



Fecha publicación: 03/03/2002

NOTAS SOBRE CONTROL DE CALIDAD

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN FÁBRICA DE HELADOS: PERSONA ENCARGADA DEL PROGRAMA DE HIGIENE

Un contexto ideal esta persona tendría que cumplir con los siguientes requisitos:

- Contar con título de Bachiller en Segunda Enseñanza o grado técnico medio.
- Conocer todo lo relacionado a las Buenas Prácticas de Manufactura.
- Conocer sobre detergentes, desinfectantes utilizados en la industria de alimentos, así como sus beneficios, limitaciones, manejo y aplicación.
- Conocer normas, leyes y regulaciones locales sobre las industrias de alimentos.
- Conocer el equipo para limpieza, para la medición de agentes desinfectantes.
- Conocer lo referente al manejo de cuartos fríos y control de temperatura.
- Tener la aptitud de crear un ambiente de confianza, en el cual cualquiera de los empleados de la Empresa pueda reportar cualquier anomalía o situación insalubre tanto dentro como fuera de la planta.
- Tener aptitud para capacitar al personal en todo lo relacionado con Buenas Prácticas de Manufactura.

Y sus funciones y áreas de responsabilidad son las siguientes:

1. Supervisar los alrededores de la planta: Referirse al Manual de Control de Plagas, (MCP)

- Control de infestaciones por aves, roedores o insectos.
- Control de maleza y drenaje del terreno.
- Control de polvo, malos olores.
- Control sobre el Manejo y Disposición de Desechos (Basura y aguas residuales).
- Vigilancia del estado general del edificio y en particular de las puertas y ventanas.
- Control de Acumulación de Materiales en Desuso.

2. Supervisar dentro de la planta:

- Vigilar el estado de los pisos, paredes, ventanas, baños y servicios sanitarios.
- Control del estado higiénico general de la planta de proceso.
- Supervisar los procedimientos de la limpieza y desinfección de la planta.
- Supervisar métodos de limpieza de los medios de transporte, entrega de materia prima y envío de producto terminado: camiones, cajas, etc.

3. Supervisar el personal:

Referirse al Manual de Higiene Personal (MHP)



- Controlar el cumplimiento de directrices sobre guardar pertenencias de los empleados.
- Controlar el cumplimiento de directrices sobre manejo de utensilios de trabajo.
- Controlar el cumplimiento de normas y reglamentos sobre los hábitos higiénicos del trabajo de los empleados.
- Vigilar las vías de acceso así como la circulación interna a la planta.
- Controlar el cumplimiento de directrices sobre la provisión de jabón, toallas, lavamanos, basureros, etc.

4. Inspección:

- Realizar inspecciones y muestreos periódicos, según Programa de Higiene.
- Realizar informes escritos, preferiblemente diarios o resúmenes semanales, que lleguen al dueño o gerente.

En cuanto al Programa de Limpieza y Desinfección se debe considerar que las labores de limpieza son realizadas por los mismos empleados del proceso, por lo que deberán ser entrenados y tener acceso a este documento. Así mismo la Empresa debe contemplar que la limpieza tiene un costo, razón por la cual debe ser tomada en cuenta dentro de los costos de producción.

Fuente:

Guía BPM Servicios de Comida - (SAGPyA) Carolina Reid -Mariana Koppmann - Cecilia Santín) - Paula Feldman -Elizabeth Kleiman -Claudia Teisaire.

Guía Implementación de BPM y Poes – Instituto del Alimento de Rosario.

Reglamento Técnico Mercosur sobre las Condiciones Higiénico Sanitarias y de Buenas Prácticas de Manufactura para Establecimientos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos, Anexo I, Resolución 80/96 GMC.

Guía para la Elaboración de un Plan de Limpieza y Desinfección, de Aplicación en Empresas del Sector Alimentario, Critt Hyginov, Editorial Acribia S.A., Zaragoza (España).

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento, Programa Calidad de los Alimentos Argentinos, Dirección Nacional de Alimentación, SAGPyA. 2002.

Tecnología de Elaboración de los Helados - A. Vicente y I. Cenzano- Editorial Acribia S.A., Zaragoza (España).

El proceso de higienización industrial y doméstico (4/7/01). J.J. Rodríguez Jerez - Diario de la seguridad alimentaria. Consumaseguridad.com.

Autor: Dr. Juan Carlos Amalevi

Laboratorio Bromatológico de CICHA

<http://www.cicharosario.com.ar/>