



 RUNAEV Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos	 CONGRESO DE INTENDENTES	Guía para la realización del manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para Locales	GuíaPOESLoc - 1
---	---	---	-----------------

Guía para la realización del **Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para Locales**

Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos (RUNAEV)

 **IMPORTANTE:** la presente guía no será aceptada como manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). La elaboración de los documentos es responsabilidad exclusiva de la empresa.



Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 1 de 19
---	--	---	------------------------------------	------------------------------


 RUNAEV Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos	 CONGRESO DE INTENDENTES	Guía para la realización del manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para Locales	GuíaPOESLoc - 1
---	---	--	-----------------

Contenido

1. Introducción	3
2. Objetivos y alcance	3
3. Términos y definiciones	3
4. Fases de desarrollo e implementación	4
4.1 Contenido	4
4.2 Procedimientos de limpieza	5
4.3 Superficies	6
4.4 Elaboración de documentos	7
4.5 Aplicación	8
4.6 Verificación y corrección de desviaciones	8
4.7 Revisión	8
5. Referencias	8
6. Anexo	9
6.1 Anexo 1 - Ejemplo de POES para supermercado	9
6.1.1 Objetivo	9
6.1.2 Alcance	9
6.1.3 Responsable	9
6.1.4 Materiales y Equipos	10
6.1.5 Frecuencia	10
6.1.6 Descripción de actividades	10
6.1.6.1 Procedimientos en instalaciones generales	10
6.1.6.2 Procedimientos en sector autoservicio	11
6.1.6.3 Procedimientos en sector fiambrería	12
6.1.6.4 Procedimientos en sector rotisería	13
6.1.6.5 Procedimientos en sector depósito	14
6.1.6.6 Procedimientos en equipos de frío	15
6.1.6.7 Procedimientos en gabinetes higiénicos y vestuarios	16
6.1.7 Registros	17
6.1.8 Registro de cambios	17
6.2 Anexo 2 - Planillas	18

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 2 de 19
---	--	--------------------------------------	------------------------------------	------------------------------

 RUNAEV Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos	 CONGRESO DE INTENDENTES	Guía para la realización del manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para Locales	GuíaPOESLoc - 1
--	---	---	-----------------

 **IMPORTANTE:** la presente guía no será aceptada como manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). La elaboración de los documentos es responsabilidad exclusiva de la empresa.

1. Introducción

Los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) son aquellos que describen las tareas de limpieza y desinfección destinadas a mantener o restablecer las condiciones de higiene de un local alimentario, equipos y procesos de elaboración. Son una herramienta imprescindible para asegurar la inocuidad de los alimentos. Estos procedimientos deben ser controlados, revisados y modificados regularmente.

El manual POES aplica a todos los locales o establecimientos donde se manipulen alimentos. Los mismos incluyen: venta, elaboración, fraccionamiento y/o depósito.

El RUNAEV establece la obligación para las empresas alimentarias de desarrollar y aplicar los POES.

2. Objetivos y alcance

Esta guía proporciona los lineamientos básicos para elaborar los POES y planificar la limpieza y desinfección de un local alimentario. Brinda herramientas sencillas y de fácil aplicación que sean útiles a las empresas alimentarias para ajustar sus prácticas a las exigencias de seguridad e higiene de los alimentos.



3. Términos y definiciones

Higiene de los alimentos: todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

Inocuidad de los alimentos: la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso al que se destinen.

Contaminación: introducción u ocurrencia de un contaminante.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 3 de 19
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	------------------------------

		Guía para la realización del manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para Locales	GuíaPOESLoc - 1
---	---	--	-----------------

Contaminante: cualquier agente químico, físico o biológico o sustancias añadidas no intencionalmente a los alimentos, que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

Limpieza: eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

Desinfección: la reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

Saneamiento: acciones destinadas a mantener o restablecer un estado de limpieza y desinfección en las instalaciones, equipos y procesos de elaboración, con el fin de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.

Verificación: la confirmación, mediante examen visual y/o estudio de pruebas objetivas, de si la limpieza y saneamiento se hicieron correctamente.

Acciones correctivas: acción tomada para eliminar la causa de un problema después de que se haya identificado, evitando así que vuelva a ocurrir.

