PH y S, su utilidad y se ejemplificará con la problemática particular del rastro. Es decir que se deberán de cubrir los siguientes temas, resultado de las observaciones realizadas en el rastro (Anexo 4):

A. Prácticas de Higiene y Sanidad (PH y S).^(20,22,42)

- Uso de la indumentaria y vestimenta correctas.
- Higiene personal.
- Contaminación cruzada (concepto y prevención).
- Flujo de el personal y el producto.
- Manipulación higiénica de utensilios.
- Disposición higiénica de desechos y basura.

B. Sistema de vigilancia y control de variables críticas durante el proceso y el almacenaje.

C. Sistema de Rastreabilidad, (registros e identificación de producto por lote).

Al finalizar el curso los participantes deberán de estar capacitados para cumplir con las PH y S que se implementarán. Y como consecuencia se podrá establecer el ambiente necesario para ejecutar, adecuar (de ser necesario), y finalmente establecer formalmente los POES del presente proyecto de manual, además de su vigilancia y control.

Pláticas y Taller para la aplicación del manual de Procedimientos de Operación Estandarizados de Saneamiento (POES).

El objetivo de estas pláticas será familiarizar a los participantes con la elaboración de los POES, la trascendencia de su cumplimiento, control, mejora y su importancia en la elaboración de alimentos higiénicamente aceptables y seguros. El Proyecto de Manual que conforma este trabajo deberá servir como guía práctica para los talleres promoviendo que los participantes puedan aportar sus experiencias personales para mejorar los procedimientos en los que intervienen. Al ejecutar y modificar los procedimientos se estará logrando la retroalimentación necesaria para cumplir con el objetivo de estos talleres: formalizar el Proyecto de Manual y transformarlo en el Manual POES oficial del establecimiento.

Se deberá enfatizar la importancia particular que tienen en el rastro los aspectos de:

- Cumplimiento de las PH y S. ^(4,8,10,15,17,18,19,20,22,25,34,39,42)
- Limpieza y desinfección de instalaciones, equipo, materiales y utensilios, por área durante y después de las operaciones. ^(4,9,13,14,13,17,18,19,22,27,28,29,30,31,32,34)
- Vigilancia y control de los POES mediante la Hoja de Control y los registros.

Personal Externo

Para lograr que el personal ajeno al rastro no intervenga en el proceso será necesario llevar a cabo sesiones de trabajo similares a la capacitación que se le dará al personal, deberán dirigirse a provocar un cambio de mentalidad, que lleve hacia una mejora en la forma de trabajar; en lugar de hacer una labor de convencimiento, ellos mismos deben ver la necesidad de cambiar para mejorar. El

argumento anterior permite incluir este tema aquí, pues la planeación de estas actividades también corresponde al nivel táctico (nivel 2).^(16,21)

Las sesiones deberán de tratar los siguientes temas:

- a) PH y S en los establecimientos que se dedican a la venta y transporte de alimentos de origen animal.^(19,22,31)
- b) PH y S para la elaboración de carne de aves de corral.^(19,22,31)
- c) Importancia legal, sanitaria y ventajas del cumplimiento de la documentación para sacrificar aves en el rastro.
- d) Creación de una marca o distintivo de Calidad, de Confianza o de Origen.^(21,25,43)

El objetivo de los dos primeros incisos es crear en el introductor la conciencia de la responsabilidad que tienen, como parte de la cadena de producción de alimentos de origen animal, de producir y vender productos higiénicamente aceptables además; deberá de servir para que apliquen las prácticas de higiene y sanidad en sus puntos de venta y a sus sistemas para transportar del producto terminado. El último inciso y el más importante, debe crear el interés de obtener un producto procesado que cumpla con los requisitos sanitarios suficientes para conferirle un valor agregado, estos productos podrían esperar una preferencia de parte de los consumidores, lo que representa en términos de la empresa una mayor demanda, y en consecuencia perspectivas de crecimiento; consiguiendo que de esta forma puedan ver como una ventaja y no como un esfuerzo, el dejar el proceso completamente en manos del establecimiento.^(4,7,21,25,43)

1.2. Acciones Correctivas.

Para poder establecer el proyecto de Manual de POES, como oficial; y que satisfaga plenamente las necesidades reales del rastro municipal de aves de León, Guanajuato, México; desde la perspectiva de la administración de empresas, a nivel estratégico (nivel 1) la dirección debe de establecer las políticas que conlleven a la obligación que tendrá el personal de cumplir con lo siguiente,

resultado de las observaciones y evaluaciones realizadas y referidas con anterioridad (Anexo 4):

1. Implementar un programa de BPP. Enfatizando los aspectos concernientes

a:^(4,19,20,22,31,33,34,39,40,42)

A. Programa de PH y S:

- Establecer y cumplir lineamientos de higiene personal, uso de indumentaria y vestimenta adecuada para el personal que interviene en el proceso.
- Diseñar y cumplir con un de flujo de personal y del producto.
- Elaborar criterios para la aceptación o rechazo del producto por escrito (exámenes ante y post mortem).
- Realizar el examen ante y post mortem a todos los lotes (parvadas de cada cliente, conjunto de pollos o canales de cada cliente).
- Establecer criterios por escrito para la disposición higiénica de desechos, subproductos, cadáveres, y producto rechazado (aves, canales, partes de éstas y vísceras).

B. Establecer un sistema de vigilancia y control de variables críticas durante el proceso y el almacenaje.

C. Establecer un sistema de rastreabilidad (registros e identificación de producto por lote).

2. Mejora de los Procesos. La implementación de las BPP (incluyendo las PH y S) deberán de poder permitir que durante su desarrollo los participantes puedan aportar sus experiencias personales para mejorar los procedimientos en los que intervienen.^(2,3,4) Pero además el proceso del producto (Anexo 7 y 8) dentro del rastro debe de mejorarse atendiendo a los siguientes puntos:

- Evitar cualquier intervención de personal ajeno a la empresa.
- Se asegurará que en el sacrificio los buches de las aves estén vacíos, para lo cual no se les deberá alimentar durante las doce horas anteriores al sacrificio.^(9,19,27,25,28,31,33,34,39,40)

- Implementar un sistema de reemplazo de agua y hacer que el producto avance hacia el punto por donde entra el agua limpia, en el tanque de escaldado y el tanque enfriador.^(9,19,27,28,30,33,34,37,39,40)
- El puesto de inspección debe de estar separado físicamente del área de desplume por lo tanto se deberá inspeccionar el producto en canal, reduciendo los puestos de inspección a dos (uno ante mortem en el área de recepción y uno post mortem en el área de eviscerado) para garantizar que los exámenes ante y post mortem se realicen a todos los lotes.^(27,28,30,31,33,34,39,40,42)
- Que cada trabajador dentro del área de eviscerado realice solo una tarea, para disminuir las probabilidades de causar contaminación cruzada.^(22,33,34)
- Implementar por lo menos una fase de lavado y descontaminación de la canal, inmediatamente después de la inspección post mortem (Anexo 7 y 8).^(22,27,29,30,33,34,39,42)
- Utilizar los dos tanques de enfriamiento en todos los procesos.^(9,27,28,30,33,34,37,39)
- Utilizar los carros para el transporte del producto y no llenarlos, no utilizar cajas.^(4,19,22,27,28,33,34,36,39)
- Todos los subproductos que se aprovechen deberán ser inspeccionados, procesados, envasados, enhielados e identificados.^(25,28,31,36,39,40,42,33,34)
- Se deberá de extender el proceso para que el producto final sea pollo en canal, envasado, enhielado e identificado.^(19,25,28,30,32,34,39,40)

3. Control del Proceso. Será necesario diseñar registros de la vigilancia y control que se lleva a cabo durante el proceso para cada una de las variables críticas, actualmente las principales deberán ser la temperatura del agua de la tina de escaldado y la del agua del tanque enfriador. Posteriormente se deberán diseñar nuevos sistemas de vigilancia y registros para controlar los procedimientos o modificaciones al proceso, que se implementen conforme se vayan realizando las recomendaciones que se han enumerado en el presente trabajo.⁽²²⁾ Se debe destacar en este apartado la importancia que tiene la Hoja

de Control de los POES contenidos en este proyecto de manual. La Hoja de Control junto con los registros diseñados para cada procedimiento son la evidencia física, cualitativa y cuantitativa de que se está cumpliendo con lo establecido en el manual; además como su nombre lo indica sirven para controlar los procedimientos previniendo cualquier posible desviación que pudieran ocurrir durante su desarrollo; mediante el registro puntual de aquellas actividades, acciones, pasos o límites cuya correcta ejecución o vigilancia determinará si los procedimientos cumplen plenamente con los objetivos para los que fueron diseñados. De aquí proviene la importancia que tendrá el diseño, corrección, modificación y actualizaciones que los responsables de ejecutar y controlar los procedimientos, deberán realizar continuamente a la Hoja de Control. Es así que se puede definir como una herramienta dinámica, fundamental para que los procedimientos cumplan con sus objetivos (nivel 2) y por consiguiente para que el manual que ellos conformen cumpla plenamente, a un nivel operativo (nivel 3), con la política (nivel 1) sobre la que se basa.^(16,20,21)

4. Implementar un plan para mejorar la infraestructura. Dentro del plan continuo para mejorar la infraestructura se deberá tener especial cuidado en corregir las deficiencias observadas. Las prácticas de higiene y sanidad que están relacionadas con la infraestructura se pueden corregir al mejorar a esta última, facilitando así la limpieza y desinfección, se deberá modificar lo siguiente:

- Corregir las superficies de los pisos, su unión con las paredes y las uniones entre paredes, el material y las superficies de los techos (para soportar limpieza y desinfección a una temperatura entre los 45 y los 50°C).^(9,13,17,18,19,20,22,30,40,42)
- Evitar al máximo la condensación en el área de proceso, reparar las campanas extractoras de vapor o instalar campanas automáticas.^(20,22,39,42)
- Reparar las instalaciones para el lavado y desinfección de las manos del personal que están a la entrada de las áreas de proceso o retirarlas e instalar nuevas que estén repartidas en los puestos de inspección, el área de proceso y la de eviscerado; e instalar exclusivas para el lavado y desinfección de

utensilios. Estas nuevas instalaciones deberán de cumplir con las especificaciones de la norma, y contar con la cantidad suficiente de grifos, para evitar el retraso en la entrada del personal a las áreas de proceso, ahorrando el mayor tiempo posible en el proceso de limpieza y asepsia de las manos.^(17,19,20,22,30,39,40,42)

- Pintar las tuberías en su recorrido y cambiar su recubrimiento aislante.^(20,22,42)
- Corregir los declives de los efluentes para que fluyan libremente las vísceras y desechos.^(20,22,42)
- Colocar protección de plástico en las lámparas del área de eviscerado.^(20,22,42)
- Retirar el equipo que no se usa o ubicarlo en las áreas dónde se utilice e integrarlo en el proceso (mesas de acero inoxidable, ganchos para colgar el pollo y equipo para procesar mollejas).⁽²²⁾
- Se deberá colocar una puerta o pared que impida la comunicación directa entre el área de efluentes y del separador de sólidos, y el área de proceso (ver Anexo 3). Además se deberá colocar un recipiente con tapa de las dimensiones suficientes para almacenar la pluma, hasta su disposición.^(17,19,20,22,30,39,40,42)
- Quitar los depósitos recubiertos de azulejo blanco que se encuentran en el área libre del rastro.⁽²²⁾
- Reparar la cámara de refrigeración para almacenar producto terminado, si se decide utilizarla de lo contrario evitar su uso. Modificar la cámara de refrigeración en la que se almacena el hielo producido, para evitar que éste contacte con el suelo y se disperse hasta la puerta, además de cambiar el acabado (cemento en mal estado) del suelo, para facilitar su limpieza y evitar que se pueda acumular suciedad en él, se recomienda que sea del mismo material que recubre las paredes de la cámara.^(17,19,22,30,39)
- Se deberán de realizar las siguientes adecuaciones a los servicios actuales del establecimiento, implementar un sistema para calentar (45-60°C mínimo), enfriar (por lo menos a 4° C para el tanque de enfriamiento), suavizar y

potabilizar el agua que se utilice dentro del rastro, pero especialmente la que se destine para la realización del proceso del producto, limpieza y desinfección. Se recomienda la instalación de un equipo para clorar el agua.^(17,19,22,25,28,33,34,39,40)

5. Implementar un Programa de Mantenimiento Preventivo. Este programa tiene como objetivo el evitar cualquier desviación posible del proceso o de las variables críticas que se deben de controlar, durante el desarrollo del mismo, mediante la aplicación de mantenimiento programado periódicamente a los equipos y maquinarias que participan en el proceso directa o indirectamente; además debe contemplarse que al terminar cada actividad programada que se realice sobre los equipos del proceso, se les aplique una limpieza y desinfección. Se deberán realizar las operaciones de mantenimiento básicas necesarias para reparar las instalaciones sanitarias. Fabricar o comprar tapas para el depósito del evaporado y el surtidor en la parte superior del evaporador. Reparar los aspersores de las máquinas desplumadoras que eliminan las plumas y los trozos de epidermis desprendidos, además se recomienda el uso de ácido acético en el agua de aspersión como reductor de la carga microbiana y de la contaminación cruzada. Implementar un sistema que aporte un flujo de agua continuo en las canaletas sobre las que caen las vísceras del producto y corregir su drenaje, para evitar que éstas se acumulen.^(17,18,20,22,30,42,34,44)

6. Actualización de procedimientos. Será necesario que los POES incluidos en el manual estén en constante revisión para mejorarlos y lograr que cumplan con su objetivo de forma eficiente. Además se deberán revisar cada que el proceso, las instalaciones y los equipos sean modificados o cambien en su totalidad; para adecuarlos a las nuevas condiciones o, en su caso, documentar nuevas actividades.

