dicha causa. Se debe tener en consideración que una causa identificada puede dar como resultado más de una acción correctiva y/o preventiva, acá se debe designar un responsable y una fecha de ejecución.

- Verificación de las acciones tomadas: cada una de las acciones tomadas debe de verificarse para asegurar que las actividades se están ejecutando según lo programado o identificar la necesidad de modificaciones para asegurar que sea completado

- Eficacia: Una vez completada la ejecución del plan de acción, se debe verificar su eficacia con base en los resultados de las mediciones según el criterio seleccionado. El cierre generalmente lo hace la persona que reportó la no conformidad y/o el jefe de calidad, tener en cuenta que no debería cerrar la acción la misma persona encargado de su ejecución para asegurar la objetividad de ésta actividad.

7. REGISTROS

Identificación	Indexación	Recopilación	Acceso	Archivo	Almacenamiento	Tiempo Mínimo de Retención	Disposición
Plan de acción	Por fecha (En presencia de una no conformidad)	Supervisor de Calidad	A todo el personal involucrado	Digital	Oficina de Calidad de Alimentos y Bebidas	1 año	Archivo

8. ANEXOS

Anexo 1: Diagrama de flujo

9. DOCUMENTOS DE CONSULTA

Ninguno

10. CONTROL DE CAMBIOS

CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS	
Revisión	**Cambios realizados**

La actualización y distribución de copias impresas no está controlada

ANEXO 01

1. OBJETIVO

Asegurar las condiciones de higiene para la recolección y conservación de las Muestras de Resguardo de las preparaciones ofrecidas en nuestros servicios, con la finalidad de contar con un respaldo de la calidad higiénica e inocuidad de nuestros productos.

2. APLICACIÓN

El presente procedimiento está dirigido a todo el personal que labora en el área de Cocina en las diferentes áreas del CENTRO VACACIONAL HUAMPANI presta sus servicios de alimentación.

3. REFERENCIAS

- Política Medioambiental y Seguridad y Salud – CVH
- Política de Calidad e Inocuidad Alimentaria –A&B - CVH.
- Normas de obligado cumplimiento – A&B CVH.
- Diseño e implantación de los Programas Pre-requisitos – A&B CVH.
- D.S 007-98 SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- R.S. 0019-81 Normas para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva
- R.M. 822-2018 MINSA Norma Sanitaria para Restaurantes y afines.
- CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

4. DEFINICIONES:

Materia prima: Es el principal material utilizado para elaboración de un producto.
Muestra de resguardo: Porción de alimento que es tomado de una preparación, con la finalidad de que la misma sirva de respaldo ante una posible eventualidad.

5. PRE REQUISITOS

- Inducción / charla de 5 min.
- Evaluación de Tareas
- Inspeccionar los materiales, herramientas y/o equipos, verificando que se encuentren en buen estado y con la cinta de inspección que corresponda al trimestre; se debe utilizar medios de traslado adecuados de las herramientas y equipos para evitar la caída de las mismas.
- Inspeccionar el equipo de protección personal (EPP), verificando que se encuentre en buen estado; se debe reemplazar de inmediato el EPP que se encuentre en condición sub estándar.

La actualización y distribución de copias impresas no está controlada

6. PROCEDIMIENTO:

QUE HACER:	COMO HACER:
1. Charla de cinco minutos.	1.1 Participación activa de las charlas diarias de temas específicos.
2. Check List de EPP	2.1 Antes de realizar la tarea se realizará la verificación del EPP específico y los materiales; los cuales deberán estar en buen estado.
3. Inspeccionar el área de trabajo	3.1 Inspeccionar el área de trabajo, antes de empezar la labor. Reportar de inmediato al Supervisor del área / Supervisor HSE, cualquier condición sub-estándar presente en el área de trabajo. De significar un riesgo potencial lo observado, no se deberá empezar la labor, hasta que este sea controlado o eliminado.
4. Ejecucion de Tarea:	4.1 Toda la actividad debe realizarse cumpliendo con lo indicado en el manual **"Manual de los programas pre-requisitos" (MBPM-01).** 4.2 Limpiar y desinfectar las mesas de trabajo, bandejas y utensilios a utilizar. 4.3 Las muestras de resguardo deben ser tomadas 15min. antes y hasta 30min después de iniciado el servicio; de prolongarse excesivamente el tiempo de muestreo, las muestras se irán guardando en refrigeración y rotuladas para su almacenamiento final. 4.4 Se deberá tomar muestras de los 3 servicios: desayuno, almuerzo, cena. Para el caso de monoporción y eventos (sándwich, preparaciones o bocaditos, refrescos) a partir de 20 raciones. 4.5 Cuando se cuenten con comedores satelitales, la muestra de referencia se tomará en dicho comedor, siempre y cuando se realice en el mismo, manipulación adicional (ejemplo: porcionamientos, preparaciones in situ). 4.6 Se podrá hacer una mezcla de preparaciones para las muestras de resguardo de eventos cuando las cantidades sean mínimas, respetando la naturaleza de las preparaciones como, por ejemplo: una sola muestra de salad bar variado, o diferentes bocaditos de un evento (menor a 30 unid.). 4.7 Durante la toma de muestras de resguardo se deberá tener en cuenta lo siguiente: • Iniciar con el lavado y desinfección de manos, usar guantes de látex para la toma de muestra y desinfectarlos. La desinfección de guantes debe ser periódica durante la toma de muestras. • Los utensilios a usar para la toma de muestras deberán estar previamente desinfectados.

- Abrir el táper o bolsa ziploc en el lugar donde se encuentre la preparación, sin tocar su superficie interna, de existir algún riesgo de contaminación, eliminar la muestra y tomar otra.
- Tomar la muestra utilizando el utensilio que se usa para servir, no se podrá utilizar el mismo utensilio para tomar otra muestra.
- Con el utensilio tomar la cantidad de 150 gr. de producto: líquido o sólido, raciones o mezcla de ensalada o bocaditos.
- Evitar que la muestra al ser llenada tenga contacto con los guantes u otra superficie que la pueda invalidar.
- Cerrar el envase herméticamente retirando el aire del interior de la bolsa, verificar que esté totalmente sellado.
- En caso de hacer uso de bolsas para la toma de muestra, los líquidos deberán serán colocados dentro de otra bolsa a fin de prevenir su derrame.
- Haciendo uso de una balanza correctamente higienizada verificar que se cuente con la cantidad de 150 gr. como mínimo.
- Se debe cuidar el no mezclar las preparaciones frías con las calientes, por lo que se debe colocar las muestras en bandejas diferentes y dar un golpe de frío a las preparaciones calientes antes de consolidar todas las muestras en una sola bandeja.
- Las muestras tomadas serán rotuladas con un número correlativo el cual tendrá relación con el registro de muestra de resguardo.

4.8 Las muestras se colocarán en una bandeja de forma ordenada y son protegidas con plastifilm y rotuladas con la siguiente información:

- Servicio
- Fecha de toma de Muestra
- Fecha de Vencimiento
- Responsable de la toma de muestra

4.9 Las muestras se almacenarán en congelación o refrigeración por un periodo de 72 horas. Cumplido su periodo de almacenamiento serán eliminadas, registrando la eliminación en el formato de **"Registro de Muestras Testigo: (RBPM-016).**

4.9 No es obligatorio la toma de muestras de referencias para productos manufacturados que no han tenido mayor manipulación como: aceitunas, yogurt, mermeladas, leche fresca, helado, etc. Para el caso de quesos y embutidos que requieren corte o manipulación, se recomienda la toma de muestra.

4.10. Para el caso de toma de muestras de sándwich que por tamaño no puedan ser colocados dentro de tapers o bolsas ziploc, se podrá hacer uso de bolsas de polietileno o film de grado alimentario. Se debe asegurar la correcta protección y hermeticidad.

5. Orden y Limpieza

5.1. Una vez terminada la tarea se dejará el área de trabajo limpia y ordenada.

7. RESTRICCIONES

- Sólo personal autorizado y capacitado realizará la tarea.
- No se permitirá realizar trabajos bajo los efectos de alcohol y drogas narcóticos o medicamentos que pueda afectar la habilidad de las personas que intervengan en la tarea.
- No se permitirá realizar trabajos a las personas que se sienta fatigadas y cansadas, y serán evaluados previamente por personal médico.
- Esta estrictamente prohibido hacer otras tareas que no indique este procedimiento de acuerdo al Reglamento Interno de Seguridad y Salud Ocupacional de CVH.
- Está prohibido el retiro de los EPP´s durante el desarrollo de la labor, es de uso obligatorio y será supervisado por el personal de seguridad.
- No deberán ingresar personas ajenas al área de elaboración de alimentos, a excepción de personal que tenga la función de supervisar y controlar los procesos productivos y de servicio.

8. RESULTADOS ESPERADOS

Cumplimiento de los estándares en materia de calidad, medio ambiente, seguridad y salud ocupacional.

9. REGISTROS

Identificación	Indexación	Recopilación	Acceso	Archivo	Almacenamiento	Tiempo Mínimo de Retención	Disposición
Check List de Servicio	Por fecha (por servicio)	Supervisor de Calidad	Personal de cocina	Físico	Oficina de Calidad de Alimentos y Bebidas	1 año	Archivo
Registro de Control de Desinfección de Frutas, Hortalizas y Productos Envasados	Por fecha (por servicio)	Supervisor de Calidad	Personal de cocina	Físico	Oficina de Calidad de Alimentos y Bebidas	1 año	Archivo
Registro de Control de Temperaturas de Preparaciones en Línea	Por fecha (por servicio)	Supervisor de Calidad	Personal de cocina	Físico	Oficina de Calidad de Alimentos y Bebidas	1 año	Archivo
Registro de Control de Muestras de Resguardo	Por fecha (por servicio)	Supervisor de Calidad	Personal de cocina	Físico	Oficina de Calidad de Alimentos y Bebidas	1 año	Archivo
Registro de Degustación de Productos Finales	Por fecha (por servicio)	Supervisor de Calidad	Personal de cocina	Físico	Oficina de Calidad de Alimentos y Bebidas	1 año	Archivo

10. ANEXOS

Anexo 1: Sustentos de límites de control

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de la Calidad	Sub Gerencia A&B	Gerencia

La actualización y distribución de copias impresas no está controlada

11. DOCUMENTOS DE CONSULTA

CÓDIGO	DOCUMENTOS
MBPM-01	Manual Pre-requisitos
PSSOP-001	Plan de Limpieza y Desinfección, Registro de Materiales y Locales
RBPM-016	Toma de muestras de resguardo

12. CONTROL DE CAMBIOS

CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS	
Revisión	Cambios realizados

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de la Calidad	Sub Gerencia A&B	Gerencia

1. OBJETIVO

Garantizar la correcta ejecución y seguimiento del proceso de auditorías internas del Departamento de Calidad.

2. ALCANCE

A todo el departamento de calidad de CENTRO VACACIONAL HUAMPANI presta sus servicios de alimentación.

3. REFERENCIAS

- Política Medioambiental y Seguridad y Salud – CVH.
- Política de Calidad e Inocuidad Alimentaria – A&B CVH.
- Normas de obligado cumplimiento – A&B CVH.
- Diseño e implantación de los Programas Pre-requisitos – A&B CVH.
- D.S 007-98 SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- R.S. 0019-81 Normas para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva
- R.M. 822-2018 MINSA Norma Sanitaria para Restaurantes y afines.
- CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

4. RESPONSABILIDADES

a) De la aplicación: Supervisor de Calidad (auditoría continua), Jefe de Calidad o Gerente de Calidad (auditoría de revisión del sistema)
b) De la supervisión: Jefe de Calidad o Gerente de Calidad
c) De la Validación : Administrador de Contrato

5. DEFINICIONES

- **Auditoría:** Proceso sistemático, independiente y documentado para obtener evidencia de auditoría y evaluarla en forma objetiva para determinar la extensión en la cual se cumplen los criterios de esta.

6. PROCEDIMIENTO

6.1. AUDITORÍA CONTINUA

Realizada con una frecuencia mensual y que tiene como finalidad la verificación del cumplimiento de los lineamientos establecidos por el área de control de calidad del CENTRO VACACIONAL HUAMPANÍ y que están en concordancia con los requerimientos legales y requisitos del cliente. La lista de verificación a emplear es el documento **"Inspección periódica" (DTQ-HACCP-03).**

Los pasos a seguir son:

a. Se generará reunión de apertura, donde el JEFE DE COCINA tendrá la posibilidad de aceptar o no el inicio de la auditoria debiendo ser sustentado y firmado en el documento **"Acta de apertura y cierre de auditoría" (PBPM-028.1).**
b. Si el JEFE DE COCINA acepta el inicio de la auditoria, el supervisor de calidad solicitará ser acompañado durante el proceso de inspección por el JEFE DE COCINA o por quien el designe, esta información deberá ser consignada en el acta de apertura.
c. Si el JEFE DE COCINA no acepta el inicio de la auditoria deberá exponer una justificación valida, la cual será consignada y firmada en el acta de apertura.
d. El área de calidad informara a la Jefatura y/o Gerencia de Calidad solicitando la reprogramación de la auditoria.
e. Si la Jefatura de Calidad determina invalida la justificación de rechazo a la auditoria dada por el JEFE DE COCINA, notificará a la Sub-Gerencia del área con la finalidad de conciliar una solución.
f. Durante el proceso de auditoria el supervisor de calidad debe justificar y explicar el porqué de la no conformidad, teniendo como visión la mejora continua de la operación.
g. Se generará una Reunión de Cierre de Auditoria, donde se manifiesta la aceptación de las NO conformidades encontradas en la auditoria, la cual debe consignar la firma del y/o personal asignado de acompañamiento y el supervisor de calidad, en el documento **"Acta de apertura y cierre de auditoría" (PBPM-028.2).**
h. El área de calidad procederá a realizar el **"Plan de acción"** junto con el JEFE DE COCINA.
i. El área de calidad hará el monitoreo del levantamiento.
j. El área de calidad dará feedback al área de calidad de las razones del porcentaje de levantamiento.

6.2. AUDITORÍA DE REVISIÓN DEL SISTEMA

Realizada como mínimo una vez al año y que tiene como finalidad la verificación del cumplimiento de la operación en relación al Sistema de Gestión de la organización, dentro de estas auditorías se consideran la Auditorías HACCP y Auditorías ISO 9001. La lista de verificación a emplear es el documento **"Verificación del sistema de gestión" (S/C).**

Los pasos a seguir son:

a. El responsable de la ejecución de la auditoría (auditor líder), envía a la operación el documento **"Plan de auditoría y acta de apertura - cierre" (PBPM-028.2)** en donde se

detalla el día, la hora y procesos a auditar.

b. El día de ejecución de la auditoría, se reúne el equipo auditor, supervisor de calidad y el responsable del contrato para proceder a la reunión de inicio.

c. Durante el proceso de auditoría el auditor líder o equipo auditor, debe justificar y explicar el porqué de la no conformidad, teniendo como visión la mejora continua de la operación.

d. Se generará una Reunión de Cierre de Auditoría, donde se manifiesta la aceptación de las NO conformidades encontradas en la auditoría por el responsable de la operación, y se debe consignar la firma de todos los asistentes en el documento **"Plan de auditoría y acta de apertura - cierre" (PBPM-028.1).**

e. El auditor líder enviará el resumen de los hallazgos encontrados, teniendo un plazo de envío de 5 días posteriores a la fecha de ejecución de la auditoría.

f. El supervisor de calidad en conjunto con el responsable de la operación y otros que se consideren (jefe de producción, miembros de equipo HACCP, etc.), analizan las causas de las no conformidades y establecen las acciones correctivas necesarias.

g. El supervisor de calidad realizará el monitoreo de los levantamientos.

h. El jefe y/o Gerente de Calidad realizarán la verificación de la eficacia de las acciones planteadas.

1. REGISTROS

Identificación	Indexación	Recopilación	Acceso	Archivo	Almacenamiento	Tiempo Mínimo de Retención	Disposición
Inspección periódica de colectividades	Por fecha (Mensual)	Supervisor de Calidad	A todo el personal involucrado	Digital	Oficina de Calidad Alimentos y bebidas	1 año	Archivo
Acta de apertura y cierre de auditoría	Por fecha (Mensual)	Supervisor de Calidad	A todo el personal involucrado	Físico	Oficina de Calidad Alimentos y bebidas	1 año	Archivo
Plan de auditoría y acta de apertura - cierre	Por fecha	Supervisor de Calidad	A todo el personal involucrado	Físico	Oficina de Calidad Alimentos y bebidas	1 año	Archivo
Verificación del sistema de gestión	Por fecha	Supervisor de Calidad	A todo el personal involucrado	Digital	Oficina de Calidad Alimentos y bebidas	1 año	Archivo

2. ANEXOS

No aplica

3. DOCUMENTOS DE CONSULTA

No aplica

4. CONTROL DE CAMBIOS

CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS	
Revisión	**Cambios realizados**
N°01	- Ninguno
N°02	- Ninguno
N°03	- Se añadió el inciso 6.2

La actualización y distribución de copias impresas no está controlada

1. OBJETIVO

Identificar el producto en cada una de las etapas de los procesos desde la recepción de la materia prima, cocina y distribución del producto terminado a la Línea de Servicio.

2. APLICACIÓN

El presente procedimiento está dirigido a todo el personal que labora en el área de Cocina en las diferentes áreas del CENTRO VACACIONAL HUAMPANI presta sus servicios de alimentación.

3. REFERENCIAS

- Política Medioambiental y Seguridad y Salud – CVH.
- Política de Calidad e Inocuidad de los Alimentos – A&B CVH.
- Normas de obligado cumplimiento – A&B CVH.
- Manual de BPM y SSOP.
- D.S 007-98 SA Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- R.M. 822-2018 MINSA Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y afines
- CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) Principios Generales de Higiene de los Alimentos
- D.S. 031-2010-SA, Reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano
- Comité de Seguridad Alimentaria de AECOC.

4. DEFINICIONES

Trazabilidad: Se entiende por trazabilidad al conjunto de procedimientos preestablecidos que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de producción en un momento dado.

5. PRE REQUISITOS

- Inducción /Charla de 5 min.
- Evaluación de Tareas
- Inspeccionar los materiales, herramientas y/o equipos, verificando que se encuentren en buen estado y con la cinta de inspección que corresponda al trimestre; se debe utilizar medios de traslado adecuados de las herramientas y equipos para evitar la caída de los mismos.
- Inspeccionar el equipo de protección personal (EPP), verificando que se encuentre en buen estado; se debe reemplazar de inmediato el EPP que se encuentre en condición sub estándar.

6. PROCEDIMIENTO:

Que hacer:	Como hacer:
1. Charla de cinco minutos.	1.1 Participación activa de las charlas diarias de temas específicos.
2. Check List de EPP	2.1 Antes de realizar la tarea se realizará la verificación del EPP específico y los materiales; los cuales deberán estar en buen estado

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de la Calidad	Sub Gerencia A&B	Gerencia

3. Inspeccionar el área de trabajo	3.1 Inspeccionar el área de trabajo, antes de empezar la labor. Reportar de inmediato al Supervisor del área / Supervisor HSE, cualquier condición sub-estándar presente en el área de trabajo. De significar un riesgo potencial lo observado, no se deberá empezar la labor, hasta que este sea controlado o eliminado. 3.2. Antes de empezar la tarea realizamos la Evaluación de la Tarea.
4. Desarrollo de las tareas	**4.1 <u>Trazabilidad en las etapas de proceso:</u>** La Trazabilidad se realizará en cada etapa de proceso teniendo en cuenta los registros, guías, facturas y rótulos. **TRAZABILIDAD EN ALMACÉN:** Para esta actividad se deben identificar las materias primas e insumos a rastrear durante la recepción, para identificar la procedencia y datos del producto, registrando esta información. **Recepción de la Materia Prima.** • Orden de compra / Guía o Factura. • Cantidad. • Proveedor / Certificado de Calidad. • Número de lote / Fecha de elaboración / Fecha de vencimiento • Temperatura (refrigeración y/o congelación) **Almacenamiento de la Materia Prima.** • <u>Frutas, verduras, tubérculos y raíces:</u> Realizar la identificación por rótulos de acuerdo a la fecha de recepción se identificará las jabas de los productos con un sticker de rotulación. • <u>Materias Primas - Secos:</u> Se identifica a través de registro de Recepción de Materia Prima, respetando el FIFO. • <u>Materias primas - Congelados:</u> Se identifica a través de registro de Recepción de Materia Prima, respetando el FIFO. **TRAZABILIDAD EN COCINA:** Para esta actividad se deben identificar las materias primas e insumos a rastrear durante el descongelamiento, preelaboración y cocción, para identificar los datos del producto y proceso, registrando esta información. **Descongelamiento.** • Las Materias primas serán despachadas desde almacén con el Registro de Descongelación indicando: - Producto / Servicio - Cantidad. / Lote - Fecha de Vencimiento - Fecha de Inicio descongelación/ T° inicial • Cocina: el Área de Pre elaboración recepciona el producto y el registro de descongelamiento. • Acabada la preelaboración de la materia prima, se registra la T° final de la descongelación (Fecha / Hora final).

Desinfección.

- Las materias primas que pasan por desinfección e ingresan a ser parte de una preparación se rastreara su procedencia en el registra de control de desinfección teniendo en cuenta:
  - Fecha / Servicio
  - Nombre del producto
  - La concentración y el tiempo

Cocción:

- En la cocción se mezclan diferentes materias primas para convertirse en una preparación específica, por lo que la forma de trazar será a partir del Registro de Cocción, el cual, con el nombre de la preparación y la fecha de producción, se puede rastrear las materias primas que ingresaron, verificando con el menú y recetas, los datos a registrar:
  - Servicio / Fecha de producción
  - Nombre de la preparación
  - Hora y T° final de cocción

TRAZABILIDAD EN COMEDOR

Para esta actividad se deben identificar las preparaciones listas para el consumo servidas en los comedores, por lo que la forma de trazar los productos servicios en la línea, se identificaran de 3 formas: a través de los Registros de Degustación, Temperatura de Comidas en Línea y el de Muestras de Referencia, registrando esta información para conocer la preparación, proceso y materias primas que ingresaron.

Degustación:

- Los productos atendidos en la línea de servicio no llevaran rotulo o identificación, pero estas antes de ser servidas se verificará las condiciones organolépticas mediante la degustación llevando los siguientes datos:
  - Servicio/ Hora / Fecha
  - Nombre de la preparación
  - Evaluación organoléptica (Sabor Olor, Presentación y Consistencia)
  - Nombre del Degustador / Firma

Control de Temperaturas de Comidas en Línea:

- Los productos atendidos en la línea de servicio no llevaran rotulo o identificación, pero estas antes de ser servidas se verificará las condiciones de temperatura llevando los siguientes datos:
  - Fecha / Servicio/ Hora
  - Nombre de la preparación /T° baño maría
  - Hora / Temperatura de la preparación

	Muestras de Referencia: • Los productos atendidos en la línea de servicio no llevarán rotulo o identificación, pero antes de ser servidas se tomarán muestras de acuerdo al _____ - Toma de Muestras de referencia, consignado los siguientes datos: - Muestra rotulado con un # correlativo - Fecha / Servicio - Nombre de la preparación - Hora toma de muestra - Responsable de la toma de muestra 4.2 Para hacer la trazabilidad de las preparaciones se rastreará de forma inversa desde la muestra de referencia, registros de la degustación o registro del Servicio: temperaturas de comidas calientes o control de temperaturas de productos transportados para llegar a determinar las materias primas que ingresaron en la preparación. El documento a emplear es **"Hoja para el control de la trazabilidad".** Al realizar la trazabilidad y verificar la trazabilidad en las diferentes áreas de atención, elaboración, pre elaboración y almacén usar los EPPS.
5. Orden y Limpieza	5.1 Una vez terminada la tarea se dejará el área de trabajo limpio y ordenado para el siguiente turno, conforme el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura y los Procedimientos Operaciones Estándares de Saneamiento

7. RESTRICCIONES

- No se realizará ninguna labor sin la evaluación de la tarea (libro).
- Sólo personal autorizado y capacitado realizará la tarea.
- No se permitirá realizar trabajos bajo los efectos de alcohol, drogas, narcóticos o medicamentos que pueda afectar la habilidad de las personas que intervengan en la tarea.
- No se permitirá realizar trabajos a las personas que se sienta fatigadas y cansadas, y serán evaluados previamente por personal médico.
- Esta estrictamente prohibido hacer otras tareas que no indique este procedimiento de acuerdo al Reglamento Interno de Seguridad y Salud Ocupacional de CVH.
- Está prohibido el retiro de los EPP's durante el desarrollo de la labor, es de uso obligatorio y será supervisado por el personal de seguridad.
- No deberán ingresar personas ajenas al área de elaboración de alimentos, a excepción de personal tengan la función de supervisar y controlar los procesos productivos y de servicio.

8. RESULTADOS ESPERADOS

Cumplimiento de los controles durante todas las etapas de los procesos de la cadena alimentaria.

La actualización y distribución de copias impresas no está controlada

9. REGISTROS

Identificación	Indexación	Recopilación	Acceso	Archivo	Almacenamiento	Tiempo Mínimo de Retención	Disposición
Hoja para el control de la trazabilidad	Por fecha	Supervisor de Calidad	A todos los trabajadores	Físico	Oficina de Calidad Alimentos y Bebidas	1 año	Archivo

10. ANEXOS:

No aplica

11. DOCUMENTOS DE CONSULTA

CÓDIGO	DOCUMENTOS
PBPM-002	Recepción de materias primas
PBPM-003	Almacenamiento de materias primas perecibles y no perecibles
PBPM-005	Control de temperatura de cocción y servido
PBPM-013	Descongelación de materias primas
PBPM-015	Desinfección de materias primas
PBPM-016	Toma de temperaturas
PBPM-027	Toma de muestras de resguardo

12. CONTROL DE CAMBIOS

CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS	
Revisión	Cambios realizados

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de la Calidad	Sub Gerencia A&B	Gerencia

1. OBJETIVO

Establecer sistemas eficaces para el adecuado manejo y disposición de residuos, con la finalidad de mantener las condiciones de higiene apropiadas dentro de las áreas de proceso y alrededores.

2. APLICACIÓN

El presente procedimiento está dirigido a todo el personal que labora en las diferentes áreas del CENTRO VACACIONAL HUAMPANI presta sus servicios.

3. REFERENCIAS

- Política Medioambiental y Seguridad y Salud – CVH.
- Política de Calidad e Inocuidad de los Alimentos – A&B CVH.
- Normas de obligado cumplimiento – A&B CVH.
- Diseño e Implantación de los Programas Pre-requisitos – A&B CVH.
- D.S 007-98 SA Reglamento sobre Vigilancia y Control sanitario de Alimentos y Bebidas.
- R.S. 0019-81 Normas para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva
- R.M. 822-2018 MINSA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios afines.
- CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

4. DEFINICIONES

- **Residuos:** Aquellos restos y sobrantes que quedan del consumo que el ser humano hace de manera cotidiana.

5. PRE REQUISITOS

- Inducción /Charla de 5 min.
- Evaluación de Tareas.
- Inspeccionar los materiales, herramientas y/o equipos, verificando que se encuentren en buen estado y con la cinta de inspección que corresponda al trimestre; se debe utilizar medios de traslado adecuados de las herramientas y equipos para evitar la caída de los mismos.
- Inspeccionar el equipo de protección personal (EPP), verificando que se encuentre en buen estado; se debe reemplazar de inmediato el EPP que se encuentre en condición sub estándar.

6. PROCEDIMIENTO

QUE HACER:	COMO HACER:
1. Charla de cinco minutos.	1.1. Participación activa de charla diaria en temas específicos.
2. Check List del EPP	2.1 Antes de realizar la tarea se realizará la verificación del EPP específico y los materiales; los cuales deberán estar en buen estado.
3. Inspeccionar el área de trabajo.	3.1 Inspeccionar el área de trabajo, antes de empezar la labor. Reportar de inmediato al Supervisor del área / Supervisor HSE, cualquier condición sub-estándar presente en el área de trabajo. De significar un riesgo potencial lo observado, no se deberá empezar la labor, hasta que éste sea controlado o eliminado. 3.2 Antes de empezar la tarea realizamos la Evaluación de la Tarea
4. Procedimiento	**4.2 <u>Evacuación de efluentes y aguas residuales</u>** • Los establecimientos de cocina deberán disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales. • Todos los conductos de evacuación (incluidos los sistemas de alcantarillado) deberán ser suficientemente grandes para soportar cargas máximas y deberán construirse de manera que se evite la contaminación del abastecimiento del agua potable. • Diariamente el colaborador asignado hará una inspección de los ductos de los drenes para verificar su limpieza y evitar la acumulación de residuos orgánicos e inorgánicos. • Se pondrá en conocimiento de todos los colaboradores la prohibición de arrojo de residuos en los interiores de los canales de drenaje. **4.3 <u>Almacenamiento y eliminación de residuos</u>** • Los diferentes tipos de residuos deberán manipularse de manera que se excluya la contaminación de los alimentos o del agua potable. • No se deben verter a los desagües alimento o residuos de alimento, guantes o implementos descartables, restos de vidrio o de metal; deben ser retirados de las canaletas, sumideros o de los lavaderos y depositados en los tachos de residuos de acuerdo a la clasificación establecida por el contratista.

- Los residuos de grasas, aceites y similares, deberán ser dispuestos en recipientes especiales, debidamente rotulados.
- Se tomarán precauciones para impedir el acceso de las plagas a los residuos.
- Los residuos deberán retirarse de las zonas donde se hallen alimentos crudos o cocidos, productos cárnicos y de otras zonas de trabajo, durante todo el día a intervalos establecidos y cada vez que sea necesario. Los mismos que se encontraran dispuestos en recipientes con tapa y bolsa negra interior, en buenas condiciones de higiene y mantenimiento. Siempre teniendo en consideración que no se debe exceder la recolección de los 25 kg de peso y/o las tres cuartas partes del recolector.
- Deberá limpiarse y desinfectarse los recolectores (tachos) utilizados para el almacenamiento y todo el equipo que haya entrado en contacto con los desechos, inmediatamente después de la evacuación de estos.
- Los residuos y desperdicios serán almacenados en lugares especificos de las áreas de producción de tal manera que evite la contaminación del producto terminado.

- Para el caso de áreas de recepción, producción, almacenes, comedores, y servicios higiénicos se realizarán los siguientes procedimientos:
  - Con la ayuda de una escoba y un recogedor se recogen los residuos que se encuentran en los pisos, luego el personal de limpieza deposita los residuos en los tachos dispuestos en las zonas estratégicas, los cuales estarán recubiertos interiormente con bolsas de plástico, las que una vez llenas serán cerradas y llevadas a la zona de almacenamiento temporal de desechos, para luego ser recogidas por el camión recolector de residuos.
  - Así mismo los residuos de producción serán almacenados en tachos grandes con tapa especialmente diseñados para este fin.
  - Al término de la jornada de trabajo, o cada vez que sea necesario, se procede a lavar los tachos con agua, detergente y una solución desinfectante, ya secos se trasladan al lugar de donde fueron retirados.

- Para la limpieza y desinfección de los tachos se seguirán los siguientes pasos:
  - Evacuar los residuos contenidos en los recipientes.
  - Agregar agua fría y detergente en cantidades adecuadas Y proceder a la limpieza.
  - Escobillar para eliminar todo residuo sólido de la superficie.

	- Enjuagar con abundante agua hasta retirar el detergente. - Sanitizar con desinfectante a una concentración de 200 ppm. - Colocar boca abajo para dejar secar.

7. RESTRICCIONES

- No se realizará ninguna labor sin la evaluación de la tarea (libro).
- Sólo personal autorizado y capacitado realizará la tarea.
- No se permitirá realizar trabajos bajo los efectos de alcohol, drogas, narcóticos o medicamentos que pueda afectar la habilidad de las personas que intervengan en la tarea.
- No se permitirá realizar trabajos a las personas que se sienta fatigadas y cansadas, y serán evaluados previamente por personal médico.
- Está estrictamente prohibido hacer otras tareas que no indique este procedimiento de acuerdo al Reglamento Interno de Seguridad y Salud Ocupacional del CVH.
- Está prohibido el retiro de los EPP´s durante el desarrollo de la labor, es de uso obligatorio y será supervisado por el personal de seguridad.
- No deberán ingresar personas ajenas al área de elaboración de alimentos, a excepción de personal que tengan la función de supervisar y controlar los procesos productivos y de servicio.

8. RESULTADOS ESPERADOS

Cumplimiento de los estándares en materia de calidad, medio ambiente, seguridad y salud ocupacional.

9. REGISTROS

No aplica

10. ANEXOS

No aplica

11. DOCUMENTOS DE CONSULTA

No aplica

12. CONTROL DE CAMBIO

CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS	
Revisión	Cambios realizados

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de la Calidad	Sub Gerencia A&B	Gerencia

1. OBJETIVO

Establecer sistemas eficaces para la disposición de residuos dentro y fuera de las instalaciones en todos los procesos productivos en las distintas etapas de producción.

2. APLICACIÓN

El presente procedimiento está dirigido a todo el personal que labora en las diferentes áreas del CENTRO VACACIONAL HUAMPANI presta sus servicios

3. REFERENCIAS

- Política Medioambiental y Seguridad y Salud – CVH.
- Política de Calidad e Inocuidad de los Alimentos – A&B CVH.
- Normas de obligado cumplimiento – A&B CVH.
- Diseño e implantación de los Programas Pre-requisitos – A&B CVH.
- D.S 007-98 SA Reglamento sobre Vigilancia y Control sanitario de Alimentos y Bebidas.
- R.S. 0019-81 Normas para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva
- R.M. 822-2018 MINSA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios afines.
- CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

4. DEFINICIONES

- **Plagas:** Insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

5. PRE REQUISITOS

- Inducción /Charla de 5 min.
- Evaluación de Tareas.
- Inspeccionar los materiales, herramientas y/o equipos, verificando que se encuentren en buen estado y con la cinta de inspección que corresponda al trimestre; se debe utilizar medios de traslado adecuados de las herramientas y equipos para evitar la caída de los mismos.
- Inspeccionar el equipo de protección personal (EPP), verificando que se encuentre en buen estado; se debe reemplazar de inmediato el EPP que se encuentre en condición sub estándar.

6. PROCEDIMIENTO

QUE HACER:	COMO HACER:
1. Charla de cinco minutos.	1.1. Participación activa de charla diaria en temas específicos.
2. Check List del EPP	2.1. Antes de realizar la tarea se realizará la verificación del EPP específico y los materiales; los cuales deberán estar en buen estado.
3. Inspeccionar el área de trabajo.	3.1. Inspeccionar el área de trabajo, antes de empezar la labor. Reportar de inmediato al Supervisor del área / Supervisor HSE, cualquier condición sub-estándar presente en el área de trabajo. De significar un riesgo potencial lo observado, no se deberá empezar la labor, hasta que éste sea controlado o eliminado. 3.2. Antes de empezar la tarea realizamos la Evaluación de la Tarea
4. Procedimiento	**4.1. <u>Medidas para impedir el acceso (exclusión)</u>** • Las instalaciones deberán mantenerse en buenas condiciones, para impedir el acceso de las plagas y eliminar posibles lugares de reproducción. Los agujeros, desagües y otros lugares por los que puedan penetrar las plagas deberán mantenerse cerrados herméticamente (haciendo uso de redes metálicas, brazos mecánicos para las puertas, mallas mosquiteras). • Se protegerán todas las aberturas del comedor (puertas, ventanas, compuertas, ductos de ventilación, etc.) hacia el exterior, con cortinas de plástico u otro mecanismo que garantice la hermeticidad de los ambientes. • Mantener las instalaciones limpias y desinfectadas al inicio, durante y después del proceso de elaboración de alimentos. • Mantener los equipos alejados de las paredes para facilitar la inspección del área, así como las labores de limpieza y desinfección • Los recolectores de residuos deben estar acondicionados interiormente con una bolsa negra y se taparán adecuadamente, la disposición será al finalizar la jornada a la zona de acopio de residuos.

- Todas las puertas de ingreso al establecimiento se cerrarán adecuadamente y en forma fija. Además, recibirán la vigilancia y mancenimiento adecuado.
- Es obligatorio mantener las instalaciones libres de animales o insectos.
- Se aplicarán buenas prácticas de almacenamiento en el almacén central y los almacenes de tránsito.
- Mantener recipientes de materias primas y/o de productos terminados bien cerrados.
- Eliminar lugares aptos para albergar plagas, como las que se describen a continuación:
  - Eliminar las esquinas oscuras
  - Mantener el equipo alejado de paredes y procurar que exista cierta distancia entre éste y el piso para facilitar la inspección.
  - Eliminar todo el equipo y tuberías que no se usen.
  - Eliminar acumulaciones de basura y/o materiales.

- Los ingredientes comestibles deben ser guardados en un cuarto inaccesible a los roedores.
- Las instalaciones, equipos y utensilios deberán estar libres de rajaduras que permitan la permanencia de insectos. Todas las grietas que puedan estar en contacto con los alimentos deben ser eliminadas.
- Los servicios higiénicos deben estar permanentemente limpios y disponer de tapas en los inodoros, los tachos tienen que lavarse en forma diaria, contar con bolsa en su interior y tapa.
- Si en los alrededores de la planta se encuentra desechos, basura, maleza, serán evacuados inmediatamente a un relleno sanitario.

