Estudio de alternativas de control de calidad de los productos que se comercializan en el mercado de abasto de Córdoba (MAC).

Programa de Desarrollo Territorial en el

Área Metropolitana de Córdoba.

Abstract

En este estudio se analiza la importancia del control de la calidad e inocuidad de los productos frutihortícolas, la normativa existente a tal respecto, el grado de cumplimiento de la misma y la necesidad de diseñar normas alternativas. Se concluye que el problema del control de calidad de los productos que se comercializan en el MAC no radica en la carencia de normativas sino en un ejercicio muy limitado del poder de policía que le compete al Estado.

ÍNDICE

1. Introducción: calidad e inocuidad de los productos frutihortícolas 4

2. La normativa existente 8

3. El poder de policía 8

4. Conclusiones 10

5. Anexos 11

1. Introducción: calidad e inocuidad de los productos frutihortícolas

Es objetivo a nivel mundial lograr que los consumidores accedan a alimentos sanos, que no afecten su salud provocando las llamadas ETAs (enfermedades transmitidas por los alimentos).

Por este motivo SENASA, de la misma manera como estaba trabajando en la línea roja (Productos Cárnicos), crea el SICOFHOR (Sistema de Control de Frutas y Hortalizas Frescas), dependiente de la Dirección de Fiscalización Vegetal.

El SICOFHOR se crea con el fin de afianzar el fomento de las buenas prácticas agrícolas y de manufacturas en las distintas etapas de producción, elaboración, almacenamiento y comercialización de estos productos, y así garantizar al consumidor alimentos sanos, genuinos y debidamente etiquetados, protegiendo su salud. Son objetivos específicos de la implementación del SICOFHOR:

- ☑ Identificar y concientizar en forma gradual y paulatina a los diferentes eslabones que componen la cadena de producción y comercialización mayorista de productos frutihortícolas frescos, actualizando y difundiendo conceptos de identidad y calidad de la mercadería, de acuerdo con la normativa vigente en la materia.

- ☑ Determinar las condiciones higiénico-sanitarias de la misma, adoptando las medidas sanitarias preventivas y correctivas según corresponda; alentando de ese modo la implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas (BPA).

La primera etapa del nuevo Sistema de Control de Productos Frutihortícolas Frescos consiste en una Fase de Información, Sensibilización, Difusión y Capacitación, mediante la cual se pretende alcanzar a los actores del sistema de producción y comercialización frutihortícola.

La intención de esta fase previa es hacer extensivos sus objetivos y cursos de acción, apuntando a la concientización de sus actores en las distintas etapas

de producción y comercialización de productos frutihortícolas, actualizando conceptos de identidad y calidad de la mercadería de acuerdo a la normativa vigente, así como de condiciones higiénico-sanitarias de la misma, según corresponda.

Sobre esta etapa inicial se asientan las sucesivas etapas del sistema de control[1]:

1. **Primer Etapa: Identificación de los Productos Frutihortícolas Frescos.**

   - **Objetivo:**

     A través de la correcta identificación de la mercadería, tener la posibilidad de conocer en forma inmediata su especie; zona de producción o país de origen; firma empacadora, productora o importadora, y categoría-grado de selección; generando así un mecanismo de trazabilidad confiable para el producto.

   - **Propósito:**

     Lograr la correcta identificación de los productos según sean de producción nacional o importados, indicando la calidad comercial de los mismos.

2. **Segunda Etapa: Determinación de la Calidad de los Productos Frutihortícolas Frescos:**

   - **Objetivo:**

     Corroborar que la calidad comercial especificada en el rótulo, según lo establecido en la Primera Etapa de este Sistema de Control, coincida con la calidad del producto al cual pertenece dicha identificación. De esta manera, el consumidor podrá tener acceso a dicha información y así poder optar entre distintas calidades de un mismo producto.

[1] *www.**senasa**.gov.ar*

- **Propósito:**

  Lograr la correcta diferenciación de calidad comercial de los productos.

3. **Tercer Etapa: Determinación de Presencia de Residuos en los Productos Frutihortícolas Frescos:**

   - **Objetivo:**

     Determinar la presencia de residuos de pesticidas prohibidos o por encima del límite máximo permitido por la legislación vigente.

   - **Propósito:**

     Fomentar la incorporación del concepto de inocuidad de los alimentos en las prácticas agrícolas, logrando productos seguros para el consumo humano.

4. **Cuarta Etapa: Determinación de Presencia de Contaminantes Microbiológicos en los Productos Frutihortícolas Frescos:**

   - **Objetivo:**

     Determinar la presencia de patógenos microbianos, que puedan afectar la inocuidad de los alimentos.

   - **Propósito:**

     Minimizar el riesgo de dispersión de enfermedades transmitidas por los alimentos, propendiendo a sumar esfuerzos para la correcta integración de la agricultura con la industria alimentaria, asegurando la inocuidad de los alimentos en las etapas de producción, comercialización y consumo, protegiendo la salud de los consumidores.

Mediante la puesta en marcha de este sistema de control se apunta a la implementación de las Buenas Prácticas Agrícolas y manufactureras en todos los eslabones de la cadena, desde los primeros (etapa de **producción y elaboración**), en donde para minimizar el riesgo de contaminación de las frutas y hortalizas se deberán implementar los siguientes puntos críticos:

Etapa de PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN: Puntos críticos en materia de calidad

- Higiene del personal y de las instalaciones.
- Buenas prácticas en la cosecha, acondicionamiento y empaque.
- Correcto uso de productos fitosanitarios, fertilizantes y enmiendas.
- Correcto transporte y manipuleo de los alimentos (frutas y hortalizas).
- Buenas prácticas en el uso de agua potable, para lavado de la producción y de uso agrícola.

La etapa siguiente consiste en la **comercialización**, que tiene lugar en los Mercados Mayoristas de Frutas y Hortalizas. En este aspecto SENASA exige la inscripción de todos los establecimientos mayoristas de frutas y hortalizas, la designación de un Responsable Técnico y la confección de un manual POES (Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización –Anexo 1 de este documento-), controlando luego el cumplimiento del mismo. Es además exigencia para los Mercados la elaboración y ejecución de un plan de monitoreo para determinar la presencia de contaminantes químicos y biológicos en las frutas y hortalizas.

Para lograr el correcto control de la calidad de la producción, es de fundamental importancia la trazabilidad de los mismos, para ello los productores deberán contar con el RENSPA (Registro Nacional Sanitario del Productor Agropecuario), debiendo además identificar la producción.

2. La normativa existente

Se ha relevado la normativa existente en materia de control de la calidad de los productos frutihortícolas, que incluye:

a. Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES) –Anexo 1 de este documento- y los instructivos asociados MAC-SICOFHOR –Anexo 2 de este documento-.

b. Auditoría de Buenas Prácticas Agrícolas –Anexo 3 de este documento-.

c. Normativa relativa al lavado y desinfección de productos vegetales –Anexo 4 de este documento-.

d. Normativa relativa a la determinación de contaminantes biológicos –Anexo 5 de este documento-.

e. Recomendaciones para la mejora de la calidad biológica y química –Anexo 6 de este documento-.

A partir de estas reglamentaciones, y teniendo en cuenta que en Argentina está vigente la legislación referida a la calidad e inocuidad de la producción frutihortícola, sería redundante establecer una normativa municipal en la gestión de la calidad de estos productos.

Se hace evidente, en este sentido, el refuerzo de los mecanismos de control para verificar si lo vigente a nivel nacional es cumplido.

3. El poder de policía

Actualmente el contralor de la inocuidad -- poder de policía - es ejercido por las siguientes instituciones:

SENASA:

- Mediante el plan de Monitoreo, a través de la toma de muestras para determinar la presencia de contaminantes, en los Mercados Mayoristas de frutas y hortalizas

- Control de la existencia del Nr. de RENSPA, en los Mercados.

PROVINCIA:

- Inspección de los establecimientos productivos por parte del cuerpo de inspectores, designados a tal fin, para determinar el cumplimiento de la Ley Provincial 9.164, referida a los productos fitosanitarios.

MUNICIPALIDAD:

- Toma de muestras en el MAC, para la determinación de presencia de contaminantes.

  En el marco de esta actividad, la Municipalidad de Córdoba ha realizado avances importantes en este sentido, mediante la compra del equipamiento necesario para la determinación de residuos de agroquímicos en muestras de frutas y hortalizas:

  - Cromatógrafo de gases.
  - Sistema de inyección automática.
  - Columnas cromatográficas.
  - Detectores (captura de electrones, nitrógeno-fósforo y detector de masas).
  - Software analítico.
  - Accesorios consumibles y elementos de instalación.
  - Etc.

- Inspección en las quintas: estado y correcto manejo de las piletas de lavado de la producción, higiene de los cajones, disposición de los animales domésticos y de granja, higiene de las instalaciones.

A partir de los procedimientos de estas instituciones, se visualiza la necesidad de realizar las inspecciones con mayor asiduidad y no solamente en los

Mercados, abarcando también el transporte de productos y los puntos de venta minorista.

Se concluye que hay un significativo déficit en la posibilidad de control. Si el mismo no es reforzado la existencia de nuevas normas no mejorará ni la calidad ni la inocuidad.

4. Conclusiones

Los esfuerzos del estado, en sus tres niveles, deberían concentrarse en mejorar el poder de policía. A tal efecto se requiere:

- Vocación política.
- Recursos humanos.
- Movilidad.
- Sensibilización/Capacitación.
- Sistema de sanciones que incentive al cumplimiento de la norma.

Por otra parte, se evidencia la necesidad de expandir el sistema de control vigente, focalizando no sólo en el Mercado de Abasto, sino también en la cadena de transporte del mayorista al minorista y en los puntos de venta al consumidor (verdulerías, mercados, ferias, etc.).

5. Anexos

Anexo 1. Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES).

MUNICIPALIDAD DE CÓRDOBA

dirección de
ferias, mercados
y area central

Córdobaciudad

Marcelo T. de Alvear 120, X5000KGQ Córdoba, Cba, Argentina

Córdoba, 05 de Enero de 2011.-

Director de Ferias y Mercados
Sr. José N. García
S / D

Tengo el agrado de dirigirme a usted a fin de cumplimentar con lo solicitado en MEMORANDUM Nº 012-510-11. Pidiendo disculpa por no poder satisfacer el envío de copia digitalizada por no tener el dispositivo para copiar en la CPU .

Sin otro particular saluda atte.

Ing. Agr. LILIANA J. LUJAN
RESPONSABLE TECNICO
MERCADO DE ABASTO CBA.

RECIBIDO NOTA Nro.
DIA 06 ENE 2011 HS.
Dirección de FERIAS MERCADOS Y AREA CENTRAL

Tipo documento	Estado	Codigo	Número	N de pag	Observaciones
POE					
Gestión de Documentos	V1	P POE	001	10	
Procedimiento General del MAC.	V1	P POE	002	4	
POES					
Salud e Higiene del personal	V1	P POES	001	2	
Limpieza y sanitización de edificios.	V1	P POES	002	2	
Agua para uso directo	V1	P POES	003	3	
Higiene y Sanitización de instalaciones sanitarias	V1	P POES	004	2	
Sectores periféricos, Accesos y Oficinas Administrativas	V1	P POES	005	3	
Control de plagas	V1	P POES	006	5	
Manejo de residuos sólidos	V1	P POES	007	2	
Transporte y distribución de vegetales frescos	V1	P POES	008	2	

JOSE NICOLAS GARCIA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

Instructivos POES					
Limpieza de Manos	V1	I POES	001	1	
Vaciado y limpieza de recipientes y contenedores de residuos del MAC.	V1	I POES	002	1	
Limpieza y sanitización de depósitos.	V1	I POES	003	1	
Limpieza y sanitización de cámaras de frío (limpieza profunda).	V1	I POES	004	1	
Limpieza de mantenimiento para baños.	V1	I POES	006	1	
Limpieza Profunda de baños.	V1	I POES	007	1	
Limpieza de desagües pluviales, desagües cloacales y canales de conexión.	V1	I POES	008	1	
Preparación de soluciones de limpieza y sanitización	V1	I POES	010	1	
Requisitos para Transporte y distribución de vegetales Frescos	V1	I POES	011	1	
Limpieza y sanitización de cámaras de frío (limpieza diaria).	V1	I POES	012	1	
Limpieza de Sala de Primeros Auxilios	V1	I POES	013	1	
Limpieza de accesos, mampostería externa y espacios comunes	V1	I POES	014	2	
Mantenimiento de espacios verdes	V1	I POES	015	1	
Limpieza de oficinas, gateras de acceso, báscula y Módulo 8	V1	I POES	016	1	
Cloración de Agua de Red	V1	I POES	017	1	
Limpieza y Sanitización de Tanques y Cisternas del MAC	V1	I POES	018	1	
Muestreo y Análisis del Agua para uso directo	V1	I POES	019	1	
Control químico de roedores	V1	I POES	021	5	
Control físico de plagas	V1	I POES	022	1	
Limpieza para espacio comercial (Operadores Permanentes)	V1	I POES	026	1	
Limpieza nave de quinteros	V1	I POES	027	1	

JOSE NICOLAS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados y Área Central

Registros POES					
Asistencia Capacitación	V1	R POES	001	1	
Transporte y distribución de vegetales frescos	V1	R POES	002	1	
Limpieza de baños oficinas	V1	R POES	003	1	
Limpieza de contenedores	V1	R POES	004	3	
Barrido, hidrolavado y limpieza de vidrios en depósitos	V1	R POES	005	1	
Limpieza de oficinas, gateras, báscula, Sala de 1ros Aux. y Módulo 8	V1	R POES	006	1	
Barrido, Hidrolavado y Limpieza de Vidrios en: Naves y Calles Internas	V1	R POES	007	1	
Limpieza Baños Públicos	V1	R POES	008	1	
Limpieza de desagües pluviales, desagües cloacales y canales de conexión.	V1	R POES	009	1	
Limpieza del Baño Módulo 8	V1	R POES	010	1	
Limpieza de mantenimiento de cámaras de frío	V1	R POES	011	1	
Limpieza profunda de cámaras de frío	V1	R POES	012	1	
Limpieza de Mampostería Externa	V1	R POES	013	1	
Mantenimiento de Espacios Verdes	V1	R POES	014	1	
Cloración de Agua de Red	V1	R POES	016	1	
Limpieza y sanitización de depósitos.	V1	R POES	018	1	
Colocación y monitoreo de cebos para Roedores	V1	R POES	019	1	
Monitoreo de Aves	V1	R POES	020	1	
Estado de Documentos	V1	R POES	021	3	
Monitoreo de Murciélagos	V1	R POES	022	1	
Limpieza para el espacio comercial (Operadores Permanentes)	V1	R POES	023	1	
Limpieza para el espacio comercial (Nave de Quinteros)	V1	R POES	024	1	
Limpieza y sanitización de tanques y cisternas	V1	R POES	025	1	
Control de plagas	V1	R POES	026	1	

JOSE NICOLAS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados y Área Central

Instructivos BPH					
Uso de espacio Comercial (Operadores temporarios)	V1	I BPH	001	1	
Uso de espacio Comercial (Operadores Permanentes)	V1	I BPH	002	1	
Manual BPH	V1	I BPH	003		
BPA					
BPL					
AUD					
Auditorias		P AUD	001	1	
Registro AUD					
Evaluación de Higiene Nave de Operadores Permanentes	V1	R AUD	001	1	
Evaluación de Higiene del Espacio Comercial de Operadores Permanentes	V1	R AUD	002	1	
Evaluación de Higiene del Espacio Comercial de Operadores Temporarios	V1	R AUD	003	1	
Evaluación Higiene de la Nave de Operadores Temporarios	V1	R AUD	004	1	
MON					
	V1	E POES	001	1	
ESPECIFICACIONES					
Hoja de Especificaciones (Prod. Quím.)					
TNC					

Ref: B1 (borrador), V1 (Versión 1)

JOSE NICOLAS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Area Central

LISTADO DE REVISIÓN, APROBACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COPIAS.

X	Área	Responsable	Firma	Fecha	Copia
	Dirección de Ferias y mercados	García; José		08/09/05	
	Administración MAC	Weinzetel, Alberto		08-09-05	
	Responsable Técnico	Luján; Liliana		08/09/05	
	Coordinación	Liendo, Maricel		08/09/05	
	Responsable MTO				

Aprobación		Fecha	

Homologación		Fecha	
Emisión de copias		Fecha	
Capacitación a usuarios		Fecha	

Registro de revisiones por Página			
Página	Revisión	Fecha	Último aspecto modificado
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

1. OBJETIVO

Definir la estructura formal de los documentos que componen el SICOFHOR del Mercado de Abasto Córdoba.

2. REFERENCIAS

- Resolución SENASA 493/01
- Resolución FENAPP 510/02
- Resolución SENASA 240/03
- Resolución SENASA 513/04
- Resolución GMC 80/96

3. ALCANCE

En todo el ámbito del Mercado de Abasto Córdoba (MAC).

4. RESPONSABILIDAD

El Responsable Técnico o la persona por él designada será el responsable de elaborar, revisar y aprobar todos los documentos del sistema.

Los encargados de los sectores operativos y el personal operativo deberán informar al Responsable Técnico sobre cualquier inconveniente o incumplimiento de los procedimientos del sistema.

El Responsable Técnico o una persona designada por él se encargará además del mantenimiento del sistema de documentación y de los respaldos respectivos.

5.DETALLE

5.1 LISTADO DE REVISIÓN, APROBACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COPIAS

En cada procedimiento se indicará el listado de personas que integran el Comité de la Calidad, encargadas de revisar, aprobar y distribuir el documento. Dicho listado se ubicará en la portada de cada documento.

Los procedimientos serán elaborados de manera tal que en la redacción incluya la explicación del desarrollo de tareas, los instructivos, planillas y registros a completar, los cuales figurarán como anexos. En el detalle se hará referencia donde corresponda de los anexos que contiene. Los procedimientos una vez redactados serán revisados y firmados por los integrantes del Comité de la Calidad. Por último, se dará curso oficial a la documentación una vez aprobado por la Dirección de Fiscalización Vegetal de SENASA según consta en la Resolución 240/03.

La distribución de los procedimientos se hará de la siguiente manera:

- Se entregará copia en papel del documento a la lista de distribución indicada en cada caso.
- Se solicitará a cada una de las personas de la misma que firme un original para su archivo
- Si el documento sufriera modificaciones, la nueva versión se remitirá a los integrantes de la lista de distribución asignada en este procedimiento. En este momento se pedirá la entrega de la versión anterior.

JOSE NICOLAS GARCIA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Abra Central

- El original de la versión que sale de circulación quedará archivada en la Administración con un sello rojo en cada una de las páginas que indique que es un ejemplar obsoleto.
- La distribución estará a cargo del Comité de la Calidad

5.2 ENCABEZADO DEL DOCUMENTO

Incluye la información básica necesaria para describir los documentos, su estado y posición.

Logo Municipal: Ubicado en el extremo superior izquierdo.
Logo SICOFHOR-MAC: Ubicado en el extremo aledaño al logo anterior.
Título principal del documento: Ubicado en el extremo superior central, vinculado a los aspectos establecidos en la Resolución 240/03.
Título Secundario: Ubicado debajo del título principal.
Codificación del documento: Ubicado en el extremo superior derecho.

La codificación incluirá:

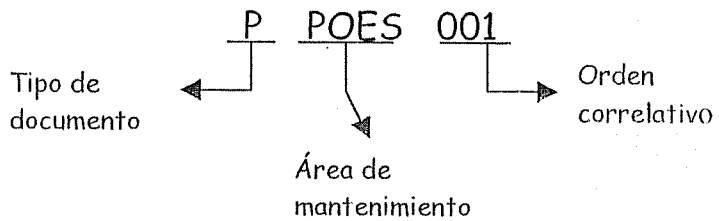
- Ítem de codificación - Número de documento
- Número de versión
- Fecha en que entra en vigencia la versión
- Número de página

Los ítems de codificación se conforman como sigue:

Una letra indicando el tipo de documento (P de procedimiento, R de registro, E de especificación e I de instructivo operativo).
Le siguen 3 o 4 caracteres indicando el área temática a saber:

- POE Procedimientos Operativos Estandarizados
- POES Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento
- BPM Buenas Practicas de Manufactura
- BPA Buenas Practicas de Agricultura
- BPL Buenas Practicas de Laboratorio
- AUD Auditorias
- MON Monitoreo microbiológico y de agroquímicos
- TNC Tratamiento de no conformidades.

A continuación se colocan tres dígitos correlativos dentro de cada área
Ejemplo:



JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados y Área Central

Ejemplo del encabezado, tamaño y tipo de letra:

	SICOFHOR M.A.C	POES Limpieza y Sanitización de Instalaciones Sanitarias.	P POES 000 Versión: 01 Fecha: 20/02/05 Página: 1 de 1

5.3 CUERPO DEL DOCUMENTO

El cuerpo de los documentos contará con:

5.3.1 Objetivos: Los objetivos figurarán como ítem 1) del cuerpo del documento. En objetivo se explicará la finalidad principal o fundamental de la existencia del documento del cual se trate

5.3.2 Referencias: Las referencias figurarán como ítems 2) del cuerpo del documento. Se citaran en esta sección los documentos de otras fuentes que estén relacionados y que sean necesarios para la elaboración del documento.

5.3.3 Alcance: El Alcance figurará como ítem 3) del cuerpo del documento. Se indicará cual es el área de aplicación del objetivo.

5.3.4 Responsabilidad: Responsabilidad figurará como ítem 4) se deberá definir las responsabilidades de todos los implicados por el mismo.

5.3.5. Detalle: detalle figurará como ítem 5) del documento. En el se explicará detalladamente el desarrollo de la actividad que figure como título del procedimiento. Se citarán los instructivos asociados a cada procedimiento, las especificaciones y las planillas a completar o registros en cuyo caso se haránreferencia a ellos en el detalle del documento.

Cuando sea necesario o conveniente se adjuntará un flujograma de las operaciones cuya simbología se hará según el Anexo 4.

5.3.6 Documentos asociados: Figurara como ítem 6) del documento. Se describen aquí los documentos del sistema asociados al documento específico.

5.3.7 Anexos: Los anexos de ser necesarios figuraran como ítem 7) del documento, pueden ser gráficos, glosarios, planos, etc. Que ayuden a interpretar el documento.

5.3.8. Control de la documentación:

El estado de la documentación se cargará en una planilla que se llama Listado de Estado de Documentos (Ver Anexo 5). Toda la información del documento en borrador y aprobada se guardará en máquinas de la Dirección de Ferias y Mercados con respaldo en disco compacto (CD) que se guardará en la Dirección de Ferias y mercados.

Se utilizará el siguiente formato para todos los documentos:

- Tipo de letra: Arial , tamaño 10
- Margen superior: 4,5 cm.
- Margen inferior: 2 cm.

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

- Margen izquierdo: 4 cm.
- Margen derecho: 1,5 cm.
- Encabezado: 1,5 cm.

6. DOCUMENTOS ASOCIADOS

No Tiene

7. ANEXOS

- Anexo 1: Formato de Instructivo
- Anexo 2: Formato de Especificación
- Anexo 3: Formato de Registro
- Anexo 4: Símbolos del flujograma
- Anexo 5: Listado de estado de documentos

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

Anexo 1: Formato de Instructivo

	Sicofhor M.A.C	TITULO O TEMA	I POES 000 Versión: 001 Fecha:22/02/05 Página 1 de 1

Puede tener cualquier formato texto, tabla o gráfico según necesidad.

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

Anexo 2: Formato de Especificación

	Sicofhor M.A.C	TITULO O TEMA	E POES 030 Versión: Borrador Fecha:22/02/05 Página 1 de 1

Tendrá formato libre según necesidad.

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

Anexo 3: Formato de Registro

	Sicofhor M.A.C	TITULO O TEMA	R POES 000 Versión: Borrador Fecha:22/02/05 Página 1 de 1

El formato será tabla o planilla.

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

Anexo 4: Símbolos del flujo grama

Símbolo	Significado
	Operación de Fabricación o Proceso
	Operación de Fabricación con Autocontrol
	Operación de Control
	Decisión
	Transporte/Expedición
	Almacenaje
	Archivo de Datos
	Documento

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

Anexo 5: Listado de Estado de Documentos

Estado de Documentos manual MAC

Tipo documento	Estado	Codigo	Número	N de pag	Fecha	Observaciones
POE						
POES						
Instructivos						
Registros						
Especificaciones						
BPM						
BPA						
AUD						
MON						
TNC						

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

LISTADO DE REVISIÓN, APROBACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COPIAS.

X	Área	Responsable	Firma	Fecha	Copia
	Dirección de Ferias y mercados	García, José		08/09/05	
	Administración MAC	Weinzetel, Alberto		08-09-05	
	Responsable Técnico	Luján; Liliana		08/09/05	
	Coordinación	Liendo, Maricel		08/09/05	
	Responsable MTO				

Aprobación		Fecha	

Homologación		Fecha	
Emisión de copias		Fecha	
Capacitación a usuarios		Fecha	

Registro de revisiones por Página			
Página	Revisión	Fecha	Último aspecto modificado
1			
2			
3			
4			

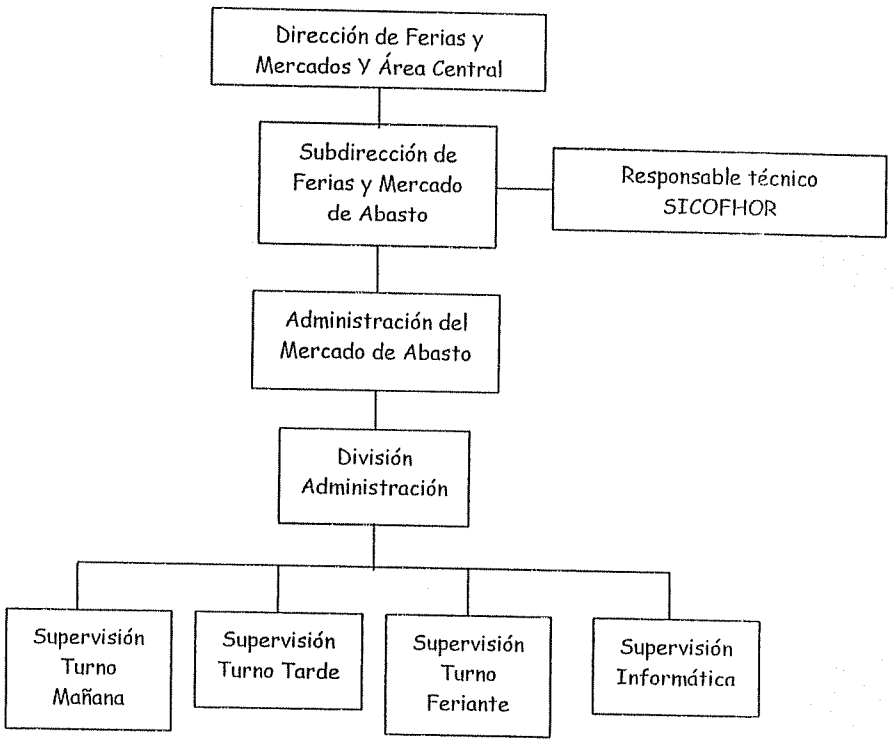
JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

1. OBJETIVO
Definir las pautas de implementación del SICOFHOR en el MAC.

2. REFERENCIA
Procedimiento de Gestión de Documentos.

3. ALCANCE
Todo el ámbito del MAC.

4. RESPONSABILIDAD
4.1 Comité de Calidad compuesto por
Director de Ferias y Mercados: García, José
Director MAC: Weinzetel, Alberto
Responsable Técnico: Luján, Liliana
Coordinador: Liendo, Maricel
Ver Procedimiento de Gestión de Documentos
4.2



Todos los responsables de cada sector y personal operativo de cada área cumplirán las pautas operativas definidas en los procedimientos operativos correspondientes a cada área.

JOSE NICOLAS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

5. DETALLE

Las operaciones del MAC se describen en el Flujograma (ver Anexo 1)

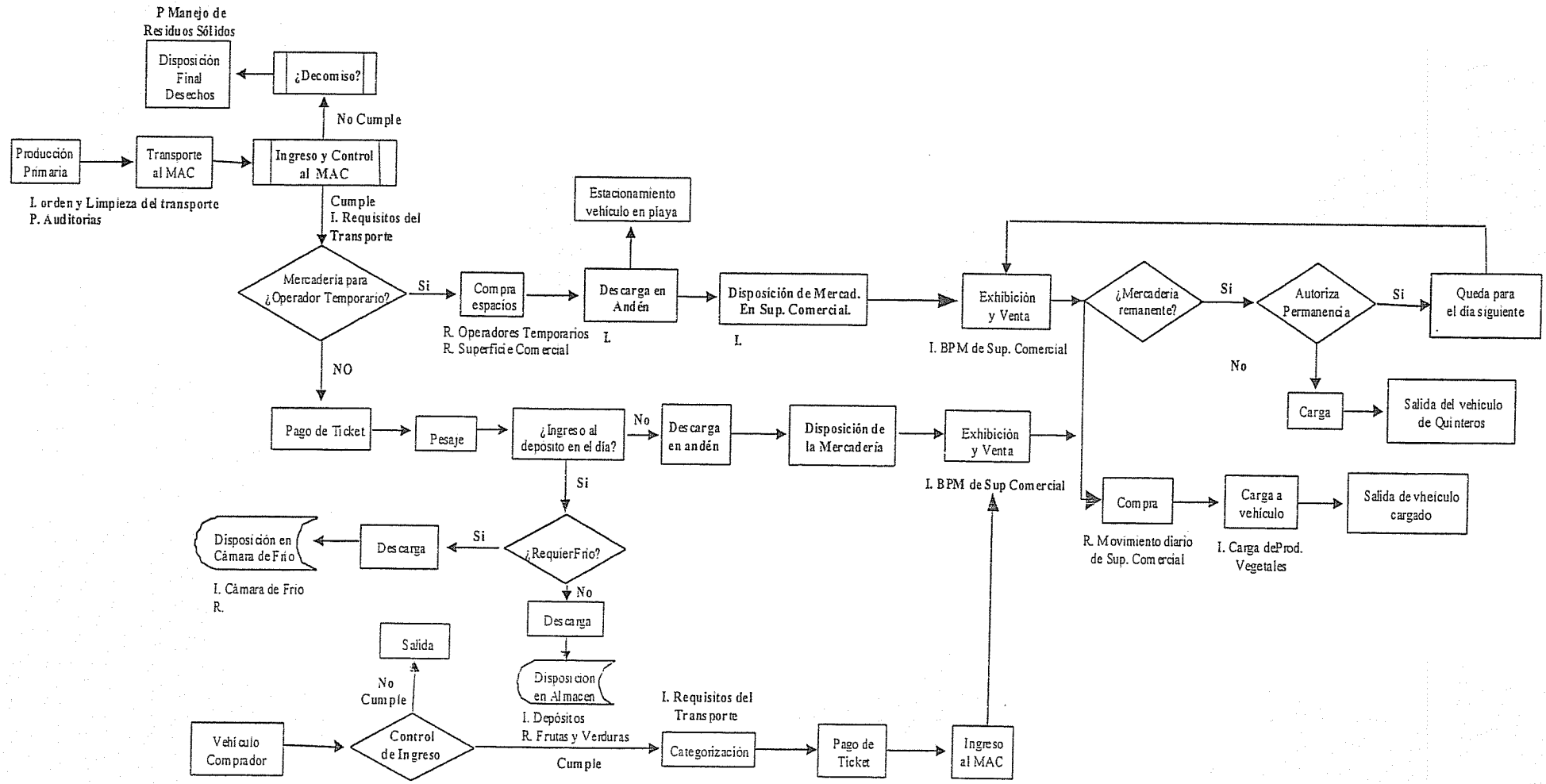
6. DOCUMENTOS ASOCIADOS

Registros: Indicados en los procedimientos de cada área.
Procedimiento de Gestión de Documentos.

7. ANEXOS

Anexo 1: Flujograma

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central



JOSE NICOLAS GARCIA
Director
Dirección de Ferias, Mercados y Área Central

LISTADO DE REVISIÓN Y APROBACIÓN; DISTRIBUCIÓN DE COPIAS.

X	Área	Responsable	Firma	Fecha	Copia
	Dirección de Ferias y mercados	García; José		08/09/05	
	Administración MAC	Weinzetel; Alberto		08/09/05	
	Responsable Técnico	Luján; Liliana		08/09/05	
	Coordinación	Liendo, Maricel		08/09/05	
	Responsable MTO				

Aprobación		Fecha	

Homologación		Fecha	
Emisión de copias		Fecha	
Capacitación a usuarios		Fecha	

Registro de revisiones por páginas			
Página	Revisión	Fecha	Último aspecto modificado
1			
2			

José NICOLAS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Area Central

1. OBJETIVO
Establecer las pautas para garantizar la salud y la higiene de todo el personal del M.A.C.

2. REFERENCIAS
Procedimiento de Gestión de Documentos.
Manual de Buenas Prácticas de Higiene

3. ALCANCE
Todo el ámbito del Mercado de Abasto de Córdoba.

4. RESPONSABILIDAD
Es responsabilidad del encargado de cada área verificar:

- Que se cumpla con el presente procedimiento.
- Recibir, verificar y actualizar los procedimientos, instructivos, registros y especificaciones en su área.

5. DETALLE
5.1. Salud del Personal
- Cualquier trabajador que muestre señales de alguna enfermedad (estornudo, tos o fiebre) no le será permitido trabajar. Cualquier enfermedad debe ser dada a conocer al supervisor antes de empezar a trabajar.
- Cualquier trabajador con heridas o cortes abiertos y/o infectados en sus manos o cara no se le permitirá trabajar. Si presenta herida cubierta con vendaje el trabajador será autorizado a desarrollar su labor.