Estas recomendaciones deberán realizarse, hablando de implementar la capacitación del personal y lograr que se comiencen a realizar las practicas de higiene y sanidad, en un plazo de tiempo relativamente corto, poner en marcha un plan de mantenimiento preventivo junto con la implementación del control del

proceso, también se pueden lograr en este mismo plazo (Anexo 4). En este punto es conveniente hacer notar el hecho de que durante la estancia en el establecimiento, se pudo observar que el personal está comprometido y tiene las intenciones de mejorar los servicios que presta el establecimiento, la mayoría tiene mucho tiempo laborando en él y esto les ha permitido darse cuenta de las mejoras que se han implementado, y facilitará la implementación de las recomendaciones que aquí se han hecho. Además el proyecto de manual contempla varias prácticas de higiene y sanidad dentro de las actividades documentadas que facilitarán su implementación, como las instrucciones de trabajo referentes a indumentaria y vestimenta oficiales, a el flujo de personal y del producto, al lavado y antisepsia de las manos, a la manipulación higiénica de utensilios, a el empacado y enhielado higiénico de las canales, a la disposición higiénica de decomisos, despojos y vísceras. El manual, puede alcanzar su aplicación formal máximo un año después de que se comience con la capacitación (Anexo 4), contando las adecuaciones y mejoras que se le tuvieran que hacer. Por otra parte los cambios, adecuaciones y mejoras que se deben de realizar a la infraestructura representan una planeación, inversión de tiempo, trabajo, y dinero mayores, que las demás recomendaciones, por lo tanto es posible pensar en que su implementación podría llevarse a termino a largo plazo (Anexo 4). El problema que representa alcanzar la meta de realizar el proceso del producto sin intervención de los introductores es muy complejo porque influyen varios factores; siendo los principales la costumbre a trabajar de cierta forma y las características particulares del mercado en el que venden sus productos, sin embargo es imperativo que se realice a corto plazo, pues esta es la única forma para poder tener un control adecuado del proceso y por lo tanto de la calidad higiénica del producto. Finalmente la mejora de los procesos implica la plena realización de todas las recomendaciones y se debe pensar en su alcance a largo plazo, pero aún así es posible comenzar con ciertas mejoras a corto y mediano plazo, como lo referente al uso del tanque de enfriamiento o descontaminar la canal y llevar el final del proceso hasta el envasado y enhielado.

LITERATURA CITADA

1. Stevenson KE & Bernard TD. HACCP. A Systematic Approach to Food Safety. A Comprehensive Manual for Developing and Implementing a Hazard Analysis and Critical Control Point Plan. 3rd ed, The Food Processors Institute, Washington, D.C., 1999.
2. Núñez EJF. Importancia de los Procedimientos en los Sistemas de Gestión de la Calidad, Los Porcicultores y su Entorno, 6: 4-6, No. 33, mayo – junio (2003).
3. Folgar OF. GMP-HACCP Buenas prácticas de manufactura Análisis de peligros y control de puntos críticos. Ediciones Macchi, Buenos Aires Argentina, 2000.
4. Núñez EJF. Guía para el Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad de los Productos y Subproductos Pecuarios. Los Avicultores y su Entorno, 6: 26-34, No. 36, diciembre – enero (2004).
5. Orriss GD. Creación de Capacidad de Inocuidad de los Alimentos. Foro Mundial de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos. FAO/OMS, Roma, Italia, 2002.
6. WHO, Food safety and foodborne illness [6 screens] Available from: URL: <http://www.who.int/entity/foodsafety/en>
7. Flores LJL. y Vélez MA. Comunicación y Participación - La experiencia de México. Foro Mundial de Autoridades de Reglamentación sobre Inocuidad de los Alimentos. FAO/OMS, Roma, Italia, 2002.
8. Vargas GR. Epidemiología de las Enfermedades Transmitidas a través de los Alimentos (ETA). Situación Actual en México. Memorias de V Curso de Actualización en Higiene y Calidad de la Carne, 2000 28 agosto-9 septiembre; DF México, México (DF): Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, Universidad Nacional Autónoma de México, Organización Panamericana para la Salud, Secretaría de Salud, 2000: 231-243.

9. Forsythe SJ y Hayes PR. Higiene de los Alimentos, Microbiología y HACCP. 2ª ed, Editorial ACRIBIA, S. A. Zaragoza, España, 2002.
10. Eley AR. Intoxicaciones Alimentarias de Etiología Microbiana. Editorial ACRIBIA, S. A. Zaragoza, España, 1994.
11. Hubbert W T. Food Safety and Quality Assurance Foods of Animal Origin. 2nd ed, Iowa State University Press/Ames, Ames, Iowa, 1996.
12. Chávez-de la Peña ME, Higuera-Iglesias AL, Huertas-Jiménez MA, Báez-Martínez R, Morales-de León J, Arteaga-Cabello F, *et al.* Brote por *Salmonella enteritidis* en trabajadores de un hospital. Salud Pública de México 2001; 43(3):211-216.
13. Wildbrett G. Limpieza y Desinfección en la Industria Alimentaria. Editorial ACRIBIA, S. A. Zaragoza, España, 2000.
14. HYGINOV. Guía para la elaboración de un plan de limpieza y desinfección para su uso en las empresas del sector alimentario. Editorial ACRIBIA, S. A. Zaragoza, España, 2000.
15. Hazelwood D y McLean AC. Curso de Higiene para Manipuladores de Alimentos. Editorial ACRIBIA, S. A. Zaragoza, España, 1994.
16. Huss HH. Aseguramiento de la Calidad de los Productos Pesqueros FAO. Documento Técnico de Pesca #334. Laboratorio Tecnológico del Ministerio de Pesca de Dinamarca, FAO, FIAT- PANIS, Roma, 1997.
17. CODEX ALIMENTARIUS. Requisitos Generales (Higiene de los Alimentos) 2ª ed. Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS. Suplemento al Volumen 1B . FAO-OMS, Roma, 1997.
18. Strauch D y Böhm R. Editores. Limpieza y desinfección de alojamientos e industrias animales. Editorial ACRIBIA, S. A. Zaragoza, España, 2004.
19. CODEX ALIMENTARIUS. Carne y Productos Cárnicos, incluso los "Bouillons" y Consomés. 2ª ed. Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS. Volumen 10. FAO-OMS, Roma, 1994.

20. Hernández SJL. Valdés HG. y Legorreta RM. Guía de Análisis de Riesgo, Identificación y Control de Puntos Críticos. Secretaría de Salud, Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario, Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios, México, D.F., 2000.
21. Bolton A. Sistemas de Gestión de la Calidad en la Industria Alimentaria. Guía para ISO 9001/2. Editorial ACRIBIA, S. A. Zaragoza, España, 2004.
22. Secretaría de Salud. Norma Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Prácticas de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas. Publicada en el DOF. el 28 de agosto de 1995.
23. Mungía MM y Barreiro IJA. Elaboración del diagnóstico sanitario de centros de sacrificio de animales en la República Mexicana. Memorias de VII Curso de Actualización en Higiene y Calidad de la Carne, 2002 octubre 14-25; DF México, México (DF): Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, Universidad Nacional Autónoma de México, Organización Panamericana para la Salud, Secretaría de Salud, 2002:291-298.
24. Sandoval GO. Proyecto de Manual de Procedimientos para el Departamento Tipo Inspección Federal de un frigorífico, orientado a desarrollar un Sistema de Calidad Total propio. (Tesis de Licenciatura). México DF. Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia. Universidad Nacional Autónoma de México, 2001.
25. SECOFI Dirección General de Normas. PROY-NMX-FF-080-2005 Productos Avícolas. Carne de Pollo de engorda en Canal. Clasificación. Publicada en el DOF. el 30 de noviembre 2005.
26. Pérez Espino P. Guía del cuestionario del acta para la verificación de Buenas Prácticas Sanitarias en establecimientos, aplicada a rastros. Memorias de VII Curso de Actualización en Higiene y Calidad de la Carne, 2002 octubre 14-25; DF México, México (DF): Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, Universidad Nacional Autónoma de México, Organización Panamericana para la Salud, Secretaría de Salud, 2002:253-264.

27. Gracey JF. Mataderos Industriales. Tecnología y Funcionamiento. Editorial ACRIBIA, S. A. Zaragoza, España, 2001.
28. López VR. y Casp VA. Tecnología de Mataderos Colección tecnología de alimentos. Ediciones Mundi-Prensa, Barcelona, España, 2004.
29. Leveau JY. y Bouix M. Manual Técnico de Higiene, Limpieza y Desinfección. AMV, Ediciones-Ediciones Mundi-Prensa, Madrid España, 2002.
30. Secretaria de Agricultura Ganadería y Desarrollo Rural. NOM Norma Oficial Mexicana NOM-008-ZOO-1994 Especificaciones zoonosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos. Publicada en el DOF. el 16 de noviembre 1994.
31. Secretaria de Agricultura y Recursos Hidráulicos. Norma Oficial Mexicana NOM-009-ZOO-1994, Proceso sanitario de la carne. Publicada en el DOF. el 12 de noviembre 1996.
32. Richardson RI. y Mead CC. Ciencia de la Carne de Ave. Editorial ACRIBIA, S. A. Zaragoza, España, 2001.
33. Corry JEL, Allen VM, Hudson WR, Breslin MF, Davies RH. Sources of *Salmonella* on broiler carcasses during transportation and processing: modes of contamination and methods of control. J. Appl. Microbiol 2002; 92:424-432.
34. Fries R. Reducing *Salmonella* transfer during industrial poultry meat production. World's Poult. Sci. J. 2002; 58:527-540.
35. Mockgatla RM, Gouws PA, Brözel VS. Mechanisms contributing to hypochlorous acid resistance of a *Salmonella* isolate from a poultry-processing plant. J. Appl. Microbiol 2002; 92:566-573.
36. Ramesh N, Joseph SW, Carr LE, Douglass LW, Wheaton FW. Evaluation of chemical disinfectants for the elimination of *Salmonella* biofilms from poultry transport containers. Poult. Sci 2002; 81:904-910.

37. Bilgili SF, Waldrup AL, Zelenka D, Marion JE. Visible ingesta on prechill carcasses does not affect the microbiological quality of broiler carcasses after immersion chilling. *J Appl. Poult. Res*; 11:233-238.
38. Logue CM, Sherwood JS, Olah PA, Elijah LM, Dockter MR. The incidence of antimicrobial-resistant *Salmonella* spp. on freshly processed poultry from US Midwestern processing plants. *J. Appl. Microbiol* 2003; 94:16-24.
39. Secretaría de Salud. Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-1994, Salud ambiental, agua para uso y consumo humano-Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización. Publicada en el DOF. el 18 de enero 1996.
40. Vargas GR: Términos de uso común en epidemiología veterinaria, Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, Universidad Nacional Autónoma de México, Plaza y Valdés, 2000.
41. COPANT/ISO 9000-2000. NMX-CC-9000-IMNC-2000 Sistema de Gestión de la calidad-Fundamentos y vocabulario.
42. Gracey JE: Higiene de la carne, 8ª ed., McGraw Hill Interamericana, España, 1989.
43. Vega DH: Técnicas de laboratorio de prácticas de inmunología, 2ª ed., 1994.
44. Blood DC: Diccionario de veterinaria, McGraw Hill Interamericana, España, 1993.
45. Secretaría de Salud. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud, Publicada en el DOF. el 9 de agosto de 1999.
46. Secretaría de Salud. Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos. Publicada en el DOF. el 18 de septiembre 2004.
47. Sánchez EI. Manual de Buenas Prácticas de Sanidad en Rastros Municipales. Secretaría de Salud, Subsecretaría de Regulación y Fomento

Sanitario, Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios, México, D.F., 1996.

48. Piedra A. Importancia de la caracterización de canales, la denominación de origen y el uso de marcas de calidad en el desarrollo de la ganadería. Situación actual y perspectivas en México. Memorias de la 2ª Jornada Técnica; 2005 junio 13-14; DF México. México (DF): Fundación Asociación Nacional de Establecimientos Tipo Inspección Federal, 2005.
49. Dickens JA, Whittemore AD. Effects of acetic acid and hydrogen peroxide application during defeathering on the microbiological quality on broiler carcasses prior to evisceration. *Poult. Sci* 1997; 76:657-660.

**CUADROS
Y
FIGURAS**

Cuadro 1. Frecuencia de calificaciones obtenidas por el establecimiento, para los 90 puntos del acta, máximo de puntos posibles y puntos obtenidos.

0 = No cumple

3 = No aplica

1 = Cumple
parcialmente

2 = Cumple
plenamente

Pts. = Puntos

Calificación	Frecuencia	Pts. Posibles	Pts. Obtenidos
0	28		0
1	31		31
2	17	76	34
3	14		
Total	90	152	65

Cuadro 2. Calificaciones por apartado del acta de 90 puntos (%), puntos que aplicaron al establecimiento y puntos de calificación obtenidos.

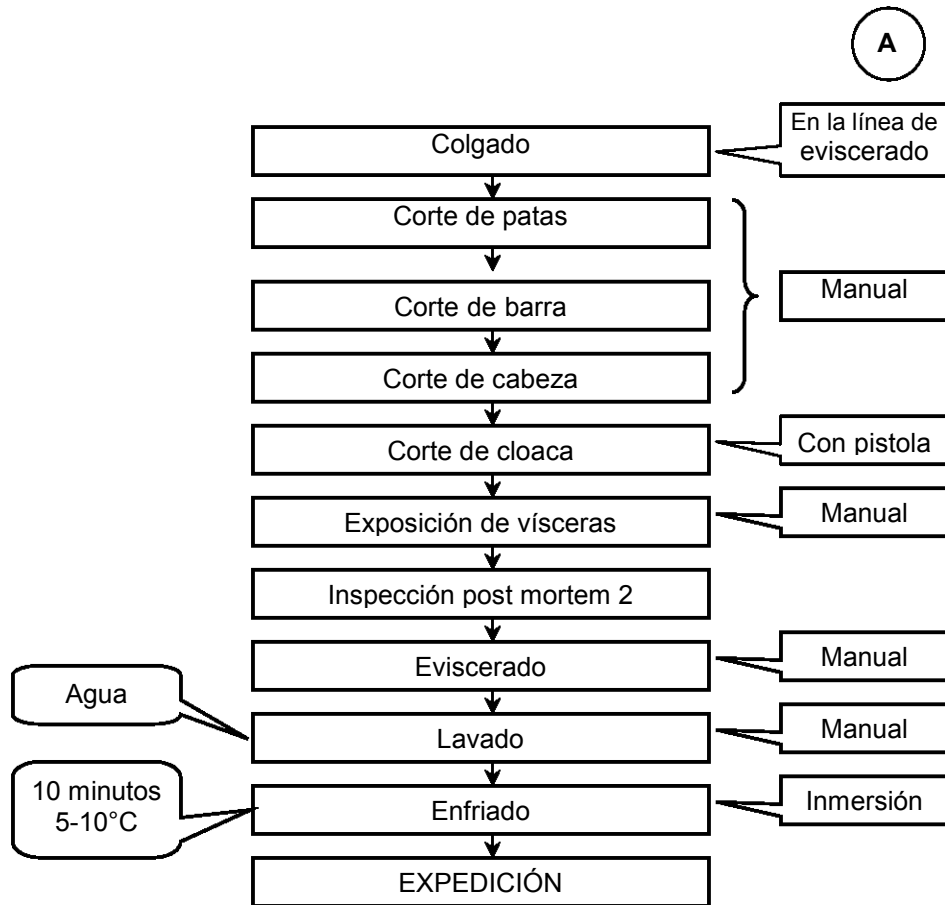
PA = Puntos del acta que aplican al rastro.