4.2. Erradicación

- La erradicación será efectuada por una empresa prestadora de servicios de saneamiento ambiental que se encuentre autorizada por la DIGESA o un ente descentralizado del Ministerio de Salud.
- El tratamiento con productos físicos, químicos o biológicos deberá realizarse de manera inmediata y que no presente una amenaza para la inocuidad o la aptitud de los alimentos. Los datos de los insumos utilizados deberán ser brindados por las empresas.

así como toda la información necesaria como especificaciones técnicas y MSDS.

- Los equipos y utensilios empleados para la aplicación de los insumos químicos, deberán ser retirados del establecimiento inmediatamente después de su uso, los mismos que deben encontrarse plenamente identificados con distintivos.
- Después de la aplicación de un insumo químico para el control de vectores, deberá aplicarse el programa de limpieza y desinfección de ambientes, equipos y utensilios antes de su uso.
- Para el cumplimiento del cronograma de control de plagas, se deberá contar con la asesoría de una compañía autorizada por DIGESA, pues las mismas dependerán del tipo de plaga existente y del grado de infestación.
- La compañía responsable en procesos de control de plagas deberá emitir reportes de fumigación, control de trampas o cebos, o cualquier medida que ponga en práctica. Además, deberá entregar copia de las fichas técnicas y autorizaciones emitidas por DIGESA de los plaguicidas a usar en la planta.
- Las medidas correctivas establecidas por la compañía responsable en control de plagas deberán estar por escrito y archivarse en la administración de contrato
- Estas medicas correctivas se deberán regir por los siguientes lineamientos técnicos:
  - Se colocarán trampas con cebo en la parte externa y alrededores de las instalaciones, las mismas deberán de ser seguras, estar fijas al piso y bien cerradas.
  - Pueden colocarse trampas mecánicas para roedores a cada lado de las puertas de entrada y en la parte interior de la planta. También se podrán colocar en todas las zonas de almacenamiento de la planta.
  - Cualquier insecto que se observe después de la limpieza debe ser extinguido por algún tratamiento físico o químico.
  - La instalación en general será desinsectada siguiendo el cronograma establecido o cada vez que el cliente lo solicite. En su defecto, tal como lo establece el Reglamento Sanitario para las Actividades de Saneamiento Ambiental D.S. N° 022-2001-SA en el Título Primero, Artículo 3°. De ser necesaria la

	compañía experta en control de plagas deberá determinar la frecuencia de dichas fumigaciones dependiendo del tipo y grado de infestación. - Podrán efectuarse desinsectaciones para el control de insectos, procurando que los productos de carácter residual sean aplicados en las áreas externas y en las puertas y ventanas. En el interior del establecimiento podrán utilizarse insecticidas de poca residualidad o del tipo gel. **4.3. <u>Evaluación y control</u>** Deberán monitorearse periódicamente las instalaciones del establecimiento y las zonas exteriores al perímetro para detectar indicios y/o posibles infestaciones, así como para detecter posibles grietas o formación de orificios en paredes, techo y/o piso. La evaluación se realizará semanalmente mediante el empleo del registro **"Evaluación de presencia de plagas" (RPLD - 006).**

7. RESTRICCIONES

- No se realizará ninguna labor sin la evaluación de la tarea (libro).
- Sólo personal autorizado y capacitado realizará la tarea.
- No se permitirá realizar trabajos bajo los efectos de alcohol, drogas, narcóticos o medicamentos que pueda afectar la habilidad de las personas que intervengan en la tarea.
- No se permitirá realizar trabajos a las personas que se sienta fatigadas y cansadas, y serán evaluados previamente por personal médico.
- Está estrictamente prohibido hacer otras tareas que no indique este procedimiento de acuerdo al Reglamento Interno de Seguridad y Salud Ocupacional del CVH.
- Está prohibido el retiro de los EPP's durante el desarrollo de la labor, es de uso obligatorio y será supervisado por el personal de seguridad.
- No deberán ingresar personas ajenas al área de elaboración de alimentos, a excepción de personal tengan la función de supervisar y controlar los procesos productivos y de servicio.

8. RESULTADOS ESPERADOS

Cumplimiento de los estándares en materia de calidad, medio ambiente, seguridad y salud ocupacional.

9. REGISTROS

No aplica

10. ANEXOS

No aplica

11. DOCUMENTOS DE CONSULTA

CÓDIGO	DOCUMENTOS
S/C	Fichas tecnicas, MSDS y RD de desinfectantes y plaguicidas
S/C	Programa de control de plagas
RPLD - 006	Evaluación de presencia de plagas

12. CONTROL DE CAMBIO

CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS	
Revisión	Cambios realizados

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de la Calidad	Sub Gerencia A&B	Gerencia

1. OBJETIVO

Establecer sistemas eficaces para la disposición de residuos dentro y fuera de las instalaciones en todos los procesos productivos en las distintas etapas de producción.

2. APLICACIÓN

El presente procedimiento está dirigido a todo el personal que labora en las diferentes áreas del CENTRO VACACIONAL HUAMPANI presta sus servicios

3. REFERENCIAS

- Política Medioambiental y Seguridad y Salud – CVH.
- Política de Calidad e Inocuidad de los Alimentos – A&B CVH.
- Normas de obligado cumplimiento – A&B CVH.
- Diseño e implantación de los Programas Pre-requisitos – A&B CVH.
- D.S 007-98 SA Reglamento sobre Vigilancia y Control sanitario de Alimentos y Bebidas.
- R.S. 0019-81 Normas para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva
- R.M. 822-2018 MINSA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios afines.
- CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

4. DEFINICIONES

Enfriamiento: Proceso por el cual se busca reducir la temperatura del alimento de manera rápida, con la finalidad de que el tiempo de permanencia del alimento en la zona de peligro también se reduzca.

5. PRE REQUISITOS

- Inducción / charla de 5 min.
- Evaluación de Tareas
- Inspeccionar los materiales, herramientas y/o equipos, verificando que se encuentren en buen estado y con la cinta de inspección que corresponda al trimestre; se debe utilizar medios de traslado adecuados de las herramientas y equipos para evitar la caída de las mismas.
- Inspeccionar el equipo de protección personal (EPP), verificando que se encuentre en buen estado; se debe reemplazar de inmediato el EPP que se encuentre en condición sub estándar.

La actualización y distribución de copias impresas no está controlada

6. PROCEDIMIENTO

QUE HACER:	COMO HACER:
1. **Charla de cinco minutos.**	1.1 Participación activa de las charlas diarias de temas específicos.
2. **Check List del EPP**	2.1 Antes de realizar la tarea se realizará la verificación del EPP específico, y los materiales y equipos; los cuales deberán estar en buen estado.
3. **Inspeccionar el área de trabajo**	3.1 Inspeccionar el área de trabajo, antes de empezar la labor. Reportar de inmediato al Supervisor del área / Supervisor HSE, cualquier condición sub-estándar presente en el área de trabajo. De significar un riesgo potencial lo observado, no se deberá empezar la labor, hasta que este sea controlado o eliminado.
4. **Ejecución de la tarea**	4.1. Toda la actividad debe realizarse cumpliendo con lo indicado en el manual **"Manual de los programas pre-requisitos" (MBPM-01).**
	4.2. Durante el proceso de elaboración se debe inspeccionar las materias primas e insumos empleados, con la finalidad de identificar cambios organolépticos o presencia de materiales extraños. En caso de evidenciarse alguna no conformidad, aplicar el procedimiento **"Gestión de no conformidades" (PBPM-007).**
	4.3. Preparación Jugos y Refrescos • Se debe tener cuidado con la elaboración de jugos procedentes de frutas cocidas como: Manzana, membrillo, cocona, carambola, porque son fácil de fermentar. • Se prepararán jugos en base a frutas frescas que solo pasarán por proceso de licuado: piña, papaya y granadilla. • Los jugos y refrescos también podrán elaborarse a base de pulpas o concentrados de frutas envasados.
	4.3.1. Las frutas a utilizar deben ser lavadas y desinfectadas de acuerdo documento de **"Desinfección de Materias Primas" (PBPM-015).**
	4.3.2. Pelar, picar o cortar cuidadosamente la fruta, teniendo en cuenta el uso de guantes de malla de acero y guantes de vinilo, empleando el color blanco de tabla para picar.
	4.3.3. La fruta pre-elaborada se debe ir refrigerando conforme se llene el gastronorm, asegurando no exponer el producto por más de 30 minutos. Una vez acondicionadas mantener en refrigeración hasta su uso.
	4.3.4. Licuar las frutas agregando azúcar y agua en cantidad necesaria, colocar en un balde o gastronorm con tapa, lavado y desinfectado de acuerdo al **"Plan de Limpieza y Desinfección,**

Registro de Materiales y Locales" (PSSOP-001). Culminado el uso de la licuadora debe sanetizarse y protegerse.

4.3.5. Refrigerar los baldes o gastronorm con producto.

4.3.6. Para el caso de los empaques de pulpas y concentrados serán lavados y desinfectados con anticipación a su preparación.

4.3.7. Los empaques de pulpas y concentrados serán abiertos y vertidos a los sansones o baldes de refrescos, los cuales serán diluidos de acuerdo a la necesidad o especificaciones establecidas.

4.3.8. Se podrá enfriar las preparaciones de la siguiente manera:
- Para cantidades menores se puede colocar el recipiente sobre hielo y remover para asegurar la disminución de temperatura.
- Agregando agua fría o helada para a la preparación.
- Agregando hielo el cual puede provenir de una máquina o elaborado en las cámaras de congelación en gastronorm o bowls enfilmados o protegidos con tapas, asegurándose que el agua sea potable.

4.3.9. Controlar la temperatura de los jugos y refrescos, los cuales deben tener una temperatura entre 0°C a 4°C.

4.3.10. Abastecer a los dispensadores, contenedores isotérmicos, jarras o refresqueras, de acuerdo a las siguientes recomendaciones:
- Lavarse, desinfectarse las manos, usar guantes y desinfectarlos antes de manipular.
- Evitar tener contacto con el refresco o el jugo de frutas y bordes del balde durante la preparación o servido.
- Al retirar refresco o jugo no dejar la jarra en el interior o sumergido, esta debe ser colocada sobre un plato o bandeja limpia.

4.3.11. Terminado el servicio se debe eliminar todo el sobrante de refresco o jugo de los dispensadores, contenedores isotérmicos, jarras, refresqueras de la línea de servicio y de los recipientes almacenados en las áreas.

4.3.12. Lavar y desinfectar todos los utensilios y/o equipos a utilizados según el **"Plan de Limpieza y Desinfección, Registro de Materiales y Locales" (PSSOP-001).** Proteger los utensilios y equipos.

4.4. Preparación Sándwiches

4.4.1. Sándwich a base de productos cárnicos

- Descongelar la materia prima de acuerdo al procedimiento **"Descongelación de Materias Primas" (RBPM-013).**

	• Cocinar los productos cárnicos siguiendo las recomendaciones del procedimiento de **"Elaboración de Alimentos" (PBPM-010).** • Tomar la temperatura según el procedimiento **"Toma de Temperatura" (PBPM-010)** y registrar en el formato **"Control de Tiempos y Temperatura de Cocción y Enfriamiento" (RBPM-006).** • Enfriar el cárnico de acuerdo a las recomendaciones del procedimiento **de "Elaboración de Alimentos" (PBPM-010).** • Cortar o deshilachar y colocar en recipientes protegidos. • Refrigerar en caso no se utilice inmediatamente. • Cortar los panes y colocar los cárnicos de acuerdo a las cantidades o proporciones establecidas. • Tomar la muestra de resguardo de acuerdo al procedimiento **"Toma de Muestras de Resguardo" (PBPM-027)** y registrarlo en el formato **"Registro de Muestras Testigo: Control de Muestras de Resguardo" (RBPM-016).** • Colocar los sándwiches en los descartables, proteger y refrigerar hasta su entrega. 4.4.2. Sándwich a base de productos manufacturados • Desinfectar los envases de los embutidos, latas de atún, quesos, etc., a emplear de acuerdo el procedimiento de **"Desinfección de Materias Primas" (PBPM-015).** • Realizar los cortes con máquina o cuchillo de los productos manufacturados en caso de ser necesario, haciendo uso de guantes de malla de acero y el uso de guantes de vinilo. • Realizar la apertura y trasvase a recipientes limpios de productos como atún o aceituna. • Cortar los panes y colocar los productos manufacturados de acuerdo a las cantidades o proporciones establecidas. • Tomar la muestra de resguardo de acuerdo al procedimiento **"Toma de Muestras de Resguardo" (PBPM-027)** y registrarlo en el formato **"Registro de Muestras Testigo: Control de Muestras de Resguardo" (RBPM-016).** • Colocar los sándwiches en los descartables, proteger y refrigerar hasta su entrega.
5. Orden y Limpieza	5.1 Una vez terminada la tarea se dejará el área de trabajo limpia y ordenada para el siguiente turno.

7. RESTRICCIONES

- Sólo personal autorizado y capacitado realizará la tarea.
- No se permitirá realizar trabajos bajo los efectos de alcohol y drogas narcóticos o medicamentos que pueda afectar la habilidad de las personas que intervengan en la tarea.
- No se permitirá realizar trabajos a las personas que se sienta fatigadas y cansadas, y serán evaluados previamente por personal médico.
- Está estrictamente prohibido hacer otras tareas que no indique este procedimiento de acuerdo al Reglamento Interno de Seguridad y Salud Ocupacional de NEWREST.
- Está prohibido el retiro de los EPP's durante el desarrollo de la labor, es de uso obligatorio y será supervisado por el personal de seguridad.

8. RESULTADOS ESPERADOS

Cumplimiento de los estándares en materia de calidad, medio ambiente, seguridad y salud ocupacional.

9. REGISTROS

Identificación	Indexación	Recopilación	Acceso	Archivo	Almacenamiento	Tiempo Mínimo de Retención	Disposición
Registro de Control de Temperaturas de Preparaciones Frías Y Cocidas Frías	Por fecha (por servicio)	Supervisor de Calidad	A todos los trabajadores de Cocina	Físico	Oficina de Calidad de Alimentos y Bebidas	1 año	Archivo
Registro de Control de Tiempos y Temperature de Cocción y Enfriamiento	Por fecha (por servicio)	Supervisor de Calidad	A todos los trabajadores de Cocina	Físico	Oficina de Calidad de Alimentos y Bebidas	1 año	Archivo

10. ANEXOS

No aplica

11. DOCUMENTOS DE CONSULTA

CÓDIGO	DOCUMENTOS
MBPM-01	Manual de los Programas Pre-requisitos
PSSOP-001	Plan de Limpieza y Desinfección, Registro de Materiales y Locales
PBPM-010	Elaboración de Alimentos
PBPM-013	Descongelación de materias primas
PBPM-015	Desinfección de materias primas
PBPM-016	Toma de temperaturas
PBPM-027	Toma de muestras de resguardo

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de la Calidad	Sub Gerencia A&B	Gerencia

La actualización y distribución de copias impresas no está controlada

12. CONTROL DE CAMBIOS

CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS	
Revisión	**Cambios realizados**

1. OBJETIVO

Establecer sistemas eficaces para la disposición de residuos dentro y fuera de las instalaciones en todos los procesos productivos en las distintas etapas de producción.

2. APLICACIÓN

El presente procedimiento está dirigido a todo el personal que labora en las diferentes áreas del CENTRO VACACIONAL HUAMPANI presta sus servicios

3. REFERENCIAS

- Política Medioambiental y Seguridad y Salud – CVH.
- Política de Calidad e Inocuidad de los Alimentos – A&B CVH.
- Normas de obligado cumplimiento – A&B CVH.
- Diseño e implantación de los Programas Pre-requisitos – A&B CVH.
- D.S 007-98 SA Reglamento sobre Vigilancia y Control sanitario de Alimentos y Bebidas.
- R.S. 0019-81 Normas para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva
- R.M. 822-2018 MINSA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios afines.
- CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

DEFINICIONES

Producto transportado: Son aquellas preparaciones que son enviadas y/o servidas a distancia de su lugar de preparación.

Servicio transportado Monoporción: Consiste en enviar los alimentos en raciones individuales haciendo uso de envases descartables o tapers.

Servicio transportado Multiporción: Consiste en enviar un número de raciones de alimentos en tábolas, enfiladas y colocadas en cajas isotérmicas para ser atendido en una línea de servicio en los lugares definidos por el Cliente.

5. PRE REQUISITOS

- Inducción / charla de 5 min.
- Evaluación de Tareas
- Inspeccionar los materiales, herramientas y/o equipos, verificando que se encuentren en buen estado y con la cinta de inspección que corresponda al trimestre; se debe utilizar medios de traslado adecuados de las herramientas y equipos para evitar la caída de las mismas.
- Inspeccionar el equipo de protección personal (EPP), verificando que se encuentre en buen estado; se debe reemplazar de inmediato el EPP que se encuentre en condición sub estándar.

La actualización y distribución de copias impresas no está controlada

6. PROCEDIMIENTO

QUE HACER:	COMO HACER:
1. **Charla de cinco minutos.**	1.1 Participación activa de las charlas diarias de temas específicos.
2. **Check List del EPP**	2.1 Antes de realizar la tarea se realizará la verificación del EPP específico, y los materiales y equipos; los cuales deberán estar en buen estado.
3. **Inspeccionar el área de trabajo**	3.1 Inspeccionar el área de trabajo, antes de empezar la labor. Reportar de inmediato al Supervisor del área / Supervisor HSE, cualquier condición sub-estándar presente en el área de trabajo. De significar un riesgo potencial lo observado, no se deberá empezar la labor, hasta que este sea controlado o eliminado.
4. **Ejecución de la tarea**	4.1 Para el desarrollo de la actividad se deberá tener en cuenta el cumplimiento de los lineamientos establecidos en el Manual **"Manual de los Programas Pre-requisitos" (MBPM-01).**
	4.2 Limpiar y desinfectar las mesas de trabajo.
	4.3 Se deberá contar con un termómetro operativo, en buen estado y contrastado con el patrón.
	4.4 Todos los materiales y utensilios utilizados en el proceso deben estar debidamente sanitizados, limpios y desinfectados.
	4.5 El acondicionamiento, transporte y entrega de las preparaciones a ser consumidas fuera del comedor, se brindan bajo 2 modalidades de servicio: Monoporción y Multiporción.
	4.6 La restricción de comida transportada está sujeta a condiciones que se deben presentar en el transporte y los puntos de recepción, por lo que se puede clasificar de la siguiente manera: <u>Condiciones para el servicio favorables</u>: NO APLICA la restricción de preparaciones. • Bajo esta condición sólo se contempla a la modalidad de MULTIPORCIÓN. • El tiempo de transporte NO excede los 30 minutos de recorrido. • Se cumple con las condiciones apropiadas de transporte (temperaturas de envasado; contenedores para transporte) señaladas en el presente procedimiento. • La infraestructura de la instalación es apropiada para la prestación del servicio. • Se cuenta con líneas o equipos de mantenimiento en caliente y frío operativas, y en cantidad suficiente que aseguren la conservación en el punto de recepción.

Condiciones para el servicio no favorables: APLICA restricción de preparaciones, las cuales se encuentran detalladas en el Anexo N°01.

- Bajo esta condición se contemplan las modalidades de MONOPORCIÓN ya que no se tiene un control sobre el consumo inmediato de las preparaciones, y MULTIPORCIÓN en comedores donde no se cuenta con alguno de los puntos requeridos como condiciones favorables.

4.7 En caso de requerir el envío de preparaciones restringidas de acuerdo al Anexo N°1, estas podrán ser enviadas siempre y cuando se realice una variante en la preparación, sustituyendo u omitiendo los ingredientes que pueden causar fermentación o deterioro de la preparación como: leche, queso, tomate, culantro, ají (panca, amarillo), refrescos a base de fruta natural. Por ejemplo:

- Salsa a la huancaina: Sin leche y queso, sustituir el ají amarillo fresco por pasta de ají.
- Arroz con pollo: Reemplazar el culantro fresco por pasta procesada de culantro.
- Solterito: Sin queso
- Refrescos: Reemplazar frutas naturales por concentrados.
- Tallarines rojos: Reemplazar el tomate fresco por pasta de tomate.
- Lomo saltado: Sin tomate

4.8 Antes de iniciar el envasado de las preparaciones, se debe asegurar que la temperatura de las preparaciones calientes sea como mínimo de 75°C y de las frías encontrarse entre 0°C a 5°C. De no llegar a los límites establecidos se deberá recalentar o dar golpe de frío a las preparaciones según corresponda.

4.9 Servicio de Producto transportado Monoporción

4.9.1 Condiciones previas:

- Cada preparación se debe envasar en tapers individuales; es decir, un taper para cada tipo de producto: sopa, fondo, etc., y posteriormente ser colocados dentro de una bolsa plástica o coolers, agrupándolos por tipo de preparación (caliente o frío)
- Para esta forma de envasado y distribución **NO se deben colocar o mezclar productos calientes con fríos** en un mismo recipiente o equipos de almacenamiento (cajas isotérmicas, coolers, etc.)
- Con la finalidad de atender a la hora indicada se deberá envasar los alimentos con anticipación: **como máximo 2 horas antes de su envío** y el consumo de estos productos debe ser inmediatamente después de ser entregados.
- Para el envasado se tendrá en cuenta que el número de tapers a ser llenados no debe de exceder de 10 unidades, antes de ser tapados.

- El control de temperaturas de envasado debe registrarse en el formato de **"Control de Temperatura de las Comidas Transportadas: Control de Tiempo y Temperaturas de Loncheras" (RBPM-020).**

4.9.2 Preparaciones calientes:

- El envasado de preparaciones calientes se debe realizar a temperaturas no menores a 75°C, caso contrario se deberá realizar un recalentamiento.

4.9.3 <u>Preparaciones frías</u>:

- Las ensaladas podrán ir preparadas a base de ingredientes cocidos, deberán enviarse sazonadas o aliñadas con aceite y sal.
- Si se envían salsas, aliños u otros condimentos, deberán ser manufacturados e incorporados a sus respectivas preparaciones en el punto de consumo.

4.9.4 <u>Acciones Correctoras</u>:

En caso las preparaciones no alcancen las temperaturas requeridas, se deberán tomar las siguientes acciones antes de iniciar el envasado:

1. Recalentamiento hasta alcanzar la temperatura requerida
2. Dar golpe de frío hasta alcanzar la temperatura requerida
3. Controlar el tiempo de exposición de las preparaciones a temperatura ambiente máximo 3 horas

4.10 Condiciones posteriores:

<u>Monoporción</u>:

- Los productos deben ser repartidos al consumidor final inmediatamente después que estos han sido despachados, y el consumo de dichas preparaciones debe ser inmediata.

4.11 Condiciones para la atención del servicio:

- La atención de los alimentos en Monoración o se dará solo en los puntos que cumplan con los requisitos que aseguren la Calidad e Inocuidad.
- En caso de que la contratista o cliente decida solicitar o brindar el servicio en condiciones que no cumpla con los requisitos de tiempos y temperaturas, se dará el servicio previa firma de la Carta de Responsabilidad del Solicitante.
- En los casos donde el transporte y expendio es responsabilidad del cliente o del contratista, la responsabilidad del CENTRO VACACIONAL HUAMPANI es única y exclusivamente hasta la entrega de productos en condiciones óptimas durante despacho, solo haciendo la comunicación al cliente respecto.

	- Lavarse las manos antes de consumir los alimentos. - No coloque los envases con alimentos en contacto directo con el suelo. - Consuma el alimento inmediatamente después de ser abierto. Todo alimento que no se consuma inmediatamente después de ser recepcionado (monoporción) deberá ser descartado, no se deberá guardar el alimento para un consumo posterior.
5. **Orden y Limpieza**	5.1 Una vez terminada la tarea se dejará el área de trabajo limpia y ordenada para el siguiente turno.

7. RESTRICCIONES

- Sólo personal autorizado y capacitado realizará la tarea.
- No se permitirá realizar trabajos bajo los efectos de alcohol y drogas narcóticos o medicamentos que pueda afectar la habilidad de las personas que intervengan en la tarea.
- No se permitirá realizar trabajos a los personas que se sienta fatigadas y cansadas, y serán evaluados previamente por personal médico.
- Está estrictamente prohibido hacer otras tareas que no indique este procedimiento de acuerdo al Reglamento Interno de Seguridad y Salud Ocupacional del CVH.
- Está prohibido el retiro de los EPP´s durante el desarrollo de la labor, es de uso obligatorio y será supervisado por el personal de seguridad.

8. RESULTADOS ESPERADOS

Cumplimiento de los estándares en materia de calidad, medio ambiente, seguridad y salud ocupacional.

9. REGISTROS

Identificación	Indexación	Recopilación	Acceso	Archivo	Almacenamiento	Tiempo Mínimo de Retención	Disposición
Control de tiempo y temperatura de loncheras	Por fecha (por servicio)	Supervisor de Calidad	A todos los trabajadores de Cocina	Físico	Oficina de Calidad de Alimentos y Bebidas	1 año	Archivo
Registro de Control de Tiempos y Temperatura de Cocción y Enfriamiento	Por fecha (por servicio)	Supervisor de Calidad	A todos los trabajadores de Cocina	Físico	Oficina de Calidad Alimentos y Bebidas	1 año	Archivo

10. ANEXOS

No aplica

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de la Calidad	Sub Gerencia A&B	Gerencia

La actualización y distribución de copias impresas no está controlada

11. DOCUMENTOS DE CONSULTA

CÓDIGO	DOCUMENTOS
RBPM-01	Manual de los Programas Pre-requisitos
PSSOP-001	Plan de Limpieza y Desinfección, Registro de Materiales y Locales
PBPM-013	Descongelación de materias primas
PBPM-015	Desinfección de materias primas
PBPM-016	Toma de temperaturas
PBPM-010	Elaboración de Alimentos
PBPM-027	Toma de muestras de resguardo

12. CONTROL DE CAMBIOS

CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS	
Revisión	Cambios realizados

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de la Calidad	Sub Gerencia A&B	Gerencia

1. OBJETIVO

Verificar que los termómetros de trabajo y sensores de equipos de frio utilizados para los controles se encuentran dentro de los límites establecidos, de tal manera que las lecturas de temperatura obtenidas sean confiables.

2. APLICACIÓN

El presente procedimiento está dirigido a todo el personal que labora en las diferentes áreas del CENTRO VACACIONAL HUAMPANI presta sus servicios

3. REFERENCIAS

- Política Medioambiental y Seguridad y Salud – CVH.
- Política de Calidad e Inocuidad de los Alimentos – A&B CVH.
- Normas de obligado cumplimiento – A&B CVH.
- Diseño e implantación de los Programas Pre-requisitos – A&B CVH.
- D.S 007-98 SA Reglamento sobre Vigilancia y Control sanitario de Alimentos y Bebidas.
- R.S. 0019-81 Normas para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva
- R.M. 822-2018 MINSA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios afines.
- CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

DEFINICIONES

Enfriamiento: Proceso por el cual se busca reducir la temperatura del alimento de manera rápida, con la finalidad de que el tiempo de permanencia del alimento en la zona de peligro también se reduzca.

5. PRE REQUISITOS

- Inducción / charla de 5 min.
- Evaluación de Tareas
- Inspeccionar los materiales, herramientas y/o equipos, verificando que se encuentren en buen estado y con la cinta de inspección que corresponda al trimestre; se debe utilizar medios de traslado adecuados de las herramientas y equipos para evitar la caída de las mismas.
- Inspeccionar el equipo de protección personal (EPP), verificando que se encuentre en buen estado; se debe reemplazar de inmediato el EPP que se encuentre en condición sub estándar.

La actualización y distribución de copias impresas no está controlada

6. PROCEDIMIENTO

QUE HACER:	COMO HACER:
1. Charla de cinco minutos.	1.1 Participación activa de las charlas diarias de temas específicos.
2. Check List del EPP	2.1 Antes de realizar la tarea se realizará la verificación del EPP específico, y los materiales y equipos; los cuales deberán estar en buen estado.
3. Inspeccionar el área de trabajo	3.1 Inspeccionar el área de trabajo, antes de empezar la labor. Reportar de inmediato al Supervisor del área / Supervisor HSE, cualquier condición sub-estándar presente en el área de trabajo. De significar un riesgo potencial lo observado, no se deberá empezar la labor, hasta que este sea controlado o eliminado.
4. Ejecución de la tarea	4.1. Se deberá contar con un termómetro patrón calibrado, el cual será verificado por una empresa acreditada, con una frecuencia anual **(Programa de calibración y verificación de termómetros de trabajo y equipos de frio S/C)** 4.2. Se deberá definir un área especial para el almacenamiento del termómetro patrón en la cual no tenga excesivo movimiento para que así pueda conservar sus características medibles y este protegido de las condiciones ambientales. 4.3. <u>Verificación de Termómetros de trabajo:</u> 4.3.1. La Verificación de los termómetros de trabajo con el termómetro patrón deberán realizarse mensualmente **Programa de calibración y verificación de termómetros de trabajo y equipos de frio (DT-Q-03.2)**, mediante la comparación de lecturas de los mismos. 4.3.2. Todos los termómetros de trabajo deberán estar codificados (ver anexo 1) 4.3.3. En una habitación temperatura ambiente verificar el funcionamiento de los termómetros de trabajo a verificar, deben inspeccionarse visualmente para detectar posibles fallas en la pantalla, ruptura de la sonda, etc. 4.3.4. Consideraciones a tomar de la calibración del Termómetro Patrón, revisar el Certificado de Calibración para identificar el Factor de corrección (FC) para 0ºC y 80ºC, puntos en los cuales se realizará la verificación. 4.3.5. Una vez identificados los FC estos deberán de ser anotados en el **Registro de Contrastación Termómetro y Verificación de Equipos" (RBPM-010)** según corresponda. Si el FC para 0ºC es + 0.18 (redondear a +0.2) Si el FC para 80ºC es – 0.07(redondear a -0.1)

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de la Calidad	Sub Gerencia A&B	Gerencia

4.3.6. Verificación en frio:

a. Colocar en un recipiente hielo picado y agua en una proporción aproximada de **1:1** hasta llegar a una temperatura cercana a los 0ºC.

b. Verificar a través del visor que los termómetros a contrastar estén encendidos.

c. Introducir la sonda de los termómetros tanto de trabajo como el patrón en el recipiente al mismo tiempo por un minuto, considerar que la inmersión de la sonda deberá ser como mínimo de 80 % aproximadamente.

d. Realizar la lectura de las temperaturas al cumplirse el minuto en el siguiente orden: termómetro patrón y luego termómetros de trabajo y anotar los datos en el **Registro de Contrastación Termómetro y Verificación de Equipos" (RBPM-010)**

e. Homogenizar el agua con hielo entre cada medición.

f. Repetir la medición hasta completar tres lecturas teniendo en cuenta los mismos pasos anteriores.

g. Apagar los termómetros y secar

4.3.7. Verificación en Caliente:

a. Colocar en un recipiente agua y calentar hasta llegar a 80ºC.

b. Verificar a través del visor que los termómetros a contrastar estén encendidos.

c. Introducir la sonda de los termómetros tanto de trabajo como el patrón en el recipiente con agua caliente al mismo tiempo por un minuto, considerar que la inmersión de la sonda deberá ser como mínimo de 80% aproximadamente.

d. Realizar la lectura de las temperaturas al cumplirse el minuto en el siguiente orden: termómetro patrón y luego termómetro de trabajo y anotar los datos en el **Registro de Contrastación Termómetro y Verificación de Equipos" (RBPM-010).**

e. Volver a calentar el agua hasta que llegue a 80ºC entre cada medición.

f. Repetir la medición hasta completar tres lecturas teniendo en cuenta los mismos pasos anteriores.

g. Apagar los termómetros, secar y devolver al área correspondiente.

4.3.8. Proceso de datos de las lecturas obtenidas:

a. Ingresar los datos de las lecturas obtenidas, en el **"Registro de Contrastación Termómetro y Verificación de Equipos" (RBPM-010)**, para calcular el FC para termómetro de trabajo en frio y el FC para el termómetro de trabajo en caliente.

b. EL FC para frio y FC para caliente obtenidos deberán marcarse en los termómetros de trabajo respectivos, para que sean tomados en cuenta al momento que el personal operativo realice las lecturas Ejm:

- ✓ Si el Termómetro de frio indica un FC de +0.1 y el trabajacor al controlar la temperatura de refrigeración se tiene 4.2 deberá sumar el FC, siendo la lectura real de 4.3ºC.
- ✓ Si un termómetro de Caliente indica un FC de -0.2 y el trabajador al controlar la temperatura de cocción se obtiene 80.1ºC deberá restar el FC, siendo la lectura real de 79.9ºC.

4.3.9. Aquellos termómetros que tengan variaciones mayores al límite de FC establecido por la empresa (±1), deberán ser sustituidos a la brevedad por instrumentos nuevos, los cuales serán identificados con un código correlativo diferente al que tenían.

4.4. Verificación de los Termómetros de equipos de frio:

4.4.1. Las verificaciones de los termómetros de los equipos con el patrón deberán realizase mensualmente **Programa de calibración y verificación de termómetros de trabajo y equipos de frio (DT-Q-03.2)**, mediante la comparación de lecturas de los mismos.

4.4.2. Consideraciones a tomar de la calibración del Termómetro Patrón, revisar el Certificado de calibración del termómetro patrón para identificar el Factor de corrección (FC) para -18ºC (Equipos de Congelación) y 5ºC (equipos de refrigeración) puntos en los cuales se realizará la verificación.

4.4.3. Una vez identificados los FC estos deberán de ser anotados según correspondan en el **"Registro de Contrastación Termómetro y Verificación de Equipos" (RBPM-010)**.

4.4.4. Verificar la limpieza del termómetro patrón.

4.4.5. Las lecturas el termómetro patrón se realizarán de la siguiente manera:

a. Para Cámaras de congelados o refrigerados: La termocupla del termómetro patrón se ubicará en tres zonas diferentes uno debajo del sistema de frio, otra cerca del sensor de temperatura o de la puerta, según sea el caso y otro en el centro de la cámara.

b. Para refrigeradoras: Se harán tres mediciones, una cerca al sensor, en el centro y otra en la parte opuesta al sensor.

c. Para congeladoras: Se harán dos mediciones, una cerca al sensor y otra en la parte opuesta.

4.4.6. Esperar a que se estabilice el termómetro, mínimo 10 min. para cada lectura durante la verificación, la puerta de la cámara / Refrigeradoras o congeladoras deben permanecer cerradas.

4.4.7. Proceso de datos de las lecturas obtenidas:

a. Ingresar los datos de las lecturas obtenidas, en el **"Registro de Contrastación Termómetro y Verificación de Equipos" (RBPM-010)**, para calcular el FC para el termómetro del equipo.

b. El FC obtenido deberá marcarse en el equipo, para que sea tomado en cuenta al momento que el personal operativo realice las lecturas. Ejm:

- ✓ Si el FC es de +0.1 ºC para la cámara de refrigerados y el trabajador al controlar la temperatura de refrigeración obtiene 4.2ºC deberá sumar el FC, siendo la lectura real de 4.3ºC.

- ✓ Si el FC es de -0.2ºC para la congeladora y el trabajador al controlar la temperatura de congelación obtiene -19.1ºC deberá restar el FC, siendo la lectura real de -19.3 ºC

4.4.8. Tener cuidado de no exponer el termómetro patrón a temperaturas extremas. Para monitorear las cámaras de congelaciones este instrumento debe estar protegido para evitar averías.

4.4.9. Cambiar el termómetro del equipo para aquellos que tengan variaciones mayores al límite de FC establecido por la empresa (±1ºC), en caso no se pueda realizar el cambio se cubrirá la pantalla del sensor y se indicara al personal que la toma de temperaturas en estos equipos sea realizada con termómetros de trabajo para frios.

5. **Orden y Limpieza**

5.1 Una vez terminada la tarea se dejará el área de trabajo limpia y ordenada para el siguiente turno.

La actualización y distribución de copias impresas no está controlada

7. RESTRICCIONES

- Solo personal autorizado y capacitado realizará la tarea.
- No se permitirá realizar trabajos bajo los efectos de alcohol y drogas narcóticos o medicamentos que pueda afectar la habilidad de las personas que intervengan en la tarea.
- No se permitirá realizar trabajos a las personas que se sienta fatigadas y cansadas, y serán evaluados previamente por personal médico.
- Está estrictamente prohibido hacer otras tareas que no indique este procedimiento de acuerdo al Reglamento Interno de Seguridad y Salud Ocupacional del CVH.
- Está prohibido el retiro de los EPP´s durante el desarrollo de la labor, es de uso obligatorio y será supervisado por el personal de seguridad.

8. RESULTADOS ESPERADOS

Cumplimiento de los estándares en materia de calidad, medio ambiente, seguridad y salud ocupacional.

