El empleo es de todos

Mintrabajo

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS 2021

Instructora: Natalia C. Escobar M.
Ing. Agroindustrial UT

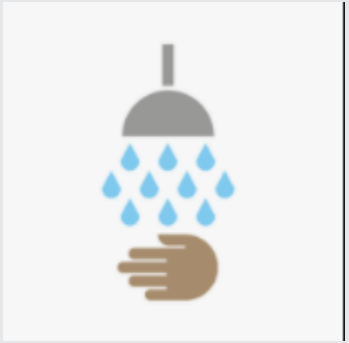


SENA

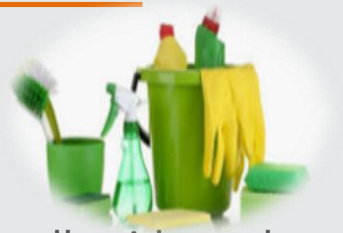
OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

- Son un conjunto de operaciones que tienen como base la eliminación de la suciedad, mantenimiento controlado y bajo de la población microbiana .

- La limpieza y desinfección, se suele realizar de forma conjunta; son procesos distintos y complementarios. Nunca sustituye el uno al otro.



OPERACIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION



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&D deben servir para garantizar que todas las partes, maquinaria, equipos, de las instalaciones queden correctamente limpias.

Después de lavar se debe desinfectar:

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.



Procesos de limpieza y desinfección

- Superficies
- Manos
- Equipos
- Alimentos
- El ambiente







GC-F-004v.05

Procesos de limpieza y desinfección

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

GC-F-004v.05

Plan de Saneamiento básico

Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

GC-F-004v.05

Plan de Saneamiento básico

:

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.

GC-F-004v.05

Plan de Saneamiento básico

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.

GC-F-004v.05

Plan de Saneamiento básico

:

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.



GC-F-004v.05

Plan de Saneamiento básico

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

NORMATIVIDAD

LEY 09 DE 1979 : “Normas sanitarias para la prevención y control de agentes externos que afectan la salud humana”

Decreto 3075 de 1997 – Resolución 2674 de 2013: “Requisitos sanitarios para establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de los alimentos”
Decreto 60 de 2002: Aplicación del sistema HACCP en las fabricas de alimentos”



NORMATIVIDAD

- Resolución 666 del 24 de Abril de 2020

- Resolución 223 del 25 de Febrero de 2021.



ACTIVIDAD SEMANA 4: ESTUDIO DE CASO



Pedro es un emprendedor que va a dar apertura a su restaurante “Especias y Tradición” pero no conoce la normatividad vigente en cuanto a instalaciones y condiciones sanitaria.

Usted es la persona encargada de brindarle la asesoría a Pedro según la lectura de la Resolución 2674 de 2013 en el **CAPÍTULO VIII Restaurantes y establecimientos gastronómicos,** enviando la orientación en un documento en Word

Enviar el documento vía correo electrónico ncescobar@misena.edu.co o al WhatsApp 3166911214.

GC-F-004v.05



G R A C I A S

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682

@SENAcomunica

www.sena.edu.co