

CUADRO DE REVISIONES

Emisión inicial: 10/11/20VV

Revisión 01 – 18/11/20XX

Descripción de los Procedimientos de Validación de Procesos

Son efectuadas validaciones para comprobar la eficacia de los procesos de higiene y limpieza.

1 – Restaurante

Anualmente se deben recoger muestras de los platos principales del menú y enviar para análisis microbiológico con el objetivo de identificar posible contaminación derivada del procedimiento adoptado para la preparación de estos alimentos.

2 – Lavandería

El proceso de lavado y esterilización de las prendas de vestir debe llevarse a cabo conforme el procedimiento técnico proporcionado por una empresa especializada en la actividad. Los productos utilizados deben garantizar a través de sus especificaciones técnicas que se cumplan los requisitos de servicio al cliente con respecto a la asepsia deseada. El procedimiento debe incluir cantidad de prendas lavadas, el tiempo de proceso y las cantidades de los productos utilizados. Hay que tener las fichas técnicas de los productos utilizados y los registros de control.

3 – Habitaciones

El proceso aséptico de las habitaciones debe asegurar la eliminación de hongos y bacterias por esta razón deben ser utilizados productos de limpieza aprobados. Deberán mantenerse registros de sus características técnicas.

4 – Otros procesos

Se consideran otros procesos que también requieren un cuidado especial con respecto a la contaminación, por ejemplo, las áreas de Spa y Granja, especialmente aquellos que procesan productos lácteos. Los controles aplicados se indican con más detalle a continuación.

5 – Controles aplicables

Además de los controles específicos para la higienización regular realizada por el personal de limpieza, se consideran los siguientes elementos:

5.1 – Control de Vectores

El proceso de control de vectores debe garantizar la eliminación de las plagas mediante el uso de productos propios y por la utilización de compañías especializadas cada seis meses. Se debe mantener registro de los servicios realizados.

5.2 – Control de Potabilidad de la Agua

Cada año se debe analizar la potabilidad del agua que se utiliza a través de análisis microbiológicos y fisicoquímicos. Debe se mantener registros de los servicios realizados.

5.3 – Exámenes Médicos

Todos los empleados deben actualizar sus exámenes médicos anualmente, el control debe hacerse en el formato Control de Exámenes Médicos.

5.4 – Prueba MOP

Cada año la prueba MOP debe llevarse a cabo en los sectores indicados abajo con el fin de garantizar la eficacia en el proceso de control de contaminación: una pieza de la lavandería, una habitación, un baño de una habitación, dos tablas de corte de carne y verduras de una de las cocinas, locales diversos del Spa, locales de producción de productos lácteos en el Rancho.