9. REGISTROS

Identificación	Indexación	Recopilación	Acceso	Archivo	Almacenamiento	Tiempo Mínimo de Retención	Disposición
Contrastación de termómetros de trabajo y equipos de frío	Por fecha (por servicio)	Supervisor de Calidad	A todos los trabajadores de Cocina	Físico	Oficina de Calidad Alimentos y Bebidas	1 año	Archivo
Programa de verificación y calibración de termómetros de equipos	Por fecha (por servicio)	Supervisor de Calidad	A todos los trabajadores de Cocina	Físico	Oficina de Calidad Alimentos y Bebidas	1 año	Archivo

10. ANEXOS

No aplica

11. DOCUMENTOS DE CONSULTA

CÓDIGO	DOCUMENTOS
ASTM E77	Inspección y verificación de termómetros
ASTM E344	Terminología relacionada a Termometría e Hidrometría

12. CONTROL DE CAMBIOS

CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS	
Revisión	Cambios realizados

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de la Calidad	Sub Gerencia A&B	Gerencia

COMUNICADO

La presente es comunicarle y tenga presente:

1. El lavado de los uniformes de las personas que están en contacto con los alimentos (producción) debe garantizar la eliminación de toda suciedad visible y su desinfección, así como la eliminación de las manchas de alimentos que pueden ser un foco de reserva de microbios.
2. Los uniformes (pantalones, chaquetas, delantales, gorros, camisas y blusas, guardapolvos), se deben lavar por separado; es decir, no deben juntarse con otro tipo de ropa.
3. Aquellos uniformes que presenten alto contenido de suciedad (grasa impregnada, manchas) como las chaquetas de cocina, deben tener un tratamiento especial (detergentes especiales para grasa, blanqueamiento, remojo, etc.), que asegure la máxima limpieza del mismo.
4. La eliminación de los restos de alimentos se consigue mediante la utilización de detergentes, blanqueadores domésticos (lejía).
5. La desinfección de los uniformes se consigue mediante el uso de forma complementaria del efecto: calor (secado o planchado).

El proceso de lavado debe ser:

Lavadora:

1. Lavado con detergente durante 15 minutos como mínimo
2. Blanqueado con lejía (lejía a base de hipoclorito o lejía que libere oxígeno, indistintamente)
3. Enjuague como mínimo durante 5 minutos.

El proceso final de higiene debe ser:

Secado Industrial

1. En máquina de secado a temperatura entre 65°C y 71°C durante 10 minutos.
2. Una vez seca la ropa, esta puede ser doblada inmediatamente o planchada, asegurando que la presentación de la misma no sea arrugada.
3. Las prendas listas pata su entrega deben ser colocadas en bolsas plásticas de primer uso, con la identificación de la prenda visible, las cuales pueden ser transportadas en contenedores o bolsas de tela limpias. Cerrar herméticamente las bolsas o contenedores para su despacho.

Por lo tanto, entiendo que la responsabilidad del cuidado y lavado de uniformes recae sobre mi persona _____, identificado con DNI N° _____, puesto que represento a la empresa de servicio de lavandería _____.

Se recibe una copia de este apartado y se firma la conformidad de que se conoce la forma de realizarlo correctamente.

_____

Firma

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de la Calidad	Sub Gerencia A&B	Gerencia

1. OBJETIVO

Determinar las acciones a seguir y establecer los canales de comunicación y el proceso de investigación a tener en cuenta en caso se produzca un incidente alimentario en los servicios de alimentación colectiva institucional ofrecidos por el CENTRO VACACIONAL HUAMPANI.

2. ALCANCE

El presente procedimiento está dirigido a todo el personal que labora en las diferentes áreas del CENTRO VACACIONAL HUAMPANI presta sus servicios.

3. REFERENCIAS

- Política Medioambiental y Seguridad y Salud – CVH.
- Política de Calidad e Inocuidad de los Alimentos – A&B CVH.
- Normas de obligado cumplimiento – A&B CVH.
- Diseño e implantación de los Programas Pre-requisitos – A&B CVH.
- D.S 007-98 SA Reglamento sobre Vigilancia y Control sanitario de Alimentos y Bebidas.
- R.S. 0019-81 Normas para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva
- R.M. 822-2018 MINSA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios afines.
- CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

4. RESPONSABILIDAD

Jefe de producción / Gerente y/o Sub Gerente del Área / Jefe de Calidad / Supervisor de Calidad / Nutricionista.

5. DEFINICIONES

4.1 Incidente alimentario: suceso no deseado que puede causar daño a la salud de nuestros comensales debido al consumo de los alimentos que forman parte de nuestros servicios. Involucra la presencia en el alimento de agentes biológicos, físicos o químicos. Puede ser:

4.1.1 **Casi accidente alimentario:** cuando existe la presencia de un agente biológico, físico o químico, pero que es detectado antes de que los alimentos sean consumidos. Puede ser detectado durante su elaboración o antes o durante el servicio.

4.1.2 **Accidente alimentario:** Cuando existe la presencia de un agente bilógico, físico o químico que causa daño a la salud de nuestros comensales y es comprobada después de las investigaciones respectivas.

Puede ser:

- Accidente físico: Cuando el agente físico presente en los alimentos es ingerido y este termina causando una lesión o daño a la salud de nuestros comensales. (Ej.: piedras, plásticos, vidrios, madera, metales, restos de embalaje, etc.).

- Intoxicación alimentaria: Cuando en el alimento ingerido existe la presencia de sustancias de origen biológico o químico (Ej. toxinas producidas por microorganismos en el alimento, alérgenos, restos de pesticidas, metales pesados, etc.) que han llegado de manera accidental causando daño a nuestros comensales.

- Infección alimentaria: Cuando en el alimento ingerido existe la presencia de microorganismos patógenos que, una vez que se ingresan al organismo generan sintomatologías, causando por tanto una enfermedad alimentaria a nuestros comensales.

4.2. Enfermedad Alimentaria: son llamadas así porque el alimento actúa como vehículo de transmisión de organismos dañinos y sustancias toxicas. Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) son aquellas que se originan por la ingestión de los alimentos con agentes contaminantes en cantidades suficientes para causar daño a la salud del consumidor (infección e intoxicación alimentaria).

4.3. Emergencia Alimentaria: se da cuando por lo menos el 5% de la población atendida por CENTRO VACACIONAL HUAMPANÍ sufre una enfermedad alimentaria, activando el procedimiento. Este porcentaje corresponde al total de servicios y raciones atendidas en 1 día en todo el contrato: después de ingerir un mismo alimento y la investigación del incidente señala al alimento como el origen de la enfermedad.

4.4. Investigación del incidente alimentario: Conjunto de acciones sistemáticas que tiene por objetivo determinar las causas que originan el incidente alimentario y propone medidas correctivas para eliminar o disminuir el riesgo.

4.5. Inocuidad: Garantía de que un alimento no causara daño a la salud humano.

6. DESCRIPCIÓN

5.1. Casi accidente alimentario

Si durante la elaboración, o servicio de los alimentos que se elaboran se encontrase un agente físico que puede causar daño a la salud de nuestros comensales (Ej. piedras, insectos, plásticos, vidrios, restos de embalaje, etc.) Se deberá de:

5.1.1. Durante la elaboración:

a. La persona que detecte el agente físico en los insumos o alimentos ya elaborados deberá de dar aviso al supervisor de calidad y/o al responsable del contrato.
b. El agente físico deberá de ser retirado del insumo o alimento elaborado, verificando que no existan más elementos extraños.
c. Si lo encontrado genera un riesgo en la inocuidad de los insumos o alimentos, o

no existe evidencia de que se eliminó el peligro, deberá de ser descartados, evitando así poner en riesgo la salud de nuestros comensales.

d. El responsable de calidad deberá de reportar el incidente al Jefe de Contrato mediante un informe.

5.1.2. Durante el servicio:

a. La persona que detecta el agente físico, colaborador o comensal, en alimentos ya elaborados deberá de dar aviso al supervisor de calidad y/o al responsable de Contrato.
b. El colaborador del CENTRO VACACIONAL HUAMPANÍ deberá de dar las disculpas del caso a nuestros comensales y explicarles que se tomaran las medidas necesarias para evitar que se vuelva a ocurrir este hecho.
c. El supervisor de calidad y/o responsables del área deberán de asegurase de que no existan más elementos extraños en el alimento comprometido que aún no ha sido consumido.
d. Si lo encontrado pone en riesgo la inocuidad de los alimentos comprometidos, o no existe evidencia de que se eliminó, deberán de ser descartados, evitando así poner en riesgo la salud de nuestros comensales (retiro del producto de las mesas y líneas de atención).
e. El responsable de calidad reportara mediante informe al jefe del área el casi accidente alimentario, en el cual consignara la investigación del caso y las acciones correctivas a tomar. En caso ser necesario el jefe de Contrato enviara la respuesta con las acciones tomadas.
f. Como medida preventiva se difundirá el incidente al, para que se difunda el incidente a las demás áreas de producción tomen conocimiento del hecho y eviten así su ocurrencia.

5.2. Accidente Alimentario

5.2.1. Accidente por agente Físico o Reacción alérgica

Si alguno de nuestros comensales ingiere un agente físico o sustancia alergénica presente en los alimentos causando daño a su salud, el personal del CENTRO VACACIONAL HUAMPANÍ deberá de:

a. Dar aviso al personal de control de calidad, quien prestará asistencia, evaluará la situación, y decidirá en coordinación con el cliente la atención médica del accidentado.
b. El personal de calidad y/o responsable del área deberá de asegurarse de que no existan más elementos extraños (agentes físicos) en el alimento comprometido que aún no ha sido consumido.
c. Si lo encontrado pone en riesgo la inocuidad de los alimentos comprometidos, o no existe evidencia de que se eliminó el peligro, deberán de ser descartados, evitando así poner en riesgo la salud de nuestros comensales (retiro del producto de las mesas y líneas de atención de los comedores).

d. El responsable de calidad reportara mediante informe al jefe del área el accidente alimentario, en el cual consignara la investigación del caso y las acciones correctivas a tomar.

e. El jefe del área deberá de enviar una carta al cliente resumiendo las causas del accidente y detallando las medidas correctivas.

5.2.2. Emergencia Alimentaria

Se considera emergencia alimentaria (intoxicación o infección alimentaria) producida por alimentos ingeridos que proporciona el CENTRO VACACIONAL HUAMPANÍ, cuando se compruebe a través del diagnóstico médico, análisis de heces de pacientes, información recopilada de todos los pacientes y de los análisis microbiológicos realizados, que existe una relación directa de causa efecto entre toxinas y/o bacterias encontradas en las heces de los afectados y aquellas encontradas en los alimentos.
De existir una relación directa entre los resultados de los análisis de los alimentos y los resultados de las heces de los pacientes, esta deberá tener relación en un 10 % de población afectada.

Respuesta ante una emergencia alimentaria

Etapa I: La alerta

Se deberá tener en cuenta ciertas pautas mínimas de información para poder concluir que puede, efectivamente, tratarse de una emergencia alimentaria y no de casos aislados y no relacionados.

Cuando el área médica reporte que el 5% de la población atendida por el CENTRO VACACIONAL HUAMPANÍ, presenta sintomatología asociada a una infección o intoxicación alimentaria, se procede a activar la etapa I del procedimiento.

a) La Jefatura del área, encargados del servido o supervisor de calidad, informará inmediatamente, cuando sea notificado de casos de comensales con trastornos digestivos, indicando: el número de afectados, servicios probables y primeros síntomas.

- Se procede a dar la orden de inmovilización de todas las muestras de resguardo almacenadas en el área (RECUERDE: el CENTRO VACACIONAL HUAMPANÍ, guarda muestras de alimentos de cada servicio por un espacio de 72 horas en refrigeración o congelación). Verificar que las muestras se encuentren completas de acuerdo a los menús proporcionados.

- Solicitar al centro médico el reporte de comensales afectados y a la administración del CENTRO VACACIONAL HUAMPANÍ los horarios de atención a los diferentes servicios de las personas afectadas.

- Imprimir los menús de los servicios del día en sospecha, de un día antes y un día después (Ej. servicio en sospecha día 19, contar con los días 18 y 20).

incluyendo preparaciones adicionales (eventos, bocaditos, loncheras, etc.).

- Realizar la entrevista epidemiológica mediante el empleo del formato **"Entrevista epidemiológica personal" (DT-Q-04.1)**. En esta entrevista se recogerá información relacionada al consumo de alimentos proporcionados por el CENTRO VACACIONAL HUAMPANÍ, consumo de alimentos proporcionados por terceros y agua dentro las instalaciones, tratamientos médicos digestivos o alergias.

- Vaciar los datos obtenidos mediante el empleo del formato **"Resumen de entrevistas epidemiológicas" (DT-Q-04.1)** y determinar los alimentos en común.

b) Una vez que el representante del CENTRO VACACIONAL HUAMPANÍ y el representante del Cliente analicen la información serán ambos, quienes de mutuo acuerdo decidirán pasar a la siguiente etapa del proceso (Etapa II). Esto, debido a que existen costos relacionados a estos procedimientos.

c) El área de calidad elaborara un reporte preliminar dentro de las 48 horas de reportado el incidente, donde se contemplarán los siguientes puntos:

- Número de casos reportados.
- Signos y síntomas de las personas indispuestas.
- Hora de inicio de los casos.
- Composición exacta del menú del día (desayuno, almuerzo, cena y refrigerio) incluyendo los ingredientes de su preparación.
- Antecedentes de control de los alimentos (trazabilidad):
  - Controles efectuados en la recepción, almacenamiento, descongelación, desinfección, cocción, servicio.
  - Para el caso de comida transportada recopilar datos sobre el tiempo de despacho, temperatura, transporte y consumo de los alimentos.

<u>Etapa II</u>: Etapa de Análisis de Análisis Microbiológicos

A partir de la información recabada, el representante del CENTRO VACACIONAL HUAMPANÍ y el representante del Cliente decidirán el envío de muestras de alimentos, agua y heces de los pacientes a un laboratorio para análisis microbiológicos, con la finalidad de obtener información que nos permita relacionar la sintomatología con el consumo de alimentos elaborados como parte de los servicios prestados por CENTRO VACACIONAL HUAMPANÍ.

CENTRO VACACIONAL HUAMPANÍ enviara a analizar las muestras que probablemente puedan estar asociadas al incidente, a un laboratorio acreditado. En caso de que el

cliente requiera analizar las muestras de alimentos por un laboratorio designado por ellos, esto será factible siempre y cuando:

- El laboratorio cuente con acreditación para la realización de la actividad.
- El cliente y el CENTRO VACACIONAL HUAMPANÍ lleguen a un mutuo acuerdo.

El laboratorio elegido deberá realizar la recolección de las muestras en campo y ambas partes verificarán el correcto procedimiento de toma de muestras y transporte.

Debe entenderse que los análisis de los alimentos serán por cuenta del CENTRO VACACIONAL HUAMPANÍ, si se comprueba efectivamente que los casos están asociados a los alimentos. Si se comprueba que son casos aislados y no relacionados o casos de brote viral, los costos del procedimiento correrán por cuenta del Cliente (análisis microbiológicos de muestras entre otros).

a) **Toma de muestras y análisis microbiológico de los alimentos y agua:**

- En presencia de un representante del cliente, se procede a tomar la muestra o muestras de alimentos relacionados con el servicio sospecha y/o agua.
- Las muestras serán identificadas y codificadas empleando el formato **"Envío de muestras CVH" (DT-Q-03.4)** y/o formato de laboratorio acreditado.
- Se debe registrar en el formato respectivo la temperatura de las muestras, así como la temperatura del ambiente del cooler en el que se trasladan (no mayor a 10°C), para asegurar la vida útil de las muestras. El tiempo de transporte entre la toma de muestras y la recepción en el laboratorio, estará en función a esta temperatura, no debiendo exceder las 24 horas.
- Se deberá dejar constancia de la temperatura de salida del contenedor de las muestras a transportar y deberá informarse la temperatura de llegada al laboratorio, con la finalidad de asegurar que las temperaturas de las muestras no excedan los 10°C. Caso contrario, las muestras serán invalidadas.
- Los análisis solicitados serán, por lo general los que figuran en la RM 822/2018 MINSA - "Norma sanitaria para restaurantes y afines" y RM 591- 2008 MINSA Norma Sanitaria que establece los criterios microbiologicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo". Los análisis para agua solicitados se realizarán de acuerdo a lo indicado en la norma D.S 031-2010-SA "Reglamento de calidad de agua para consumo humano".

b) **Análisis de heces de las personas afectadas:**

De manera inmediata y paralela, el cliente deberá realizar a las personas afectadas un análisis de heces (coprocultivo), teniendo la precaución de que estas no hayan ingerido medicamento que desvirtúe el diagnóstico.

Etapa III: Investigación de la emergencia alimentaria, análisis conjunto de la información y conclusiones.

En esta etapa el CENTRO VACACIONAL HUAMPANÍ, evaluará de manera objetiva la información obtenida de todas las fuentes y llegará a una conclusión sobre el caso. Se recomienda mantener la discreción y el hermetismo necesario hasta llegar a una conclusión final.

Para el análisis de la información se tendrá en cuenta:

- Resumen de la información recogida por los médicos tratantes (diagnósticos clínicos).
- Resumen de las entrevistas epidemiológicas a las personas afectadas.
- Resumen de control de servicio (horas de consumo de preparaciones), raciones atendidas.
- Resultados de los análisis de heces de los pacientes.
- Resultados de los análisis microbiológicos de los alimentos preparados en el servicio cuestionado.
- Resultados de los análisis realizados al agua empleada en el comedor u otras fuentes.

De existir relación directa entre los resultados de los análisis de los alimentos y los resultados de las heces de los pacientes, se establecerá que este tenga una relación del 10 % de población afectada.

Todos estos resultados serán entregados por escrito a ambas partes. El área de calidad emitirá un informe final donde se resumirá el caso presentado, el análisis de causas y conclusiones finales a que se llegaron luego de realizada la investigación.

5.3. Simulacros

Como mínimo una vez al año se debe desarrollar un ejercicio de retirada de productos, a fin de poner en práctica las acciones a tomar ante un casi accidente o accidente alimentario.

El formato a emplear es **"Ejercicio de localización y retirada de producto"** (DT-Q-03.2).

5.4. CENTRO VACACIONAL HUAMPANÍ No se responsabilizará:

- Si los problemas de infección o intoxicación provienen de los alimentos ingeridos por los comensales que no hayan sido proporcionados por CENTRO VACACIONAL HUAMPANÍ, ya sea dentro o fuera de las instalaciones.
- Si los comensales ingieren alimentos después de las 3 horas de su expendio.

- Si los comensales que usan los servicios del comedor, no se lavan ni desinfectan las manos antes de ingerir sus alimentos.
- Si los comensales traen alimentos propios, o los almacenan en condiciones inadecuadas.

7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA Y REGISTRO

DT-Q-03.1	Entrevista epidemiológica al personal
DT-Q-03.2	Ejercicio de localización y retirada del producto
DT-Q-03.3	Resumen de entrevistas epidemiológicas
DT-Q-03.4	Envío de muestras
ISO 2859	Procedimientos de muestreo para inspección por atributos

1. OBJETIVO

Determinar las acciones a seguir y establecer los canales de comunicación y el proceso de investigación a tener en cuenta en caso se produzca un incidente alimentario en los servicios de alimentación colectiva institucional ofrecidos por el CENTRO VACACIONAL HUAMPANÍ.

2. ALCANCE

El presente procedimiento está dirigido a todo el personal que labora en las diferentes áreas del CENTRO VACACIONAL HUAMPANI presta sus servicios.

3. REFERENCIAS

- Política Medioambiental y Seguridad y Salud – CVH.
- Política de Calidad e Inocuidad de los Alimentos – A&B CVH.
- Normas de obligado cumplimiento – A&B CVH.
- Diseño e implantación de los Programas Pre-requisitos – A&B CVH.
- D.S 007-98 SA Reglamento sobre Vigilancia y Control sanitario de Alimentos y Bebidas.
- R.S. 0019-81 Normas para el establecimiento y funcionamiento de Servicios de Alimentación Colectiva
- R.M. 822-2018 MINSA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios afines.
- CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003) Principios Generales de Higiene de los Alimentos.

4. RESPONSABILIDAD

- El supervisor de calidad es el responsable de plasmar la no conformidad y en conjunto con los responsables de la operación y producción, analizar las posibles causas y establecer las medidas correctivas correspondientes.
- El Jefe de Calidad y/o supervisores de Calidad, son los responsables de verificar la eficacia de las acciones establecidas.

5. DEFINICIONES

- **Acción correctiva**: Acción tomada para eliminar las causas de una no conformidad detectada u otra situación indeseable
- **Acción preventiva**: Acción tomada para eliminar las causas potenciales de una no conformidad potencial u otra situación potencialmente indeseable
- **No conformidad**: Incumplimiento de un requisito
- **Reporte de no conformidad:** Descripción escrita de una no conformidad sujeta a análisis que puede dar origen a una acción correctiva o preventiva.

6. DESCRIPCIÓN

6.1. ORIGEN DE UNA ACCIÓN

El origen de una acción, ya sea correctiva o preventiva, será desarrollada a través del formato "**Plan de acción" (DTQ-HACCP-03).**

Existen varias situaciones que pueden llevar a la detección de una desviación o la posibilidad de que ocurra. A continuación, se enuncian de forma general las más frecuentes y representativas:

- Problemas que ya sucedieron o están sucediendo en los procesos, con el producto o con el cliente (Quejas y Reclamaciones)
- Riesgos evidentes y cuantificables en los procesos, en la fabricación o uso del producto, en la relación con cliente

Las acciones tomadas para la evaluación de las no conformidades incluyen:

- Revisión de las no conformidades
- Tendencias de los resultados del monitoreo
- Determinar las causas de las no conformidades
- Evaluación de las acciones tomadas para asegurarse que la no conformidad no vuelva a ocurrir
- Implementar acciones y registrar los resultados de las acciones correctivas tomadas
- Revisión de las acciones correctivas para asegurarse de que estas son eficaces

6.2. IMPLEMENTACIÓN DE ACCIONES CORRECTIVAS

Para implementar acciones correctivas y preventivas se requieren las siguientes actividades:

- Control de Acciones: Las detecciones deben documentarse con un grado de detalle que facilite la identificación del problema específico y la referencia con base en el cual se levanta. Una No Conformidad debe tener una evidencia y un criterio específico, agrupados a partir de los siguientes elementos:

  - No Conformidad real: hecho REAL + evidencia REAL + Requisito incumplido
  - No Conformidad potencial: hecho REAL + evidencia REAL + Requisito en riesgo de no ser cumplido

- Análisis de causas: Existen diversas herramientas y metodologías para identificar la causa de un problema reportado en una no conformidad. Algunas de las técnicas que se pueden usar o su facilidad de manejo, como: Lluvia de ideas, diagrama causa efecto, los 5 porque, etc.

- Plan de Acción: (acciones propuestas). Una vez se ha identificado claramente el problema y sus causas más probables, se debe plantear una serie de acciones orientadas a eliminar

dicha causa. Se debe tener en consideración que una causa identificada puede dar como resultado más de una acción correctiva y/o preventiva, acá se debe designar un responsable y una fecha de ejecución.

- Verificación de las acciones tomadas: cada una de las acciones tomadas debe de verificarse para asegurar que las actividades se están ejecutando según lo programado o identificar la necesidad de modificaciones para asegurar que sea completado

- Eficacia: Una vez completada la ejecución del plan de acción, se debe verificar su eficacia con base en los resultados de las mediciones según el criterio seleccionado. El cierre generalmente lo hace la persona que reportó la no conformidad y/o el jefe de calidad, tener en cuenta que no debería cerrar la acción la misma persona encargado de su ejecución para asegurar la objetividad de esta actividad.

7. REGISTROS

Identificación	Indexación	Recopilación	Acceso	Archivo	Almacenamiento	Tiempo Mínimo de Retención	Disposición
Plan de acción	Por fecha (En presencia de una no conformidad)	Supervisor de Calidad	A todo el personal involucrado	Digital	Oficina de Calidad de Alimentos y Bebidas	1 año	Archivo

8. ANEXOS

Anexo 1: Diagrama de flujo

9. DOCUMENTOS DE CONSULTA

Ninguno

10. CONTROL DE CAMBIOS

CUADRO DE CONTROL DE CAMBIOS	
Revisión	**Cambios realizados**

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de la Calidad	Sub Gerencia A&B	Gerencia

ANEXO 01

Inicio
Identificar no conformidades reales o potenciales
Analiza el problema
Desarrolla la acción correctiva
Seguimiento
Verifica la electivdad
Es efectiva?
NO
SI
Cierre de la no conformidad

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

VERSIÓN N°	04	FECHA	JULIO 2019	FIRMA
ELABORADO POR:		**Pedro Jose Preciado Bianchi** Supervisor de Aseguramiento de la Calidad		
REVISADO POR:		**Aquiles David Damián Díaz** Jefe de la Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas		
APROBADO POR:		**Ana María Serrudo Echais** Gerente General		

Contenido

I. INTRODUCCIÓN 3
II. OBJETIVO 3
III. ALCANCE 3
IV. NORMAS DE REFERENCIA Y DEFINICIONES 4
4.1 NORMAS DE REFERENCIA 4
4.2 DEFINICIONES 5
V. IMPLEMENTOS Y PRODUCTOS NECESARIOS 6
5.1 Distribución de guantes 6
5.2 Distribución de paños y esponjas 7
5.3 Productos químicos empleados 8
5.4 Equipos dosificadores 9
VI. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 11
6.1 TÉCNICA GENERAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 11
VII. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS 12
7.1 CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS 12
7.1.1 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS 12
7.1.2 MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS 14
VIII. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS 15
8.1 PREVENCIÓN DE PLAGAS 15
IX. VERIFICACIÓN Y VALIDACIÓN DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO 16

I. INTRODUCCIÓN

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de salud pública que se presentan con mayor frecuencia en la vida cotidiana de la población. Muchas de las enfermedades, tienen su origen en el acto mismo de manipular los alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria.

Es así, que con el fin de disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos, el Centro Vacacional Huampaní ha establecido un Programa de Higiene y Saneamiento (modificación de forma), el cual se encuentra dividido en tres secciones: el programa de limpieza y desinfección, el programa de manejo de residuos y el programa de control de plagas, entregando así las herramientas básicas para mantener la inocuidad de las instalaciones, equipos y utensilios, estandarizar procesos, manejar los desechos e identificar plagas.

II. OBJETIVO

El objetivo del presente programa es dar a conocer cada uno de los procedimientos estandarizados, en donde se establece detalladamente la forma adecuada de realizar las actividades de limpieza, desinfección y saneamiento del establecimiento, de tal forma que se pueda garantizar la inocuidad de los alimentos.

III. ALCANCE

Los procedimientos estipulados en este programa abarcan todas las actividades relacionadas con limpieza, desinfección y saneamiento que debe desarrollar el personal operativo del área de alimentos y bebidas del Centro Vacacional Huampaní en todos los puntos operativos, que comprende

Infraestructura: Correspondiente al área de recepción de alimentos, área de almacenamiento de alimentos (despensas, almacenes de alimentos, cámaras de refrigeración y congelación), área de preparación de alimentos (cocina), área de servido de comidas (línea de servicio), área de consumo de alimentos (comedor), vestuarios, servicios higiénicos, área de almacenamiento de desechos y área de almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.

Equipos: Cocinas, campana, hornos rational, hornos de panadería, procesadora de verduras, peladora de papas, centrífuga, lavadora de verduras, equipos de baño María, máquinas lavavajillas (ubicadas en cocina y no consideradas en versión

anterior), purificadores de agua, equipos de refrigeración y congelación, contenedores térmicos transportadores de alimentos, balanza, mesas, sillas, anaqueles de almacenamiento, insectocutores y trampas de luz.

Utensilios: Comprende todos los instrumentos que están en contacto con los alimentos.

Personal: Todas las personas que estén involucradas en las operaciones de recepción, almacenamiento, preparación, servido de alimentos y limpieza.

IV. NORMAS DE REFERENCIA Y DEFINICIONES

4.1. NORMAS DE REFERENCIA

- Ley N° 26842 Ley General de Salud – Titulo Segundo capítulo V "De los alimentos y bebidas, productos cosméticos y similares, insumos, instrumental y equipo de uso médico-quirúrgico u odontológico, productos sanitarios y productos de higiene personal y doméstica" y capítulo VII "De la Higiene y Seguridad en los ambientes de trabajo".
- Ley de Inocuidad de los Alimentos aprobada mediante Decreto Legislativo N° 1062 y Fe de Erratas de la Ley y su reglamento aprobado por Decreto Supremo N°034-2008-AG. (Ley de aplicación a toda persona natural o jurídica, sociedades de hecho o patrimonios autónomos, de derecho público o privado, con o sin fines de lucro, que directa o indirectamente participe en algunas de las fases de la cadena alimentaria de consumo humano en todo el territorio nacional).
- Reglamento de la Ley N° 26842 "Sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus Modificatorias D.S. 004-2014-SA 30.03.2014 y Decreto Supremo N° 028-2014-SA de fecha 18/12/2014.
- Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines. Resolución Ministerial N° 363-2005/MINSA (Ministerio de Salud, 2005).
- Código Internacional Recomendado de Principios Generales de higiene de los Alimentos – Codex Alimentarius Volumen 1-1991.

4.2 DEFINICIONES

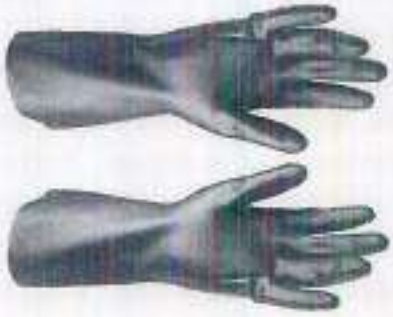
- **Agua segura:** Agua potable sin riesgo para el consumo humano.
- **Alimento inocuo:** Alimento que no causa daño a la salud del consumidor.
- **Contaminación cruzada:** Proceso por el cual los microorganismos son trasladados mediante personas, equipos y materiales, de una zona sucia a una limpia, posibilitando la contaminación de los alimentos.
- **Desinfección:** Es la reducción, mediante agentes químicos (desinfectantes) o métodos físicos adecuados, del número de microorganismos en el edificio, instalaciones, maquinarias, utensilios y en el propio alimento hasta llegar a un nivel que no dé lugar a la contaminación del alimento que se elabora.
- **ETAS: Enfermedades transmitidas por los alimentos o aguas** contaminadas, productos adulterados que afectan la salud de los consumidores.
- **HACCP:** Sistema que permite identificar, controlar y evaluar peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos.
- **Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.
- **Manipulador de alimentos:** Toda persona que manipule directamente los alimentos, equipos, utensilios o superficies que entren en contacto con los mismos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria del restaurante, desde la adquisición de alimentos hasta el servicio a la mesa del consumidor.
- **Microorganismos patógenos:** Microorganismos capaces de producir enfermedades.
- **Plagas:** Se refiere a cualquier animal, insecto, pájaro, roedor, mosca o larva que pueda estar presente en las instalaciones o cualquier otro sitio y causan daño o contaminación de alimentos.
- **Procedimiento:** Documento escrito que describe la manera específica de realizar una actividad o proceso.
- **Trampa de grasa:** Es un sistema diseñado para capturar aceite, grasa y residuos provenientes del desagüe de un restaurante o establecimiento de comida.

V. IMPLEMENTOS Y PRODUCTOS NECESARIOS

5.1 Distribución de guantes

- **Guantes de talle largo**: Para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios que entran en contacto directo con alimentos, como mesas, cuchillos, contenedores, tablas de picar, menaje, amasadora, lavadora de verduras, entre otros.

- **Guantes negros:** Para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios que no entran en contacto con alimentos, como paredes, puertas, patas de mesas o lavaderos, tachos de basura, pisos y canaletas, entre otros.



- **Guantes de vinilo:** Para la manipulación de alimentos terminados, listos para consumo.

5.2 Distribución de paños y esponjas

ESPONJAS

ESPONJA VERDE	ESPONJA AZUL	ESPONJA NEGRA
SUPERFICIES EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS, COMO EQUIPOS, MESAS, UTENSILIOS, ETC.	NO RAYAS, SUPERFICIES DE POLICARBONATO Y SUPERFICIES EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS	ABRASIVA, OLLAS, SARTENES, FREIDORAS, PARRILLAS, ETC.

PAÑOS

PAÑO BLANCO	PAÑO VERDE	PAÑO AMARILLO	PAÑO ROJO
SUPERFICIES EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS, COMO EQUIPOS, MESAS, UTENSILIOS, ETC.	SUPERFICIES EN CONTACTO INDIRECTO CON ALIMENTOS.	SUPERFICIES DEL COMEDOR.	SUPERFICIES EN CONTACTO INDIRECTO CON ALIMENTOS, SÓLO PERSONAL DE LIMPIEZA.

5.3 Productos químicos empleados

Todos los productos químicos empleados cuentan con ficha técnica y hoja de seguridad, éstos se encuentran a cargo del área de control de calidad del Centro Vacacional Huampani.

- **Detergente alcalino**
  Para la limpieza de paredes, equipos, utensilios, pisos y donde se requiera un proceso de limpieza profunda.

- **Detergente neutro**
  Detergente sin aroma para uso en la limpieza general de superficies y lavado manual, donde se requiera una limpieza diaria.

- **Sanitizante clorado**
  Sanitizante clorado utilizado para la desinfección y blanqueamiento de tablas de picar, a la concentración de 200 ppm, necesita enjuague después de su uso.

- **Desinfectante amonio cuaternario de 5ta generación**
  Para la desinfección de superficies tales como paredes, pisos, equipos, utensilios y donde se requiera un proceso de desinfección, se usa a la concentración de 200 – 300 ppm.

- **Desinfectante a base de ácido peracético**
  Solución equilibrada, de color incoloro a ligeramente ámbar, de olor fuerte y caracteristico, empleado para la desinfección de frutas y verduras, a la concentración de 85 – 100 ppm, no requiere enjuague después de su uso.

- **Limpiavidrios**
  Multiusos empleado para la limpieza de espejos, mamparas, vidrios, mesas, entre otros.

- **Desincrustante ácido**
  Producto a base de ácido fosfórico empleado para la remoción de depósitos minerales e incrustaciones, que se forman por la dureza del agua, así como los residuos de alimentos que han sido procesados.

- **Desengrasante**
  Para remover suciedades con alto contenido de materia orgánica, así como grasa pesada. Presenta tensoactivos y otros componentes especiales que remuevan eficazmente inclusive hasta la grasa grafitada.

- **Detergente para máquina lavavajilla**
  Para las máquinas lavavajillas de capota y túnel con alto poder de remoción de suciedad en vajilla de loza, cristalería y cubiertos.

- **Aditivo de enjuague para máquina lavavajilla**
  Aditivo de enjuague ultraconcentrado de carácter ácido para máquinas lavavajillas de capota y túnel que otorga un excelente acabado final a la vajilla de loza, cristalería y cubiertos.

- **Limpiador de superficies con aroma**
  Para la limpieza, sanitización y aromatización de ambientes, tales como baños y piso del comedor. Posee en su formulación tensoactivos especiales que no generan espuma para un enjuague rápido y efectivo, así como agente alcalinizante para la efectiva remoción de suciedades pesadas.

5.4 Equipos dosificadores

- **Equipos dema**
  Instalados en todos los lavaderos del área de cocina, con la finalidad de evitar la dilución manual de los productos químicos, éstos dosificadores diluyen el detergente alcalino, detergente neutro, sanitizante clorado, desinfectante amonio cuaternario de 5ta generación, desinfectante ácido peracético y limpiador de superficies con aroma.

- **Botellas pulverizadoras**

Botellas de plástico, rotuladas con el nombre del producto que contiene, para facilitar la limpieza y desinfección de los equipos y superficies, las cuales se encuentran abastecidas con soluciones de detergente alcalino, detergente neutro, sanitizante clorado, desinfectante amonio cuaternario de 5ta generación, desincrustante ácido y desengrasante.

VI. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

6.1. TÉCNICA GENERAL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

VII. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS

1.1. CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS

El Centro Vacacional Huampaní ha identificado los residuos en sus puntos operativos de dos tipos: Sólidos y líquidos.

7.1.1. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

- Los residuos sólidos se disponen en tachos de basura de plástico, los que se encuentran en buen estado de conservación e higiene, y llevan una bolsa de plástico en el interior para facilitar la evacuación de los residuos.
- Los tachos de basura están ubicados en la cocina, comedor, servicios higiénicos y cuarto de desperdicios, además están ubicados adecuadamente para evitar la contaminación de los alimentos.
- Se cuenta con un cuarto de desperdicios, de acceso fácil al servicio recolector.
- Para el manejo de residuos sólidos, el Centro Vacacional Huampaní ha implementado una forma clara y sencilla de clasificación basándose en la legislación legal vigente.
- Los residuos que resultan de nuestro servicio son de dos tipos: orgánicos e inorgánicos.
- Los residuos inorgánicos son aquellos que no sufren descomposición, como papeles, plásticos, entre otros. Estos residuos son dispuestos en tachos de color azul ubicados en cocina principal. Adicionalmente se cuenta con tachos de reciclaje distribuidos por colores, ubicados fuera de cocina principal.

