



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
CENTRO DE PRODUCCIÓN SANTA RITA S.A. DE C.V.

NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO:

Muestreo, Inspección y Análisis Microbiológico a Producto Terminado, Equipo y Personal

CÓDIGO DEL PROCEDIMIENTO:

PR-INO-128

REVISIÓN:

6

FECHA DE REVISIÓN:

Enero -2016

HOJA:

1/3

OBJETIVO DEL PROCEDIMIENTO:

Prevenir y evitar la transmisión de enfermedades, por tal razón, el producto y el equipo, así como las manos del personal que tiene contacto directo con el producto, deben cumplir con las especificaciones microbiológicas, químicas y organolépticas establecidas en la NOM-120-SSA1-1994.

ÁREAS DE APLICACIÓN:

Departamentos que intervienen en el procedimiento de Muestreo, Inspección y Análisis Microbiológico a Producto Terminado Equipo y Personal:



➔ Laboratorio externo



MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
CENTRO DE PRODUCCIÓN SANTA RITA S.A. DE C.V.

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Dirección: Técnica		Fecha de elaboración: Febrero, 2010
Departamento: Calidad e Inocuidad		Hoja: 2/3
Procedimiento: Muestreo, Inspección y Análisis Microbiológico a Producto Terminado, Equipo y Personal		
Responsable	Operación Núm.	Descripción del procedimiento
Laboratorio externo	01	<p>Producto terminado: Después de que el producto paso por el proceso de empackado (selección, empackado y pesado) se recolectan las muestras, se tomará una muestra por cada variedad según se haya solicitado. Una vez que toma la muestra se guarda en una bolsa esterilizada (una bolsa por muestra), se cierra y se identifica con el nombre de la variedad y la fecha de cosecha.</p>
	02	<p>Equipo: El personal del laboratorio externo debe tomar una muestra a las superficies de contacto y equipo, después de haber limpiado y sanitizado, esto con la finalidad de verificar la efectividad de dicha limpieza. Una vez que la muestra fue tomada se guarda en una bolsa esterilizada (una bolsa por muestra), se cierra y se identifica con el nombre de la superficie o el equipo, el área donde fue tomada la muestra y la fecha.</p>
	03	<p>Personal: El personal del laboratorio externo debe tomar una muestra a las manos del personal que está en contacto directo con el producto, la cual es tomada en la estación para lavado de manos, después de lavarse las manos esto con la finalidad de verificar su efectividad.</p>
	04	<p>Programación: Los análisis de laboratorio al producto terminado se efectuarán por lo menos 3 veces por ciclo, a las superficies de contacto y equipo se realizarán por lo menos 2 veces por ciclo y para el monitoreo al personal se realizarán por lo menos 2 veces por ciclo.</p>
	05	<p>La evidencia de que estos análisis se reciben con la periodicidad indicada será el reporte que emite el laboratorio.</p>
	06	<p>Las acciones correctivas se harán basadas en el PR-SGC-113 (Acciones preventivas y/o correctivas).</p> <p>Los análisis serán realizados por un laboratorio que esté acreditado ante la EMA y la NMX-EC-17025-IMNC-2006 ISO/IEC 17025:2005. Dichos análisis se realizan de acuerdo a la NORMA Oficial Mexicana NOM 113-SSA1-1994, NOM-114-SSA1-1994.</p>

DOCUMENTO CONTROLADO

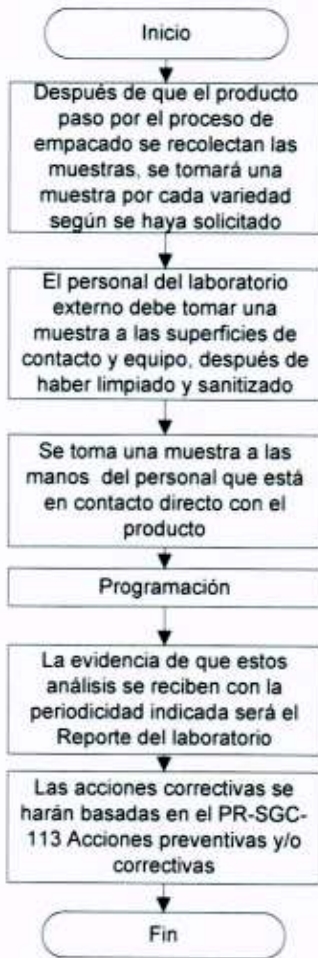


MANUAL DE PROCEDIMIENTOS
CENTRO DE PRODUCCIÓN SANTA RITA S.A. DE C.V.

DIAGRAMA DE FLUJO

Dirección: Técnica	Fecha de elaboración: Febrero, 2010
Departamento: Calidad e Inocuidad	Hoja: 3/3
Procedimiento: Muestreo, Inspección y Análisis Microbiológico a Producto Terminado, Equipo y Personal	

Laboratorio Externo



DOCUMENTO CONTROLADO

Formuló Lic. Cesar E. Gonzalez Hernandez COORDINADOR DE CALIDAD E INOCUIDAD	Revisó Tec. Jaime Almazán Izaguirre GERENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD	Autorizó Ing. Ismael Padrón Segura DIRECTOR TÉCNICO
--	---	--