

¿QUÉ SON LOS POES?

Son documentos internos referidos a **Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento**

SANEAMIENTO (POES) = **LIMPIEZA + DESINFECCIÓN**



Todas las empresas que procesen o manipulen alimentos, desde su acondicionamiento hasta la venta o el servicio de gastronomía, deben llevar obligatoriamente estos documentos según las resoluciones de **SENASA** números **233/1998** y **240/2003**.



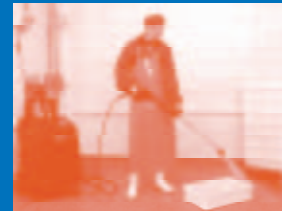
**Secretaría de Agricultura,
Ganadería, Pesca y Alimentos**
Subsecretaría de Política Agropecuaria y Alimentos

Dirección Nacional de Alimentos
Av. Paseo Colón 922 - of. 223
1063ACW - Ciudad de Buenos Aires
54-011-4349/2026/2186
fax 54-011-4349-2097

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS

ESTANDARIZADOS

de SANEAMIENTO (POES)



calidad_dna@mecon.gov.ar
www.sagpya.gov.ar/alimentos



Secretaría de Agricultura,
Ganadería, Pesca y Alimentos



¿CUÁLES SON LOS REQUISITOS PARA GENERAR POES?

Es necesario señalar que los **POES** son complementarios de las Buenas Prácticas de Manufactura (**BPM**). De hecho, al diseñar **POES** es requisito previo resolver ciertos aspectos de las **BPM** directamente relacionados con el saneamiento, tales como:

- Control de la salud del personal.
- Control del agua que entra en contacto con los alimentos o con las superficies en contacto directo con ellos. También la usada en la elaboración del hielo para el uso en la planta.
- Control de plagas.
- Procedimientos para el ingreso de personal a las áreas de producción.
- Procedimientos para el etiquetado, almacenamiento y uso de productos tóxicos.
- Procedimientos para la protección de alimentos, materiales de envase y superficies de contacto frente a contaminaciones con productos químicos, físicos y biológicos.
- Procedimientos para la prevención de la contaminación cruzada.
- Procedimientos para la disposición de residuos.
- Mantenimiento preventivo de equipos e instalaciones.
- Procedimientos para la elaboración, aprobación y distribución de documentos.
- Procedimientos para el archivo de registros.

¿CÓMO SE ESCRIBEN LOS POES?

Dando respuestas a:

¿Qué?	Equipo
¿Quién?	Responsable
¿Cómo?	Procedimiento
¿Cuándo?	Frecuencia
¿Con qué?	Productos de limpieza
¿Dónde sanear?	Zona del establecimiento

Según la legislación vigente, es necesario cumplir con 5 requerimientos:

- ① Cada establecimiento productor de alimentos debe tener un plan escrito que dé respuesta a las preguntas enunciadas.
- ② Cada **POES** debe estar firmado por una persona de la empresa con total autoridad *in situ* o por una persona de alta jerarquía de la planta.
- ③ Los **POES** deben describir los procedimientos de saneamiento durante las operaciones productivas y los intervalos.
- ④ La empresa debe identificar a los individuos responsables de la implementación y el mantenimiento diario de las actividades de saneamiento que fueron descritas en el plan, así como de implementar las acciones correctivas necesarias.
- ⑤ Los establecimientos deben llevar registros diarios.

¿CUÁLES SON LOS POES QUE DEBERÍA TENER UNA EMPRESA ALIMENTARIA?

- Saneamiento de manos.
- Saneamiento de áreas de recepción, depósitos de materias primas, intermedios y productos terminados.
- Saneamiento de silos, tanques, cisternas, tambores, carros, bandejas, ductos de entrada y extracción de aire.
- Saneamiento de líneas de transferencia internas y externas a la planta.
- Saneamiento de cámaras frigoríficas y heladeras.
- Saneamiento de lavaderos.
- Saneamiento de lavamanos, paredes, ventanas, techos, zócalos, pisos y desagües de todas las áreas.
- Saneamiento de superficies que toman contacto con los alimentos, incluyendo básculas, balanzas, contenedores, mesadas, cintas transportadoras, utensilios, guantes, vestimenta externa y otros.
- Saneamiento de instalaciones sanitarias y vestuarios.
- Saneamiento del comedor del personal.

De este modo, al establecer los POES se asegura que su eficacia depende sólo del procedimiento y los agentes de saneamiento utilizados