Pts Obt = Puntos obtenidos o calificación obtenida en puntos.

Apartados	PA	Pts Obt	% Total
Personal	7	9	64.29
Inst. Físicas	9	11	61.11
Área de Proceso	5	3	30.00
Servicios	14	17	60.71
Equipo	4	6	75.00
Materias Primas	3	3	50.00
Operación	3	2	33.33
Envasado	3	0	0.00
Almacenamiento	6	0	0.00
Distribución	2	1	25.00
Control de Plagas	2	3	75.00
Medio Ambiente	8	7	43.75
Control del Proceso	10	3	15.00
Total	76	65	

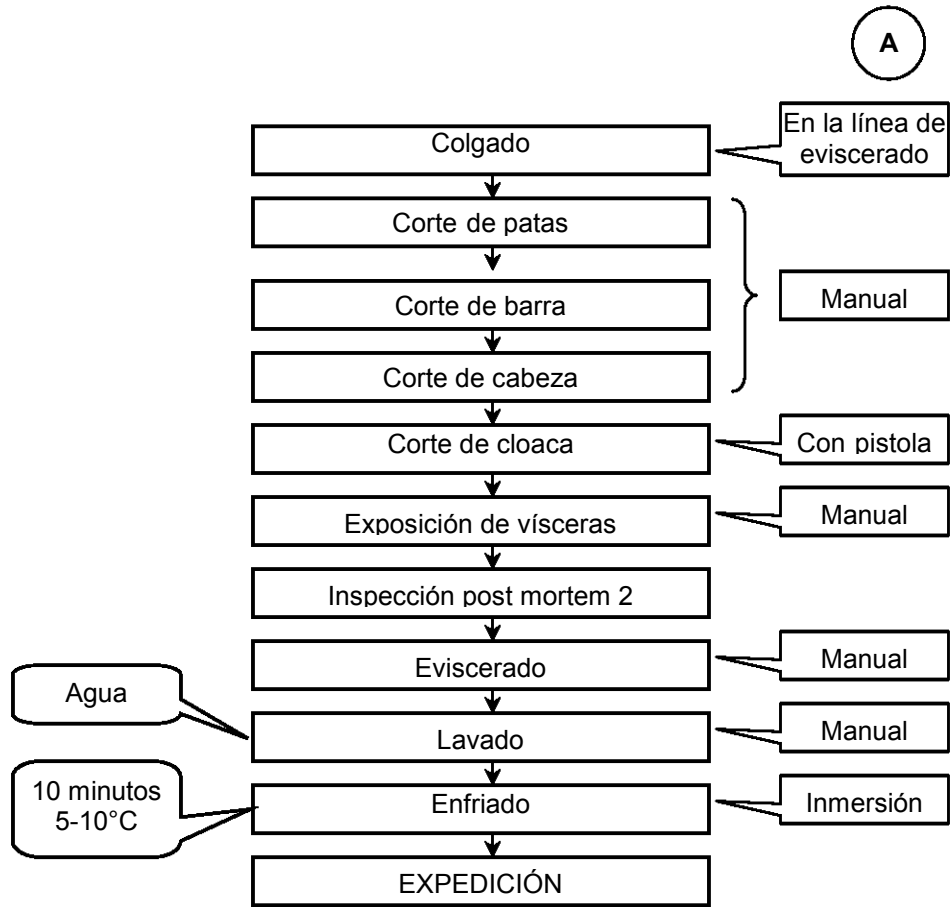
Anexo 1

Diagrama de Flujo del Proceso de sacrificio y eviscerado del Rastro Municipal de Aves



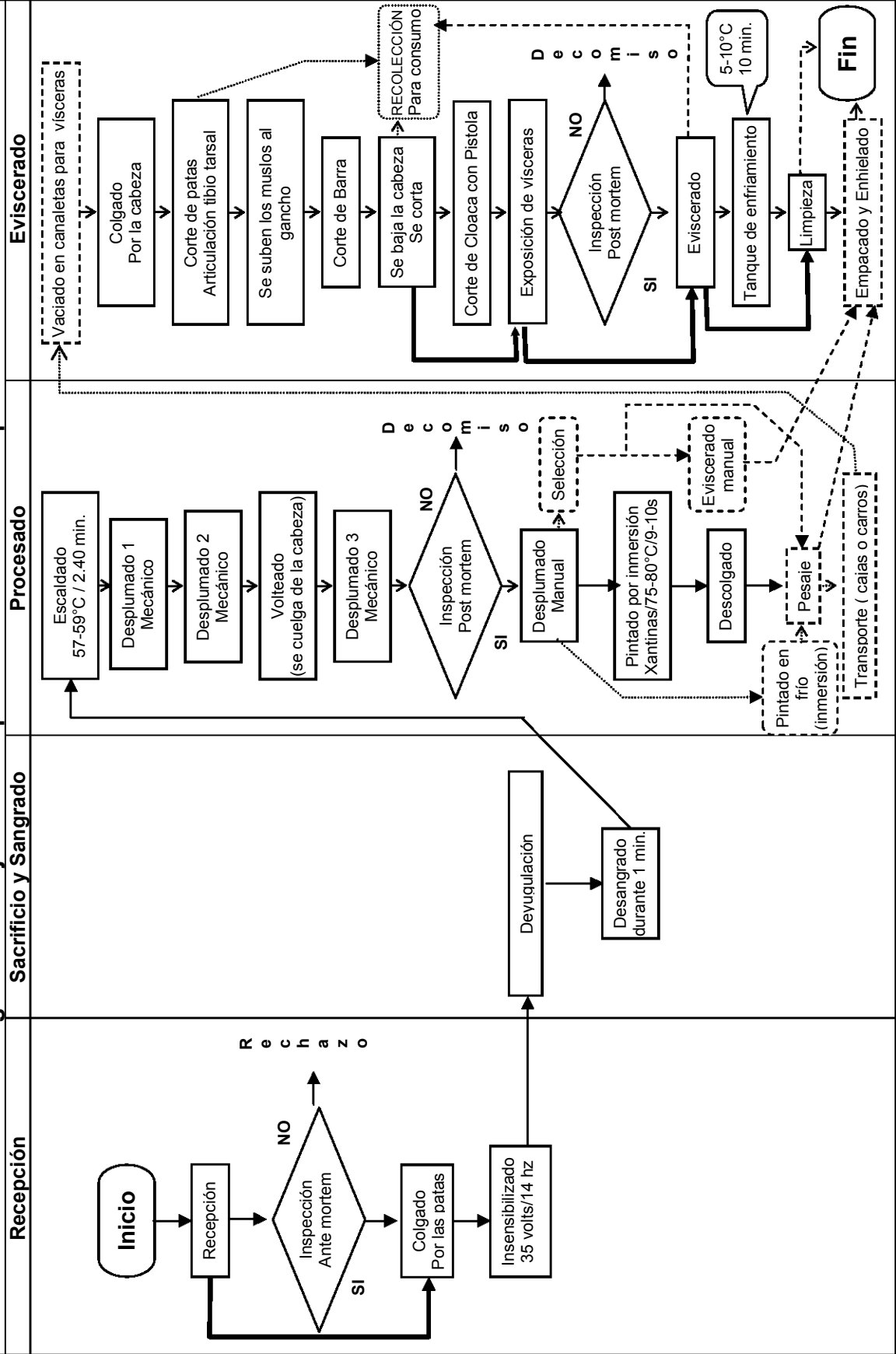
Anexo 1 Continuación

Diagrama de Flujo del Proceso de sacrificio y eviscerado del Rastro Municipal de Aves



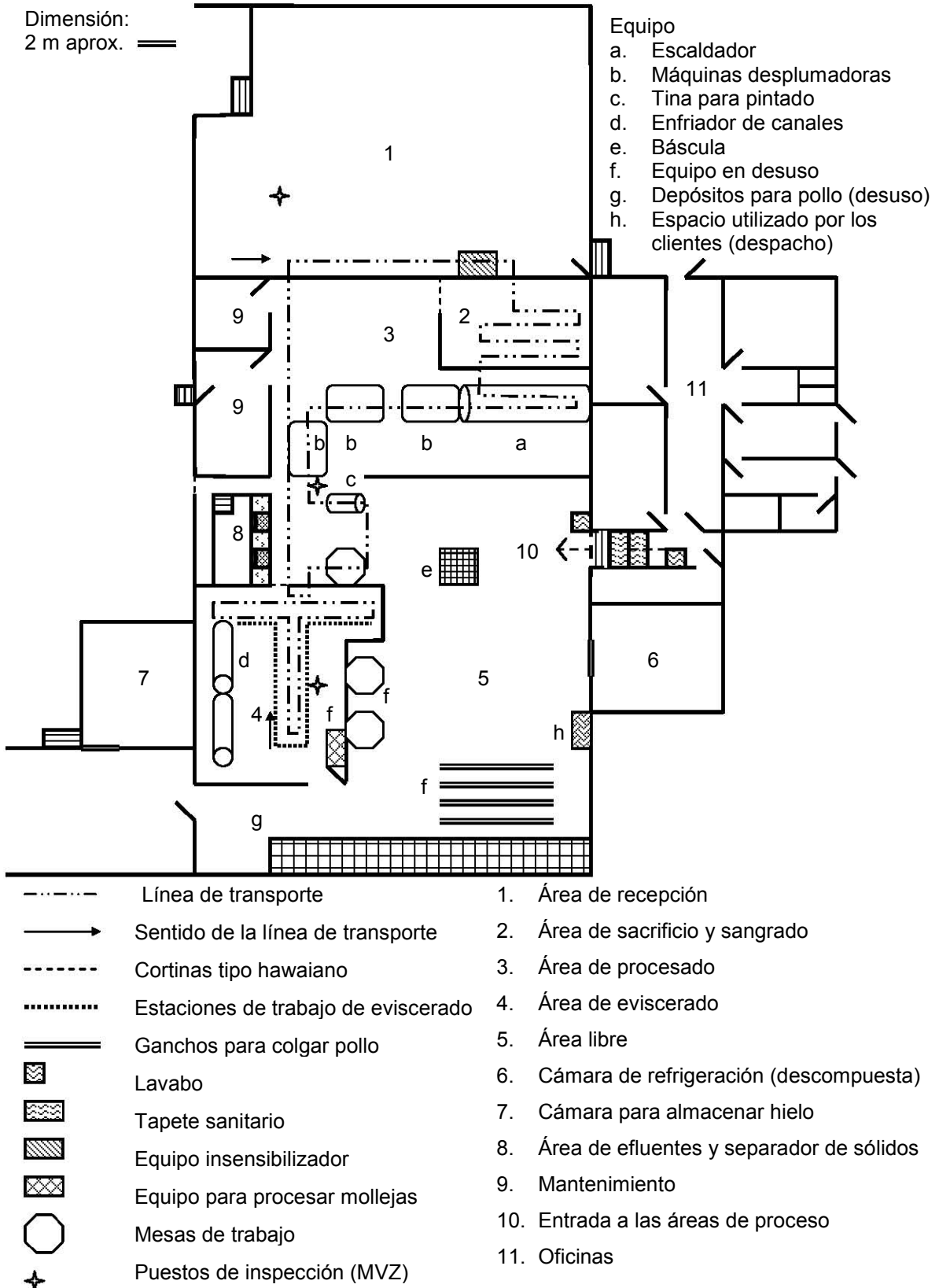
Anexo 2

Diagrama de Flujo de Participantes del Rastro Municipal de Aves



Anexo 3

Croquis del Rastro Municipal de Aves (con detalles de los equipos del proceso)



Anexo 4

Diagnóstico situacional y Estrategias para implementar un programa de prácticas de Higiene y Sanidad.

