1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

2. DESECHOS SÓLIDOS.

- Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

- 3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

- 4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

PLAN DE SANEAMIENTO

1. Programa de Limpieza y Desinfección

-Responsabilidad de la dirección

-Almacenamiento de elementos de aseo

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Son un conjunto de operaciones que tienen como base la eliminación de la suciedad, mantenimiento controlado y bajo mínimos de la población microbiana.
- La limpieza y desinfección, se suelen realizar de forma conjunta; son procesos distintos y complementarios. Nunca sustituye el uno al otro.

- LIMPIEZA: Consiste en la eliminación de los residuos y suciedad adheridas a las superficies.
- DESINFECCION: Es el proceso por el que se eliminan o reducen a un nivel tolerable los microorganismos presenten en las superficies sin que sean nocivos para la calidad de los alimentos, ni para los consumidores.
- Los programas de L y D deben servir para garantizar que todas las partes, maquinaria, equipos, de las instalaciones queden correctamente limpias.

DESPUÉS DE LAVAR SE DEBE DESINFECTAR

- Desinfectante:

La palabra **desinfectante** se utiliza **para** designar a aquellos productos o elementos naturales que sirven **para desinfectar**, limpiar, evitar la presencia de bacterias, virus y otro tipo de microorganismos peligrosos **para** la salud.

Un desinfectante debe ser:

- ✓ No dañar la comestibilidad de las materias primas
- ✓ No toxico
- ✓ No corrosivo para equipos
- ✓ No irritante para la piel
- ✓ Ser fáciles de almacenar, preparar y aplicar
- ✓ Tener alto poder desinfectante
- ✓ Ser estable al almacenamiento
- ✓ Uno de los mas utilizados es el hipoclorito de sodio al **5.6** %
- ✓ Algunos de sus nombres comerciales son: clorox, límpido, ajax, etc

¿POR QUÉ ES TAN IMPORTANTE LIMPIAR Y DESINFECTAR?

- Para evitar la propagación de infecciones, enfermedades o contagios.
- Asegurar que el servicio o producto que ofrecemos al cliente sea de calidad.
- Generar confianza en el cliente.
- Prevenir la contaminación en los productos alimenticios.
- Para cumplir con el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP en inglés) que garantiza la inocuidad alimentaria.
- Alargar la vida útil de las instalaciones, los locales, los utensilios y el equipo.
- Mejora la imagen del la empresa.
- Conseguir un entorno laboral saludable.

TÉCNICAS DE LIMPIEZA

Las técnicas de limpieza son prácticas sanitarias que deben realizarse diariamente sobre superficies de muebles, equipos, utensilios, pisos, paredes y techos, para disminuir el riesgo de contaminación.

Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o **combinando métodos físicos para el restregado y métodos químicos**, los cuales implican el uso de detergentes y desinfectantes.

TECNICAS DE LIMPIEZA

- **Uso de calor:** es importante tomar precauciones respecto a las temperaturas utilizadas, pues estarán en función del detergente usado y de las superficies que se van a limpiar.

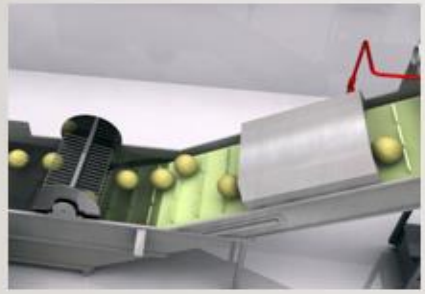
- **Técnicas manuales:** se aplican cuando es necesario quitar los restos restregando con esponjas y soluciones detergentes.

TÉCNICAS DE DESINFECCIÓN

Desinfección con vapor

Uno de los métodos más comunes para elevar a 80°C la temperatura de la superficie de los equipos. Sin embargo, antes de ello es importante eliminar todos los residuos de alimentos adheridos a las paredes de los equipos, pues de lo contrario, se pegarán más fuertemente y resultará más trabajoso retirarlos. El empleo de vapor también es útil para las superficies de la máquina y otras de difícil acceso.

FORMAS DE DESINFECCIÓN: Inmersión, Aspersión, Contacto



TÉCNICAS DE DESINFECCIÓN

Desinfección con agua caliente

Esta técnica, muy empleada, consiste en sumergir en tanques con agua caliente las piezas desmontables de los equipos y algunos componentes pequeños de los mismos, El agua tiene que estar a una temperatura de 80°C. Las piezas deben mantenerse dentro del agua durante dos minutos por lo menos.

TÉCNICAS DE DESINFECCIÓN

Desinfección con sustancias químicas

La presencia de suciedad reduce la eficiencia de todos los desinfectantes químicos e incluso anula el efecto de éstos cuando es demasiada.

Por lo tanto, la desinfección con sustancias químicas siempre se llevara a cabo después de un proceso de limpieza.

TÉCNICAS DE DESINFECCIÓN

Generalmente, cuanto más alta sea la temperatura, más eficaz será la desinfección; es preferible usar una solución tibia o caliente en vez de fría.

No obstante, hay que seguir en todo momento las recomendaciones del fabricante.

Ejm: Cloro