5.2. Ropa Requerida
- Los trabajadores usarán ropa limpia y apropiada
- Camisa o camiseta que cubran el torso y antebrazos, pantalón largo y zapatos cerrados.
- No se permitirán: anillos, pulseras, relojes, uñas postizas ni radios portátiles.

5.3. Requisitos de Higiene Personal
- Lavar y sanear sus manos y antebrazos, ver Instructivo I POES 001 al inicio del día, después de usar los sanitarios, o cada vez que sea necesario.

5.4. Áreas Específicas para Actividades no Relacionadas con el Trabajo
- No se permite comer, beber, fumar, mascar chicle ni salivar en el área de exhibición y venta. Estas actividades serán realizadas en áreas designadas para esto (área social).
- Está prohibido tirar basura en el mercado.
- Los artículos personales deberán mantenerse en el lugar designado para tales efectos.

6. DOCUMENTOS ASOCIADOS
No tiene.

7. ANEXOS
Manual I BPH 003

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

LISTADO DE REVISIÓN, APROBACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COPIAS.

	Área	Responsable	Firma	Fecha	Copia
	Dirección de Ferias y mercados	García; José		08/09/05	
	Administración del MAC	Weinzetel; Alberto		08-09-05	
	Responsable Técnico	Luján; Liliana		08/09/05	
	Coordinación	Liendo, Maricel		08/09/05	
	Responsable MTO				

Aprobación		Fecha	

Homologación		Fecha	
Emisión de copias		Fecha	
Capacitación a usuarios		Fecha	

Registro de revisiones por paginas			
Página	Revisión	Fecha	Último aspecto modificado
1			
2			

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

1. OBJETIVO

Establecer las pautas para estandarizar la limpieza y sanitización de superficies en contactos con alimentos en todo el ámbito del MAC.

2. REFERENCIAS

BPM, CAA.

3. ALCANCE

Todo el MAC, en especial en estas áreas:

- Edificios de exhibición y venta de vegetales
- Cámaras de Frío
- Depósitos
- Naves: mampostería interna, techo, ventanales (incluyendo marcos, contramarcos) y zócalos

4. RESPONSABILIDAD

- La empresa concesionaria se encargará de la limpieza y sanitización.
- El responsable técnico realizará las auditorias.

5. DETALLE

Procedimiento de limpieza y sanitización

(Se recomienda que los pisos sean lisos y de fácil limpieza)

- Toda el agua que se utilice para la limpieza y saneamiento será agua potable apta para el correcto desempeño de las actividades.
- Artículos de limpieza (p.e. secador de piso, cepillos, esponjas, trapos, etc.) se deberán lavar, enjuagar, sanear y dejar secar después de ser usados.
- De ser necesario el uso frecuente de artículos de limpieza, deberá mantenerlos en remojo con solución sanitizante.
- Los artículos de limpieza deben ser lavados diariamente.
- Los artículos de limpieza que se usan en los sanitarios deben ser de uso exclusivo de estos.
- Los depósitos se limpiarán y sanitizarán según el Instructivo de limpieza y sanitización de depósitos I POES 003 y cada vez que se realice se completará el Registro R POES 018
- Las cámaras de frío se limpiarán y sanitizarán según lo describe el Instructivo para limpieza profunda I POES 004 y según el Instructivo para Limpieza de Mantenimiento I POES 012 cada vez que se realice se completará el Registro R POES 011 y R POES 012, respectivamente.
- Los espacios comerciales se limpiarán según el I POES 026 y se completará el R POES 023
- Los espacios comerciales de las naves de quinteros se limpiarán según el I POES 027 y se completará el R POES 024.

6. DOCUMENTOS ASOCIADOS

Instructivo de Preparación de soluciones de limpieza y sanitización. (I POES 010)

7. ANEXOS

No tiene

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

LISTADO DE REVISIÓN, APROBACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COPIAS.

	Área	Responsable	Firma	Fecha	Copia
	Dirección de Ferias y mercados	Garciá; José		08/09/05	
	Administración del MAC	Weinzetel; Alberto		09-09-05	
	Responsable Técnico	Luján; Liliana		08/09/05	
	Coordinación	Liendo, Maricel		08/09/05	
	Responsable MTO				

Aprobación		Fecha	

Homologación		Fecha	
Emisión de copias		Fecha	
Capacitación a usuarios		Fecha	

Registro de revisiones por paginas			
Página	Revisión	Fecha	Último aspecto modificado
1			
2			
3			

JOSE NICOLAS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

1. OBJETIVO

Establecer las pautas que garanticen la calidad de agua potable en todo el ámbito del MAC.

2 REFERENCIAS

Resolución DIPAS sobre calidad de agua para uso humano y C.A.A.

3 ALCANCE

Instalaciones de todo el ámbito del MAC (cisternas, tanques y red de distribución)

4 RESPONSABILIDAD

- Los muestreos y análisis necesarios para asegurar la calidad del agua potable utilizada en el MAC, serán realizados por la Dirección de Calidad Alimentaría de la Municipalidad de Córdoba a pedido del Responsable Técnico.
- La limpieza del tanque de almacenamiento, cisternas y redes de distribución estará a cargo de la empresa concesionaria del servicio.
- Es responsabilidad de los encargados de cada área involucrada ; verificar:
  - Que se cumpla con el presente procedimiento.
  - Recibir, actualizar y verificar los procedimientos, instructivos, registros y especificaciones en su área y demás áreas afines.
  - Controlar e informar las desviaciones en los procedimientos al Responsable Técnico.

5 DETALLE

- El agua utilizada en todo el ámbito del MAC debe ser potable, esto es, debe cumplir con todos los atributos químicos, físicos y microbiológicos, definidos por el CAA para este ítem.
- El sistema de almacenamiento y distribución de agua del MAC se compone de: ver flujograma

  Pozo de extracción
  Cisterna (capacidad 200.000 litros)
  Tanque de almacenamiento (capacidad 50.000 litros)
  Red de distribución

- Se mantendrá toda la instalación a fin de contener pérdidas por escurrimiento y deterioro por oxidación.
- Se indicarán y documentarán las fuentes de agua potable y sus tanques en cada edificio.
- El clorado del agua se realizará en la cisterna según el I POES 017 y completar el R POES 016.
- La limpieza y sanitización de cisterna y tanque de almacenamiento se realizara según el instructivo I POES 018 y completar el registro R POES 025.
- Los parámetros que se deben analizar en el agua serán los especificados en el CAA para agua potable.
- Se tomarán muestras periódicas para comprobar la calidad del agua:

  Análisis fisicoquímico una vez al año en el mes de Octubre
  Análisis bacteriológico dos veces al año; el 1ro en temporada estival y el 2do en temporada invernal.

Los resultados de los análisis serán archivados en una carpeta destinado para tal fin.

- Los lugares de muestreo serán: las puntas de línea, la salida del tanque de almacenamiento y salida de la cisterna, estos puntos están indicados en el Anexo 1.

JOSE NICOLAS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

6. DOCUMENTOS ASOCIADOS

No Tiene

7. ANEXO

Anexo 1: Red de agua potable en el M.A.C

LISTADO DE REVISIÓN, APROBACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COPIAS.

	Área	Responsable	Firma	Fecha	Copia
	Dirección de Ferias y mercados	Jorge García		08/09/05	
	Administración MAC	Weinzetel; Alberto		08-09-05	
	Responsable Técnico	Luján; Liliana		08/09/05	
	Coordinación	Liendo, Maricel		08/09/05	
	Responsable MTO				

Aprobación		Fecha	

Homologación		Fecha	
Emisión de copias		Fecha	
Capacitación a usuarios		Fecha	

Registro de Revisión por página

Página	Revisión	Fecha	Último aspecto modificado
1			
2			

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

1. OBJETIVO

Asegurar la higiene y sanitización de las instalaciones sanitarias

2. REFERENCIAS

No Tiene

3. ALCANCE

Las instalaciones sanitarias comprenden:

- Baños
- Desagües Pluviales
- Desagües Cloacales
- Canales de conexión

4. RESPONSABILIDAD

Se encargará de la limpieza y sanitización de baños, desagües pluviales, desagües cloacales y los canales de conexión la empresa concesionaria del servicio.
Estas operaciones serán auditadas por personal del M.A.C.

5. DETALLE

La limpieza y sanitizacion de baños se realizará según se describe en los Instructivos I POES 006 y 007 y completar los Registros R POES 003, 008 y 010.
La limpieza de los desagües pluviales, desagües cloacales y los canales de conexión se hará según lo indica el Instructivo I POES 008, completar el Registro R POES 009.
Las soluciones utilizadas para la higiene y sanitizacion serán solicitadas en el almacén donde serán preparadas por personal capacitado.
Toda el agua utilizada será potable como lo indica el P POES 003.

6. DOCUMENTOS ASOCIADOS

P POES 003

7. ANEXOS

No Tiene.

José Nicolás García
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

LISTADO DE REVISIÓN Y APROBACIÓN; DISTRIBUCIÓN DE COPIAS.

	Área	Responsable	Firma	Fecha	Copia
	Dirección de Ferias y mercados	García; José		08/09/05	
	Administración MAC	Weinzetel; Alberto		08-09-05	
	Responsable Técnico	Luján; Liliana		08/09/05	
	Coordinación	Liendo, Maricel		08/09/05	
	Responsable MTO				

Aprobación		Fecha	

Homologación		Fecha	
Emisión de copias		Fecha	
Capacitación a usuarios		Fecha	

Registro de Revisión por Página			
Página	Revisión	Fecha	Último Aspecto Modificado
1			
2			
3			

JOSE NICOLAS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

OBJETIVO

Mantener la higiene y desmalezado de los sectores periféricos, accesos y dependencias administrativas.

1. REFERENCIAS

Pliego de especificaciones para adjudicaciones de servicio de limpieza en Mercado de Abasto Córdoba.

2. ALCANCE

Los sectores comprendidos son:

- Circulación interna: Calles internas, zona de ingreso, sector periférico de báscula y estacionamiento.
- Cerco perimetral.
- Espacios verdes.
- Naves: andenes y pasillo interno
- Depósitos: andenes
- Gateras de acceso.
- Mampostería externa de las naves y depósitos.
- Oficinas y Módulo 8.
- Sala de Primeros Auxilios.

4. RESPONSABILIDAD

La limpieza, desmalezado, recorte, parquizaciones y carpido de los sectores ya mencionados será responsabilidad de la empresa concesionaria del servicio y auditada por personal del M.A.C.

5. DETALLE

En los andenes y pasillos internos de las naves y en los andenes de los depósitos se realizará:

- Barrido, lavado y secado de los pisos según I POES 014 y completar el R POES 007.
- Limpieza de vidrios ver I POES 014 y completar R POES 007 y R POES 005.

En la zona de circulación interna se realizará:

- Barrido y lavado según corresponda siguiendo el instructivo I POES 014 y completando el Registro R POES 007.

La mampostería externa de todas las instalaciones se limpiará según el I POES 014 y completará el Registro R POES 013.

En los espacios verdes y en la franja perimetral las actividades a realizar serán:

- Desmalezado, recolección de maleza, retiro y parquización ver I POES 015 y completar el Registro R POES 014.

En los canteros, postes, columnas de alumbrado, monumentos, senderos y zonas enarenadas:

- Se realizará recorte, carpido y desmalezado según corresponda, ver I POES 015 y completar el Registro R POES 014.

JOSÉ NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

En oficinas, gateras, báscula y módulo 8

- Se realizará el barrido, lavado y secado de pisos y limpieza de vidrios según I POES 016 y se completará el R POES 006.

En la Sala de Primeros Auxilios

Se realizará el barrido, lavado y secado de pisos y limpieza de vidrios según I POES 013 y se completará el R POES 006.

6. ANEXOS

No tiene.

7. DOCUMENTOS ASOCIADOS

No tiene.

JOSÉ LUCAS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

LISTADO DE REVISIÓN, APROBACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COPIAS.

	Área	Responsable	Firma	Fecha	Copia
	Dirección de Ferias y mercados	García José			
	Director MAC	Weinzetel, Alberto			
	Responsable Técnico	Luján; Liliana			
	Coordinación	Liendo, Maricel			
	Responsable MTO				

Aprobación		Fecha	

Homologación		Fecha	
Emisión de copias		Fecha	
Capacitación a usuarios		Fecha	

Registro de revisiones por Página			
Página	Revisión	Fecha	Último aspecto modificado
1			
2			
3			
4			
5			

1. OBJETIVO

Controlar las plagas potenciales que puedan afectar las frutas y hortalizas del MAC. Entendiéndose por plagas a todos aquellos organismos que pueden causar daño y contaminar las frutas y hortalizas frescas en todas las operaciones.

2. REFERENCIAS

Ley Nacional N° 11843/PLN/34 Profilaxis de la peste y desratización obligatoria en todo el territorio de la Nación.

3. ALCANCE

En la totalidad del predio del M.A.C. tanto en el interior como en el exterior de las instalaciones.

4. RESPONSABILIDAD

Los encargados de ejecutar y monitorear los procedimientos de control de plagas será la empresa concesionaria prestadora de servicios, estos deberán informan al responsable técnico.

5. DETALLE

Toda aplicación de pesticidas será registrada en R POES 026 con supervisión del Responsable Técnico o persona designada por este.
El Manejo Integrado de Plagas (MIP) es un método utilizado para controlar plagas de manera responsable para con el medio ambiente, la salud de las personas y sus bienes.
Las plagas a controlar serán: roedores, aves, murciélagos, insectos.
Solo deberán aplicarse plaguicidas sino pueden aplicarse con eficacia otras medidas de prevención. Antes de aplicar plaguicidas se deberá tener cuidado de proteger contra la contaminación todos los alimentos , equipos, utencillos y cualquier superficie en contacto con los alimentos. Se deberá limpiar minuciosamente cualquier superficie en contacto con los alimentos, utencillos y equipos luego de la aplicación de plaguicidas.
La empresa deberá presentar los principios activos del producto utilizado (registrado en el Registro de productos sanitarios del INAL). La dosis de empleo expresadas en mg de principio activo por litro o m^3 o lineal,
Deberá presentar el método y el cronograma de aplicación de los pesticidas a utilizar. En todos los casos deberán aplicarse bajo la asistencia técnica del personal que conozca a fondo los riesgos para la salud. En caso de ser necesario de acuerdo a la buena práctica y teniendo en cuenta la necesidad racional de aplicación del pesticida, en función de los resultados de los monitoreos se podrán modificar dichos cronogramas.
Los equipos de aplicación deberán ajustarse a las especificaciones del fabricante para una correcta práctica de aplicación. Los tipos de tratamiento deberán comunicarse al Representante Técnico a través de un protocolo específico. Las modificaciones a los tratamientos deberán ser comunicadas, indicando los motivos de las modificaciones.
La empresa deberá:

1. Realizar controles periódicos de la eficacia de los tratamientos (monitoreos).
2. Verificar, corregir y comunicar la existencia de resistencia de las especies plagas.
3. Realizar controles ambientales para verificar la NO existencia de contaminación.
4. Efectuar los registros de cada una de las aplicaciones y monitoreo.
5. La Dirección de Ferias, Mercados y Area Central se reserva el derecho de verificar los monitoreos efectuados; realizando a demás análisis en laboratorios a elección.

LA MANIPULACIÓN DE RESTOS DE PRODUCTOS UTILIZADOS EN EL CONTROL QUÍMICO Y ANIMALES MUERTOS SE REALIZARA SEGÚN LO ESTABLECE LA ORDENANZA 9612 (RESIDUOS PATÓGENOS)

Roedores:

- Se controlaran con métodos físicos y químicos.
- Los físicos serán la obstrucción de los lugares potenciales de anidamiento e ingreso de los ratones, como se indica en el instructivo I POES 022
- Los químicos se realizarán con drogas tóxicas anticoagulantes debiendo ser vehiculizadas mediante cebos atractantes saborizados en forma sólida (secos y húmedos, bloques, pasta rodenticidas anticoagulante (ver E POES 001), que se aplicará de acuerdo al instructivo I POES 021, con supervisión del responsable técnico o persona designada por él. Se registrara en el R POES 019.
- Se realizarán monitoreos periódicos y reposición de cebos si fuera necesario de acuerdo al registro R POES 019.
- Los cebos se colocarán en todos los lugares designados según se indica en Anexo N° 1.

Aves:

- Se controlarán con métodos físicos, los que impedirán el anidamiento y asentamiento de las aves en los edificios del MAC; ver instructivo I POES 022.
- Se realizarán monitoreos periódicos, de acuerdo al registro R POES 020.

Murciélagos:

- Se controlarán con métodos físicos, los que impedirán el anidamiento y asentamiento en los edificios del MAC; ver instructivo I POES 022.
- Se realizarán monitoreos periódicos, de acuerdo al registro R POES 022.

Insectos:

- Se implementaran medidas físicas, según el instructivo I POES 022.
- Se realizarán monitoreos periódicos, de acuerdo al registro R POES 026.

6. DOCUMENTOS ASOCIADOS

No tiene.

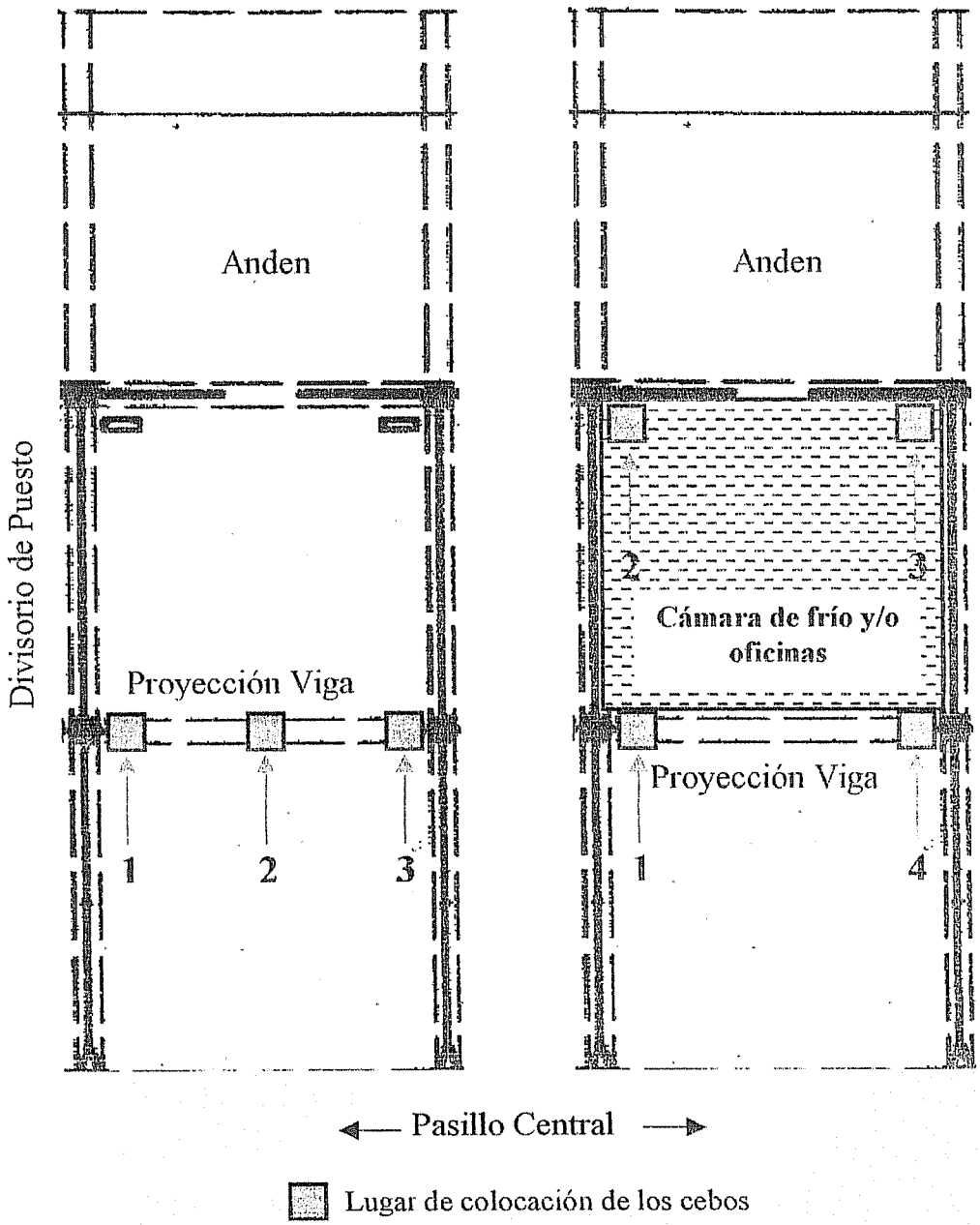
7. ANEXOS

Anexo 1:

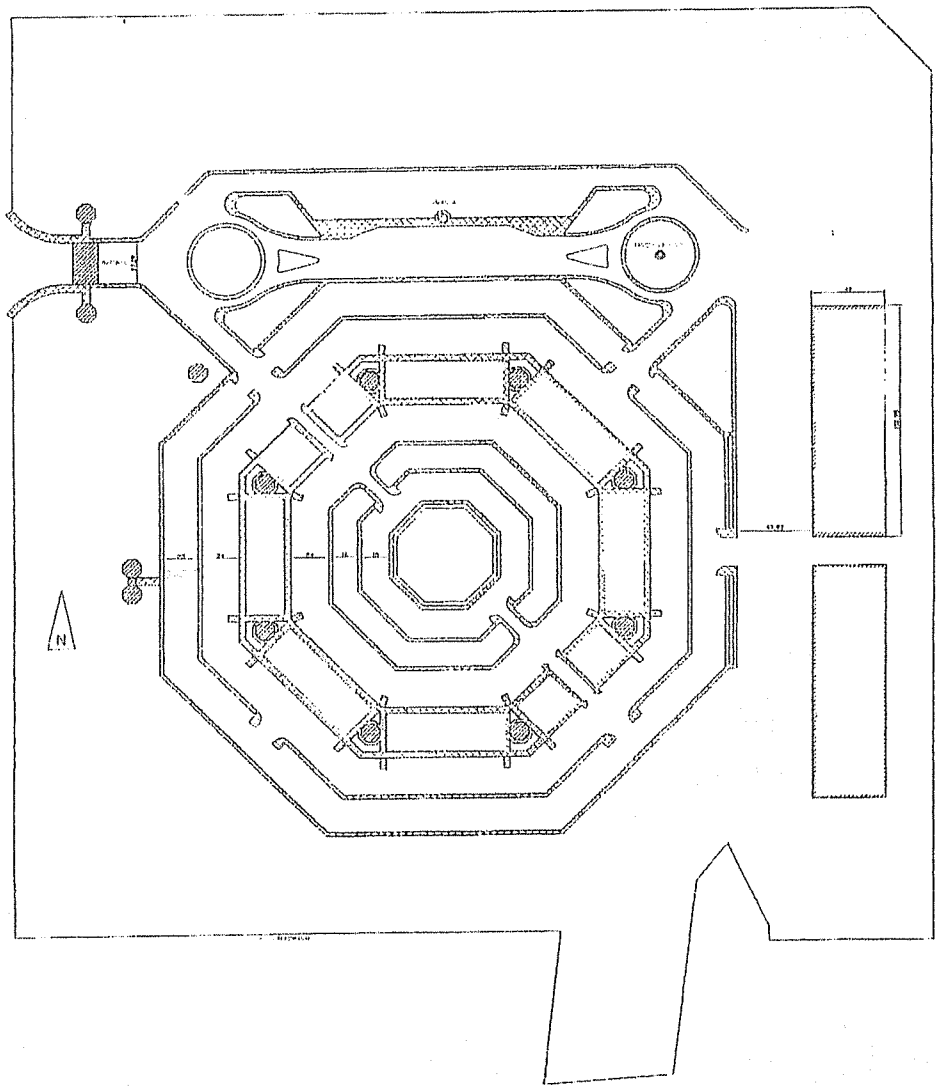
- Plano de Cebos en el espacio comercial (naves operadores permanentes)
- Plano general del MAC, Cebos periféricos.

Anexo N° 1:

Plano de Cebos en el espacio comercial (naves operadores permanentes)



Plano general del MAC (Cebos periféricos para roedores).



LISTADO DE REVISIÓN, APROBACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COPIAS.

	Área	Responsable	Firma	Fecha	Copia
	Dirección de Ferias y mercados	García; José		08/09/05	
	Administración MAC	Weinzetel, Alberto		08-09-05	
	Responsable Técnico	Luján; Liliana		08/09/05	
	Coordinación	Liendo, Maricel		08/09/05	
	Responsable MTO				

Aprobación		Fecha	

Homologación		Fecha	
Emisión de copias		Fecha	
Capacitación a usuarios		Fecha	

Registro de Revisiones por Páginas			
Página	Revisión	Fecha	Último Aspecto Modificado
1			
2			

JOSE NICOLAS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

1 OBJETIVOS

Establecer las pautas para el manejo y tratamiento de los residuos sólidos en todo el ámbito del MAC.

2 REFERENCIAS

Ordenanza 9612.
Pliego de Especificaciones Técnicas.

3 ALCANCE

Personal de administración, comercialización, almacenamiento y espacios de circulación del Mercado de Abasto Córdoba tales como: trabajadores de naves de operadores permanentes, temporales y depósitos, compradores en los espacios de tránsito y estacionamiento vehicular, trabajadores encargados del manejo de los contenedores de residuos.

4. RESPONSABLE

Es responsabilidad de los Encargados de cada área involucrada verificar:

- Que se cumpla con el presente procedimiento.
- Recibir, actualizar y verificar los procedimientos, instructivos y especificaciones en su área y demás áreas afines.
- Controlar e informar las desviaciones en los procedimientos al Responsable Técnico.

5. DETALLE

Procedimientos para el manejo y tratamiento de residuos sólidos de los operadores permanentes, temporales y depósitos.

- Los operadores permanentes se ocuparan de depositar los residuos en los recipientes correspondientes.

Procedimientos para el manejo y tratamiento de residuos sólidos de los compradores.

- Los compradores no podrán efectuar repaso de la mercadería en ningún sector del MAC.

Procedimientos para el manejo y tratamiento de residuos sólidos del personal encargado de contenedores de residuos.

- Los responsables de la limpieza, sanitazación y mantenimiento de los recipientes de andenes, contenedores de playa y contenedores de acopio de residuos es la empresa concesionaria.
- La empresa deberá cumplir con lo especificado en el Instructivo I POES 002 (según lo convenido en los pliegos del contrato establecido con la Municipalidad de Córdoba), donde se especifica tipo, disposición de contenedores, frecuencias de recolección, limpieza, manejo y destino final de los residuos sólidos del MAC.
- En el caso de la limpieza se completará el Registro R POES 004

Procedimientos para el manejo y tratamiento de residuos patógenos

- Según se establece en la Ordenanza 9612.

6 DOCUMENTOS ASOCIADOS

No tiene

7 ANEXOS

No tiene

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados y Área Central

LISTADO DE REVISIÓN, APROBACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE COPIAS.

	Área	Responsable	Firma	Fecha	Copia
	Dirección de Ferias y mercados	García; José		08/09/05	
	Administración MAC	Weinzetel, Alberto			
	Responsable Técnico	Luján; Liliana		08/09/05	
	Coordinación	Liendo, Maricel			
	Responsable MTO				

Aprobación		Fecha	

Homologación		Fecha	
Emisión de copias		Fecha	
Capacitación a usuarios		Fecha	

Registro de Revisiones por Página			
Página	Revisión	Fecha	Último Aspecto Modificado
1			
2			

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias y Mercados
y Ac...

1. OBJETIVO
Definir las condiciones que deben cumplir las unidades de transporte, incluyendo su inspección.

2. REFERENCIA
Ord. N° 8145 Transporte de Sustancias Alimenticias.

3. ALCANCE
Vehículos que transportan vegetales frescos hacia y desde el MAC.

4. RESPONSABILIDAD
- Limpieza y demás requisitos a cumplir en el transporte: Estará a cargo del dueño de cada unidad de transporte
- Auditoria de transporte: Será efectuada por Inspector Municipal del Sector de Ingreso (gateras y/o báscula).

5. DETALLE
El ingreso de vehículos para transporte de vegetales frescos sólo podrá autorizarse si cumple con los requisitos definidos en el Instructivo I POES 011.
El cumplimiento del Instructivo antedicho será realizado en base al Registro R POES 002

6. DOCUMENTOS ASOCIADOS
No tiene

7. ANEXOS
No tiene

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

Cada operador deberá cumplir con:

- Humedecer las manos con agua y aplicar jabón (líquido y de acción desinfectante) frotando ambas manos entre si durante 20 segundos.
- Refregar toda la superficie de las manos incluidas las muñecas y antebrazos, poniendo especial atención entre los dedos y bajo las uñas, de ser necesario frotar con cepillo.
- Enjuagar con agua corriente.
- Secar las manos con toallas de papel y tirar en basurero.

JOSÉ NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

La empresa concesionaria de deberá cumplir con estos requisitos:

Contenedores de playa estacionamiento (volumen ~~1~~ 25 m^3, 5 m^3 o compactador estacionario entre 10 m^3 y 26 m^3)

1. Los contenedores ubicados en el playón de estacionamiento deberán estar vacíos antes de la iniciación del horario de venta o cada vez que sea necesario a fin que sean operables en todo momento.

2. Se realizará la limpieza una vez por semana. Esta operación será monitoreada a través del registro R POES 004

Contenedores de acopio (volumen 28 m^3)

1. Los contenedores serán retirados por transportes desde el MAC hasta su destino final, en el Predio de Enterramiento Sanitario de la Municipalidad de Córdoba.
2. El retiro de los contenedores de acopio se realiza después del horario de venta. La frecuencia de traslado mínimo 2 veces por día, (10hs y 18hs) (*)

La limpieza de los contenedores se realizará fuera del predio del M.A.C.

Papeleros públicos amurados de andenes (395x250x650mm)

1. Los papeleros ubicados en los andenes de naves deberán estar vacíos antes de la iniciación del horario de venta o cada vez que sea necesario a fin que sean operables en todo momento.

2. Se realizará la limpieza cada vez que sea necesario. Esta operación será monitoreada a través del registro R POES 017

(*) y 3 veces por día, en temporada estival entendiéndose por temporada estival al período comprendido desde el mes de octubre a MARZO inclusive.

JOSE NICOLAS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados y Área Central

Limpieza y Sanitización de Depósitos.
Frecuencia: Dos veces por semana, o cada vez que sea necesario.

PISOS

- Humedecer el piso.
- Barrer con cepillo y colectar con pala.
- Colocar en basurero.
- Lavar con agua a presión.
- Secar.

PAREDES Y TECHOS

- De ser necesario cepillar manchas de moho.
- Sanear con solución de hipoclorito al 5% (50 ml Hipoclorito concentración 55 g/l en 1 litro de agua).

Nota: Los utensilios de limpieza deben estar identificados para este uso, así como almacenados en forma adecuada y saneados luego de cada uso.

Director
Dirección de Ferias, Merca
y Área Central

El responsable de la cámara de frío deberá tomar medidas y asignar tareas para la realización de:

Limpieza Profunda

- Apagar el sistema de refrigeración.
- Colocar cubiertas plásticas en los motores del difusor.
- Quitar los protectores de los ventiladores.
- Recoger todos los desperdicios del suelo.
- Revisar la bandeja de desagüe y remover cualquier residuo acumulado.
- Usar agua a baja presión para enjuagar el interior de la unidad, las aletas del condensador, los protectores de los ventiladores y la bandeja de desagüe, costados del difusor.
- Aplicar la solución de detergente en toda la superficie y dejar actuar el producto de 5 a 10 minutos. (Preparar según instrucción indicadas en la etiqueta del envase)
- Enjuagar.
- Aplicar solución de hipoclorito al 5% (concentración 55g/l) de existir manchas de moho cepillar con esta solución
- Enjuagar.
- Secar.
- Remover las cubiertas plásticas.
- Reinstalar los protectores de los ventiladores y las bandejas de desagüe del difusor.

Frecuencia: estas acciones deberán realizarse cada seis meses.

Nota: Los utensilios de limpieza deben estar identificados para este uso, así como almacenados en forma adecuada, y saneados luego de cada uso.

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

MANEJO DE UTENSILIOS DE LIMPIEZA PARA EL BAÑO

- Los artículos de limpieza tales como secadores, cepillos, trapos y esponjas deberán lavarse, desinfectarse, enjuagarse y secarse luego de ser utilizados. Estos materiales deberán ser provistos por la empresa adjudicataria
- Los artículos de limpieza que se necesiten durante el día, deberán permanecer en solución sanitizante.
- Cuando sea posible los artículos se usarán una vez y se lavarán.
- Los artículos de limpieza utilizados en los baños, no deberán utilizarse en ninguna otra área, serán almacenados aparte e identificados con color rojo,
- Limpiadores-desinfectantes de amplio espectro (viricida, bactericida y fungicida), limpiadores concentrados para inodoros, mingitorios, griferías, azulejos, desodorantes biodegradables y otros productos que sean necesarios para la limpieza adecuada serán provistos por la empresa adjudicataria

LIMPIEZA DE MANTENIMIENTO

- La limpieza de mantenimiento será realizada cada una hora o cada vez que resulte necesario, de modo que el baño se encuentre siempre limpio y provisto de los artículos necesarios.
    - El mantenimiento consiste en limpieza y saneamiento de:
        - ✓ Superficies (piso, pared, mesadas, espejos, etc.)
        - ✓ Instalaciones (lavatorio, inodoro, mingitorio, letrinas y duchas etc.)
        - ✓ Rejillas y desagües.
    - Se repondrán toallas, jabón y papel higiénico, que serán solicitados en la administración.
    - Verificar que se encuentre el cartel que recuerda el lavado de manos.