CAPITULO	APARTADO	OBSERVACIONES (26/07-15/08/2004, 24/07-03 08/2005)	ESTRATEGIAS	MODIFICACIONES A FECHA PREDETERMINADA
5. DISPOSICIONES PARA EL PERSONAL	5.1 Personal	5.1.1 Los empleados deben presentarse aseados a trabajar.		
		<ul style="list-style-type: none"> El personal ajeno no cumple con los mismos requisitos. 	o Evitar la entrada de personal ajeno.	CORTO PLAZO
		5.1.2 Usar ropa limpia (incluyendo el calzado).		
		<ul style="list-style-type: none"> El personal ajeno no cumple con los mismos requisitos. 	o Evitar la entrada de personal ajeno.	LARGO PLAZO
		5.1.3 Lavarse las manos y desinfectarlas antes de iniciar el trabajo, después de cada ausencia del mismo y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas, o cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas operaciones del proceso de elaboración.		
		<ul style="list-style-type: none"> No hay procedimiento de lavado y desinfección de manos y guantes. Solo se realiza un lavado convencional antes de empezar. Los colgadores ingresan a las áreas de proceso sin lavar o desinfectar manos o cambiar de vestimenta e indumentaria. El personal ajeno no cumple con los mismos requisitos. 	<ul style="list-style-type: none"> Implementar B.P.H. y S. Implementar IT. (lavado y asepsia de manos). 	CORTO PLAZO
		5.1.4 Utilizar cubreboca.		
		<ul style="list-style-type: none"> El personal ajeno no cumple con los mismos requisitos. 	o Evitar la entrada de personal ajeno.	CORTO PLAZO
		5.1.5 Mantener las uñas cortas, limpias y libres de barniz de uñas		
		<ul style="list-style-type: none"> El personal ajeno no cumple con los mismos requisitos. 	o Evitar la entrada de personal ajeno.	CORTO PLAZO
5.1.6 Usar protección que cubra totalmente el cabello, la barba y el bigote. Las redes, cofias, cubrebocas y otros aditamentos deben ser simples y sin adornos				
<ul style="list-style-type: none"> Uso de gorras debajo de los cascos. Los hombres no usan redes para cubrir el cabello. El personal ajeno no cumple con los mismos requisitos. 	<ul style="list-style-type: none"> Supervisar el uso de la indumentaria y vestimenta correctas. Implementar un programa de Incentivos-Sanciones. Implementar B.P.H. y S. Evitar la entrada de personal ajeno. 	CORTO PLAZO		

5. DISPOSICIONES PARA EL PERSONAL	5.1 Personal	5.1.7 En caso de usar mandiles y guantes se deben lavar y desinfectar, entre una y otra manipulación de producto.		
		<ul style="list-style-type: none"> • No se realiza lavado de botas y mandiles antes de entrar al área limpia, ni entre manipulaciones. • Los utensilios de uso múltiple no se lavan ni desinfectan. • <i>El personal ajeno no cumple con los mismos requisitos.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> o Supervisar el uso de la indumentaria y vestimenta correctas. o Implementar un programa de Incentivos-Sanciones. o Implementar B.P.H. y S. o Implementar P. O. E. S. (lavado y desinfección de Equipo antes y después de las operaciones). o <i>Evitar la entrada de personal ajeno.</i> 	<p>CORTO PLAZO</p> <p>MEDIANO PLAZO (POES)</p>
		5.1.8 Se prohíbe fumar, mascar, comer, beber o escupir en las áreas de procesamiento y manejo de productos.		
		<ul style="list-style-type: none"> • En ocasiones se llega a beber café en el momento de realizar la limpieza final de las instalaciones. • <i>El personal ajeno no cumple con los mismos requisitos.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> o Implementar B.P.H. y S. o <i>Evitar la entrada de personal ajeno.</i> 	<p>CORTO PLAZO</p>
		5.1.9 Prescindir de plumas, lapiceros, termómetros, sujetadores u otros objetos desprendibles en los bolsillos superiores de la vestimenta en las áreas de producción y manejo de productos.		
		<ul style="list-style-type: none"> • <i>El personal ajeno no cumple con los mismos requisitos.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> o <i>Evitar la entrada de personal ajeno.</i> 	<p>CORTO PLAZO</p>
		5.1.10 No se deben usar joyas ni adornos: pinzas, aretes, anillos, pulseras y relojes, collares u otros que puedan contaminar el producto. Solamente se permite el uso de broches pequeños y pasadores para sujetar el cabello cuando se usen debajo de una protección.		
		<ul style="list-style-type: none"> • Algunas mujeres usan anillos. • <i>El personal ajeno no cumple con los mismos requisitos.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> o Implementar B.P.H. y S. o <i>Evitar la entrada de personal ajeno.</i> 	<p>CORTO PLAZO</p>
		5.1.11 Las cortadas y heridas deben cubrirse apropiadamente con un material impermeable, evitando entrar al área de proceso cuando éstas se encuentren en partes del cuerpo que estén en contacto directo con el producto y que puedan propiciar contaminación del mismo.		
		<ul style="list-style-type: none"> • <i>El personal ajeno no cumple con los mismos requisitos.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> o <i>Evitar la entrada de personal ajeno.</i> 	<p>CORTO PLAZO</p>
5.1.12 Evitar que personas con enfermedades contagiosas, laboren en contacto directo con los productos.				
<ul style="list-style-type: none"> • <i>El personal ajeno no cumple con los mismos requisitos.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> o <i>Evitar la entrada de personal ajeno.</i> 	<p>CORTO PLAZO</p>		
5.1.13 Evitar estornudar y toser sobre el producto.				
<ul style="list-style-type: none"> • <i>El personal ajeno no cumple con los mismos requisitos.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> o <i>Evitar la entrada de personal ajeno.</i> 	<p>CORTO PLAZO</p>		

5. DISPOSICIONES PARA EL PERSONAL	5.1 Personal	5.1.14 Todo el personal que opere en las áreas de producción debe entrenarse en las buenas prácticas de higiene y sanidad, así como conocer las labores que le toca realizar.	<ul style="list-style-type: none"> • El personal no esta entrenado en las buenas prácticas de higiene y sanidad. • <i>El personal ajeno no cumple con los mismos requisitos.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> o Implementar B.P.H. y S. o <i>Evitar la entrada de personal ajeno.</i> 	CORTO PLAZO
	5.2 Visitantes	5.2.1 Todos los visitantes, internos y externos deben cubrir su cabello, barba y bigote, además de usar ropa adecuada antes de entrar a las áreas de proceso que así lo requieran.	<ul style="list-style-type: none"> • <i>El personal ajeno no cumple con los mismos requisitos.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> o Implementar IT y B.P.H. y S. o <i>Evitar la entrada de personal ajeno.</i> 	CORTO PLAZO
6. INSTALACIONES FÍSICAS	6.1 Patios	Debe evitarse que en los patios del establecimiento existan condiciones que puedan ocasionar contaminación del producto y proliferación de plagas, tales como:			
		Equipo mal almacenado			
		Se cumple			
		Basura, desperdicios y chatarra			
		<ul style="list-style-type: none"> • La pluma se avienta, literalmente, fuera del establecimiento, hasta que llegan a recogerla. 	<ul style="list-style-type: none"> o Implementar B.P.H. y S. 	CORTO PLAZO	
		Formación de maleza o hierbas			
		Se cumple			
		Drenaje insuficiente o inadecuado. Los drenajes deben tener cubierta apropiada para evitar entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.			
		<ul style="list-style-type: none"> • Fosa de decantación no tiene una cubierta adecuada. 	<ul style="list-style-type: none"> o Mantenimiento. 	MEDIANO PLAZO	
		Iluminación inadecuada.			
Se cumple					
6.2 Edificios	Los edificios deben ser de características tales, que no permitan la contaminación del producto, conforme a lo establecido en los ordenamientos legales correspondientes.				
	<ul style="list-style-type: none"> • Los edificios ya tienen mucho tiempo de haberse construido • No tienen el diseño ideal de los requerimientos actuales 	<ul style="list-style-type: none"> o Implementar un plan para mejorar la infraestructura. 	LARGO PLAZO		
6.3 Pisos	Los pisos deben ser impermeables, homogéneos y con pendiente hacia el drenaje, suficiente para evitar encharcamiento y de características que permitan su fácil limpieza y desinfección.				
	<ul style="list-style-type: none"> • Son de cemento y se encuentra deteriorado. • Se presentan encharcamientos. 	<ul style="list-style-type: none"> o Implementar un plan para mejorar la infraestructura. 	LARGO PLAZO		

6. INSTALACIONES FÍSICAS	6.4 Paredes	6.4.1 Si las paredes están pintadas, la pintura debe ser lavable e impermeable. En el área de elaboración, fabricación, preparación, mezclado y acondicionamiento no se permiten las paredes de madera.		
		Se cumple		
		6.4.2 Las uniones del piso y la pared deben ser de fácil limpieza.		
	6.5 Techos	<ul style="list-style-type: none"> • Las uniones de los paneles de las paredes no permiten la limpieza y desinfección a una temperatura mayor de 40° C. • Las uniones entre la pared y el piso son irregulares y el agua pasa de un lado al otro, pudiendo quedar suciedad acumulada debajo de ellas. 	o Implementar un plan para mejorar la infraestructura.	LARGO PLAZO
		6.5.1 Se debe impedir la acumulación de suciedad y evitar al máximo la condensación, ya que ésta facilita la formación de mohos y bacterias.		
	6.5 Techos	<ul style="list-style-type: none"> • Hay acumulación visible de materia orgánica en algunas partes de los techos. 	o Implementar un plan para mejorar la infraestructura.	LARGO PLAZO
		6.5.2 Deben ser accesibles para su limpieza.		
		<ul style="list-style-type: none"> • El techo es de plafón y no es apto para la limpieza y desinfección. • El techo del área de recepción es inaccesible por su altura y el material de construcción no es apto para la limpieza. 	o Implementar un plan para mejorar la infraestructura.	LARGO PLAZO
	6.6 Ventanas	6.6.1 Las ventanas y ventilas deben estar provistas de protecciones en buen estado de conservación para reducir la entrada de polvo, lluvia y fauna nociva.		
		<ul style="list-style-type: none"> • Entran reptiles silvestres a las instalaciones. 	o Implementar un plan para mejorar la infraestructura.	LARGO PLAZO
		6.6.2 Los vidrios de las ventanas que se rompan deben ser reemplazados inmediatamente. Se debe tener mucho cuidado de recoger todos los fragmentos y asegurarse de que ninguno de los restos ha contaminado ingredientes o productos en la cercanía. Donde el producto esté expuesto, se recomienda el uso de materiales irrompibles o por lo menos materiales plásticos.		
6.7 Puertas	Se cumple			
	6.7.1 Los claros y puertas deben estar provistos de protecciones y en buen estado de conservación para evitar la entrada de polvo, lluvia y fauna nociva.			
	<ul style="list-style-type: none"> • Faltan protecciones en la puerta de la zona del separador de sólidos. 	o Implementar un plan para mejorar la infraestructura.	LARGO PLAZO	

7. INSTALACIONES SANITARIAS	7.1 Sanitarios	7.1.1 Los baños deben estar provistos de retretes, papel higiénico, lavamanos, jabón, jabonera, secador de manos (toallas desechables) y recipiente para la basura. Se recomienda que los grifos no requieran accionamiento manual.		
		<ul style="list-style-type: none"> • Faltan toallas desechables. • Los grifos son de acción manual 	o Realizar operaciones de mantenimiento básicas para mejorar las instalaciones sanitarias.	MEDIANO PLAZO
		7.1.2 Deben colocarse rótulos en los que se indique al personal que debe lavarse las manos después de usar los sanitarios.		
		<ul style="list-style-type: none"> • No existen letreros con indicaciones o reglamento. 	o Implementar B.P.H. y S.	CORTO PLAZO
	7.2 Instalaciones para lavarse las manos en las áreas de elaboración.	7.1.3 Los servicios sanitarios deben conservarse limpios, secos y desinfectados.		
		<ul style="list-style-type: none"> • Se tira el agua de la caja del retrete. 	o Realizar operaciones de mantenimiento básicas para mejorar las instalaciones sanitarias.	CORTO PLAZO
		7.2.1 Deben proveerse instalaciones convenientemente situadas para lavarse y secarse las manos siempre que así lo exija la naturaleza de las operaciones.		
		<ul style="list-style-type: none"> • No se cuenta con ninguna instalación para el lavado de las manos del personal dentro de las áreas de proceso. 	<ul style="list-style-type: none"> o Implementar B.P.H. y S. o Implementar un plan para mejorar la infraestructura 	CORTO PLAZO LARGO PLAZO
		7.2.2 Debe disponerse también de instalaciones para la desinfección de las manos, con jabón, agua y solución desinfectante o jabón con desinfectante.		
		<ul style="list-style-type: none"> • No se cuenta con ninguna instalación para el lavado y desinfección de las manos del personal dentro de las áreas de proceso. • No hay lavamanos e implementos de aseo en el área de verificación de las canales para uso exclusivo del MVZ responsable. • No hay instalaciones exclusivas para el lavado y desinfección de utensilios y equipo. • No hay esterilizador exclusivo para los utensilios de trabajo del MVZ responsable. 	<ul style="list-style-type: none"> o Implementar B.P.H. y S. o Implementar un plan para mejorar la infraestructura 	CORTO PLAZO LARGO PLAZO
7.2.3 Debe contar con un medio higiénico apropiado para el secado de las manos. Si se usan toallas desechables debe haber junto a cada lavabo un número suficiente de dispositivos de distribución y receptáculo. Conviene que los grifos no requieran un accionamiento manual.				
<ul style="list-style-type: none"> • Faltan toallas desechables. • Los grifos son de acción manual 	<ul style="list-style-type: none"> o Implementar B.P.H. y S. o Implementar un plan para mejorar la infraestructura 	CORTO PLAZO LARGO PLAZO		

8. SERVICIOS A PLANTA	8.1 Abastecimiento de agua	8.1.1 Debe disponerse de suficiente abastecimiento de agua, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.		
		Se cumple		
		8.1.2 Se debe dotar de los implementos necesarios que garanticen que el agua que esté en contacto con el producto o con superficies que a su vez puedan estar en contacto con el producto; así como que aquella para elaborar hielo sea potable.		
		<ul style="list-style-type: none"> • No se cuenta con ningún sistema potabilizador de agua. 	<ul style="list-style-type: none"> o Implementar B.P.H. y S y POES. o Implementar un plan para mejorar la infraestructura. 	CORTO PLAZO MEDIANO PLAZO (POES) LARGO PLAZO
		8.1.3 El vapor utilizado en superficies que estén en contacto directo con los productos, no deben contener ninguna sustancia que pueda ser peligrosa para la salud o contaminar al producto.		
		Se cumple		
		8.1.4 El agua no potable que se utilice para la producción de vapor, refrigeración, combate contra incendios y otros propósitos similares no relacionados con los productos, debe transportarse por tuberías completamente separadas identificadas por colores, sin que haya ninguna conexión transversal ni sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable.		
		<ul style="list-style-type: none"> • Hace falta pintura en el recorrido de algunas tuberías. 	<ul style="list-style-type: none"> o Implementar un plan para mejorar la infraestructura y de mantenimiento. 	CORTO PLAZO (mantenimiento) LARGO PLAZO
	8.1.5 Se debe realizar la determinación de contenido de cloro en el agua de abastecimiento, llevando un registro de este control. Y se recomienda realizar los análisis microbiológicos de coliformes totales y coliformes fecales.			
	<ul style="list-style-type: none"> • Faltan los registros de estas pruebas 	<ul style="list-style-type: none"> o Implementar B.P.M. y un sistema de registro. 	CORTO PLAZO	
	8.2 Drenaje	8.2.1 Los drenajes deben estar provistos de trampas contra olores y rejillas para evitar entrada de plagas provenientes del drenaje. Cuando las tapas de los drenajes no permitan el uso de trampas, se establecerá un programa de limpieza continuo que cumpla con la misma finalidad.		
		<ul style="list-style-type: none"> • Faltan las trampas contra olor • Algunas rejillas se encuentran en mal estado 	<ul style="list-style-type: none"> o Implementar un plan para mejorar la infraestructura y de mantenimiento. 	CORTO PLAZO (mantenimiento) LARGO PLAZO
		8.2.2 Los establecimientos deben disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales, el cual debe mantenerse en todo momento en buen estado.		
		<ul style="list-style-type: none"> • No hay un flujo adecuado de las vísceras y plumas en los efluentes. 	<ul style="list-style-type: none"> o Implementar un plan para mejorar la infraestructura y de mantenimiento. 	CORTO PLAZO (mantenimiento) LARGO PLAZO
	8.3 Iluminación	Los focos y lámparas que estén suspendidas sobre las materias primas, producto en proceso o terminado en cualquiera de las fases de producción deben estar protegidas para evitar la contaminación de los productos en caso de rotura.		
<ul style="list-style-type: none"> • Las lámparas del área de eviscerado no cuentan con protección de plástico. 		<ul style="list-style-type: none"> o Implementar un plan para mejorar la infraestructura. 	LARGO PLAZO	

