



GuíaPOESVehí - 1

Guía para la realización del

Manual de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) para vehículos

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





GuíaPOESVehí - 1

Contenido

1. Introducción	3
2. Objetivos y alcance	3
3. Fases de desarrollo e implementación	3
3.1 Objetivo	4
3.2 Alcance	4
3.3 Definiciones	4
3.4 Responsabilidades	4
3.5 Consideraciones generales previas	5
3.6 Metodología	5
3.6.1 Preparación para la Limpieza	5
3.6.2 Limpieza	5
3.7 Registro de limpieza	5
3.8 Monitoreo y verificación	6
4. Referencias	6
5. Anexo	7





GuíaPOESVehí - 1

1. Introducción

Los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) son un conjunto de directrices y métodos que describen las tareas necesarias para mantener la higiene y el saneamiento en los vehículos de transporte de alimentos. Estos procedimientos aseguran que los vehículos se mantengan limpios y seguros para el transporte de alimentos, evitando así su contaminación y garantizando la inocuidad alimentaria.

El RUNAEV establece la obligación de desarrollar y aplicar el manual POES para vehículos que transportan alimentos. Es por esto que cada empresa deberá elaborar su propio manual, en el cual debe describir procedimientos que incluyan los métodos de limpieza y desinfección empleados, las frecuencias, quien es el responsable de su elaboración y quienes son los responsables de dar cumplimiento a tales tareas.

El manual POES debe estar impreso y encontrarse en todo momento dentro del vehículo. Es fundamental que los choferes y demás personal involucrado en el transporte tengan conocimiento del mismo y lo ejecuten correctamente.

2. Objetivos y alcance

Esta guía aplica en particular a las pequeñas y medianas empresas. Se elabora con el fin de facilitar la implementación y puesta en práctica de sus programas de limpieza y desinfección, comunicando los conceptos básicos y los mínimos requisitos para redactar los POES de sus vehículos, controlar su aplicación y verificar la corrección de las posibles desviaciones de las operaciones sanitarias.

3. Fases de desarrollo e implementación

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





GuíaPOESVehí - 1

3.1 Objetivo

Garantizar la limpieza y desinfección adecuada de los vehículos utilizados para el transporte de alimentos, asegurando que se mantenga la seguridad y calidad de los productos alimenticios durante su transporte.

3.2 Alcance

Este manual aplica a todos los vehículos utilizados por la empresa involucrados en el transporte de productos, incluyendo vehículos livianos, pesados y de carga, y a todo el personal que opere dichos vehículos.

3.3 Definiciones

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

Desinfección: reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente por medio de agentes químicos y/o métodos físicos.

Saneamiento: acciones destinadas a mantener o restablecer un estado de limpieza y desinfección en los vehículos, con el fin de prevenir enfermedades.

Contaminación: introducción u ocurrencia de un contaminante.

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.

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

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

3.4 Responsabilidades

Se deben establecer las responsabilidades del personal involucrado en el transporte según la organización de cada empresa detallando cuales son los roles de cada uno de los involucrados.

Elaborado por: Comisión de	Aprobado por: Comisión	Fecha aprobación:	Versión del	Página 4 de 7
Gestión de Documentos	de Seguimiento	Agosto 2025	documento: 1	Pagina 4 de 1





GuíaPOESVehí - 1

3.5 Consideraciones generales previas

Todo el personal debe seguir las prácticas de higiene según el manual de Buenas Prácticas Logísticas (GuíaBPLVehí - 1).

3.6 Metodología

3.6.1 Preparación para la Limpieza

Equipos y materiales necesarios:

- Guantes de protección.
- Productos de limpieza autorizados (detergentes, desinfectantes, etc.).
- Baldes.
- Paños de microfibra, esponjas y cepillos.
- Manguera o hidrolavadora (si aplica).
- Aspiradora (para el interior de los vehículos).

3.6.2 Limpieza

Previo a la carga de alimentos se debe limpiar exhaustivamente el interior y exterior del vehículo.

- Limpieza interior:
 - Paso 1: retirar cualquier residuo de alimentos y basura del interior del vehículo.
 - Paso 2: barrer o aspirar el suelo del vehículo.
 - Paso 3: limpiar las superficies con un detergente adecuado.
 - Paso 4: enjuagar las superficies con agua potable.
 - Paso 5: desinfectar las superficies utilizando las diluciones acorde a las especificaciones del proveedor.
 - Paso 6: en caso de ser necesario, realizar enjuague del desinfectante.
 - Paso 7: dejar secar antes de cargar alimentos.

- Limpieza exterior:

- Paso 1: lavar por fuera con agua potable y jabón procurando la eliminación de la suciedad.
- Paso 2: realizar posteriormente un enjuague final con agua potable.

3.7 Registro de limpieza

Se debe establecer en el manual y además llevar un registro de las tareas de limpieza (ver ejemplo de planilla de limpieza en Anexo) indicando lugar, fecha, hora,

Elaborado por: Comisión de	Aprobado por: Comisión	Fecha aprobación:	Versión del	Dágina 5 do 7
Gestión de Documentos	de Seguimiento	Agosto 2025	documento: 1	Página 5 de 7





GuíaPOESVehí - 1

frecuencia y el responsable así como también cualquier observación que sea necesaria. Describir cómo se ejecutó esa limpieza, es decir detallar qué productos se utilizaron, en que concentración o especificar dilución en caso de que corresponda. Tales productos deben estar correctamente identificados junto con la indicación de cómo deben ser utilizados los mismos. Los productos utilizados deben estar aprobados por la autoridad competente. Deben describirse las condiciones de almacenamiento de los mismos.

Además, se deben describir los utensilios de limpieza utilizados así como también con qué frecuencia se desechan/cambian y donde se almacenan los mismos.

3.8 Monitoreo y verificación

Inspección: Se debe definir quien es el personal encargado de supervisar y realizar la verificación visual del vehículo y quien supervisa esa acción con el fin de confirmar las buenas prácticas de limpieza realizadas y el buen cumplimiento del POES (planilla de control de limpieza y desinfección). En caso de constatarse alguna desviación debe quedar registro describiendo cómo se procederá y qué recursos se utilizaran para revertir la situación es decir, las acciones correctivas que se llevarán a cabo (observaciones).

4. Referencias

- Ministerio de Salud Pública. (2012). Reglamento bromatológico nacional: decreto no 315/994 de fecha 05/07/1994, anotada y concordada con apéndice normativo. Montevideo: IMPO.
- 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.





GuíaPOESVehí - 1

5. Anexo

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

Tabla 1. Planilla de control de limpieza y desinfección para vehículos.

			¿Qué se					
Fecha	Hora	Piso	Techo y paredes internas	Exterior del vehículo	Cabina	Responsable	Observaciones	

Tabla 2. Planilla de control de productos químicos de limpieza y desinfección.

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