JOSE [illegible]/.S GARCIA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
[illegible] Central

LIMPIEZA PROFUNDA (R POES 008)

- Se realizará una vez al día antes de la llegada del personal administrativo.
- La limpieza del baño se realizará con agua potable.
- Las soluciones utilizadas en la limpieza y desinfección del baño serán elaboradas por personal capacitado y solicitadas listas para su uso en el sector destinado para esto.

1. Lavatorio, mesadas, griferías, espejos y vidrios.

- Cepillar utilizando solución diluida de detergente.
- Enjuague con agua.
- Aplicar solución desinfectante (preparación ver I POES 010)
- Enjuagar y secar

2. Mingitorio y/o inodoro y duchas

- Cepillar el inodoro o mingitorio con cepillo especial para estos lugares usando solución diluida de detergente.
- Limpiar los asientos y áreas exteriores de los muebles con detergente
- Enjuague con agua.
- Aplicar solución desinfectante (preparación ver I POES 010)
- Enjuagar y secar
- Aplicar solución de ácido muriático diluido al cinco por mil, para mantenerlos limpios y evitar la formación de sarro. Esta solución será aplicada cada 15 días.

3. Cadena del sanitario y las puertas (incluyendo el picaporte)

- Cepillar utilizando solución diluida de detergente.
- Enjuague con agua.
- Aplicar solución desinfectante (preparación ver I POES 010)
- Enjuagar y secar

4. Tachos de basura (provistos por la Empresa Adjudicataria)

- Quitar las bolsas de los tachos, reponerlas por una limpia y llevar al contenedor dispuesto para tal fin.
- Cepillar utilizando solución diluida de detergente.
- Enjuague con agua
- Aplicar solución desinfectante (preparación ver I POES 010)
- Enjuagar y secar.
- Asegurarse de que queden tapados.

5. Pisos

- Barrer el piso, recoger y embolsar los residuos
- Cepillar utilizando solución diluida de detergente.
- Enjuague con agua.
- Aplicar solución desinfectante (preparación ver I POES 010)
- Enjuagar y secar

JUAN CARLOS GARCIA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

6. **Paredes y azulejos**

- Cepilla Cepillar utilizando solución diluida de detergente.
- Enjuague con agua.
- Aplicar solución desinfectante (preparación ver I POES 010)
- Enjuagar y secar

JOSE MELLADO GARCIA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

LAS AREAS SON:

- Desagües cloacales
- Desagües pluviales
- Canales de conexión
- Comprende la desobstrucción de la instalación sanitaria y cloacal

TAREAS:

Se realizará la limpieza y desinfección cada 15 días o cada vez que resulte necesario.

- Remover los residuos de cámaras y desagües.
- Recoger y colectar los residuos en una bolsa plástica, para luego ser llevado hasta el contenedor correspondiente.
- Cepillar con agua de red todas las superficies.
- Enjuagar con hidro-lavadora.
- Escurrir y secar el agua remanente que quedara en la calle o vereda.
- Se realizará la limpieza y desobstrucción de desagües internos, desagües pluviales hasta las respectivas cámaras; también el canal de desagües ubicado en el exterior del predio.

En caso de ser necesario utilizar cable destapa cañerías.

R POES 009

J. NICOLAS GARCIA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

Las soluciones desinfectantes se realizarán según el área a desinfectar siguiendo las siguientes instrucciones

Solución desinfectante

- Baños

Se utilizará entre 50 y 200 partes por millón (ppm) de Hipoclorito de Sodio.

- Sala de Primeros Auxilios

Se utilizará entre 500 y 2000 partes por millón (ppm) de Hipoclorito de Sodio.

Ejemplo: para preparar una solución de 200 ppm, diluir 3,6 ml de Lavandina [55 g/l] en 1 litro de agua.

Solución Detergente

- Baños, Cámaras de Frío, Sala de Primeros Auxilios, Oficinas y Espacios Comerciales.

Se utilizarán detergentes con un 15% de Materia Activa.
Diluir 1/20 (detergente/agua).

Ejemplo: colocar medio litro de detergente en 10 litros de agua (aproximadamente 1 balde).

JOSE NICOLÁS GARC...
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

Los vehículos que transportan vegetales frescos hacia y desde el MAC deberán cumplir con lo siguiente:

Requisitos Formales

- Inspección Técnica Vehicular (ITV) vigente
- Habilitación municipal para transporte de alimentos
- Carnet de conductor profesional vigente
- Carnet sanitario del conductor.

Caja del Vehículo

- Los vehículos no registrados tendrán cubierta de lona plástica impermeable y no porosa
- Los vehículos con refrigeración deberán tener caja de material no poroso, impermeable y en perfecto estado de conservación, evitando oxidación y fragmentación de sus partes.
- No debe haber en el transporte animales, sustancias químicas, combustible, productos de limpieza y otro material que no sea vegetal y sus envases.
- No se podrá transportar vegetales con alimentos cárnicos ni lácteos.

Nota: En caso de cumplir dichos requisitos, el inspector autorizará el pago del ticket y el ingreso del vehículo.
En caso de no conformidad el inspector completará el Registro R POES 002, si dichas disconformidades son insalvables no se permitirá el ingreso del vehículo.

BPM

- Cajas y envases en condiciones adecuadas de higiene.
- Los vegetales deberán estar envasados según necesidad y adecuadamente estivados.
- Los transportistas y changarines deberán cumplir en todo momento las buenas prácticas de higiene (ver POES Salud e higiene personal, P-POES-001)

JOSE NICOLÁS GA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

Diariamente el responsable de la cámara de frío deberá tomar medidas y asignar tareas para:

Limpieza Diaria

- Recoger todos los desperdicios del sector
- Barrer cada vez que sea necesario.
- Secar todo los líquidos derramados.
- Mantener limpio, libre de hongos y bacterias con solución sanitizante de hipoclorito al 5% (concentración 55 g/l)
- Verificar el correcto funcionamiento del sistema de frío (hielo acumulado, etc.)

Frecuencia: estas acciones deberán realizarse cada 15 días.

Nota: Los utensilios de limpieza deben estar identificados para este uso, así como almacenados en forma adecuada, y saneados luego de cada uso.

JOSE NICOLÁS GARC
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

La limpieza se realizará como se describe a continuación:

- Recolectar la basura en bolsas , llevar al contenedor dispuesto para tal fin diariamente.
- Los residuos propios de la actividad médica (guantes, algodón, jeringas, agujas, apósitos, etc), serán colocados en un cesto con bolsas rojas y tratadas según corresponda.
- Barrer diariamente.
- Lavar con solución desinfectante y secar con trapo de piso, dos veces por semana.
- Una vez por semana después del secado encerar y lustrar los pisos con productos antideslizantes
- Cada 6 meses se hará decapado de pisos.
- Lavar, escurrir y secar ambas superficies de las ventanas (incluyendo vidrios, marcos, contramarcos y rejas) con productos especiales para tal fin. Esto se realizará cada 15 días.

RECUERDE:

Los utensilios de limpieza utilizados en este sector serán exclusivos y marcados con color amarillo.

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados

JORGE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados y Área Central

SECTORES

- Depósito: Andenes.
- Naves: Pasillo central y andenes
- Circulación interna, comprendida por: Sector periférico de báscula, zona de ingreso, estacionamiento y calles internas
- Mampostería externa.

LIMPIEZA

PLANIFICACION HIGIENE								
Sección	**Frecuencia**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
CIRCULACION INTERNA								
Barrido	2 / día							
Hidrolavado	1 / semana							
NAVES (*)								
PISOS - Barrido	2 / día							
PISOS - Hidrolavado	1 / día							
VIDRIOS	Quincenal							
MUROS	Trimestral							
DEPOSITOS								
PISOS - Barrido	2 / semana							
PISOS - Hidrolavado	2 / semana							
VIDRIOS	Quincenal							
MUROS	Trimestral							

JOSE NICOLAS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados y Área Central

Nave: Limpieza y sanitización de pisos, pasillo central y andenes.
Frecuencia: Dos veces por día antes y después del horario de ventas.

- Barrer con cepillo o equipo mecánico (barredor-aspirador) y colectar con pala.
- Colocar en basurero.
- Lavar con agua a hidrolavado (solo una vez por días después del horario de ventas)
- Dejar secar a temperatura ambiente

Nota: Los utensilios de limpieza deben estar identificados para este uso, así como almacenados en forma adecuada, y saneados luego de cada uso.

Vidrios.
Frecuencia: cada quince días
Se procederá de forma profunda al lavado y secado de ambos caras de los vidrios, incluyendo la limpieza de sus marcos, contramarcos.
No incluyendo el lado interno de los vidrios del espacio comercial de operadores permanentes.

Mampostería interna y externa(muros)
Se realizará esta limpieza una vez cada 3 meses, antes de la limpieza de los pisos, tanto de muros externos e internos de depósitos y naves.

- Sacar polvo y telas de araña con cepillo
- Lavar con hidrolavadora las paredes
- Secar vidrios
- Escurrir el agua acumulada con secador.

Circulación interna
Frecuencia: se barrerá dos veces por día antes y después del horario de venta, o cada vez que sea necesario.
Hidrolavar una vez por semana (día sábado)
Colocar los desechos en los contenedores correspondientes

Mantenimiento
La adjudicataria deberá reparar o reemplazar los vidrios de los baños públicos de los Módulos 1; 2; 3 y 8, y los pasillos centrales

A Mantenimiento general de carpeta verde, que comprende:

1. Corte del césped y malezas
2. Se deberán carpir, limpiar y desmalezar las cazuelas y canteros de árboles, arbustos y flores, debiendo guardar las formas que la Dirección Técnica determine, sin dañar troncos, raíces, ramas o tallos de los mismos, para lo que se deberá usar maquinaria y herramienta adecuada. Esta actividad se realizara de forma mensual
3. Recorte de borde de senderos, canteros, postes, alambrados, etc.
4. Tratamiento de tierra.

B. Limpieza, que comprende: (frecuencia semanal)

1. Barrido y recolección de basura de: veredas, cordones y cordón cuneta.
2. En los espacios verdes se deberá recolectar y embolsar la basura (plásticos, latas, escombros, ramas, troncos, el producto de corte y barrido. etc.)
3. Toda la basura debidamente embolsada será llevada a los contenedores.

C. Poda, Extracción y Reposición:

Se realizará cada vez que resulte necesario o según lo indique la Dirección Técnica.

1. Poda en general de árboles, arbustos, etc.
2. El desrame se realizará eliminando con cuidado las ramas, trozándolas de tamaños apropiados para manipularlos, sin causar daños a personas o cosas, dejando el fuste del árbol a no más de tres (03) metros de altura.
3. Extracción y reposición de ejemplares arbóreos. Se realizarán cuando lo indique la dirección técnica.

D. Mantenimiento general de carpeta verde y tratamiento de tierra

Los espacios verdes deberán tener en todo momento una carpeta de césped de prolijas características. El césped no deberá exceder nunca los siete (07) centímetros de altura, y no podrá tener menos de tres (03) centímetros debiendo realizar tantos cortes como sean necesarios a fin de mantener la altura establecida. (Los cortes tendrán una frecuencia no menor a 2 veces al mes en época estival y una vez al mes en época invernal) La fructificación no deberá exceder los quince (15) centímetros de altura.

Así también se deberá recortar los bordes de los canteros, postes de alumbrados, estatuas, o zona de césped, con tijera, azada o cortada especial para bordes, con las mismas características y frecuencia que el mantenimiento de la carpeta de césped.

Cuando el césped o maleza invada el cordón de la calzada, se deberá cortar y eliminar a partir del parámetro interno del cordón de veredas, de esta forma dejar limpia la cara superior del cordón.

E. Forestación.

Los árboles se plantarán en el lugar que determine la dirección técnica, con el correspondiente tutor que será sujetado al árbol con dos ataduras de hilo sisal. Ambos (árbol y tutor) serán provistos por la adjudicataria. La especie será indicada en cada caso por la dirección técnica de acuerdo al plan de forestación.

Se agregará suficiente cantidad de tierra negra de buena calidad para completar el relleno del pozo. Finalizado el trabajo, se limpiará el lugar.

JOSE NICOLAS GARCIA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

La limpieza se realizará como se describe a continuación:

- Recolectar la basura en bolsas diariamente.
- Barrer diariamente.
- Lavar con solución desinfectante y secar con trapo de piso, dos veces por semana.
- En las oficinas una vez por semana después del secado encerar y lustrar los pisos con productos antideslizantes.
- Cada 6 mese se hará decapado.
- Lavar, escurrir y secar ambas superficies de los vidrios (incluyendo marcos, contramarcos y rejas) con productos especiales para tal fin. Esto se realizará cada 15 días.
- Limpieza de amoblamientos (escritorios, sillas, archiveros, relojes, fechadores de personal, revestimiento de madera, muebles de tapicería, artefactos eléctricos, calefactores, cortinas y mostradores):
  - ✓ Diariamente se repasarán con franela seca
  - ✓ Una vez por semana con franela humedecida con productos lustramuebles
  - ✓ En caso de tapizados de cuero utilizar producto químico adecuado, que no afecten ni perjudiquen su estructura.
  - ✓ Las cortinas serán limpiadas y planchadas en forma trimestral.
  - ✓ Computadoras, las partes exteriores de todas las máquinas serán limpiadas con franela seca o limpiadores específicos para elementos de computación. No deberán emplear plumero
- Artefactos eléctricos: quincenalmente, o cada vez que se lo requiera, se procederá a una limpieza profunda, exterior e interiormente, procediendo para ello al desarme y armado de los mismos (excluyéndose los plafones de tubos fluorescentes), diariamente repaso con rejilla húmeda y franela seca, empleando limpiametales cuando corresponda
- Trimestralmente se realizará la limpieza externa de muros y techos.

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

Cloración

1. El clorado se realizará directamente en la cisterna, con una solución de hipoclorito de sodio (tipo Ayudin) de concentración 55g/l o de 110g/1 (según producto disponible).
2. En la tabla se muestran ejemplos de los volúmenes de cloro a aplicar a la cisterna de 200.000 litros de agua, para una concentración máxima de 0,2mg/l, según el volumen consumido diario.

Concentración cloro Vol. consumido	55g/l	110g/l
5.000 l	18cm^3	9cm^3
10.000 l	36cm^3	18cm^3
25.000 l	90cm^3	45cm^3
80.000 l (consumo diario estimado)	288 cm^3	144cm^3
100.000 l	360cm^3	180cm^3
200.000 l (total)	720cm^3	360cm^3

En caso de necesitar otros volúmenes, se puede realizar la suma o resta de los volúmenes consumidos. (Ejemplo: para 30.000; cantidad de cloro necesaria 18+90 = 108cm^3) ó por regla de tres.

3. La dosificación se hará con un vaso marcado con los distintos volúmenes de cloro requeridos.

Monitoreo de la concentración del cloro.

1. La medición de la concentración de cloro se realizará con el kit de ortotolidina. Dependiendo de la concentración que se obtiene de la medición se agregará la cantidad necesaria para alcanzar la concentración requerida en la punta de línea (0.2mg/l).
2. Los puntos de muestreo son salida de la cisterna y punta de línea.

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

La empresa concesionaria deberá realizar las siguientes operaciones cada seis meses.

Tanques y cisternas

1. Se procederá al completo vaciado de todos los tanques y/o cisternas.
2. Se realizará la extracción de los sedimentos del fondo, por medios mecánicos (ejemplo: bombeo) y/o manuales.
3. Luego se procederá con la limpieza de techo, paredes y piso de tanque y/o cisterna, con cepillos y solución de detergente y agua.
4. Enjuagar con abundante agua a presión, hasta eliminar el detergente.
5. Posteriormente se sanitizarán las superficies con solución de cloro preparada, (en balde de 12 l, agregar 60 cm^3 de hipoclorito (tipo Ayudín) 55g/l, dejar 10 minutos antes de enjuagar con abundante agua a presión.
6. Finalmente llenar el tanque y/o cisterna hasta el nivel normal de uso y clorar como indica el Instructivo I POES 017.

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

Frecuencia de muestreo:

- Análisis fisicoquímico una vez al año en el mes de Octubre.
- Análisis bacteriológico dos veces al año; el 1ro en temporada estival y el 2do en temporada invernal.
- Medición de concentración de cloro, por método de Ortotoluidina (frecuencia quincenal).

Puntos de muestreo:

- Cisterna (salida)
- Tanque de almacenamiento (salida)
- Salida tanque de almacenamiento
- Punta de red de distribución (cambiar sitio cada vez).

Método de toma de muestra aséptica.

1. Disponer un frasco estéril con tapa, rotulado con tinta indeleble indicando: operario, lugar de muestreo y fecha.
2. Limpiar cuidadosamente el grifo de salida, cepillando con solución detergente diluída. Enjuagar bien.
3. Dejar correr el agua 3-5 minutos.
4. Llenar el frasco con la muestra de agua y tapar rápidamente. Cuidado!! evitar tocar la cara interna del frasco o su tapa. No apoye la tapa mientras toma la muestra, pues se contaminará.
5. Colocar en hielo y llevar al laboratorio para ensayar dentro de las 12 horas.

Método de medición de concentración de cloro.

1. Se realizara en la cisterna al día siguiente del clorado del agua.
2. Se utilizara un kit comercial de Ortotoluidina y le metodología a seguir será la del instructivo provisto en el kit.

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

Se aplicarán plaguicidas sólo cuando no puedan aplicarse con eficacia otras medidas de prevención y control físico

A. ROEDORES

Antes de aplicar plaguicidas se deberá tener cuidado de proteger contra la contaminación todos los alimentos, equipos, utensilios y cualquier superficie en contacto con los alimentos. Se deberá limpiar minuciosamente cualquier superficie en contacto con los alimentos, utensilios y equipos luego de la aplicación de plaguicidas.
Los cebos utilizados deberán ser colocados en recipientes involcables, de composición plástica, reponiendo y variando su disposición y cantidad cada vez que sea necesario a fin de lograr un mayor control de la plaga.
Se deberán especificar los productos a utilizar y los mismos deberán estar debidamente autorizados por el Ministerio de Salud y Acción Social, debiendo constar en el marbete el número de aprobación de dicho Ministerio. Se guardará copia de la hoja de especificación técnica en carpeta destinada a tal fin, disponible en la Dirección Técnica.
Los cebos se colocarán según lo indicado en planos en el Anexo de este instructivo.

Para el control químico de roedores, usar los siguientes productos:

A.1. Storm (Laboratorios BASF) o producto equivalente

Para el control de:

Rata Noruega *(Rattus norvegicus)*
Rata Negra *(Rattus rattus)*
Laucha *(Mus musculus)*

Forma de aplicación:

- En caso de Rata Noruega *(Rattus norvegicus)* colocar Storm en bolsitas de polietileno en la boca de las cuevas activas presentes en el área exterior y también en zonas de tránsito para áreas interiores (utilizando estaciones de cebos claramente identificadas). No atar las bolsitas con Storm al lugar.
- En caso de Rata Negra *(Rattus rattus)* colocar Storm en bolsitas en los lugares altos y de tránsito o actividad de los roedores). No atar las bolsitas con Storm al lugar.
- Laucha *(Mus musculus):* colocar Storm suelto en pequeñas bandejas en lugares donde se detecte presencia o actividad.
- Dosis: Para la Rata Noruega *(Rattus norvegicus)* y la Rata Negra *(Rattus rattus)* 3 a 5 lentejones por punto de cebo = 12-20 g. Reposición cada 7 a 10 días.
  Para Laucha *(Mus musculus)*:un lentejón por punto de cebo= 4g. Reposición cada 7 a 10 días.

Primeros auxilios:
En caso de contacto con la piel, lavar con abundante agua y jabón. En caso de ingestión, provocar el vómito y consultar inmediatamente al médico. Antídoto: Vitamina K1.
Consultas para caso de intoxicación:
Hospital de Urgencias tel. 0351-4222003/4, 0351-4215400. Producto clase 3 poco peligroso.

A.2 Glex Rat (GLEBA) o producto equivalente

Para el control de:

Rata alejandrina (R*attus alejandrinus*)
Rata Noruega *(Rattus norvegicus)*
Rata negra (*Rattus rattus*)
Laucha o ratón doméstico (*Mus musculus*)
Ratones (*Akodon sp., Holonchilus sp.* y *Aryzomis sp.*)

Forma de aplicación:

- Para ratas 100 a 400 g cada 4 a 9 metros y ratones colocar de 7 a 14 g cada 2 a 14 metros. De existir alta infestación, usar 50 g.
- Usar las dosis más altas en caso de alta infestación o durante los períodos de reproducción de los roedores.
- Mantener la cantidad de cebo limpio y fresco hasta que no se evidencien signos de presencia de roedores.
- Verificar los cebos cada 3 a 7 días. Reponerlos de ser necesario. Se aconseja colocar Glex Rat dentro de tubos o cajas que permitan el acceso exclusivo de roedores. Los mismos se sienten más protegidos de la intemperie y de animales domésticos al cesar la actividad de roedores. Destruir los restos de cebos y recipientes. Para prevenir nuevas infestaciones mantener los cebos en forma permanente.

PRECAUCIÓN: Producto tóxico para mamíferos aves y peces. No contaminar cursos de agua. No es tóxico para abejas.

Primeros auxilios:
En caso de contacto con la piel, lavar bien varias veces con abundante agua y jabón. En caso de contacto con los ojos, lavar con abundante agua.
En caso de inhalación, haga que la víctima respire aire fresco y llame al médico.
En caso de ingestión, induzca el vómito y llame al médico.
En caso de ingestión, inducir eliminación del tóxico por vómito provocado, carbón activado o purgante salino. El monitoreo del tiempo de protrombina debe realizarse dentro de las primeras 24 h y reiterarse a las 72 h.
Normalmente no ofrece peligro. Tóxico Clase 4.
Consultas para caso de intoxicación:
Hospital de Urgencias tel. 0351-4222003/4, 0351-4215400.

A.3. Rodilon (BAYER) o producto equivalente

Para el control de:

Rata alejandrina (R*attus rattus alejandrinus*)
Rata Noruega *(Rattus norvegicus)*
Rata negra (*Rattus rattus*)
Laucha o ratón doméstico (*Mus musculus*)
Ratones (A*kodon sp., Holonchilus sp.* y *Oryzomis sp.*)

Forma de aplicación:

- Colocar los cebos donde se observan signos de presencia (excrementos, manchas grasosas, pelos, pisadas) en la vecindad de las cuevas y en sitios de tránsito.
- Para ratas: colocar de 2 a 8 bloques a intervalos de 4 a 9 metros
- Para ratones: colocar y cortar medio bloque a intervalos de 2 a 4 metros. Con alta infestación 1 bloque. Mantener ininterrumpidamente la cantidad de cebo limpio y fresco hasta que no se evidencie signos de presencia.
- Se aconseja colocar dentro de tubos o cajas que permitan el acceso exclusivo de los roedores. Los mismos se sienten más protegidos de la intemperie y de animales domésticos al cesar la actividad de los roedores, destruir los restos de cebos y recipientes. Para prevenir nuevas infestaciones mantener los cebos en forma permanente.

PRECAUCIÓN: Producto tóxico para mamíferos, aves y peces.
No contaminar cursos de agua. No tóxico para abejas.
Primeros auxilios:
En caso de ingestión realizar lavado gástrico con suspensión de carbón activado y purgante salino. Llamar al médico en forma inmediata
Aplicar vitamina K1 y seguimiento del nivel de protrombina durante 15 a 20 días.
Consultas para caso de intoxicación:
Hospital de Urgencias tel. 0351-4222003/4, 0351-4215400. Levemente Tóxico clase D.

B. INSECTOS

Sólo en caso de fallar las medidas de control físicos, se procederá a utilizar insecticidas piretroides aptos para el control de insectos rastreros y voladores en edificios, habitaciones, clínicas, hospitales, escuelas, cuarteles, campamentos, medios de transporte e instalaciones.

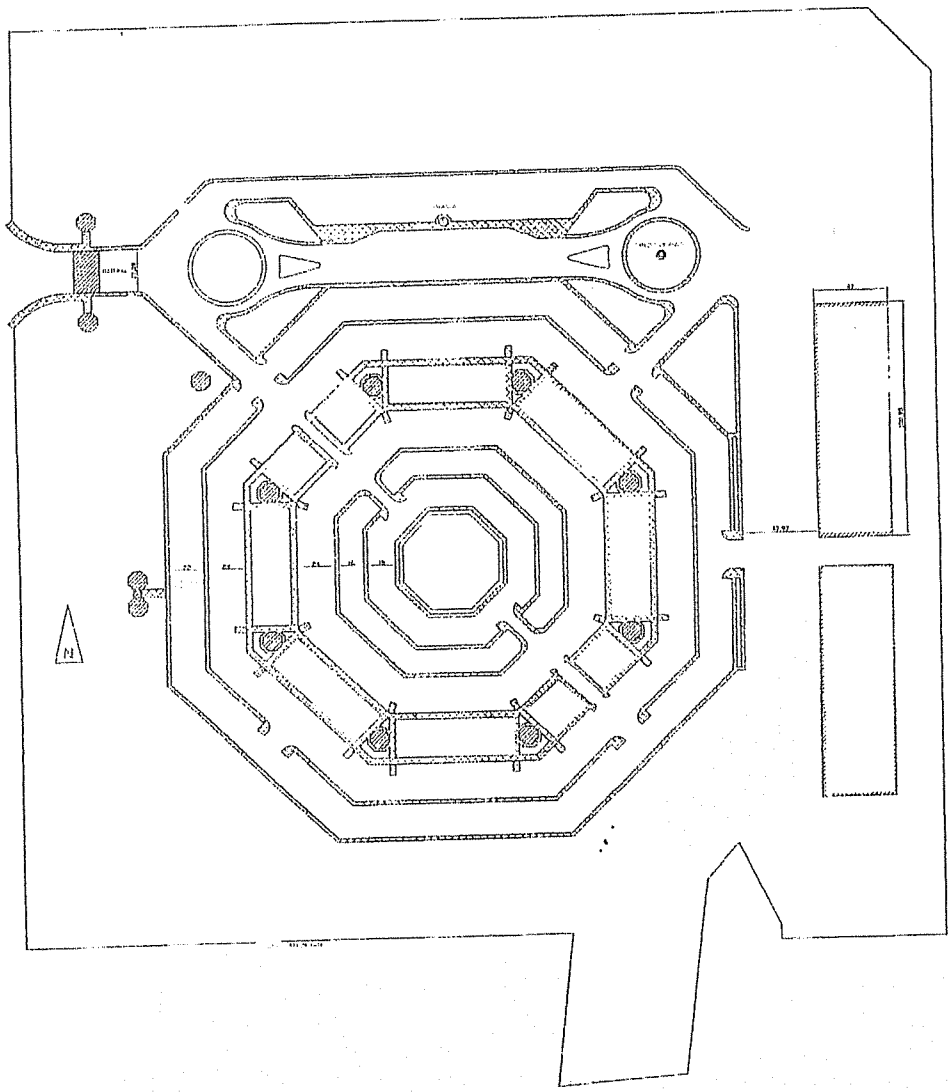
B.1. Solfac (Bayer) o producto equivalente

Insecticida piretroide, concentrado emulsionable con prolongado efecto residual contra insectos.
Composición: Cyfluthrin 5%
Indicaciones: Indicado para el control de insectos rastreros y voladores en edificios, habitaciones, clínicas, hospitales, escuelas, cuarteles, campamentos, medios de transporte, instalaciones de industria alimenticia para control de insectos voladores.
Control de insectos voladores:
Moscas Musca doméstica, Fannia canicularis
Mosquitos Aedes aegypti
Anopheles spp.
Culex spp.
Control de insectos rastreros
Cucarachas Blatella germánica, Blatella orientalis, Periplaneta americana
Pulgas Xenopsylla
Chinches Cinex lectularus
Garrapatas Ixodes spp
Hormigas Lasius spp.
Tetramonium spp.
Modo de empleo:
Aplicar 6 ml de Solfac® por cada litro de agua, se aplica por aspersión en ventanas, paredes, puertas, cielo rasos, etc.

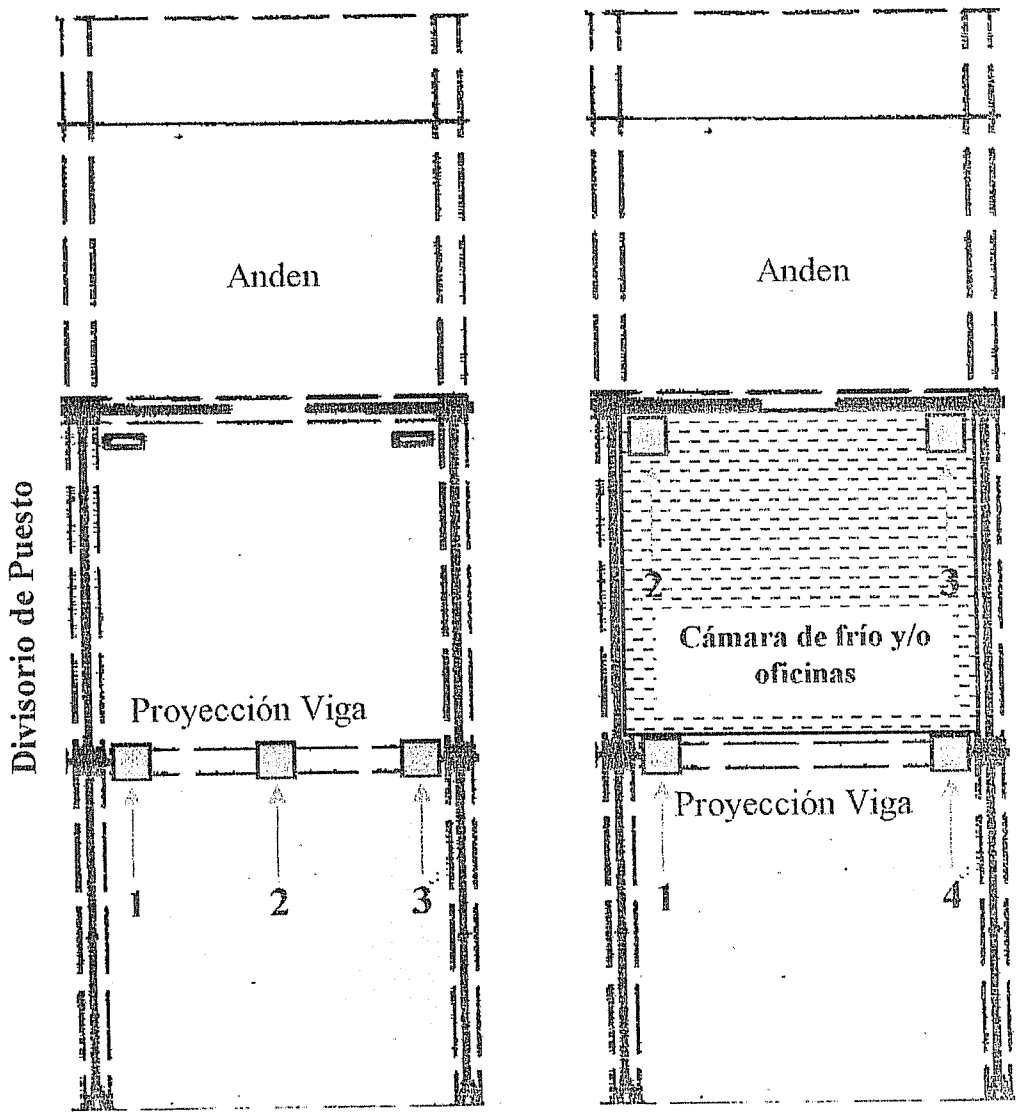
Para control de insectos rastreros aplicar 8 ml de Solfac por cada litro de agua y aplicar en guardaescobas, marcos de puertas, ventanas, entrepaños de closet, estantes de cocina, armarios, cuartos de baño, lavados, etc.
En los dos casos aplicar 50 ml de la mezcla por m2 para obtener más permanencia del insecticida. No lavar las paredes ni limpiar las áreas donde se aplicó Solfac®.
Aplicación por nebulización en caliente. Solfac se puede aplicar como neblina caliente a la Dosis de 20 ml de Solfac por un litro de agua, que alcanza para tratar de 1.000 a 2.000 m3 de espacio.
Control de plagas en exteriores, donde se requiere efecto residual prolongado, usar 6 cm3 de Solfac por litro de agua. Aplicar por aspersión a dosis 50 cm3 de mezcla por m2.
Para basureros, aumentar la cantidad de mezcla por m2 (hasta 400 cm3).
No aplicar producto sobre alimentos y bebidas de animales.
Para control de moscas en instalaciones de productos alimenticios, aplicar 6 ml de Solfac® por cada litro de agua en aspersión directa sobre las superficies de almacenes, bodegas, graneros, se deben humedecer muy bien todas las superficies, usando 50 ml de mezcla por cada m2
PRECAUCIÓN: No comer, fumar después de aplicar el producto, lavar con abundante agua y jabón las manos y todo lo que haya estado en contacto con el producto. No verter en agua corriente o estancada, siempre utilizar toda la mezcla.
Primeros auxilios:
En caso de intoxicación, llamar inmediatamente al médico. No usar Atropina ni Antihistamínicos. La manipulación debe hacerse con equipo de protección (gorra, gafas, guantes, overol, botas).
Consultas para caso de intoxicación:
Hospital de Urgencias tel. 0351-4222003/4, 0351-4215400. Levemente Tóxico clase D.