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES): aquellos procedimientos operativos estandarizados que describen, organizan y documentan las tareas de saneamiento (higiene del establecimiento).

4. Fases de desarrollo e implementación



A continuación se describen algunos puntos para elaborar un manual de POES. El mismo deberá ser adaptado para cada local en particular.

4.1 Contenido

Los POES deben contener al menos:

- Instrucciones claras de la metodología y todos los procedimientos de higiene que se realizan antes, durante y después de las operaciones de elaboración.
- Se deberán describir:

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 4 de 19
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	------------------------------

 <p>Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos</p>	 <p>CONGRESO DE INTENDENTES</p>	<p>Guía para la realización del manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para Locales</p>	<p>GuíaPOESLoc - 1</p>
---	--	---	------------------------

- Los procedimientos sanitarios diarios que el establecimiento realizará durante las operaciones para prevenir la contaminación o la alteración de los productos.
- La limpieza y desinfección de equipos y utensilios utilizados en el proceso de producción así como el correcto almacenamiento de los mismos.
- Higiene del personal: correcto lavado de manos, estado de salud, higiene de la vestimenta de trabajo, guantes, cofias, etc.
- Identificación de los productos de limpieza y desinfección a utilizar indicando: nombre comercial, principios activos, elementos de protección personal a ser utilizados y diluciones o dosificaciones de los mismos cuando sea necesario, tiempo de contacto y necesidad de enjuague en caso que corresponda. Deben utilizarse de acuerdo a las instrucciones indicadas por el fabricante.

La empresa tiene la responsabilidad de capacitar y entrenar a su personal, así como la de facilitar todo el material necesario para llevar a cabo éstos procedimientos.



4.2 Procedimientos de limpieza

- **Procedimientos de higiene preoperacional:** se refieren a aquellas prácticas de limpieza y desinfección que son llevadas a cabo antes de comenzar con las operaciones de producción, con el objetivo de contar con áreas, equipos y utensilios limpios.
- **Procedimientos de higiene operacional:** se refieren a aquellas prácticas de limpieza y desinfección que son llevadas a cabo durante las operaciones de producción.
- **Procedimientos de higiene post-operacionales:** son las actividades de limpieza y desinfección que deben realizarse al terminar la jornada o el turno de elaboración o de prestación del servicio. Generalmente en esta instancia se realizan actividades de limpieza y desinfección más profundas que en las pre-operacionales y operacionales.

El tipo de suciedad varía de acuerdo a la naturaleza de la materia prima utilizada (Ver Tabla 1).

Las actividades de monitoreo de los POES pre-operacionales y post-operacionales deben estar enfocadas a verificar que los equipos y las superficies se encuentran con el nivel de higiene requerido, mientras que las actividades de monitoreo de los POES operacionales deben estar enfocadas a identificar, prevenir y corregir

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 5 de 19
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	------------------------------

 RUNAEV Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos	 CONGRESO DE INTENDENTES	Guía para la realización del manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para Locales	GuíaPOESLoc - 1
---	---	--	-----------------

oportunamente las etapas de la operativa que puedan ocasionar contaminación directa del producto por fuentes de contaminación ambientales o prácticas del personal involucrado.

En cuanto a las actividades de inspección post-limpieza (monitoreo), es fundamental, en caso de ser posible, que las mismas sean realizadas por personas diferentes a las que llevaron a cabo la limpieza/desinfección.

Tabla 1. Ejemplos de métodos de limpieza y desinfección según el tipo de materia prima utilizada.

Empresas que elaboran y trabajan con alimentos en polvo	Limpieza en seco, aspiración de polvos en instalaciones y equipos. Se deberá minimizar el uso de agua para la limpieza durante las operaciones
Empresas que elaboran y trabajan con alimentos grasos	Limpieza con agua caliente, detergentes tensoactivos y posterior desinfección

4.3 Superficies

Un plan completo de POES debe considerar todas las superficies en contacto con los alimentos que podrían conducir a la contaminación de los mismos durante el procesamiento, por lo que se deben identificar:

- Superficies que serán higienizadas según sea su contacto con el alimento (ver Tabla 2).
 - Superficies que tienen contacto directo con el alimento (equipos, mesas, cintas transportadoras, bandejas, utensilios, etc.).
 - Superficies que tienen contacto indirecto con el alimento (cámaras, paredes, pisos, desagües).
 - Superficies que no tienen contacto con el alimento (superficies e instalaciones anexas a las zonas de elaboración o aquellas en las que no haya elaboración o fraccionamiento).
- El sector (área) donde se llevará a cabo la limpieza.
- Frecuencia de limpieza.
- Responsables de la limpieza y de la vigilancia o verificación.



 Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos	 CONGRESO DE INTENDENTES	Guía para la realización del manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para Locales	GuíaPOESLoc - 1
--	---	--	-----------------

Tabla 2. Ejemplo de sectores, equipos y útiles existentes en local alimentario.



Sector	Instalaciones	Equipos y útiles
Elaboración	Paredes, techo, piso y zócalos, aberturas, luminarias, desagües y rejillas	Mesadas y útiles de trabajo Equipos de elaboración: amasadoras, cocinas, hornos, etc. Estanterías/armarios Piletas de lavado y desinfección
Depósito	Paredes, techo, piso, zócalos y aberturas	Estanterías/racks/pallets Traspaletas, autoelevadores, escaleras
Sector lavado	Paredes, techo, piso y zócalos, aberturas, desagües y rejillas	Piletas y mesadas, tanques o recipientes, elementos para secado de útiles
Equipos de frío	Paredes, techo, piso y zócalos (cámaras)	Estanterías/racks/pallets/cortinas Vitrinas/rejillas/estantes internos
Baños y vestuarios	Paredes, techo, piso y zócalos, aberturas, luminarias	Duchas, inodoros, lavamanos, lockers
Oficinas y pasillos	Paredes, techo, piso y zócalos, aberturas	Escritorios, computadoras, mesas, sillas

4.4 Elaboración de documentos

Esta etapa consiste en la redacción de los procedimientos de limpieza y desinfección así como los registros y/o planillas del Manual POES de cada empresa.

- En los procedimientos se deberán describir los métodos de higienización y sanitización empleados (ver Anexo 1).
- El plan de limpieza y desinfección diario, semanal y mensual de los distintos sectores y superficies.
- Los registros de acciones correctivas y de verificación (ver Anexo 2).
- Fichas técnicas de los productos químicos para la limpieza y desinfección. Los agentes y productos químicos de limpieza y desinfección deben estar claramente identificados, ser de grado alimenticio, almacenarse separadamente y ser utilizados solamente de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Deben estar autorizados por las autoridades competentes (ver Anexo 2).

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 7 de 19
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	------------------------------

 RUNAEV Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos	 CONGRESO DE INTENDENTES	Guía para la realización del manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para Locales	GuíaPOESLoc - 1
---	---	--	-----------------

4.5 Aplicación

En esta fase se deberán completar los registros de control de cumplimiento con los POES de acuerdo al plan de limpieza preestablecido, los cuales deberán estar firmados por el responsable del control.

Las planillas de control de limpieza y desinfección preoperacional (Anexo 2) y operacional (Anexo 2) podrán ser completadas con un check (✓) si la limpieza fue hecha correctamente y con una cruz (X) si la misma fue inadecuada o no se efectuó, en cuyo caso deberán tomarse acciones correctivas.

4.6 Verificación y corrección de desviaciones

En esta etapa, el responsable del monitoreo realiza tareas de verificación periódica del control, para validar el proceso de limpieza y desinfección. La verificación deberá quedar registrada.

Tabla 3. Métodos que pueden ser utilizados para verificar la higiene.

No microbiológicos	Comprobación sensorial (visual, tacto, olfato)
	Testeo de productos químicos: uso de tiras reactivas o kits
	Detección de actividad biológica ATP Bioluminiscencia
Microbiológicos	Indirectas: hisopado de superficies
	Directas: medios de cultivo



4.7 Revisión

Se recomienda la revisión periódica del manual POES para comprobar su efectividad. Éste debe ser modificado y actualizado cada vez que se producen cambios de equipos, instalaciones, nuevo ingreso de personal, cambio de responsabilidades o cuando se considere pertinente con el fin de asegurar la higiene del local.

