"PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50"FINCA CARABINEROS, FLORIDABLANCA



Kilómetro 3 anillo vial, finca carabineros,

Floridablanca, 2018.

INTRODUCCIÓN

Las operaciones de manejo de residuos sólidos, control de plagas, abastecimientos de agua potable, limpieza y desinfección son operaciones básicas de saneamiento básico, y por ende parte esencial en la preparación, comercialización, distribución, almacenamiento de alimentos, así como del transporte asociado; y la eficiencia con que estas operaciones se lleven a cabo, ejerce una enorme influencia en la inocuidad del producto que se le entrega al consumidor final; por esta razón se crea la necesidad de mantener todas las operaciones básicas realizadas en cada área de preparación del establecimiento de expendio, la estandarización y de conocimiento para todo el personal que labora directa o indirectamente en FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50, FINCA CARABINEROS, NIT./ CC 91272604para mantener la calidad e inocuidad de los alimentos.

Este programa se basa en los principios y normas sanitarias dictadas por el Ministerio de Salud y/o entidades competentes publicadas en los decretos y normas tales como en la Ley 09 de 1979, Ley 711 de 2001, el Decreto 60 del 2002 por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación, el decreto 2278 de 1982, Resolución 2674 de 2013 "Buenas prácticas de manufactura y factores de riesgo de los alimentos", Resolución 5109 de 2005 Norma de rotulado, y demás normas de saneamiento vigente, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

Prevenir los riesgos de contaminación de productos alimenticios en el establecimiento FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50,FINCA CARABINEROS ha establecido procedimientos y técnicas de limpieza, desinfección y saneamiento, basados en las Buenas Prácticas de Manufactura, entregando así las herramientas básicas para mantener la inocuidad de los alimentos y condiciones sanitarias adecuadas de los equipos y utensilios a través de la estandarización de la limpieza, desinfección, control de plagas y manejo integral los desechos.

Este plan se divide en cuatro secciones principales:

- Programa de limpieza y desinfección,
- Programa de residuos generados
- Programa de abastecimiento de agua potable y
- Programa de control de plagas y roedores;

Esto, basado en la ley 09 de 1979, Título V Código Sanitario Nacional, resolución 2674 de 2013 y es evidencia estandarizada y escrita del protocolo, procedimientos y registros para mantener las condiciones sanitarias adecuadas.

OBJETIVO

Dar a conocer cada uno de los procedimientos estandarizados, en donde se establece detalladamente la forma adecuada de mantener condiciones sanitarias adecuada y realizar las actividades de saneamiento relacionadas con las instalaciones, equipos, utensilios y higiene del personal manipulador de los alimentos, soportándolos con registros diligenciados en el punto operativo o de área de preparación de los alimentos para consumo humano, verificando la efectividad de estos procedimientos mediante inspección ocular, métodos de evaluación o muestreos para análisis físico, químico y microbiológicos, de tal forma que se garantice la inocuidad de los alimentos para consumo humano y no generen riesgo a la salud pública.

ALCANCE

Los procedimientos estipulados en el plan abarcan todas las actividades relacionadas con limpieza, desinfección y saneamiento que debe desarrollar el personal operativo de FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50,FINCA CARABINEROS, en todos los puntos de preparación, áreas de manipulación de alimentos del establecimiento de preparación y expendio.

DEFINICIONES

ACTIVIDAD ACUOSA. (AW): en la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

AGUA POTABLE. Es aquella que por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, en las condiciones señaladas, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no

FRUTERIA Y CAFETERIA LA GALIDIA

alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

ALIMENTO ADULTERADO: El alimento adulterado es aquel:

a. Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;
b. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas;
c. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales, y
d. Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

ALIMENTO FALSIFICADO: Alimento falsificado es aquel que:

a. Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;
b. Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso, y
c. No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia de caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como este, sin serlo.

ALIMENTO PERECEDERO: El alimento, que en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

AMBIENTE: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

ANÁLISIS FISICO – QUÍMICO DE AGUA. Son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan a una muestra de agua para determinar sus características físicas y químicas.
ANÁLISIS MICROBIOLOGICO DEL AGUA**.** Son aquellas pruebas de laboratorio que se efectúan en una muestra de agua para determinar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos.

AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE: Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia y Medicamentos y Alimentos, INVIMA, y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente Decreto.

BIODEGRADABLE: Producto capaz de ser asimilado (descompuesto y metabolizado) por el ambiente gracias a su naturaleza química, estos no generan contaminación.