B.2. Ultra Plus (Bimeda SA) o producto equivalente
Insecticida en base a imidacloprid, con feromona ultralure como atractante. Granulado seco.
Composición: Imidacloprid 0,5 g, ultralure (Z-9 Tricosene) 0,125 g, benzoato de denatonium (Birtax) 0,001 g, excipiente c.s.p. 100 g.
Rango de insectos blanco: Indicado solo para el control de moscas.
Modo de empleo. Forma seca: colocar en recipientes plásticos poco profundos 2 g por cada m2, al resguardo del sol directo. Frecuencia de aplicación: cada 3 semanas. Reactivar el producto ante extrema desecación mediante una pulverización leve con agua. Mantener el envase bien cerrado entre usos.
PRECAUCIÓN: Evitar contacto con la piel, vias respiratorias, ojos y alimentos. Mantener el envase cerrado y fuera del alcance de los niños y animales. No comer, fumar durante la aplicación del producto. Lavar con abundante agua y jabón las manos y todo lo que haya estado en contacto con el producto. No aplicar sobre alimentos. No verter en agua corriente o estancada. Almacenar en envase original.
Primeros auxilios:
Veneno. Peligrosa su ingestión. En caso de ingestión, llamar inmediatamente al médico. La manipulación debe hacerse con equipo de protección (guantes).
Consultas para caso de intoxicación:
Hospital de Urgencias tel. 0351-4222003/4, 0351-4215400. Levemente Tóxico clase 4.

Anexo N° 1:
Plano general del MAC



Plano espacio comercial (nave operadores permanentes)



Pasillo Central

Lugar de colocación de los cebos para roedores

1. Medidas preventivas:

Plagas en general:

- Mantenimiento de la higiene.
- Limpiar y barrer los restos de basura al finalizar cada día.
- Limpiar los desagües y controlar que las rejillas estén en condiciones.
- Control de malezas.
- Evitar el agua estancada y si queda escurrirla.
- Mantener cerradas las puertas y ventanas exteriores. Las que queden abiertas para la ventilación deben contener un alambrado de tejido fino tipo mosquitero.
- No manipular los cebos, ni los dispositivos de control de plagas. Esto solo se realizará por personal especializado.

Roedores:

- Rellenar los espacios entre paredes y cámaras u oficinas.
- Evitar la acumulación de cajones vacíos en los espacios comerciales.

Aves:

- Eliminación sistemática de nidos, que coincide con la limpieza trimestral exterior de las naves.

Murciélagos:

- Sellado de espacios potenciales de anidamiento mediante espuma de poliuretano. Eliminación sistemática de nidos, que coincide con la limpieza trimestral exterior de las naves.

Insectos:

- Mantener los cestos de basura tapados. Minimizar tiempos de estacionamiento de los contenedores llenos.
- Vaciado y limpieza de contenedores según el instructivo I-POES-002.
- Mantener espacios verdes según el I-POES-015.
- Las ventanas deberán tener vidrios o tela mosquitero.
- Se colocaran 3 trampas de captura para insectos por nave, que se ubicaran una en cada extremo y la ultima en la mitad de la nave, colgadas del techo a altura de 4 m, fuera del alcance de las personas. Los cebos que estas trampas no contendrán en su interior sustancias tóxicas.
- El recambio de los cebos se realizara cada vez que lo indique su prospecto.

Diariamente al término de las actividades comerciales.

Pisos

- Barrer y colectar los residuos en los cestos de basura.
- Cepillar con solución desinfectante y agua (Hipoclorito 55 gr/l; 50ml Cl. Por litro de agua).
- Enjuagar y secar con secador.
- Las oficinas deberán estar en perfectas condiciones higiénicas.

Recipientes de residuos Andenes

- La totalidad de los recipientes serán vaciados antes de la iniciación del horario de ventas o cada vez que sea necesario a fin que sean operables en todo momento.
- Una vez vaciado cada recipiente, deberá ser cepillado con agua y detergente afín de remover los restos.

Las tareas que se indican a continuación, se realizarán cada tres meses coincidiendo con la limpieza general de la nave, o cada vez que sea necesario.

Artefactos de iluminación, ventiladores, aire acondicionado, etc.

- Se limpiarán antes de la limpieza de los pisos, para eliminar la suciedad y las telas de araña.

Paredes y Techos

- Sacar el polvo y telas de araña con cepillo.

Vidrios y Aberturas

- Lavar y secar

Entrepisos

- Deberán limpiarse de tal modo de evitar la contaminación de la mercadería expuesta.
- Está totalmente prohibido almacenar una mayor cantidad de cajones que los propios del giro comercial.

Recipientes de residuos Andenes:

- La totalidad de los recipientes serán vaciados antes de la iniciación del horario de ventas o cada vez que sea necesario a fin que sean operables en todo momento.
- Una vez vaciados cada recipiente, deberá ser higienizado con agua a presión afín de remover los restos.

JOSE NICOLAS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados y Área Central

Usuario del documento: Empresa de Limpieza

Limpieza Diaria
Al finalizar la actividad comercial o cada vez que resulte necesario.

Pisos
- Recolectar los residuos y depositarlos en los cestos de basura.
- Cepillar el piso con agua y detergente.
- Enjuagar.
- Aplicar solución desinfectante Hipoclorito 5% (50 ml de hipoclorito en 1 litro de agua).
- Secar con secador.
- Se efectuará el lavado de los pisos de forma manual y de ser necesario y posible, mediante la utilización de equipo mecánico, lavadora-fregadora-secadora, a efectos de que no se produzca encharcamiento en ningún sector a lavar. Completándose el mismo en forma manual con equipamiento de mano. En caso de ser necesario se complementará con hidrolavadora y aspiradora succionadora de líquidos.

Piletas
- Retirar todos los desechos.
- Cepillar con solución de detergente.
- Enjuagar.
- Sanear con solución de Hipoclorito 5% (50 ml de hipoclorito en 1 litro de agua).
- Secar con secador o dejar secar sola.

Limpieza de paredes y techos
Se realizará la limpieza cada tres meses coincidiendo con la limpieza general de la nave, o cada vez que sea necesario.

Artefactos eléctricos
- Se realizará antes de la limpieza de los pisos, para eliminar la suciedad y las telas de araña.

Paredes y Techos internas
- Sacar el polvo y telas de araña con cepillo.

Vidrios y Aberturas
- Frecuencia: cada quince días
- Se procederá de forma profunda al lavado y secado de ambos caras de los vidrios, incluyendo la limpieza de sus marcos, contramarcos.
- No incluyendo el lado interno de los vidrios del espacio comercial de operadores permanentes.

JOSÉ NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

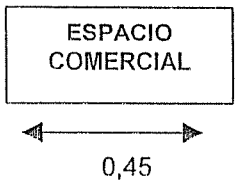
OPERADORES TEMPORARIOS

INDICACIONES GENERALES

- Solo podrá estar en los sectores operativos el personal autorizado.
- Todo el personal interviniente debe tener seguro de trabajo al día.
- No traer elementos ajenos a la actividad de venta.
- Registre ingreso y venta de la mercadería en la planilla correspondiente.
- Mantenga y cuide su espacio.
- No escupir, comer, fumar o realizar cualquier otras actividades en las naves.
- Preste atención y colabore con los Inspectores.
- Dé aviso a la administración de cualquier problema de mantenimiento edilicio.
- Mantenga el orden y pulcritud en su espacio.
- Los residuos generados deben colocarse en los contenedores específicos.
- No realice lavado de verdura en el M.A.C.. Esto debe hacerse en las quintas o plantas de procesado y empaque !
- Si necesita refrescar las verduras, no vuelque agua en exceso.
- No invada espacios ajenos ! Mantenga libres los pasillos internos. Exija esto a los demás.
- Desmonte y retire todos los cajones y toda la mercadería no vendida al terminar la jornada. No incentive las plagas.
- Lave el recipiente de los residuos al terminar al actividad comercial.

DISPOSICIÓN D ELA MERCADERIA Y MANEJO DE LAS ESTIBAS

- No coloque mercadería directamente en el piso sino sobre tarimas o cajones. Las tarimas serán de 10 cm como altura mínima, en óptimas condiciones higiénicas y estructurales.
- Estibe prolijamente la mercadería y cajones vacíos. Maneje en forma adecuada sus productos.
- Las estibas deberán mantenerse ordenadas a fin de proteger los productos, y respetar las distancias mínimas entre estibas, paredes y techos (ver gráfico)



- Apilar la mercadería según la altura máxima establecida para cada producto y envase.
- Colocar solo una clase de producto por tarima. Por ej.: no estibar en el mismo pallet papas y verdura de hoja.
- Se dispondrán los cajones vacíos en columnas sobre tarimas separados de la mercadería.
- Ordenar la mercadería de modo que: "Lo que primero entra es lo primero en salir". Esto debe quedar claro en la disposición de la mercadería.
- Señalice en forma inequívoca el material de descarte y retírelo del espacio comercial.

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

OPERADORES PERMANENTES

INDICACIONES GENERALES

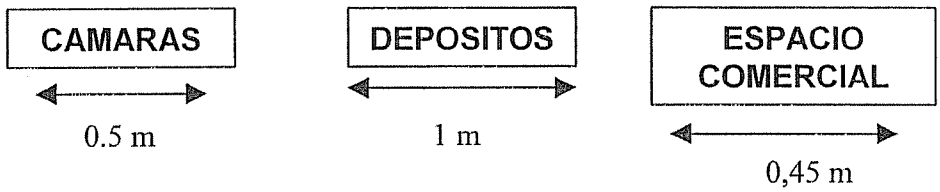
- Solo podrán estar en los sectores operativos el personal autorizado.
- Preste atención y colabore con los Inspectores.
- Todo el personal interviniente debe tener seguro de trabajo al día.
- No traer elementos ajenos a la actividad de venta.
- Registre ingreso y venta de la mercadería en la planilla correspondiente.
- Mantenga y cuide su espacio.
- Dé aviso a la administración de cualquier problema de mantenimiento edilicio.

HIGIENE PERSONAL - ORDEN Y LIMPIEZA

- No escupir, comer, fumar o realizar cualquier otras actividades en las naves.
- Los residuos generados deben colocarse en los contenedores específicos.
- Mantenga el orden y pulcritud en su espacio.
- Estibe prolijamente la mercadería y cajones vacíos. Maneje en forma adecuada sus productos.
- No coloque mercadería directamente en el piso. Debe usar tarimas o cajones.
- Si necesita refrescar las verduras, no vuelque agua en exceso.
- No invada espacios ajenos !
- Mantenga libres los pasillos internos. Exija esto a los demás.
- Lave el recipiente de los residuos al terminar la actividad comercial.

DISPOSICION DE LA MERCADERIA Y MANEJO DE LAS ESTIBAS

- La mercadería deberá estar sobre tarimas de 10 cm como altura mínima, en óptimas condiciones higiénicas y estructurales.
- Las estibas deberán mantenerse ordenadas a fin de proteger los productos, y respetar las distancias mínimas entre estibas, paredes y techos (ver gráfico)



- Apilar la mercadería según la altura máxima establecida para cada producto y envase.
- Colocar solo una clase de producto por tarima. Por ej.: no estibes en el mismo pallet papas y verdura de hoja.
- Se dispondrán los cajones vacíos en columnas sobre tarimas separados de la mercadería.
- Ordenar la mercadería de modo que: "Lo que primero entra es lo primero en salir". Esto debe quedar claro en la disposición de la mercadería.
- En las cámaras, controlar los rangos de temperatura y humedad requeridos para cada producto.

JOSE NICOLAS GARCIA
Director
Dirección de Ferias, Mercados y Área Central

HIGIENE Y SALUD PERSONAL

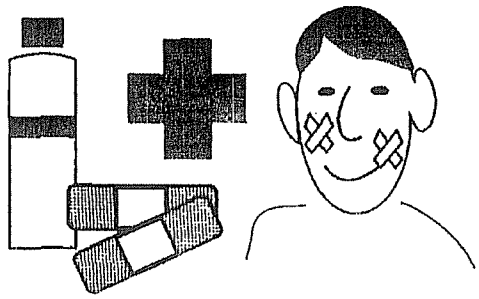
LAVADO DE LAS MANOS

- CADA VEZ QUE USES LOS SANITARIOS, TOQUE ALGO CONTAMINADO O ANTES DE UNA OPERACION DE MÁXIMO CUIDADO DEBES LAVARTE Y DESINFECTARTE LAS MANOS HASTA EL CODO.
- LAVATE LAS MANOS Y ANTEBRAZOS CUIDADOSAMENTE CON JABÓN ANTISEPTICO Y AGUA.
- SECATE CON TOALLA DESCARTABLE O CON CALOVENTOR.
- CUIDÁ LOS INSUMOS COMO SI FUERAN TUYOS.
- EL BAÑO ES PARA TU USO. MANTENELO EN CONDICIONES HIGIÉNICAS.
- DÁ AVISO INMEDIATO DE LA FALTA DE ESTOS INSUMOS.

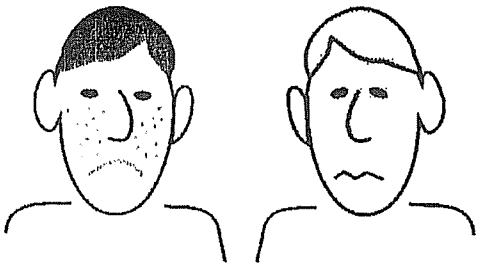
- RECORDÁ SIEMPRE QUE ESTAMOS PRODUCIENDO ALIMENTOS PARA LAS PERSONAS Y QUE DEBEMOS CUIDARLOS COMO SI ESTUVIERAN DESTINADOS A NOSOTROS MISMOS.

JOSE [illegible] GARCIA
[illegible]
[illegible] Mercados
[illegible] Central

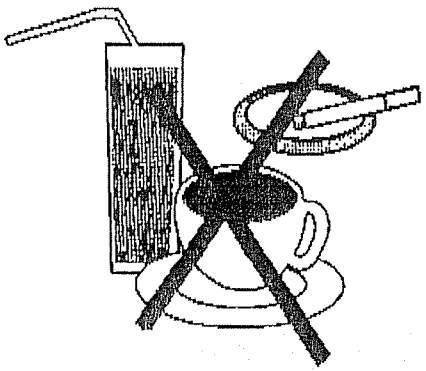
PREVENCION DE LA SALUD PERSONAL



- TODA HERIDA EN MANOS Y PIEL DEBE TRATARSE, DESINFECTARSE Y CUBRIRSE CON APÓSITOS LIMPIOS. CONCURRA AL DISPENSARIO Y CONSULTE AL MÉDICO.
- NO TE TRANSFORMES VOS EN UN FOCO DE INFECCIÓN !.



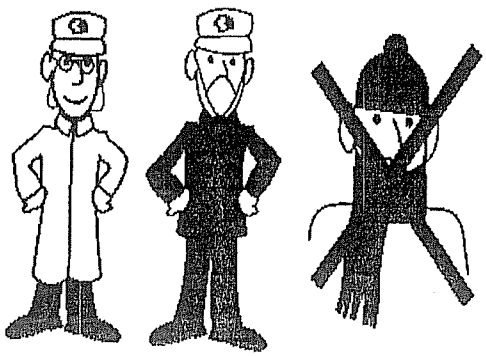
- SI ESTÁS CURSANDO UNA ENFEMEDASD INFECTO-CONTAGIOSA DALE AVISO A TU SUPERVISOR.
- NO TE TRANSFORMES VOS EN UN FOCO DE INFECCIÓN !.



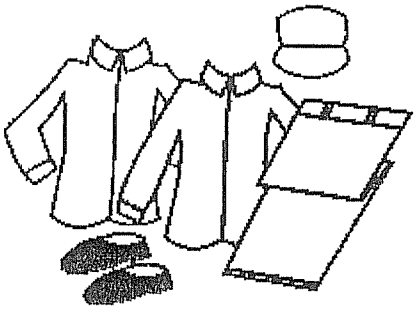
- NO COMER, BEBER, FUMAR, SALIVAR EN EL AREA DE TRABAJO.
- PARA ELLO DEBES IR AL AREA DESTINADA A TAL FIN.
- DESPUES DE COMER, DESCARTÁ LOS RESIDUOS EN EL CONTENEDOR Y LAVATE LAS MANOS.
- NO SEAS VOS EL FOCO DE CONTAMINACIÓN !.

JOSÉ NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

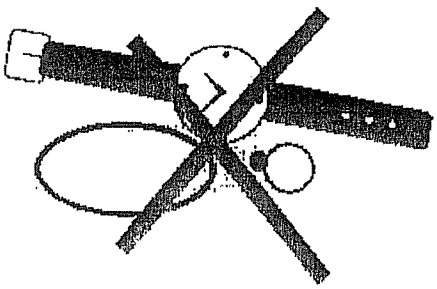
INDUMENTARIA Y EQUIPO DE TRABAJO



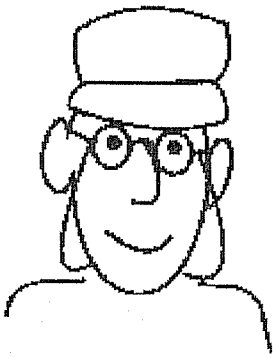
- USÁ LA INDUMENTARIA REGLAMENTARIA PARA CADA LUGAR DE TRABAJO.
- SI USÁS ABRIGO NO REGLAMENTARIO, ESTE DEBERÁ ESTAR POR DEBAJO DEL EQUIPO.
- USÁ ZAPATOS DE SEGURIDAD, CASCO, BARBIJO, MÁSCARA, LENTES, COFIA O BIRRETE SEGÚN NECESIDAD INDICADA PARA CADA AREA DE TRABAJO.
- EN CADA SECTOR RESPETÁ LAS INDICACIONES DEL PERSONAL A CARGO.



- MANTENÉ TU EQUIPO EN PERFECTO ESTADO Y LIMPIEZA.
- NO TE TRANSFORMES VOS EN UN FOCO DE CONTAMINACIÓN !



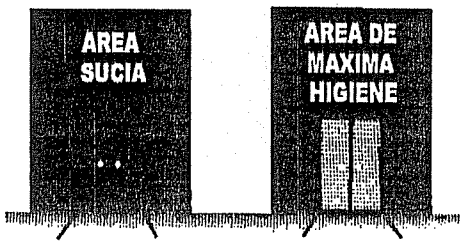
- NO USES ALHAJAS, RELOJES, ANILLOS, PULSERAS, MAQUILLAJE EN LAS AREAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EXPUESTOS.



- SI USÁS LENTES, ASEGURALOS CON UN CORDÓN.

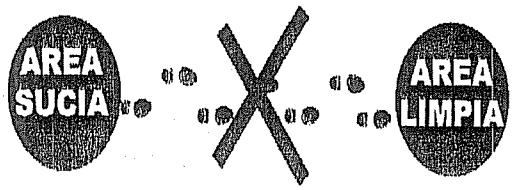
JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

AREAS DE MAXIMA HIGIENE – CONTAMINACION CRUZADA



EVITE CONTAMINACION CRUZADA

- LAS AREAS DE MAXIMA HIGIENE DEBEN SEÑALIZARSE Y RESPETARSE COMO TALES.
- RESPETÁ Y HACÉ RESPETAR LAS RESTRICCIONES DE INGRESO A DICHOS SECTORES.
- NO PERMANEZCAS EN LAS AMH MÁS QUE LO INDISPENSABLE.
- NO TRASLADES RESIDUOS A TRAVÉS DE LAS AREAS DE MÁXIMA HIGIENE. ESTOS DEBEN SALIR POR EL FONDO EN UN FLUJO DE UNA SOLA DIRECCIÓN, EN CONTENEDORES CERRADOS IDENTIFICADOS.
- NO TE TRANSFORMES VOS EN UN FOCO DE CONTAMINACIÓN !



NO PROVOQUE UD. LA CONTAMINACIÓN CRUZADA !

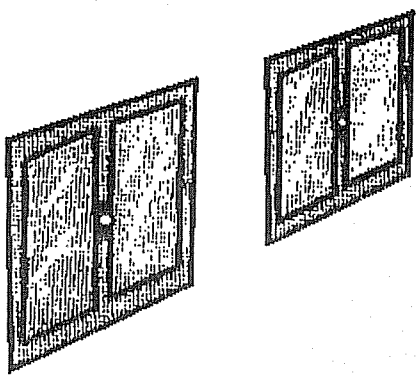
- PARA TRANSITAR DESDE UN AREA SUCIA A UN AREA DE MÁXIMA HIGIENE SE DEBEN RESPETAR LAS CONDICIONES DE INGRESO, MEDIDAS DE SANITIZACIÓN, CAMBIO DE INDUMENTARIA ETC. SEGÚN LOS INSTRUCTIVOS DE CADA SECTOR.
- RESPETÁ Y HACÉ RESPETAR LAS MEDIDAS DE CONTROL DE CONTAMINANTES EN LAS AMH.

CONTROL DE PLAGAS

- EL CONTROL DE PLAGAS DEPENDE DE TODOS !
- CONTROLÁ LA HIGIENE PARA MINIMIZAR LAS PLAGAS !
- LOS CERRAMIENTOS DEBEN MANTENERSE PARA CONTROLAR EL INGRESO DE PERROS Y GATOS. DÁ AVISO DE SU APARICIÓN PARA SU RETIRO DEL PREDIO.
- LA FRECUENCIA DE RETIRO DE LA BASURA DEBE SER SUFICIENTE PARA MINIMIZAR EL TIEMPO DE EXPOSICIÓN A LAS PLAGAS.
- EN LAS NAVES DE OPERADORES TEMPORARIOS, NO DEBEN DEJARSE PRODUCTOS DE UN DÍA PARA EL OTRO.
- DÁ AVISO A TU SUPERVISOR SOBRE HALLAZGOS DE ANIDAMIENTOS Y MATERIALES INFESTADOS.

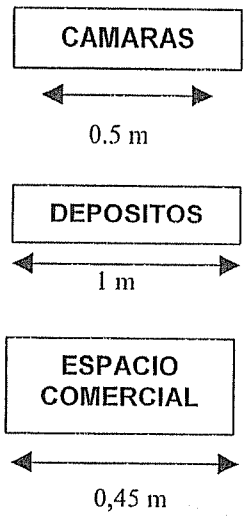
JOSE NICOLÁS GARCIA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

INSTALACIONES Y SERVICIOS



- **EN LOS DEPOSITOS Y OTROS LUGARES EN QUE SE REQUIERA, MANTENÉ CERRADAS PUERTAS Y VENTANAS.**
- **LAS VENTANAS Y CLARABOYAS VIDRIADAS Y/O CON TELAS DE ALAMBRE DEBEN MANTENERSE EN PERFECTAS CONDICIONES.**
- **LAS INSTALACIONES ELÉCTRICA, DE AGUA, DESAGUES PLUVIALES Y OTROS SERVICIOS DEBEN MANTENERSE OPERABLES SIEMPRE.**
- **LOS ENTREPISOS DEBEN MANTENERSE HIGIÉNICOS Y EN PERFECTO ORDEN, RESPETANDO LAS BUENAS PRACTICAS DE ESTIBADO**

DEPOSITOS Y MANEJO DE LAS ESTIBAS



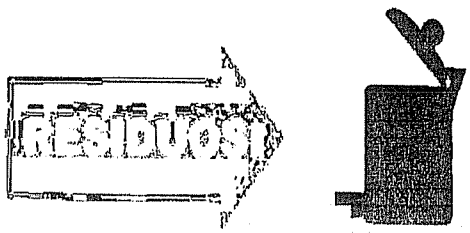
- EN CÁMARAS, CONTROLÁ LOS RANGOS DE TEMPERATURA Y HUMEDAD REQUERIDOS PARA CADA PRODUCTO.
- LA MERCADERÍA DEBE ESTAR SOBRE TARIMAS EN ÓPTIMAS CONDICIONES HIGIÉNICAS Y ESTRUCTURALES DE 10 CM DE ALTURA MÍNIMA.
- CUANDO ESTIBES RESPETÁ LAS DISTANCIAS MÍNIMAS ENTRE ESTIBAS, PAREDES Y TECHOS, SEGÚN GRAFICO.
- LO PRIMERO QUE ENTRA ES LO PRIMERO QUE SALE. ESTO DEBE QUEDAR CLARO EN LA DISPOSICION DE LA MERCADERIA.
- APILAR LA MERCADERÍA SEGÚN LA ALTURA MÁXIMA ESTABLECIDA PARA CADA PRODUCTO Y ENVASE.
- COLOCAR SOLO UNA CLASE DE PRODUCTO POR TARIMA. POR EJ.: NO ESTIBES EN EL MISMO PALLET PAPAS Y VERDURA DE HOJA.

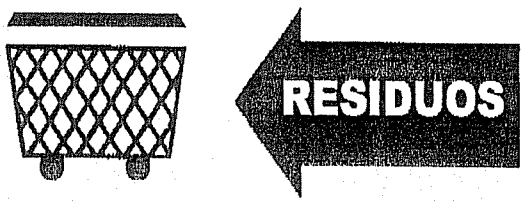
JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados y Acopio Central

MANEJO DE LOS RESIDUOS

SEÑALICE CLARAMENTE LOS PRODUCTOS QUIMICOS Y DE LIMPIEZA

- LOS PRODUCTOS QUIMICOS Y DE LIMPIEZA SON TÓXICOS EN SÍ MISMOS, MANEJALOS CON CUIDADO !
- USÁ LA INDUMENTARIA DE PROTECCIÓN ADECUADA: DELANTAL, GUANTES DE GOMA, ANTEOJOS, MASCARILLA SEGÚN EL CASO.
- SEÑALIZÁ CORRECTAMENTE CADA ENVASE Y EL ESTANTE DONDE SE ALMACENAN.
- RESPETÁ Y HACÉ RESPETAR LAS RESTRICCIONES DE ACCESO A DICHOS MATERIALES.
- ESTOS PRODUCTOS SUELEN SER MUY CONCENTRADOS. INTERIORIZATE AL DETALLE DE LA FORMA DE DILUCIÓN Y USO.
- RESPETÁ EL INSTRUCTIVO ESPECÍFICO DE USO.
- DESPUÉS DE CADA APLICACIÓN, SE DEBE ENJUAGAR MUY BIEN CON AGUA.
- NO CONTAMINES LOS ALIMENTOS CON ESTOS PRODUCTOS !





- MANTENÉ LOS CONTENEDORES CON SU TAPA RESPECTIVA.
- LOS CONTENEDORES DE RESIDUOS DEBEN MANTENERSE OPERABLES, VACIÁNDOSE CON FRECUENCIA.
- RECOJÉ LOS RESIDUOS CON CUIDADO.
- TRASLADÁ LA BASURA EN LOS CONTENEDORES Y ZORRAS PARA TAL FIN.
- RECORDÁ QUE SI LOS ROEDORES E INSECTOS NO TUVIERAN ALIMENTO DISPONIBLE, SIMPLEMENTE NO ESTARÍAN ALLÍ.

JOSE NICOLAS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

ETICA Y CULTURA

- EL PREPARAR Y DAR ALIMENTO ES UNA TAREA SAGRADA .
- DE NUESTRO TRABAJO DEPENDE LA LA SALUD DE MILES DE PERSONAS.
- DESARROLLEMOS UNA CONCIENCIA PARA LA CALIDAD EN NOSOTROS MISMOS Y EN NUESTROS COMPAÑEROS DE TRABAJO.

LAS BPM NOS AYUDAN A SER MEJORES EN NUESTRO TRABAJO

JOSÉ NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

	SICOFHOR M.A.C.	Asistencia Capacitación	R POES 001 Versión: 001 Fecha: 08/09/2005 Página 1 de 1

TEMA:
Fecha:

Apellido	Nombre	Firma

JOSE [illegible]S GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

Evaluación cuantitativa del cumplimiento Vehiculo			
Titular del Vehiculo:			
Chapa Patente:			
Caja refrigerada:	**SI**	**NO**	
Componente	**Aspectos a evaluar**	**E**	**Objetivos**
Formales	ITV		
	Habilitación municipal		
	Carnet de conductor		
	Carnet sanitario		
Caja del Vehículo	Material y Diseño		
	Mantenimiento		
	Techo/lona cobertora		
	Estiba		
Camaras de Frio	Superficies		
	Control (T°/H°)		
	Estiba		
BPH	Higiene de transportitas y acompañante		
	Materiales extrañas (indicar)		
	Higiene de caja y envases		

En (E) completar con **No cumple = 0, Cumple parcialmente = 1, Cumple = 2**

Se impide el ingreso SI NO

Firma del Auditor

Firma del Transportista

JOSE LUCAS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

	SICOFHOR M.A.C.	Limpieza de Baños Oficinas	R POES 003 Versión: 001 Fecha: 08/09/2005 Página 1 de 1

Fecha	Hora	Operador	Tipo (1)	Observaciones	Firma
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					
/ /					

1. Indicar tipo de limpieza: P o M
P: limpieza profunda
M: limpieza de mantenimiento

LIC. [illegible]S GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

	SICOFHOR M.A.C.	Limpieza de Contedores	R POES 004 Versión 002 Fecha: 23/02/09 Pág. 1 de 1

Nº Contenedor	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado
001						
002						
003						
004						
005						
006						
007						
008						
009						
010						
011						
012						
013						
014						
015						
016						
017						
018						
019						
020						
021						
022						
023						
024						
025						

Observaciones:

Firma Responsable:

NOTA: El Responsable Técnico de la Empresa deberá presentar en el momento que le sea requerido, el registro presente. De no poseerlo será pasible a una sanción. El presente registro será llevado diariamente.

	SICOFHOR M.A.C.	Limpieza de Contenedores	R POES 004 Versión: 001 Fecha: 08/09/05 Página 1 de 3

JOSE [illegible]S GARCIA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

N° de Contenedor	JUNIO																															
1	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														
2	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														
3	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														
4	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														
5	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														
6	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														
7	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														
8	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														
9	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														
10	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														

	SICOFHOR M.A.C.	Limpieza de Contenedores	R POES 004 Versión: 001 Fecha: 08/09/05 Página 2 de 3

N° de Contenedor	JUNIO																														
11	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														
12	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														
13	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														
14	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														
15	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														
16	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														
17	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														
18	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														
19	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														
20	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														

Dirección de Ferias, Mercados y Area Central

	SICOFHOR M.A.C.	Limpieza de Contenedores	R POES 004 Versión: 001 Fecha: 08/09/05 Página 3 de 3

N° de Contenedor	JUNIO																														
21	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														
22	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														
23	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														
24	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														
25	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														
26	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														
27	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														
28	Fecha	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
	Operador																														
	Observaciones																														

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

	SICOFHOR M.A.C.	Barrido, Hidrolavado y Limpieza de Vidrios en: Depósitos	R POES 005 Versión: 001 Fecha: 08/09/2005 Página 1 de 1

MES:

Día	Barrido	Hidrolavado	Limpieza De Vidrios	Responsable	Firma	Observaciones
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

*Escriba la fecha dentro del casillero de actividad que ha realizado

JOSE [illegible] GARC[illegible]
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

	SICOFHOR M.A.C.	Limpieza de Oficinas, Gateras, Báscula, Sala de Primeros Auxilios y Módulo 8	R POES 006 Versión: 001 Fecha: 08/09/2005 Página 1 de 1

Área Administrativa:

Fecha: desde / / hasta / /

Días	Actividad				Encargado	Observación	firma
L	Ba:	Br:	L y S:				
Ma	Ba:	Br:					
Mi	Ba:	Br:	L y S:				
J	Ba:	Br:					
V	Ba:	Br:					
S	Ba:	Br:	L y S:	E:			
D							
L	Ba:	Br:	L y S:				
Ma	Ba:	Br:					
Mi	Ba:	Br:	L y S:				
J	Ba:	Br:					
V	Ba:	Br:		V:			
S	Ba:	Br:	L y S:	E:			
D							

* Tildar la tarea realizada.
Ba: recolección de basura (diaria)
Br: barrido (2 por semana)
L y S: lavado y secado de pisos (2 por semana).
E: encerado (1 por semana).
V: limpieza de vidrios (cada 15 días).
En Area administrativa completar con el sector en el que se realizó la tarea

JOSE [illegible]LAS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

	SICOFHOR M.A.C.	Barrido, Hidrolavado y Limpieza de Vidrios en: Naves y Calles Internas	R POES 007 Versión: 001 Fecha: 08/09/2005 Página 1 de 1

Fecha: desde / / hasta / /

Días	Hora	Andenes de Naves	Pasillo Interno	Calles Internas	Responsable	Observaciones	Firma
Lunes	M:.						
	T:						
Martes	M:						
	T:						
Miércoles	M:						
	T:						
Jueves	M:						
	T:						
Viernes	M:						
	T:						
Sábado	H:						
Domingo	M:						
	T:						
Lunes	M:						
	T:						
Martes	M:						
	T:						
Miércoles	M:						
	T:						
Jueves	M:						
	T:						
Viernes	M:						
	T:						
Sábado	H y V:						
Domingo	M:						
	T:						

M: Mañana
T: Tarde
H: Hidrolavado
V: Vidrios

[illegible] GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

	SICOFHOR M.A.C.	Limpieza de Baños Públicos	R POES 008 Versión: 001 Fecha: 08/09/2005 Página 1 de 1

Baño Público N°: Fecha: / /

Hora	Operador	Tipo (1)	Observaciones	Firma (2)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				

1. Indique: P o M
P: Limpieza Profunda (1 vez por día)
M: Limpieza de Mantenimiento (cada vez que corresponda)

2. Firmar al final del turno o al recambio de turno.

JOSE [illegible] S GARC[illegible]
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

	SICOFHOR M.A.C.	Limpieza De Desagües Pluviales, Desagües Cloacales Y Canales De Conexión	R POES 009 Versión: 001 Fecha: 08/09/2005 Página 1 de 1

Fecha	Desagües Cloacales	Desagüe Pluviales	Canales de conexión	Operador	Observaciones	Firma
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						
/ /						

* Frecuencia mínima de limpieza cada 20 días.

