

PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- ✓ Superficies de trabajo
- ✓ Manos
- ✓ Equipos
- ✓ Alimentos
- ✓ El ambiente



TENER EN CUENTA:

- ✓ Que los equipos estén completamente fríos y desconectados
 - ✓ Desarme el equipo en caso de que sea necesario
 - ✓ Utilice equipos y utensilios de material inoxidable.
- Al limpiar no deben Quedar residuos de detergente.



USO	MODO DE EMPLEO	TIEMPO DE CONTACTO	PREPARACION DEL DESINFECTANTE	
			Cantidad de desinfectante	Cantidad de agua
Ambientes y superficies	Por aspersión		20 ml	10 lt
Verduras, frutas y empaques	Por inmersión	3 minutos	20 ml	
Pisos, paredes, puertas, ventanas, area de desechos solidos, recipientes de basura, servicios sanitarios	Por contacto o aspersión	Tiempo requerido para secarse a la temperatura ambiente	20 ml	
Traperos y limpiones	Por inmersión	5 minutos	70 ml	
Equipos y utensilios	Por aspersión o inmersión	5 minutos	40 ml	
Manos (jabon yodado)	Por contacto		Suficiente para formar espuma	
Dosis de choque una vez al mes en la limpieza general	Por contacto o aspersion	Tiempo requerido para secarse a la temperatura ambiente	120 ml	10 lt

2. Programa de Residuos Sólidos



DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

- 1.Frecuencia de remoción de residuos sólidos.
- 2.Recipientes locales para la recolección de residuos sólidos.
- 3.Eliminación de elementps utilizados para el lavado y desinfección.

2. Programa de Residuos Sólidos



DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS

1. Conducciones de residuos líquidos.
2. Rejillas seguras contra el ingreso de roedores.

Manejo de Residuos Sólidos

Se pueden clasificar en grupos y de ahí depende el manejo:

Basuras o residuos ordinarios (no aprovechable):
material de barrido, servilletas, icopor, bolsas plásticas y papel aluminio contaminado, papel sucio.

Manejo de Residuos Sólidos

Las canecas para depositar los residuos deben ser de un material de fácil lavado e identificados según el tipo de residuo que contienen.

La caneca debe llevar bolsa plástica resistente, mantenerla limpia y bien tapadas.

Manejo de Residuos Sólidos

Residuos orgánicos: Compuestos por sobras, cáscaras de frutas y verduras. Son residuos orgánicos pero no aptos para alimentación animal, se usa para compostaje.

Su manejo es sumamente delicado, dado que son los responsables de la proliferación de microorganismos (hongos y microorganismos varios) en toda la cocina, con la inminente contaminación cruzada

Manejo de Residuos Sólidos

Deben estar almacenados en un lugar independiente a las áreas de procesos y servicio para que sean evacuados rápidamente, por lo menos dos veces al día. Se recolectan en recipientes adecuados y debidamente rotulados y se movilizan al área correspondiente del almacén.

Manejo de Residuos Sólidos

Reciclables o residuos aprovechables: Papel, cartón, bolsas plásticas, canastas de huevo, chatarra de aluminio, cobre, hierro. Mantenga este material seco, libre de restos de alimentos para evitar la presencia de plagas.

Deben almacenarse en un lugar diferente a las áreas de proceso.

Manejo de Residuos Sólidos



3. Control de Plagas

Plaga: especie que se encuentra en una proporción o densidad que puede llegar a dañar o constituir una amenaza para el hombre.

LAS PLAGAS MAS COMUNES QUE PODEMOS ENCONTRAR EN LAS PLANTAS ALIMENTARIAS SON :

- ✓ROEDORES
- ✓INSECTOS
- ✓PAJAROS



3. Control de Plagas

El control de plagas se puede realizar siguiendo las siguientes recomendaciones:

- Implementando un programa adecuado de manejo de basuras (recolección en bolsas apropiadas, canecas limpias y bien tapadas, etc.).
- Retirando restos de alimentos de todos los sitios de la cafetería.
- Garantizando el cumplimiento estricto del programa de limpieza y desinfección.

3. Control de Plagas

- Asegurando limpieza y desinfección de puntos muertos y trampas de grasa.
- Mantener bien tapados los alimentos y materias primas.
- Limpiar y guardar los implementos de trabajo una vez finalizadas las labores.
- Instalar rejillas en los desagües.

3. Control de Plagas

- Mantener cerradas las puertas de las salas de procesos y almacenamiento de materias primas e insumos en general.
- Tapar las grietas que puedan servir de nidos para las plagas.
- No acumular inservibles o equipos en desuso, que puedan servir de refugio para las plagas.

3. Control de Plagas

- Mantener cerradas las puertas de las salas de procesos y almacenamiento de materias primas e insumos en general.
- Tapar las grietas que puedan servir de nidos para las plagas.
- No acumular inservibles o equipos en desuso, que puedan servir de refugio para las plagas.

4. Abastecimiento de Agua

Tiene por objetivo garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de la operación y funcionamiento de la empresa y prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por esta.

Los tanques de almacenamiento deben garantizar el funcionamiento de el establecimiento durante un día completo.

4. Abastecimiento de Agua

Se debe tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente:

fuelle 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.