8. SERVICIOS A PLANTA		8.4 Ventilación	
8.4.1 Debe proveerse una ventilación adecuada a las actividades realizadas, conforme a lo establecido en la Norma correspondiente.			
8.4.2 La dirección de la corriente de aire no debe ir nunca de una área sucia a una área limpia.			
<ul style="list-style-type: none"> No cuenta con sistema de ventilación automática. 		o Implementar un plan para mejorar la infraestructura.	LARGO PLAZO
8.5.1 Los establecimientos deben contar con una área exclusiva para el depósito temporal de desechos y basura, delimitada y fuera del área de producción.			
<ul style="list-style-type: none"> Esta área no se encuentra bien delimitada. 		o Implementar un plan para mejorar la infraestructura y de mantenimiento.	CORTO PLAZO (mantenimiento) LARGO PLAZO
8.5.2 Los recipientes para desechos y basura deben mantenerse tapados e identificados.			
<ul style="list-style-type: none"> No hay identificación en los recipientes. Hacen falta las tapas. 		o Implementar un plan para mejorar la infraestructura y de mantenimiento.	CORTO PLAZO (mantenimiento) LARGO PLAZO
8.5.3 Los desechos y basura generada en el área de proceso debe ser removida de la planta diariamente.			
Se cumple			
8.6 Ductos			
<ul style="list-style-type: none"> Hay un ducto libre sobre la línea de transporte en el área de eviscerado. 		o Implementar un plan para mejorar la infraestructura y de mantenimiento.	CORTO PLAZO (mantenimiento) LARGO PLAZO
9.1.1 El equipo y los recipientes que se utilizan para el proceso deben construirse y conservarse de manera que no constituyan un riesgo para la salud.			
Se cumple			
9.1.2 El equipo y utensilios deben mantenerse limpios en todas sus partes y, en caso necesario, desinfectarse con detergentes y desinfectantes efectivos. Deben limpiarse por lo menos una vez al final y desinfectarse al principio de la operación diaria.			
<ul style="list-style-type: none"> Solo se realiza limpieza al término de las operaciones, no se realiza desinfección. Las desplumadoras presentan materia orgánica después de la limpieza. Los utensilios utilizados no se limpian y desinfectan a intervalos durante el proceso, provocando contaminación cruzada. 		o Implementar B.P.H. y S. o Establecer P. O. E. S. (lavado y desinfección de equipo antes y después de las operaciones). o Establecer P. O. E. S. (lavado y desinfección de utensilios antes y después de las operaciones o manejo de utensilios).	CORTO PLAZO MEDIANO PLAZO (POES)
9.1 Equipos y utensilios			
9. EQUIPAMIENTO			

9. EQUIPAMIENTO			
9.1 Equipos y utensilios	<p>9.1.3 Las partes de equipos que no entren en contacto directo con los productos también deben mantenerse limpios.</p> <ul style="list-style-type: none"> Solo se realiza su limpieza al termino de las operaciones, no se realiza desinfección. 	<input type="radio"/> Implementar B.P.H. y S. <input type="radio"/> Establecer P. O. E. S. (lavado y desinfección de Equipo antes y después de las operaciones).	CORTO PLAZO MEDIANO PLAZO (POES)
	<p>9.1.4 Los recipientes para almacenar materias tóxicas o los ya usados para dicho fin, deben ser debidamente identificados y utilizarse exclusivamente para el manejo de estas sustancias, almacenándose en ambos casos, bajo las disposiciones legales aplicables. Si se dejan de usar, deben inutilizarlos, destruirlos o enviarlos a confinamientos autorizados.</p> <ul style="list-style-type: none"> Son los mismos recipientes donde se transporta el producto No están identificados 	<input type="radio"/> Implementar B.P.H. y S. <input type="radio"/> Establecer P. O. E. S. (lavado y desinfección de material de transporte antes y después de las operaciones).	CORTO PLAZO MEDIANO PLAZO (POES)
9.2 Materiales	<p>Los materiales de acuerdo al riesgo sanitario, deben observar lo siguiente:</p>		
	<p>9.2.1 Todo el equipo y los utensilios empleados en las áreas de manipulación de productos y que puedan entrar en contacto con ellos, deben ser de un material inerte que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores, que sea inabsorbente, resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.</p>		
	<p>Se cumple</p>		
	<p>9.2.2 Las superficies deben ser lisas y estar exentas de orificios y grietas. Además deben poder limpiarse y desinfectarse adecuadamente.</p>		
9.3 Mantenimiento	<ul style="list-style-type: none"> Algunos equipos se encuentran dañados y oxidados (máquina para fabricar hielo, tanque de pigmentado y ganchos para colgar el pollo). 	<input type="radio"/> Implementar un plan para mejorar la infraestructura y de mantenimiento.	CORTO PLAZO (mantenimiento) LARGO PLAZO
	<p>9.2.3 Tratándose de alimentos y bebidas no alcohólicas no se debe usar madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, cuando estén en contacto con materias primas y producto terminado.</p>		
	<p>Se cumple</p>		
	<p>9.3.1 Todos los instrumentos de control de proceso (medidores de tiempo, temperatura, presión, humedad relativa, potenciómetros, flujo, masa, etc.); deben estar calibrados en condiciones de uso para evitar desviaciones de los patrones de operación.</p>		
N/A		N/A	
<p>9.3.2 Al lubricar el equipo se deben tomar precauciones para evitar contaminación de los productos que se procesan. Se deben emplear lubricantes inocuos.</p>			
<ul style="list-style-type: none"> El tornillo sin fin del tanque de enfriado es impulsado por una cadena lubricada con grasa industrial convencional 		<input type="radio"/> Implementar B.P.M. <input type="radio"/> Implementar un plan para mejorar el mantenimiento.	CORTO PLAZO
<p>9.3.3 Los equipos deben ser instalados en forma tal que el espacio entre la pared, el techo y piso, permita su limpieza.</p>			
<ul style="list-style-type: none"> El tanque de escaldado no tiene la suficiente separación de la pared en uno de sus lados 		<input type="radio"/> Implementar un plan para mejorar la infraestructura y de mantenimiento.	CORTO PLAZO (mantenimiento) LARGO PLAZO

9. EQUIPAMIENTO	9.3 Mantenimiento			
9.3.4 Las bombas, compresores, ventiladores, y equipo en general de impulso para el manejo de materiales deben ser colocadas sobre una base que no dificulte la limpieza y mantenimiento.				
Se cumple	9.3.5 Las partes externas de los equipos que no entran en contacto con los alimentos, deben de estar limpios, sin muestras de derrames.			
<ul style="list-style-type: none"> Las campanas de extracción, el tanque enfriador y la máquina para fabricar hielo se encuentran sucios en sus partes externas 	<ul style="list-style-type: none"> o Implementar B.P.H. y S. o Establecer P. O. E. S. (lavado y desinfección de Equipo antes y después de las operaciones). 	CORTO PLAZO MEDIANO PLAZO (POES)		
9.3.6 Los equipos y utensilios deben estar en buenas condiciones de funcionamiento, dándoles el mantenimiento necesario.				
Se cumple	9.3.7 Después del mantenimiento o reparación del equipo se debe inspeccionar con el fin de localizar residuos de los materiales empleados para dicho objetivo. El equipo debe estar limpio y desinfectado previo uso en producción.			
<ul style="list-style-type: none"> No se realiza desinfección del equipo después de recibir mantenimiento 	<ul style="list-style-type: none"> o Implementar B.P.H. y S. o Establecer P. O. E. S. (lavado y desinfección de Equipo antes y después de las operaciones). 	CORTO PLAZO MEDIANO PLAZO (POES)		
10.1.1 El establecimiento no debe aceptar ninguna materia prima en estado de descomposición o con sustancias extrañas evidentes que no puedan ser reducidas a niveles aceptables por los procedimientos normales de inspección, clasificación, preparación o elaboración.				
<ul style="list-style-type: none"> Se introducen animales muertos en la sala de matanza 	<ul style="list-style-type: none"> o Implementar B. P. de M. 	CORTO PLAZO		
10.1.2 Las materias primas deben inspeccionarse y clasificarse antes de llevarlas a la línea de producción y en caso necesario, deben efectuarse pruebas de laboratorio.	<ul style="list-style-type: none"> El examen antemortem no se realiza a todos los lotes 	<ul style="list-style-type: none"> o Implementar B. P. de M. o Implementar B.P.H. y S. 	CORTO PLAZO	
10.1.3 Las materias primas almacenadas en el establecimiento deben mantenerse en condiciones específicas para cada caso.				
10.1.4 Los materiales de empaque y envases de materias primas, no deben utilizarse para fines diferentes a los que fueron destinados originalmente. A menos que se eliminen las etiquetas, las leyendas y se habiliten para el nuevo uso en forma correcta.				
10.1.5 Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semiprocesadas, para evitar su contaminación.				
Se cumple				

10. PROCESO

10.1 Materia prima

10. PROCESO			
10.2 Proceso de elaboración		10.1 Materia prima	
10.1.6 Las materias primas que evidentemente no sean aptas, deben separarse y eliminarse del lugar, a fin de evitar mal uso, contaminaciones y adulteraciones.			
Se cumple			
10.1.7 Identificación de lotes. Durante la producción las materias primas deben estar identificadas permanentemente.		<ul style="list-style-type: none"> o Implementar B. P. de M. o Implementar un sistema de lotificación 	CORTO PLAZO
• No se identifican las canales o lotes.			
10.2.1 En la elaboración de productos se debe tener en cuenta las siguientes consideraciones:			
10.2.1.1 Seguir los procedimientos dados en los manuales de proceso como son: orden de adición de componentes, tiempos de mezclado, agitación y otros parámetros de proceso y registrar su realización en bitácoras.			
• No se sigue al pie de la letra lo establecido en los manuales de calidad		<ul style="list-style-type: none"> o Implementar un sistema de vigilancia para el cumplimiento de los manuales o Capacitar al personal en el cumplimiento de los manuales 	CORTO PLAZO MEDIANO PLAZO (capacitación)
10.2.1.2 Las áreas de fabricación deben estar limpias y libres de materiales extraños al proceso.			
Se cumple			
10.2.1.3 Durante la fabricación de productos, se debe cuidar que la limpieza realizada no genere polvo ni salpicaduras de agua que puedan contaminar los productos.			
Se cumple			
10.2.1.4 Todas las materias primas o productos en proceso, que se encuentren en tambores y cuñetes deben estar tapados y las bolsas mantenerse cerradas, para evitar su posible contaminación por el ambiente.			
N/A			
10.2.1.5 Se debe evitar la contaminación con materiales extraños (polvo, agua, grasas, etc.), que vengán adheridos a los empaques de los insumos que entran a las áreas de producción.			
N/A			
10.2.1.6 Todos los insumos, en cualquier operación del proceso, deben estar identificados.			
N/A			
10.2.1.7 No deben depositarse ropa ni objetos personales en las áreas de producción.			
• Se introducen teléfonos celulares		<ul style="list-style-type: none"> o Implementar B.P.H. y S. 	
10.2.1.8 En el proceso se debe asegurar que los equipos que tienen partes lubricadas no contaminen el producto en las diferentes etapas de elaboración.			
• La cadena del tornillo sin fin del tanque de enfriado puede contaminar el producto contenido en él		<ul style="list-style-type: none"> o Implementar un plan de mantenimiento o Implementar B. P. de M. o Usar lubricantes grado alimenticio 	CORTO PLAZO

10. PROCESO			
10.2 Proceso de elaboración	10.2.2 Todas las operaciones del proceso de producción, incluso el envasado, se deben realizar en condiciones sanitarias que eliminen toda posibilidad de contaminación.		
	<ul style="list-style-type: none"> El personal de área sucia transita en las áreas limpias sin pasar por el vado sanitario, sin lavar y desinfectar manos y botas, mandil y cambiarse de ropa. <i>El personal ajeno no cumple con los mismos requisitos.</i> 	<input type="checkbox"/> Implementar B.P.H. y S. <input type="checkbox"/> Implementar B. P. de M. <input type="checkbox"/> Elaborar un diagrama de flujo de personal. <input type="checkbox"/> Establecer P. O. E. S. e IT enfocados al procedimiento. <input type="checkbox"/> <i>Evitar la entrada de personal ajeno</i>	CORTO PLAZO MEDIANO PLAZO (POES)
	10.2.3 Los métodos de conservación deben ser adecuados al tipo de producto y materia prima que manejen; los controles necesarios deben ser tales, que protejan contra la contaminación o la aparición de un riesgo para la salud pública.		
	<ul style="list-style-type: none"> <i>El personal ajeno no cumple con los mismos requisitos.</i> 	<input type="checkbox"/> <i>Evitar la entrada de personal ajeno</i>	CORTO PLAZO
10.3 Prevención de contaminación cruzada	10.2.4 Registros de elaboración o producción. De cada lote debe llevarse un registro continuo, legible y con la fecha de los detalles pertinentes de elaboración. Estos registros deben conservarse por lo menos durante el tiempo que se indique como vida de anaquel.		
	<ul style="list-style-type: none"> No hay identificación por lote 	<input type="checkbox"/> Implementar un sistema de lotificación	CORTO PLAZO
	10.3.1 Se deben tomar medidas para evitar la contaminación del producto por contacto directo o indirecto con material que se encuentre en otra etapa de proceso.		
10.4 Envasado	<ul style="list-style-type: none"> Hay peligro de provocar contaminación cruzada en el escaldado (el producto no va en contraflujo), el desplumado, las tinas de eviscerado (contacto entre desechos y canales), durante el transporte del producto de un área a otra, en el enfriamiento por inmersión (el producto no va en contraflujo), durante el enhielado y envasado final. <i>El personal ajeno no cumple con los mismos requisitos</i> 	<input type="checkbox"/> Implementar B.P.H. y S. <input type="checkbox"/> Establecer P. O. E. S. <input type="checkbox"/> <i>Evitar la entrada de personal ajeno</i>	CORTO PLAZO MEDIANO PLAZO (POES)
	10.4.1 Todo el material que se emplee para el envasado debe almacenarse en condiciones de limpieza.		
	<ul style="list-style-type: none"> <i>El personal ajeno no cumple con los mismos requisitos</i> 	<input type="checkbox"/> Implementar B.P.H. y S. <input type="checkbox"/> Establecer P. O. E. S. <input type="checkbox"/> <i>Evitar la entrada de personal ajeno</i>	CORTO PLAZO MEDIANO PLAZO (POES)