JOSE NICOLAS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

	SICOFHOR M.A.C.	Limpieza del Baño Módulo 8	R POES 010 Versión: 001 Fecha: 08/09/2005 Página 1 de 1

JUNIO				
Fecha	Hora	Operador	Observaciones	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				

* La limpieza de estos baños será siempre profunda.

S GARCÍA
ector
Farmacias, Mercados
y Area Central

	SICOFHOR M.A.C.	Limpieza de Mantenimiento de Cámara de Frío	R POES 011 Versión: 001 Fecha: 08/09/2005 Página 1 de 1

Cámara N°: Mes:

Día	Fecha	Operador	Observaciones	Firma
1				
15				

Director
Dirección de Ferias, Mercados y Abasto Central

	SICOFHOR M.A.C.	Limpieza Profunda de Cámara de Frío	R POES 012 Versión: 001 Fecha: 08/09/2005 Página 1 de 1

Cámara N°:

Año:

Mes	Fecha	Operador	Observaciones	Firma

JOSE MONAS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

	SICOFHOR M.A.C.	Limpieza de Mampostería Externa	R POES 013 Versión: 001 Fecha: 08/09/2005 Página 1 de 1

Sector	Fecha	Operador	Observaciones	Firma
Nave 1				
Nave 2				
Nave 3				
Nave 4				
Nave 5				
Nave 6				
Nave 7				
Nave 8				
Módulo 1				
Módulo 2				
Módulo 3				
Módulo 4				
Módulo 5				
Módulo 6				
Módulo 7				
Módulo 8				
Depósito 1				
Depósito 2				

JOSE [illegible] GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

	SICOFHOR M.A.C.	Mantenimiento de Espacios Verdes	R POES 014 Versión: 001 Fecha: 08/09/2005 Página 1 de 1

Mes	Fecha	Responsable	Actividad	Observaciones	Firma
Enero					
Febrero					
Marzo					
Abril					
Mayo					
Junio					
Julio					
Agosto					
Septiembre					
Octubre					
Noviembre					
Diciembre					

Actividad: (M) Mantenimiento; (L) Limpieza; (P) Poda, Extracción y Reposición; (F) Forestación.

JOSE [illegible] GARCIA
Director
Dirección de Ferias, Mercados y Área Central

	SICOFHOR M.A.C.	Cloración de Agua de Red	R POES 016 Versión: 001 Fecha: 08/09/2005 Página 1 de 1

Día	Fecha	Observaciones	Operador	Firma
Lunes				
Miércoles				
Viernes				

Día	Fecha	Observaciones	Operador	Firma
Lunes				
Miércoles				
Viernes				

Día	Fecha	Observaciones	Operador	Firma
Lunes				
Miércoles				
Viernes				

Día	Fecha	Observaciones	Operador	Firma
Lunes				
Miércoles				
Viernes				

JOSE HUGO V S GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados y Zona Central

	SICOFHOR M.A.C.	Limpieza y Sanitización de Depósitos	R POES 018 Versión: 001 Fecha: 08/09/2005 Página 1 de 1

MES:

Fecha	Limpieza	Responsable	Firma	Observaciones

JOSE [illegible] S GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
[illegible] Central

	SICOFHOR M.A.C.	Colocación y monitoreo de cebos para roedores	R POES 019 Versión: 001 Fecha: 08/09/2005 Página 1 de 1

Nave: **Auditor:** **Fecha:**

Responsable (aplicador): **Firma:**

Producto utilizado:

Puesto N°	Cebo 1	Cebo 2	Cebo 3	Cebo 4	Cebo 5	E	Observaciones

Completar con: A: Cebo ausente, C: Cebo comido, S: Cebo sano, R: reposición de cebos. (✖) Una cruz la presencia de Excrementos en el campo E.

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados y Área Central

	SICOFHOR M.A.C.	Monitoreo de Aves	R POES 020 Versión: 001 Fecha: 08/09/2005 Página 1 de 1

Nave: Auditor:

Fecha: Firma

Puesto N° /Lugar	Nidos	Presencia	Excrementos	Observaciones

Completar con: (✖) En la columna Excrementos, cuando estén presentes

(✖) En la columna Presencia, cuando se observen aves.

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

	SICOFHOR M.A.C.	Monitoreo de Murciélagos	R POES 022 Versión: 001 Fecha: 08/09/2005 Página 1 de 1

Fecha:

Auditor: Firma:

Lugar	Presencia	Excrementos	Observaciones

Completar con: (✖) En el campo Excrementos, cuando estén presentes

(✖) En el campo Presencia cuando se observen murciégalos.

JOSE NICOLAS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

	SICOFHOR M.A.C.	Limpieza para el Espacio Comercial (Operadores Permanentes)	R POES 023 Versión: 001 Fecha: 08/09/2005 Página 1 de 1

Puesto N°:

Titular del puesto:

Mes:

Fecha	Limpieza	Operador	Observaciones	Firma

JOSE NICOLAS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Area Central

	SICOFHOR M.A.C.	Limpieza para el Espacio Comercial (Nave de Quinteros)	R POES 024 Versión: 001 Fecha: 08/09/2005 Página 1 de 1

Mes:

Fecha	Pisos	Piletas	Observaciones	Operador	Firma

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

	SICOFHOR M.A.C.	Limpieza Y Sanitización de Tanques y Cisternas	R POES 025 Versión: 001 Fecha: 08/09/2005 Página 1 de 1

Fecha	Tanques	Cisternas	Operador	Observaciones	Firma
/ /					
/ /					

JOSE NICOLAS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

	SICOFHOR M.A.C.	Control de plagas	R POES 026 Versión: 001 Fecha: 08/09/2005 Página 1 de 1

Fecha	Producto aplicado	Dosis (cantidad)	Lugar de aplicación	observaciones	firma

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

	SICOFHOR M.A.C.	Control de plagas	R POES 026 Versión: 001 Fecha: 08/09/2005 Página 1 de 1

Fecha	Plaga blanco	Presencia /ausencia	Producto aplicado	Dosis (cantidad)	Lugar de aplicación	Observaciones	firma

1. OBJETIVO
Establecer las pautas para evaluar los procedimietnos, auditorias y BPM.

2. REFERENCIA
No tiene

3. ALCANCE
Todo el ámbito del M.A.C.

4. RESPONSABILIDAD
Auditores internos de calidad:

- Es su responsabilidad llavar a cabo la auditoría, generar los registros correspondientes y firmarlos. Deberá ser personal capacitado para ello.
- Responsables de sectores auditados: todos los sectores deberán firmar los registros que se generan durante las auditorías y dar máxima celeridad a la correción de las no conformidades observadas, cumpliendo con las indicaciones de los auditores.

5. DETALLE
Se implementará auditorías con frecuencia.....sin aviso.
Se definirán los compenentes a auditar y los sectores en que se evaluarán.
Se evaluarán condiciones edilicias, higiene, conductas, tratamiento de productos e insumos, transporte, capacitación, registros, mantenimientos y predisposisión hacia la mejora continua de cada sector.
El criterio de evaluación se basará en el manual POES y de BPH, establecido en el MAC.
Los resultados de las auditorías internas serán expresados como porcentaje (100 %) de cumplimietno de POES y BPH. Ante no conformidades de alguna de estas que la justifiquen, se emitirá paralelamente un Registro de No-Conformidades y Acciones Correctivas (RENAC). Se dejará duplicado en el sector auditado para que se implemente la corrección en el menor plazo posible. Todos los registros serán remitidos al responsable técnico del SICOFHOR.

Registro R AUD 001 Evaluación de Higiene de la Nave Operadores Permanentes.
Registro R AUD 002 Evaluación de Higiene del Espacio Comercial Operadores Permanentes.
Regitro R AUD 003 Evaluación de Higiene del Espacio Comercial Operadores Temporarios.
Registro R AUD 001 Evaluación de Higiene de la Nave Operadores Temporarios.

6. DOCUMENTOS ASOCIADOS
No Tiene.

7. ANEXO
No Tiene.

JORGE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

	SICOFHOR M.A.C.	Evaluación de Higiene Nave de Operadores Permanentes	R AUD 001 Versión: 001 Fecha:08/09/2005 Página 1 de 1

Nave Nº:				
Aspectos a evaluar		NC Grave (*)	Evaluación (**)	Observaciones
Instalación	Diseño sanitario			
	Estado mampostería			
	Estado/MTO agua/luz			
	Señalización/cartelería			
	Portones naves			
	Portones puestos			
	Desagües			
	Ventiladores/aire acond.			
Superficies	Paredes exteriores			
	Paredes interiores			
	Techos			
	Pisos			
	Entrepisos			
	Tabiques entre puestos			
	Ventanas Vidriadas			
	Ventanas tela metálica			
Personal	Carnet sanitario			
	Capacitación BPH			
	Capacitación especifica			
	Indumentaria			
	Pract. Higiene personal			
	Compromiso			
Cámaras Frío	Superficies			
	Control (T°/H°)			
	Higiene - desinfección			
	Estiba (Orden, FIFO, Separación, etc.)			
Orden y Limpieza del espacio comercial	Orden/manejo estibas			
	Limpieza y desinfección			
	Uso de basureros			
	Control de Plagas			
	Disposición de residuos			

*** Marcar con una cruz (X) los aspectos evaluados con no conformidades graves.**
**** Indicar en Evaluación: No Cumple= 0. Cumple parcialmente= 1. Cumple= 2**

Auditor	Firma	Titular EC	Firma

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados y Área Central

	SICOFHOR M.A.C.	Evaluacion de Higiene del Espacio Comercial de Operadores Permanentes	R AUD 002 Versión: 001 Fecha:08/09/2005 Página 1 de 1

Puesto N°:				
Aspectos a evaluar		NC Grave (*)	Evaluación (**)	Observaciones
Instalación	Diseño sanitario			
	Estado mampostería			
	Estado/MTO agua/luz			
	Señalización/cartelería			
	Portones naves			
	Portones puestos			
	Desagües			
	Ventiladores/aire acond.			
Superficies	Paredes exteriores			
	Paredes interiores			
	Techos			
	Pisos			
	Entrepisos			
	Tabiques entre puestos			
	Ventanas Vidriadas			
	Ventanas tela metálica			
Personal	Carnet sanitario			
	Capacitación BPH			
	Capacitación especifica			
	Indumentaria			
	Pract. Higiene personal			
	Compromiso			
Cámaras Frío	Superficies			
	Control (T°/H°)			
	Higiene-desinf.			
	Estiba (Orden, FIFO, Separación, etc.)			
Orden y Limpieza del espacio comercial	Orden/manejo estibas			
	Limpieza y desinfección			
	Uso de basureros			
	Control de Plagas			
	Disposición de residuos			

*** Marcar con una cruz (X) los aspectos evaluados con no conformidades graves.**
**** Indicar en Evaluación: No Cumple = 0. Cumple parcialmente = 1. Cumple = 2**

Auditor	Firma	Titular EC	Firma

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados y Área Central

	SICOFHOR M.A.C.	Evaluacion de Higiene del Espacio Comercial Operarios Temporarios	R AUD 003 Versión: 001 Fecha:08/09/2005 Página 1 de 1

Puesto N°				
Aspectos a evaluar		NC Grave (*)	Evaluación (**)	Observaciones
Personal	Carnet sanitario			
	Capacitación BPH			
	Capacitación especifica			
	Indumentaria			
	Pract. Higiene personal			
	Compromiso			
Orden y Limpieza del espacio comercial	Orden y manejo de estibas			
	Limpieza y desinfección			
	Uso de basureros			
	Control de Plagas			
	Disposición de residuos			

*** Marcar con una cruz (X) los aspectos evaluados con no conformidades graves.**
**** Indicar en Evaluación: No Cumple= 0. Cumple parcialmente= 1. Cumple= 2**

Auditor	Firma	Titular EC	Firma

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados
y Área Central

	SICOFHOR M.A.C.	Evaluación Higiene de la Nave de Operarios Temporarios	R AUD 004 Versión: 001 Fecha:08/09/2005 Página 1 de 1

Nave N°:

Aspectos a evaluar		NC Grave (*)	Evaluarción (**)	Observaciones
Instalaciones	Diseño sanitario			
	Estado mampostería			
	Estado/MTO agua/luz			
	Señalización/cartelería			
	Portones naves			
	Piletas			
	Desagües			
Superficies	Paredes exteriores			
	Paredes interiores			
	Techos			
	Pisos			
	Ventanas Vidriadas			
Personal	Carnet sanitario			
	Capacitación BPH			
	Capacitación especifica			
	Indumentaria			
	Pract. Higiene personal			
	Compromiso			
Orden y Limpieza del espacio comercial	Orden y manejo de estibas			
	Limpieza y desinfección			
	Uso de basureros			
	Control de Plagas			
	Disposición de residuos			

*** Marcar con una cruz (X) los aspectos evaluados con no conformidades graves.**

**** Indicar en Evaluación: No Cumple= 0. Cumple parcialmente= 1. Cumple= 2**

Auditor	Firma	Titular EC	Firma

JOSE NICOLÁS GARCÍA
Director
Dirección de Ferias, Mercados y Abasto Central

	SICOFHO : M.A.C	Hoja de Especificaciones (Productos Químicos)	E POE 001 Versión: 001 Fecha:08/09/05 Página 1 de 1

TIPO DE PRODUCTO	INGREDIENTE ACTIVO	CONCEN. INGREDIENTE ACTIVO	CONCENTR. DE USO	ACCION	MODO DE USO	MEDIDAS DE CONTINGENCIA	TOXICIDAD	MARCA COMERCIAL
LUBRICANTES								
SOLVENTES								
LIMPIEZA Y DESINFECCION								
Líquido limpia vidrios y superficies	isopropanol, glicoles alquilbencenos		100%	limpiador y desengrasante	forma directa	En caso de contacto con ojos lavar con abundante agua durante 15 a 20 min. En caso de ingestión beba abundante agua no probocar vómito. Solicitar asistencia médica		GLAX - LC-400
Hipoclorito de Sodio	Hipoclorito de Sodio	55 gr./l	Varias	Desinfectante	diluido en agua	En caso de contacto con ojos lavar con abundante agua durante 15 a 20 min. En caso de ingestión beba abundante agua no probocar vómito. Solicitar asistencia médica		Ayudin
Detergente	Lineal Alquil Bencen Sulfonato de Amonio Bipodegradable	29 a 31 % P/V	Varias	Desengrasante	diluido en agua	En caso de contacto con ojos lavar con abundante agua durante 15 a 20 min. En caso de ingestión beba abundante agua no probocar vómito. Solicitar asistencia médica		
Desincrustante base ácida	Acido Clorhídrico, Ac. Fosfórico		Max. 1 en 5 de agua	Desincrustante base ácida	diluido en agua	En caso de contacto con ojos lavar con abundante agua durante 15 a 20 min. En caso de ingestión beba abundante agua no probocar vómito. Solicitar asistencia médica		Axodes L - I - 100
Desengrasante multiuso	Oxido de etileno, amoníaco glicoles alquil bencenos		Max. 1 en 10 de agua	Desengrasante	diluido en agua	En caso de contacto con ojos lavar con abundante agua durante 15 a 20 min. En caso de ingestión beba abundante agua no probocar vómito. Solicitar asistencia médica		Alixon LC 1000
COMBUSTIBLES								
PRODUCTOS PARACONTROL DE PLAGAS								
Raticida			Lentejones	anticoagulante	En bolsas c/3 lentejones	Concurrir al médico		Storm
Raticida			varias	anticoagulante	en cebos	concurrir al médico	Clase D	Rodilon
Raticida			varias	anticoagulante	en cebos	concurrir al médico	Clase 4	Glex Rat

Anexo 2. Instructivos MAC-SICOFHOR.

	SICOFHOR MAC	BPA - MAPA DE DOCUMENTOS DEL SISTEMA	Codigo doc.:	MQAS 002
			Version	1
			Fecha actualiz.	11/10/2006

Tipo de documentos	Codigo	Titulo	Estado				
			N° Revision	Elaborado	Aprobado	Capacitado	Vigente
Instructivos	I BPA 001	Mejora Continua - Informacion a usuarios					
	I BPA 002	Manual BPA					
	I BPL 001	Determinacion de microorganismos en Aguas y productos vegetales					
	I BPL 002	Determinacion de Colorantes en productos vegetales					
Proce-dimientos	P BPA 001	Inspecciones y auditorias en unidades productivas					
	P BPA 002	Tratamiento de no - conformidades BPA					
	P BPL 001	Monitoreo de parámetros Fisicos, Quimicos y Biologicos					
Registros	R BPA 001	Checklist BPA					
	R BPA 002	Auditoria BPA - Recomendaciones a quinteros					
	R BPA 003	Plan de Inspecciones en quintas					
	R BPA 004	Mapa Frutihorticola de Cordoba					
	R BPA 005	Mejora Continua - Informacion a usuarios					
	R BPL 001	Informe de resultados de laboratorio					
	R BPL 002	Plan de muestreo parametros Fis. Quim. y Biologicos en Operadores MAC					
	R QAS 001	Mapa de documentos del sistema de la calidad					
Manual de la Calidad	MQAS 001	Organigrama DFM					
	MQAS 002	Mapa de documentos del sistema de la calidad					
	MQAS 003	Políticas de la Calidad					

Calidad	R MQAS 001	Revisiones por la Direccion					

SICOFHOR MAC	PROCEDIMIENTO	P BPL 001 Revisión: **00** Fecha: **12-09-06** Página: **1/5**

DETERMINACION DE PARÁMETROS FISICOS, QUIMICOS Y MICROBIOLÓGICOS EN FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

Redactor	Homologó	Aprobó
Ruben González Firma :	Alina Rondini/José Casado Responsable Laboratorio DCA Firma:	*Liliana Luján* Responsable Técnico Sicofhor Firma:

Histórico de las modificaciones – *(explicar las razones de una modificación dada)*

Revisión	Fecha	Descripción de la Revisión	Necesidad de Capacitación
01			SI -NO
02			SI-NO
03			SI-NO

1. Objetivo

Definir la metodología para la determinación de parámetros físicos, químicos y microbiológicos en verduras provenientes del Mercado de Abasto de la ciudad de Córdoba y de productores frutihorticolas que comercializan en nuestra ciudad.

2. Alcance

Este procedimiento se aplica a muestras de verduras de hoja, preferentemente aquellas que se consumen crudas, a saber: Lechuga en todas sus variedades, Apio, R epollo, Acelga, Espinaca, Rúcula, Achicoria, Perejil, Cebolla de verdeo, Ajo puerro, Ciboulette, Berro, etc. Las mismas pueden obtenerse de los espacios comerciales del Mercado de Abasto de la ciudad de Córdoba, de las zonas de producción, instalaciones de lavado y/o transportes pertenecientes a productores frutihorticolas que comercializan en nuestra ciudad.

3. Terminología y abreviaturas

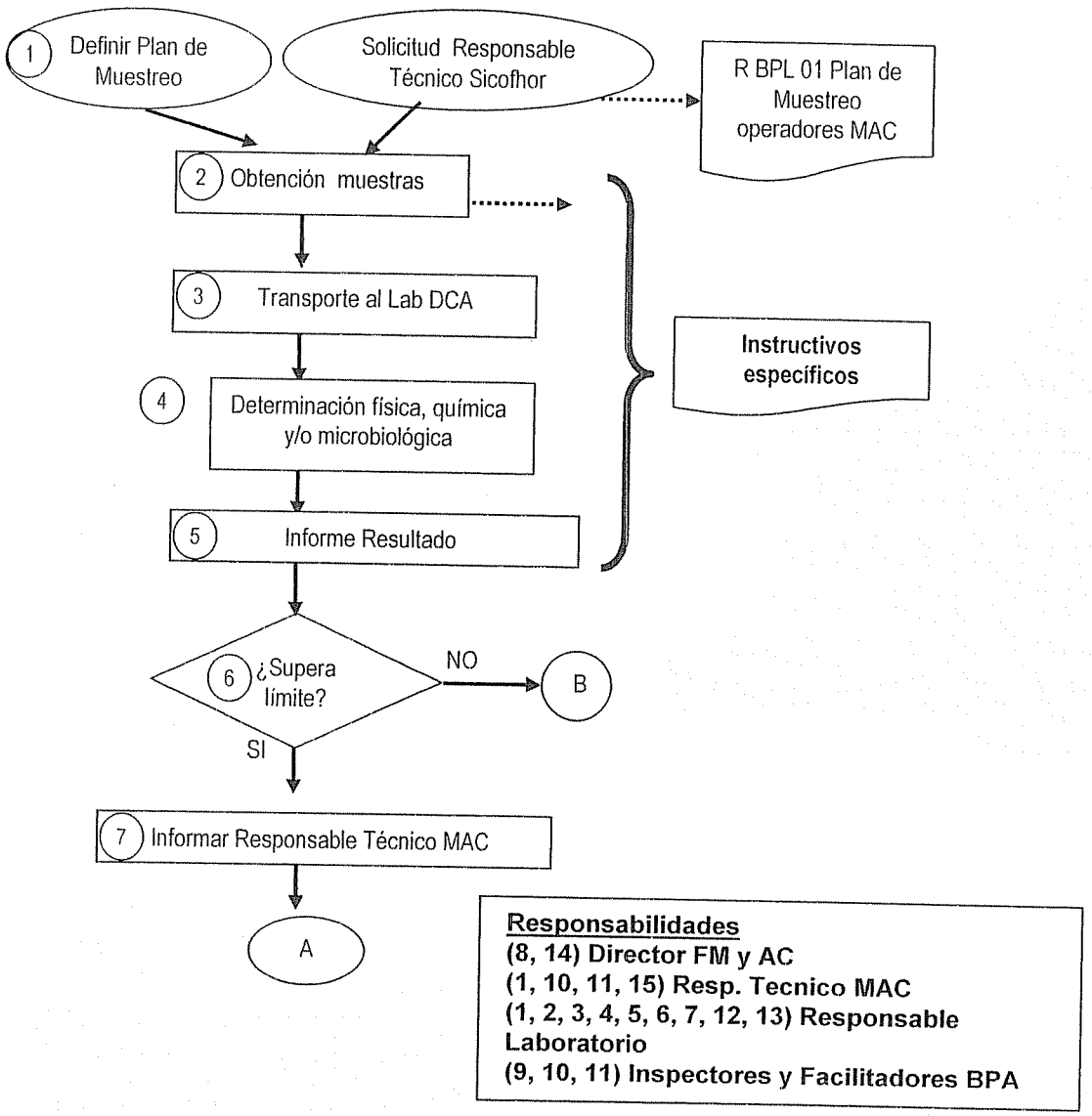
DFM y AC: Dirección de Ferias, Mercados y Area Central
DCA: Dirección de Calidad Alimentaria
E. coli: Escherichia coli
UFC: unidades formadoras de colonias.

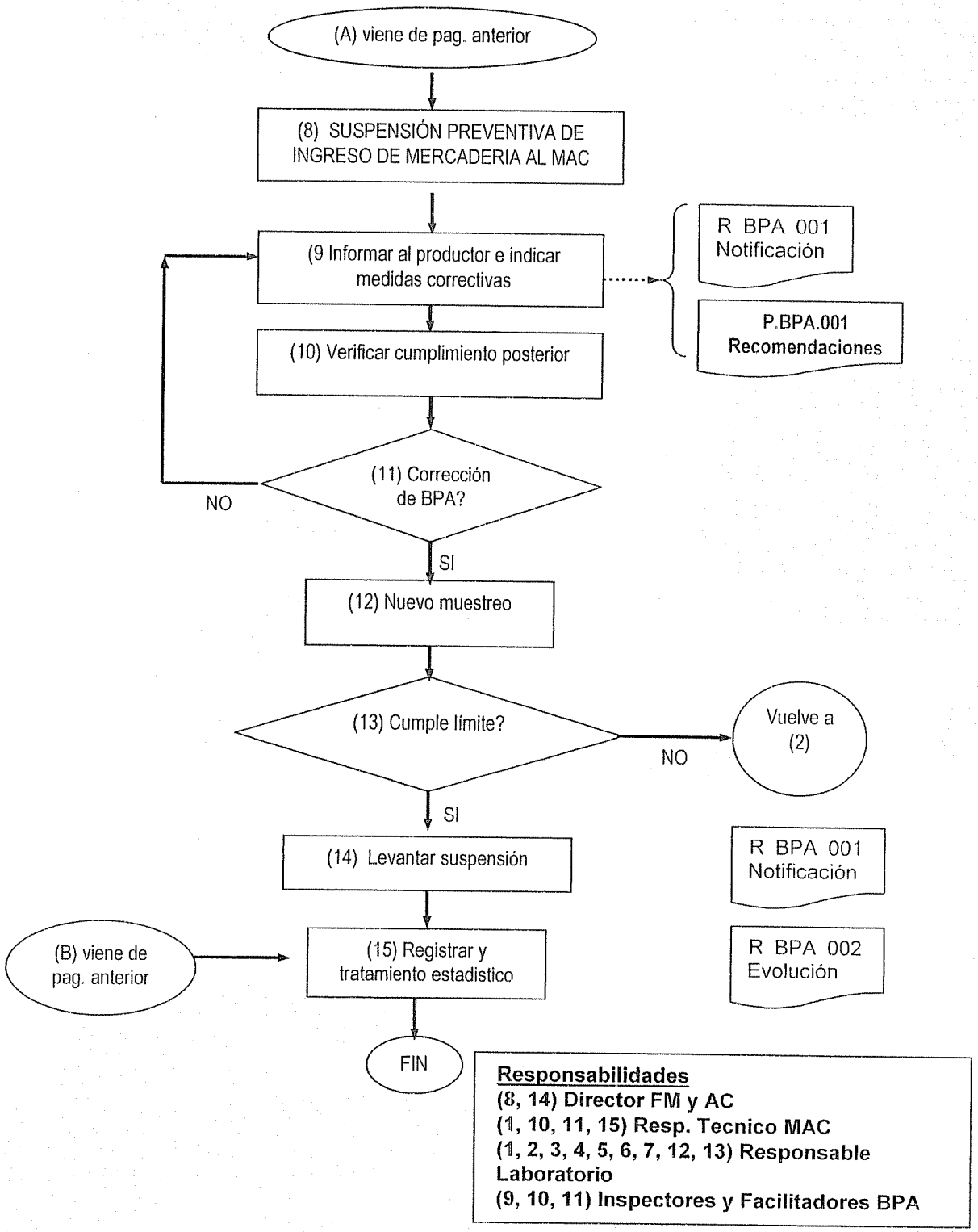
4. Documentos de Referencia

Indicar bibliografia de referencia metodológica usada XXXXXXXXXXXXXX

5. Descripción del Proceso

5.1. Flujograma




(A) viene de pag. anterior
(8) SUSPENSIÓN PREVENTIVA DE INGRESO DE MERCADERIA AL MAC
(9 Informar al productor e indicar medidas correctivas
R BPA 001 Notificación
P.BPA.001 Recomendaciones
(10) Verificar cumplimiento posterior
(11) Corrección de BPA?
NO
SI
(12) Nuevo muestreo
(13) Cumple límite?
NO
Vuelve a (2)
SI
(14) Levantar suspensión
R BPA 001 Notificación
(B) viene de pag. anterior
(15) Registrar y tratamiento estadistico
R BPA 002 Evolución
FIN
Responsabilidades
(8, 14) Director FM y AC
(1, 10, 11, 15) Resp. Tecnico MAC
(1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 12, 13) Responsable Laboratorio
(9, 10, 11) Inspectores y Facilitadores BPA

5.2. Descripción

Según flujograma descripto anteriomente. Una vez que se obtienen los resultados se informa por escrito a la Dirección de Calidad Alimentaria (R BPL 002), adelantando el resultado por e-mail a la Dirección de Ferias, Mercados y Area Central.

5.3. Documentos asociados

I BPA 001 Recomendaciones para mejorar la calidad microbiologica y/o química de los productos vegetales
R BPA 001 Notificación de no conformidades BPA
R BPA 002 Evolución cumplimiento BPA
I BPL 001 Determinacion de E. coli y Salmonella en vegetales frescos
R BPL 001. Plan de Muestreo operadores MAC
R B PL 0 02. Informe resultados determinaciones físicas, químicas y microbiológicas en productos vegetales frescos

6. Control y Conservación de los Registros de la Calidad

Los registros se mantendrán en sistema informatico digital e impreso durante al menos 2 años.

Identificación de posibles causas de No - Conformidad

Las razones por las cuales un producto vegetal tiene calidad microbiológica deficiente pueden deberse a una o más de las siguientes causas:

1. Emplazamiento inadecuado del sitio de producción
2. Mala calidad del agua de riego
3. Mal uso de abonos o enmiendas
4. Mala calidad del agua para uso del personal
5. Mala práctica de cosecha
6. Mal manejo e higiene de envases
7. Mal manejo de acondicionamiento, limpieza y desinfección de los productos previo al empaque
8. Mala calidad de agua utilizada para el lavado

Importante: Cada vez que se produzca un resultado de laboratorio No- Conforme, los auditores del SICOFHOR inspeccionarán específicamente cada una de ellas y el grado de cumplimiento adecuado para su corrección. Ud. debe analizar en su Area Productiva cada una de estas posibles causas de contaminación y corregirlas en la medida de sus posibilidades.

1. Emplazamiento inadecuado del sitio de producción

No cultivar productos hortícolas frescos en áreas cercanas a lugares con presencia de sustancias potencialmente nocivas, por ejemplo: Aguas fecales, Lodos fecales, Metales pesados, Pesticidas u otros químicos peligrosos, Heces de animales, Malezas tóxicas, Contaminaciones aéreas, lugares donde se realizan operaciones con ganado, aves o con inusual cantidad de vida silvestre, etc. Si las causas de contaminación pueden ser eliminadas, se debe aplicar plan/es de acción correctivo/s antes de proceder al cultivo. **Consulte al personal técnico.**

2. Mala calidad del agua para uso agrícola (riego, lavado de equipo e instrumental, para soluciones de fertilizantes y productos fitosanitarios, etc.).

Debe estar libre de contaminaciones fecales humanas y/o de animales y de sustancias peligrosas (ej.: E. coli, coliformes, parásitos, Shigella sp, Listeria monocitogenes, metales pesados, arsénico, cianuro, etc.). **Consulte al personal técnico.**

3. Mal uso de abonos o enmiendas

No use lodos cloacales, residuos urbanos orgánicos, estiércol de animales u abonos orgánicos de ningún tipo que no hayan sido sometidos a tratamientos (compostado u otros) para eliminar los agentes patógenos. Estas enmiendas orgánicas sólo pueden aplicarse durante la presiembra. En cultivos en que la parte comestible está en contacto con el suelo, deben ser aplicados con anticipación de SEIS (6) meses a la cosecha. No usar abonos contaminados con metales pesados u otros químicos o cuyos límites máximos no estén determinados. Los abonos inorgánicos o químicos a usar deben estar registrados por el Organismo Oficial competente, usarse en las dosis recomendadas respetando los tiempos de carencia establecidos. Los sitios donde se procesa el compostado deben encontrarse aislados del sitio de producción o de la pileta de lavado.

4. Mala calidad del agua para uso del personal

El agua para uso personal es la destinada a lavado de manos, ducha y bebida. El tanque debe mantenerse limpio (desbarrar cada 6 meses) y con tapa. No deben existir conexiones cruzadas en la provisión de agua potable para uso humano y para otros usos. Debe contarse con sanitarios en condiciones higiénicas. Los desagües o similares fuentes de posible contaminación deben estar diseñados para prevenir el reflujo.

1.5. Mala práctica de cosecha

No recoger del suelo frutas caídas. No mezclar lotes de productos, en especial raíces y tubérculos con hojas. Limitar el tiempo de exposición al sol. Separar el uso de cajones de cosecha y los cajones de transporte al mercado. Mantener el orden e higiene de utensilios y herramientas.

6. Mal manejo e higiene de envases

Los cajones, canastos, bines o cualquier recipiente de cosecha deberán ser de plástico apto para contactar alimentos, con diseño apropiado al peso del producto y permitir fácil limpieza y desinfección. Limpiar y desinfectar envases, previo a cada uso. No llenar más de lo adecuado los envases, para evitar su rotura y el deterioro del producto. No usar estos envases para transportar químicos.

1.7. Mal manejo en acondicionamiento, limpieza y desinfección de productos previo al empaque

Se debe eliminar suciedad (tierra u otros materiales extraños) con agua (zanahoria, batata, papa, verduras de hoja excepto repollo, etc.) o por vibración y/o cepillado (coliflor, brócoli, repollo, papas, etc.). Cuando se utilice el lavado con agua, ésta **debe ser potable (suministro de red municipal) o en su defecto de pozo con agregado de desinfectante** (solución de cloro en concentración apropiada para combatir los patógenos sin dañar al producto (sugerido: 10 - 50 ppm, consultar a especialista). Es conveniente disponer de un tanque previo a la pileta de lavado donde agregar el cloro, además del tanque de agua para consumo directo o familiar. Lave bien la pileta antes del uso. Recuerde que el exceso de suciedad o barro neutraliza el cloro. Por ello, elimine la mayor parte de la suciedad con un enjuague previo antes de sumergir el producto en la pileta. No mezclar lotes de productos. Lavar vegetales de hoja antes de las raíces y tubérculos. Renovar el agua para evitar acumulación de barro. Dejar actuar el cloro al menos 10 min. Se recomienda verificar la concentración efectiva de cloro en la pileta (por ej. con kit para natatorios). Evitar la entrada de animales en las instalaciones de lavado y empaque.

Documentos de Referencia

Resolución 71/99. Guia de Buenos Aires Prácticas de Higiene y Agrícolas para la Producción Primaria (cultivo - cosecha), Empacado, Almacenamiento y Transporte de Hortalizas Frescas Bs. As., 12/02/99.