5. Referencias

- Codex Alimentarius. (2003). Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos. CAC/RCP 1–1969, Rev.4
- Intendencia de Montevideo, R. N. 4229/11 del 12 set. 2011. Reglamento de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 8 de 19
---	--	--------------------------------------	------------------------------------	------------------------------

 Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos	 CONGRESO DE INTENDENTES	Guía para la realización del manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para Locales	GuíaPOESLoc - 1
---	--	--	-----------------

- Quintela A, Paroli C. (2013). Guía práctica para la aplicación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Montevideo: Intendencia de Montevideo.
- Resolución S/N/024 [Congreso de Intendentes]. Reglamento Normativo de Empresas, Locales y Vehículos: Anexo Reglamentario al Convenio Institucional de RUNAEV.

6. Anexo

 **IMPORTANTE:** el siguiente caso es un ejemplo. La elaboración del manual de POES es responsabilidad exclusiva de la empresa.

6.1 Anexo 1 - Ejemplo de POES para supermercado

El Anexo 1 es un ejemplo que ilustra cómo escribir un procedimiento y qué información debe contener. Las frecuencias y métodos de limpieza descritos en el anexo, son a modo de ejemplo.

A continuación se detalla un ejemplo de un POES para un supermercado que cuenta con: autoservicio, rotisería y venta de fiambres.

6.1.1 Objetivo

Establecer los procedimientos para la limpieza y desinfección de todo el local, equipos y utensilios y los controles de verificación que aseguren que las condiciones ambientales y de manipulación son propicias para prevenir la contaminación de los productos.



6.1.2 Alcance

Estos procedimientos se aplican a todas las áreas del local, equipos y utensilios antes, durante y al finalizar las operaciones de elaboración.

6.1.3 Responsable

Definir quién o quiénes son los encargados de realizar la limpieza del local o de cada sector y quién es el encargado de supervisar o verificar que las tareas de limpieza y desinfección hayan sido realizadas correctamente. En este ítem se deberá describir si se trata de un equipo de limpieza destinado exclusivamente a esta actividad o si son los mismos empleados que realizan las tareas de elaboración, venta y limpieza, por ejemplo.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 9 de 19
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	------------------------------

 Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos	 CONGRESO DE INTENDENTES	Guía para la realización del manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para Locales	GuíaPOESLoc - 1
---	--	--	-----------------

6.1.4 Materiales y Equipos

- Agua potable.
- Aspiradora.
- Escobas, cepillos, espátulas, trapos, esponjas.
- Detergente (marca y concentración).
- Desinfectante (marca y concentración).

En los sectores de elaboración se utilizan elementos de limpieza de uso exclusivo y con identificación diferenciada. Los productos químicos (detergentes, desinfectantes) se depositan en lugares destinados exclusivamente a tal fin. Deben estar identificados y autorizados por las autoridades competentes.

6.1.5 Frecuencia

Las actividades de limpieza y desinfección se realizarán con las siguientes frecuencias:

- Diaria
- Semanal
- Mensual

6.1.6 Descripción de actividades

6.1.6.1 Procedimientos en instalaciones generales



Limpieza y desinfección diaria

- **Pisos, zócalos, desagües y rejillas:** se realiza la limpieza de los pisos, zócalos, desagües y rejillas de cada sector una vez finalizadas las operaciones y después de la limpieza de los equipos.

Procedimiento:

1. Retirar todos los utensilios y llevarlos a la zona de lavado.
2. Recoger residuos sólidos por barrido o aspirado y recolectar los mismos en bolsas de residuos.
3. Retirar las rejillas y colocarlas en recipientes para su limpieza.
4. Aplicar detergente y refregar con cepillos donde sea necesario.
5. Enjuagar con agua hasta quitar todo residuo de detergente.
6. Aplicar solución desinfectante y dejar actuar 15 minutos, como mínimo.
7. Enjuagar cuando es requerido.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 10 de 19
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	-------------------------------

 <p>RUNAEV Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos</p>	 <p>CONGRESO DE INTENDENTES</p>	<p>Guía para la realización del manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para Locales</p>	<p>GuíaPOESLoc - 1</p>
--	--	---	------------------------

8. Retirar el exceso de agua hacia el desagüe.

- **Paredes, revestimientos, aberturas (puertas y ventanas)**

Procedimiento:

1. Aplicar agua con detergente, esponja, cepillo o similar.
2. Enjuagar con agua hasta quitar todo residuo de detergente.
3. Aplicar solución desinfectante.
4. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.