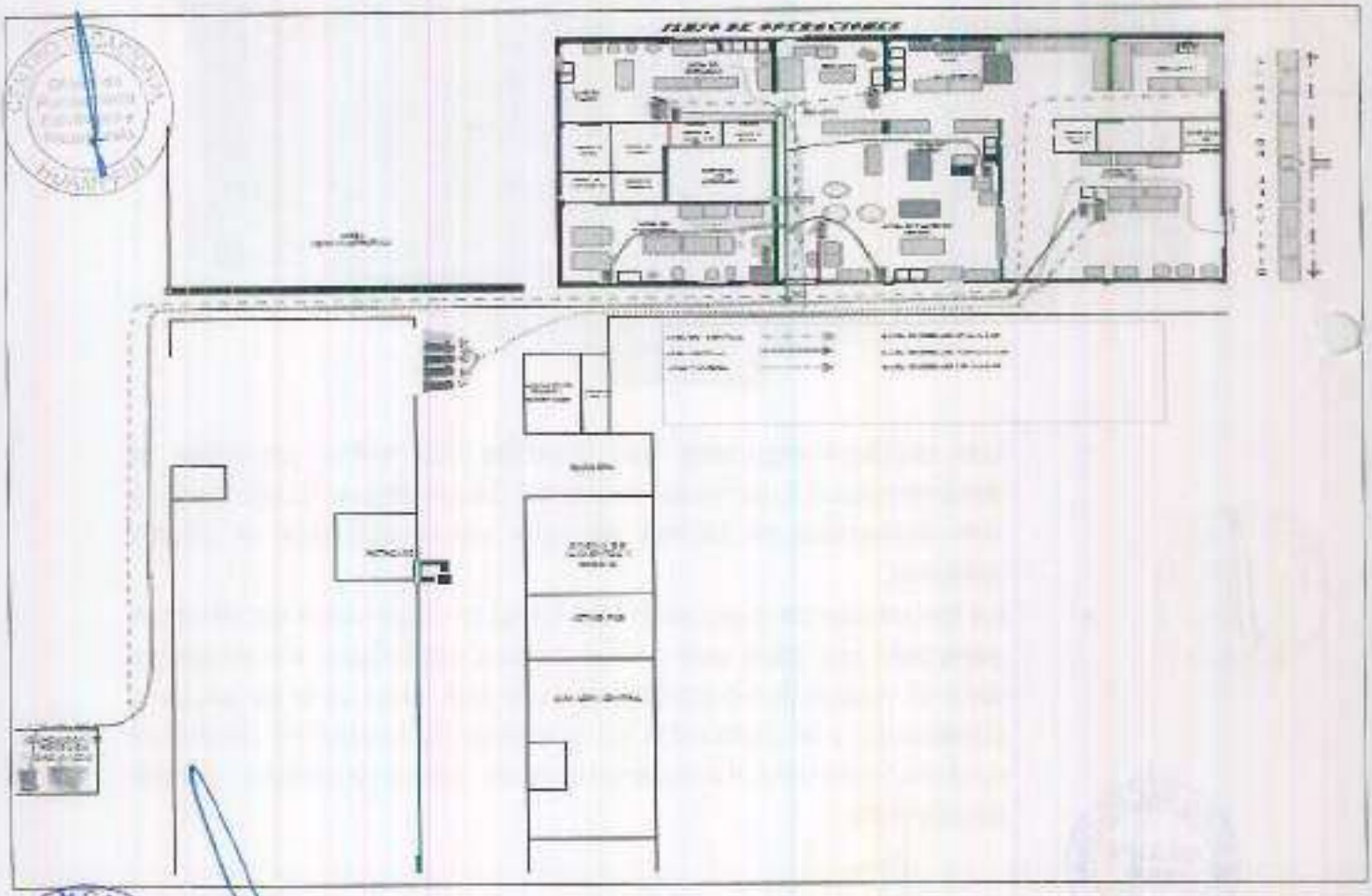
COLOR DE TACHO	RESIDUOS
	RESIDUOS ORGÁNICOS
	RESIDUOS GENERALES
	PLÁSTICO
	PAPEL Y CARTÓN
	VIDRIO
	METALES
	RESIDUOS PELIGROSOS

- Los residuos orgánicos son aquellos que sufren procesos de descomposición, como los sobrantes de alimentos. Estos residuos son dispuestos en tachos de color verde ubicados en cocina principal.
- La frecuencia de evacuación de residuos dependerá del volumen generado por cada uno de los puntos operativos, sin embargo, ésta se realiza como mínimo una vez por turno. Sale de cocina y comedores y es destinada en el cuarto de desechos, dentro de contenedores del color correspondiente: azul (inorgánicos) y verde (orgánicos).

- La limpieza del cuarto se efectúa por personal del área de alimentos y bebidas, quien usa uniforme exclusivo para la misma, con el fin de evitar la contaminación cruzada en las áreas de producción, almacenamiento o aquellas donde se manipulen alimentos. Esta prenda no debe ser ingresada a dichas zonas, debe guardarse en un sitio separado de las mismas.

7.1.2. MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS

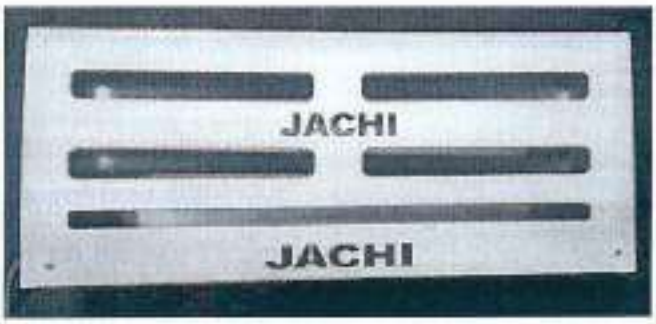
- Los líquidos se tratan de acuerdo a la infraestructura de cada punto a nivel de desagües y trampas de grasa.
- La limpieza de la trampa de grasa está a cargo del área de mantenimiento del Centro Vacacional Huampaní.
- Las recolecciones de los aceites usados en cocina se mantienen en envases de uso exclusivo con la finalidad de mantener el orden y la higiene del área.



VIII. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

8.1. PREVENCIÓN DE PLAGAS

- Se cuenta con un programa anual para el control de plagas, el cual incluye las siguientes actividades: desinfección, desinsectación y desratización. Estas actividades se realizarán con una periodicidad quincenal, para ello se contrata los servicios de una empresa especializada en saneamiento.
- La aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes es realizada por personal capacitado, se usa productos autorizados por el Ministerio de Salud y de uso en salud pública
- En el área de cocina principal se cuenta con trampas de luz para el control de insectos, en el comedor se cuenta con insectocutores y equipos aura; los cuales trabajan con placas feromonas.
- El cambio de placas feromonas las realiza el proveedor de saneamiento ambiental, según evaluación, cada vez que realiza la desinsectación del establecimiento. (cambio de forma)



TRAMPA DE LUZ

- El establecimiento cuenta con barreras para evitar el ingreso de plagas. La puerta de cocina principal dispone de cortinas plásticas para evitar el ingreso de plagas, así como mallas mosquiteras en las ventanas.

IX. VERIFICACIÓN Y VALIDACIÓN DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

- El Jefe de Control de Calidad es el responsable del control del cumplimiento de este procedimiento y de mantener actualizados los documentos generados.

- Se realizarán análisis microbiológicos cada seis meses, en las diferentes áreas de proceso, además de muestras de superficies de equipos, utensilios y manipuladores.

CENTRO VACACIONAL Huampani

PLAN DE SANITIZACIÓN

CODIGO	ÁREA
PSSOP-001	OFICINA
	COCINA FRIA
	PRE-ELABORADO DE VERDURAS
	COCINA
	PANADERIA Y PASTELERIA
	COMEDOR
	LAVAVAJILLA Y LAVAFONDO
	PASADIZO
	ALMACEN
	SSHH
	VESTUARIOS
	ACOPIO DE RESIDUOS

CENTRO VACACIONAL ASESORIA LEGAL HUAMPANI

CENTRO VACACIONAL OPERACIONES

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI Gerente de Calidad de AyB

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: OFICINA

SOBRE	CUANDO		COMO		CUANDO	CUANDO		COMO		CUANDO	QUIEN	
	LIMPIEZA					DESINFECCIÓN						
ÁREA	EPP	PRODUCTO QUÍMICO	PROCEDIMIENTO		FRECUENCIA	PRODUCTO QUÍMICO	EPP	PROCEDIMIENTO		FRECUENCIA	RESPONSABLE DE EJECUCIÓN	MANTENIMIENTO Y SUPERVISIÓN
PISOS		DETERGENTE ALCALINO 30mL x 1 L de agua	1.- Barrer polvo y suciedad mediante el barrido con escoba y recogedor 2.- Preparar la solución con la cantidad de concentrado. 3.- Aplicar la solución enjuagando al paso con mopa o escobón. 4.- Enjuagar con agua limpia sobre el pavimento húmedo		Diario o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L		1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo. 2.- Aplicar por todo el área a desinfectar. 3.- Dejar actuar 5 min. 4.- Secar al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Ayudante de Limpieza	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
TACHO DE RESIDUOS		DETERGENTE NEUTRO 30mL x 1 L de agua	1.- Vaciar los tachos de residuos orgánicos y inorgánicos. 2.- Preparar la solución con la cantidad concentrado. 3.- Lavar el interior de residuos con la ayuda de una esponja por fuera y por dentro. 4.- Enjuagar hasta retirar el concentrado de enjuagar		Cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L		1.- Preparar la solución desinfectante en una de la concentración indicada. 2.- Aplicar con la ayuda de un recipiente en un paño humedecido en solución al interior y el exterior del tacho. 3.- Dejar actuar 5 min. 4.- Secar al medio ambiente		Cada vez que sea necesario	Ayudante de Limpieza	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
INTERRUPTORES DE LUZ		DETERGENTE NEUTRO. 30mL x 1 L de agua	1. ANTES DE INICIAR: Colocar una cinta amarilla en el interruptor de encendido/apagado. 2.- Eliminar la suciedad con un paño. 3.- Preparar la solución con la cantidad concentrado. 4.- Humedecer con la solución un trapo limpio. 5.- Enjuagar, hasta retirar el detergente		Diario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L		1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo. 2.- Aplicar el producto rociando con un trapo humedecido con solución. 3.- Dejar actuar 5 min. 4.- Secar al medio ambiente		Diario	Ayudante de Limpieza	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
TECHO, CABLEADO ELÉCTRICO, LUCES DAMBIENTAL, LUMINARIAS (PERIÓDICAMENTE POR MANTENIMIENTO)												
ESCRITORIO / MESAS		DETERGENTE NEUTRO 30mL x 1 L de agua	1.- Eliminar sólidos y residuos con un paño ligeramente humedecido en agua, los lados y rincones del mueble. 2.- Preparar la solución con la cantidad concentrado. 3.- Aplicar con la ayuda de una esponja enjuagada para retirar la suciedad. 4.- Enjuagar, hasta retirar el producto quedando sólo el mueble sin residuos.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L		1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo. 2.- Aplicar por todo el área a desinfectar con un paño. 3.- Dejar actuar durante 5 min. 4.- Secar al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Ayudante de Limpieza	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
ENVIDRIOS / PUERTAS / VENTANAS		DETERGENTE NEUTRO 30mL x 1 L de agua	1. ANTES DE INICIAR: Para el caso de cristales, lograr una superficie. 2.- Eliminar sólidos. Con ayuda de una bolsa de una consistencia del polvo, suciedad, puntos, puerta y ventanas. 3.- Preparar la solución con la cantidad concentrado. 4.- Humedecer con la ayuda de una esponja y secar. 5.- Enjuagar. Evitar retirar el producto quedando sólo los lados sin residuos.		1 vez a la semana	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L		1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo. 2.- Aplicar el producto en cuanto con un paño, rociar. Humedecer con la solución. 3.- Dejar actuar 5 minutos. 4.- Secar al medio ambiente		1 vez a la semana	Ayudante de Limpieza	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
UTENSILIOS DE LIMPIEZA		DETERGENTE NEUTRO 30mL x 1 L de agua	1.- Eliminar sólidos con un recipiente en los utensilios. 2.- Preparar la solución con la cantidad concentrado. 3.- Aplicar y frotar con la ayuda de una esponja. 4.- Enjuagar, hasta retirar el producto quedando sólo los residuos del mismo.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L		1.- Preparar la solución en un recipiente de uso exclusivo con la concentración indicada. 2.- Sumergir en un recipiente. 3.- Dejar actuar 5 min. 4.- Secar al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Ayudante de Limpieza	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad

Limpieza profunda

Se anotará cada vez que se realice, se deberá adjuntar algún acta o informe los cuadros y certificados, que se realicen la limpieza de los ductos, para garantizar un espacio adecuado y saludable.

CENTRO VACACIONAL ASESORÍA LEGAL HUAMPANI

CENTRO VACACIONAL OPERACIONES HUAMPANI

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI Calidad de Aire

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: ENTRADAS

CONSIDERACIONES: Luego de realizar cualquier actividad de limpieza, se debe realizar el procedimiento de lavado de manos

QUÉ	CON QUÉ		CÓMO		CUÁNDO	CON QUÉ	CÓMO		CUÁNDO	QUIÉN	
	LIMPIEZA					DESINFECCIÓN					
ÁREA	EPP	PRODUCTO QUÍMICO	PROCEDIMIENTO		FRECUENCIA	PRODUCTO QUÍMICO	PROCEDIMIENTO		FRECUENCIA	RESPONSABLE DE EJECUCIÓN	RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN
PISOS, CANALETAS Y SUMIDEROS		DETERGENTE ALCALINO 30mL x L1 de agua	1.-Remover sólidos y residuos mediante el barrido con escoba y recogedor. 2.-Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar la solución sobre el piso con ayuda de baldes o cubetas. 4.- Enjuagar con agua hasta retirar el producto químico.		Después de cada servicio o cada vez que sea necesario.	LEJÍA 2 ml / 1L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 ml / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo. 2.- Aplicar con ayuda de un trapeador. 3.- Dejar actuar 5 min. 4.- Secar el piso antes de ingresar.		Después de cada servicio o cada vez que sea necesario.	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
PARREDES Y ZÓCALOS		DETERGENTE NEUTRO 30mL x L1 de agua	1.- ANTES DE INICIAR: Retirar el polvo de paredes (usar desempolvador). 2.- Eliminar sólidos con ayuda de una escoba o paño o dependiendo del caso, lavar paredes, puerta y ventanas. 3.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 4.- Friccionar con la ayuda de una escoba o trapo. 5.- Enjuagar hasta retirar el producto químico. Cuando sea necesario.		Diario	LEJÍA 2 ml / 1L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 ml / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo. 2.- Aplicar el producto químico con un trapeador o trapo humedecido con solución. 3.- Dejar actuar 5 min. 4.- Secar el piso antes de ingresar.		Diario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
CORTINAS DE TRASLAPE		DETERGENTE NEUTRO 30mL x L1 de agua	1.- Retirar la suciedad. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Lavar con la ayuda de una esponja. 4.- Enjuagar hasta retirar el exceso de detergente.		Diario o cada vez que sea necesario.	LEJÍA 2 ml / 1L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 ml / 1 L	1.- Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada. 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador o atomizador la solución en polo humedecido en solución. 3.- Dejar actuar 5 min. 4.- Secar el medio ambiente.		Diario o cada vez que sea necesario.	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
INTERRUPTORES DE LUZ		DETERGENTE NEUTRO 30mL x L1 de agua	1.- ANTES DE INICIAR: Colocar una cinta adhesiva alrededor de la perilla de la puerta. 2.- Eliminar la suciedad con un paño. 3.-Preparar la solución con la respectiva concentración. 4.- Proceder con la ayuda de un trapo humedecido. 5.- Enjuagar, hasta retirar el producto químico.		Diario	LEJÍA 2 ml / 1L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 ml / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo. 2.- Aplicar el producto químico con un trapo humedecido con solución. 3.- Dejar actuar 5 min. 4.- Secar el medio ambiente.		Diario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
TECHOS, CANALETAS ELÉCTRICAS, LUCES EMERGENCIAS, LUMINARIAS, TABLEROS ELÉCTRICOS, EXTRACTORES (ES REALIZADO POR MANTENIMIENTO)											
MESAS DE TRABAJO		DETERGENTE NEUTRO 30mL x L1 de agua	1.-ANTES DE INICIAR: Retirar todos los elementos que se encuentren en las superficies. 2.-Eliminar sólidos con un trapo. 3.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 4.-Aplicar y luego con la ayuda de un trapo. 5.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuando sea necesario.		Después de cada uso	LEJÍA 2 ml / 1L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 ml / 1 L	1.- Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada. 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador o un paño humedecido con solución. 3.- Dejar actuar 5 min. 4.- Secar el medio ambiente.		Después de cada uso	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
ESTANTERÍA Y REPISAS		DETERGENTE NEUTRO 30mL x L1 de agua	1.-ANTES DE INICIAR: Retirar todos los elementos que se encuentren en las superficies. 2.-Eliminar sólidos con un trapo. 3.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 4.-Aplicar y luego con la ayuda de un trapo. 5.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuando sea necesario.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 ml / 1 L	1.- Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada. 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador. 3.- Dejar actuar 5 min. 4.- Secar el medio ambiente.		Diario o cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI ASESORÍA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI OPERACIONES

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI Gerente de Calidad de Agua

TACHO DE BEBIDAS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x 1 L de agua	1.- Retirar los restos de residuos orgánicos y sólidos 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración 3.- Lavar el tacho de residuos con la ayuda de una escobilla por fuera y por dentro 4.- Enjuagar hasta retirar el remanente de detergente		Cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 mL / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador o un paño humedecido en solución, sin dejar y el exterior del tacho 3.- Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
ROBOT COUPE		DETERGENTE NEUTRO 20mL x 1 L de agua	1. ANTES DE INICIAR: Desenchufar el equipo y retirar las partes móviles 2. Enjuagar las partes con agua caliente 3.- Preparar la solución con la respectiva concentración 4.- Aplicar y frotar con ayuda de una esponja por fuera y por dentro del equipo 5.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario		Después de cada uso	LEJÍA 2 mL / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con ayuda del rociador el interior y exterior del equipo 3.-Dejar actuar 1 min 4.- Secar con papel toalla o al medio ambiente y proteger		Después de cada uso	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
CUCHILLOS DE ROBOT COUP		DETERGENTE NEUTRO 20mL x 1 L de agua	1. ANTES DE INICIAR: Retirar las cuchillas del Robot Coupe 2. Enjuagar las cuchillas con agua caliente 3.- Preparar la solución con la respectiva concentración 4.- Aplicar y frotar con ayuda de una escobilla por ambos lados de la cuchilla y con cal 5.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario		Después de cada uso	LEJÍA 4 mL / 1 L de agua (200 ppm)	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con ayuda del rociador el interior y exterior del equipo 3.-Dejar actuar de 1 min 4.- Secar con papel toalla o al medio ambiente y proteger		Después de cada uso	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
CAMARA DE REFRIGERACIÓN		DETERGENTE NEUTRO 20mL x 1 L de agua	1. ANTES DE INICIAR: Retirar el contenido y productos en descomposición siguiendo temporalmente en tanto la contaminación cruzada 2-Preparar la solución con la respectiva concentración 3-Aplicar y frotar con una escoba en piso, techo y paredes de la cámara 4- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario		Semanal o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 mL / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con todo el área a desinfectar 3.- Dejar actuar durante 1 min 4.- Secar al medio ambiente		Semanal o cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
TABLA DE PICAR		DETERGENTE NEUTRO 20mL x 1 L de agua	1.- Eliminar restos orgánicos de la superficie 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración 3.- Aplicar y frotar con una escobilla 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario		Después de cada uso	LEJÍA 2 mL / 1 L de agua (200 ppm)	1.- Preparar una solución de acuerdo a la concentración indicada 2.- Sumergir los tablas en dicha solución desinfectante permanentemente 3.- Enjuagar con agua corriente antes de cada uso 4.- Escurrir		Después de cada uso	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
CUCHILLOS, OLLAS Y UTENSILIOS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x 1 L de agua	1.- Eliminar restos orgánicos de la superficie 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración 3.- Aplicar y frotar con una escoba 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario		Después de cada uso	Amonio Cuaternario Sta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar una solución de acuerdo a la concentración indicada. 2.- Sumergir los utensilios en dicha solución desinfectante permanentemente. 3.- Enjuagar con agua corriente antes de cada uso. 4.- Escurrir y secar antes de usar		Después de cada uso	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
TAPERS DE DESCARTABLES		DETERGENTE NEUTRO 20mL x 1 L de agua	1.- Eliminar el contenido residuos 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración 3.- Aplicar y frotar con esponja 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario		Cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 mL / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Sumergir en la solución de desinfectante 3.- Dejar actuar por 1 min 4.- Secar al medio ambiente		Cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI OPERACIONES

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI Control de Calidad de Ayb

DISPENSADORES (JABÓN, PAPEL, ALCOHOL)		DETERGENTE NEUTRO 20mL x 1 L de agua	1.- Eliminar el polvo 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración 3.- Aplicar y frotar con una esponja 4.- Enjuagar hasta retirar el producto (repetir cuantas veces sea necesario)		Diario o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con la ayuda de trapo 3.- Dejar actuar 1 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocineros / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
GUANTES DE MALLA		DETERGENTE NEUTRO 20mL x 1 L de agua	1.-Eliminar los restos de alimentos con un pañuelo 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración 3.- Aplicar la solución y frotar con una esponja 4.- Enjuagar hasta retirar el producto (repetir cuantas veces sea necesario)		Después de cada uso	Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Sumergir el guante completamente en la solución 3.- Enjuagar antes de usar		Después de cada uso	Jefe del área / Cocineros / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
CONDIMENTEROS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x 1 L de agua	1.- Eliminar residuos (especialmente la superficie de los condimentos) 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración 3.- Aplicar y frotar con una esponja 4.- Enjuagar hasta retirar el producto (repetir cuantas veces sea necesario)		Semanal o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar una solución sanitizante (verificar la concentración indicada) 2.- Sumergir los condimentos 3.- Dejar actuar por 1 min 4.- Secar con papel toalla o un paño		Semanal o cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocineros / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
PODAS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x 1 L de agua	1.- Eliminar residuos de alimentos con una esponja 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración 3.- Aplicar y frotar con una esponja 4.- Enjuagar hasta retirar el producto (repetir cuantas veces sea necesario)		Cada vez que sea necesario	Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con la ayuda de un paño 3.- Dejar actuar 1 min 4.- Secar al medio ambiente		Cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocineros / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
ROCIADORES DE PRODUCTOS QUÍMICOS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x 1 L de agua	1.-Eliminar el excedente 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración 3.- Aplicar y frotar con la ayuda de una esponja 4.- Enjuagar hasta retirar el producto (repetir cuantas veces sea necesario)		Diario o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Sumergir en la solución 3.- Dejar actuar 1 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocineros / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
UTENSILIOS DE LIMPIEZA		DETERGENTE NEUTRO 20mL x 1 L de agua	1.-Eliminar residuos que se encuentren en los utensilios 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración 3.- Aplicar y frotar con la ayuda de una esponja 4.- Enjuagar hasta retirar el producto (repetir cuantas veces sea necesario)		Diario o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Sumergir en la solución 3.- Dejar actuar 1 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocineros / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
Limpieza profunda	Semanal: 1 vez a la semana, se debe desinfectar con sanitizantes los equipos y mobiliarios, que no facilitan la limpieza de los mismos, para garantizar la limpieza adecuada y minuciosa.										

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI OPERACIONES

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI Comité de Calidad de Agua

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: COCINA FRÍA

CONSIDERACIONES: Luego de terminar cualquier actividad de limpieza, se debe realizar el procedimiento de lavado de manos

DONDE	CON QUE		COMO		CUANDO	CON QUE	COMO		CUANDO	QUIEN	
	LIMPIEZA					DESINFECCIÓN					
AREA	EPP	PRODUCTO QUIMICO	PROCEDIMIENTO		FRECUENCIA	PRODUCTO QUIMICO	PROCEDIMIENTO		FRECUENCIA	RESPONSABLE DE EJECUCIÓN	RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN
PISOS, CANALETAS Y SUMIDEROS		DETERGENTE ALCALINO 20mL x Lt de agua	1.-Eliminar sólidos y residuos mediante el barrido con escoba y recogedor. 2.-Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar la solución refregando el piso con mopas o escobas. 4.- Enjuagar con agua hasta retirar el producto químico.		Después de cada servicio o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 mL / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo. 2.- Aplicar por todo el área a desinfectar. 3.- Dejar actuar durante 5 min. 4.- Secar al medio ambiente.		Después de cada servicio o cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
PAREDES, VENTANAS Y ZOCALOS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- ANTES DE INICIAR: Para el caso de paredes (tapar interruptores) 2.- Eliminar sólidos con ayuda de una ballerina seca o escobilla de mano, escudar paredes, puerta y ventanas. 3.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 4.- Frotar con la ayuda de una esponja verde. 5.- Enjuagar, hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario	LEJÍA 2 mL / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo. 2.- Aplicar el producto químico con un rociador o trapo humedecido con solución. 3.- Dejar actuar 5 minutos. 4.- Secar al medio ambiente.		Diario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
CORTINAS DE TRASLAPE		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Retirar la suciedad. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Lavar con la ayuda de una esponja. 4.- Enjuagar hasta retirar el exceso de detergente.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 mL / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante de acuerdo a la concentración indicada. 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador o añadir la solución en un paño humedecido en solución. 3.- Dejar actuar 5 min. 4.- Secar al medio ambiente.		Diario o cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
INTERRUPTORES DE LUZ		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- ANTES DE INICIAR: Colocar una cinta aislante en el interruptor de encendido/apagado. 2.- Eliminar la suciedad con un paño. 3.-Preparar la solución con la respectiva concentración. 4.-Frotar con la ayuda de un trapo humedo. 5.- Enjuagar, hasta retirar el producto químico.		Diario	LEJÍA 2 mL / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo. 2.- Aplicar el producto químico con un trapo humedecido con solución. 3.- Dejar actuar 5 min. 4.- Secar al medio ambiente.		Diario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad

TECHO, CANALETAS ELÉCTRICAS, LUCES EMERGENCIAS, LUMINARIAS, TABLEROS ELÉCTRICOS, EXTRACTORES (ES REALIZADO POR MANTENIMIENTO)											
MESAS DE TRABAJO		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.-ANTES DE INICIAR: Retirar todos los elementos que se encuentren en su superficie. 2.-Eliminar sólidos con un waiter. 3.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 4.-Aplicar y fregar con la ayuda de una esponja. 5.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Después de cada uso	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada. 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador o un paño humedecido con solución. 3.- Dejar actuar 1 min. 4.- Secar al medio ambiente.		Después de cada uso	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
ESTANTES Y REPISAS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.-ANTES DE INICIAR: Retirar todos los elementos que se encuentren en su superficie. 2.-Eliminar sólidos con un waiter. 3.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 4.-Aplicar y fregar con la ayuda de una esponja. 5.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada. 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador. 3.- Dejar actuar 1 min. 4.- Secar al medio ambiente.		Diario o cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
TACHO DE RESIDUOS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Retirar las bolsas de residos orgánicos y orgánicos. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Lavar el tacho de residuo con la ayuda de una esponja por fuera y por dentro. 4.- Enjuagar hasta retirar el exceso de detergente.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada. 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador o un paño humedecido en solución, al interior y al exterior del tacho. 3.- Dejar actuar 5 min. 4.- Secar al medio ambiente.		Diario o cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
CORTADORA DE EMBUTIDOS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- ANTES DE INICIAR: Desenchufar y la cuchilla de la máquina. 2. Eliminar los residuos con una esponja. 3.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 4.- Aplicar y fregar con ayuda de una esponja por fuera y por dentro del equipo. 5.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Después de cada uso	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada. 2.- Aplicar con ayuda del rociador o paño humedecido en solución, al interior y exterior del equipo. 3.-Dejar actuar 1 min. 4.- Secar con papel toalla o al medio ambiente y proteger.		Después de cada uso	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI LICITACIONES

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI Comité de Calidad de Aguas

REBANADORA DE PAN		DETERGENTE NEUTRO 20mL. x Lt de agua	1.- ANTES DE INICIAR: Desenchufar el equipo 2. Eliminar los residuos con una esponja 3.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 4.- Aplicar y fregar con ayuda de una esponja por fuera y por dentro del equipo. 5.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Después de cada uso	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con ayuda del rociador o paño humedecido en solución el interior y exterior del equipo. 3.-Dejar actuar 1 min. 4.- Secar con papel toalla y al medio ambiente y proteger		Después de cada uso	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
LICUADORA INDUSTRIAL		DETERGENTE NEUTRO 20mL. x Lt de agua DETERGENTE NEUTRO 20mL. x Lt de agua	1.- ANTES DE INICIAR: Desenchufar y retirar el vaso del motor, en caso de ser posible. 2.- Eliminar residuos orgánicos 3.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 4.- Aplicar y fregar con ayuda de una esponja por fuera y por dentro del vaso, incluyendo la base de soporte 5.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Después de cada uso	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	DIARIA 1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con ayuda del rociador o paño humedecido en solución el interior y exterior del vaso, así como en el exterior de la base de soporte 3.-Dejar actuar 1 min. 4.- Secar y proteger PROFUNDA 1.- Preparar la solución de acuerdo a la concentración indicada 2.- Llenar hasta los 3/4 partes la licuadora con la solución 3.- Tapar la licuadora y realizar el proceso de licuado por 5 min 4.- Eliminar el líquido y frotar con una esponja por toda la superficie interior hasta los bordes 5.- Enjuagar con abundante agua 6.- Secar y proteger		Después de cada uso Una vez a la semana	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
EQUIPO DE REFRIGERACIÓN		DETERGENTE NEUTRO 20mL. x Lt de agua	1.-ANTES DE INICIAR: Retirar el contenido y colocar en otra cámara refrigerante temporalmente evitando la contaminación cruzada. 2.- Desenchufar la cámara 3. Quitar las rejillas de la cámara 4.-Preparar la solución con la respectiva concentración. 5.-Aplicar y fregar con una esponja por fuera y por dentro, incluyendo las rejillas. 6.-Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario (puertas y zonas superficiales)	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador o paño humedecido en solución, al interior y exterior de la cámara, así como a las rejillas 3.- Dejar actuar 1 min 4.- Secar al medio ambiente 5.- Colocar al producto nuevo		Diario (puertas y zonas superficiales)	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad

TABLAS DE PICAR		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Eliminar residuos orgánicos de la superficie. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con una escobilla. 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Después de cada uso	LEJÍA 2 ml/ 1 L de agua (200 ppm)	1.- Preparar una solución de acuerdo a la concentración indicada. 2.- Sumergir los útiles en dicha solución desinfectante permanentemente. 3.- Enjuagar con agua corriente antes de cada uso. 4.- Escurrir		Después de cada uso	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
CUCHILLOS, OLLAS Y UTENSILIOS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Eliminar residuos orgánicos de la superficie. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con una esponja. 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Después de cada uso	LEJÍA 2 ml/ 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar una solución de acuerdo a la concentración indicada. 2.- Sumergir los utensilios en dicha solución desinfectante permanentemente. 3.- Enjuagar con agua corriente antes de cada uso. 4.- Escurrir y secar antes usar.		Después de cada uso	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
TAPERS DE SOLUCIONES		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Eliminar el contenido residuo. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con una esponja. 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml/ 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada. 2.- Sumergir en la poza o tina de desinfección. 3.- Dejar actuar por 1 min. 4.- Secar al medio ambiente.		Diario o cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
DISPENSADORES (JABÓN PAPEL, ALCOHOL)		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Eliminar el polvo. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con una esponja. 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml/ 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada. 2.-Aplicar con la ayuda de trapo. 3.-Dejar actuar 1 min. 4.- Secar al medio ambiente.		Diario o cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
GUANTES DE MALLA		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.-Eliminar los restos de alimentos con un preservado. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar la solución y refregar con una escobilla. 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Después de cada uso	Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada. 2.-Sumergir el guante permanentemente en la solución. 3.-Enjuagar antes de usar.		Después de cada uso	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad

ROCIADORES DE PRODUCTOS QUÍMICOS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.-Eliminar la suciedad 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración 3.- Aplicar y fregar con la ayuda de una esponja. 4.- Enjuagar, hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Sumergir en un contenedor 3.- Dejar actuar 1 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Jefe del Área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
SANSONES		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1. Retirar todo el contenido en su interior. 2. Eliminar los residuos con un pretinado 3.- Preparar la solución con la respectiva concentración 4.- Aplicar y fregar con ayuda de una esponja por fuera y por dentro 5.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con ayuda de un trapo al interior y exterior 3.-Dejar actuar 1 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
BANQUILLO		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Eliminar residuos orgánicos de la superficie. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con una escobilla 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2. Aplicar con la ayuda de un paño 3. Dejar actuar por 5 min 4. Secar al medio ambiente		Cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
POZAS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Eliminar residuos de la superficie con una esponja. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con una esponja 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2. Aplicar con la ayuda de un paño 3. Dejar actuar 1 min 4. Secar al medio ambiente		Cada vez que sea necesario	Jefe del Área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad
UTENSILIOS DE LIMPIEZA		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.-Eliminar sólidos que se encuentren en los utensilios 2.-Preparar la solución con la respectiva concentración 3.-Aplicar y fregar con la ayuda de una esponja. 4.-Enjuagar, hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Sumergir en un contenedor 3.- Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Cocina / Supervisor de Calidad

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI OPERACIONES

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI Comité de Calidad de Ayni

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: FONDOS

CONSIDERACIONES: Luego de realizar cualquier actividad de limpieza, se debe realizar el procedimiento de lavado de manos

QUIEN	CON QUE	COMO		CUANDO	CON QUE	COMO		CUANDO	QUIEN	
	LIMPIEZA				DESINFECCIÓN					
AREA	EPP	PRODUCTO QUIMICO	PROCEDIMIENTO		FRECUENCIA	PRODUCTO QUIMICO	PROCEDIMIENTO		FRECUENCIA	RESPONSABLE DE EJECUCIÓN	RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN
PISOS / CANALETAS / SUMIDEROS		DETERGENTE ALCALINO 20mL x Lt de agua	1.- Eliminar sólidos y residuos mediante el barrido con escoba y recogedor. 2.-Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar la solución refregando el piso con mopas o escobas. 4.- Enjuagar con agua hasta retirar el producto químico.	1 2 3 4	Después de cada servicio o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 ml. / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo 2.- Aplicar por todo el área a desinfectar. 3.- Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente	1 2 3	Después de cada servicio o cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
PAREDES / PUERTAS/ VENTANAS / ZÓCALOS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- ANTES DE INICIAR: Para el caso de paredes (sacar interruptores) 2.- Eliminar sólidos con ayuda de una bateria seca o escobillón de mano, sacude paredes, puerta y ventanas 3.- Preparar la solución con la respectiva concentración 4.- Friccionar con la ayuda de una esponja verde 5.- Enjuagar, hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario	1 2 3 4 5	Diario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 ml. / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo 2.- Aplicar el producto químico con un rociador o trapo humedecido con solución 3.- Dejar actuar 5 minutos. 4.- Secar al medio ambiente	1 2 3	Diario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
INTERRUPTORES DE LUZ		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1. ANTES DE INICIAR: Colocar una cinta aislante en el interruptor de encendido/apagado. 2.- Eliminar la suciedad con un paño. 3.-Preparar la solución con la respectiva concentración. 4.- Friccionar con la ayuda de una esponja verde 5.- Enjuagar, hasta retirar el producto químico.	1 2 3 4 5	Diario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 ml. / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo 2.- Aplicar el producto químico con un trapo humedecido con solución 3.- Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente	1 2 3	Diario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
TECHO, CANALETAS ELÉCTRICAS, LUCES EMERGENCIAS, LUMINARIAS, TABLEROS ELÉCTRICOS, EXTRACTORES, DUCTOS DE EXTRACCIÓN, CAMPANA EXTRACTORA (ES REALIZADO POR MANTENIMIENTO)										
MESAS DE TRABAJO / REPISAS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.-ANTES DE INICIAR: Retirar todos los elementos que se encuentren en su superficie. 2.-Eliminar sólidos con un waiter. 3.- Preparar la solución con la respectiva concentración 4.-Aplicar y frotar con la ayuda de una esponja. 5.- Enjuagar, hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.	1 2 3 4 5	Después de cada uso / Diario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 ml. / 1 L	1.- Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador o un paño humedecido con solución 3.- Dejar actuar 1 min 5.- Secar al medio ambiente	1 2 3	Después de cada uso / Diario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad

CENTRO VACACIONAL HUARAMI ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUARAMI OPERACIONES

CENTRO VACACIONAL HUARAMI

DISPENSADORES (JABON PAPEL ALCOHOL)		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Eliminar el polvo. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con una esponja. 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sin Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2. Aplicar con la ayuda de trapo 3.-Dejar actuar 1 min 4. Secar al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
TAPERS DE SOLUCIONES		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Eliminar el contenido , residuos 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con una esponja. 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sin Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2. Sumergir en la poca cima de desinfección 3.- Dejar actuar por 1 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
TACHO DE RESIDUOS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Retirar las bolsas de residuos generales y orgánicos. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Lavar el tacho de residuos con la ayuda de una esponja por fuera y por dentro. 4.- Enjuagar hasta retirar el sobrante de detergente.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sin Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador o un paño humedecido en solución, al interior y el exterior del tacho. 3.- Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
CORTINAS DE TRASLAPE		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Retirar la suciedad 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración 3.- Lavar con la ayuda de una esponja. 4.- Enjuagar hasta retirar el sobrante de detergente.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sin Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador o añadir la solución un paño humedecido en solución 3.- Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
TABLAS DE PICAR		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Eliminar residuos orgánicos de la superficie. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con una escobilla. 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Después de cada uso	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm)	1.- Preparar una solución de acuerdo a la concentración indicada 2.- Sumergir las tablas en dicha solución permanentemente. 3.- Enjuagar con agua corriente antes de cada uso. 4.- Escurrir		Después de cada uso	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad

CAMPANAS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Eliminar residuos orgánicos de la superficie. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con una escobilla. 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada. 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador o aplicar la solución en paño humedecido en solución. 3.- Dejar actuar 1 min. 4.- Secar al medio ambiente.		Diario o cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
SANSORES		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.Retirar todo el contenido en su interior. 2.Eliminar los residuos con un preparado. 3.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 4.- Aplicar y fregar con ayuda de una esponja por fuera y por dentro. 5.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada. 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador o aplicar la solución en paño humedecido en solución. 3.- Dejar actuar 1 min. 4.- Secar al medio ambiente.		Diario o cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
ESTANTES		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Retirar la suciedad con un trapo. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Lavar el techo de residuos con la ayuda de una esponja por fuera y por dentro. 4.- Enjuagar hasta retirar el sobrante de detergente.		Diario (superficie)	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada. 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador. 3.- Dejar actuar 1 min. 4.- Secar al medio ambiente.		Diario (superficie)	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Administrador / Supervisor de Calidad
BANQUILLO		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Eliminar residuos orgánicos de la superficie. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con una escobilla. 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada. 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador. 3.- Dejar actuar 5 min. 4.- Secar al medio ambiente.		Cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
CUCHILLOS, OLLAS Y UTENSILIOS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Eliminar residuos orgánicos de la superficie. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con una esponja. 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Después de cada uso	Amonio Cuaternario Sta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar una solución de acuerdo a la concentración indicada. 2.- Sumergir los utensilios en dicha solución desinfectante perfuntoriamente. 3.- Enjuagar con agua corriente antes de cada uso. 4.- Escurrir y secar antes usar.		Después de cada uso	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI OPERACIONES

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI Gerente de Calidad de Ayb

POZAS Y LAVADERO DE MANOS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Eliminar residuos de la superficie con una esponja. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con una esponja 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Cada vez que sea necesario	LEJIA 3 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sin Generación 3 ml. / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2. Aplicar con la ayuda de un paño 3.-Dejar actuar 1 min 4. Secar al medio ambiente.		Cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
CONDIMENTEROS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Eliminar residuos orgánicos de la superficie de los condimenteros 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con una esponja. 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Semanal o cada vez que sea necesario	LEJIA 3 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sin Generación 3 ml. / 1 L	1.- Preparar una solución sanitizante utilizando la concentración indicada 2.- Sumergir los condimenteros 3.- Dejar actuar por 1 min 4.- Secar con papel toalla o un paño		Semanal o cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
LICUADORA		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- ANTES DE INICIAR: Desenchufar y retirar el vaso del motor 2.- Eliminar residuos orgánicos 3.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 4.- Desarmar el equipo y refregar con ayuda de una esponja por fuera y por dentro del vaso y partes. 5.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Después de cada uso	LEJIA 3 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sin Generación 3 ml. / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con ayuda del rociador o paño humedecido en solución el interior y exterior del vaso, así como la base del motor. Sumergir la cuchillas y jabas en los tapers de sanitización 3.-Dejar actuar 1 min 4.- Secar y proteger		Después de cada uso	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
EQUIPOS DE ALTA TEMPERATURA (Horno,Cocina, Basculante, Marmita,Freidora de papas y Plancha)		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Antes de iniciar: Cerrar la línea de gas, iniciar los labores de limpieza y desinfección cuando el equipo se encuentre a una temperatura de 45°C aprox. 2.- Eliminar: los residuos adheridos en el interior y superficie del equipo con la ayuda de una espátula. 3.- Preparar la solución del detergente y del desengrasante con la respectiva concentración. 4.- Aplicar y fregar con una esponja primero el detergente y luego el desengrasante. 5.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Después de cada servicio	LEJIA 3 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sin Generación 3 ml. / 1 L	1.- Preparar una solución de acuerdo a la concentración indicada 2.-Aplicar el desinfectante en la superficie interna, externa (incluir la limpieza de unidades y tornillos) refregar con una esponja verde. 3.- Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Después de cada servicio	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
CAMPANA EXTRACTORA (EXTERNOS)		CLINIC PLUS DESENGRASANTE 200 - 50mL x 7litros de agua	1.- Antes de iniciar Apagar la campana extractora. 2.-Retirar los filtros de la campana 3.- Preparar la solución del detergente y del desengrasante con la respectiva concentración 4.- Aplicar y fregar con una esponja primero el detergente y luego el desengrasante. 5.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario (superficies)	LEJIA 3 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sin Generación 3 ml. / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador o un paño humedecido en solución 3.- Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario (superficies)	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad

CENTRO VACACIONAL HUAYCÁN ASESORÍA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAYCÁN OPERACIONES

CENTRO VACACIONAL HUAYCÁN Gerente de Operaciones

GUANTE DE MALLA		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.-Eliminar los restos de alimentos con un prelavado. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar la solución y refregar con una escobilla. 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Después de cada uso	Amonio Cuaternario Sin Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2. Sumergir el guante permanentemente en la solución. 3. Enjuagar antes de usar		Después de cada uso	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
ROCIADORES DE PRODUCTOS QUIMICOS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.-Eliminar la suciedad. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con la ayuda de una esponja. 4.- Enjuagar, hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sin Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Sumergir en un contenedor 3.- Dejar actuar 1 min 4.- Secar al medio ambiente		Cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
UTENSILIOS DE LIMPIEZA		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.-Eliminar sólidos que se encuentren en los utensilios. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con la ayuda de una esponja. 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sin Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Sumergir en un contenedor 3.- Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
Limpieza profunda	Se realiza 1 vez a la semana, en donde se tendrá que sacar todos los equipos y mobiliarios, que no faciliten la limpieza de los mismos, para garantizar la limpieza adecuada y minuciosa.										