DETERMINACION DE E. COLI Y SALMONELLA EN VEGETALES FRESCOS

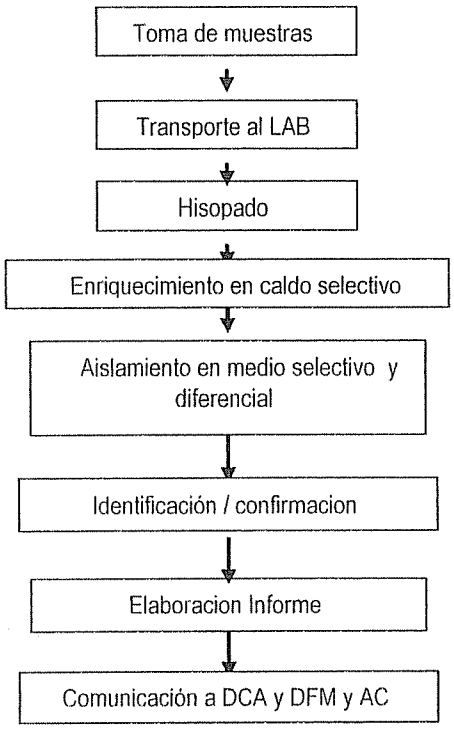
Objetivo

Definir la metodología para la determinación de Escherichia coli y Salmonella spp. en verduras provenientes del Mercado de Abasto de la ciudad de Córdoba y de productores frutihorticolas que comercializan en nuestra ciudad.

Alcance

Este Instructivo se aplica a muestras de verduras de hoja, preferentemente aquellas que se consumen crudas, a saber: Lechuga en todas sus variedades, Apio, Repollo, Acelga, Espinaca, Rúcula, Achicoria,Perejil, Cebolla de verdeo, Ajo puerro, Cibulette, Berro, etc. Las mismas pueden obtenerse de los espacios comerciales del Mercado de Abasto de la ciudad de Córdoba, de las zonas de producción, instalaciones de lavado y/o transportes pertenecientes a productores frutihorticolas que comercializan en nuestra ciudad.

Flujograma



Descripción

El muestreo se efectua según lo previsto en el R BPL 001 Plan de Muestreo de productos vegetales frescos (situación ordinaria), o también por solicitud especifica del Responsable Tecnico SICOFHOR (situación extraordinaria).

La toma de muestra para los dos procedimientos (E. Coli y Salmonella) se realiza en forma paralela.

Las muestras deben ser trasladadas al Laboratorio refrigeradas y ser procesadas dentro de las 2 horas de extraídas.

Se efectúa hisopado de una porción representativa de la muestra (aproximadamente 100 cm^2) dependiendo del tipo de verdura a muestrear.
El hisopado se realiza principalmente en la porción inferior de la verdura usando los medios de transporte Caldo Tetrationato y Caldo EC, para Salmonella y E. Coli, respectivamente.

Paralelamente se toma una muestra de aproximadamente 100 g de verdura, se coloca en bolsa estéril y se traslada al Laboratorio para su posterior análisis, de las que se pesan 5 g para la determinación de E. coli y 25 g para la determinación de Salmonella sp.

En ambas determinaciones se incuba a 37° C 24 h.

Luego se procede a la siembra en medios selectivos y diferenciales para cada caso. Posteriormente se aíslan las colonias presuntivas y se realizan las pruebas bioquímicas y serológicas de identificación / confirmación específicas.

Una vez obtenidos los resultados, se informa por escrito a la Dirección de Calidad Alimentaria (R BPL 001), adelantando el resultado por e-mail a la Dirección de Ferias, Mercados y Area Central.

1. OBJETIVOS

- Establecer un sistema de mejora continua de cada Unidad Productiva.
- Establecer las pautas para evaluar los procedimientos y BPA en sus aspectos administrativos, sanitarios y de la calidad.
- Recabar información sobre incumplimientos graves al Reglamento Interno del MAC, que pueden ser objeto de sanciones.
- Recabar información para la Base de Datos: Mapa Frutihortícola, registros de uso de agroquímicos y toda otra información necesaria para el Sicofhor.

2. REFERENCIA

No tiene

3. ALCANCE

Todas las Unidades Productivas que comercializan en la ciudad de Córdoba.

4. RESPONSABILIDAD

Auditores

- Llevar a cabo la auditoría, generar los registros correspondientes y firmarlos. Deberá ser personal capacitado para ello.

Titular o responsable de la Unidad Productiva

- Firmar los registros que se generan durante las auditorías y dar máxima celeridad a la corrección de las no conformidades observadas, cumpliendo con las indicaciones de los auditores.

Responsable Técnico

- Hacer que la información recabada sea ingresada y procesada en los documentos del sistema.

5. DETALLE

Se implementarán auditorías con frecuencia determinada en R BPA 003 "Plan de Auditorias".

Los Inspectores y Facilitadores comenzarán la auditoría en presencia del Responsable o Encargado de la UP. Se verificará que las UP concuerdan con la documentación presentada como Declaración Jurada. Si en estos aspectos se encuentran no conformidades graves se dará por terminada la Auditoría, informándose al Encargado y procediéndose a la suspensión hasta su corrección.

Se procederá entonces a la evaluación de condiciones higiénicas en Pileta de Lavado y Empaque. Si en estos aspectos se encuentran no conformidades graves se dará por terminada la Auditoría, informándose al Encargado y procediéndose a la suspensión hasta su corrección.

Se constatarán las distintas especies, sus estados fisiológicos, superficies sembradas y cantidades almacenadas ya cosechadas en la UP, listado y uso de los agroquímicos en la UP, registrándose todo esto en el R BPA 002.

Se auditarán el resto de los aspectos a evaluar que se registrán en el R BPA 001 "Auditoría cuantitativa de Buenas Prácticas Agrícolas". Los resultados a registrar en este documento serán expresados como porcentaje (100 %) de cumplimiento.

Al final de la Auditoría se hará un cierre, a fin de aclarar al productor las no-conformidades y posibilidades de mejora encontradas y se le dejará duplicado del R BPA 002 "Informe de Auditoría y Recomendaciones para el Productor", a fines que la UP auditada implemente las correcciones en el menor plazo posible. Se procurará la firma del Encargado al pie del R BPA 002.

Todos los registros serán remitidos al responsable técnico del SICOFHOR, que instrumentará las vías a seguir con los mismos a saber:

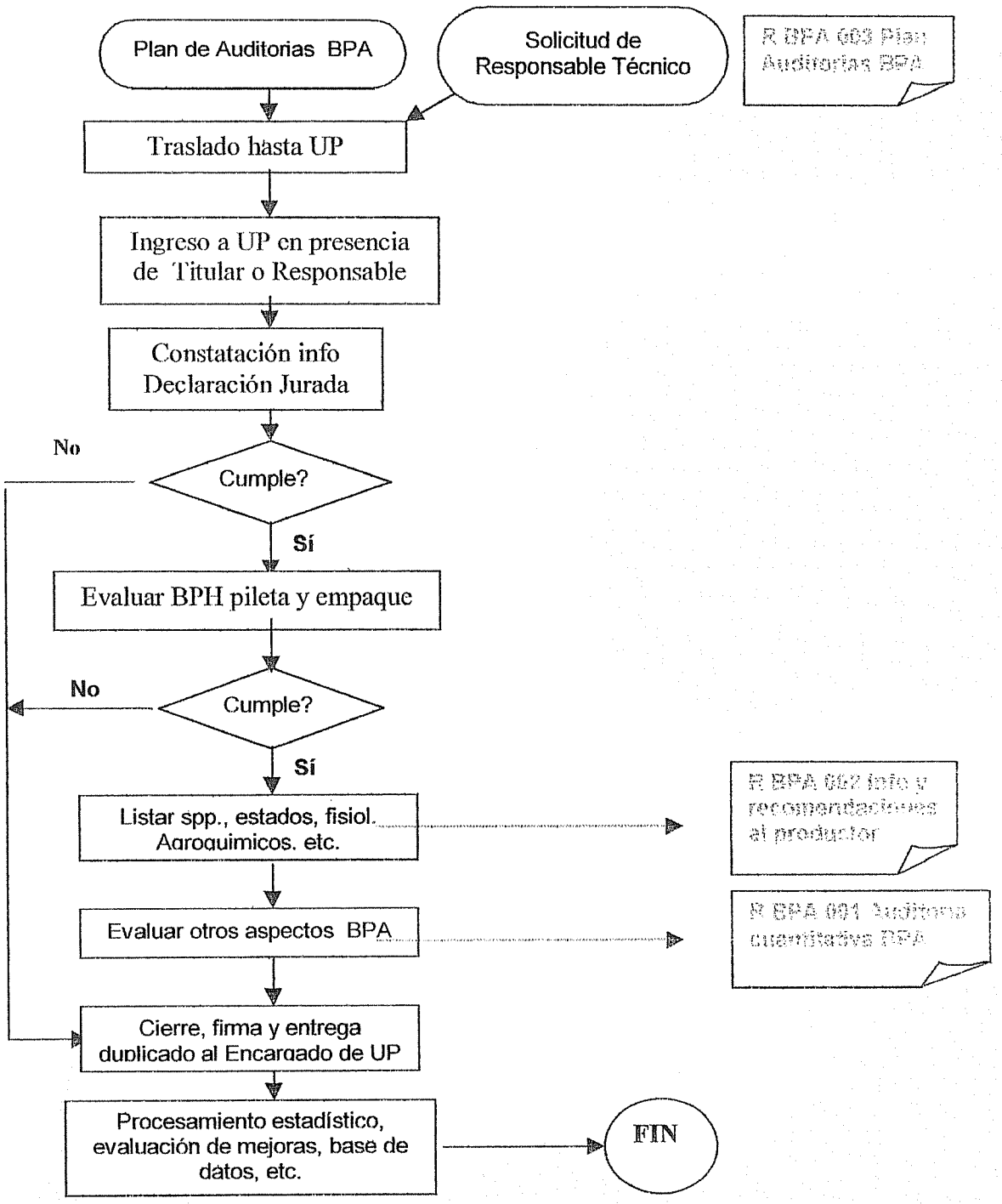
- Los resultados de los R BPA 001 se tratarán estadísticamente para la evaluación del estado de situación y para el seguimiento de la evolución de mejoras.
- Los R BPA 002 se tendrán en cuenta para la confección de los planes de monitoreo de agroquímicos y parámetros biológicos, la incorporación a bases de datos, etc.

6. DOCUMENTOS ASOCIADOS

R BPA 001 "Auditoría cuantitativa Buenas Prácticas Agrícolas".

R BPA 002 "Informe de Auditoría y Recomendaciones para el Productor"
R BPA 003 "Plan de Auditorías de Unidades Productivas"

7. ANEXO



IICIPALIDAD DE CÓRDOBA	SICOFHOR M.A.C.	AUDITORIA DE BUENAS PRACTICAS AGRICOLAS	R BPA 001 Versión: 00 Fecha: 5/10/2006 Página 1 de 1

Titular					Registro		
Distrito	,	Zona		Mz.		Lote	

Componente	Aspectos a evaluar	Evaluación PR	E	EP	Observaciones
SUELO Y AGUA DE RIEGO	Identificacion de lotes	2			
	Análisis de suelo	2			
	Rotaciones	2			
	Compostaje de abono orgánico/fertilización	4			
	Agua, disponibilidad y calidad	4			
INSTALACIONES	Pileta de lavado	3			
	Almacenado de agroquímicos	3			
	Almacenado propagulos y semillas	1			
	Ubicación de ropa de trabajo / equipo de	1			
	Almacenamiento de cajones vacios	2			
	Almacenamiento de máquinas, herramientas y utensilios	2			
	Sanitarios a campo con insumos de higiene	2			
PERSONAL	Libreta sanitaria	3			
	Capacitación en higiene para el manipuleo	1,8			
	Indumentaria de protección	1,8			
	Higiene al usar químicos	1,8			
	Higiene personal general (manos, cara, etc)	1,8			
PRACTICAS HIGIENICAS (BPH)	Higiene general del campo	2,5			
	Animales fuera de zonas productivas	2,5			
	Limpieza herramientas de trabajo	2,5			
	Limpieza cajones	2,5			
	Cloración agua de lavado	2,5			
	Renovación agua de lavado	2,5			
	Higiene proceso de lavado	2,5			
	Resguardo mercaderia lavada	2,5			
AGRO - QUIMICOS	Uso de productos autorizados	4			
	Dosis adecuadas	4			
	Periodos de carencia	4			
	Manejo de caldos sobrantes	4			
	Manejo de envases vacios y triple lavado	4			
TRANSPORTES	Mantenimiento de la caja	3			
	Higiene del transporte	3			
	Existencia de cobertura (impermeable, lavable)	3			
	Uso exclusivo para traslado de hortalizas y frutas frescas	3			
REGISTROS Y DOCUMENTACION	Trazabilidad	1			
	Registro del historial del lote	1,2			
	Registro de siembra / cosecha	1,4			
	Registro de INASE	1			
	Registro de aplicación de agroquímicos	2			
	Registro de compostaje	2			
	Registro de venta de producción	1,4			

% Cumplimiento (100 x suma EP/suma EPmáx.)	

Indicar productos utilizados y toda observacion de significancia.

E: evaluación de cumplimiento. Asignar: 0 (no cumplido); 1 (cumple parcialmente); 2 (cumplido)
PR: Peso relativo del aspecto a evaluar
EP: evaluación ponderada de cumplimiento (PR x E)

Fecha		Auditor	
Firma Titular		Firma auditor	

TITULAR			
N° CARPETA		N° CARNET	
UBICACIÓN UP			
FECHA (ddmmaa)		NAVE	

RECOMENDACIONES

SUELO Y AGUA
INSTALACIONES
PERSONAL
PRACTICAS HIGIENICAS
AGROQUIMICOS
TRANSPORTES
REGISTROS Y DOCUMENTACION
OTROS

FIRMA TITULAR		FIRMA Y LEGAJO DEL AUDITOR	

TITULAR			
N° CARPETA		N° CARNET	
UBICACIÓN UP			
FECHA (ddmmaa)		NAVE	

INFORME

INSERTAR AQUI LISTA DE ESPECIES, SUPERFICIES, ESTADO FISIOL, AGROQUIMICOS Y SU USO, ETC....

FIRMA TITULAR		FIRMA Y LEGAJO DEL AUDITOR	

	SICOFHOR M.A.C	PLAN ANUAL DE MONITOREO PARA DETECTAR LA PRESENCIA DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES MICROBIOLOGICOS	I POES 001 Versión: 001 Fecha: 26/10/2009 Pagina

1) Objetivo

Este procedimiento se realiza con el objetivo de brindar protección a los consumidores contra los peligros derivados de la contaminación biológica o la de productos fitosanitarios que se aplican inadecuadamente por incorrectas dosis, mala elección en el producto o no respetar los periodos de carencia.

El presente monitoreo se ejecutará de acuerdo a las normativas vigentes de SENASA y el C.A.A en cumplimiento de los parámetros establecidos para las presentes determinaciones.

2) Características Generales

Las características generales del plan están planteadas en la Resolución SENASA N° 148/2007.

Las especies horticolas y frutícolas a monitorear son las que se producen en un importante volumen de producción y las que se consumen a lo largo del año, teniendo en cuenta que la cantidad de muestras sea representativa por especie, estas se seleccionarán en función de la evaluación de riesgo realizada.

3) Características del muestreo

a. Productos a muestrear

Las especies seleccionadas anualmente dependerán de una evaluación de riesgo, esta pueden variar en el momento de realizar el muestreo, por lo tanto se decidirá la elección de las mismas luego de una consulta con la DFV y se incorporan en Anexos.

b. Cantidad de muestras y frecuencia

Se realizaran 60 muestras al año y por producto según la norma CODEX CAC 33/1999, por lo tanto la cantidad mínima de muestras es de 180. Las cuales se tomaran al azar entre los productores.

JOSE NICOLAS GARCIA
DIRECTOR
DIRECCION DE FERIAS Y MERCADOS

Dirección Ferias y Mercados
ES COPIA FIEL 04 ENE 2011

4) Procedimiento del Muestreo

Se toma como referencia la Resolución SENASA N° 288/2001 para:

a) Determinación del tamaño de la muestra

b) Determinación de unidades del lote a muestrear en función del tamaño del lote.

a. Responsable del Procedimiento

El Mercado de Abasto Córdoba es el encargado de hacer cumplir el Plan Anual de Monitoreo para detectar la Presencia de Residuos de Plaguicidas y de contaminantes microbiológicos, de acuerdo a lo señalado en el presente plan. El ejecutor de la toma de muestras, análisis y entrega de resultados es la Dirección de Calidad Alimentaria.

b. Pasos del Procedimiento

1. Determinar el operador responsable de la muestra a obtener.
2. Determinar el lote a muestrear.
3. Determinar la cantidad de unidades del lote a muestrear en función del tamaño del mismo.
4. Toma de muestras al azar, obteniendo 3 muestras.
5. Precintado de las muestras.
6. Redactar el acta de muestreo
7. El operador recibe la contramuestra 2 y el duplicado del acta de muestreo
8. Se envía al laboratorio la muestra para análisis, la contramuestra 1 y el triplicado del acta de muestreo.

c. Tamaño mínimo de la muestra

El tamaño de la muestra se considera la descripta en la Resolución SENASA N° 288/01

Unidades del lote a muestrear en función del tamaño de lote

Las unidades del lote descriptas pueden variar según el según el modo de presentación del producto.

JOSE NICOLAS GARCIA
DIRECTOR
DIRECCION DE FERIAS Y MERCADOS

Dirección Ferias y Mercados
ES COPIA FIEL, 04 ENE 2011

Nº DE UNIDADES QUE CCOMPONEN EL LOTE A MUESTREAR	UNIDADES A MUESTREAR
1 a 10	1
11 a 100	2
101 a 300	4
301 a 500	5
Mas de 501	1%

d. **Acondicionamiento, identificación y transporte de muestras**

Se utilizan bolsas de materiales que permiten mantener en forma adecuada el producto, asegurando la inviolabilidad de las muestras.

Las muestras se precintan utilizando precintos numerados que se hacen constar en acta.

De las muestras extraídas, una de ella se denomina Muestra de Laboratorio y se emplea en el análisis, la segunda se llama Contramuestra 1, junto al triplicado del acta de Muestreo se envían al Laboratorio.

e. **Acta de muestreo**

Las actas de constatación se confeccionan por triplicado, con el mismo contenido en cada uno.

El original del acta se adjunta a las muestras y se envía al laboratorio.

El duplicado se entrega al responsable del lote muestreado en el momento del muestreo.

El triplicado queda en el Mercado de Abasto Córdoba, responsable del procedimiento.

5) Determinaciones analíticas

Según Resolución SENASA Nº 148/2007, Las Determinaciones son para Residuos de Plaguicidas y Contaminantes Microbiológicos.

Las muestras son utilizadas para las dos determinaciones y el laboratorio emite un informe de cada muestra.

Dirección Ferias y Mercados
ES COPIA FIEL 04 ENE 2011

JOSE NICOLAS GARCIA
DIRECTOR
DIRECCION DE FERIAS Y MERCADOS

Determinación de Residuos de Plaguicidas

Debido a las dificultades y falta de respuesta del CEPROCOR para la realización de las determinaciones de residuos de plaguicidas, éstos se realizarán en el laboratorio de la Municipalidad de Córdoba, para lo cual se ha iniciado el proceso de evaluación de obra civil y equipamiento a incorporar a la brevedad posible. Si bien en este momento no se cuenta con una fecha exacta de inicio de actividad de análisis de pesticidas y contaminantes químicos, ni bien se finalicen los estudios actuales, se procederá a informar a SENASA la misma.

c. **Determinación de Contaminantes Microbiológicos**

Escherichia Coli: metodología analítica según el libro "Microorganismos de los alimentos" Vol. 1- 2da edición (ICM SF)

Salmonella spp; las determinaciones se realizan hasta Invic por no poseer antisueros específico. Se realiza en agar SS

6) **Laboratorio**

a. **Microbiológico**

El Laboratorio de Bromatología dependiente de la Dirección de Calidad Alimentaria de la Municipalidad de Córdoba, realizara las determinaciones microbiológicas.

Residuos de Plaguicidas

El Laboratorio de Bromatología dependiente de la Dirección de Calidad Alimentaria de la Municipalidad de Córdoba, realizara las determinaciones de residuos de plaguicidas, una vez completadas las obras civiles de ampliación y la incorporación del equipamiento necesario.

7) **Comunicaciones**

a) **Comunicaciones previas al plan**

El plan de monitoreo aprobado por el SENASA, será comunicado a los interesados en el MAC.

Dirección Ferias y Mercados
ES COPIA FIEL 04 ENE 2011

JOSE NICOLAS GARCIA
DIRECTOR
DIRECCION DE FERIAS Y MERCADOS

b) Comunicaciones del Plan

El Mercado de Abasto Córdoba acordará con la Dirección de Calidad Alimentaria la realización de las determinaciones de productos, los días y horarios de toma de muestras, el acondicionamiento y forma de envío con el objeto de reducir al mínimo los tiempos desde la toma de muestras hasta la determinación de los resultados.

c) Comunicación de resultados de análisis de laboratorio: según la resolución SENASA N° 148/2007 en su Art. 3 el Laboratorio tiene la obligación de comunicar todo resultado negativo que se produzca a la Dirección de Laboratorios y Control técnico y a la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria del SENASA, según lo establece el articulo 29 de la Resolución N° 736/2006 de la SAGPyA. La presentación se canalizará por medio de la Coordinación General de la Zona Centro Córdoba.

8. **Ejecución de medidas correctivas:** según la Resolución SENASA 148/2007 en su Art. 4 ante un resultado positivo informado por el Laboratorio, la Dirección Nacional de Fiscalización Agroalimentaria a través de su Dirección de Fiscalización Vegetal es la encargada de adoptar las medidas que corresponden sin perjuicio de las medidas y acciones sanitarias que adopte la autoridad competente de la Municipalidad de Córdoba dentro de su jurisdicción y de acuerdo a las competencias y obligaciones derivadas del marco normativo vigente.

9. **Fecha de inicio en la aplicación del Plan de Monitoreo**

El Plan Anual de Monitoreo presentado por el Mercado de Abasto de Córdoba se aplica actualmente en lo referente a contaminación biológica, mientras que en referencia a la contaminación química dependerá de la fecha de disponibilidad de la ampliación del laboratorio.

La aprobación por parte de SENASA será un hito imprescindible para ajustar plazos y detalles de planificación.

Dirección Ferias y Mercados
ES COPIA FIEL 04 ENE 2011

JOSE NICOLAS GARCIA
DIRECTOR
DIRECCION DE FERIAS Y MERCADOS

004751010

Dirección de
Ferias y Mercados

Córdobaciuda

Marcelo T. de Alvear 120, X5000KGQ Córdoba, Cba, Argentina

CORDOBA, 19 de enero de 2010.

Señor

SUBDIRECTOR DEL MAC
Don OSCAR CABALLERO
S / D

De mi mayor consideración:

Tengo el placer de dirigirme a Uds. a los efectos de adjuntar el Plan de Trabajo que deberá aplicarse a partir del jueves 21-ene-10.

A los efectos de la puesta en marcha del mismo, deberá:

1. Poner en conocimiento de todo el personal del MAC el Plan de trabajo y la asignación de responsabilidades dispuesta en el mismo.

2. Coordinar con el Jefe de Sección y los Supervisores las medidas necesarias para efectivizar la aplicación del Plan y para que los Supervisores se hagan responsables de la presentación al Tribunal de Faltas, en término, de las actas y actuaciones correspondientes a las sanciones aplicadas.

3. Asegurar la disponibilidad de la documentación necesaria (Actas, Notificaciones, Planillas de Control de tareas, etc.).

4. Para el viernes 22-ene-10, definir y comunicar la distribución de personal que deberá cumplir horas de prolongación de jornadas en los feriados comprendidos hasta el 31-ene-10. El día 29-ene-10 deberá esta lista la previsión para el mes de febrero próximo, contemplando feriados y operativos especiales como por ejemplo control de bares, control de planta de lavado de cajones, control de rutas, etc

5. Coordinar acciones con la responsable del SICOFHOR.

Atentamente.

JOSE NICOLAS GARCIA
DIRECTOR
DIRECCION DE FERIAS Y MERCADOS

Marcelo T. de Alvear 120, X5000KGQ Córdoba, Cba, Argentina

PLAN DE TRABAJO DE INSPECCIÓN EN EL MERCADO DE ABASTO DE CÓRDOBA

OBJETIVO:

Asegurar en el ámbito del Mercado de Abasto de Córdoba, el cumplimiento de la normativa vigente planificando las tareas, organizando los medios humanos y materiales para optimizar las tareas de control, asignando zonas de responsabilidad específica a cada Inspector.

CONSIDERACIONES PRELIMINARES:

Los informes producidos por la Sección SICOFHOR, ponen permanentemente de manifiesto una serie de anormalidades, incumplimientos y falencias que se detectan en todo el ámbito del Mercado de Abasto Córdoba. Todas estas falencias son incumplimiento de la normativa vigente y contempladas tanto el la Ord. Nº 8246/86 como en el Dec. Nº 378-C-88 Reglamento Interno del MAC y últimamente en el Manual POES.

Una situación similar se produce con los informes producidos por SENASA que en clara sintonía con los informes SICOFHOR, dejan de manifiesto una situación de ausencia total de controles y aplicación de las sanciones correspondientes ante la comprobación palpable de los incumplimientos detectados por el personal de las organizaciones mencionadas y curiosamente no detectadas por el personal responsable de ejecutar esos controles. Al menos el 80% de los incumplimientos son prevenibles o corregibles con el cumplimiento de los controles adecuados.

La puesta en vigencia de la Ord. Nº 11.707/09 que aprueba el Convenio de Prestación de Servicios por parte de la Cooperativa MERCOOP y la necesidad de controlar la ejecución de los servicios, representa un desafío para los sistemas de control establecidos y la necesidad de cambiar o de mejorar los mismos.

SISTEMA DE CONTROL DE GESTIÓN:

Resulta imprescindible poner en marcha un proceso administrativo que "HAGA QUE LAS COSAS SE HAGAN" y responda a las siguientes funciones:

a) **Planificación de Tareas**: Establecer las tareas que deben realizarse, establecer plazos y prioridades, fechas de finalización, responsables, medios necesarios, etc. Con la información de control de avance, producir la re-planificación y ajustes necesarios.

b) **Organización de los Medios**: Establecer los medios humanos y materiales disponibles, organizarlos jerárquicamente, asignarles responsabilidades, delegarles autoridad, asignarles lugares a cargo, capacitarlos, etc.

c) **Ejecución de las tareas**: Puesta en marcha y ejecución de las tareas planificadas y cumplimiento de la responsabilidad asignada a cada agente.

d) **Control de ejecución**: Es imprescindible el seguimiento y control permanente de la ejecución de las tareas asignadas a cada agente, detectando las desviaciones, estableciendo las causas y produciendo los informes necesarios para facilitar las correcciones (re-planificación) correspondientes.

TAREAS A EJECUTAR:

En Planilla adjunta se detalla el Check-List presentado por SENASA con las observaciones realizadas al accionar del MAC y un detalle global de las tareas que la Municipalidad en forma directa o por terceros, se compromete a realizar para solucionar la problemática presentada. En el mismo documento, se presenta una asignación de responsabilidades de control permanentes.

Además de las tareas allí contempladas, los Inspectores Municipales tienen a su cargo el control integral del movimiento que se produce en el MAC, tanto a nivel carga y descarga como de comercialización, estacionamiento, tránsito, etc.

Por esta razón, se ha asignado a cada Inspector un turno (Descarga – Venta – Feriados) y una Nave a la cual controlar y de la cual será responsable por su desempeño, cubriendo el interior, el exterior y los estacionamientos adyacentes a la Nave. Esta asignación se presenta en los planos del MAC que se acompañan.

Los Inspectores al inicio del turno pasarán por la administración a retirar su planilla de actividades diarias y a recibir las instrucciones del Supervisor (Esta tarea no puede demandar más de media hora). Luego, deberán dirigirse a las Naves asignadas para ejecutar su trabajo. Media hora antes de finalizar su turno, se dirigirá a la Administración para entregar al Supervisor la documentación correspondiente a la actividad realizada junto al informe diario correspondiente.

Los Supervisores deberán coordinar la planificación diaria con la superioridad, asignar las tareas y dar instrucciones de trabajo a los Inspectores, receptar los informes y la documentación de parte de los Inspectores, controlar in situ la presencia y actividad de los mismos, resolver las cuestiones que no sepa o pueda resolver el Inspector y adoptar las medidas disciplinarias que correspondan si algún agente a su cargo no cumple con la responsabilidad asignada.

El personal del MAC no contemplado en la asignación de tareas específicas en cada Nave, recibirá instrucciones diarias para realizar tareas de capacitación, apoyo a otros Inspectores, reemplazos en casos de ausencia de algún Inspector, etc.

El personal monotributista pasará de inmediato a desempeñar tareas en el SICOFHOR.

Las tareas asignadas estan contempladas para los turnos normales de trabajo de siete horas, las horas correspondientes a la Prolongación de Jornadas (20 al mes) se ejecutarán, cinco (5) en feriados (Sábado, Domingo o Feriado) según un cronograma mensual que será sugerido por los Supervisores y el Jefe de Sección y aprobado por el Subdirector del MAC. Las quince (15) horas restantes, serán utilizadas para realizar tareas correspondientes a proyectos específicos como actividades especiales en el MAC, control de rutas, capacitación, etc.

Además de los Feriantes y de los agentes que cumplan prolongación, cada fin de semana o feriado, un Supervisor o el Jefe de Sección deberá cumplir una guardia pasiva en domicilio para responder y resolver cuestiones que puedan exceder las posibilidades de los Inspectores en funciones.

CONSIDERACIONES FINALES:

El Manual POES establece procedimientos de control y auditoría para una serie de actividades relacionadas específicamente con el cumplimiento de normas higiénico-sanitarias y de calidad, definiendo los formularios, periodicidad y tipo de auditoría a realizar.

Los resultados de dichas auditorías y los informes periódicos de SENASA, servirán como elemento adicional para evaluar la responsabilidad y la calidad del trabajo ejecutado por cada Inspector y la línea jerárquica correspondiente.