10. PROCESO	10.5 Almacenamiento	10.5.3 Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias tóxicas, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas o armarios especialmente destinados al efecto, y deben ser distribuidos o manipulados sólo por personal competente. Se pondrá el mayor cuidado en evitar la contaminación de los productos.		
		<ul style="list-style-type: none"> • El área para almacenar desinfectantes y detergentes no es usada correctamente (desinfectante del vado se guarda en las oficinas). 	<ul style="list-style-type: none"> o Implementar B.P.H. y S. 	CORTO PLAZO
		10.5.4 En el área de manipulación de productos no debe permitirse el almacenamiento de ninguna sustancia que pudiera contaminarlos. Salvo que sea necesario para fines de higiene o control de plagas.		
		Se cumple		
		10.5.5 No se permite el almacenamiento de materias primas, ingredientes, material de empaque o productos terminados, directamente sobre el piso ya que se deben almacenar sobre tarimas u otros aditamentos.		
		N/A	N/A	
	10.6 Transporte	10.6.1 Todos los vehículos deben ser revisados por personal habilitado antes de cargar los productos, con el fin de asegurarse de que se encuentren en buenas condiciones sanitarias.		
		N/A	N/A	
		10.6.2 Los productos que se transportan fuera de su embalaje deben ser transportados protegiéndolos contra la lluvia.		
		N/A	N/A	
		10.6.3 Procedimientos de manipulación durante el transporte.		
		10.6.3.1 Todos los procedimientos de manipulación deben ser de tal naturaleza que impidan la contaminación del producto. Si se utiliza hielo en contacto con el producto, éste debe ser apto para consumo humano.		
		<ul style="list-style-type: none"> • <i>Las cajas transportadoras no son limpiadas ni desinfectadas de la forma adecuada (no personal del rastro).</i> • Las cajas y carros no son cerradas. • <i>No se les da el manejo adecuado a las cajas ni al producto dentro de ellas.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> o Implementar B.P.H. y S. o Establecer P. O. E. S. o <i>Evitar la entrada de personal ajeno</i> 	CORTO PLAZO MEDIANO PLAZO (POES)
	10.6.3.2 Los vehículos que cuentan con sistema de refrigeración, deben ser sometidos a revisión periódica del equipo con el fin de que su funcionamiento garantice que las temperaturas requeridas para la buena conservación de los productos, estén aseguradas, y deben contar con indicadores y registradores de temperatura.			
N/A	N/A			

10. PROCESO	11. CONTROL DE PLAGAS
<p>10.6.4 Almacenamiento y distribución de alimentos perecederos</p> <p>10.6.4.1 El almacenamiento y distribución de productos que requieren refrigeración o congelación debe realizarse en instalaciones limpias, como cualquier equipo que tenga contacto directo con los alimentos, para evitar el crecimiento de microorganismos psicrófilos. Para ello además de mantener en buenas condiciones higiénicas el área, se debe llevar un control de temperatura y humedad en el almacén que permita la conservación adecuada del producto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>No se evita el contacto con las paredes ni pisos.</i> • <i>No se tiene control sobre la temperatura de refrigeración.</i> <p>10.6.4.2 La colocación del producto se debe hacer de tal manera que existan los espacios suficientes que permitan la circulación del aire frío en los productos que se almacenan.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>No se permite la circulación del aire entre las canales.</i> • <i>No se cuenta con anaqueles o tarimas para el producto.</i> <p>10.6.4.3 Todos los alimentos secos se deben proteger contra la humedad.</p> <p>N/A</p> <p>10.6.4.4 Los alimentos potencialmente peligrosos se deben mantener a temperaturas iguales o inferiores a los 7° C hasta su utilización. Se recomienda que los alimentos que requieren congelación se conserven a temperaturas tales que eviten su descongelación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>No se cumple con la temperatura de refrigeración ($\leq 7^{\circ} C$)</i> 	<p>11.1 Consideraciones generales</p> <p>El control de plagas es aplicable a todas las áreas del establecimiento, recepción de materia prima, almacén, proceso, almacén de producto terminado, distribución, punto de venta, e inclusive vehículos de acarreo y reparto.</p> <p>11.1.1 Todas las áreas de la planta deben mantenerse libres de insectos, roedores, pájaros u otros animales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entrar reptiles a las instalaciones. <p>11.1.2 Los edificios deben tener protecciones, para evitar la entrada de plagas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entrar reptiles a las instalaciones. <p>11.1.3 Cada establecimiento debe tener un sistema y un plan para el control de plagas.</p> <p>Se cumple</p>
<ul style="list-style-type: none"> o Implementar B.P.H. y S. o Establecer un sistema de monitoreo y control de la temperatura. o Establecer P. O. E. S. o Implementar un plan para mejorar la infraestructura. o Evitar la entrada de personal ajeno 	<p>CORTO PLAZO MEDIANO PLAZO (POES) LARGO PLAZO (infraestructura)</p>
<ul style="list-style-type: none"> o Implementar B.P.H. y S. o Establecer P. O. E. S. o Evitar la entrada de personal ajeno 	<p>CORTO PLAZO MEDIANO PLAZO (POES)</p>
<p>N/A</p>	<p>N/A</p>
<ul style="list-style-type: none"> o Establecer un sistema de monitoreo y control de la temperatura o Establecer P. O. E. S o Evitar la entrada de personal ajeno 	<p>CORTO PLAZO MEDIANO PLAZO (POES)</p>
<ul style="list-style-type: none"> o Implementar un plan para mejorar la infraestructura. 	<p>LARGO PLAZO</p>
<ul style="list-style-type: none"> o Implementar un plan para mejorar la infraestructura. 	<p>LARGO PLAZO</p>

11. CONTROL DE PLAGAS	11.1 Consideraciones generales	11.1.4 En caso de que alguna plaga invada el establecimiento, deben adoptarse medidas de control o erradicación. Las medidas que comprendan el tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos, sólo deben aplicarse bajo la supervisión directa del personal que conozca a fondo los riesgos para la salud, que el uso de esos agentes pueden entrañar.		
		Se cumple		
		11.1.5 Debe impedirse la entrada de animales domésticos en las áreas de elaboración, almacenes de materia prima, y producto terminado.		
12. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		12.1 Se debe llevar a cabo una limpieza eficaz y regular de los establecimientos, equipos y vehículos para eliminar residuos de los productos y suciedades que contengan microorganismos. Después de este proceso de limpieza, se debe efectuar, cuando sea necesario, la desinfección, para reducir el número de microorganismos que hayan quedado, a un nivel tal que no contaminen los productos.		
		<ul style="list-style-type: none"> Solo se lleva acabo una limpieza general, no se realiza desinfección 	<ul style="list-style-type: none"> o Implementar P. O. E. S. (lavado y desinfección de Equipo antes y después de las operaciones). o Implementar P. O. E. S. (lavado y desinfección por área o equipo). 	MEDIANO PLAZO
		12.2 Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades peculiares del proceso y del producto de que se trate. Debiendo implementarse para cada establecimiento un programa calendarizado por escrito que sirva de guía a la supervisión y a los empleados con objeto de que estén debidamente limpias todas las áreas.		
		<ul style="list-style-type: none"> No cuentan con procedimientos, programas y registros para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas y equipos. 	<ul style="list-style-type: none"> o Implementar P. O. E. S. (lavado y desinfección de Equipo antes y después de las operaciones). o Implementar P. O. E. S. (lavado y desinfección por área o equipo). 	MEDIANO PLAZO
		12.3 Los detergentes y desinfectantes deben ser seleccionados cuidadosamente para lograr el fin perseguido. Los residuos de estos agentes que queden en una superficie susceptible de entrar en contacto con los productos, deben eliminarse mediante un enjuague minucioso con agua, cuando así lo requieran.		
		<ul style="list-style-type: none"> Se lava con detergentes convencionales 	<ul style="list-style-type: none"> o Seleccionar productos específicos para la industria avícola alimentaria 	MEDIANO PLAZO

B.P.H. y S.: Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad
P.O.E.S.: Procedimientos de Operación Estandarizados de Saneamiento
B.P.M.: Buenas Prácticas de Manufactura o de Producción
I.T.: Instrucciones de trabajo
N/A: No aplica

CORTO PLAZO: 1 Día hasta 6 meses
MEDIANO PLAZO: Hasta 1 año
LARGO PLAZO: Hasta 2 años

Anexo 5
Acta de 90 puntos
COMISION FEDERAL PARA LA PROTECCION CONTRA RIESGOS
SANITARIOS

DIRECCIÓN GENERAL DE CALIDAD SANITARIA DE BIENES Y SERVICIOS

ACTA DE VERIFICACIÓN DE ESTABLECIMIENTO No _____

I. PERSONAL DE ÁREA DE PROCESO.

- | | |
|---|---|
| <p>1. SE ENCUENTRA LIMPIO EN SU PERSONA E INDUMENTARIA DE TRABAJO. (2)</p> <p>2. UTILIZA BATA, OVEROL O PANTALÓN Y CAMISOLA, CUBREPELO Y EN CASO NECESARIO CUBREBOCA, MANDIL, GUANTES Y BOTAS. (1)</p> <p>3. SE LAVA Y DESINFECTA LAS MANOS O GUANTES AL INICIO, REANUDACIÓN O TAN FRECUENTEMENTE COMO SEA NECESARIO DE ACUERDO A LA NATURALEZA DE SUS LABORES. (d) (0)</p> | <p>4. NO USA JOYAS, ADORNOS U OTROS OBJETOS QUE REPRESENTEN RIESGOS, PARA EL PRODUCTO. (d) (1)</p> <p>5. NO EXISTE EVIDENCIA DE QUE COME, BEBE, FUMA, MASCA, Y/O ESCUPE. EVITA TOSER Y ESTORNUDAR. (d) (2)</p> <p>6. NO EXISTE PERSONAL CON HERIDAS O ENFERMEDADES DE LA PIEL, EN ÁREAS CORPORALES EN CONTACTO CON EL PRODUCTO. (d) (2)</p> <p>7. TRAE LAS UÑAS LIMPIAS, RECORTADAS Y LIBRES DE BARNIZ. (d)</p> |
|---|---|

II. INFRAESTRUCTURA

2.1 INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS.

- | | |
|---|---|
| <p>8. LOS MATERIALES DE LA CONSTRUCCIÓN EXPUESTOS AL EXTERIOR SON RESISTENTES AL MEDIO AMBIENTE Y A PRUEBA DE ROEDORES. (2)</p> <p>9. SE ENCUENTRAN EN BUENAS CONDICIONES DE MANTENIMIENTO, LIBRES DE OBJETOS EN DESUSO Y AGUA ENCHARCADA. (1)</p> <p>10. EXISTEN SEPARACIONES FÍSICAS ENTRE LAS DIFERENTES ÁREAS (PROCESO, SANITARIOS, LABORATORIO, COMEDOR, OFICINAS, ETC.). (2)</p> <p>11. NO EXISTE ROPA U OBJETOS PERSONALES DENTRO DE LAS AREAS DE PROCESO. (c, d) (1)</p> <p>12. LOS SANITARIOS NO TIENEN COMUNICACIÓN, NI VENTILACIÓN HACIA EL ÁREA DE PROCESO. (2)</p> | <p>13. LOS SANITARIOS CUENTAN CON AGUA CORRIENTE, RETRETES, LAVABOS, PAPEL HIGIÉNICO, JABÓN DESINFECTANTE, TOALLAS DESECHABLES O SECADOR DE AIRE Y RECIPIENTE PARA BASURA CON TAPA. (1)</p> <p>14. EXISTEN LETREROS VISIBLES INDICANDO AL PERSONAL QUE DEBE LAVARSE LAS MANOS DESPUÉS DE UTILIZAR LOS SANITARIOS. (c, d) (0)</p> <p>15. LAS DIFERENTES ÁREAS DE LA EMPRESA SE ENCUENTRAN LIMPIAS Y EN CASO NECESARIO DESINFECTADAS. (1)</p> <p>16. CUENTA CON UN ÁREA ESPECÍFICA ORDENADA Y LIMPIA, PARA ALMACENAR ARTÍCULOS DE LIMPIEZA, DETERGENTES Y DESINFECTANTES. (1)</p> |
|---|---|

2.2. ÁREA DE PROCESO.