- **Recipientes de residuos**

Procedimiento:

1. Retirar las bolsas de residuos de los recipientes para su eliminación.
2. Aplicar agua con detergente, utilizando esponja, cepillo o similar.
3. Enjuagar con abundante agua.
4. Aplicar agua y desinfectante.
5. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.

Limpieza y desinfección semanal

- **Caños, tubos, ductos de ventilación**

Procedimiento:

1. Retirar de las estanterías, racks, estantes la mercadería estibada.
2. Repasar tubos, ductos, caños con trapo húmedo.
3. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.

Limpieza y desinfección mensual

- **Techos, luces y estructuras aéreas**

Procedimiento:

1. Aplicar agua con desinfectante, comenzando por el techo y siguiendo con las luces.
2. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.

6.1.6.2 Procedimientos en sector autoservicio



Limpieza y desinfección semanal

- **Estanterías, estantes, racks**

Procedimiento:

1. Retirar de las estanterías la mercadería estibada.
2. Repasar estanterías, estantes o racks con trapo húmedo.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 11 de 19
---	--	--------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

 Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos	 CONGRESO DE INTENDENTES	Guía para la realización del manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para Locales	GuíaPOESLoc - 1
---	--	--	-----------------

3. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.

6.1.6.3 Procedimientos en sector fiambrería

Limpieza y desinfección diaria

• Cortadora de fiambre

Procedimiento:

1. Desconectar la energía eléctrica.
2. Retirar residuos de fiambre del equipo, utilizando trapo o similar.
3. Desarmar todas las partes del equipo.
4. Aplicar agua y detergente en todas las partes, con esponja, cepillo o similar.
5. Enjuagar con abundante agua.
6. Aplicar agua con desinfectante.

• Útiles

Procedimiento:

1. Aplicar agua y detergente, con esponja, cepillo o similar.
2. Enjuagar con abundante agua.
3. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.

• Balanzas

Procedimiento:

1. Aplicar agua y detergente con trapo, esponja o similar.
2. Enjuagar con agua.
3. Aplicar desinfectante.
4. Enjuagar.
5. Verificar el estado correcto de limpieza y completar el registro de limpieza.

• Mesadas de trabajo

Procedimiento:



1. Retirar residuos sólidos, utilizando trapo o similar.
2. Aplicar agua y detergente con esponja, cepillo o similar.
3. Enjuagar con abundante agua.
4. Aplicar agua con desinfectante.

• Piletas de lavado

Procedimiento:

1. Retirar residuos sólidos.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 12 de 19
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	-------------------------------

 <p>Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos</p>	 <p>CONGRESO DE INTENDENTES</p>	<p>Guía para la realización del manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para Locales</p>	<p>GuíaPOESLoc - 1</p>
---	--	---	------------------------

2. Aplicar agua y detergente con esponja, cepillo o similar.
3. Enjuagar con abundante agua.
4. Aplicar agua con desinfectante.

6.1.6.4 Procedimientos en sector rotisería

Limpieza y desinfección diaria

• Cocina

Procedimiento:

1. Retirar residuos sólidos del equipo, utilizando trapo o similar.
2. Desarmar todas las partes del equipo (rejillas, hornallas, etcétera).
3. Aplicar agua y detergente en todas las partes, con esponja, cepillo o similar.
4. Enjuagar con abundante agua.
5. Aplicar agua con desinfectante.
6. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.

• Mesadas de trabajo

Procedimiento:

1. Retirar residuos sólidos, utilizando trapo o similar.
2. Aplicar agua y detergente con esponja, cepillo o similar.
3. Enjuagar con abundante agua.
4. Aplicar agua con desinfectante.
5. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.

• Piletas de lavado

Procedimiento:



1. Retirar residuos sólidos.
2. Aplicar agua y detergente con esponja, cepillo o similar.
3. Enjuagar con abundante agua.
4. Aplicar agua con desinfectante.
5. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.