JOSE NICOLAS GARCIA
DIRECTOR
DIRECTOR DE FERIAS Y MERCADOS

MUNICIPALIDAD DE CORDOBA
Dirección de Ferias y Mercados

Córdobaciudad
Gobierno de la ciudad

CHECK-LIST - Visitas de Inspección para verificar la implementación del Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES) y condiciones higiénico-sanitarias en establecimientos mayoristas de frutas y hortalizas frescas - Resol. SENASA Nº 48/06

Mantenimiento Estructural	Estado	Observaciones de SENASA	Medidas Adoptadas	Responsable de Solución	Responsable de Controlar	Dirección Técnica
Calles externas	M	Presencia de baches y grietas con acumulación de agua.	Por cuestiones presupuestarias, por el momento no se encarará la obra de bacheo Se instruyó a la Arq. Lorena Arce para localizar el origen del agua y recomendar las medidas para evitar su derrame. Además, se solicitó a la empresa de limpieza que barra los baches produciendo desalojo del agua y facilitando el secado. Se sancionará al Operador que derrame agua a la calle.	Arq. Arce - Empresa limpieza - Operadores Permanentes y Transitorios	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si observa que el problema persiste
Calles internas	M	Presencia de baches y grietas con acumulación de agua. Andenes con pisos deteriorados.	Por cuestiones presupuestarias, por el momento no se encarará la obra de bacheo de calles pero sí de andenes. Se instruyó a la Arq. Lorena Arce para localizar el origen del agua y recomendar las medidas para evitar su derrame. Además, se solicitó a la empresa de limpieza que barra los baches produciendo desalojo del agua y facilitando el secado. Se sancionará al Operador que derrame agua a la calle.	Arq. Arce - Empresa limpieza - Operadores Permanentes y Transitorios	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
Piso / paredes	R	Roturas en interior de naves	Se realizará relevamiento y se solicitará reparación de pisos	Arq. Arce - Operadores Permanentes y Transitorios - MAC	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema

Mantenimiento Estructural	Estado	Observaciones de SENASA	Medidas Adoptadas	Responsable de Solución	Responsable de Controlar	Dirección Técnica
Techos / aberturas	M	Falta de malla antiinsectos y vidrios rotos en ventanas y banderolas (naves, zona quinteros y baños)	Se intimará a los Operadores para que en el término de 5 días soluciones el problema. Se sancionará a los incumplidores.	Operadores Permanentes y Transitorios	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
Luminarias / ventilación	M	Sin tulipas protectoras en luminarias de los distintos sectores del mercado (puestos, zona de quinteros, naves centrales)	Es un problema de dificil solución ya que no se consiguen tulipas del tipo existente en el MAC. Se procederá a estudiar alternativas.	Arq. Arce		Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
Unidades funcionales	R	Falencias en el mantenimiento (red eléctrica, entrepisos, etc.)	Se solicitará mayores presiciones a SENASA y se evaluará posible solución.	Arq. Arce Ing. Luján		
Playa Libre	M	Areas de piso con estucado roto. Piletones de hortalizas deteriorados. Algunos fuera de uso. Luminarias sin protección. Ventanas dañadas.	Por el momento se procederá a poner en funcionamiento los piletones sanos. Se reemplazarán los piletones deteriorados y se repararán las ventanas dañadas.	Arq. Arce Asociación Productores	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
Análisis de agua	NO	Al momento de la inspección no se encontraban disponibles.	Se enviará de inmediato a SENASA el último análisis realizado a fines de oct-09 y se mantendrá el archivo en la Dirección Técnica.	Ing. Luján		
Desagûes (mantenimiento)	NO	Caños rotos. Rejillas de desagües obstruidas.	Se realizará relevamiento y se solicitará la reparación de cañería y la desobstrucción de rejillas.	Dir. Redes Sanitarias y Gas Mantenimien. E. Limpieza		Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
Sistema eléctrico (estado)	M	Precario. Cables aéreos sin bandejas portacables	Se realizará relevamiento y plan de obra. Se establecerá responsable de realizar la obra.	Arq. Arce		
Señalización	NO	Insuficiente	Se solicitará a SENASA informe los criterios que aplica para considerar insuficiente la señalización existente.	Ing. Luján		

Mantenimiento Estructural	Estado	Observaciones de SENASA	Medidas Adoptadas	Responsable de Solución	Responsable de Controlar	Dirección Técnica
Espacios Verdes	R	Falta mantenimiento (residuos acumulados). Cerco perimetral con basura adherida y roturas.	Se mejorará el control y se sancionará el incumplimiento por parte del Prestador	Ing. Luján	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
Otros (uso de tarimas, matafuegos, etc.)		En el sector de quinteros el uso de tarimas es casi nulo. En el área de Operadores Permanentes no esta generalizado. La mercadería pesada y voluminosa es depositada directamente en el suelo. Carencia de matafuegos y mangueras contraincendios.	Para el sector de quinteros se buscará una solución conjunta con Asoc. Productores y Fed. Agraria. Se intimará a Operadores Permanentes para usar tarimas al 31-dic-09. Se entregará de inmediato matafuegos, mangueras y boquillas contraincendios a la MERCOOP para que los distribuya y se responsabilice.	Subdirector	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
Se cumplen los plazos?	NO		Revizar la planificación, ajustar los plazos y controlar estrictamente su cumplimiento.	Conducción de Dirección y MAC	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
Limpieza y sanitización	SI	Aceptable pero con una serie de deficiencias como falta limpieza en algunos sectores, acumulación de residuos, telarañas, cajones vacios y bidones con agroquímicos	Aumentar los controles y sancionar a los responsables, en caso de corresponder.		Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema

Mantenimiento Estructural	Estado	Observaciones de SENASA	Medidas Adoptadas	Responsable de Solución	Responsable de Controlar	Dirección Técnica
Sanitarios	SI	Acceso a sanitarios sucio. Sin elementos de higiene (toallas de un solo uso, jabón líquido y cesto de residuos). Grifería rota y en algunos casos anulada. Inodoros sin descarga. Pisos, azulejos y mampostería deteriorados. Baños clausurados. Pérdida de agua. Tapa de cloacas rota. Ventiluces sin proteccióny deteriorados. Se utilizan como vivienda nocturna.	Se han realizado reparaciones parciales con cambios de inodoros, mochilas, canillas, etc., pero resulta necesario encarar el reciclado total de algunos de ellos. Se exigirá a los bares que reparen y cumplán todas sus obligaciones. En cuanto a los baños a cargo de La Municipalidad, en los próximos días se tratará la aprobación del convenio firmado con la MERCOOP, en el que se contemplan las obras de mantenimiento y reparación de baños. Los plazos se establecerán a partir de ese momento.	Operadores de bares MERCOOP	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
Control de Plagas	SI	Estación de trampeo nº 20 tapada con bolsas conteniendo hortalizas. Estación de cebado nº 111 - 112 mal ubicada y sucia. Carencia de vigilancia ya que se observan deficiencias en estaciones de trampeo y cebado.	Capacitar a personal municipal para que sepa como realizar el control. Requerir al prestador la reubicaciones que sean necesarias y mayor frecuencia de control. Instruir a los Operadores para que eviten interferir con las estaciones existentes.	Ing. Luján Prestador Servicio Control Plagas	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
Se realiza control de aves?	SI	Se detectaron numerosos nidos de palomas y pájaros en aleros externos de las naves. Gran cantidad de deyecciones en paredes y pisos.	Se aumentará el control y la frecuencia de retiro de nidos.	Ing. Luján Prestador Servicio Control Plagas	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
Certificado de la Empresa de Control de Plagas	NO	Al momento de la inspección no se encontraban disponibles.	Se solicitarán y se enviará copia de inmediato a SENASA	Ing. Luján		
Presencia de animales	SI	Muchos perros que deambulan en todo el ámbito del mercado, orinando cajones con mercadería. Gatos en Puestos y depósitos. Carros tirados por caballos	Se tomarán las medidas necesarias para lograr la colaboración de los Operadores del Mercado y la erradicación de animales.	Todos los sectores del MAC	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema

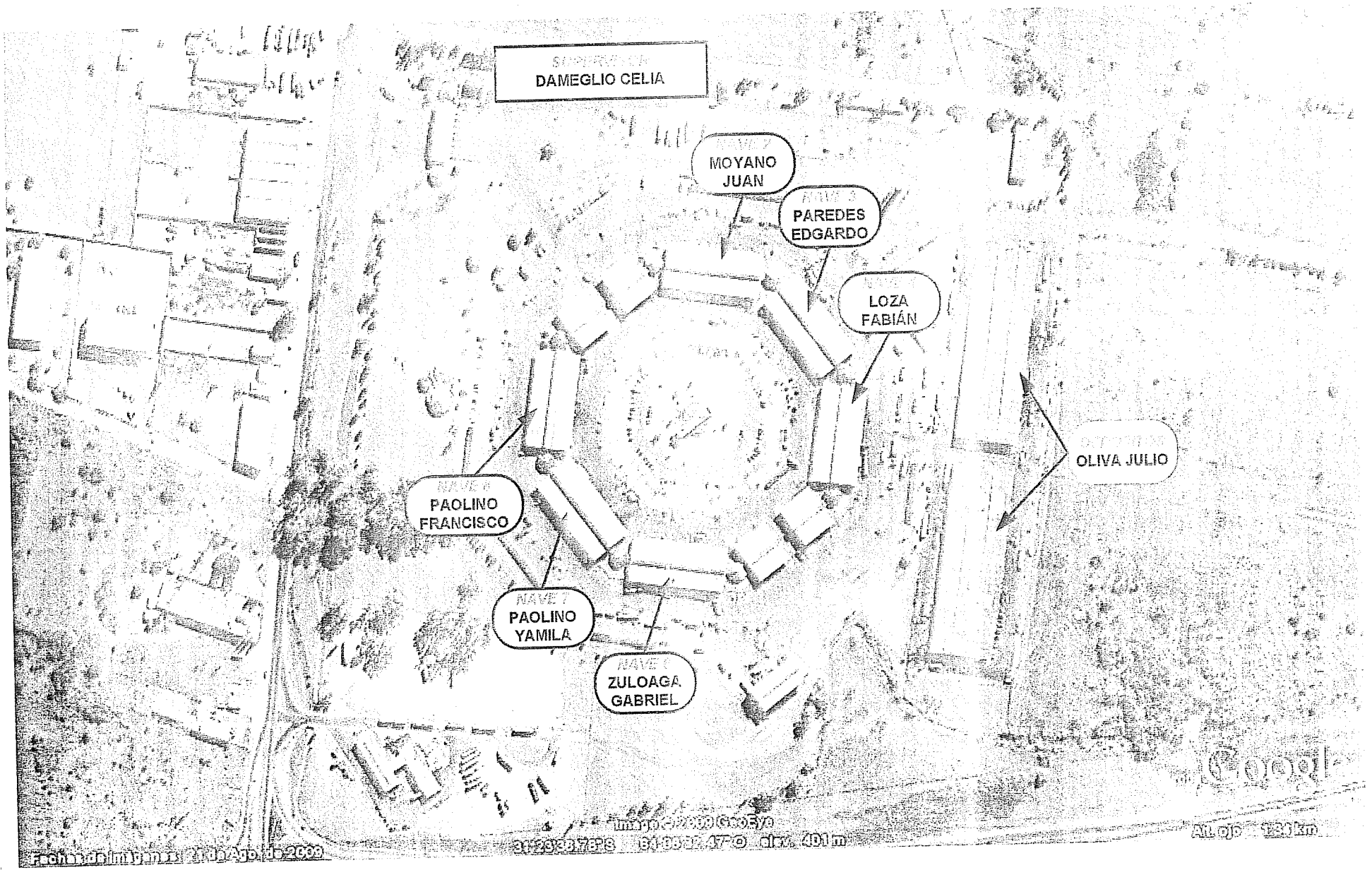
Mantenimiento Estructural	Estado	Observaciones de SENASA	Medidas Adoptadas	Responsable de Solución	Responsable de Controlar	Dirección Técnica
Manejo de desechos	SI	En Playa de Quinteros no hay cestos, los desechos se barren hasta los andenes.				
Estado del lugar donde se depositan los desechos (contenedores)	R	Residuos acumulados en proximidad de los contenedores.	Aumentar el control por parte de Inspectores Municipales y Servicio de Vigilancia.		Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
Se registra el retiro de desechos del establecimiento	SI	Falta Certificado de acuse de recibo de depósito final.	Se solicitará al prestador el certificado en cuestión y se enviará copia a SENASA	Ing. Luján		
OTRAS CONSIDERACIONES SEGÚN SENASA			Medidas Adoptadas	Responsable de Solución	Responsable de Controlar	Dirección Técnica
1 - La provisión de agua en este Mercado se realiza a través de una perforación con un consumo diario estimado de 400.000 litros. Al momento de la inspección, no se producía el clorinado del agua pese al bmbeo de la misma. No se cuenta mínimamanten con un comparador colorimétrico para la determinación de concentración de cloro en agua-			Se han iniciado los trámites para incorporar un clorador automático relacionado con el caudal que se maneja en forma diaria. Además se archivarán en las oficinas de la Dirección Técnica los analisis de laboratorio que periódicamente se realizan al agua.	Arq. Arce Ing. Luján		
2 - Sería importante contar con un plano y memoria descriptiva de efluentes de los baños públicos y los ubicados en cantinas, puestos y depósitos.			Se realizará un relevamiento total y se confeccionará la documentación necesaria. Una vez finalizada esta tarea, se enviará copia a SENASA	Arq. Arce		
3 - Asimismo, se destaca la presencia de puestos que comercializan huevos contenidos en maples desnudos (sin envase primario o secundario) directamente apilados sobre el piso, sin rotulación.			Se procedió a intimar el cumplimiento inmediato de la reglamentación vigente.	Jefe Sección	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
4 - En la zona de depósitos se detecta una planta empacadora de cítricos. Se observaron bines conteniendo naranjas y limones, maquinaria, tachos con cera,cajones identificados con el rótulo que se adjunta; todo en pésimo estado de higiene.			Se procederá a intimar la presentación de las autorizaciones correspondientes y a regularizar de inmediato cualquier anormalidad que se detecte. De corresponder, se clausurará	Jefe Sección	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema

Mantenimiento Estructural	Estado	Observaciones de SENASA	Medidas Adoptadas	Responsable de Solución	Responsable de Controlar	Dirección Técnica
5 - En el anden de otro depósito se encontraron bolsas de carbón palletizadas junto a bolsas con hortalizas.			Se dieron las instrucciones correspondientes para sancionar los incumplimientos	Inspector Zonal	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
6 - Cabe destacar la presencia de menores en el Mercado.			Se intimó a los Inspectores Municipales y a la Empresa de Seguridad para adoptar las medidas necesarias para corregir y evitar esta situación-	Jefe Sección	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
7 - Se efectúa venta de productos en bandeja (cuarta gama) sin RNE y RNPA en playa de quinteros.			Se notificó a la Asociación de productores hortícolas que esta prohibida la venta de verduras en bandejas dado que en el lugar no existen elementos para sostener la cadena de frío necesaria.	Inspector Zonal	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
8 - En el módulo 6, de acuerdo a lo manifestado por el facilitador municipal, se lleva a cabo el acondicionamiento de frutas que se distribuyen en los colegios dentro del Programa "Recreo Sano". No se pudo valorar su estado higiénico - sanitario por estar cerrado.			Se solicitó al Subdirector que tome las medidas que puedan corresponder. Se deberá crear un tablero de llaves de todos los sectores, perfectamente identificadas y a disposición de la Guardia de Seguridad.	Subdirector		
9 - Las instalaciones de la excámara de tratamiento de bromuro de metilo se encuentra en estado de abandono, con presencia de escombros y basura.			Se intimará a la Cámara de Operadores Frutihortícolas de Córdoba para retirar los escombros, la basura y proceder a mantener las condiciones higiénico sanitarias del local.	Jefe Sección	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema

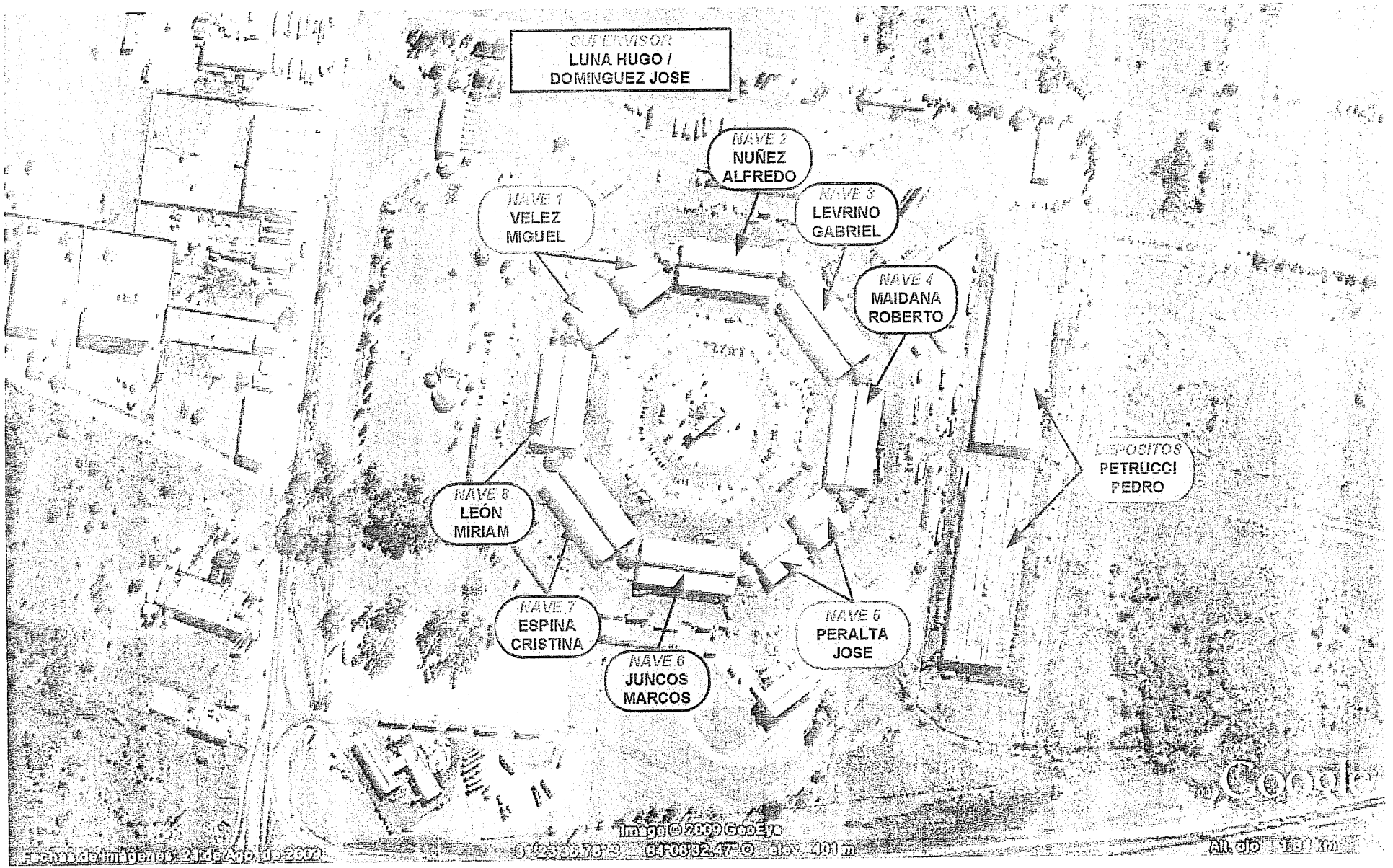
DIRECCION DE FERIAS Y MERCADOS

JOSE NICOLAS GARCIA
DIRECTOR
DIRECCION DE FERIAS Y MERCADOS

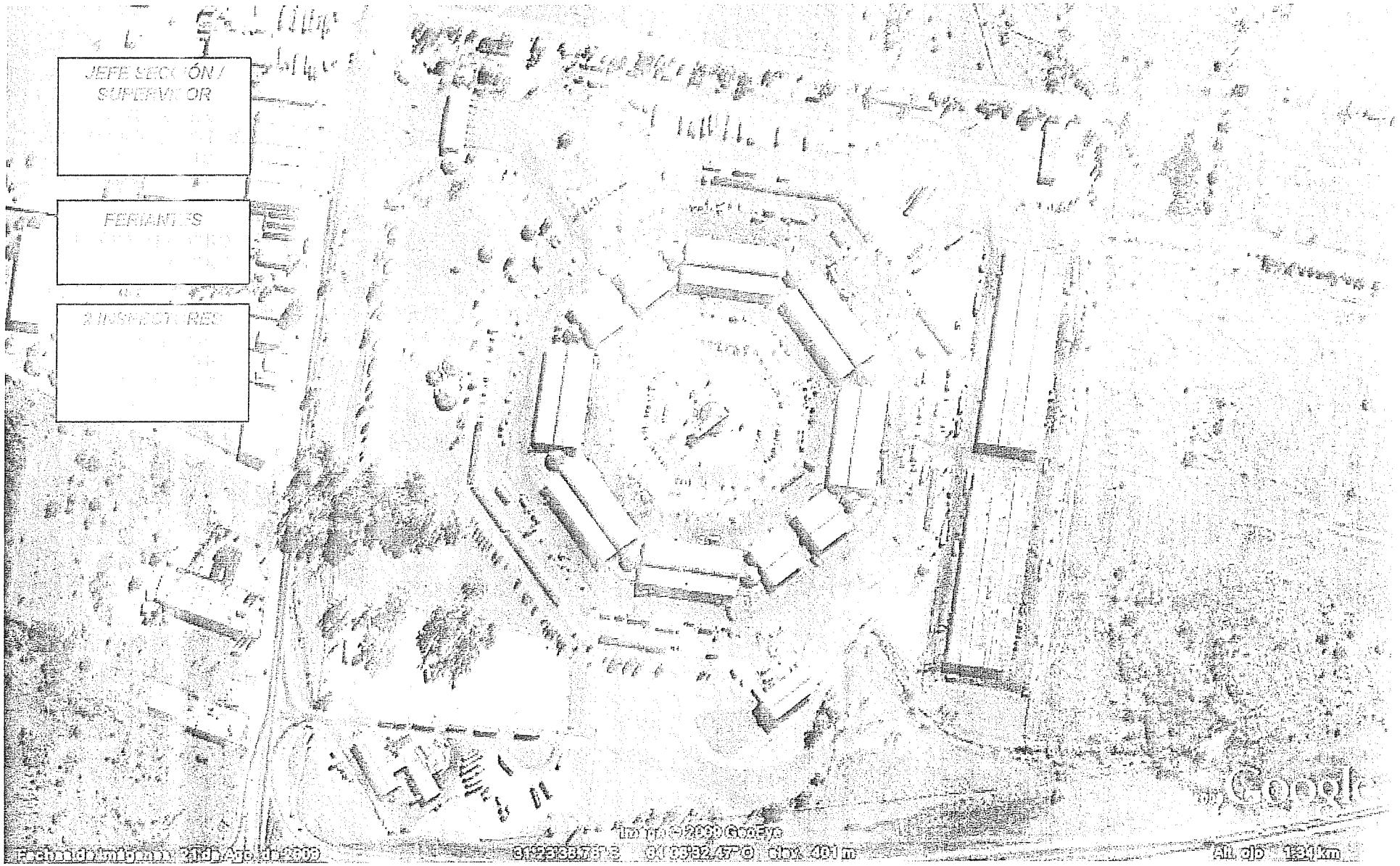
HORARIO DE DESCARGA - DISTRIBUCIÓN FISICA DEL PERSONAL DE INSPECCIÓN



HORARIO DE VENTA - DISTRIBUCIÓN FISICA DEL PERSONAL DE INSPECCIÓN



FERIADOS - DISTRIBUCIÓN FÍSICA DEL PERSONAL DE INSPECCIÓN



PLAN DE TRABAJO 2010

COMUNICACIÓN

OBJETIVOS DEL PLAN

- HACER CUMPLIR LA NORMATIVA VIGENTE (Ord. 8246 y Dec. 378-C-88 Reglamento Interno)
- CUMPLIMENTAR EL MANUAL POES
- RESOLVER LAS OBSERVACIONES REALIZADAS EN LAS AUDITORÍAS DE SENASA

CHECK LIST DE SENASA

CHECK-LIST - Visitas de Inspección para verificar la implementación del Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES) y condiciones higiénico-sanitarias en establecimientos mayoristas de frutas y hortalizas frescas - Resol. SENASA Nº 48/06						
Mantenimiento Estructural	**Estado**	**Observaciones de SENASA**	**Medidas Adoptadas**	**Responsable de Solución**	**Responsable de Controlar**	**Dirección Técnica**
Calles externas	M	Presencia de baches y grietas con acumulación de agua	Por cuestiones presupuestarias, por el momento no se encarará la obra de bacheo. Se instruyó a la Arq. Lorena Arce para localizar el origen del agua y recomendar las medidas para evitar su derrame. Además, se solicitó a la empresa de limpieza que barra los baches produciendo desalojo del agua y facilitando el secado. Se sancionará al Operador que derrame agua a la calle.	Arq. Arce - Empresa limpieza - Operadores Permanentes y Transitorios	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si observa que el problema persiste
Calles internas	M	Presencia de baches y grietas con acumulación de agua. Andenes con pisos deteriorados.	Por cuestiones presupuestarias, por el momento no se encarará la obra de bacheo de calles pero sí de andenes. Se instruyó a la Arq. Lorena Arce para localizar el origen del agua y recomendar las medidas para evitar su derrame. Además, se solicitó a la empresa de limpieza que barra los baches produciendo desalojo del agua y facilitando el secado. Se sancionará al Operador que derrame agua a la calle.	Arq. Arce - Empresa limpieza - Operadores Permanentes y Transitorios	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
Piso / paredes	R	Roturas en interior de naves	Se realizará relevamiento y se solicitará reparación de pisos	Arq. Arce - Operadores Permanentes y Transitorios - MAC	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema

CHECK LIST DE SENASA Cont.

Techos / aberturas	M	Falta de malla antiinsectos y vidrios rotos en ventanas y banderolas (naves, zona quinteros y baños)	Se intimará a los Operadores para que en el término de 5 días soluciones el problema. Se sancionará a los incumplidores	Operadores Permanentes y Transitorios	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
Luminarias / ventilación	M	Sin tulipas protectoras en luminarias de los distintos sectores del mercado (puestos, zona de quinteros, naves, caminatas)	Es un problema de difícil solución ya que no se consiguen tulipas del tipo existente en el MAC. Se procederá a estudiar alternativas	Arq. Arce		Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
Unidades funcionales	R	Falta de [illegible]	Se solicitará mayores presiciones a SENASA y se evaluará posible solución.	Arq. Arce Ing. Luján		
Playa Libre	M	Áreas de piso con estucado roto. Piletones de hortalizas deteriorados. Algunos fuera de uso. Luminarias sin protección. Ventanas dañadas.	Por el momento se procederá a poner en funcionamiento los piletones sanos. Se reemplazarán los piletones deteriorados y se repararán las ventanas dañadas	Arq. Arce Asociación Productores	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
Análisis de agua	NO	Al momento de la inspección no se encontraban disponibles	Se enviará de inmediato a SENASA el último análisis realizado a fines de oct-09 y se mantendrá el archivo en la Dirección Técnica	Ing. Luján		
Desagües (mantenimiento)	NO	Caños rotos. Rejillas de desagües obstruidas.	Se realizará relevamiento y se solicitará la reparación de cañería y la desobstrucción de rejillas.	Dir. Redes Sanitarias y Gas Mantenimien E. Limpieza		Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
Sistema eléctrico (estado)	M	Precario. Cables aéreos sin bandejas [illegible]	Se realizará relevamiento y plan de obra. Se establecerá responsable de realizar la obra.	Arq. Arce		
Señalización	NO	Insuficiente	Se solicitará a SENASA informe los criterios que aplica para considerar insuficiente la señalización existente.	Ing. Luján		

CHECK LIST DE SENASA Cont.

Espacios Verdes	R	Falta mantenimiento (residuos acumulados) Cerco perimetral con basura adherida y roturas	Se mejorará el control y se sancionará el incumplimiento por parte del Prestador	Ing. Luján	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
Otros (uso de tarimas matafuegos etc.)		En el sector de quinteros el uso de tarimas es casi nulo. En el área de Operadores Permanentes no esta generalizado La mercadería pesada y voluminosa es depositada directamente en el suelo Carencia de matafuegos y mangueras contraincendios.	Para el sector de quinteros se buscará una solución conjunta con Asoc Productores y Fed Agraria. Se intimará a Operadores Permanentes para usar tarimas al 31-dic-09 Se entregará de inmediato matafuegos mangueras y boquillas contraincendios a la MERCOOP para que los distribuya y se responsabilice.	Subdirector	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
Se cumplen los plazos?	NO		Revizar la planificación ajustar los plazos y controlar estrictamente su cumplimiento	Conducción de Dirección y MAC	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
Limpieza y sanitización	SI	Aceptable pero con una serie de deficiencias como falta limpieza en algunos sectores acumulación de residuos. telarañas. cajones vacios y bidones con agroquímicos	Aumentar los controles y sancionar a los responsables. en caso de corresponder.		Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
Sanitarios	SI	Acceso a sanitarios sucio. Sin elementos de higiene (toallas de un solo uso, jabón líquido y cesto de residuos) Grifería rota y en algunos casos anulada Inodoros sin descarga. Pisos azulejos y mampostería deteriorados. Baños clausurados. Pérdida de agua. Tapa de cloacas rota. Ventiluces sin protecciónу deteriorados Se utilizan como vivienda nocturna	Se han realizado reparaciones parciales con cambios de inodoros mochilas canillas. etc pero resulta necesario encarar el reciclado total de algunos de ellos. Se exigirá a los bares que reparen y cumplán todas sus obligaciones. En cuanto a los baños a cargo de La Municipalidad en los próximos días se tratará la aprobación del convenio firmado con la MERCOOP en el que se contemplan las obras de mantenimiento y reparación de baños. Los plazos se establecerán a partir de ese momento.	Operadores de bares MERCOOP	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema

CHECK LIST DE SENASA Cont.

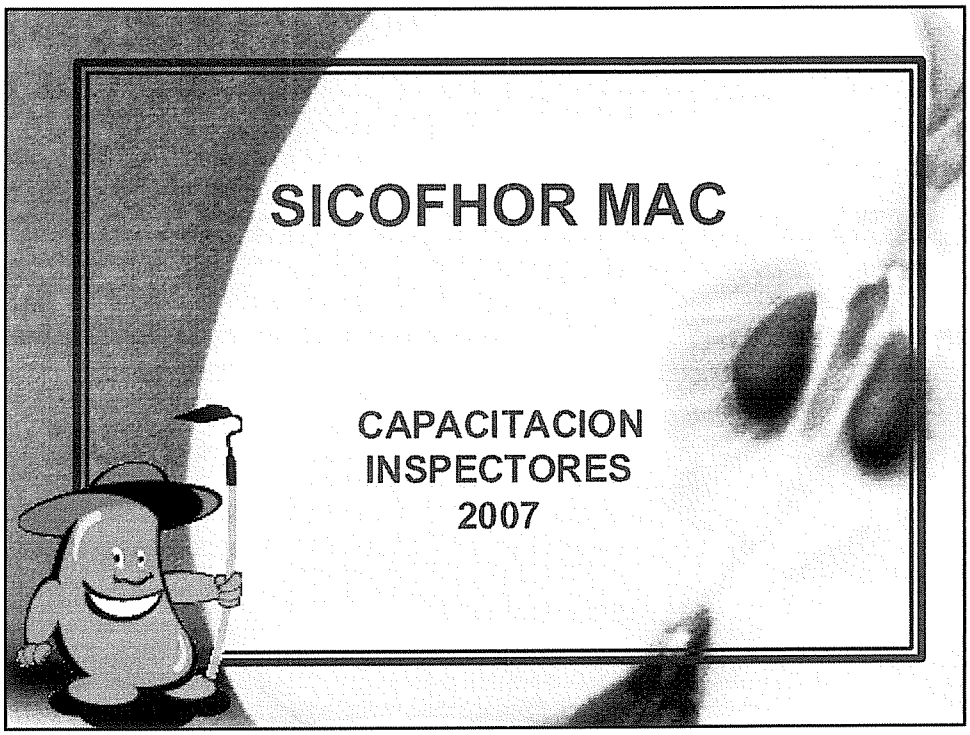
Control de Plagas	SI	Estación de trampeo nº 20 tapada con bolsas conteniendo hortalizas Estación de cebado nº 111 - 112 mal ubicada y sucia Carencia de vigilancia ya que se observan deficiencias en estaciones de trampeo y cebado	Capacitar a personal municipal para que sepa como realizar el control Requerir al prestador la reubicaciones que sean necesarias y mayor frecuencia de control Instruir a los Operadores para que eviten interferir con las estaciones existentes	Ing Luján Prestador Servicio Control Plagas	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
Se realiza control de aves?	SI	Se detectaron numerosos nidos de palomas y pájaros en aleros externos de las naves Gran cantidad de [illegible] en paredes y pisos	Se aumentará el control y la frecuencia de retiro de nidos	Ing Luján Prestador Servicio Control Plagas	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
Certificado de la Empresa de Control de Plagas	NO	Al momento de la inspección no se encontraban disponibles	Se solicitarán y se enviará copia de inmediato a SENASA	Ing Luján		
Presencia de animales	SI	Muchos perros que deambulan en todo el ámbito del mercado, portando cajones con mercadería Gatos en Puestos y depósitos Carros tirados [illegible]	Se tomarán las medidas necesarias para lograr la colaboración de los Operadores del Mercado y la erradicación de animales	Todos los sectores del MAC	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
Manejo de desechos	SI	En Playa de [illegible] cestos, los desechos se barren hasta los andenes				
Estado del lugar donde se depositan los desechos (contenedores)	R	Residuos acumulados en proximidad de los contenedores	Aumentar el control por parte de Inspectores Municipales y Servicio de Vigilancia		Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema

CHECK LIST DE SENASA Cont.

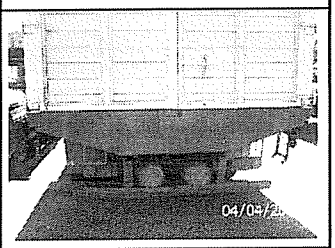
Manejo de desechos	SI	En Playa de Quinteros no hay cestos. los desechos se barren hasta los andenes.				
Estado del lugar donde se depositan los desechos (contenedores)	R	Residuos acumulados en proximidad de los contenedores	Aumentar el control por parte de Inspectores Municipales y Servicio de Vigilancia		Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
Se registra el retiro de desechos del establecimiento	SI	Falta Certificado de acuse de recibo de depósito final	Se solicitará al prestador el certificado en cuestión y se enviará copia a SENASA	Ing. Luján		
OTRAS CONSIDERACIONES SEGUN SENASA			**Medidas Adoptadas**	**Responsable de Solución**	**Responsable de Controlar**	**Dirección Técnica**
1 - Se ha observado la exposición de mercadería sin el rotulado o la identificación correspondiente			Se ha notificado a todos los Operadores y se procederá a confiscar la mercadería en estas condiciones	Inspectores		
2 - Cada Inspector debe contar con un plano y documentar los puntos de efluentes de los baños públicos y los ubicados en cantinas puestos y depósitos			Se realizará un relevamiento total y se confeccionará la documentación necesaria. Una vez finalizada esta tarea se enviará copia a SENASA	Arq. Arce		
3 - Se ha observado que en algunos establecimientos comercializan nuevos contenidos en Maple desnudos (sin envase primario o secundario) directamente apilados sobre el piso sin rotulación			Se procedió a intimar el cumplimiento inmediato de la reglamentación vigente	Jefe Sección	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
4 - En la zona de depósitos se detecta una planta empacadora de cítricos. Se observaron bines conteniendo naranjas y limones, maquinaria, tachos con cera, cajones, identificados con el rótulo que se adjunta [illegible]			Se procederá a intimar la presentación de las autorizaciones correspondientes y a regularizar de inmediato cualquier anormalidad que se detecte. De corresponder, se clausurará	Jefe Sección	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema

CHECK LIST DE SENASA Cont.