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: COMEDOR

CONSIDERACIONES: Luego de terminar cualquier actividad de limpieza, se debe realizar el procedimiento de lavado de manos

DONDE		CON QUE	COMO		CUANDO	CON QUE	COMO		CUANDO	QUIEN	
		LIMPIEZA				DESINFECCIÓN					
ÁREA	EPP	PRODUCTO QUÍMICO	PROCEDIMIENTO		FRECUENCIA	PRODUCTO QUÍMICO	PROCEDIMIENTO		FRECUENCIA	RESPONSABLE DE EJECUCIÓN	RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN
PISOS, CANALETAS Y SUMIDEROS		DETERGENTE ALCALINO 20mL x Lt de agua	1.- **Eliminar** sólidos y residuos mediante el barrido con escoba y recogedor. 2.-**Preparar** la solución con la respectiva concentración. 3.- **Aplicar** la solución refregando el piso con mopas o escobas. 4.- **Enjuagar** con agua hasta retirar el producto químico.		Después de cada servicio o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- **Preparar** la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo. 2.- **Aplicar** por todo el área a desinfectar. 3.- **Dejar** actuar 5 min. 4.- **Secar** al medio ambiente.		Después de cada servicio o cada vez que sea necesario	Azafatas / Mozos	Jefe de Comedor / Supervisor de Calidad
PAREDES, PUERTAS, VENTANAS Y ZOCALOS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- **ANTES DE INICIAR:** Para el caso de paredes (tapar interruptores) 2.- **Eliminar** sólidos con ayuda de una ballerina saca o escobillón de mano, sacudir paredes, puerta y ventanas. 3.- **Preparar** la solución con la respectiva concentración. 4.- **Fricionar** con la ayuda de una esponja verde. 5.- **Enjuagar**, hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- **Preparar** la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo. 2.- **Aplicar** el producto químico con un rociador o trapo humedecido con solución. 3.- **Dejar actuar** 5 minutos. 4.- **Secar** al medio ambiente.		Diario	Azafatas / Mozos	Jefe de Comedor / Supervisor de Calidad
INTERRUPTORES DE LUZ		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1. **ANTES DE INICIAR:** Colocar una cinta aislante en el interruptor de encendido/apagado. 2.- **Eliminar** la suciedad con un paño. 3.-**Preparar** la solución con la respectiva concentración. 4.- **Fricionar** con la ayuda de una esponja verde. 5.- **Enjuagar**, hasta retirar el producto químico.		Diario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- **Preparar** la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo. 2.- **Aplicar** el producto químico con un trapo humedecido con solución. 3.- **Dejar actuar** de 5 minutos. 4.- **Enjuagar** con la ayuda de una trapo húmedo. 5.- **Secar** al medio ambiente.		Diario	Azafatas / Mozos	Jefe de Comedor / Supervisor de Calidad
CORTINAS DE TRASLAPE		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- **Retirar** la suciedad. 2.- **Preparar** la solución con la respectiva concentración. 3.- **Lavar** con la ayuda de una esponja. 4.- **Enjuagar** hasta retirar el sobrante de detergente.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- **Preparar** la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo. 2.- **Aplicar** el producto químico con un trapo humedecido con solución. 3.- **Dejar** actuar 5 min. 4.- **Secar** al medio ambiente.		Diario o cada vez que sea necesario	Azafatas / Mozos	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
TECHO, CANALETAS ELÉCTRICAS, LUCES EMERGENCIAS, LUMINARIAS, TABLEROS ELÉCTRICOS, EXTRACTORES (ES REALIZADO POR MANTENIMIENTO)											

MESAS DE TRABAJO		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.-**ANTES DE INICIAR:** Retirar todos los elementos que se encuentren en su superficie. 2.-**Eliminar** sólidos con un wetex. 3.- **Preparar** la solución con la respectiva concentración 4.-**Aplicar**, y fregar con la ayuda de una esponja. 5.- **Enjuagar**, hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Después de cada uso	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-**Preparar** la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- **Aplicar**, con la ayuda de un rociador o un paño humedecido con solución 4.- **Dejar actuar** 1 min 5.- **Secar** al medio ambiente		Después de cada uso	Azafatas / Mozos	Jefe de Comedor / Supervisor de Calidad
DISPENSADORES (JABÓN PAPEL, ALCOHOL)		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- **Eliminar** el polvo. 2.- **Preparar** la solución con la respectiva concentración. 3.- **Aplicar** y fregar con una esponja. 4.- **Enjuagar** hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-**Preparar** la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.-**Aplicar** con la ayuda de trapo 3.-**Dejar actuar** 1 min 4.-**Secar** al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Azafatas / Mozos	Jefe de Comedor / Supervisor de Calidad
EQUIPO DE REFRIGERACIÓN		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.-**ANTES DE INICIAR:** Retirar el contenido y colocar en otra cámara refrigerante temporalmente evitando la contaminación cruzada. 2.- **Desenchufar** la cámara. 3.-**Quitar** las rejillas de la cámara. 4.-**Preparar** la solución con la respectiva concentración. 5.-**Aplicar**, y fregar con una esponja por fuera y por dentro y las rejillas. 6.- **enjuagar** hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario (puertas y zonas superficiales)	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-**Preparar** la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- **Aplicar**, con la ayuda de un rociador al interior y el exterior de la cámara así como las rejillas. 3.- **Dejar actuar** 1 min 4.- **Secar** al medio ambiente 5.- **Conectar** al tomacorriente		Diario (puertas y zonas superficiales)	Azafatas / Mozos	Jefe de Comedor / Supervisor de Calidad
		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- **Retirar** el contenido de la línea (tabolas y colocarlas en un contenedor o en la otra línea). 2.- **Desenchufar** la línea de servicio. 3.- **Eliminar** el agua del baño maría con los residuos orgánicos. 4.-**Preparar** la solución detergente con la concentración indicada. 5.-**Lavar y fregar** con ayuda de una esponja por fuera y por dentro incluyendo las resistencias. 6.- **Enjuagar** hasta retirar el sobrante de		Después de cada servicio	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-**Preparar** la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada		Después de cada servicio	Azafatas / Mozos	Jefe de Comedor / Supervisor de Calidad

LÍNEA CALIENTE / LÍNEA FRÍA		QM4 (Desincrustante) 250ml x litro de agua	1.- **Retirar** el contenido de la línea (botellas y colocarlas en un contenedor o en la otra línea). 2.- **Desenchufar** la línea de servicio. 3.- **Eliminar** el agua del baño maría con los residuos orgánicos. 4.- **Preparar** la solución detergente con la concentración indicada. 5.- **Aplicar** y dejar actuar de 5 a 10 minutos. 6.- **Lavar y fregar** con ayuda de una esponja por fuera y por dentro, incluyendo las resistencias. 7.- **Enjuagar** hasta retirar el sobrante de		Cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	2.- **Aplicar** con la ayuda de un rociador 3.- **Dejar actuar** 1 min 4.- **Secar** al medio ambiente 5.- **Conectar** al tomacorriente		Cada vez que sea necesario	Auxiliar / Mozos	Jefe de Comedor / Supervisor de Calidad
REFRESQUERAS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1. **ANTES DE INICIAR:** Desenchufar el motor. 2.- **Eliminar** el contenido de las refresqueras para luego desmontar las partes móviles. 3.- **Preparar** la solución con la respectiva. 4.- **Desarmar** el equipo y refregar con detergente con ayuda de una esponja por fuera y por dentro de las refresqueras al igual que las partes móviles. **Las boquillas** de la refresquera se lavan con ayuda de una escobilla. 5.- **Enjuagar** hasta retirar todo el		Después de cada servicio	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	**MANUAL** 1.- **Preparar** la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada. 2.- **Sumergir** la refresquera y sus partes en dicha solución. 3.- **Dejar actuar** por 1 min. 4.- **Secar** con paño o papel toalla. **MAQUINA LAVAVAJILLA:** 1.- **Colocar** las partes móviles sobre un rack. 2.- **Introducir** el rack en la máquina y asegurar que la °T de enjuague sea como mínimo 82°C.		Después de cada servicio	Auxiliar / Mozos	Jefe de Comedor / Supervisor de Calidad
POZAS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- **Eliminar** residuos de la superficie con una esponja. 2.- **Preparar** la solución con la respectiva concentración. 3.- **Aplicar** y fregar con una esponja. 4.- **Enjuagar** hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-**Preparar** la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada. 2. **Aplicar** con la ayuda de un paño. 3. **Dejar** actuar 1 min. 4. **Secar** al medio ambiente.		Cada vez que sea necesario	Auxiliar / Mozos	Jefe de Comedor / Supervisor de Calidad
TAPERS CON SOLUCION		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1. **Eliminar** el contenido, residuos. 2.- **Preparar** la solución con la respectiva concentración. 3.- **Aplicar** y fregar con una esponja. 4.- **Enjuagar** hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-**Preparar** la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada. 2. **Sumergir** en la poza o tina de desinfección. 3.- **Dejar actuar** por 1 min. 4.- **Secar** al medio ambiente.		Diario o cada vez que sea necesario	Auxiliar / Mozos	Jefe de Comedor / Supervisor de Calidad

DISPENSADORES DE AGUA		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- **Eliminar** la suciedad y residuos con un wetex humedo. 2.- **Preparar** la solución con la respectiva concentración. 3.-**Aplicar** y fregar con la solución y la ayuda de una esponja pasar toda el area sucia. 4.- **Enjuagar** con un wetex bien exprimido hasta quitar el colorante de detergente.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-**Preparar** la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- **Aplicar** con ayuda del rociador el interior y exterior del thermo de acero 3.-**Dejar actuar** 1 min 4.- **Secar** al medio ambiente o con la ayuda de un paño		Diario o cada vez que sea necesario	Azafatas / Mozos	Jefe de Comedor / Supervisor de Calidad
HORNO MICROONDAS / HORNO MANTENEDOR		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1. **ANTES DE INICIAR:** Desenchufar el equipo y retirar las partes móviles. 2. **Eliminar** los residuos con una esponja. 3.- **Preparar** la solución con la respectiva concentración. 4.- **Aplicar** con ayuda de una esponja por fuera y por dentro del equipo. 5.- **Enjuagar** hasta retirar el producto quimico cuantas veces sea necesario.		Después de cada servicio	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generacion 2 mL / 1 L	1.-**Preparar** la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- **Aplicar** con ayuda del rociador al interior y exterior del equipo, refregar las partes moviles. 3.-**Dejar actuar** 1 min 4.- **Secar** al medio ambiente o con la ayuda de un paño		Después de cada servicio	Azafatas / Mozos	Jefe de Comedor / Supervisor de Calidad
TACHO DE RESIDUOS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- **Retirar** las bolsas de residuos generales y orgánicos. 2.- **Preparar** la solucion con la respectiva concentración. 3.- **Lavar** el tacho de residuos con la ayuda de una esponja por fuera y por dentro. 4.- **Enjuagar** hasta retirar el sobrante de detergente.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-**Preparar** la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- **Aplicar** con la ayuda de un rociador o un paño humedo en solución, al interior y el exterior del tacho. 3.- **Dejar actuar** 5 min 4.- **Secar** al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Azafatas / Mozos	Jefe de Comedor / Supervisor de Calidad
MESAS / SILLAS, MÓDULO DE PLANILLA / MECANO / MUEBLES / CUBIERTERO.		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- **Eliminar** la suciedad y residuos con un wetex humedo. 2.- **Preparar** la solución con la respectiva concentración. 3.-**Aplicar** y fregar con la solución detergente y la ayuda de una esponja pasar toda el area sucia. 4.- **Enjuagar** con un wetex bien exprimido hasta quitar el sobrante de detergente.		Después de cada servicio	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-**Preparar** la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- **Aplicar** con la ayuda de un rociador o un paño humedo en solución, al interior y el exterior del tacho. 3.- **Dejar actuar** 1 min 4.- **Secar** al medio ambiente		Después de cada servicio	Azafatas / Mozos	Jefe de Comedor / Supervisor de Calidad

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI OPERACIONES

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI Jefatura de Calidad de A&B

ALCUZAS / AZUCAREROS / SERVILLETEROS		**DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua**	**1.- Eliminar** la suciedad y residuos. **2.- Prelavado** **3.- Preparar** la solución con la respectiva concentración **4.- Sumergir y frotar** con la ayuda de una esponja **5.- Enjuagar** con la ayuda de una esponja		Después de cada servicio	**LEJIA** **2 ml / 1 L de agua (200 ppm)** **o** **Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L**	**1.-Preparar** la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada **2.- Sumergir** en la solución sanitizante **3.- Dejar actuar** 1 min **4.- Secar** al medio ambiente o con papel toalla		Después de cada servicio	Azafatas / Mozos	Jefe de Comedor / Supervisor de Calidad
CAJAS PARA PAN		**DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua**	**1.- Eliminar** la suciedad y residuos con un wetex humedo. **2.- Preparar** la solución con la respectiva concentración **3.-Aplicar** y fregar con la solución detergente y la ayuda de una esponja pasar todo el area sucia. **4.- Enjuagar** con un wetex bien exprimido hasta quitar el sobrante de detergente		Después de cada servicio	**LEJIA** **2 ml / 1 L de agua (200 ppm)** **o** **Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L**	**1.-Preparar** la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada **2.- Aplicar** con la ayuda de un rociador o un paño húmedo en solución, al interior y el exterior del bicho **3.- Dejar actuar** 1 min **4.- Secar** al medio ambiente o con papel toalla		Después de cada servicio	Azafatas / Mozos	Jefe de Comedor / Supervisor de Calidad
UTENSILIOS DE LIMPIEZA		**DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua**	**1.-Eliminar** residuos que se encuentran en los utensilios **2.- Preparar** la solución con la respectiva concentración **3.- Aplicar** y fregar con la ayuda de una esponja. **4.- Enjuagar**, hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario o cada vez que sea necesario	**LEJIA** **2 ml / 1 L de agua (200 ppm)** **o** **Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L**	**1.-Preparar** la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada **2.- Sumergir** en un contenedor **3.- Dejar actuar** 5 min **4.- Secar** al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Azafatas / Mozos	Jefe de Comedor / Supervisor de Calidad
Limpieza profunda	Se realiza 1 vez a la semana, en donde se tendrá que sacar todos los equipos y mobiliarios, que no facilitan la limpieza de los mismos, para garantizar la limpieza adecuada y minuciosa.										

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI OPERACIONES

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI Control de Calidad de A y B

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: LAVAVAJILLA Y LAVAFONDOS

CONSIDERACIONES: Luego de terminar cualquier actividad de limpieza, se debe realizar el procedimiento de lavado de manos

DONDE	CON QUE		COMO LIMPIEZA		CUANDO	CON QUE	COMO DESINFECCIÓN		CUANDO	QUIEN	
ÁREA	EPP	PRODUCTO QUÍMICO	PROCEDIMIENTO		FRECUENCIA	PRODUCTO QUÍMICO	PROCEDIMIENTO		FRECUENCIA	RESPONSABLE DE EJECUCIÓN	RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN
PISOS / CANALETAS / SUMIDEROS		DETERGENTE ALCALINO 20ml. x Lt de agua	1.-Eliminar sólidos y residuos mediante el barrido con escoba y recogedor. 2.-Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar la solución refregando el piso con mopas o escobas. 4.- Enjuagar con agua hasta retirar el producto químico.		Después de cada servicio o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 ml. / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo. 2.- Aplicar por todo el área a desinfectar. 3.- Dejar actuar 5 min. 4.- Secar al medio ambiente		Después de cada servicio o cada vez que sea necesario	Vajillero	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
PAREDES / ZÓCALOS		DETERGENTE NEUTRO 20ml. x Lt de agua	1.- ANTES DE INICIAR: Para el caso de paredes (bajar interruptores) 2.- Eliminar sólidos con ayuda de una bolillera seca o escobillón de mano, sacudir paredes, puerta y ventanas. 3.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 4.- Frictionar con la ayuda de una esponja verde. 5.- Enjuagar, hasta retirar el producto químico (puertas vacías)		Diario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 ml. / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo. 2.- Aplicar el producto químico con un rociador o trapo humedecido con solución. 3.- Dejar actuar 5 minutos. 4.- Secar al medio ambiente		Diario	Vajillero	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
INTERRUPTORES DE LUZ		DETERGENTE NEUTRO 20ml. x Lt de agua	1.- ANTES DE INICIAR: Colocar una cinta aislante en el interruptor de encendido/apagado. 2.- Eliminar la suciedad con un paño. 3.-Preparar la solución con la respectiva concentración. 4.- Frictionar con la ayuda de una esponja verde. 5.- Enjuagar, hasta retirar el		Diario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 ml. / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo. 2.- Aplicar el producto químico con un trapo humedecido con solución. 3.- Dejar actuar 5 min. 4.- Secar al medio ambiente		Diario	Vajillero	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
TECHO, CANALETAS ELÉCTRICAS, LUCES EMERGENCIAS, LUMINARIAS, TABLEROS ELÉCTRICOS (ES REALIZADO POR MANTENIMIENTO)											
TACHO DE RESIDUOS		DETERGENTE NEUTRO 20ml. x Lt de agua	1.- Retirar las bolsas de residuos generales y orgánicos. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Lavar el tacho de residuos con la ayuda de una esponja por fuera y por dentro. 4.- Enjuagar hasta retirar el sobrante de detergente.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 ml. / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante de acuerdo a la concentración indicada. 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador o un paño humedecido en solución, al interior y el exterior del tacho. 3.- Dejar actuar 5 min. 4.- Secar al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Vajillero	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad

MESAS DE TRABAJO		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.-ANTES DE INICIAR: Retirar todos los elementos que se encuentren en su superficie. 2.-Eliminar sólidos con un velos. 3.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 4.-Aplicar y fregar con la ayuda de una esponja. 5.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Después de cada servicio	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 ml. / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador o un paño humedecido con solución. 4.- Dejar actuar 1 min 5.- Secar al medio ambiente		Después de cada servicio	Vajillero	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
POZAS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Eliminar restos de la superficie con una esponja. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con una esponja. 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 ml. / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2. Aplicar con la ayuda de un paño 3. Dejar actuar 1 min 4. Secar al medio ambiente		Cada vez que sea necesario	Vajillero	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
ESTANTES		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Retirar la suciedad con un trapo. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Lavar el tacho de residuos con la ayuda de una esponja por fuera y por dentro. 4.- Enjuagar hasta retirar el sobrante de detergente.		Diario (superficial)	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 ml. / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador 3.- Dejar actuar 1 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario (superficial)	Vajillero	Administrador / Supervisor de Calidad
CUBIERTOS / VAJILLA (platos, platillos, tazas)		SUMA NOVA	LAVADO CON MAQUINA 1. Antes de iniciar: Encender el equipo lavavajilla con anticipación. 2. Desconche: Retirar los restos de alimentos con ayuda de la mano. 3. Prelavado: Sumergir en solución detergente y frotar suavemente con una esponja. 4. Iniciar ciclo de lavado: Disponer las vajillas en los rack adecuadamente, realizar un enjuague con el aspersor y colocar el rack en el interior de la maquina de lavado. Cerrar la maquina e iniciar		Cada vez que sea necesario	ABRILLANTADOR	1. Secar: Culminado el ciclo de lavado se inicia el ciclo del secado en el cual el equipo rociara agua a 82°C. El agua contendrá agente secante/abrillantador, el cual es dosificado automáticamente. El proceso de desinfección se da simultáneamente por la acción del calor. 2. Retirar el rack y/o abrir la tapa del equipo para sacar la vajilla, a la vez culminado el ciclo de lavado. 3. Verificar que estén limpias (vajilla, cubertos, mesajería y bandejas), caso contrario		Cada vez que sea necesario	Vajillero	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI Control de Calidad

CUBERTERIA / UTENSILIOS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	LAVADO MANUAL 1. Antes de Iniciar: Descarchar polvo al lavado 2. Preparar la solución de acuerdo a la dosificación 3. Sumergir las superficies en la poza de lavado. Los cubiertos serán introducidos en un balde con solución detergente y luego serán trasladados a la poza para realizar su lavado. 4. Dejar actuar por 5 min. 5. Refregar con una esponja la superficie para eliminar el resto de alimentos adheridos a su superficie. 6. Enjuagar con agua		Cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 ml. / 1 L.	1.- Llenar las pozas o sanizones con el desinfectante de acuerdo a la concentración indicada. 2.- Sumergir los vajillas, en orden y por tipo. 3.- Dejar actuar 1 minuto 4. Escurrir sobre la mesa o recipientes adecuados, de ser necesario secar con papel toalla o secador.		Cada vez que sea necesario	Vajillero	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
BANDEJAS / GASTRONORMS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Eliminar residuos orgánicos de la superficie de las bandejas 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con una escobilla (bandejas) / esponja. 4.- Enjuagar con agua corriente hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 ml. / 1 L.	1.- Preparar una solución sanitizante utilizando la concentración indicada 2.- Sumergir en la poza o sanizón 3.- Dejar actuar por 1 minuto 4.- Secar con un paño		Cada vez que sea necesario	Vajillero	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
CARRITOS Y COCHES (Porta bandejas, transportador, porta sanizones)		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Eliminar residuos orgánicos de la superficie de los carritos y/o coches 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con una esponja. 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario		Después de cada servicio Cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 ml. / 1 L.	1.- Preparar una solución sanitizante utilizando la concentración indicada 2.- Aplicar con ayuda de rociador o paño con solución 3.- Dejar actuar durante 1 min 4.- Secar al ambiente		Después de cada servicio Cada vez que sea necesario	Vajillero	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
CORTINAS DE TRASLAPE		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Retirar la suciedad 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración 3.- Lavar con la ayuda de una esponja 4.- Enjuagar hasta retirar el sobrante de detergente		Diario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 ml. / 1 L.	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador o añadir la solución un paño humedecido en solución 3.- Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario	Vajillero	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
MAQUINA LAVAVAJILLA		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1. ANTES DE INICIAR: Desenchufar el equipo y retirar las partes móviles. 2. Eliminar los residuos con una esponja 3.- Preparar la solucion con la respectiva concentración. 4.- Aplicar y fregar con ayuda de una esponja por fuera y por dentro del equipo. 5.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Después de cada servicio	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario Sta Generación 2 ml. / 1 L.	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador 3.- Dejar actuar 1 min 4.- Secar al medio ambiente		Después de cada servicio	Vajillero	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad

RACKS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1. Eliminar residuos con agua a presión 2. Preparar la solución de acuerdo a la dosificación 3. Refregar con una escobilla 4. Enjuagar con agua corriente, asegurando eliminar todo residuo de detergente.		Después de cada servicio	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con la ayuda de un balde 3.- Dejar actuar 1 min 4.- Secar al medio ambiente		Después de cada servicio	Vajillero	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
CONTENEDORES CON SOLUCIÓN		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Eliminar el contenido, residuos 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con una esponja. 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con la ayuda de un balde o paño 3.- Dejar actuar 1 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Vajillero	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
CAMBROS Y OLLAS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1. Eliminar los residuos con una esponja 2.Prelavado: Retirar residuos con chorro de agua 3.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 4.- Aplicar y fregar con ayuda de una esponja por fuera y por dentro. 5.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces		Cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con la ayuda de un balde 3.- Dejar actuar 1 min 4.- Secar al medio ambiente		Cada vez que sea necesario	Vajillero	Supervisor de Comedor / Supervisor de Calidad
TAPERS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1. Desechar, retirando los restos de alimentos 2. Retirar los jebes de las tapas 3. Preparar la solución de acuerdo a la dosificación 4. Sumergir las superficies en la poza de lavado 5. Dejar actuar por 1 min 6. Refregar con una esponja para eliminar el resto de alimentos adheridos a su superficie. 7. Enjuagar con agua corriente, asegurando eliminar		Diario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Sumergir en la poza 3.- Dejar actuar por 1 min 4.- Escurrir y secar al medio ambiente. En caso de ser necesario, secar con un paño limpio o papel toalla. 5.- Colocar los jebes		Diario	Vajillero	Supervisor de Comedor / Supervisor de Calidad
COOLERS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1. Desechar, retirando los restos de alimentos 2. Retirar la tapa del cooler 3. Preparar la solución de acuerdo a la dosificación 4. Sumergir las superficies en la poza de lavado. 5. Dejar actuar por 1 min. 6. Refregar con una esponja para eliminar el resto de alimentos adheridos a su superficie. 7. Enjuagar con agua corriente, asegurando eliminar		Diario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Sumergir en la poza 3.- Dejar actuar por 1 min 4.- Escurrir y secar al medio ambiente. En caso de ser necesario, secar con un paño limpio o papel toalla. 5.- Colocar las tapas		Diario	Vajillero	Supervisor de Comedor / Supervisor de Calidad

CENTRO VACACIONAL ASESORÍA LEGAL HUAMPANI

CENTRO VACACIONAL OPERACIONES

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI Jefatura de Calidad de Agua

DISPENSADORES (JABON PAPEL, ALCOHOL)		DETERGENTE NEUTRO 20mL x 15 de agua	1.- Eliminar el polvo. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con una esponja. 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario o cada vez que sea necesario.	LEJIA 2 ml / 1 L. de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L.	1.- Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada. 2.- Aplicar con la ayuda de trapo. 3.- Dejar actuar 1 min. 4.- Secar al medio ambiente.		Diario o cada vez que sea necesario.	Vajillero	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
UTENSILIOS DE LIMPIEZA		DETERGENTE NEUTRO 20mL x 15 de agua	1.-Eliminar sólidos que se encuentren en los utensilios. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con la ayuda de una esponja. 4.- Enjuagar, hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario o cada vez que sea necesario.	LEJIA 2 ml / 1 L. de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L.	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada. 2.- Sumergir en un contenedor. 3.- Dejar actuar 5 min. 4.- Secar al medio ambiente.		Diario o cada vez que sea necesario.	Vajillero	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
Limpieza profunda	Se realiza 1 vez a la semana, en donde se tendrá que sacar todos los equipos y mobiliarios, que no facilitan la limpieza de los mismos, para garantizar la limpieza adecuada y minuciosa.										

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI OPERACIONES

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI Control de Calidad de A y B

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: PASADIZOS

CONSIDERACIONES: Luego de realizar cualquier actividad de limpieza, se debe realizar el procedimiento de lavado de manos.

ÁREA	CON QUÉ		CÓMO		CUÁNDO	CON QUÉ	CÓMO		CUÁNDO	QUIÉN	
			LIMPIEZA			DESINFECCIÓN					
	EPP	PRODUCTO QUÍMICO	PROCEDIMIENTO		FRECUENCIA	PRODUCTO QUÍMICO	PROCEDIMIENTO		FRECUENCIA	RESPONSABLE DE EJECUCIÓN	RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN
PISOS		DETERGENTE ALCALINO 30mL x Lt de agua	1.-Eliminar solidos y residuos mediante el barrido con escoba y recogedor 2.-Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar la solución colocando el aceite con trapeador adecuado 4.- Enjuagar con agua hasta retirar el producto químico.		Después de cada servicio o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 mL / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo 2.- Aplicar por tercio el área a desinfectar 3.- Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Después de cada servicio o cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
PAREDES, ZOCALOS Y PUERTAS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- ANTES DE INICIAR: Para el caso de paredes (caso emergencia) 2.- Eliminar solidos con ayuda de una cuchara sin establilar de acero, limpiar paredes, puerta y ventanas. 3.- Preparar la solución con la respectiva concentración 4.- Fricccionar con la ayuda de una esponja verde 5.- Enjuagar, hasta retirar el producto químico cuando vacíen una encimera		Diario	LEJIA 2 mL / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante con un recipiente de uso exclusivo 2.- Aplicar el producto químico con un recipiente o trapo humedecido con solución 3.- Dejar actuar 5 minutos. 4.- Secar al medio ambiente		15 min	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
INTERRUPTORES DE LUZ		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- ANTES DE INICIAR: Cerrar las llaves generales de los circuitos de encendido/apagado. 2.- Eliminar la suciedad con un paño. 3.-Preparar la solución con la respectiva concentración 4.- Fricccionar con la ayuda de una esponja verde 5.- Enjuagar, hasta retirar el producto químico.		Diario	LEJIA 2 mL / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo. 2.- Aplicar el producto químico con un trapo humedecido con solución 3.- Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
TECHO, CANALETAS ELÉCTRICAS, LUCES EMERGENCIAS, LUMINARIAS, TABLEROS ELÉCTRICOS (EN REALIZADO POR MANTENIMIENTO)											
TACHOS DE RESIDUOS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Retirar las bolsas de residuos orgánicos y inorgánicos 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración 3.- Lavar el tacho de residuos con la ayuda de una esponja por dentro y por fuera 4.- Enjuagar hasta retirar el sobrante de detergente.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 mL / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador o un paño humedecido en solución. Mantener y el exceso con tacho. 3.- Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
CORTINAS DE TRASLAPE		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Retirar la suciedad 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración 3.- Lavar con la ayuda de una esponja 4.- Enjuagar hasta retirar el sobrante de detergente.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 mL / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador o aliado la solución con un paño humedecido en solución 3.- Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad
UTENSILIOS DE LIMPIEZA		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.-Eliminar solidos que se encuentren en los utensilios 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración 3.- Aplicar y frotar con la ayuda de una esponja 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuando vacíen una encimera		Diario o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 mL / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Sumergir en un contenedor 3.- Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Jefe del área / Cocinero / Ayudante	Jefe de Producción / Supervisor de Calidad

CENTRO VACACIONAL ASESORIA LEGAL HUAMPANI

CENTRO VACACIONAL OPERACIONES

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: ALMACENES

CONSIDERACIONES: Luego de terminar cualquier actividad de limpieza, se debe realizar el procedimiento de lavado de manos

DONDE	CON QUE		COMO		CUANDO	CON QUE	COMO		CUANDO	QUIEN	
	LIMPIEZA					DESINFECCIÓN					
AREA	EPP	PRODUCTO QUIMICO	PROCEDIMIENTO		FRECUENCIA	PRODUCTO QUIMICO	PROCEDIMIENTO		FRECUENCIA	RESPONSABLE DE EJECUCIÓN	RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN
PISOS, SUMIDEROS Y CANALETAS		DETERGENTE ALCALINO 20mL x Lt de agua	1.-Eliminar sólidos y residuos mediante el barrido con escoba y recogedor. 2.-Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar la solución refregando el piso con mopas o escobas. 4.- Enjuagar con agua hasta retirar el producto químico.		Después de cada servicio o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo 2.- Aplicar por todo el área a desinfectar. 3.- Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Después de cada servicio o cada vez que sea necesario	Almacenero	Administrador / Supervisor de Calidad
PAREDES / PUERTAS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- ANTES DE INICIAR: Para el caso de paredes (tapar interruptores) 2.- Eliminar sólidos con ayuda de una ballerina seca o escobillón de mano, sacudir paredes, puerta y ventanas. 3.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 4.- Fricccionar con la ayuda de una esponja verde 5.- Enjuagar, hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo. 2.- Aplicar el producto químico con un rociador o trapo humedecido con solución 3.- Dejar actuar 5 minutos. 4.- Secar al medio ambiente		Diario	Almacenero	Administrador / Supervisor de Calidad
INTERRUPTORES DE LUZ		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1. ANTES DE INICIAR: Colocar una cinta aislante en el interruptor de encendido/apagado. 2.- Eliminar la suciedad con un paño. 3.-Preparar la solución con la respectiva concentración. 4.- Fricccionar con la ayuda de una esponja verde 5.- Enjuagar, hasta retirar el producto químico.		Diario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo. 2.- Aplicar el producto químico con un trapo humedecido con solución 3.- Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario	Almacenero	Administrador / Supervisor de Calidad
TECHO, CANALETAS ELÉCTRICAS, LUCES EMERGENCIAS, LUMINARIAS, TABLEROS ELÉCTRICOS (ES REALIZADO POR MANTENIMIENTO)											
TACHO DE RESIDUOS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Retirar las bolsas de residos generales y orgánicos. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración 3.- Lavar el tacho de residuos con la ayuda de una esponja por fuera y por dentro. 4.- Enjuagar hasta retirar el sobrante de detergente.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador o un paño húmedo en solución, al interior y el exterior del tacho. 3.- Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Almacenero	Administrador / Supervisor de Calidad

CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN	L	DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.-ANTES DE INICIAR: Retirar el contenido y colocar en otra camara refrigerante temporalmente evitando la contaminación cruzada. 2.-Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.-Aplicar y fregar con una esponja por fuera y por dentro y las rejillas. 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario (puertas y pisos)	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 ml / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con la ayuda de un balde al interior y al exterior de la cámara. 3.- Dejar actuar 1 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario (puertas y pisos)	Almacenem	Administrador / Supervisor de Calidad
JABAS	L	DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Eliminar residuos orgánicos de la superficie con una esponja. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con una escobilla. 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		3 veces por semana o las veces que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 ml / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador o u trapo humedecido con la solución 3.- Dejar actuar 1 min 4.- Secar al medio ambiente		3 veces por semana o las veces que sea necesario	Almacenem	Administrador / Supervisor de Calidad
PARIHUELAS	M	DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Retirar la suciedad. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Refregar con una escoba. 4.- Enjuagar hasta retirar el rebrante de detergente.		1 vez a la semana o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 ml / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador o un balde con la solución. 3.- Dejar actuar 5 min 4.- Secar al ambiente.		1 vez a la semana o cada vez que sea necesario	Almacenem	Administrador / Supervisor de Calidad
CORTINAS DE TRASLAPE	L	DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Retirar la suciedad. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Lavar con la ayuda de una esponja. 4.- Enjuagar hasta retirar el sobrante de detergente.		Diario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 ml / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador o rociar la solución un paño humedecido en solución. 3.- Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario	Almacenem	Administrador / Supervisor de Calidad
SANSIONES	M	DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1. Retirar todo el contenido en su interior. 2. Eliminar los residuos con un prelavado. 3.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 4.- Aplicar y fregar con ayuda de una esponja por fuera y por dentro. 5.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		1 vez a la semana o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 ml / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con ayuda de un trapo al interior y exterior. 3.- Dejar actuar 1 min. 4.- Secar al medio ambiente		1 vez a la semana o cada vez que sea necesario	Almacenem	Administrador / Supervisor de Calidad

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI OPERACIONES

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI Control de Calidad

BALANZA		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.-ANTES DE INICIAR: Retirar todos los elementos que se encuentren en su superficie. 2.-Eliminar sólidos con un wetex. 3.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 4.-Aplicar y fregar con la ayuda de una esponja. 5.- Enjuagar, hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Después de cada uso	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador 3.- Dejar actuar de 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Después de cada uso	Almacenero	Administrador / Supervisor de Calidad
ESTANTES		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Retirar la suciedad con un trapo. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Lavar el tacho de residuos con la ayuda de una esponja por fuera y por dentro. 4.- Enjuagar hasta retirar el sobrante de detergente.		Diario (superficial)	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador 3.- Dejar actuar 1 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario (superficial)	Almacenero	Administrador / Supervisor de Calidad
UTENSILIOS DE LIMPIEZA		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.-Eliminar sólidos que se encuentren en los utensilios. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con la ayuda de una esponja. 4.- Enjuagar, hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Sumergir en un contenedor 3.- Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Almacenero	Administrador / Supervisor de Calidad
Limpieza profunda	Se realiza 1 vez a la semana, en donde se tendrá que sacar todos los equipos y mobiliarios, que no faciliten la limpieza de los mismos, para garantizar la limpieza adecuada y minuciosa.									