• Útiles

Procedimiento:

1. Aplicar agua y detergente, con esponja, cepillo o similar.
2. Enjuagar con abundante agua.
3. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 13 de 19
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	-------------------------------

 Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos	 CONGRESO DE INTENDENTES	Guía para la realización del manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para Locales	GuíaPOESLoc - 1
---	--	--	-----------------

Limpieza y desinfección semanal

• Horno

Procedimiento:

1. Retirar residuos sólidos del equipo, utilizando trapo o similar.
2. Retirar todas las partes del equipo (rejillas, hornallas, etcétera).
3. Aplicar agua y detergente en todas las partes, con esponja, cepillo o similar.
4. Enjuagar con abundante agua.
5. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.

• Fritador

Procedimiento:

1. Vaciar el fritador colocando el aceite en recipiente adecuado para su eliminación.
2. Desarmar todas las partes posibles del equipo.
3. Aplicar agua caliente y detergente en todas las partes, con esponja, cepillo o similar.
4. Enjuagar con abundante agua.
5. Secar completamente el equipo.
6. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.

• Campana, extractor

Procedimiento:

1. Aplicar agua caliente y detergente o desengrasante con esponja, cepillo o similar.
2. Enjuagar con abundante agua.
3. Secar completamente el equipo.
4. Verificar el estado correcto de la limpieza y del filtro (si existiere en extractor) y completar el registro de limpieza.

6.1.6.5 Procedimientos en sector depósito



Limpieza y desinfección semanal

• Estanterías, estantes, racks, escaleras

Procedimiento:

1. Retirar de las estanterías, racks, estantes la mercadería estibada.
2. Repasar estanterías, estantes, racks con trapo húmedo.
3. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 14 de 19
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	-------------------------------

		Guía para la realización del manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para Locales	GuíaPOESLoc - 1
---	---	--	-----------------

6.1.6.6 Procedimientos en equipos de frío

Limpieza y desinfección diaria

- **Heladeras, vitrinas exhibidoras**

Procedimiento:

1. Retirar residuos sólidos, utilizando trapo o similar.
2. Aplicar agua y detergente con esponja, cepillo o similar al interior y exterior del equipo.
3. Enjuagar con agua mediante trapo o similar.
4. Aplicar agua con desinfectante.
5. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.

- **Cámaras**

Procedimiento:

1. Retirar residuos sólidos de piso, estanterías, racks y pallets.
2. Aplicar agua y detergente con esponja, cepillo o similar.
3. Enjuagar con agua mediante trapo o similar.
4. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.

Limpieza y desinfección semanal

- **Heladeras, vitrinas exhibidoras**

Procedimiento:



1. Retirar y desarmar las partes internas del equipo.
2. Aplicar agua y detergente a todas las partes con esponja, cepillo o similar.
3. Enjuagar con agua mediante trapo o similar.
4. Aplicar agua con desinfectante.
5. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.

- **Freezers**

Procedimiento:

1. Reubicar los productos estibados y descongelar el equipo.
2. Aplicar agua y detergente a todas las partes con esponja, cepillo o similar.
3. Enjuagar con agua mediante trapo o similar.
4. Aplicar agua con desinfectante.
5. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 15 de 19
---	--	--------------------------------------	---------------------------------	-------------------------------

 <p>RUNAEV Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos</p>	 <p>CONGRESO DE INTENDENTES</p>	<p>Guía para la realización del manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para Locales</p>	<p>GuíaPOESLoc - 1</p>
--	--	---	------------------------

- **Cámaras**

Procedimiento:

1. Reubicar los productos estibados en estanterías, racks, pallets y cajones.
2. Retirar residuos sólidos de piso, estanterías, racks y pallets.
3. Aplicar agua y detergente en techo, luces, paredes, cortinas, estanterías, pallets, racks y piso con esponja, cepillo o similar.
4. Enjuagar con abundante agua.
5. Aplicar agua con desinfectante.

6.1.6.7 Procedimientos en gabinetes higiénicos y vestuarios

Limpieza y desinfección diaria

- **Sanitarios:** realizar limpieza en lavabos, mingitorios, inodoros, recipientes de residuos y pisos.

Procedimiento:

1. Aplicar agua y detergente con esponja, cepillo o similar.
2. Enjuagar con abundante agua.
3. Aplica agua con desinfectante.
4. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.

- **Vestuarios:** realizar limpieza en duchas, recipientes de residuos y pisos.