- | | |
|---|--|
| <p>17. LOS CLAROS, PUERTAS Y VENTANAS ESTÁN PROVISTAS DE PROTECCIÓN PARA EVITAR LA ENTRADA DE POLVO, LLUVIA Y FAUNA NOCIVA. (1)</p> <p>18. LAS PAREDES, PISOS Y TECHOS, PRESENTAN ACABADO SANITARIO QUE FACILITA SU LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. (1)</p> <p>19. LA UBICACIÓN Y LA INSTALACIÓN DE LOS EQUIPOS ES TAL (1)</p> | <p>QUE FACILITA LA LIMPIEZA DEL ESPACIO FÍSICO QUE LOS CIRCUNDA. (d) (0)</p> <p>20. CUENTA CON INSTALACIONES E IMPLEMENTOS PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE LAS MANOS DEL PERSONAL. (0)</p> <p>21. CUENTA CON INSTALACIONES PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS Y EQUIPOS. (0)</p> |
|---|--|

2.3 SERVICIOS

- | | |
|---|--|
| <p>22. CUENTA CON ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE Y DEPÓSITO PARA SU ALMACENAMIENTO (CISTERNA, TINACO, ETC.). (1)</p> <p>23. LOS DEPÓSITOS DE AGUA POTABLE ESTÁN REVESTIDOS DE MATERIAL IMPERMEABLE, CON ACABADO SANITARIO Y TAPA. (2)</p> <p>24. LOS DEPÓSITOS DE AGUA SE ENCUENTRAN LIMPIOS Y EN BUEN ESTADO DE MANTENIMIENTO. (2)</p> <p>25. SE PRACTICA ALGÚN MÉTODO PARA GARANTIZAR LA POTABILIDAD DEL AGUA Y DEL HIELO QUE ESTARÁN EN CONTACTO CON EL PRODUCTO O SUPERFICIES QUE LO CONTENGAN (CLORACIÓN, EBULLICIÓN, FILTRACIÓN, ETC.). (0)</p> <p>26. EL AGUA NO POTABLE QUE SE UTILIZA EN LA PLANTA CON FINES NO RELACIONADOS CON EL PRODUCTO CORRE POR DUCTOS DIFERENTES E IDENTIFICADOS. (3)</p> <p>27. LOS DUCTOS SE ENCUENTRAN EN BUEN ESTADO DE MANTENIMIENTO. (d) (1)</p> | <p>30. CUENTA CON UN SISTEMA EFICIENTE DE EVACUACIÓN DE EFLUENTES CONECTADO A LOS SERVICIOS PÚBLICOS DE ALCANTARILLADO, FOSA SÉPTICA, ETC. (2)</p> <p>31. LOS DRENAJES NO PRESENTAN FUGAS DE AGUAS SERVIDAS O MALOS OLORES. (2)</p> <p>32. LA VENTILACIÓN ES LA APROPIADA PARA EVITAR CALOR EXCESIVO, CONDENSACIÓN DE VAPOR Y ACUMULACIÓN DE HUMO, POLVO Y OLORES. (1)</p> <p>33. LA ILUMINACIÓN NATURAL O ARTIFICIAL ES SUFICIENTE PARA CADA ÁREA. (2)</p> <p>34. LOS FOCOS QUE SE ENCUENTRAN EN ÁREAS DE PROCESO ESTÁN PROTEGIDOS PARA QUE EN CASO DE RUPTURA NO CONTAMINEN EL PRODUCTO. (c, d) (1)</p> <p>35. EXISTENCIA DE UNA ZONA LIMPIA DESTINADA EXCLUSIVAMENTE PARA EL DEPÓSITO TEMPORAL DE LOS DESECHOS. (1)</p> |
|---|--|

NO APLICA: (a) para todos los establecimientos de bienes y servicios; (b) para establecimiento de fabricación y distribución de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas; (c) para establecimientos fijos de preparación de alimentos; (d) para establecimientos de fabricación, distribución y venta de productos de belleza y cosméticos, y aseo y tabaco y venta al por menor de productos.

28. LOS DUCTOS NO SE ENCUENTRAN ENCIMA DE ÁREAS DE TRABAJO DONDE EL PRODUCTO ESTÁ EXPUESTO. (c, d) (1)
29. EL DRENAJE PRESENTA: DECLIVE SUFICIENTE PARA EVITAR ESTANCAMIENTOS Y ESTA PROVISTO DE REJILLAS Y COLADERAS CON TRAMPA PARA GRASA. (0)
- 2.4 EQUIPO**
- 37 EL EQUIPO Y UTENSILIOS USADOS ESTÁN LIMPIOS, Y DESINFECTADOS. (1)
38. EL EQUIPO E INSTRUMENTOS SE ENCUENTRAN EN BUENAS CONDICIONES DE MANTENIMIENTO Y OPERACIÓN, Y SON UTILIZADOS PARA EL FIN QUE FUERON DISEÑADOS. (1)
- III PROCESO**
- 3.1. MATERIAS PRIMAS.**
41. SU RECEPCIÓN SE REALIZA EN UN ÁREA ESPECÍFICA, CUBIERTA Y LIMPIA; Y EN EL MENOR TIEMPO POSIBLE. (c, d) (1)
42. PARA SU ACEPTACIÓN SE REALIZAN PRUEBAS DE CONTROL DE CALIDAD (TEMPERATURA, ANÁLISIS SENSORIAL, ETC.). (d) (1)
43. ESTÁN CONTENIDAS EN RECIPIENTES ADECUADOS Y SE ENCUENTRAN DEBIDAMENTE IDENTIFICADAS. (3)
- 3.2 OPERACIÓN**
47. LOS ENVASES DE MATERIAS PRIMAS QUE SE ENCUENTRAN EN ÁREA DE PROCESO ESTÁN LIMPIOS. (c, d) (3)
48. LA DESCONGELACION DE MATERIAS PRIMAS SE REALIZA DE MANERA QUE NO SE AFECTE LA CALIDAD SANITARIA DE LAS MISMAS. (b, d) (3)
49. NO EXISTE CONTACTO ENTRE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTO EN PROCESO, TERMINADO O DESECHOS; QUE PUEDAN PROVOCAR CONTAMINACIÓN CRUZADA. (d) (1)
- 3.3 ENVASADO.**
53. LOS ENVASES SON EVALUADOS, Y EN CASO NECESARIO LAVADOS Y DESINFECTADOS ANTES DE SU USO. (0)
54. EL ENVASADO SE REALIZA EN CONDICIONES QUE EVITEN LA CONTAMINACIÓN DEL PRODUCTO. (c,d) (0)
- 3.4 ALMACENAMIENTO.**
56. CUENTA CON ÁREAS ESPECÍFICAS PARA ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, PRODUCTO TERMINADO, EN CUARENTENA, DEVOLUCIONES, PRODUCTO RECHAZADO O CADUCO Y MATERIAL DE EMPAQUE. (0)
57. LOS ALMACENES CUENTAN CON TARIMAS Y/O ANAQUELES QUE FACILITAN EL ORDEN Y CONTROL DE LOS PRODUCTOS. (0)
58. EL ACOMODO DE LOS PRODUCTOS EVITA EL CONTACTO CON PAREDES Y TECHOS, PERMITIENDO UNA ADECUADA CIRCULACIÓN DEL AIRE, Y SU VERIFICACIÓN. (0)
59. LAS CONDICIONES AMBIENTALES EN LOS ALMACENES DE PRODUCTOS QUE NO REQUIEREN REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN SON LAS CONVENIENTES PARA SU CONSERVACIÓN. (0)
60. LOS SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN Y/O CONGELACIÓN ESTÁN PROVISTOS DE DISPOSITIVOS PARA CONTROL DE TEMPERATURA FUNCIONANDO CORRECTAMENTE. (0)
61. LAS MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS QUE REQUIEREN REFRIGERACIÓN SE MANTIENEN A UNA TEMPERATURA MENOR O IGUAL A 7°C. (0)
62. LAS MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS QUE REQUIEREN CONGELACIÓN SE MANTIENEN A UNA TEMPERATURA QUE NO PERMITE SU DESCONGELACIÓN. (0)
- 63 LA CAJA DEL TRANSPORTE Y CONTENEDORES PRESENTAN ACABADO SANITARIO, Y SE ENCUENTRAN EN BUENAS CONDICIONES DE HIGIENE. (1)
64. LA CAJA DEL TRANSPORTE ES CERRADA O CUENTA CON PROTECCIÓN CONTRA EL MEDIO AMBIENTE Y EN CASO NECESARIO CON REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN. (0)
36. LOS DESECHOS SE COLOCAN EN RECIPIENTES ESPECÍFICOS PARA TAL FIN, LIMPIOS, CON TAPA E IDENTIFICADOS. (1)
39. EL EQUIPO Y UTENSILIOS EN CONTACTO CON EL PRODUCTO PRESENTAN ACABADO SANITARIO QUE FACILITA SU LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. (2)
40. EL EQUIPO Y UTENSILIOS EN CONTACTO CON EL PRODUCTO SON DE MATERIAL INOCUO. (2)
44. AUSENCIA DE MATERIAS PRIMAS QUE PUEDAN REPRESENTAR UN RIESGO A LA SALUD AL UTILIZARSE EN LA ELABORACIÓN DEL PRODUCTO. (1)
45. LAS MATERIAS PRIMAS SE ENCUENTRAN DENTRO DEL PERIODO DE CADUCIDAD DECLARADO. (3)
46. LAS MATERIAS PRIMAS DE IMPORTACIÓN OSTENTAN ETIQUETA EN ESPAÑOL. (3)
50. LOS DESECHOS QUE SE GENERAN DURANTE LA PREPARACIÓN SE COLOCAN EN RECIPIENTES LIMPIOS Y CUBIERTOS, Y SE ELIMINAN FRECUENTEMENTE. (d) (0)
51. DURANTE LA PREPARACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO SE CONTROLAN PARÁMETROS DEL PROCESO (pH, HUMEDAD, °BRIX, CONCENTRACIÓN DE DESINFECTANTES, ETC.). (d) (1)
52. DURANTE EL PROCESO DEL PRODUCTO SE CONTROLAN LAS VARIABLES CRÍTICAS DEL MÉTODO DE CONSERVACIÓN (TEMPERATURA, TIEMPO, PRESIÓN, ETC.). (d) (3)
55. REALIZAN PRUEBAS PARA LA EVALUACIÓN DE LA CALIDAD DEL PRODUCTO TERMINADO (SENSORIAL, Y/O FÍSICOQUÍMICO, Y/O MICROBIOLÓGICO). (0)
65. LOS VEHÍCULOS CON SISTEMA DE REFRIGERACIÓN O CONGELACIÓN CUENTAN CON REGISTRADORES DE TEMPERATURA. (c, d) (3)

NO APLICA: (a) para todos los establecimientos de bienes y servicios; (b) para establecimiento de fabricación y distribución de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas; (c) para establecimientos fijos de preparación de alimentos; (d) para establecimientos de fabricación, distribución y venta de productos belleza y cosméticos, y aseo y tabaco y venta al por menor de productos.

IV. CONTROL DE PLAGAS

66. EXISTEN DISPOSITIVOS EN BUENAS CONDICIONES Y LOCALIZADOS ADECUADAMENTE PARA EL CONTROL DE INSECTOS Y ROEDORES (ELECTROCUTADORES, CEBOS, TRAMPAS, ETC.). (2)
67. NO EXISTE EVIDENCIA DE FAUNA NOCIVA (INSECTOS, ROEDORES, AVES, ANIMALES DOMÉSTICOS, ETC.). (1)
68. LOS PLAGUICIDAS Y OTRAS SUSTANCIAS TÓXICAS SE ENCUENTRAN IDENTIFICADOS, ALMACENADOS EN UN ÁREA ESPECÍFICA Y SU MANEJO ES CONTROLADO. (d) (3)
- V. REVISIÓN DOCUMENTAL.**
- 5.1 MEDIO AMBIENTE.**
69. CUENTA CON EVIDENCIA DOCUMENTAL PARA EL CONTROL DE ENFERMEDADES TRANSMISIBLES. (a) (2)
70. CUENTA CON EVIDENCIA DOCUMENTAL DE LA CAPACITACIÓN QUE SE DA AL PERSONAL. (a) (1)
71. CUENTA CON PROCEDIMIENTOS, PROGRAMAS Y REGISTROS PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS DIFERENTES ÁREAS Y EQUIPOS. (0)
72. CUENTA CON REGISTROS DE ANÁLISIS PERIÓDICOS DEL AGUA POTABLE. (1)
73. EN CASO DE UTILIZAR HIELO, CUENTA CON REGISTROS DE ANÁLISIS QUE DEMUESTREN QUE ES POTABLE. (a) (1)
74. CUENTA CON GRÁFICAS O REGISTROS DE TEMPERATURAS DE LAS CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN Y/O CONGELACIÓN. (0)
75. CUENTA CON PROGRAMAS Y REGISTROS DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE LOS EQUIPOS UTILIZADOS PARA LA REALIZACIÓN DE LAS OPERACIONES CRÍTICAS. (a) (0)
76. EXISTEN REGISTROS QUE DEMUESTREN QUE SE CONTROLA LA TEMPERATURA DE LOS PRODUCTOS DURANTE SU TRANSPORTE. (c, d) (3)
77. CUENTA CON PROGRAMA Y REGISTRO PARA CONTROL DE FAUNA NOCIVA O CONSTANCIA DE ESPECIALISTAS QUE REALIZAN ESTA FUNCIÓN PERIÓDICAMENTE. (2)
- 5.2 CONTROL DEL PROCESO**
78. CUENTA CON ESPECIFICACIONES O CRITERIOS DE CALIDAD PARA LA ACEPTACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y REGISTROS QUE DEMUESTREN LA REALIZACIÓN DE PRUEBAS PARA SU CONTROL. (0)
79. CUENTA CON PROCEDIMIENTOS Y REGISTROS PARA ELIMINACIÓN, O TRATAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y RETIRO DEL MERCADO DE PRODUCTOS QUE NO CUMPLAN ESPECIFICACIONES. (a) (0)
80. CUENTA CON DOCUMENTACIÓN QUE GARANTICE QUE LOS ADITIVOS UTILIZADOS SON GRADO ALIMENTICIO. (3)
81. CUENTA CON ESPECIFICACIONES O CRITERIOS DE CALIDAD PARA LA ACEPTACIÓN DE ENVASES O DE LOS MATERIALES DE ENVASE Y REGISTROS QUE DEMUESTREN SU EVALUACIÓN. (3)
82. CUENTA CON PROCEDIMIENTOS Y DIAGRAMAS DE BLOQUES PARA EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE SUS PRODUCTOS. (2)
83. CUENTA CON EL ANÁLISIS DE PELIGROS RELACIONADOS CON MATERIAS PRIMAS, PRODUCTO Y PROCESO. (a) (0)
84. CUENTA CON DIAGRAMA DE FLUJO DE MATERIALES, PRODUCTOS Y PERSONAL, PARA LA EVALUACIÓN DEL RIESGO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA. (a) (0)
85. CUENTA CON REGISTROS PARA EL CONTROL DE LAS VARIABLES CRÍTICAS DEL MÉTODO DE CONSERVACIÓN (GRÁFICAS, HOJAS DE CONTROL, ETC.). (0)
86. CUENTA CON REGISTROS O CERTIFICADOS DE CALIBRACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS PARA CONTROL DEL PROCESO (TERMÓMETROS, MANÓMETROS, ETC.). (a) (0)
87. LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS SE CONTROLA POR ORDENES DE FABRICACIÓN O REGISTROS, A PARTIR DE LAS CUALES SE LOTIFICA. (1)
88. SE LLEVA CONTROL POR ESCRITO DE PRIMERAS ENTRADAS Y PRIMERAS SALIDAS (PEPS), PARA EVITAR MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS SIN ROTACIÓN. (3)
89. CUENTA CON REGISTROS DE ANÁLISIS DEL PRODUCTO TERMINADO. (0)
90. CUENTA CON REGISTROS PARA EL CONTROL DE SALIDAS Y DESTINO DE LOS PRODUCTOS POR LOTE. (0)

Anexo 6

Guía para la selección de detergentes y desinfectantes.
Según la probable suciedad (en tipo y cantidad), para cada procedimiento.