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: SERVICIOS HIGIÉNICOS

CONSIDERACIONES: Luego de terminar cualquier actividad de limpieza, se debe realizar el procedimiento de lavado de manos

DONDE	CON QUE		CÓMO		CUANDO	CON QUE	CÓMO		CUANDO	QUIEN	
		LIMPIEZA				DESINFECCIÓN					
ÁREA	EPP	PRODUCTO QUÍMICO	PROCEDIMIENTO		FRECUENCIA	PRODUCTO QUÍMICO	PROCEDIMIENTO		FRECUENCIA	RESPONSABLE DE EJECUCIÓN	RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN
PISOS		DETERGENTE ALCALINO 20mL x Lt de agua	1.-Eliminar sólidos y residuos mediante el barrido con escoba y recogedor. 2.-Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar la solución refregando el piso con mopas o escobas. 4.- Enjuagar con agua hasta retirar el producto químico.		Después de cada servicio o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo 2.- Aplicar por todo el área a desinfectar. 3.- Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Después de cada servicio o cada vez que sea necesario	Ayudante de limpieza	Administrador / Supervisor de Calidad
PUERTAS / PAREDES / VENTANAS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- ANTES DE INICIAR: Para el caso de paredes (tapar interruptores) 2.- Eliminar sólidos con ayuda de una ballerina seca o escobillón de mano, sacudir paredes, puerta y ventanas. 3.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 4.- Friccionar con la ayuda de una esponja verde. 5.- Enjuagar, hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo. 2.- Aplicar el producto químico con un rociador o trapo humedecido con solución. 3.- Dejar actuar 5 minutos. 4.- Secar al medio ambiente		Diario	Ayudante de limpieza	Administrador / Supervisor de Calidad
TACHO DE RESIDUOS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Retirar las bolsas de residuos generales y orgánicos. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Lavar el tacho de residuos con la ayuda de una esponja por fuera y por dentro. 4.- Enjuagar hasta retirar el sobrante de detergente.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada. 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador o un paño húmedo en solución, al interior y el exterior del tacho. 3.- Dejar actuar 5 min. 4.- Secar al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Ayudante de limpieza	Administrador / Supervisor de Calidad

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI ASESORÍA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI Control de Calidad de A y B

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI OPERACIONES

INTERRUPTORES DE LUZ		DETERGENTE NEUTRO 20mL x L1 de agua	1. ANTES DE INICIAR: Colocar una cinta aislante en el interruptor de encendido/apagado. 2.- Eliminar la suciedad con un paño. 3.-Preparar la solución con la respectiva concentración. 4.- Fricciona con la ayuda de una esponja verde 5.- Enjuagar, hasta retirar el producto químico		Diario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo. 2.- Aplicar el producto químico con un trapo humedecido con solución 3.- Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario	Ayudante de limpieza	Administrador / Supervisor de Calidad
TECHO, CANALETAS ELÉCTRICAS, LUCES EMERGENCIAS, LUMINARIAS, EXTRACTORES (ES REALIZADO POR MANTENIMIENTO)										
DISPENSADORES (JABÓN PAPEL, ALCOHOL)		DETERGENTE NEUTRO 20mL x L1 de agua	1.- Eliminar el polvo. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con una esponja. 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2. Aplicar con la ayuda de trapo 3.-Dejar actuar 1 min 4. Secar al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Ayudante de limpieza	Administrador / Supervisor de Calidad
ACCESORIOS (bancas, percheros, colgadores)		DETERGENTE NEUTRO 20mL x L1 de agua	1. Antes de iniciar retirar todos los objetos colgados así como el del los bancos 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con una escobilla. 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con la ayuda de trapo 3.-Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Ayudante de limpieza	Administrador / Supervisor de Calidad
LAVADEROS / ESPEJOS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x L1 de agua	1.- Eliminar residuos de la superficie con una esponja. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración 3.- Aplicar y fregar con una esponja 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Dos veces al día o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar con la ayuda de trapo 3.-Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Dos veces al día o cada vez que sea necesario	Ayudante de limpieza	Administrador / Supervisor de Calidad

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI OPERACIONES

URINARIOS / RETRETES		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Eliminar residuos organicos externa e interna con la ayuda de escobillas de uso exclusivo para este fin. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con una escobilla. 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Dos veces al dia o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Aplicar Con la ayuda de trapo 3.-Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Dos veces al dia o cada vez que sea necesario	Ayudante de limpieza	Administrador / Supervisor de Calidad
UTENSILIOS DE LIMPIEZA		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.-Eliminar sólidos que se encuentren en los utensilios. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y fregar con la ayuda de una esponja. 4.- Enjuagar, hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Sumergir en un contenedor 3.- Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Ayudante de limpieza	Administrador / Supervisor de Calidad
Limpieza profunda	Se realiza 1 vez a la semana, en donde se tendrá que sacar todos los equipos y mobiliarios, que no faciliten la limpieza de los mismos, para garantizar la limpieza adecuada y minuciosa.									

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: VESTUARIOS

CONSIDERACIONES: Luego de terminar cualquier actividad de limpieza, se debe realizar el procedimiento de lavado de manos

DONDE	CON QUE		COMO		CUANDO	CON QUE	COMO		CUANDO	QUIEN	
			LIMPIEZA				DESINFECCIÓN				
AREA	EPP	PRODUCTO QUIMICO	PROCEDIMIENTO		FRECUENCIA	PRODUCTO QUIMICO	PROCEDIMIENTO		FRECUENCIA	RESPONSABLE DE EJECUCIÓN	RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN
PISOS		DETERGENTE ALCALINO 20mL x Lt de agua	1.-Eliminar sólidos y residuos mediante el barrido con escoba y recogedor. 2.-Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar la solución, refregando el piso con mopas o escobas. 4.- Enjuagar con agua hasta retirar el producto químico.		Dos veces al día o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo. 2.- Aplicar por todo el área a desinfectar. 3.- Dejar actuar 5 min. 4.- Secar al medio ambiente.		Dos veces al día o cada vez que sea necesario	Ayudante de limpieza	Administrador / Supervisor de Calidad
PUERTAS / PAREDES / VENTANAS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- ANTES DE INICIAR Para el caso de paredes (tapar interruptores) 2.- Eliminar sólidos con ayuda de una bailarina seca o escobillón de mano, sacudir paredes, puerta y ventanas. 3.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 4.- Fricionar con la ayuda de una esponja verde. 5.- Enjuagar, hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Dos veces al día o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo. 2.- Aplicar el producto químico con un rociador o trapo humedecido con solución. 3.- Dejar actuar 5 minutos. 4.- Secar al medio ambiente.		Dos veces al día o cada vez que sea necesario	Ayudante de limpieza	Administrador / Supervisor de Calidad
TACHO DE RESIDUOS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Retirar las bolsas de residuos generales y orgánicos. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Lavar el tacho de residuos con la ayuda de una esponja por fuera y por dentro. 4.- Enjuagar hasta retirar el solucion de detergente.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada. 2.- Aplicar con la ayuda de un rociador o un paño humedecido en solución, el interior y el exterior del tacho. 3.- Dejar actuar 5 min. 4.- Secar al medio ambiente.		Diario o cada vez que sea necesario	Ayudante de limpieza	Administrador / Supervisor de Calidad
INTERRUPTORES DE LUZ		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1. ANTES DE INICIAR: Colocar una cinta aislante en el interruptor de encendido/apagado. 2.- Eliminar la suciedad con un paño. 3.-Preparar la solución con la respectiva concentración. 4.- Fricionar con la ayuda de una esponja verde. 5.- Enjuagar, hasta retirar el producto químico.		Diario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo. 2.- Aplicar el producto químico con un trapo humedecido con solución. 3.- Dejar actuar 5 min. 4.- Secar al medio ambiente.		Diario	Ayudante de limpieza	Administrador / Supervisor de Calidad

TECHO, CANALETAS ELÉCTRICAS, LUCES EMERGENCIAS, LUMINARIAS
(ES REALIZADO POR EL CLIENTE)

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI OPERACIONES

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI Control de Calidad

ACCESORIOS (bancas, percheros, colgadores)		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1. Antes de lavar: retirar todos los objetos colgados así como el polvo de bancas. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y frotar con una esponja. 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada. 2.- Aplicar con la ayuda de trapo. 3.- Dejar actuar 5 min. 4.- Secar al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Ayudante de limpieza	Administrador / Supervisor de Calidad
LOCKERS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- Eliminar residuos de la superficie con una esponja. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y frotar con una esponja. 4.- Enjuagar hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Dos veces al día o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada. 2.- Aplicar con un paño o rociador. 3.- Dejar actuar 5 min. 4.- Secar al medio ambiente.		Dos veces al día o cada vez que sea necesario	Ayudante de limpieza	Administrador / Supervisor de Calidad
UTENSILIOS DE LIMPIEZA		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.-Eliminar sólidos que se encuentren en los utensilios. 2.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 3.- Aplicar y frotar con la ayuda de una esponja. 4.- Enjuagar, hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-Preparar la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada. 2.- Sumergir en un contenedor. 3.- Dejar actuar 5 min. 4.- Secar al medio ambiente.		Diario o cada vez que sea necesario	Ayudante de limpieza	Administrador / Supervisor de Calidad
Limpieza profunda	Se realiza 1 vez a la semana, en donde se tendrá que sacar todos los equipos y mobiliarios, que no faciliten la limpieza de los mismos, para garantizar la limpieza adecuada y minuciosa.										

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI - ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI - OPERACIONES

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI - Comité de Calidad de Agua

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN: ACOPIO DE RESIDUOS

CONSIDERACIONES: Luego de terminar cualquier actividad de limpieza, se debe realizar el procedimiento de lavado de manos

DÓNDE	CON QUÉ		CÓMO		CUÁNDO	CON QUÉ	CÓMO		CUÁNDO	GUÍA	
	LIMPIEZA					DESINFECCIÓN					
AREA	EPP	PRODUCTO QUIMICO	PROCEDIMIENTO		FRECUENCIA	PRODUCTO QUIMICO	PROCEDIMIENTO		FRECUENCIA	RESPONSABLE DE EJECUCIÓN	RESPONSABLE DE SUPERVISIÓN
PISOS, CANALETAS Y SUMIDEROS		DETERGENTE ALCALINO 20mL x Lt de agua	1.-Eliminar sólidos y residuos mediante el barrido con escoba y recógedor 2.-Preparar la solución con la respectiva concentración 3.- Aplicar la solución, refregando el piso con mopas o escobas. 4.- Enjuagar con agua hasta retirar el producto químico		Después de cada servicio o cada vez que sea necesario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo 2.- Aplicar por todo el área a desinfectar. 3.- Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Después de cada servicio o cada vez que sea necesario.	Ayudante de limpieza	Administrador / Supervisor de Calidad
PAREDES / PUERTAS / ZOCALOS		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1.- ANTES DE INICIAR: Para el caso de paredes (tapar interruptores) 2.- Eliminar solidos con ayuda de una ballenna seca o escobillón de mano, sacudir paredes, puerta y ventanas. 3.- Preparar la solución con la respectiva concentración. 4.- Friccionar con la ayuda de una esponja verde 5.- Enjuagar, hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario		Diario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo 2.- Aplicar el producto químico con un rociador o trapo humedecido con solución 3.- Dejar actuar 5 minutos 4.- Secar al medio ambiente		Diario	Ayudante de limpieza	Administrador / Supervisor de Calidad
INTERRUPTORES DE LUZ		DETERGENTE NEUTRO 20mL x Lt de agua	1. ANTES DE INICIAR: Colocar una cinta aislante en el interruptor de encendido/apagado 2.- Eliminar la suciedad con un paño 3.-Preparar la solución con la respectiva concentración 4.- Friccionar con la ayuda de una esponja verde 5.- Enjuagar, hasta retirar el producto químico		Diario	LEJÍA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.- Preparar la solución desinfectante en un recipiente de uso exclusivo 2.- Aplicar el producto químico con un trapo humedecido con solución 3.- Dejar actuar 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario	Ayudante de limpieza	Administrador / Supervisor de Calidad
TECHO, CANALETAS ELÉCTRICAS, LUMINARIAS (ES REALIZADO POR MANTENIMIENTO)											

TACHO DE RESIDUOS		DETERGENTE NEUTRO 20mL. x Lt de agua	1.- **Retirar** las bolsas de residuos generales y orgánicos. 2.- **Preparar** la solución con la respectiva concentración 3.- **Lavar** el tacho de residuos con la ayuda de una esponja por fuera y por dentro. 4.- **Enjuagar** hasta retirar el sobrante de detergente.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-**Preparar** la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- **Aplicar** con la ayuda de un rociador o un paño húmedo en solución, al interior y el exterior del tacho 3.- **Dejar actuar** 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Ayudante de limpieza	Administrador / Supervisor de Calidad
UTENSILIOS DE LIMPIEZA		DETERGENTE NEUTRO 20mL. x Lt de agua	1.-**Eliminar** sólidos que se encuentren en los utensilios. 2.- **Preparar** la solución con la respectiva concentración 3.- **Aplicar** y **fregar** con la ayuda de una esponja. 4.- **Enjuagar**, hasta retirar el producto químico cuantas veces sea necesario.		Diario o cada vez que sea necesario	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-**Preparar** la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- Sumergir en un contenedor 3.- **Dejar actuar** 5 min 4.- Secar al medio ambiente		Diario o cada vez que sea necesario	Ayudante de limpieza	Administrador / Supervisor de Calidad
ESTANTES		DETERGENTE NEUTRO 20mL. x Lt de agua	1.- **Retirar** la suciedad con un trapo 2.- **Preparar** la solución con la respectiva concentración 3.- Lavar el tacho de residuos con la ayuda de una esponja por fuera y por dentro. 4.- **Enjuagar** hasta retirar el sobrante de detergente.		Diario (superficial)	LEJIA 2 ml / 1 L de agua (200 ppm) o Amonio Cuaternario 5ta Generación 2 mL / 1 L	1.-**Preparar** la solución sanitizante de acuerdo a la concentración indicada 2.- **Aplicar** con la ayuda de un rociador. 3.- **Dejar actuar** 5 min 4.- **Secar** al medio ambiente		Diario (superficial)	Ayudante de limpieza	Administrador / Supervisor de Calidad
Limpieza profunda	Se realiza 1 vez a la semana, en donde se tendrá que sacar todos los equipos y mobiliarios, que no facilitan la limpieza de los mismos, para garantizar la limpieza adecuada y minuciosa.									

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI - ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI - OPERACIONES

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI - Operador de Calidad de Agua

Huampani	**Notificación de "No Conformidades" al Proveedor**	Codigo: RPBM-008 Versión: 01 Rev n°2 fecha: Julio 2019 Page: 1/1

La actualización y distribución de copias impresas no está controlada

NO CONFORMIDADES / INCIDENCIA PROVEEDORES

Emisor (es) de la NC (No Conformidad)	Fecha Emisión	ÁREA	N° NC

Proveedor	Empresa	Fecha Incidencia	# Orden de Compra / Servicio / Cotización o Guía de Remisión

[illegible] NC	Marca	Lote	F.V	Cantidad Obs. (Prod./No Food/Servicio)	%NC
Temperatura Producto(s)		T° de Vehículo			

DESCRIPCIÓN DE LA "NO CONFORMIDAD"

(Añadir foto de la No Conformidad):

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI OPERACIONES

Huampani	**Notificación de "No Conformidades" al Proveedor**	Codigo: RPBM-008 Versión: 01 Rev nº2 fecha: Julio 2019 Page: 1/1

La actualización y distribución de copias impresas no está controlada

Posible Causas de la No Conformidad (Análisis, detalle de forma puntual las causas)

Acción Tomada en el Area							
Devolución		Depuración		Inmovilización		Eliminación	
Bajo Seguimiento		Motivo (detallar)					
Otro (detallar)							

Solicita				**Comunicación**					
Reposición		Nota de Crédito (N°)		Compras		Calidad		HSE	

Establecido por:	**Verificado por:**	**Aprobado por:**
Calidad	**Calidad**	**Sub Gerencia A&S**

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
Centro de Calidad A&S

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
Gerencia Planeamiento Estrategico y Presupuesto

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
OPERACIONES

Centro Vacacional Huampani	PRODUCTO NO CONFORME N°00X - 2019	Código: DT-NC-02/8 Versión: 01 Rev. N°0 Fecha: Julio 2019 Página N°: 1/1

DATOS GENERALES:

AREA:		FECHA:	
PERSONA QUE REPORTA:		HORA:	

TIPO NO CONFORMIDAD: HALLAZGO ☐ RECLAMO / QUEJA ☐

IDENTIFICACION DEL PRODUCTO NO CONFORME:

TIPO DE SERVICIO:	
PRODUCTO:	
INGREDIENTES:	

In situ ☐ Transportado ☐

DESCRIPCION DE LA NO CONFORMIDAD:

EVIDENCIAS (fotografías, reportes verbales):

1. Elemento extraño (pastilla) en la compotera "yogur"

ACCIONES CORRECTORAS:

INSPECCIÓN DEL PRODUCTO ☐ ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO ☐ USO DEL PRODUCTO ☐

COMENTARIOS:

ANÁLISIS DE CAUSAS Y MEDIDAS CORRECTIVAS:

ANÁLISIS DE CAUSA DE LA NO CONFORMIDAD:

CONCLUSIONES:

ACCIONES CORRECTIVAS:

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI ASESORÍA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI OPERACIONES

V°B° Responsable del Área
Sub Gerente de A&D

V°B° Responsable de Calidad
Supervisor de Calidad

Huampani	**ENTREVISTA EPIDEMIOLÓGICA PERSONAL**	DT-Q-03.2 Versión: 01 Rev.N°0 Fecha: Julio 2019 Page: 1/1

Fecha entrevista:

Nombres y Apellidos: **Empresa / Entidad:**

Comedor donde ingirió alimentos:

Datos del Servicio tomado antes del primer síntoma:

Desayuno ☐ Almuerzo ☐ Cena ☐ Lonchera ☐

Fecha: Hora:

Alimentos ingeridos durante el Servicio tomado antes del primer síntoma (servicio en sospecha)

Alimentos ingeridos antes del servicio en sospecha:

Alimentos ingeridos después del servicio en sospecha:

Aparición de Síntomas:

Fecha: **Hora de inicio:** **Hora de término:**

Indique los síntomas que tuvo:

- ☐ Náuseas
- ☐ Dolor abdominal
- ☐ Diarrea
- ☐ Gases
- ☐ Malestar
- ☐ Fiebre
- ☐ Escalofríos
- ☐ Vómitos
- ☐ Dolor de cabeza
- ☐ Picazón
- ☐ Dificultad para deglutir
- ☐ Dificultad para respirar
- ☐ Hinchazón de párpados, labios y lengua
- ☐ Demandas (ronchas en la piel)
- ☐ Otros, indicar cual _____

¿Padece de algún tipo de alergia a los siguientes alimentos?

- ☐ Cereales que contienen gluten Ejm. Trigo, cebada y productos de estos.
- ☐ Crustáceos y sus productos Ejm Langostinos, langosta, cangrejos.
- ☐ Huevos y productos derivados.
- ☐ Pescado y productos pesqueros.
- ☐ Maní, soja y sus derivados
- ☐ Leche y productos lácteos
- ☐ Nuces de árboles y derivados Ejm. Almendras, castañas, pecanas, nueces, entre otros.
- ☐ Alimentos manufacturados que contengan conservadores. Ejm. Embutidos, jugos en caja, entre otros.
- ☐ Otros, indicar cual _____

¿Padece de algún tipo de dolencia?	Cual?	Esta en tratamiento?

Observaciones:

_____

_____

_____

_____

_____

* **Alimento ingeridos**: Comidas, bebidas (considerar agua envasada o no envasada), frutas y/o snacks.

_____
FIRMA DEL ENTREVISTADO

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI - ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI - OPERACIONES

Huampani	**EJERCIO DE LOCALIZACIÓN Y RETIRADA DE PRODUCTOS**	DT-Q-03.1 Versión: 01 Rev N°0 Fecha: Julio 2019 Page: 1/1

Día: _____ Hora de inicio: _____

Comedor: _____ Hora final: _____

Contrato: _____

Participantes: Integrantes del equipo HACCP (gerencia, operaciones, calidad, comedores, producción) adjunto en la hoja de formación

REPORTE DE LA INCIDENCIA

Persona que reporta: _____

Persona que recepciona: _____

EVALUACIÓN DE INFORMACIÓN

¿Qué se detectó? _____

¿Dónde se detectó? _____

TRANSMISIÓN DE LA INFORMACIÓN

PERSONA	CARGO	HORA

RETIRO / RECOJO DE PRODUCTO

Comedor Principal ☐ Comedores Satelitales ☐

CANTIDAD (platos / gastronorms)	UBICACIÓN	Estado (Inmovilizado / Eliminado)	Hora

RETROALIMENTACIÓN / CONCLUSIONES

¿El personal operativo muestra dominio en el flujo de comunicación? SI ☐ NO ☐

¿Se ha identificado / localizado todo el producto afectado? SI ☐ NO ☐

¿Se realiza el retiro rápido de los platos servidos y se comunica apropiadamente a los comensales? SI ☐ NO ☐

¿El tiempo de recuperación de todo el producto es menor a 20 minutos? SI ☐ NO ☐

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI - ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI - OPERACIONES

OPORTUNIDADES DE MEJORA

EVIDENCIAS (FOTOS)

FIRMA
ÁREA DE CALIDAD

Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas

Responsable muestreo: _____ Fecha muestreo: _____

N°	NOMBRE DE LA MUESTRA	CÓDIGO DE MUESTRA O IDENTIFICACIÓN	HORA DE MUESTREO	OBSERVACIONES
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				

Nota:

RM 822-2018 : Norma sanitaria para restaurantes y servicios afines
RM 591-2008 : Norma sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano
DS 031-2010-SA : Reglamento de Calidad de agua para consumo humano
RM 461-2007 : Guía técnica para el análisis microbiológicos de superficies en contacto con alimentos y bebidas
TVBN : Total de Bases volátiles nitrogenadas

CONDICIONES DE ENVIO

DETALLE DE COOLERS			
CANT.	MARCA	TAMAÑO	°T interna
1			

Propiedad del Laboratorio ☐ SI ☐ NO

PARA SER DEVUELTO A: _____

_____
FIRMA DEL LABORATORIO

Nota: todos los espacios deben ser llenados de lo contrario escribir N/A

Huampani	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Código:	RSFM-001
		Versión:	V. 04
	LISTA DE PROVEEDORES ACEPTADOS	Fecha:	Julio 19
		Página:	1 de 1

[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
1							PENDIENTE	PENDIENTE
2							PENDIENTE	PENDIENTE
3							PENDIENTE	PENDIENTE
4							PENDIENTE	PENDIENTE
5							PENDIENTE	PENDIENTE
6							PENDIENTE	PENDIENTE
7							PENDIENTE	PENDIENTE
8							PENDIENTE	PENDIENTE
9							PENDIENTE	PENDIENTE
10							PENDIENTE	PENDIENTE
11							PENDIENTE	PENDIENTE
12							PENDIENTE	PENDIENTE
13							PENDIENTE	PENDIENTE
14							PENDIENTE	PENDIENTE
15							PENDIENTE	PENDIENTE
16							PENDIENTE	PENDIENTE
17							PENDIENTE	PENDIENTE
18							PENDIENTE	PENDIENTE

IDENTIFICACION DE LA EMPRESA:

RAZON SOCIAL: DIRECCION: TELEFONOS:	☐ **APROBADO** (ver productos suministrados) Nueva evaluación..... ☐ **APROBADO CONDICIONAL** aplicar recomendaciones Fecha nueva evaluación..... ☐ **NO APROBADO**	**Firma:** Departamento de Compras: Departamento de Calidad

HOMOLOGACIONES (Detallar el tipo con el que cuenta.):

INTERLOCUTORES ENTREVISTADOS:

NOMBRE: _____ CARGO: _____

NOMBRE: _____ CARGO: _____

AUDITOR: _____ Fecha: _____

AUDITOR: _____ Hora inicio: _____ Hora final: _____

NATURALEZA DE LA AUDITORIA (relatar): _____

GAMA DE PRODUCTOS PARA LOS QUE SE REFERENCIA/AUDITA O INDICAR LÍNEAS DE PROCESO AUDITADAS:

CONDICIONES DEL RBPM-001 ADJUNTAS: **ANEXO QUE SE ADJUNTA:**

EVALUACIÓN DE RIESGOS:

*Solo para los casos en que sean obligatorio la compra realizar la evaluación de riesgo.

EN EL PRODUCTO / EN EL SERVICIO:

OBSERVACIONES:

RECOMENDACIONES RESTRICTIVAS:

CONTROLES OBLIGATORIOS A IMPLEMENTAR:

CONFORMIDAD: SI ☐ NO ☐

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI OPERACIONES

1. CONDICIONES DEL PERSONAL:

	SI	NO	OBSERVACIONES
1.1.EL PERSONAL TIENE PREPARACIÓN EN LOS ASPECTOS RELACIONADOS CON LA HIGIENE	☐	☐	
Manuales, sistemas audiovisuales de la empresa	☐	☐	
Cursillos, charlas regulares en el propio centro	☐	☐	
1.2.SE HACE REGULARMENTE UN SEGUIMIENTO MEDICO DEL PERSONAL (revisión médica, análisis de heces, otros...) o se cuenta con carnet de manipulador vigente.	☐	☐	
1.3. UNIFORME: ROPA DE USO EXCLUSIVO EN EL TRABAJO			
Color claro y limpia (Nº mudas:_____)	☐	☐	
Cubrecabezas , cubreboca	☐	☐	
calzado adecuado	☐	☐	
Se hace el uso adecuado del uniforme	☐	☐	
1.4.AUSENCIA DE ACTITUDES PELIGROSAS (fumar, mascar chicle, comer, uso de anillos, pulseras, uñas largas, Cabello largo, heridas sin proteger, manos sucias)	☐	☐	
1.5.AREAS DESTINADAS AL PERSONAL LIMPIAS Y ORDENADAS (Comedor, vestuarios, sala de formación, enfermería,...)	☐	☐	
1.6.VESTUARIOS Y SERVICIOS HIGIÉNICOS			
Separados de la zona de producción	☐	☐	
Dotación correcta de Casilleros	☐	☐	
Lavamanos correctamente equipados (toallas un solo uso, recipiente para las usadas ,jabón bactericida)	☐	☐	
Los Servicios higiénicos están en número adecuados al personal	☐	☐	

2. EVALUACIÓN DE LAS INSTALACIONES:

	SI	NO	OBSERVACIONES
2.1.AREAS DE TRABAJO AISLADAS, EVITANDO RIESGOS DE CONTAMINACIÓN	☐	☐	
2.2. LA DISTRIBUCIÓN DE ÁREAS DE TRABAJO/ALMACENES PERMITE UN FLUJO DE PRODUCTOS Y MATERIAL LIMPIOS EVITANDO CONTAMINACIÓN	☐	☐	
2.3.CLARA EVIDENCIA DE UN CONTROL EFECTIVO DE PLAGAS			
Contrato con empresa especializada y con autorización	☐	☐	
Productos químicos utilizados con Autorización	☐	☐	
Cuenta con Certificados que validen la ejecución del control	☐	☐	
Se cuenta con procedimientos, mapas de cebaderos y fumigación	☐	☐	
Aperatos eléctricos contrainsectos funcionan perfectamente	☐	☐	
Edificio dotado de barreras físicas antiplagas	☐	☐	
2.4. SUPERFICIES			
Suelos y paredes (mínimo hasta 2m) impermeables y de fácil limpieza	☐	☐	
2.5.DESAGÜES			
Que impidan el paso de roedores y malos olores o reflujo	☐	☐	
2.6.TECHOS			
Limpios y de materiales no absorbentes	☐	☐	
2.7. UNIONES PAREDES-SUELOS Y ZONAS DE DIFÍCIL ACCESO LIMPIAS (con uniones de media Caña para área de procesos)	☐	☐	

CENTRO VOCACIONAL HUAMPANI — Oficina de Capacitación Laboral

CENTRO VOCACIONAL HUAMPANI — Oficina de Planeamiento Estratégico y Presupuesto

CENTRO VOCACIONAL HUAMPANI — ASESORÍA LEGAL

CENTRO VOCACIONAL HUAMPANI — DIRECTOR

2.8.LAVAMANOS

	SI	NO	OBSERVACIONES
Correcta dotación y situación respecto a zonas de producción	☐	☐	

2.9.SUPERFICIES DE TRABAJO

	SI	NO	OBSERVACIONES
De materiales lisos, resistentes, anticorrosivos, sin grietas	☐	☐	

2.10.BASURAS Correcto almacenamiento

	SI	NO	OBSERVACIONES
En una zona aislada de producción	☐	☐	
Aislada de posibles parásitos	☐	☐	
A temperatura controlada(si aplicara)	☐	☐	

2.11.VEHICULOS DE TRANSPORTE

	SI	NO	OBSERVACIONES
Adecuados al producto	☐	☐	
Dotados de equipo de control de temperatura	☐	☐	
Limpios	☐	☐	

2.12.ESTANTERIAS Y ALMACENAMIENTO:

	SI	NO	OBSERVACIONES
Evitan el almacenaje de productos sobre el suelo	☐	☐	

2.13.AGUA

	SI	NO	OBSERVACIONES
Recibo municipal/ Cisterna, se monitora Cloro libre al agua de la red	☐	☐	
Agua de pozo / captada, se monitora parámetros para potabilización	☐	☐	
Análisis del agua, cumple requisitos de la norma D.S 031-2010 S.A.	☐	☐	

Periodicidad:_____

2.14.CONDICIONES DE LAS INSTALACIONES FRIGORÍFICAS O AMBIENTES REFRIGERADOS:

CÁMARA	T°	LIMPIEZA	ORDEN

	SI	NO	OBSERVACIONES
Sistemas de registros y control de temperaturas	☐	☐	
Paredes y suelos de cámaras limpios y de fácil limpieza	☐	☐	
Perihuelas y jabas de material lavable y buen estado	☐	☐	

3. CONDICIONES DE LOS EQUIPOS Y ÚTILES DE TRABAJO:

3.1.MAQUINARIA DE TRABAJO:

	SI	NO	OBSERVACIONES
De materiales adecuados	☐	☐	
Fácilmente desmontables	☐	☐	
Limpios	☐	☐	
Suficientemente mantenidos (registro de Mantenimiento)	☐	☐	

3.2.BANDEJAS, RECIPIENTES Y ÚTILES DE TRABAJO:

	SI	NO	OBSERVACIONES
De materiales adecuados (inox. y polim.)	☐	☐	
En correcto estado de limpieza	☐	☐	

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI OPERACIONES

4. EVALUACIÓN DE LA HIGIENE EN LA PRODUCCIÓN:

4.1. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

Existe y es conocido por todas las personas encargadas de su aplicación (adjuntar copia)	❐	❐	_____
Los productos químicos se encuentran autorizados	❐	❐	_____
Se cuenta con MSDS o dosificaciones del producto	❐	❐	_____

4.2.SE UTILIZAN MATERIALES MONOUSO:

Si la desinfección es difícil (celulosa en la limpieza, mangas pasteleras, brochas o pinceles)	❐	❐	_____

4.3.SE EVITA EN TODO MOMENTO EL CONTACTO DIRECTO O INDIRECTO

Entre productos (sin limpiar o desinfectar, crudo,...) y productos semielaborados o elaborados	❐	❐	_____

4.4. RETIRO DE BASURA:

La frecuencia en zonas de producción es suficiente (mínimo una vez por turno)	❐	❐	_____
Se cuenta con un área de acopio adecuada hasta la eliminación final	❐	❐	_____

4.5.PRODUCTOS QUÍMICOS PELIGROSOS Y ALIMENTOS:

Se almacenan y manipulan separadamente	❐	❐	_____
Se encuentra identificados y con rotulo Legible	❐	❐	_____

4.6.ENVASE Y EMBALAJE

De materiales autorizados y de calidad sanitaria	❐	❐	_____
Cuentan con certificados de inocuidad o migración de metales por Tintas impresas por logos.	❐	❐	_____

4.7.PRESENCIA DE PERSONAS AJENAS A LA PRODUCCIÓN:

Con la indumentaria adecuada (bata, cubrecabezas, cubrecalzado, otro)	❐	❐	_____

5. EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE CALIDAD:

	SI	NO	OBSERVACIONES
5.1.DISPONEN DE MANUAL DE PROCESOS O PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS	☐	☐	

- ☐ **MANUAL DE HIGIENE (BPM)**
- ☐ **MANUAL DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA (SSOP)**
- ☐ **MANUAL DE PRODUCCIÓN**
- ☐ **MANUAL DE SERVICIO/ATENCIÓN AL CLIENTE**
- ☐ **MANUAL DE PROCEDIMIENTO FRENTE A CONTINGENCIAS**
- ☐ **FICHAS TÉCNICAS DE MATERIAS PRIMAS**
- ☐ **FICHAS DE ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO ACABADO**
- ☐ **PLAN DE ANÁLISIS**
- ☐ **PLAN HACCP**
- ☐ **REGISTROS RELATIVOS A LA CALIDAD (Quejas de clientes, análisis,...)**
- ☐ **PROCEDIMIENTOS / CERTIFICACIÓN HALAL**
- ☐ **Otros:**

5.2.DISPONE LA EMPRESA DE UN RESPONSABLE DE CALIDAD	☐	☐	

Nombre: _____
Subcontratado: _____

5.3. SE CONTROLA EL ORIGEN Y LA CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS
Descripción del control a los proveedores: _____

5.4.SE PUEDE IDENTIFICAR EL DÍA DE INICIO DEL PROCESADO DE CUALQUIER ALIMENTO	☐	☐	
5.5.SE COMPRUEBA LA TRAZABILIDAD	☐	☐	
5.6.SE REALIZAN CONTROLES DE CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN	☐	☐	

Descripción de los controles efectuados (aportar pruebas documentales si es posible):