Procedimiento:

1. Aplicar agua y detergente además de lo detallado anteriormente en azulejos, aberturas.
2. Enjuagar con abundante agua.
3. Aplicar agua con desinfectante.
4. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.

Limpieza y desinfección semanal



- **Sanitarios:** realizar limpieza profunda en todo el sector.

Procedimiento:

1. Aplicar agua y detergente además de lo detallado anteriormente en azulejos, aberturas.
2. Enjuagar con abundante agua.
3. Aplicar agua con desinfectante.
4. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.

- **Vestuarios:** realizar limpieza profunda en todo el sector.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 16 de 19
---	--	---	------------------------------------	-------------------------------

 <p>RUNAEV Registro Único Nacional de Alimentos, Empresas y Vehículos</p>	 <p>CONGRESO DE INTENDENTES</p>	<p>Guía para la realización del manual Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para Locales</p>	<p>GuíaPOESLoc - 1</p>
--	--	---	------------------------

Procedimiento:

1. Aplicar agua y detergente además de lo detallado anteriormente en azulejos, aberturas, cortinas de duchas, lockers.
2. Enjuagar con agua.
3. Aplicar agua con desinfectante.
4. Verificar el estado correcto de la limpieza y completar el registro de limpieza.

6.1.7 Registros

El personal responsable deberá completar un registro diario de las actividades de limpieza y desinfección realizadas, indicando: la fecha, hora, tareas realizadas. Este registro debe ser revisado y firmado por el supervisor.

6.1.8 Registro de cambios

Deberá quedar registrado el número de versión del manual de POES, la fecha de creación, los responsables de elaboración y aprobación, el número de páginas y en cada caso, cuando corresponda, cuáles fueron las modificaciones realizadas en cada nueva versión.

Elaborado por: Comisión de Gestión de Documentos	Aprobado por: Comisión de Seguimiento	Fecha aprobación: Agosto 2025	Versión del documento: 1	Página 17 de 19
---	--	--------------------------------------	------------------------------------	-------------------------------

6.2 Anexo 2 - Planillas

⚠ IMPORTANTE: las siguientes planillas se presentan a modo de ejemplo. Las mismas deberán ser adaptadas a las actividades de cada empresa.

Tabla 4. Planilla de control de limpieza y desinfección diaria.

PERÍODO (SEMANA):											
ÁREAS	CORRECTO (✓) o INCORRECTO (X)							OBSERVACIONES	ACCIÓN TOMADA	RESPONSABLE	VERIFICACIÓN
	Lun	Mar	Miér	Jue	Vie	Sab	Dom				
INSTALACIONES											
Pisos											
Zócalos											
Desagües											
Rejillas											
Aberturas											
Paredes											
Recipientes de residuos											
FIAMBRERÍA											
Cortadora de Fiambre											
Útiles											
Balanzas											
Mesadas de trabajo											
Pileta de lavado											
ROTISERÍA											
Cocina											
Mesadas de trabajo											
Piletas de lavado											
Útiles											
EQUIPOS DE FRÍO											
Heladeras											
Vitrinas exhibidoras											
Cámaras											
SANITARIOS											
VESTUARIOS											

Tabla 5. Planilla de control de limpieza y desinfección semanal.

PERÍODO (MES):								
ÁREAS	CORRECTO (✓) o INCORRECTO (X)				OBSERVACIONES	ACCIÓN TOMADA	RESPONSABLE	VERIFICACIÓN
	Semana 1	Semana 2	Semana 3	Semana 4				
INSTALACIONES								
Caños/Tubos /Ductos								
SALÓN DE VENTAS								
Estanterías/Estantes/ Racks								
ROTISERÍA								
Horno								
Fritador								
Campana y extractor								
DEPÓSITO								
Estanterías/Estantes/ Racks								
EQUIPOS DE FRÍO								
Heladeras								
Vitrinas exhibidoras								
Freezers								
Cámaras								
SANITARIOS								
VESTUARIOS								

Tabla 6. Planilla de control de productos químicos de limpieza y desinfección.

	Fecha	Nombre	Marca	Concentración	Dilución requerida	Tiempo de aplicación	Observaciones	Responsable
DETERGENTES								
DESINFECTANTES								
OTROS								