POES	Suciedad (Tipo y Cantidad)						Tipo de Producto			Principio Activo Seleccionado	
	Prot	Lip	Min	Alta	Med	Baja	°A	Detergente	Desinfectante	Detergente	Desinfectante
PLD del equipo del área de recepción.	✓✓	✓		✓			I	Alcalino	Alcalino, Alc-cl, Oxidantes (L-Cl)	Alc-cl (espuma)	Hipoclorito de sodio (NaOCl)
PLD de las instalaciones área de recepción.							I	Alcalino	Alcalino, Alc-cl, Oxidantes (L-Cl)	Hidróxido de sodio (NaOH)	
PLD del equipo del área de sacrificio y sangrado.	✓			✓			I	Alcalino, Ácido	Alc, Aldehídos, CAC, Oxidantes (L-Cl)	Alc-cl (espuma)	CAC/Hipoclorito de sodio (NaOCl)
PLD de las instalaciones del área de sacrificio y sangrado.							I	Alcalino y Ácido	Alc, Aldehídos, CAC, Oxidantes (L-Cl)	Alc-cl y Ac. fosfórico (espuma)	CAC
PLD del equipo para escaldado.	✓		✓	✓			SI	Ácido, Alcalino	L-Cl, CAC	Alc-cl y Ac. fosfórico (espuma)	CAC
PLD del equipo para desplume.	✓	✓		✓			SI	Alcalino, Alc-cl	Oxidantes, CAC	Alc-cl (espuma)	Hipoclorito de sodio (NaOCl)/CAC
PLD de la tina de pigmento y la mesa de trabajo.	✓	✓✓			✓		SI	Alcalino, TA	L-Cl	TA aniónico (espuma)	Hipoclorito de sodio (NaOCl)
PLD de la línea de transporte.	✓	✓			✓		SI	Alcalino, TA	CAC	TA aniónico (espuma)	CAC
PLD de las instalaciones del área de procesado.	✓	✓		✓			I	Alcalino	CAC	Alc-cl (espuma)	CAC
PLD de la línea de transporte del área de eviscerado.	✓	✓			✓		SI	Alcalino, TA	CAC	TA aniónico (espuma)	CAC
PLD de las canaletas de vísceras.	✓✓	✓		✓			I	Alcalino	L-Cl, CAC	Alc-cl (espuma)	CAC
PLD de la pistola para el corte de cloaca.	✓✓	✓		✓			SI	Alcalino	CAC, Oxidantes (L-Cl, O ₂)	Alc-cl (espuma)	CAC
PLD del equipo para enfriamiento de canales.	✓	✓✓		✓			SI	Alcalino	Alc-cl, Oxidantes (L-Cl, O ₂)	Alc-cl (espuma)	Hipoclorito de sodio (NaOCl)
PLD de las instalaciones del área de eviscerado.	✓	✓		✓			I	Alcalino	CAC	Alc-cl (espuma)	CAC
PLD del equipo del área libre.	✓	✓		✓			SI	Alcalino	L-Cl, CAC	Alc-cl (espuma)	Hipoclorito de sodio (NaOCl)
PLD de las instalaciones del área libre.							I	Alcalino	CAC, Oxidantes (L-Cl)	Alc-cl (espuma)	CAC

Anexo 6

Guía para la selección de detergentes y desinfectantes.
Según la probable suciedad (en tipo y cantidad), para cada procedimiento.
COTINUACIÓN

POES	Suciedad (Tipo y Cantidad)						Producto				Principio Activo Seleccionado	
	Prot	Lip	Min	Alta	Med	Baja	°A	Detergente	Desinfectante	Detergente	Desinfectante	
PLD del material de transporte.	✓	✓✓		✓			SI	Alcalino	Oxidantes (L-Cl, O2), CAC	Alc-cl (espuma)	Hipoclorito de sodio (NaOCl)	
PLD de utensilios.	✓	✓		✓			SI	Alcalino, TA	Alc-cl, Oxidantes (O2)	TA aniónico	Calor húmedo	
PLD del equipo para fabricar hielo.			✓			✓	SI	TA, Ácido, Alcalino	Oxidantes (O2, L-Cl, I2), CAC	Yodo		
PLD de la cámara de refrigeración para almacenar hielo.	✓				✓		SI	TA, Alcalino	Oxidantes (O2, L-Cl, I2), CAC	Alc-cl (espuma)	CAC	
PLD de la cisterna.			✓			✓	SI	Alcalino, Ácido	Oxidantes (L-Cl, O2)		Hipoclorito de sodio (NaOCl)	
Instrucciones de Trabajo												
Lavado y antiseptia de las manos.	✓	✓		✓				TA	TA	TA aniónico	TA aniónico	
Tapete sanitario.	✓	✓		✓					Yodo, CAC		Yodo	
LD de los utensilios de limpieza.	✓	✓		✓			SI	Alcalino, Alc-cl	Alc, CAC, Oxidantes (L-Cl)	TA aniónico	Hipoclorito de sodio (NaOCl)	
LD de las jaulas y vehículos de transporte.	✓✓	✓		✓			I	Alcalino, Alc-cl	Alc-cl, Oxidantes (O2, L-Cl, I2), CAC	Hidróxido de sodio (NaOH)		
Descontaminación de canales.		*			*		SI		Ác. orgánicos		Ác. Láctico	

L-Cl = Liberadores de cloro

O2 = Liberadores de oxígeno

CAC = Compuestos cuaternarios de amonio

Alc-cl = Alcalinos clorados

I2 = Yodo y derivados iodados

TA = Tenso activos ó superficie activos

°A = Grado alimenticio

I = Indiferente

PLD = Procedimiento de Limpieza y Desinfección

LD = Limpieza y Desinfección

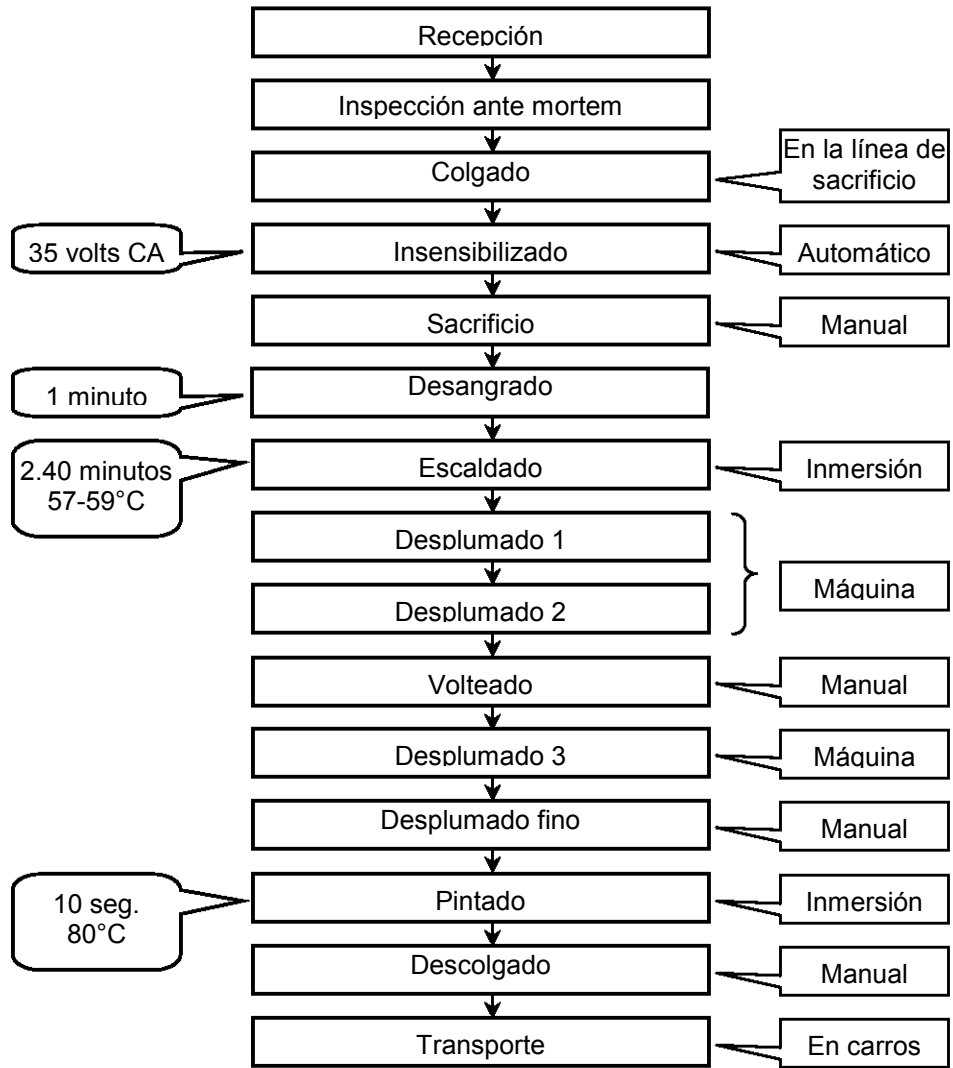
✓ = Presente

✓✓ = Predomina

* = Superficie de la canal, puede tener microorganismos alteradores, contaminantes o patógenos

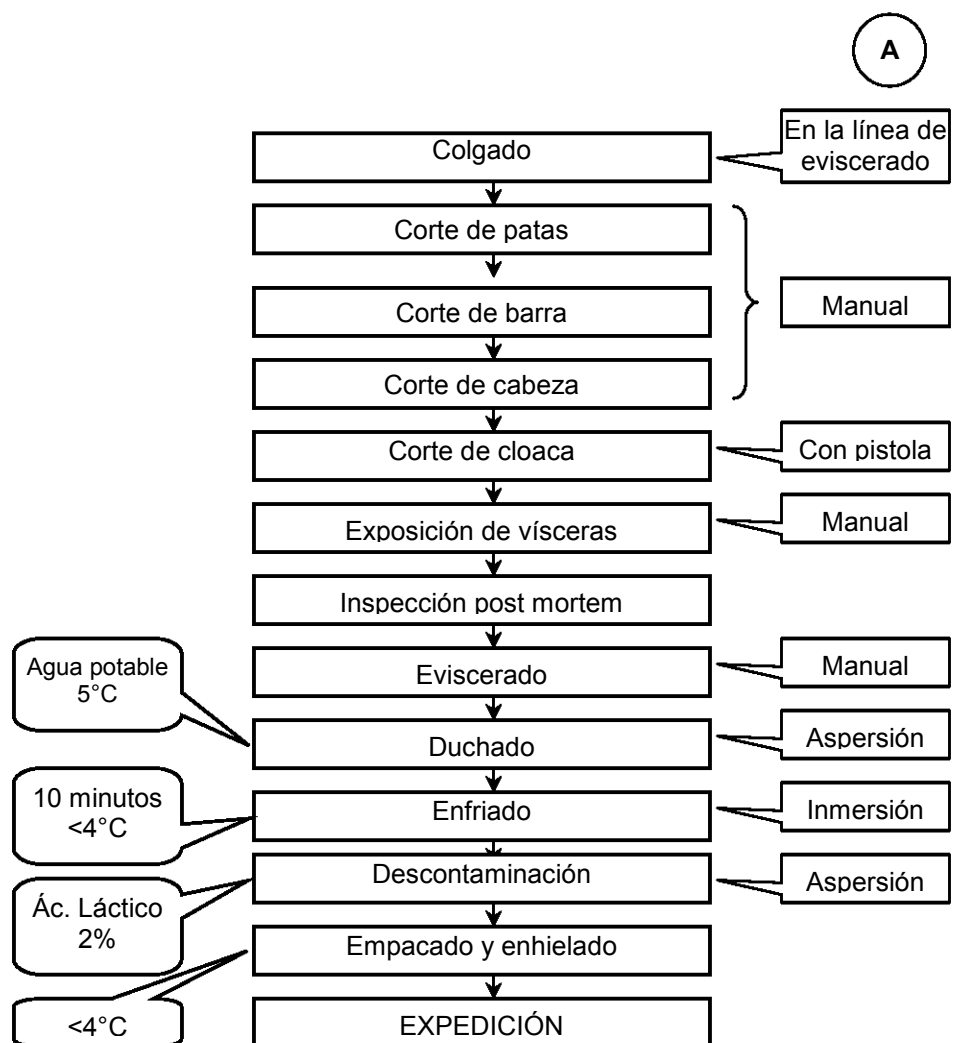
Anexo 7

Diagrama de Flujo Ideal del Proceso de sacrificio y eviscerado del Rastro Municipal de Aves



A

Anexo 7 Continuación
Diagrama de Flujo Ideal del Proceso de sacrificio y eviscerado del Rastro Municipal de Aves



Anexo 8 Diagrama de Flujo de Participantes Ideal para el Rastro Municipal de Aves