5.7. LISTA DE PCC DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO

PCC / Parámetro	EXISTE REGISTRO	FRECUENCIA DE CONTROL

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Aseguramiento de la Calidad	Sub Gerencia A&B	Gerencia

CENTRO VACACIONAL Huampani	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Código :	RBPM-003
		Versión :	V. 04
	CONTROL DE LA RECEPCIÓN DE PRODUCTOS PERECIBLES	Fecha:	Julio 2019
		Página:	1 de 1

RBPM-003: CONTROL DE LA RECEPCIÓN DE PRODUCTOS PERECIBLES

FECHA	HORA	PRODUCTO Y MARCA	PROVEEDOR	CANT.	FECHA DE VENCIMIENTO	CARACTERÍST. ORGANOLÉP.	T (°C)	OBS.	RESPONSABLE

JEFE DE CONTROL DE CALIDAD

JEFE DE LA SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI OPERACIONES

CENTRO VACACIONAL Huampani	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Código :	RBPM-004
		Versión :	V. 04
	CONTROL DE LA RECEPCIÓN DE PRODUCTOS PERECIBLES	Fecha:	Julio 2019
		Página:	1 de 1

RBPM-004: CONTROL DE LA RECEPCIÓN DE PRODUCTOS NO PERECIBLES

FECHA	HORA	PRODUCTO Y MARCA	PROVEEDOR	CANT.	FECHA DE VENCIMIENTO	CARACTERÍST. ORGANOLÉP.	T (°C)	OBS.	RESPONSABLE

JEFE DE CONTROL DE CALIDAD

JEFE DE LA SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CENTRO VACACIONAL ASESORIA LEGAL HUAMPANI

CENTRO VACACIONAL OPERACIONES HUAMPANI

CENTRO VACACIONAL Huampani	SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	Código:	RBPM-005
		Versión:	V. 04
	CONTROL DE LA RECEPCIÓN DE FRUTAS, VERDURAS Y TUBÉRCULOS	Fecha:	Julio 2019
		Página:	1 de 1

RBPM-005: CONTROL DE LA RECEPCIÓN DE FRUTAS, VERDURAS Y TUBÉRCULOS

FECHA	HORA	PRODUCTO Y MARCA	PROVEEDOR	CANT.	FV/ STICKER COLOR	CARACTERÍST. ORGANOLÉP.	OBS.	RESPONSABLE

JEFE DE CONTROL DE CALIDAD

JEFE DE LA SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI ASESORÍA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI OPERACIONES

CENTRO VACACIONAL Huampani

REGISTRO DE CONTROL DE TIEMPOS Y TEMPERATURA DE COCCIÓN Y ENFRIAMIENTO

Codigo: RBPM-006
Versión: 04
Rev. Nº: 0 Fecha: Julio 2019
Página Nº: 1/1

SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CVH

FECHA	SERVICIO	PRODUCTO	CANTIDAD	EVALUACIÓN SENSORIAL		Forma de Control FIN COCCIÓN		ACCION CORRECTORA	Restante	RESPONSABLE MONITOREO
				SABOR	CONSISTENCIA	TCENTRO	HORA			

PCC: TEMPERATURAS MÍNIMAS QUE SE DEBEN ALCANZAR EN EL CENTRO DE LOS PRODUCTOS:

PRODUCTO	TEMPERATURA		
	Valor crítico	Valor crítico	Medida Correctora
Verduras (vapor o hervidas)	85ºC (cocción en agua o vapor a 100ºC)	> 80 ºC CENTRO PRODUCTO (Remoto / B&I)	1. Cuando en un control de temperatura se detectan temperaturas fuera del margen de tolerancia se prolonga el proceso hasta alcanzar la temperatura de seguridad
Arroz/Pastas/legumbres / menestras			
Pescados	65ºC		
Pescado triturado/picado	75ºC		
Carnes	65ºC		
Roast beef/músculo sin cortar	65ºC en la superficie y cambio de color		
Aves	75ºC		
Carnes picadas , rellenas	75ºC		
Ovoproductos no pasteurizados	75ºC		
Lácteos no pasteurizados	75ºC		
Salteados	65ºC en la superficie y cambio de color		
Carnes en parrilla	65ºC en la superficie y cambio de color		
Calentamiento / Regeneración	74ºC		

CONTROL DE ACEITE	
CONFORME	
NO CONFORME	

CAMBIO DE ACEITE	
SI	
NO	

calidad

Establecido por: Calidad Fecha: 01.11.16

Verificado por: Sub Gerencia de A y B Fecha: 01.11.16

Aprobado por: Dir.General

Destinatarios:

PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

Codigo: RPBM-007
Versión: 01
Rev. Nº: 0 Fecha: Julio 2019
Page: 1/1

ÁREA	EQUIPOS	FRECUENCIA	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SET	OCT	NOV	DIC	OBSERVACIONES
EQUIPOS DE FRÍO	Abatidor, Refrigerador, Cámara De Refrigeración, Mesa Metálica Para Conservar, Congeladora Vertical, Cámara De Carnes, Máquina Hielo, Mesa Metálica Para Conservar, Cámara De Dietas, Cámara De Verduras, Cámara De Tránsito De Verduras, Refrigeradora, Mesa Refrigerada, Vitrina Refrigerada, Exhibidora De Fríos	Cada 3 meses	X			X			X			X			
HORNOS	Hornos rotativos, Hornos Rational	Cada 4 meses		X				X				X			
PANADERÍA	Amasadora, Batidora, Cortadora, Divisora, Máquina Ralladora	Cada 6 meses	X						X						
COCINA/KUNTU WAYTA	Marmita	Anual	X												
COCINA/KUNTU WAYTA	Marmita, Freidora, Licuadora, Peladora, Procesador Robot Coupe, Centrifugadora, Lavador Eléctrico, Sartén Volcable, Rebanadora de Pan, Plancha a gas, Licuadora	Cada 4 meses	X						X						
VARIOS	Purificador de agua, Cafetera, Exprimidor, MOledora de grano, Máquina cafetera Exprese	Cada 3 meses		X			X			X			X		
COMEDOR	Tabola Caida, tábola fria	Cada 4 meses		X				X				X			

Centro Vacacional Huampani	Control de temperaturas durante el servicio	Codigo: RPBM-008 Version: 01 Rev. Nº: 0 Fecha: Julio Page: 1/1

REGISTRO DE TEMPERATURAS DE COMIDAS EN LINEA

Mes: ____________________

____
Área de Calidad

Fecha	Servicio	**Preparación** (Registrar la T° Baño maria y linea fria)	Hora	LINEA DE SERVICIO				AC	Responsable
				L1	L2	LF1	LF2		

LÍMITE DE CONTROL DE PREPARACIONES		ACCIONES CORRECTORAS
Temperatura de preparaciones calientes	°T ≥ 65°C	1. Enviar la preparación a cocina para calentarla. 2. Dar un golpe de frío hasta que baje la temperatura de la preparación fría.
Temperatura del preparaciones frías	0°C - 5°C	3. Controlar el tiempo de exposición de las preparaciones a temperatura ambiente máximo 2 horas.

LÍMITE DE CONTROL DE EQUIPOS		ACCIONES CORRECTORAS
Temperatura del baño maria / holding	°T ≤ 75°C	4. Agregar agua caliente al baño maria o hielo a la linea fria hasta que alcance la temperatura requerida. 5. Prolongar el tiempo de calentamiento del baño maria / holding o enfriamiento de la linea fria.
Temperatura del equipo de la linea fria	°T ≤ 5°C	6. Avisar a mantenimiento las fallas del equipo.

DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS FINALES

Codigo: RP1D-009 Version: 01
Rev N°0 Fecha: Julio 2019
Page: 1/1

FECHA	HORA	SERVICIO / PREPARACIÓN	DEGUSTADOR (NOMBRE)				DEGUSTADOR (NOMBRE)				DEGUSTADOR (NOMBRE)				OBSERVACIONES	CORRECCIONES
			Sabor	Olor	Presentación	Consistencia	Sabor	Olor	Presentación	Consistencia	Sabor	Olor	Presentación	Consistencia		
			Firma:				Firma:				Firma:					
			DEGUSTADOR (NOMBRE)				DEGUSTADOR (NOMBRE)				DEGUSTADOR (NOMBRE)					
			Sabor	Olor	Presentación	Consistencia	Sabor	Olor	Presentación	Consistencia	Sabor	Olor	Presentación	Consistencia		
			Firma:				Firma:				Firma:					

Leyenda : Escala de Ponderación:
5 = Excelente
4 = Bueno
3 = Regular
2 = Malo
1 = Muy malo

Responsable de Área

Área de Calidad

CONTRASTACION DE EQUIPOS DE FRIO Y TERMOMETROS DE TRABAJO

29/06/2019

[redacted]

[redacted]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[redacted]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[redacted]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[redacted]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[redacted]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[redacted]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[redacted]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[redacted]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
Oficina de Planeamiento Estratégico y Presupuesto

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
Comité de Adquisiciones

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
OPERACIONES

CENTRO VACACIONAL Huampani	**Registro de Formación**	Codigo: RRPM-011 Versión: 04 Rev. Nº: 0 Fecha: Julio 2019 Página Nº: 1/1

RAZON SOCIAL	RUC	DOMICILIO (Dirección, distrito, departamento, provincia)
CENTRO VACACIONAL HUAMPANI	20155140941	Car. Central Km. 24.5 Chosica

ACTIVIDAD ECONOMICA	TRABAJADORES EN EL AREA DE A Y B
CIIU 93099 - OTRAS ACTIVID. DE TIPO SERVICIO	

Sub Gerencia: Alimentos y Bebidas Area: _____ Fecha: _____

Hora Inicio: _____ Hora de Termino: _____ Duración: _____

Formador: _____ Presencial ☐ Virtual ☐

Inducción ☐ Capacitación ☐ Reunión ☐ Comunicación ☐ Otros _____

TEMAS TRATADOS

(Especifique el tema o describa los aspectos relevantes

1.-
2.-
3.-
4.-

#	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI / PASAPORTE	CARGO	ÁREA	FIRMA
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

Jefe de Calidad _____

Firma _____
Formador _____
DNI _____

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI - ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI - OPERACIONES

CENTRO VACACIONAL Huampani	MONITOREO DE LOS CONTROLES DEL TIEMPO Y TEMPERATURA DE LA DESCONGELACION	Codigo: RBPM-012 Versión: 01 Rev. Nº: 0 Fecha: Julio 2019 Página Nº: 1/1

Tiempo para descongelacion			Criterios descongelacion en camara refrigerado	
El proceso de descongelación	Cárnicos y Pulpas de frutas	Si se hace a 8ºC	no debe prolongarse por periodos de más de 48 horas	
		hace a 5ºC	no debe prolongarse por periodos de mas de 72 horas	
	Pescado y Mariscos	hace a 0ºC	no debe prolongarse por periodos de mas de 24 horas	

PRODUCTO	SERVICIO / MENU	LOTE BATCH CODE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTID APROX APPROX QUANT	INICIO DESCONGELAMIENTO		FIN DESCONGELAMIENTO			ACCIÓN CORRECTIVA
					FECHA	CONTROLADO POR	T° FINAL	FECHA	CONTROLADO POR	

CONDICIÓN	LÍMITE DE CONTROL		ACCIÓN CORRECTIVA
	Tiempo (Refrigeración / Agua)	T° final en refrigeración o chorro de agua	
Carnes rojas, cerdo, aves y vísceras (en empaques grandes)	72 horas / 4 horas	Máximo 5°C	1.- Prolongar el tiempo de descongelacion 2.- Llevar inmediatamente a Cocción / Refrigeración / Preparación 3.- Eliminar el producto 4.- Evaluación por calidad y consumo inmediato
Embutidos, carne molida y vísceras (en presentaciones menores), pulpas de frutas	24 horas / 4 horas	Máximo 5°C	
Productos hidrobiológicos (pescados, mariscos)	24 horas / 4 horas	Máximo 0°C	

CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN

Equipo Refrigeración Nº: | Mes: | Área: | Responsable área:

Tº / Día	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15			16		
Hora	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22
12																																																
11																																																
10																																																
9																																																
8																																																
7																																																
6																																																
5																																																
4																																																
3																																																
2																																																
1																																																
0																																																
-1																																																
-2																																																
-3																																																
-4																																																
FIRMA SUP.																																																

Acción Correctora

Tº / Día	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
Hora	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22
12																																													
11																																													
10																																													
9																																													
8																																													
7																																													
6																																													
5																																													
4																																													
3																																													
2																																													
1																																													
0																																													
-1																																													
-2																																													
-3																																													
-4																																													
FIRMA SUP.																																													

Acción Correctora

LÍMITE DE CONTROL	ACCIONES CORRECTORAS
Temperatura 0ºC a 5ºC	1. Verificar la hermeticidad del equipo y realizar un nuevo monitoreo 2. Inspección y traslado de productos a otro equipo de temperatura compatible 3. Informar a mantenimiento para la reparación del equipo

Responsable de área

Área de Calidad

CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE CONGELACION

Equipo Congelador Nº:	Mes:	Área:	Responsable área:

T°	Día	1			2			3			4			5			6			7			8			9			10			11			12			13			14			15			16		
	Hora	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22
-10																																																
-11																																																
-12																																																
-13																																																
-14																																																
-15																																																
-16																																																
-17																																																
-18																																																
-19																																																
-20																																																
-21																																																
-22																																																
-23																																																
-24																																																
-25																																																
-26																																																
FIRMA SUP.																																																

Acción Correctora

T°	Día	17			18			19			20			21			22			23			24			25			26			27			28			29			30			31		
	Hora	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22	7	15	22
-10																																															
-11																																															
-12																																															
-13																																															
-14																																															
-15																																															
-16																																															
-17																																															
-18																																															
-19																																															
-20																																															
-21																																															
-22																																															
-23																																															
-24																																															
-25																																															
-26																																															
FIRMA SUP.																																															

Acción Correctora

LIMITE DE CONTROL	ACCIONES CORRECTORAS

Huampani	**MONITOREO DE LA CONCENTRACION DE PRODUCTO DESINFECTANTE**	Codigo: RBPM-015 Versión: Rev. Nº: 0 Fecha: Julio 2019 Page: 1/1

SUB GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CVH

AREA: _____

FECHA	TURNO	RECIPIENTE DE:	CONCENTRACION SOLUCION PPM										Responsable	V°B°
			HORA	50	100	200	AC	HORA	50	100	200	AC		
	MAÑANA													
	TARDE													
	MAÑANA													
	TARDE													
	MAÑANA													
	TARDE													

SOLUCIONES PARA:	LIMITE DE CONTROL	ACCIONES CORRECTORAS
Tablas de picar, trapos de limpieza, desinfección de utensilios, cubiertos, vajilla y vasos.	Cloro 200 ppm - 300 ppm	1. Cambio de solución
	Amonio cuaternario 300 ppm	

Responsable de área

Area de Calidad

Vacacional Huampaní	**Registro de muestras de resguardo**	Codigo: RPBM-016 Versión: 01 Rev. Nº: 0 Fecha: Julio 2019 Page: 1/1

CONSIDERACIONES PARA EL MUESTREO:

1. Horario de toma de muestra: 15 minutos antes de iniciar el servicio hasta 30 minutos después de iniciado el servicio.
2. Las muestras incluyen todas las preparaciones del servicio (fondos, entradas, guarniciones, postres, refrescos, dietas) y aquellas que sean destinadas para eventos o colaciones.

Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas

Fecha	°N	Servicio / Nombre de la preparación	Toma de muestra				Observaciones	Acción Correctora
			Hora	Responsable y Firma	Fecha	Responsable y Firma		

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI – ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI – OPERACIONES

Rotulación de las muestras (general): Servicio, Fecha de muestreo, Fecha de eliminación y Responsable.

Rotulación en la bolsa / taper: Número correlativo de la muestra colocado en el registro.

Refrigeración: 0°C - 5°C o Congelación: °T ≤ -18°C

Almacenamiento por 72 horas.

Eliminar las muestras de alimentos después de haber transcurrido el tiempo indicado.

Responsable de área

Supervisor de Calidad

Huampani	**Registro de productos retirados**	Codigo: RPBM-017 Versión: 01 Rev. Nº: 0 Fecha: Julio 2019 Page: 1/1

Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas

FECHA	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO (1)	KG.APROX	MOTIVO DE LA RETIRADA	VISADO

(1) se indicarán todos los datos necesarios para la correcta identificación del producto (identificación habitual del producto, proveedor para las materias primas, nombre del menú para los elaborados, nº de lote, etc.)

Revisado por: _____

Fecha: _____

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI - OPERACIONES

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI - ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

Control de desinfección de frutas, hortalizas y productos envasados

Código: RBPM-019
Versión: 03
Rev. N° 0 Fecha: Julio 2018
Página N°: 1/1

Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas **Area:** **Mes:**

FECHA	SERVICIO	AREA DESTINO	PRODUCTO	DESINFECCION			ENJUAGUE (SI APLICARA)	INSPECCION VISUAL	NOMBRE Y APELLIDO (QUIEN DESINFECTA)	VERIFICADO POR CALIDAD: (2 productos por dia)		
				Cantidad Aprox	Desinfectante PPM	TIEMPO MIN		PRODUCTOS DETERIORADOS DESCARTAR				
				kg.	SI (1) (2)	SI	SI	SI (3)			CONFORME	NOMBRE Y APELLIDO

PRODUCTO	APLICACIÓN	LÍMITE CRÍTICO CONCENT	LÍMITE CRÍTICO TIEMPO	ENJUAGUE	PRODUCTOS
CLORO	Inmersión	300 ppm	5 minutos	Requiere	Frutas, verduras, hierbas y huevos
	Inmersión / Frotar con un paño		1 minuto	No requiere	Envases de concentrados, yogurt, atún, embutidos, etc.
	Inmersión	10 ppm	1 minuto	No requiere	Pescados
ACIDO PERACETICO	Inmersión	100 ppm	Según tabla	No requiere	Frutas, verduras, hierbas y huevos
AMONIO CUATERNARIO	Inmersión / Frotar con un paño	300 ppm	5 minutos	No requiere	Envases de concentrados, yogurt, atún, embutidos, etc.
ALCOHOL	Frotar con un paño	70°	1 minuto	No requiere	Envases de concentrados, yogurt, atún, embutidos, etc.

CASOS	ACCIONES CORRECTORAS
(1) Si la concentración es inferior	* Se añade mas solución desinfectante. * Preparar una nueva solución y re-procesar
(2) Si la concentración es superior	* Se añade más agua hasta obtener la concentración adecuada
(3) Productos deteriorados	* Se descartan
(4) Tiempo por debajo de límite	
(5) Tiempo por encima de límite	* Enjuagar con abundante agua

Visado por: **Fecha:**

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI OPERACIONES

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI ASESORIA LEGAL

Huampani	REGISTRO DE ENTREGA DE UTENSILIOS Y EPP'S	Codigo: RRHH-019 Version: 01 Rev. N1: Fecha: Julio 2019 Page: 1/1

DATOS DEL EMPLEADOR

RAZÓN SOCIAL	R.U.C.	ACTIVIDAD ECONÓMICA	DOMICILIO
Centro Vacacional Huampani	20155140942	Suministro de comidas por encargo	Carretera Central km 24.5, Prolongación Ramiro Priale

EQUIPO ENTREGADO

NOTA: El trabajador registrará su firma en este documento cada vez que se le haga entrega de un utensilio consignando la fecha de dicha entrega en la casilla correspondiente.

Nº	NOMBRE DEL COLABORADOR	F.ENTREGA	F.RENOVACION	CANTIDAD	NOMBRE DEL EQUIPO ENTREGADO	FIRMA
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

RESPONSABLE DEL REGISTRO

Nombres y Apellidos	
Cargo	
Fecha	
Firma	

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI - ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI - OPERACIONES

huampani	**CONTROL DE TEMPERATURA DE LAS COMIDAS TRANSPORTADAS**	Codigo: [illegible] Versión: 01 Rev. Nº: 0 Fecha: Julio 2012 Page: 1/1

Sub-Gerencia de Alimentos y Bebidas

MES:

FECHA	PREPARACION	"N DE LONCHERAS	[illegible]	[illegible]	[illegible]	OBSERVACIONES	RESPONSABLE MONITOREO	HORA DE ENTREGA	LUGAR / EMPRESA	FIRMA DEL CLIENTE

LIMITE DE CONTROL	ACCIONES CORRECTIVAS (AC):
Preparaciones calientes: Temperatura mínima 75°C Preparaciones frías: Temperatura máxima 5°C	1. Recalentamiento hasta obtener la temperatura requerida 2. Baño maría hasta alcanzar la temperatura requerida 3. Controlar el tiempo de exposición de las preparaciones a temperatura ambiente máximo 2 HORA

Supervisor de Calidad

Responsable de área

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI - ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI - OPERACIONES

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI - Comité de Calidad de A/B

Huampani	**RPLD-001 CHECK LIST DE BPM Y SSOP DE COCINA**	Codigo: RPLD-001 Versión: 04 Rev nº1 Fecha: Julio 2019 Page: 1/1

Contrato: _____ Comedor: _____ Desde: _____ Hasta: _____

	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
1. Productos desinfectantes							
Los recipientes de solución desinfectante (tablas de picar, utensilios, etc.) se encuentran limpios con solución activa, rotulados y ubicados en el lugar indicado.							
Los rociadores se encuentran limpios, en buen estado, rotulados y ubicados en el lugar indicado.							
2. Eliminación y disposición de desechos							
Se cumple el procedimiento establecido para la eliminación de desechos							
Los tachos se encuentran en buenas condiciones, limpios, rotulados y con bolsa al interior							
3. Higiene de instalaciones							
Area de almacén de transito de materia prima limpio y ordenado							
Area de salida de desechos limpia, ordenada bolsas cerradas dentro de contenedores de basura limpios y tapados							
Area de desinfección con piso limpio y seco, lavaderos, cortinas y paredes limpios							
Area de cocina fría con piso limpio y seco, lavaderos, cortinas y paredes limpios. Cámara limpio y ordenada							
Area de jugos con piso limpio y seco, lavaderos, cortinas y paredes limpios. Cámara limpio y ordenada							
Area de prealaborado con piso limpio y seco, lavaderos, cortinas y paredes limpios. Cámara limpia y ordenada							
Area de entradas con piso limpio y seco, lavaderos, cortinas y paredes limpios. Cámara limpia y ordenada							
Area de carrito con piso limpio y seco, lavaderos, cortinas y paredes limpios. Cámara limpia y ordenada							
Area de lavaollas y almacenamiento de utensilios limpia, ordenada, sin restos en pisos y paredes limpias							
Area de cocina colonial con piso limpio y seco, lavaderos, cortinas y paredes limpios. Cámara limpia y ordenada							
4. Higiene de equipos y utensilios							
Hornos limpios y sin grasa							
Campanas limpias y sin grasa							
Planchas, marmitas, freír, basculante, freidoras limpias y sin grasa							
Artefactos eléctricos limpios (licuadora, robot coupe, peladora de papas, cortadora de papas, etc.) y protegidos							
Cocina limpia y sin grasa							
Estantes y mesas de trabajo limpios y sin grasa							
Bandejas de arroz, azucar y otros limpios y con rotulo							
Utensilios de trabajo limpios, en solución desinfectante y protegidos							
Cambros limpios							
Ausencia de utensilios de madera							
5. Almacenamiento de productos							
Productos ordenados de acuerdo a nivel de elaboración (refrigerados)							
Productos protegidos y rotulados en su totalidad (refrigerados y secos)							
Ausencia de productos vencidos							
Ausencia de latas abolladas y/o oxidadas							
Al finalizar el servicio se elimina los sobrantes							
6. Condiciones para el lavado de manos							
Dispensador con papel toalla							
Jabón desinfectante y alcohol gel							
Escobilla de uñas en solución desinfectante activa							
				ACCIÓN CORRECTORA			
				FIRMA SUPERVISOR			

Leyenda:

- 2 No Conforme
- 1 Conforme
- Ob Observación levantada
- NA No aplica

Consideraciones: El check list se realiza antes del inicio de las actividades

Area de Calidad

Responsable del área

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI – ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI – OPERACIONES

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI – Contrato Calidad de Ayb

Grupo Campani	RPLD-002 CHECK LIST DE BPM Y SSOP DE ALMACÉN	Codigo: RPLD-002 Versión: 01 Rev. nº1 Fecha: Julio 2019 Page: 1/1

Sub-Gerencia de Alimentos y Bebidas

Desde el _____ hasta el _____

DESCRIPCIÓN	LUNES		MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES		SÁBADO		DOMINGO	
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC
De las instalaciones:														
El almacén es de uso exclusivo para alimentos														
Los almacenes y/o contenedores se encuentran limpios y ordenados														
Las cámaras de refrigeración y congelación se encuentran limpias y ordenadas														
Estantes, pisos y paredes se encuentran limpios														
No se evidencia presencia de plagas al interior ni exterior de los almacenes.														
De los productos:														
Los productos se encuentran rotulados. Kardex al día														
Los empaques (bolsas, sacos, latas, cajas) se encuentran íntegros														
Los productos no estan en contacto directo con el piso														
Los productos se ordenan y almacenan de acuerdo al sistema FIFO														
No se encuentran productos vencidos y/o deteriorados.														
El almacén cuenta con una zona para productos no conformes y los productos observados se encuentran dispuestos en dicha zona.														
De los registros:														
Los registros de temperatura de equipos de almacenamiento se encuentran al día y dentro del límite de control														
Los registros de recepción se encuentran al día														

DETALLE LA NO CONFORMIDAD						

ACCIONES CORRECTORAS						

RESPONSABLE DEL MONITOREO						

Responsable Interno

Control de Calidad de S.A.R.

Área de Calidad

RPLD-003: CONTROL DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS

Codigo: RPLD-003 Versión: 04
Rev n°2 Fecha: Julio 2019
Page: 1/1

SEMANA DEL AL DEL 201

AMBITO DE APLICACIÓN		LUN		MAR		MIE		JUE		VIE		SÁB		DOM		OBSERVACIONES Y MEDIDAS CORRECTIVAS
		I	F	I	F	I	F	I	F	I	F	I	F	I	F	
PANADERÍA	ABATIDOR INFRICO															
	REFRIGERADORA FRIONOX															
	HORNO ROTATIVO NOVA															
	HORNO ROTATIVO AMCE															
	AMASADORA AMCE															
	BATIDORA NOVA															
	MAQUINA RALLADORA DE QUESO PEERLESS															
	CORTADORA NOVA															
	CÁMARA REFRIGERACIÓN															
FONDOS	HORNOS RATIONAL DE 6 BANDEJAS															
	HORNOS RATIONAL DE 10 BANDEJAS															
	HORNOS RATIONAL DE 20 BANDEJAS															
	COCINA A GAS FRIONOX (CENTRAL)															
	COCINA A GAS FRIONOX (CARTAS)															
	MARMITA DE 200 LT															
	MARMITA DE 150 LT															
	MARMITA DE 150 LT															
	FREIDORA AMERICAN Y RANGE - 1															
	FREIDORA AMERICAN Y RANGE - 2															
	PLANCHA FREIFORA FRIONOX															
	PARRILLERA A GAS															
	LICUADORA DE 25 LT SKYMSEN															
	MAQUINA MOLEDORA DE CARNE UNIVEX															
	CORTADORA DE ALIMENTOS UNIVEX															
	MESA METALICA PARA CONSERVAR - 1															
	MESA METALICA PARA CONSERVAR - 2															
PORCIONADO DE CARNES	PURIFICADOR DE AGUA OZONO MASTER															
	CAMARA DE CARNES															
	TRAMPA DE LUZ															
	CONGELADORA VERTICAL															
ENTRADAS	PELADORA DE PAPA INDUSTRIAL BLAKESLEE															
	ROBOT COUPE															
	ROBOT COUPE															
	CENTRIFUGADORA DE VERDURAS NILMA															
	LAVADOR ELECTRICO INDUSTRIAL ATIR															
	MESA METALICA PARA CONSERVAR															
	PURIFICADOR DE AGUA OZONO MASTER															
	CAMARA DE CARTAS															
	CAMARA DE VERDURAS															
	TRAMPA DE LUZ															
STEWART 1	LAVADORA DE VAJILLA COMENDA															
	CARRO TERMICO DESARMABLE 1															
	CARRO TERMICO DESARMABLE 2															

AMBITO DE APLICACIÓN		SEMANA DEL AL DEL 201														OBSERVACIONES Y MEDIDAS CORRECTIVAS
		LUN ___		MAR ___		MIE ___		JUE ___		V ___		SÁB ___		DOM ___		
		I	F	I	F	I	F	I	F	I	F	I	F	I	F	
CAFETERÍA	PLANCHA FREIDORA															
	CORTADORA DE EMBUTIDOS UNIVEX															
	REFRIGERADORA FRIONOX 1															
	REFRIGERADORA FRIONOX 2															
	LICUADORA DE 25 LT SKYMSEN															
	SARTEN VOLCABLE 1															
	SARTEN VOLCABLE 2															
	HORNO RATIONAL DE 20															
	HORNO RATIONAL DE 20															
	HORNO RATIONAL DE 6															
	HORNO RATIONAL DE 10															
	TRAMPA DE LUZ															
STEWART 2	LAVADORA DE VAJILLA CHAMPION															
	MICROONDAS LG															
STEWART 3	CARRO TERMICO CAMBRO 1															
	CARRO TERMICO CAMBRO 2															
	CARRO TERMICO CAMBRO 3															
	CARRO TERMICO CAMBRO 4															
	CARRO TERMICO CAMBRO 5															
	CARRO TERMICO CAMBRO 6															
	CARRO TERMICO CAMBRO 7															
	CARRO TERMICO CAMBRO 8															
	CARRO TERMICO CAMBRO 9															
	CARRO TERMICO CAMBRO 10															
	CARRO PORTA PLATOS CAMBRO 1															
	CARRO PORTA PLATOS CAMBRO 2															
	CARRO PORTA PLATOS CAMBRO 3															
	CARRO PORTA PLATOS CAMBRO 4															
	CARRO PORTA PLATOS CAMBRO 5															
	CARRO PORTA PLATOS CAMBRO 6															
DIETAS Y CARTA	MESA REFRIGERADA DE 3 PUERTAS (DIETA)															
	MESA REFRIGERADA DE 3 PUERTAS (CARTA)															
	MESA REFRIGERADA PUERTAS VIDRIO															
	TRAMPA DE LUZ															
KUNTU WAYTA	VITRINA REFRIGERADA NEGRA															
	VITRINA REFRIGERADA BLANCA															
	MESA REFRIGERADA															
	PLANCHA															
	TRAMPA DE LUZ															
JEFE DE CONTROL DE CALIDAD																
V: Conforme	X: No Conforme	LEYENDA: I: Inicio Proceso, F: Final Proceso														

Huampani	**REGISTRO DE CONTROL DE CLORO RESIDUAL**	Codigo: RPLO-002 Version: 02 Rev N°0 Fecha: Julio 2018 Page: 1/1

Area de Alimentos y Bebidas

MES: _____

FECHA	PUNTO DE MUESTREO	MEDICIÓN		RESPONSABLE MONITOREO	ACCIÓN CORRECTORA	OBSERVACIÓN	FIRMA SUPERVISOR
		Hora	Concentración (ppm)				
01							
02							
03							
04							
05							
06							
07							
08							
09							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

LÍMITE DE CONTROL	ACCIÓN CORRECTORA
Concentración Mínimo 0.5 (ppm)	1. Reportar al área de mantenimiento, se suspende riegos y se emplea agua de lava. *Se requiere una nueva medición para verificar el restablecimiento del parámetro.

Area de Calidad

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI Jefatura de Calidad de A y B

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI OPERACIONES

CENTRO VACACIONAL Huampani	RPLD-005: CONTROL DE HIGIENE DEL PERSONAL	Codigo: RPLD-005 Versión: 02 Rev n°1 Fecha: 14/12/2018 Page: 1/1

FECHA :

NRO.	NOMBRE DEL PERSONAL	LUNES					MARTES					MIERCOLES					JUEVES					VIERNES					SABADO					DOMINGO					OBSERVACIONES	MEDIDAS CORRECTIVAS
		EVALUACION DEL PERSONAL					EVALUACION DEL PERSONAL					EVALUACION DEL PERSONAL					EVALUACION DEL PERSONAL					EVALUACION DEL PERSONAL					EVALUACION DEL PERSONAL					EVALUACION DEL PERSONAL						
		U	Hp	ES	IP	C	U	Hp	ES	IP	C	U	Hp	ES	IP	C	U	Hp	ES	IP	C	U	Hp	ES	IP	C	U	Hp	ES	IP	C	U	Hp	ES	IP	C		
1	ABARCA MORI GIANCARLO RAUL																																				
2	AGUIRRE VILA JUAN CARLOS																																				
3	ALARCON OJEDA YOYNER																																				
4	AMARO CHUMBE ELIZABETH BEATRIZ																																				
5	BALDERA SANCHEZ DIONICIO																																				
6	BENITES SERQUEN DIONISIO JULIAN																																				
7	BUSTOS ARIADEL JULIO CESAR																																				
8	CAPCHA BONILLA MIGUEL KENEDEX																																				
9	CASTAÑEDA JULCA WILMER JHONY																																				
10	DELGADO RIVEROS EFRAIN																																				
11	DELGADO RIVEROS ELIAS																																				
12	DURAND VENANCIO JOSE LUIS																																				
13	EGOAVIL QUIJANA GREGORIO ALFONSO																																				
14	FLORES CABEZAS IDA MARIZA																																				
15	FLORES CABEZAS ARNALDO MOISES																																				
16	GONZALES TICLLA JANETH BENIGNA																																				
17	GRIJALVA SEGURA MARCO ANTONIO																																				
18	HUAMALIAS SALCEDO ABRAHAN DAVID																																				
19	HUAMANI HUAMANI RUFINO NICASIO																																				
20	ISMODES VILELA MARTIN JONATHAN																																				
21	LA CHIRA CARHUAJULCA RENZO DAVID																																				
22	LAYME HUILLCA LEONARDO																																				
23	LLANTOY CAILLAHUA ELIZABETH																																				
24	MARMANILLO NOGUERA JERONIMO RAUL																																				

HP: Higiene del personal (cabello, uñas, barbas, ausencia joyas)
ES: Estado de salud
C: Conducta del personal
IP: Implementos de protección
U: Uniforme Completo y en buen estado
V: Conforme X: No Conforme

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI — ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL Huampani

RPLD-005: CONTROL DE HIGIENE DEL PERSONAL

Codigo: RPLD-005 Versión: 02
Rev n°1 Fecha: 14/12/2018
Page: 1/1

FECHA :

NRO.	NOMBRE DEL PERSONAL	LUNES					MARTES					MIERCOLES					JUEVES					VIERNES					SABADO					DOMINGO					OBSERVACIONES	MEDIDAS CORRECTIVAS
		EVALUACION DEL PERSONAL					EVALUACION DEL PERSONAL					EVALUACION DEL PERSONAL					EVALUACION DEL PERSONAL					EVALUACION DEL PERSONAL					EVALUACION DEL PERSONAL					EVALUACION DEL PERSONAL						
		U	HP	ES	IP	C	U	HP	ES	IP	C	U	HP	ES	IP	C	U	HP	ES	IP	C	U	HP	ES	IP	C	U	HP	ES	IP	C	U	HP	ES	IP	C		
25	MELENDEZ MARTINEZ ABEL TEODORO																																					
26	MENDOZA COLCHADO WILLIAM ROBERTO																																					
27	MIJAHUANCA SILVA REINA IRIS																																					
28	MORALES ACRA GUILIANA GLADYS																																					
29	MUEDAS MEDINA IVAN FERNANDO																																					
30	NARREA QUISPE PABLO																																					
31	NAVARRO MARMANILLO MARCO ANTONIO																																					
32	PEÑA MIJAHUANCA LENIN																																					
33	PORTA HINOJO RODOLFO																																					
34	PUMA MESCCO KATTY YOLANDA																																					
35	RODRIGUEZ HUAMANCAYO JOSE ALBERTO																																					
36	SANTANA HUAYASCACHI EDER JHONNY																																					
37	TASAYCO SANCHEZ JORGE LUIS																																					
38	TEJADA HUAMAN ESTHER GRISELDA																																					
39	TERBULLINO ALFARO LUIS ALBERTO																																					
40	YARANGA HUALLPA WILBER																																					
41	YARLEQUE HUAMANI ERICK DOUGLAS																																					
42	ZAMBRANO MANRIQUE ANTONIO																																					
43	ZAMBRANO MISAYCO CARMEN ROSA																																					
44	ZAMBRANO MISAYCO ELISA GRACIELA																																					
45																																						
46																																						
47																																						
48																																						

HP: Higiene del personal (cabello, uñas, barbas, ausencia joyas)
ES: Estado de salud
C: Conducta del personal
IP: Implementos de protección
U: Uniforme Completo y en buen estado
V: Conforme X: No Conforme

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI - OPERACIONES
CENTRO VACACIONAL HUAMPANI - ASESORIA LEGAL
CENTRO VACACIONAL HUAMPANI - OPERACIONES

EVALUACIÓN DE PRESENCIA DE PLAGAS

Codigo: RPLD-006 Versión: 01
Rev N°0 Fecha: Julio 2019
Page: 1/1

FECHA	HORA	AREA DE HALLAZGO	ROEDORES	INSECTOS	OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS	FIRMA SUPERVISOR

Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas

Desde el _____, hasta el _____

	LUNES			MARTES			MIÉRCOLES			JUEVES			VIERNES			SÁBADO			DOMINGO		
1 Orden y Aseo	D	A	C	D	A	C	D	A	C	D	A	C	D	A	C	D	A	C	D	A	C
Pisos limpios																					
Carros bandejeros limpios																					
Estantes limpios																					
Lienas frias limpias																					
Lineas de baño maría limpias																					
Equipos de mantenimiento limpios (holding, cambros, etc.)																					
Equipos de refrigeración limpios																					
Mesas y sillas limpias y en buen estado																					
Lavadero de manos limpio y con los implementos necesarios																					
Tachos rotulados, con bolsa, tapas, en buen estado y limpios																					
Servicios higiénicos de comensales limpios y ordenados																					
Mozos y azafatas con uniforme limpio y completo																					
2. Distribución del Servicio																					
Cubiertos, vajilla y bandejas limpios, higienizados y secos																					
Se cuenta con numero de cubiertos, vajilla y bandejas necesarios para el servicio																					
Todas las mesas cuentan con acusas, servilleteros y azucareros																					
Islas abastecidas con agua caliente e infusiones																					
Lineas calientes habilitadas y temperatura adecuada																					
Lineas frias habilitadas y temperatura adecuada																					
Refresquera habilitada y encendida																					
No se cuentan con sobrantes del servicio anterior																					
Menú publicado con identificación de calorías y alérgenos																					
Mesana con todos los platos bien presentados																					
										ACCIÓN CORRECTORA											
										FIRMA DEL SUPERVISOR											

Leyenda:

- X No Conforme
- √ Conforme
- XV Observación levantada
- NA No aplica

Consideraciones:
El presente check list será aplicado 30 minutos antes de iniciado el servicio

Área de Calidad

Responsable de área

Huampani	RPLL-008 CHECK LIST DE BPM Y SSOP DE PANADERÍA - PASTELERÍA	Código: RPLL-008 Versión: 01 Rev: R00 Fecha: Julio 2022 Page: 1/1

Sub Gerencia de Alimentos y Bebidas

Desde el _____ hasta el _____

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
1 Productos desinfectantes							
-Los recipientes de solución desinfectante (pulverizadores, guantes de malla/esponjas, utensilios, etc.) se encuentran limpios con solución activa, rotulados y ubicados en el lugar indicado.							
- Los rociadores se encuentran limpios, en buen estado, rotulados y ubicados en el lugar indicado.							
2 Eliminación y disposición de desechos							
- Se cumple el procedimiento establecido para la eliminación de desechos							
- Los tachos se encuentran limpios, rotulados y con bolsa en su interior							
3 Higiene de instalaciones							
- Piso limpio y seco							
- Paredes limpias							
4 Higiene de equipos y utensilios							
- Horno limpio y sin grasa							
- Cuarto de fermentación y amasadora limpias							
- Batidora limpia							
- Mesas de trabajo y repisas limpios							
- Depósitos de harina limpio , rotulado y tapado							
- Utensilios protegidos y limpios							
5 Almacenamiento de productos							
- Productos rotulados , ventilados y protegidos							
- Ausencia de productos vencidos							
- Ausencia de latas abolladas y/o oxidadas							
- Productos almacenados ordenadamente							
6. Condiciones para el lavado de manos							
- Dispensador con papel toalla							
- Jabón y gel de alcohol							
- Instructivo de lavado de manos							
	ACCIÓN CORRECTORA						
	FIRMA SUPERVISOR						

Leyenda:

Conforme

X: No

Y: Conforme

XY: Observación levantada

NA: No aplica

Consideraciones: El check list se realiza antes del inicio de las actividades

Supervisor de Calidad

Responsable de área

CENTRO VACACIONAL Huampani	**Diario de alarmas por rotura de cristal**	RPLD-009 Versión: 01 Rev nº0 Fecha: Julio 2019 Page: 1/1

La actualización y distribución de las copias impresas no está controlada

Fecha	Objeto extraño (1)	Rotura cristal/ loza(1)	Lugar rotura/ aparición	Productos afectados /alimentos destapados en la proximidad	Acciones correctoras implantadas	Responsable

DE ESTAR ALGUN ALIMENTO IMPLICADO ELIMINAR TODO LO QUE SE ENCUENTRE A UN METRO A LA REDONDA

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI ASESORIA LEGAL

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI OPERACIONES

	INFORME DE INDICADORES CALIDAD	DTO-KPI-01 Versión N°1 Fecha Julio 2019 Page: 1/1

TODOS LOS RESULTADOS DEBEN SER RELLENADOS DIRECTAMENTE EN EL ARCHIVO ORIGINAL Y ESTOS INDICADORES DEBEN LLENAR DE MANERA MENSUAL ANTES DEL DIA 20 DEL PRESENTE MES

Indicadores de seguridad alimentaria : quia

Como rellenar la tabla : solo rellenar las celdas en amarillo, la celdas en blanco son automáticas.