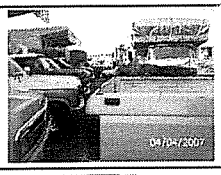
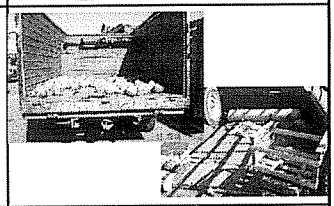
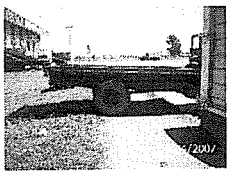
7 - Se efectúa venta de productos en bandeja (cuarta gama) sin RNE y RNPA en playa de quinteros	Se notificó a la Asociación de productores hortícolas que esta prohibida la venta de verduras en bandejas dado que en el lugar no existen elementos para sostener la cadena de frío necesaria.	Inspector Zonal	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema
8 - En el módulo 6. de acuerdo a lo manifestado por el facilitador municipal. se lleva a cabo el acondicionamiento de frutas que se distribuyen en los colegios dentro del Programa "Recreo Sano". No se pudo valorar su estado higiénico - sanitario por estar cerrado	Se solicitó al Subdirector que tome las medidas que puedan corresponder. Se deberá crear un tablero de llaves de todos los sectores. perfectamente identificadas y a disposición de la Guardia de Seguridad	Subdirector		
9 - Las instalaciones de la excámara de tratamiento de bromuro de metilo se encuentra en estado de abandono. con presencia de escombros y basura	Se intimará a la Cámara de Operadores Frutihortícolas de Córdoba para retirar los escombros. la basura y proceder a mantener las condiciones higiénico sanitarias del local	Jefe Sección	Inspector de Zona - Supervisor de Turno - Jefe de Sección	Informará a Subdirector del MAC si persiste el problema



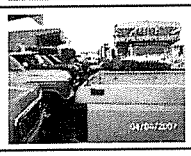
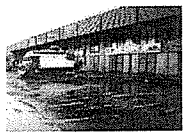
SICOFHOR MAC	Penalidades Tipificación - Codigo de Faltas	Documento Externo

Código	Descripción de la Infracción	Fotos
20105	Faltan ambas chapas patente	
20173	Conducir en forma peligrosa con riesgo a terceros	

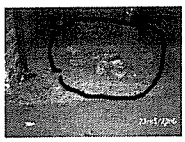
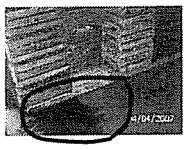
SICOFHOR MAC	Penalidades Tipificación - Codigo de Faltas	Documento Externo

Código	Descripción de la Infracción	Fotos
20305	Obstruir el tránsito	
41117	No cumplimentar normas de transporte de carga	
52012	Transporte de alimentos sin refrigeración necesaria	

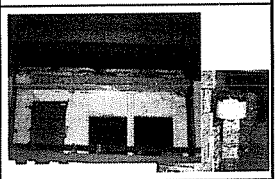
SICOFHOR MAC	Penalidades Tipificación - Codigo de Faltas	Documento Externo

Código	Descripción de la Infracción	Fotos
51030	Circular o estacionar vehículos/carga en predio del mercado	
51043	Vehículo de transporte fuera de condiciones reglamentarias	
51068	Alterar normas de circulación y/o detención de los vehículos de carga	
51044	Permanecer por tiempo mayor al requerido para comprar, cargar o descargar mercadería	

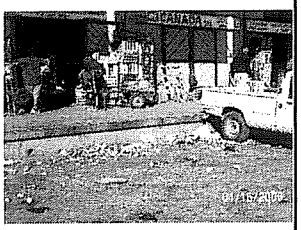
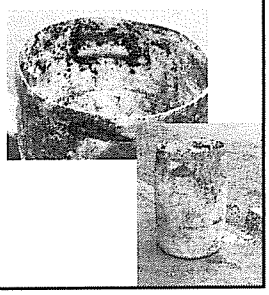
	SICOFHOR MAC	Penalidades Tipificación - Codigo de Faltas	Documento Externo

Código	Descripción de la Infracción	Fotos
51014	No conservar la higiene en el puesto y adyacencias	
51027	No conservar la higiene del puesto	
51015	No tener los elementos de higiene o fueren inadecuados	

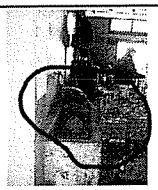
	SICOFHOR MAC	Penalidades Tipificación - Codigo de Faltas	Documento Externo

Código	Descripción de la Infracción	Fotos
52007	Falta de higiene	
52314	Falta de higiene y desinfección	
62001	Infringir normas sobre uso e higiene de vestimenta reglamentaria	

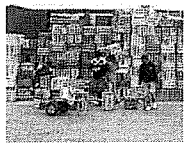
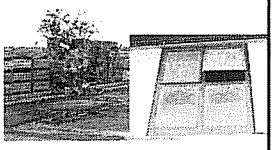
SICOFHOR MAC	Penalidades Tipificación - Codigo de Faltas	Documento Externo

Código	Descripción de la Infracción	Fotos
62003	Infringir normas sobre higiene en lugar público	
62038	Infringir normas sobre higiene que afectan la salud pública en lugares públicos	

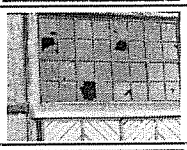
SICOFHOR MAC	Penalidades Tipificación - Codigo de Faltas	Documento Externo

Código	Descripción de la Infracción	Fotos
51033	Ocupar espacios no autorizados en playa de quinteros	
51034	Ocupar playa de quinteros desordenadamente, entorpeciendo, higiene	
51035	Ocupar playa de quinteros dejando mercaderías no vendidas al fin del día	

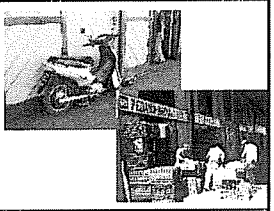
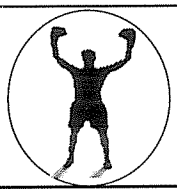
SICOFHOR MAC	Penalidades Tipificación - Codigo de Faltas	Documento Externo

Código	Descripción de la Infracción	Fotos
20134	No acatar indicaciones impartidas por el inspector	
20135	Desobedecer órdenes impartidas por el inspector	
51016	No dar cumplimiento a resoluciones, decretos, etc. emitidos por el organismo oficial	

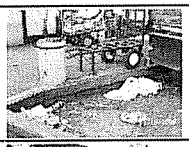
SICOFHOR MAC	Penalidades Tipificación - Codigo de Faltas	Documento Externo

Código	Descripción de la Infracción	Fotos
51023	Realizar actos que atenten contra el funcionamiento,orden y seguridad pública	
51024	Realizar actividades, actitudes contra la ética y moral	
51025	No dar cumplimiento a normas nacionales, provinciales y municipales	
51042	Transgredir el cumplimiento del reglamento interno del mercado	

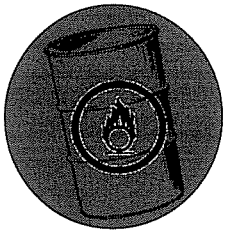
SICOFHOR MAC	Penalidades Tipificación - Codigo de Faltas	Documento Externo

Código	Descripción de la Infracción	Fotos
51053	Infringir normas sobre el normal funcionamiento del mercado de abasto	
62000	Dañar, romper, retirar o cubrir fajas de clausura sin autorización	
62002	Agredir o tratar incorrectamente a agentes municipales en ejercicio de sus funciones	

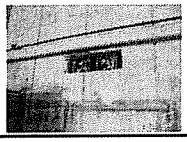
SICOFHOR MAC	Penalidades Tipificación - Codigo de Faltas	Documento Externo

Código	Descripción de la Infracción	Fotos
62008	Trasladar escombros, desperdicios y otros elementos en la vía pública	
62009	Arrojar agua servida u otros líquidos contaminando la vía pública	
62025	Transportar, manipular, seleccionar, procesar residuos sin autorización	
62034	Remover, recolectar residuos sin autorización	

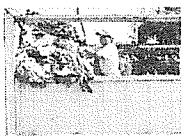
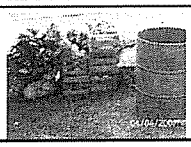
SICOFHOR MAC	Penalidades Tipificación - Codigo de Faltas	Documento Externo

Código	Descripción de la Infracción	Fotos
52037	Usar desinfectantes tóxicos	
62024	Infringir normas sobre expendio y almacenaje de combustibles líquidos	

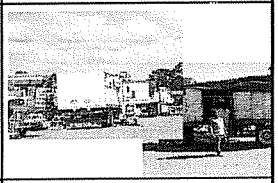
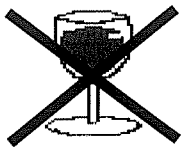
SICOFHOR MAC	Penalidades Tipificación - Codigo de Faltas	Documento Externo

Código	Descripción de la Infracción	Fotos
40304	Comercio en la vía pública sin autorización	
40531	Expender mercaderías en envases no autorizados	
41121	Violar normas sobre contaminación ambiental	
51017	Alterar y/o modificar las instalaciones sin autorización	

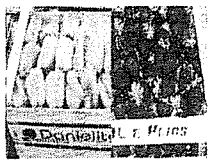
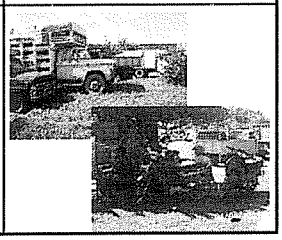
SICOFHOR MAC	Penalidades Tipificación - Codigo de Faltas	Documento Externo

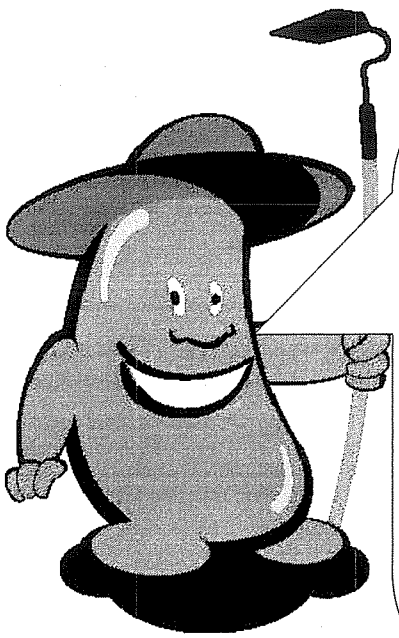
Código	Descripción de la Infracción	Fotos
51019	Compartir las instalaciones con otra actividad no referida al mercado	
51022	Permitir el ingreso de personas no autorizadas	
51026	No operar de acuerdo a los horarios preestablecidos	
51028	Almacenar bultos en lugares no autorizados	

SICOFHOR MAC	Penalidades Tipificación - Codigo de Faltas	Documento Externo

Código	Descripción de la Infracción	Fotos
51031	Realizar operaciones comerciales y/o transbordo en lugares no autorizados	
51037	Expender alcohol dentro del ámbito del mercado	
51049	Falta de verificación de los instrumentos de medición	

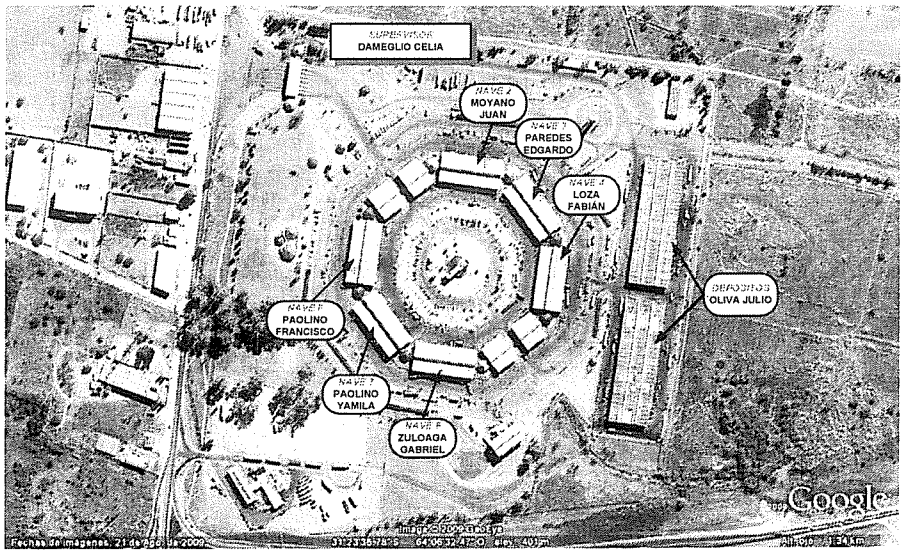
SICOFHOR MAC	Penalidades Tipificación - Codigo de Faltas	Documento Externo

Código	Descripción de la Infracción	Fotos
52006	Mercadería no apta para el consumo humano	
52011	Infringir normas sobre documentación sanitaria exigible	
52067	Venta de alimentos sin autorización	
54019	Invasión de espacios verdes	

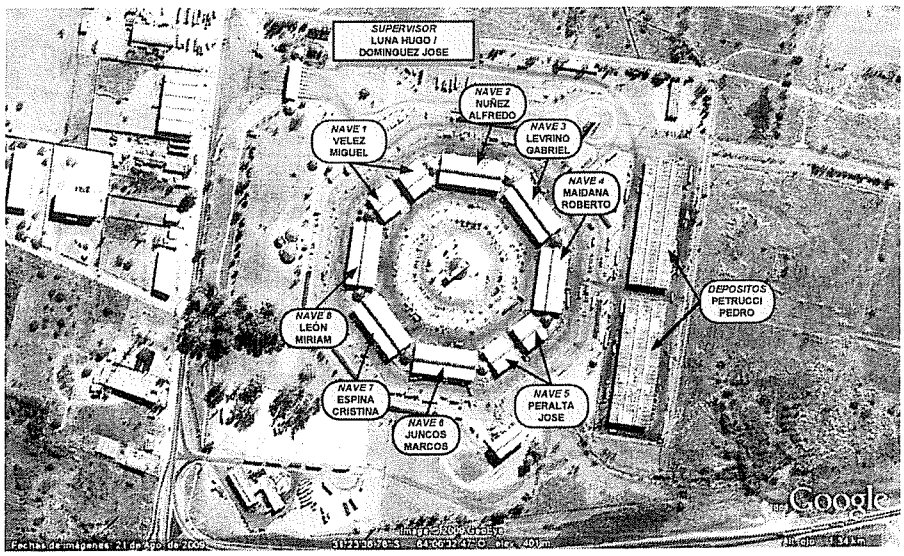


Gracias por escuchar y a trabajar así !

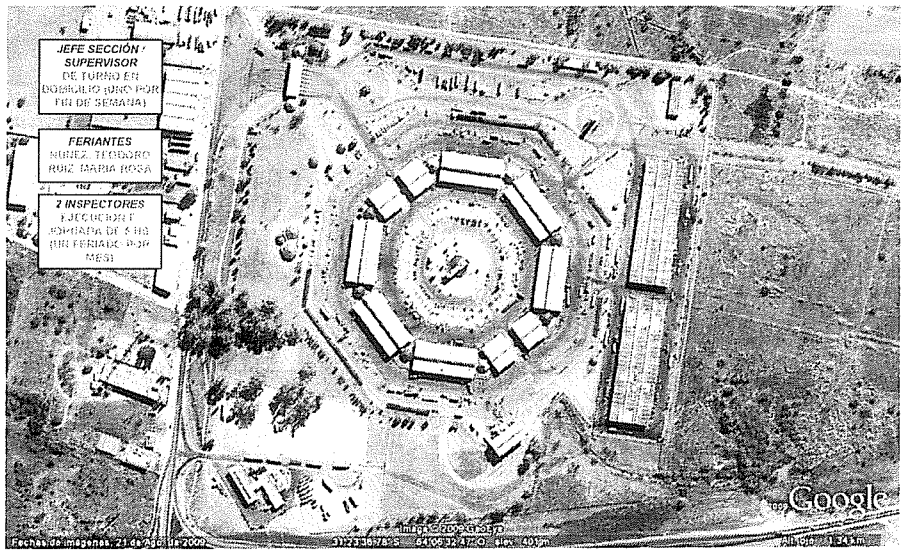
HORARIO DE DESCARGA - DISTRIBUCIÓN FISICA DEL PERSONAL DE INSPECCIÓN



HORARIO DE VENTA - DISTRIBUCIÓN FISICA DEL PERSONAL DE INSPECCIÓN



FERIADOS - DISTRIBUCIÓN FISICA DEL PERSONAL DE INSPECCIÓN



Anexo 3. Auditoría de Buenas Prácticas Agrícolas.

		AUDITORIA DE BUENAS	

1. OBJETIVOS

- Establecer un sistema de mejora continua de cada Unidad Productiva.
- Establecer las pautas para evaluar los procedimientos y BPA en sus aspectos administrativos, sanitarios y de la calidad.
- Recabar información sobre incumplimientos graves al Reglamento Interno del MAC, que pueden ser objeto de sanciones.
- Recabar información para la Base de Datos: Mapa Frutihortícola, registros de uso de agroquímicos y toda otra información necesaria para el Sicofhor.

2. REFERENCIA

No tiene

3. ALCANCE

Todas las Unidades Productivas que comercializan en la ciudad de Córdoba.

4. RESPONSABILIDAD

Auditores

- Llevar a cabo la auditoría, generar los registros correspondientes y firmarlos. Deberá ser personal capacitado para ello.

Titular o responsable de la Unidad Productiva

- Firmar los registros que se generan durante las auditorías y dar máxima celeridad a la corrección de las no conformidades observadas, cumpliendo con las indicaciones de los auditores.

Responsable Técnico

- Hacer que la información recabada sea ingresada y procesada en los documentos del sistema.

5. DETALLE

Se implementarán auditorías con frecuencia determinada en R BPA 003 “Plan de Auditorias”.

Los Inspectores y Facilitadores comenzarán la auditoría en presencia del Responsable o Encargado de la UP. Se verificará que las UP concuerdan con la documentación presentada como Declaración Jurada. Si en estos aspectos se encuentran no conformidades graves se dará por terminada la Auditoría, informándose al Encargado y procediéndose a la suspensión hasta su corrección.

Se procederá entonces a la evaluación de condiciones higiénicas en Pileta de Lavado y Empaque. Si en estos aspectos se encuentran no conformidades graves se dará por terminada la Auditoría, informándose al Encargado y procediéndose a la suspensión hasta su corrección.

Se constatarán las distintas especies, sus estados fisiológicos, superficies sembradas y cantidades almacenadas ya cosechadas en la UP, listado y uso de los agroquímicos en la UP, registrándose todo esto en el R BPA 002.

Se auditarán el resto de los aspectos a evaluar que se registrán en el R BPA 001 “Auditoría cuantitativa de Buenas Prácticas Agrícolas”. Los resultados a registrar en este documento serán expresados como porcentaje (100 %) de cumplimiento.

Al final de la Auditoría se hará un cierre, a fin de aclarar al productor las no-conformidades y posibilidades de mejora encontradas y se le dejará duplicado del R BPA 002 “Informe de Auditoría y Recomendaciones para el Productor”, a fines que la UP auditada implemente las correcciones en el menor plazo posible. Se procurará la firma del Encargado al pie del R BPA 002.

Todos los registros serán remitidos al responsable técnico del SICOFHOR, que instrumentará las vías a seguir con los mismos a saber:

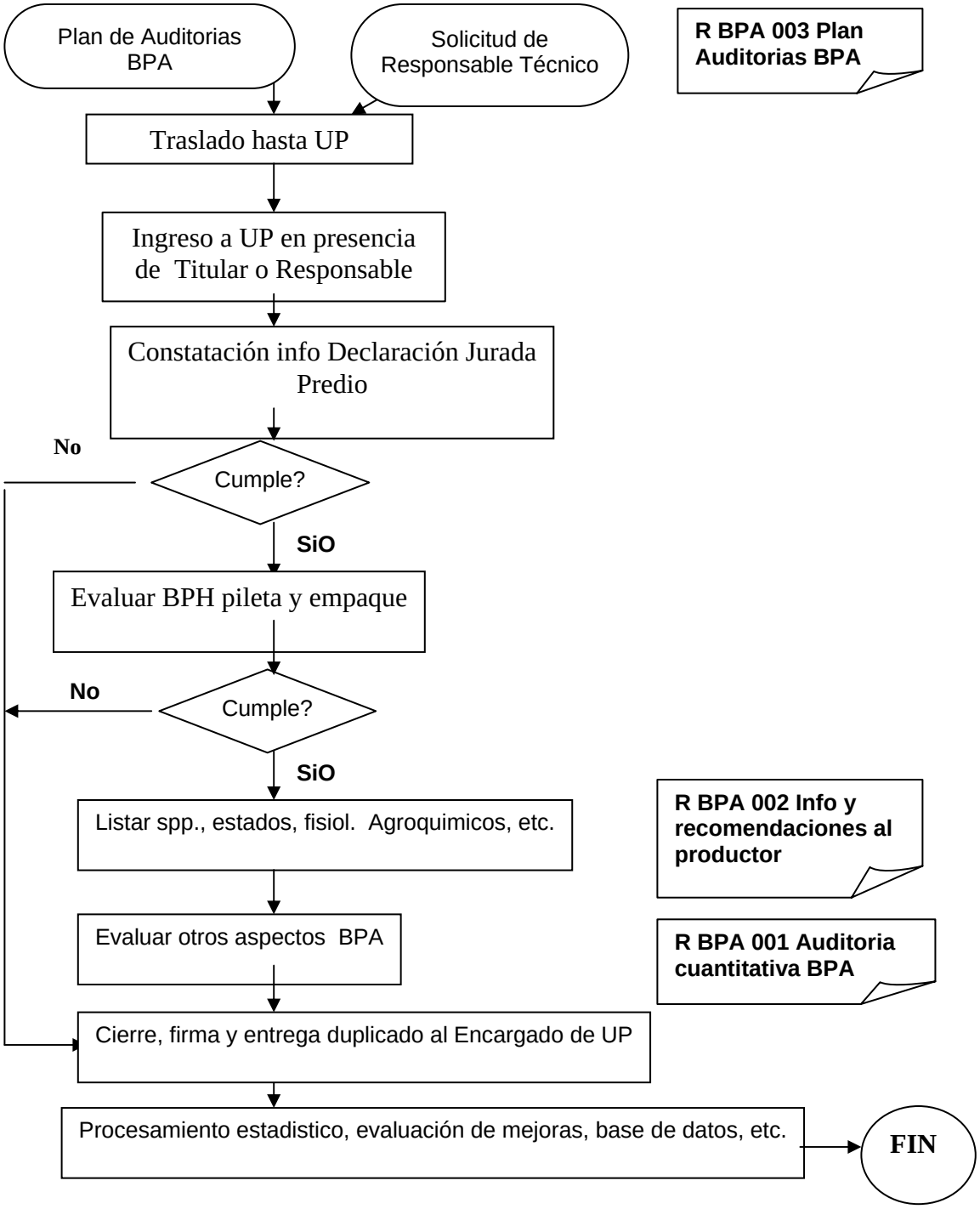
- Los resultados de los R BPA 001 se tratarán estadísticamente para la evaluación del estado de situación y para el seguimiento de la evolución de mejoras.
- Los R BPA 002 se tendrán en cuenta para la confección de los planes de monitoreo de agroquímicos y parámetros biológicos, la incorporación a bases de datos, etc.

6. DOCUMENTOS ASOCIADOS

R BPA 001 “Auditoría cuantitativa Buenas Prácticas Agrícolas”.

R BPA 002 “Informe de Auditoría y Recomendaciones para el Productor”
R BPA 003 “Plan de Auditorías de Unidades Productivas”

7. ANEXO



Anexo 4. Normativa relativa al lavado y desinfección de productos vegetales.

- Se recomienda introducir los vegetales a la pileta de lavado con la menor cantidad de tierra o barro posible. El paso de la verdura por la pileta es esencialmente para la **DESINFECCIÓN**.

- Lavar bien la pileta (debe estar sin barro ni material orgánico) antes de llenarla con agua y cloro.

- Agregado de cloro. La cloración debe hacerse inmediatamente antes del lavado. La pileta de lavado reglamentaria tiene un volumen de 1200 litros (1 m x 2 m x 0,60 m). La concentración de cloro recomendada es de 0,1 g/l (100 ppm de cloro activo). A modo de ejemplo, el agregado de cloro se hará según el cálculo siguiente, según el tipo de producto utilizado:

Volumen agua	Concentración cloro en producto (a)	
	55 gramos/ litro	110 gramos/ litro
500 litros	Agregar 1 litro	Agregar 0,5 litros
1200 litros	Agregar 2,2 litros	Agregar 1,1 litros

(a) La concentración de lavandina de uso doméstico Ayudin o similar suele ser 55g/l. La concentración en productos comerciales para piletas de natación suele ser 110g/l.

Se debe verificar siempre la concentración de cloro activo en la etiqueta del envase, ya que su concentración puede variar con las diferentes marcas comerciales. Si se dispone de productos con otras concentraciones se debe adecuar el cálculo. Mantener estos productos al resguardo del sol y temperaturas elevadas, ya que su concentración disminuirá rápidamente con el tiempo.

- Cambiar el agua de las piletas de lavado cada vez que se acumule materia orgánica (hojas, raices, etc.) y sólidos sedimentables (barro, etc.). El cambio de agua y agregado de cloro deberá realizarse cuantas veces sea necesario.

- Al terminar la operación de lavado, limpiar bien la pileta y dejarla sin agua hasta el próximo uso.

Anexo 5. Normativa relativa a la determinación de contaminantes biológicos.

Determinación de E. coli y Salmonella en vegetales frescos

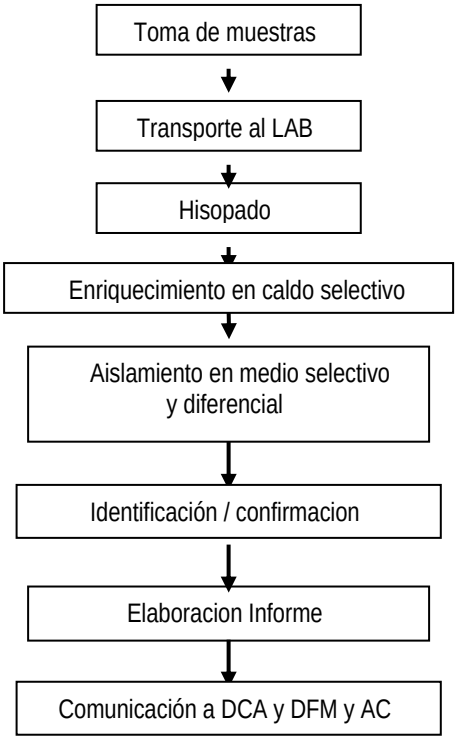
Objetivo

Definir la metodología para la determinación de Escherichia coli y Salmonella spp. en verduras provenientes del Mercado de Abasto de la ciudad de Córdoba y de productores frutihorticolas que comercializan en nuestra ciudad.

Alcance

Este Instructivo se aplica a muestras de verduras de hoja, preferentemente aquellas que se consumen crudas, a saber: Lechuga en todas sus variedades, Apio, Repollo, Acelga, Espinaca, Rúcula, Achicoria,Perejil, Cebolla de verdeo, Ajo puerro, Cibulette, Berro, etc. Las mismas pueden obtenerse de los espacios comerciales del Mercado de Abasto de la ciudad de Córdoba, de las zonas de producción, instalaciones de lavado y/o transportes pertenecientes a productores frutihorticolas que comercializan en nuestra ciudad.

Flujograma



Descripción

El muestreo se efectua según lo previsto en el R BPL 001 Plan de Muestreo de productos vegetales frescos (situación ordinaria), o también por solicitud especifica del Responsable Tecnico SICOFHOR (situación extraordinaria).

La toma de muestra para los dos procedimientos (E. Coli y Salmonella) se realiza en forma paralela.

Las muestras deben ser trasladadas al Laboratorio refrigeradas y ser procesadas dentro de las 2 horas de extraídas.

Se efectúa hisopado de una porción representativa de la muestra (aproximadamente 100 cm^2) dependiendo del tipo de verdura a muestrear.
El hisopado se realiza principalmente en la porción inferior de la verdura usando los medios de transporte Caldo Tetrationato y Caldo EC, para Salmonella y E. Coli, respectivamente.

Paralelamente se toma una muestra de aproximadamente 100 g de verdura, se coloca en bolsa estéril y se traslada al Laboratorio para su posterior análisis, de las que se pesan 5 g para la determinación de E. coli y 25 g para la determinación de Salmonella sp.

En ambas determinaciones se incuba a 37° C 24 h.

Luego se procede a la siembra en medios selectivos y diferenciales para cada caso. Posteriormente se aíslan las colonias presuntivas y se realizan las pruebas bioquímicas y serológicas de identificación / confirmación específicas.

Una vez obtenidos los resultados, se informa por escrito a la Dirección de Calidad Alimentaria (R BPL 001), adelantando el resultado por e-mail a la Dirección de Ferias, Mercados y Area Central.

Anexo 6. Recomendaciones para la mejora de la calidad biológica y química.

Identificación de posibles causas de No - Conformidad

Las razones por las cuales un producto vegetal tiene calidad microbiológica deficiente pueden deberse a una o más de las siguientes causas:

1. Emplazamiento inadecuado del sitio de producción
2. Mala calidad del agua de riego
3. Mal uso de abonos o enmiendas
4. Mala calidad del agua para uso del personal
5. Mala práctica de cosecha
6. Mal manejo e higiene de envases
7. Mal manejo de acondicionamiento, limpieza y desinfección de los productos previo al empaque
8. Mala calidad de agua utilizada para el lavado

Importante: Cada vez que se produzca un resultado de laboratorio No- Conforme, los auditores del SICOFHOR inspeccionarán específicamente cada una de ellas y el grado de cumplimiento adecuado para su corrección. Ud. debe analizar en su Area Productiva cada una de estas posibles causas de contaminación y corregirlas en la medida de sus posibilidades.

1. Emplazamiento inadecuado del sitio de producción

No cultivar productos hortícolas frescos en áreas cercanas a lugares con presencia de sustancias potencialmente nocivas, por ejemplo: Aguas fecales, Lodos fecales, Metales pesados, Pesticidas u otros químicos peligrosos, Heces de animales, Malezas tóxicas, Contaminaciones aéreas, lugares donde se realizan operaciones con ganado, aves o con inusual cantidad de vida silvestre, etc. Si las causas de contaminación pueden ser eliminadas, se debe aplicar plan/es de acción correctivo/s antes de proceder al cultivo**. Consulte al personal técnico.**

2. Mala calidad del agua para uso agrícola (riego, lavado de equipo e instrumental, para soluciones de fertilizantes y productos fitosanitarios, etc.).

Debe estar libre de contaminaciones fecales humanas y/o de animales y de sustancias peligrosas (ej.: E. coli, coliformes, parásitos, Shigella sp, Listeria monocitogenes, metales pesados, arsénico, cianuro, etc.). **Consulte al personal técnico.**

3. Mal uso de abonos o enmiendas

No use lodos cloacales, residuos urbanos orgánicos, estiércol de animales u abonos orgánicos de ningún tipo que no hayan sido sometidos a tratamientos (compostado u otros) para eliminar los agentes patógenos. Estas enmiendas orgánicas sólo pueden aplicarse durante la presiembra. En cultivos en que la parte comestible está en contacto con el suelo, deben ser aplicados con anticipación de SEIS (6) meses a la cosecha. No usar abonos contaminados con metales pesados u otros químicos o cuyos límites máximos no estén determinados. Los abonos inorgánicos o químicos a usar deben estar registrados por el Organismo Oficial competente, usarse en las dosis recomendadas respetando los tiempos de carencia establecidos. Los sitios donde se procesa el compostado deben encontrarse aislados del sitio de producción o de la pileta de lavado.

4. Mala calidad del agua para uso del personal

El agua para uso personal es la destinada a lavado de manos, ducha y bebida. El tanque debe mantenerse limpio (desbarrar cada 6 meses) y con tapa. No deben existir conexiones cruzadas en la provisión de agua potable para uso humano y para otros usos. Debe contarse con sanitarios en condiciones higiénicas. Los desagües o similares fuentes de posible contaminación deben estar diseñados para prevenir el reflujo.

1.5. Mala práctica de cosecha

No recoger del suelo frutas caídas. No mezclar lotes de productos, en especial raíces y tubérculos con hojas. Limitar el tiempo de exposición al sol. Separar el uso de cajones de cosecha y los cajones de transporte al mercado. Mantener el orden e higiene de utensilios y herramientas.

6. Mal manejo e higiene de envases

Los cajones, canastos, bines o cualquier recipiente de cosecha deberán ser de plástico apto para contactar alimentos, con diseño apropiado al peso del producto y permitir fácil limpieza y desinfección. Limpiar y desinfectar envases, previo a cada uso. No llenar más de lo adecuado los envases, para evitar su rotura y el deterioro del producto. No usar estos envases para transportar químicos.

1.7. Mal manejo en acondicionamiento, limpieza y desinfección de productos previo al empaque

Se debe eliminar suciedad (tierra u otros materiales extraños) con agua (zanahoria, batata, papa, verduras de hoja excepto repollo, etc.) o por vibración y/o cepillado (coliflor, brócoli, repollo, papas, etc.). Cuando se utilice el lavado con agua, ésta **debe ser potable (suministro de red municipal) o en su defecto de pozo con agregado de desinfectante** (solución de cloro en concentración apropiada para combatir los patógenos sin dañar al producto (sugerido: 10 - 50 ppm, consultar a especialista). Es conveniente disponer de un tanque previo a la pileta de lavado donde agregar el cloro, además del tanque de agua para consumo directo o familiar. Lave bien la pileta antes del uso. Recuerde que el exceso de suciedad o barro neutraliza el cloro. Por ello, elimine la mayor parte de la suciedad con un enjuague previo antes de sumergir el producto en la pileta. No mezclar lotes de productos. Lavar vegetales de hoja antes de las raíces y tubérculos. Renovar el agua para evitar acumulación de barro. Dejar actuar el cloro al menos 10 min. Se recomienda verificar la concentración efectiva de cloro en la pileta (por ej. con kit para natatorios). Evitar la entrada de animales en las instalaciones de lavado y empaque.

Documentos de Referencia

Resolución 71/99. Guia de Buenos Aires Prácticas de Higiene y Agrícolas para la Producción Primaria (cultivo - cosecha), Empacado, Almacenamiento y Transporte de Hortalizas Frescas Bs. As., 12/02/99.