



HOJA DE GUÍA 23

MANTENER EL ORDEN

No leerá el término “mantener el orden” en ninguno de los Códigos SQF de Inocuidad Alimentaria o los Fundamentos SQF. Sin embargo, el " mantener el orden ", o más bien las "buenas prácticas de mantener el orden ", sustentan los elementos de BPM descritos en el Módulo 11. Mantener el orden es primero. Es la base de la inocuidad alimentaria. El mantener el orden no solo influye en la inocuidad alimentaria y las prácticas de gestión de calidad, sino que también apoya los procedimientos de seguridad y salud laboral al minimizar los puntos de ocurrencia de accidentes y otros peligros de los empleados.

El mantener el orden incluye el almacenamiento correcto de herramientas y equipos: un lugar para todo y todo en su lugar. Con mantener el orden, las herramientas y equipos son fáciles de encontrar cuando se necesitan, no se pierden, es poco probable que interfieran con el flujo del producto o contaminen materiales o productos, son visibles para reemplazo o mantenimiento, y son menos propensas a causar accidentes.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- ENTENDER EL PAPEL DEL ORDEN EN PROTEGER LA SEGURIDAD DEL SITIO, DEL PRODUCTO Y DEL PERSONAL
- DECIDIR QUE ACCIONES TOMAR PARA MEJORAR EL ORDEN DENTRO DE LA SITIO

ELEMENTOS APLICABLES DEL CODIGO

- MÓDULO 11

CONCEPTOS CLAVE

O COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

La limpieza, mantenimiento y orden general de un área de trabajo, área de almacenamiento y el ambiente que lo rodea, mediante la designación de un lugar apropiado para todo y todo en su lugar apropiado.

El mantener el orden incluye áreas de servicio tales como talleres de ingeniería, comedores, vestidores y baños.

PASOS DEL PROCESO

1. El Centro Canadiense de Salud y Seguridad Ocupacional identifica los siguientes beneficios de mantener el orden en forma eficaz:
 - a. Manipulación reducida para facilitar el flujo de materiales.
 - b. menos incidentes de tropiezos y resbalones en áreas de trabajo libres de desorden y de derrames.



HOJA DE GUÍA 23

- c. Disminución de riesgos de incendio.
 - d. Menor exposición de los trabajadores a productos peligrosos (por ejemplo, polvos, vapores).
 - e. mejor control de herramientas y materiales, incluyendo inventario y suministros.
 - f. Limpieza y mantenimiento de equipos más eficientes.
 - g. Mejores condiciones higiénicas que conducen a una mejor salud de empleados.
 - h. Uso más efectivo del espacio.
 - i. Reducción de daños a la propiedad al mejorar el mantenimiento preventivo.
 - j. Menos trabajos de conserjería y mantenimiento.
 - k. Mejora la moral de los empleados.
 - l. productividad mejorada (utensilios y materiales serán fáciles de encontrar)
- Los requisitos de Buenas Prácticas de Mantener El Orden se detallan en el Módulo 11 de Código SQF de Inocuidad de Alimentos para fabricación y los Fundamentos SQF, e incluyen:
- 2. Herramientas y equipos (11.2.9)
 - a. Asegurar el correcto diseño y uso de herramientas y equipos (11.2.9.1).
 - b. Elimine herramientas y equipos de las áreas de contacto con alimentos que podrían representar una amenaza para la inocuidad del producto, por ejemplo, cuchillas de corte, artículos de vidrio sin protección, clips de papel, etc. (11.2.9.1).
 - c. Asegúrese que las herramientas y el equipo se mantengan en buen estado (11.2.10.1) y están cubiertos, protegidos o almacenados cuando no están en uso (11.2.9.8).
 - d. Reportar y reparar roturas, mal funcionamientos o desgaste de herramientas y equipos (11.2.9.2).
 - e. Limpieza correcta de herramientas y equipos después del uso (11.2.9.8).
 - f. Asegúrese de que las reparaciones temporales no supongan un riesgo de contaminación y se reparen tan pronto como sea práctico y posible (11.2.10.8).
 - g. Almacene artículos relacionados con el mantenimiento, tales como tuercas y pernos, lubricantes y trapos en áreas específicas.
 - h. No use mangueras de presión de aire positivo a menos que sea completamente inevitable y asegúrese que las mangueras de aire y agua se almacenen correctamente y no se dejen en el piso.
 - i. Minimice la acumulación de polvo, o donde el polvo sea inevitable, aspire o ventile el área para evitar la acumulación de polvo.
 - j. Asegúrese de que las estaciones de control de plagas, tales como en los dispositivos eléctricos de control de insectos, trampas o cebos no representen una amenaza para los productos alimenticios o el bienestar de los empleados (11.2.7.4).
 - k. Asegúrese que los artículos de madera y las tarimas se mantengan en buen estado.
 - 3. Almacenamiento de materiales y productos (11.6.1, 11.6.3)
 - a. Almacene productos químicos, artículos de mantenimiento, lubricantes, materiales de desecho, reproceso, materiales de empaque alejados del producto alimenticio expuesto o del equipo de procesamiento.
 - b. Asegúrese que ningún material, productos alimenticios o materiales de empaque entren en contacto con el piso.
 - c. Cubra las materias primas, el producto en proceso y el producto terminado cuando se retrasa el proceso y/o el equipo está fuera de uso por un período de tiempo determinado.



HOJA DE GUÍA 23

- d. Asegúrese que los elementos prohibidos, como los productos químicos o tóxicos, se mantengan fuera de las áreas de procesamiento.
4. Limpieza (11.2.13)
 - a. La limpieza y el saneamiento del equipo se tratan en el punto 11.2.13 y en la Hoja de Guía 24. Además de ello, hay otras consideraciones de orden que tomar en cuenta:
 - i. Limpie los derrames y roturas tan pronto como ocurran;
 - ii. Retire rápidamente las bolsas vacías de materias primas y contenedores de ingredientes de las áreas de procesamiento de alimentos;
 - iii. Limpie de manera frecuente las repisas de almacenamiento, los techos, los accesorios de iluminación, los closets y gabinetes;
 - iv. Coloque todos los residuos en los contenedores adecuados y elimine la basura y desechos regularmente del área de producción.

En resumen, ¡mantenga el área de producción de alimentos limpia y ordenada!

RECURSOS PERTINENTES

- Código Internacional de Prácticas Recomendado, Principios Generales de Higiene de los Alimentos, CAC / RCP 1-1969, Rev. 4-2003, Comisión del Codex Alimentarius (OMS, FAO), <http://www.fao.org/docrep/005/y1579e/y1579e02.htm>
- Centro Canadiense de Salud y Seguridad Ocupacional <https://www.ccohs.ca/oshanswers/hsprograms/house.html>
- Trotto, Sarah. “11 consejos para una limpieza eficaz en el lugar de trabajo”. Safety + Health Magazine. Julio 1, 2015. <http://www.safetyandhealthmagazine.com/articles/12470-tips-for-effectiveworkplace-housekeeping>. Accedido el 16 de agosto de 2018.