

LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S			
GESTION OPERATIVA			
PROCEDIMIENTO DE TOMA DE MUESTRA MICROBIOLÓGICA			
CODIGO: GO-PR-05	VERSION: 0.2	FECHA: 28-04-2022	

PROCEDIMIENTO DE TOMA DE MUESTRA MICROBIOLÓGICA

ELABORO / MODIFICO	REVISO	APROBO
COORDINADOR DE CALIDAD	ASESOR SIG	GERENTE

LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S			
GESTION OPERATIVA			
PROCEDIMIENTO DE TOMA DE MUESTRA MICROBIOLÓGICA			
CODIGO: GO-PR-05	VERSION: 0.2	FECHA: 28-04-2022	

1. OBJETIVO

Verificar a través de indicadores microbiológicos las condiciones sanitarias adecuadas de las materias primas, de equipos, superficies, ambientes y manos, dentro de los servicios de catering ofrecidos al cliente.

2. ALCANCE

Estos procedimientos aplican para la toma de muestras de alimentos, frotis de manos y superficies, incluyendo toma de muestras de referencia aplicada por LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S.

3. FRECUENCIA

Este procedimiento se aplicará según la frecuencia establecida en el cronograma de muestreo.

4. DESARROLLO

4.1. Desarrollo procedimiento de toma de contramuestras

ETAPA	DEFINICION	RESPONSABLE	PRODUCTO
Recolección de las muestras.	Tomar muestras a Diario de todos los alimentos ofrecidos durante el servicio.	Lider de cocina	Muestra testigo
Rotular las muestras	Rotular las muestras, colocando los datos del alimento, temperatura, responsable y fecha de descarte.	Lider de cocina	Muestra testigo – Rotulada
Aplicar frío - Almacenamiento	Guardar las muestras en Congelación por 72 horas pasado el tiempo se debe hacer la disposicion final de la muestra. registrando los menús tomados.	Lider de cocina	Muestras almacenadas

LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S			
GESTION OPERATIVA			
PROCEDIMIENTO DE TOMA DE MUESTRA MICROBIOLÓGICA			
CODIGO: GO-PR-05	VERSION: 0.2	FECHA: 28-04-2022	

4.2. procedimiento de muestreo (laboratorio sub – contratado)

ETAPA	DEFINICION	RESPONSABLE	PRODUCTO
Cronograma y Solicitud Servicio / Resultados. ↓ Muestreo y Resultados	Se realiza cronograma de muestreo indicando cada mes los análisis que se van a llevar a cabo (Alimentos / Frotis / Ambientes, Agua), igualmente se especifica si se van a aplicar microbiológicos o fisicoquímicos Se envía cronograma al laboratorio y el área de calidad programa el muestreo indicando fecha	Coordinador Hseq/ Laboratorio Sub – Contratado.	Cronograma de muestreo
	De acuerdo a fechas programadas el encargado del laboratorio lleva a cabo el muestreo de acuerdo a los instructivos y especificaciones técnicas internas del laboratorio. Luego de terminado el proceso se hace una remisión de las muestras que se envían y se firman por parte de responsable del muestreo como del representante de la empresa Los resultados son entregados por el laboratorio entre los 15 y 20 días posteriores al muestreo. En caso tal que se presenten resultados no aceptables de productos, se procede a aplicar los respectivos análisis de causa como los planes de acción con el respectivo seguimiento	Coordinador Hseq/ Laboratorio Sub – Contratado.	Informes de Laboratorio. Planes de Acción internos

4.3. Explicación sobre los procedimientos

4.3.1. Frotis de manos

Estas pruebas se realizan a manipuladores de alimentos que estén en contacto directo e indirecto con los diferentes componentes de los refrigerios que estén en empaque primario y secundario, con el fin de verificar la eficiencia de los procedimientos de lavado y desinfección de manos. Los valores referencian de las muestras se encuentran consignados en la tabla 1.

Tabla 1. Especificación de límites de acuerdo a normas internas

ANÁLISIS	LIMITES
Coliformes totales	Ausente / manos
E. coli	Ausente / manos
Estafilococo coagulasa positivo	Ausente / manos

LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S			
GESTION OPERATIVA			
PROCEDIMIENTO DE TOMA DE MUESTRA MICROBIOLOGICA			
CODIGO: GO-PR-05	VERSION: 0.2	FECHA: 28-04-2022	

4.3.2. Frotis de superficies

Aplica a superficies que están en contacto indirecto con los diferentes componentes de los refrigerios que estén en empaque primario y secundario, con el fin de Verificar la eficiencia de los procedimientos de limpieza y desinfección de las superficies. Se establecen los siguientes grupos de superficies:

Grupo A

Selladoras
Bandas transportadoras
Paredes
Mesones de ensamble

Grupo B

Canastillas
Estibas
Utensilios
Bolsas tina
Guantes

Los límites establecidos para el análisis de resultado son los establecido en la tabla 2.

Tabla 2. Limites aplicados para verificar el procedimiento de Limpieza y Desinfección

ANÁLISIS	LIMITES para grupo A
Coliformes totales y E. coli	Ausencia / área
Mohos y levaduras*	Máximo 10 ufc / 100 cm ²

4.4. Ambientes

Aplica a los ambientes de áreas de recepción de materias primas, ensamble y almacenamiento. Se realiza para evaluar la carga microbiana ambiental en las áreas de recepción de materias primas, ensamble y almacenamiento.

Ver límites establecidos en la tabla 3.

Tabla 3. Limites aplicados para verificar carga microbiológica ambiental.

ANÁLISIS	LIMITES
Recuento de bacterias aerobias mesófitas	< 100ufc / 30 minutos
*Recuento de mohos y levaduras	< 50 ufc / 30 minutos

4.5. Agua

Ver Plan de saneamiento en programa de control de agua potable.

LOGISTICS GRUPO EMPRESARIAL S.A.S			
GESTION OPERATIVA			
PROCEDIMIENTO DE TOMA DE MUESTRA MICROBIOLÓGICA			
CODIGO: GO-PR-05	VERSION: 0.2	FECHA: 28-04-2022	

5. CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA	IDENTIFICACIÓN DE LOS CAMBIOS	RESPONSABLE
0.2	28-04-2022	Actualización del procedimiento y actualización del sistema de codificación	Coordinador de Calidad