Indicadores	Como su calcula	Quién	Frecuencia	Frecuencia de calculo	Objetivo anual	Controles obligatorios
Capacitacion	Horas Capacitadas/horas trabajadas*100	AREA DE CONTROL DE CALIDAD	Según plan de capacitacion	Mensual	A definir anualmente	Registro de asistencia
Análisis de superficies	Cantidad de análisis conformes / Cantidad total de análisis		según el plan de microbiologia		A definir anualmente	-
Análisis de las manos	Cantidad de análisis conformes / Cantidad total de análisis		según el plan de microbiologia		A definir anualmente	-
Análisis de medio ambiente	Cantidad de análisis conformes / Cantidad total de análisis		según el plan de microbiologia		A definir anualmente	
Análisis de la comida	Cantidad de análisis conformes / Cantidad total de análisis		según el plan de microbiologia*		A definir anualmente	Controles mínimos requeridos
Trazabilidad	Cantidad de documentos de trazabilidad conformes / Cantidad total de documentos de trazabilidad necesarios		Se realizará de manera mensual		A definir anualmente	
Conformidad de producto	Cantidad de controles de productos conformes / Cantidad total de controles realizados		Se realizará de manera mensual		A definir anualmente	
Conformidad de servicio	Numero de raciones servidas / numero de quejas		Se realizará de manera mensual		A definir anualmente	
Inspecciones HACCP	% de conformidad en las inspecciones HACCP		**Minimo :** Se realizará de manera mensual		A definir anualmente	Controles mínimos requeridos
Auditorias externas (clientes....)	-		-		A definir anualmente	-
Plan de acciones correctivas	Numero levantamiento / Numero de observaciones *100		Se realizará de manera mensual		A definir anualmente	
Sospecha de intoxicación y intoxicación confirmada	Numero de intoxicaciones confirmadas		Se realizará de manera mensual		A definir anualmente	Informe sul lugar
Conformidad de toma de temperaturas en las cámaras	Numero de tomas de temperatura de las cámaras dentro de lo establecido *100		Se realizará de manera mensual		A definir anualmente	Registro de toma de temperaturas
Conformidad de toma de cloro en el agua	Numero de tomas de muestras de cloro dentro de lo establecido *100		Se realizará de manera mensual		A definir anualmente	Registro de toma de cloro libre

* Numero de muestras		
Frecuencia de muestra	Pequeñas unidades < 50.000 comidas/mes	Cada 2 meses
	entre 50.000- 200.000 comidas/mes	Todos los meses
	entre 200.000-300.000 comidas/mes	Dos veces por mes

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

CENTRO VACACIONAL ASESORIA LEGAL HUAMPANI

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI

Huampaní	**REPORTE DE INDICADORES DE CALIDAD DEL CENTRO VACACIONAL HUAMPANÍ**	CTQ-KPI-01 Versión N°1 Fecha Julio 2015 Page: 1/1

ALIMENTOS Y BEBIDAS

SUB GERENTE DE ÁREA | **AQUILES DAVID DAMIÁN DÍAZ**

INDICADORES DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA 2019

		Meta	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Acp
Capacitación	% de Horas Hombres capacitados (H.H.C/H.H.T*100)	1.3													#¡DIV/0!
Análisis Bacteriológico	Numero de resultados satisfactorio de comidas	95%													#¡DIV/0!
	Total numero de resultados de análisis de comidas														#¡DIV/0!
	% de conformidad de comidas		#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!
	Numero de resultados satisfactorio de Superficies														#¡DIV/0!
	Total numero de resultados de análisis de superficies														#¡DIV/0!
	% de conformidad de superficie		#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!
	Numero de resultados satisfactorio de manos														#¡DIV/0!
	Total numero de resultados de análisis de manos														#¡DIV/0!
	% de conformidad de manos		#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!
	Numero de resultados satisfactorio de ambiente														#¡DIV/0!
	Total numero de resultados de análisis de ambiente														#¡DIV/0!
	% de conformidad de ambiente		#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!	#¡DIV/0!
Trazabilidad	% de Trazabilidad	75%													#¡DIV/0!
Conformidad de productos y servicios	% de conformidad de productos	98%													#¡DIV/0!
	% de conformidad de servicio	90%													#¡DIV/0!
Auditorías	puntaje de inspección HACCP (% de conformidad)	90%													#¡DIV/0!
	Auditoría externa (% de conformidad o color o valor)	-													#¡DIV/0!
	Plan de Acciones correctivas	90%													#¡DIV/0!
Reporte de Incidentes Alimentarios	Número supuestos casos de intoxicaciones e infecciones alimentarios	5													#¡DIV/0!
	Número de intoxicaciones e infecciones alimentarias confirmadas	0													#¡DIV/0!
Infraestructura	% de conformidad de toma de temperaturas	90%													#¡DIV/0!
	% de conformidad de toma de cloro en el agua	90%													#¡DIV/0!

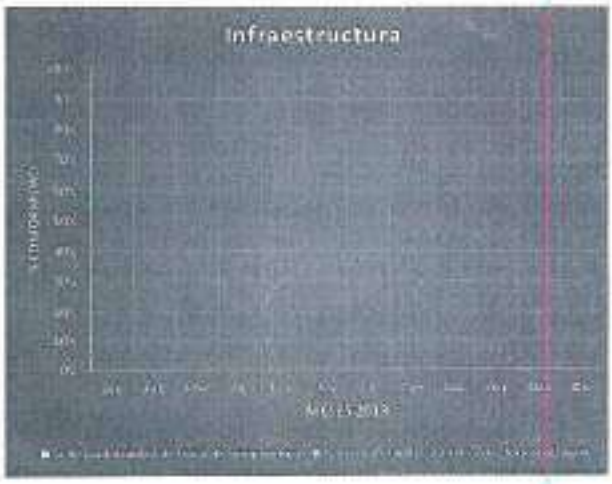
Inspección HACCP

Análisis Microbiológico 2019

Inspeccion HACCP

Trazabilidad

Conformidad de Producto


Infraestructura

INSTRUCTIVO DE DESCONGELACIÓN

Productos	LÍMITE DE CONTROL		ACCIONES CORRECTORAS
	Tiempo (Refrigeración / Agua)	T° final en refrigeración o chorro de agua	
Carnes rojas, cerdo, aves y vísceras (en empaques grandes)	72 horas / 4 horas	Máximo 5°C	1.- Prolongar el tiempo de descongelación 2.- Llevar inmediatamente a Cocción / Refrigeración / Preparación 3.- Eliminar el producto 4.- Evaluación por calidad y consumo inmediato
Embutidos, carne molida y vísceras (en presentaciones menores), pulpas de frutas.	24 horas / 4 horas	Máximo 5°C	
Productos hidrobiológicos (pescados, mariscos)	24 horas / 4 horas	Máximo 0°C	

1

Verificar que se cuente con todos los implementos necesarios. Accionar el pedal o abrir el caño.

2

Remangar las mangas por encima del codo y humedecer con agua las manos y antebrazos hasta la altura de los codos.

3

Recolectar jabón y esparcirlo hasta los codos. Frotar hasta formar espuma. Friccionar entre dedos, palmas y brazos por un tiempo de 30 seg.

4

Enjuagar con abundante agua manteniendo las manos levantadas sobre los codos. Cerrar la llave con papel de ser necesario.

5

Tirar hacia abajo el papel toalla o accionar la palanca usando el codo. Seguidamente descender las manos hasta los brazos.

6

Presionar el dispensador de alcohol con el papel de secado y eliminarlo en el tacho, sin contactar las manos con el recipiente.

7

Esparcir el alcohol por frotando ambas manos y esperar que se desvanezca.

Frecuencia del lavado de manos: 30 minutos

Al empezar el turno de Trabajo

Después de ir a los SSHH.

Después de Fumar.

Después de manipular Residuos

Antes y después de comer

Al cambiar Actividad

1. Remangar y humedecer hasta la altura del codo. Aplicar jabón

2. Friccionar palmas, uñas, dedos hasta formar espuma, por un tiempo de 30 segundos

3. Enjuagar, coger papel toalla tirando o accionando con el codo y cerrar llave del grifo.

4. Secar las manos, con el papel toalla coger alcohol, eliminar el papel sin contactar el tacho y esparcir el alcohol en ambas manos

LAVADO DE MANOS

Frecuencia:

Al empezar el turno de trabajo | Después de ir a los SSHH | Después de fumar | Al cambiar actividad | Antes y después de comer | Después de manipular residuos

Hucmpani

1. Mojar

2. Enjabonar y frotar durante 30 segundos

3. Enjuagar

4. Secar

EL LAVADO DE MANOS

Frecuencia:

Al empezar el turno de trabajo

Después de ir a los SSHH

Después de fumar

Al cambiar actividad

Antes y después de comer

Después de manipular residuos

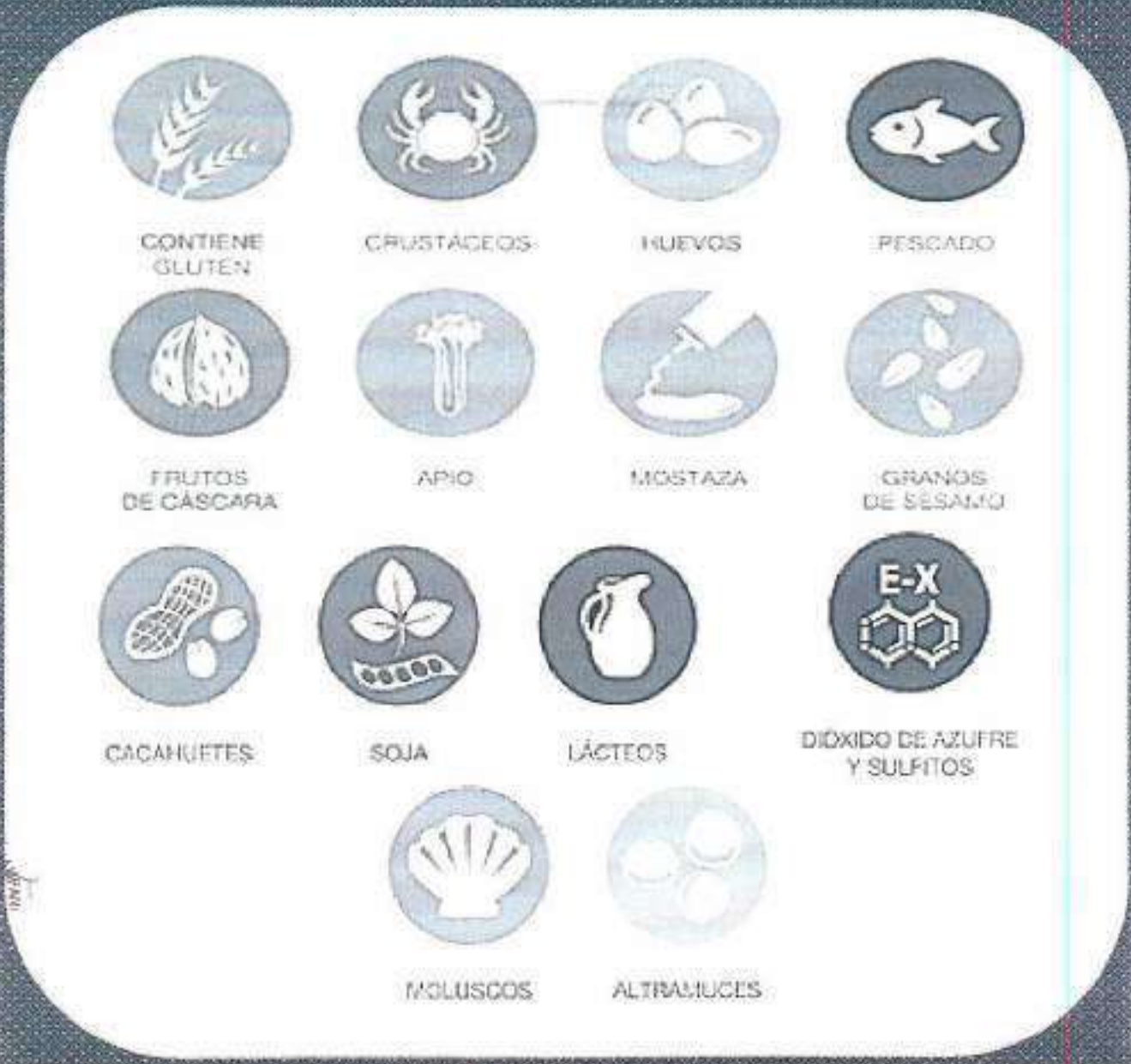
Huampani

LAVARSE LAS MANOS

→ Antes de empezar o de retomar el trabajo
→ Antes de cualquier manipulación de alimentos
→ Después de sonarse la nariz, de haber tosido o estornudado
→ Al salir del baño
→ Tras tocar superficies potencialmente contaminada

Frecuencia:

Al empezar el turno de trabajo | Después de ir a los SSHH | Después de fumar | Al cambiar actividad | Antes y después de comer | Después de manipular residuos


CONTIENE GLUTEN
CRUSTÁCEOS
HUEVOS
PESCADO
FRUTOS DE CÁSCARA
APIO
MOSTAZA
GRANOS DE SÉSAMO
CACAHUETES
SOJA
LÁCTEOS
E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
MOLUSCOS
ALTRAMUCES

Alérgenos

PRODUCTOS DESINFECTADOS

PROTECCIÓN Y ETIQUETADO OBLIGATORIO

Huampani

1. CARNES Y AVES

2. PESCADOS Y MARISCOS

3. EMBUTIDOS

4. LÁCTEOS Y SUS DERIVADOS

ALIMENTOS DE ALTO RIESGO

PROHIBIDO INGRESAR Y RETIRAR ALIMENTOS

1.- Desenroscar la tapa principal del envase.

2.- Realizar el corte de la tapa interna. Usar guante de malla.

3.- Trasvasar el contenido en un recipiente.

4.-Verificar la integridad del envase y tapa. Etiquetar

VERIFICACIÓN DE ENVASES Y PRECINTOS PLÁSTICOS

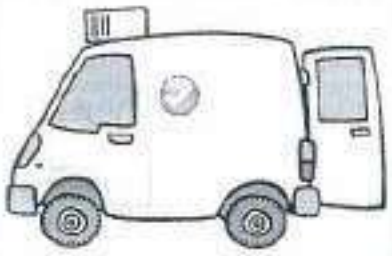
1. Verificar la temperatura de llegada del vehículo para sistemas de frío

2. Verificar la limpieza de pisos, paredes, techo, estantería del vehículo

3. Verificar el uso exclusivo para transporte de alimentos

4. Verificar las condiciones de las materias primas

RECEPCIÓN DE ALIMENTOS



1. Verificar las condiciones adecuadas para el funcionamiento del vehículo

2. Verificar la limpieza de pisos, paredes, techo, estantería del vehículo

3. Colocar sólo alimentos, los cuales deben estar en contenedores

4. Verificar la adecuada estiba

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ALMACENERO

1.- Retirar los productos del almacén de acuerdo al pedido

2.- Trasladar los productos hasta la cocina.

3.- Recepcionar los productos

4.-Verificar la cantidad y calidad

DESPACHO Y RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

CENTRO VACACIONAL HUAMPANI
Huampani

PROHIBIDO BEBER O MASCAR

Está prohibido mascar chicle y comer o beber durante la producción y el servicio

USO DE LOS GUANTES

→ Sólo para manipular alimentos

→ Cámbielos si cambia de alimento o de tarea

CUIDADO, EL USO DE LOS GUANTES NO ELIMINA EL LAVADO DE MANOS

Huampani

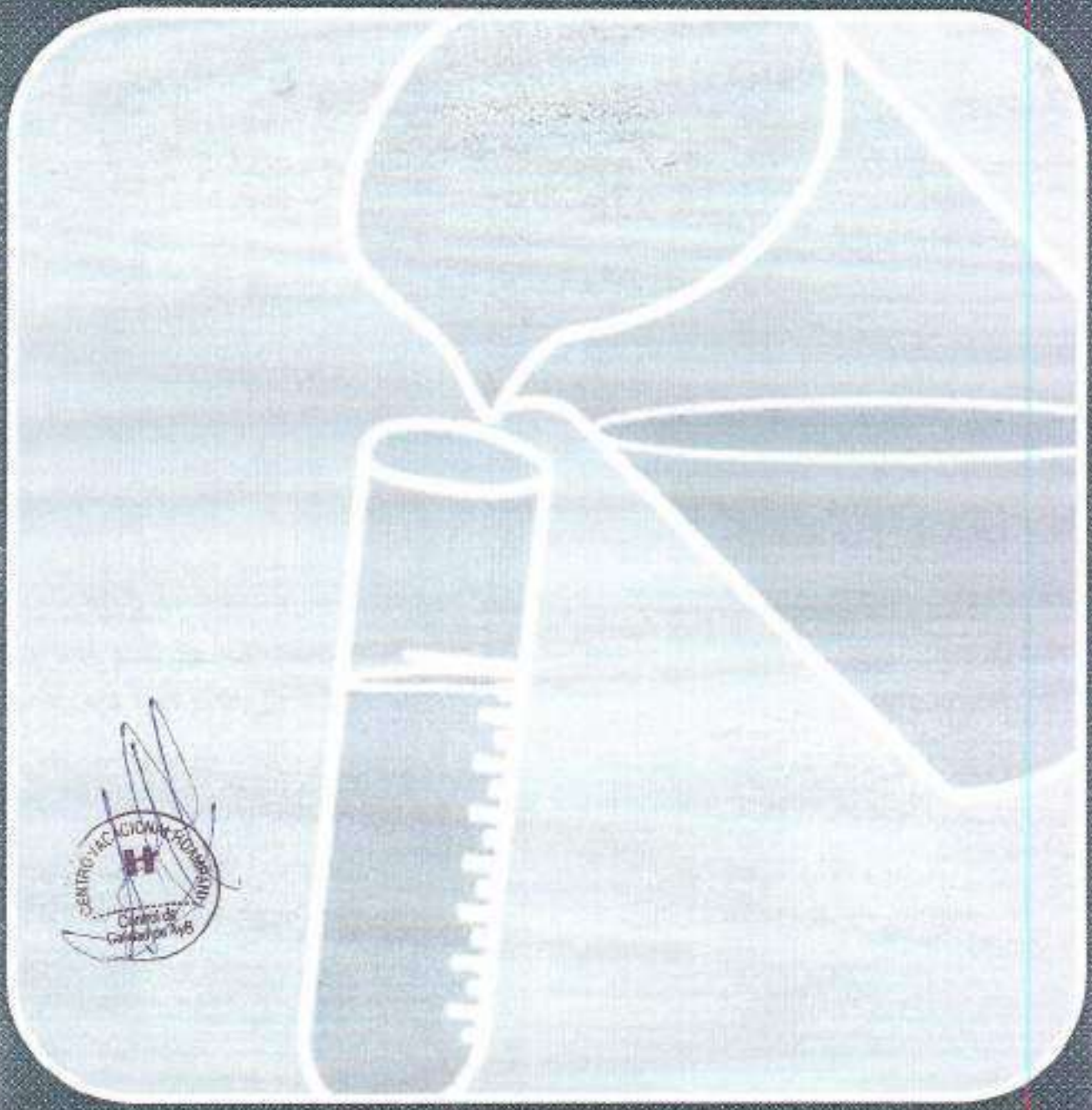
TODO PRODUCTO QUÍMICO TIENE QUE MANTENERSE ETIQUETADO Y EN SU ENVASE ESPECIFICO

No usar nunca botellas de agua u otros contenedores o recipientes para almacenar o transportar productos de limpieza

SOLO PERSONAL AUTORIZADO

Huampani

HIGIENE CORPORAL

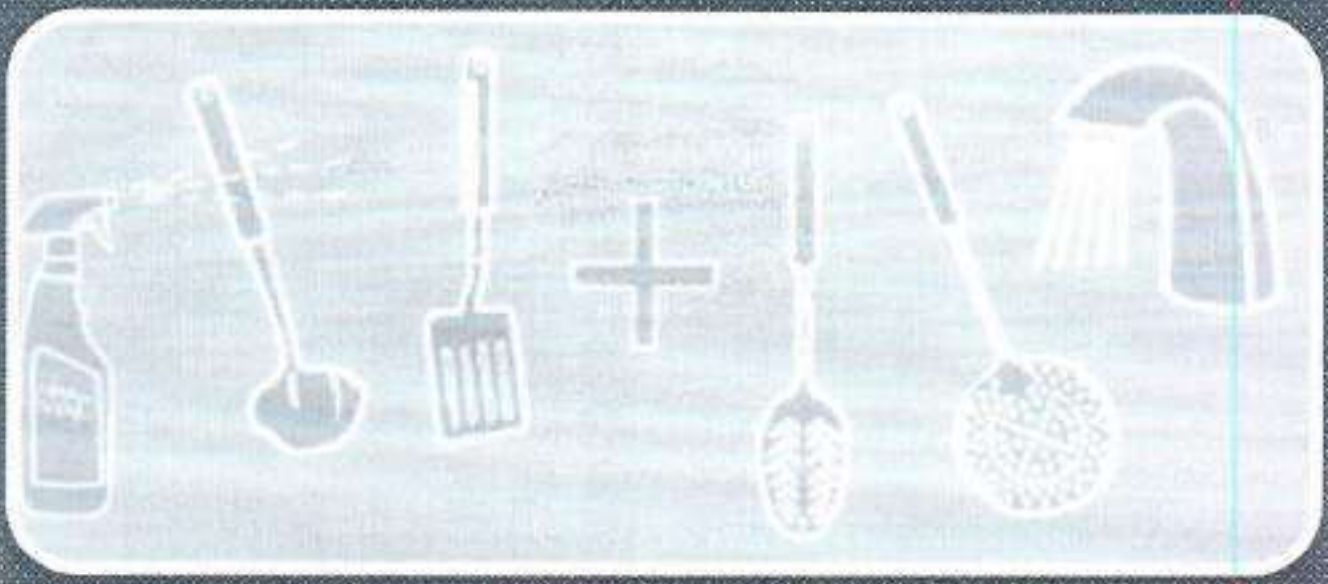


CONTROL DE LA DOSIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS

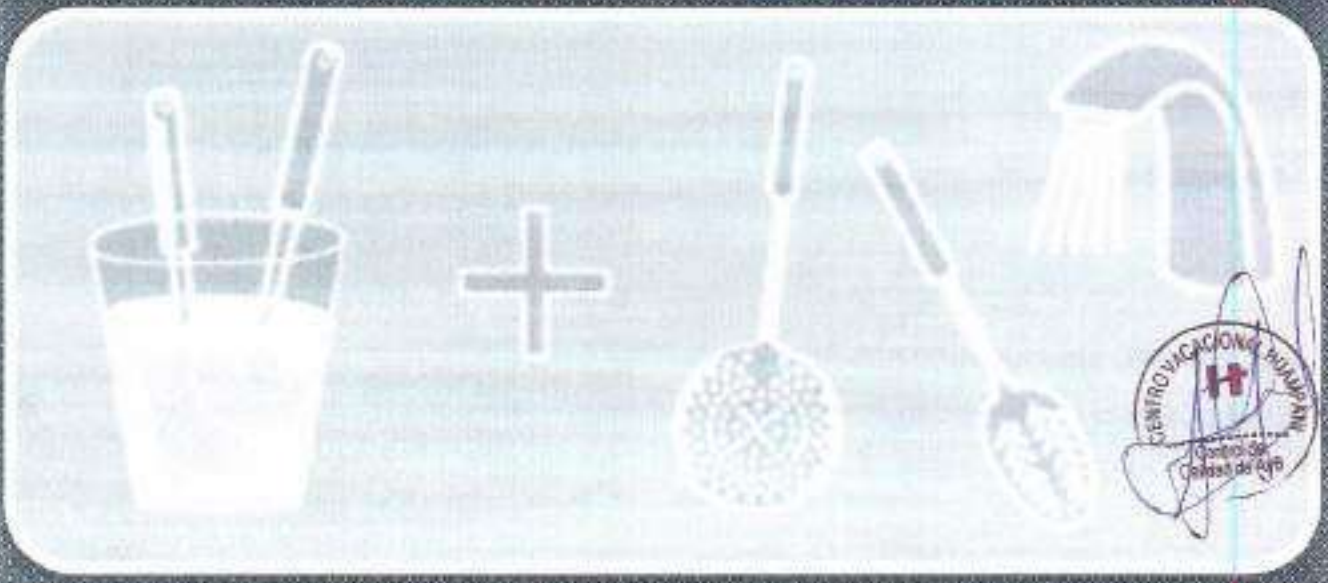
Huampani

LIMPIAR, DESINFECTAR Y GUARDAR EL MATERIAL Y LOS UTENSILIOS

Huampani



Limpiar los utensilios,
vaporizar con el desinfectante y enjuagar con agua



Poner en remojo los utensilios limpios en el desinfectante
Antes del uso, aclarar con agua

INSTRUCCIONES PARA LA DESINFECCIÓN DE LOS UTENSILIOS DURANTE LA PRODUCCIÓN

Huampani

LAVADO Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS CRUDAS

Procede de acuerdo con los instrucciones específicas del desinfectante utilizado

Huampani

APERTURA DE ENVASES

1. Desinfectar el abre-botellas
2. Limpiar la tapa con el desinfectante
3. Aclarar antes de abrir
4. Desinfectar de nuevo el abre-botellas

CÓDIGO COLOR TABLA DE CORTAR

COLORES TABLAS	PRODUCTOS A CORTAR
	Pescados crudos y derivados
	Carne cruda
	Fruta y verdura Cruda
	Productos cocinados, Preparados
	Aves crudas

Huampani

ENFRIAMIENTO RÁPIDO

LOS PRODUCTOS DEBEN ALCANZAR UNA TEMPERATURA INFERIOR A 5°C EN MENOS DE 4 HORAS

Controlar y apuntar sistemáticamente las temperaturas de los productos al final de la cocción y a la salida de la cámara

Huampani

GESTIÓN DE LOS STOCKS

- Control diario de los productos
- Control de fecha limite de consumo
- Primero en cuanto a su fecha de caducidad = Primero en salir (PEPS/FEFO)

ZONA DE PRODUCTOS NO CONFORMES

Huampani

CUIDADO CON EL VIDRIO

En zonas de Preparación y de Montaje, todos los objetos de vidrio están prohibidos:
objetos personales, recipientes y contenedores tienen que ser de plástico
El vidrio que no se pueda evitar tendrá que
ser colocado encima de estantes bajos y protegidos (ej. material compañía)
En caso de rotura de vidrio o de porcelana,
aislar el material o las bandejas cercanas
en un radio de un metro:
→ tirarlo si es material
→ lavar si es material lavable

Huampani

ROPA REGLAMENTARIA EN PRODUCCIÓN

Uniforme limpio, cofia cubriendo todo el cabello, mascarilla y zapatos de seguridad. Delantal, guantes o máscara en caso necesario.

JOYAS PROHIBIDAS

Relojes, pulseras, collares, cadenas, pendientes, piercings y anillos...

UÑAS LARGAS Y PINTADAS PROHIBIDO

COLOCACIÓN, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Limpiar y ordenar las superficies de trabajo después de cada preparación
- Limpiar y desinfectar cada utensilio después de cada uso
- Al final del servicio, desinfectar y colocar cada utensilio en su sitio

INDICACIONES DE DESCONGELACIÓN

1. Descongelar los productos en cámara frigorífica
2. Identificar los productos con la fecha de inicio de descongelación

→ Para utilizar en 3 días como máximo: carne
Para utilizar en 1 día como máximo: pescado

CERRAR LA PUERTA DE LA CÁMARA FRIGORÍFICA

CUIDADO CON LAS TEMPERATURAS

Huampani

CONTROLES DURANTE LA ENTREGA

- Temperatura de los productos
- Cumplimiento de los criterios de recepción
- Registro en el documento de recepción

Huampani

RESPETA A TUS COMPAÑEROS

Huampani

CENTRO NACIONAL HUAMPANI
Copia de Cartas de Ayer
OPERACIONES HUAMPANI
Oficina de Planeamiento Estratégico y Presupuesto
ASESORIA LEGAL

Alimentos y Bebidas es un área dedicada a la elaboración de comidas, con este fin ponemos todo nuestro esfuerzo en mantener el mejor nivel en materia de higiene. Pedimos para ello, su colaboración tomando las debidas precauciones al acceder a la zona de manipulación de alimentos.

ANTES DEL INGRESO

1. Comunicar en caso presente alguna herida en las manos para asegurar su protección y proporcionarle guantes.
2. Comunicar en caso presente o haya padecido o enfermedad como hepatitis A, infección por Staphylococcus aureus, trastornos digestivos como vómitos o diarrea, si ha sido diagnosticado con Salmonella, Shiguella, E. Coli, Norovirus o si sufre de amigdalitis o catarro.
3. Quitarse las joyas u accesorios colgantes (anillos, aretes, prendedores, lapiceros, relojes, entre otros).
4. Realizar la limpieza y desinfección de calzado.
5. Lavarse las manos, cumpliendo con el instructivo de lavado de manos que se encuentra ubicado en los maniluvios.
6. Colocarse la indumentaria que se le entrega (guardapolvo, mascarilla y cubre pelo). El guardapolvo debe cubrir cualquier colgante que pueda tener la vestimenta, caso contrario la prenda deberá ser retirada.

DURANTE LA VISITA A LAS INSTALACIONES

1. Estará acompañado por alguna persona de operaciones o de calidad de la empresa.
2. Iniciar el recorrido desde la zona más limpia hacia la zona más contaminada.
3. No toser o estornudar sobre el alimento expuesto.
4. No fumar, escupir y/o silbar en las áreas de preparación de alimentos.
5. No consumir goma de mascar, alimentos o bebidas en las áreas de preparación de alimentos.
6. No arrojar bolsas, papeles o cualquier tipo de material al piso, colocarlos en los tachos identificados para tal fin.
7. Usar guantes descartables en caso de manipular alimentos cocidos o listos para consumir.
8. Recordar lavarse las manos cada vez que sea necesario.
9. No puede utilizar equipos de trabajo para los que no posea una autorización expresa y la formación necesaria.
10. En caso de situaciones de emergencia (evacuaciones, primeros auxilios, etc.) permanecer con el responsable del acompañamiento durante el recorrido, el cual le brindará las recomendaciones y soporte requerido.

Pregúntenos si tiene alguna duda respecto al presente documento. Aceptaremos agradecidos cualquier sugerencia para su mejora.

¡Bienvenido!

Establecido por:	Verificado por:	Aprobado por:
Área de Calidad A&B	Sub-Gerente de A&B	Sub-Gerente de A&B
Fecha: 23.11.18	Fecha: 26.11.18	Fecha: 28.11.18

Huampani	**Registro y Control de entrada de visitantes**	RT-V- 01.1 Rev N°0 date: Julio 2019 Page: 1/1

La actualización y distribución de capacitación de copias impresas no está controlada.

CONTROL DE ACCESO AL CENTRO DE PRODUCCIÓN:

Nombres y Apellidos (Name and Surname).....

DNI o pasaporte (Passport number)..... Fecha (Date).....

Empresa (Company Name).....

Hora de entrada (Arrive time).....Hora de salida (Departure time).....

Responsable del recorrido (Name of person responsible): .....

Presenta sintomas de enfermedad contagiosa (Has symptoms of contagious disease)

☐ Si/Yes ☐ No/No .....

He leido las normas de acceso (I have read the rules for visitor) ☐ Si/Yes ☐ No/No

Firma (Signature).....

Nombres y Apellidos (Name and Surname).....

DNI o pasaporte (Passport number)..... Fecha (Date).....

Empresa (Company Name).....

Hora de entrada (Arrive time).....Hora de salida (Departure time).....

Responsable del recorrido (Name of person responsible): .....

Presenta sintomas de enfermedad contagiosa (Has symptoms of contagious disease)

☐ Si/Yes ☐ No/No .....

He leido las normas de acceso (I have read the rules for visitor) ☐ Si/Yes ☐ No/No

Firma (Signature).....

Nombres y Apellidos (Name and Surname).....

DNI o pasaporte (Passport number)..... Fecha (Date).....

Empresa (Company Name).....

Hora de entrada (Arrive time).....Hora de salida (Departure time).....

Responsable del recorrido (Name of person responsible): .....

Presenta sintomas de enfermedad contagiosa (Has symptoms of contagious disease)

☐ Si/Yes ☐ No/No .....

He leido las normas de acceso (I have read the rules for visitor) ☐ Si/Yes ☐ No/No

Firma (Signature).....

Establecido por:	Verificado por:	Aprobado por:
Área de Calidad	Sub Gerente de A&B	Sub Gerente de A&B
Fecha: 23.11.18	Fecha: 26.11.18	Fecha: 26.11.18