BIOTECNOLOGÍA DE TERCERA GENERACIÓN: Es la rama de la ciencia basada en la manipulación de la información genética de las células para la obtención de alimentos.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

CERTIFICADO DE INSPECCIÓN SANITARIA: Es el documento que expide la autoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas importadas o de exportación, en el cual se hace constar su aptitud para el consumo humano.

COLIFORMES: comprende todas las bacterias en forma de bastón que fermentan la lactosa (es un azúcar) a temperatura de 35° C – 37° C, en un plazo de 24 a 48 Horas, aerobias o anaerobias facultativas.

Contiene cloro en estado de oxidación +1, es un oxidante fuerte y económico. Debido a esta característica se utiliza como desinfectante, además destruye muchos colorantes por lo que se utiliza como blanqueador.

DESINFECCIÓN - DESCONTAMINACIÓN: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento

DESINFECCIÓN: Es la destrucción de las bacterias por medio del empleo de sustancias químicas no perfumadas.

DESINFECTANTE: Sustancia química empleada para eliminar microorganismos.

DETERGENTE: Sustancia que se emplea para aumentar la eficacia del lavado.

DISEÑO SANITARIO: Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

DISOLUCIÓN: es una mezcla homogénea de dos o más sustancias, que no reaccionan entre sí, cuyos componentes se encuentran en proporción que varía entre ciertos límites. Un ejemplo común podría ser un sólido disuelto en un líquido, como la sal o el azúcar disueltos en agua.

DOSIS DE CHOQUE: Procedimiento mediante el cual se aplica bien sea un cambio de desinfectante o elevación de la concentración del mismo con el fin de lograr que los microorganismos asociados al proceso no generen resistencia a la desinfección.

EMBARQUE: En la calidad de materia prima o alimento que se transporta en cada vehículo en los diferentes medios de transporte, sea que, como tal, constituya un lote o cargamento o forme parte de otro.

EQUIPO: Aparato usado para procesos de fabricación o transformación de los productos o para facilitar las operaciones de fabricación.

EQUIPO: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajilla y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas.

EXPENDIO DE ALIMENTOS: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

FÁBRICA DE ALIMENTOS: Es el establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

HIPOCLORITO DE SODIO: (cuya disolución en agua es conocida como lejía o límpido) es un compuesto químico, fuertemente oxidante de fórmula NaClO.

INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar y/o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

INFESTACIÓN: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

INGREDIENTES PRIMARIOS: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de los cuales, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

INGREDIENTES SECUNDARIOS: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que, de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

INSUMO: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

JABON ALCALINO: es un líquido transparente, cuya formulación balanceada contiene: Mezcla de AGENTES ALCALINIZANTES: los cuales eliminan de la superficie proteínas, carbohidratos, residuos secos y grasas. Agentes TENSOACTIVOS DE BAJA ESPUMA: que por su poder humectante hacen fácil la penetración de la solución en hendiduras y tramas de los equipos, mejorando la limpieza y arrastrando partículas de grasa. Agente SECUESTRANTE: que evita la formación de películas de mugre sobre equipos y utensilios.

LAVAR: Limpiar con agua u otro líquido. Purificar o quitar un defecto o mancha.

LIMPIEZA: Es el proceso u operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas indeseables.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

MICROORGANISMOS: Organismos microscópicos como bacterias, hongos, levaduras y virus que pueden estar presentes en los alimentos y/o en las superficies de contacto o ambientes. Estos pueden causar enfermedades al hombre y transformaciones en el alimento.

MUESTRA DE CARÁCTER PUNTUAL: Es aquella que se ha de tomar en un solo punto, sin mezclarse con las que provienen de otros puntos en un momento determinado.

PLAGAS: Se refiere a cualquier animal, insecto, pájaro, roedor, mosca o larva que pueda estar presente en las instalaciones o cualquier otro sitio y causan daño o contaminación de alimentos.

PROCEDIMIENTO: Una manera especificada de efectuar una actividad.

PROCESO TECNOLÓGICO: Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

PROCESO: Un conjunto de recursos y actividades interrelacionados que transforma entradas en salidas. Los recursos pueden incluir personal, finanzas, instalaciones, equipos, técnicas y métodos.
PRODUCTO: Tipo de limpiador utilizado bien sea para la acción de lavado o desinfección.

PROGRAMA DE SANEAMIENTO: Conjunto de actividades que se realizan con el fin de disminuir los riesgos de contaminación química, física o biológica que pueda llegar a los alimentos; esta contaminación se pueden presentar en el ambiente, instalaciones, superficies, equipos, desechos o personal manipulador.

REGISTRO SANITARIO: Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e importar un alimento con destino al consumo humano.

RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO DE CONSUMO DE ALIMENTOS: Es todo establecimiento destinado a la preparación, consumo y expendio de alimentos.

SUSTANCIA PELIGROSA: Es toda forma material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

TRAMPA DE GRASA: Es un sistema (Tanque Subterráneo) diseñado para capturar aceite, grasa y residuos provenientes del desagüe de un restaurante o establecimiento de comida.

UTENSILIO: es aquel instrumento indispensable en las labores. Ej. Cuchillo, cuchara, espátula, etc.

VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS: Es el conjunto de actividades que permite la recolección de información permanente y continua; tabulación de esta misma, su análisis e interpretación; la toma de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con las mimas, además de la divulgación y evaluación del sistema.

TECNICAS A UTILIZAR

TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

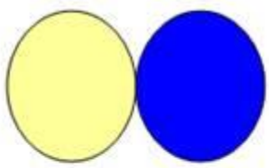
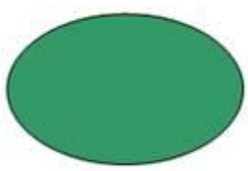
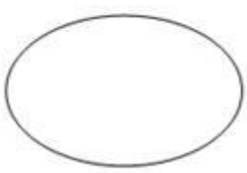
ASPECTOS A CONSIDERAR

Durante los procedimientos de limpieza y desinfección, ya sea de superficies, instalaciones, utensilios o cualquier otro elemento, se debe tener en cuenta:

- No mezclar solución jabonosa con desinfectante (hipoclorito o cualquiera que se utilice), ya que la mezcla puede ocasionar una reacción y liberar gases que irritan las mucosas.
- Utilizar el jabón en polvo **siempre disuelto** en agua.
- Siempre que disponga de agua caliente para el enjuague utilícela ya que el agua caliente facilita las labores de desengrasar y la desinfección.
- Cuando se disponga de máquina lavaplatos: NUNCA UTILICE JABON EN POLVO YA QUE ESTE AFECTA EL ADECUADO FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO.
- Cuando se realiza la limpieza de baños suelen emplearse limpiadores desinfectantes con aroma; estos deben ser empleados al finalizar la labor de limpieza después del desinfectante, de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Igualmente se debe utilizar un overol para la limpieza y desinfección de los baños, o el personal que realiza esta labor es exclusivo para la misma, el cual no se podrá ingresar a las áreas de preparación y almacenamiento con la misma ropa. No se debe usar gorro. Tener en cuenta usar guantes negros para recoger las bolsas de basura proveniente de los mismos.
- Se debe verificar la limpieza y orden de las **zonas aledañas y alrededores** del casino.
- Los implementos utilizados para realizar el aseo correspondiente **deben estar marcados por área**, de manera que se puedan identificar fácilmente, esto con el objetivo de impedir la contaminación cruzada entre áreas. Ej.: escoba baño, escoba cocina o trapero baño, trapero cocina.

CÓDIGO DE COLORES PARA GUANTES

Los guantes se deben utilizar de los siguientes colores:

AZUL CON AMARILLO	Para labores de aseo, trapear, lavar pisos, traperos, baños, etc.	
VERDES	Guantes de nitrilo largos. Para limpieza de menaje: vajilla, ollas, bandejas, equipos, utensilios, entre otros que entran en contacto con los alimentos.	
TRANSPARENTES	Se utilizan para la manipulación de los alimentos durante su distribución, sea en la línea de servicio, empaque o entrega.	

FRUTERIA Y CAFETERIA ALCALDIA

TÉCNICA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS

ALCANCE

La técnica de limpieza y desinfección de pisos se debe efectuar en todos los pisos de las diferentes zonas de los puntos de alimentos: zonas de preparación, zonas de expendios, zonas de almacenamiento, zonas de servicio. También aplica para las zonas de servicios sanitarios y de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.

MATERIALES

- Escoba.
- Recogedor.
- Recipiente identificado para basura.
- Trapeador.
- Cepillo.
- Jalador de agua.
- Balde o escurridor de trapeadores.
- Guantes Detergente y desinfectante Bolsa para basura

RESPONSABLE

- Auxiliar designado por el Supervisor o Administrador del Punto de expendio y preparación.
- El administrador o supervisor debe verificar la eficiencia del procedimiento.

FRECUENCIA

Este procedimiento se debe realizar al terminar las labores del día y durante la jornada, aplican etapas del procedimiento cada vez que se evidencie suciedad.

REGISTRO

- Rutina diaria de aseo y desinfección
- Inspección de áreas de expendio y/o preparación











Fuente: http://serlimpro.com/uploads/images/desinfeccion380.jpg

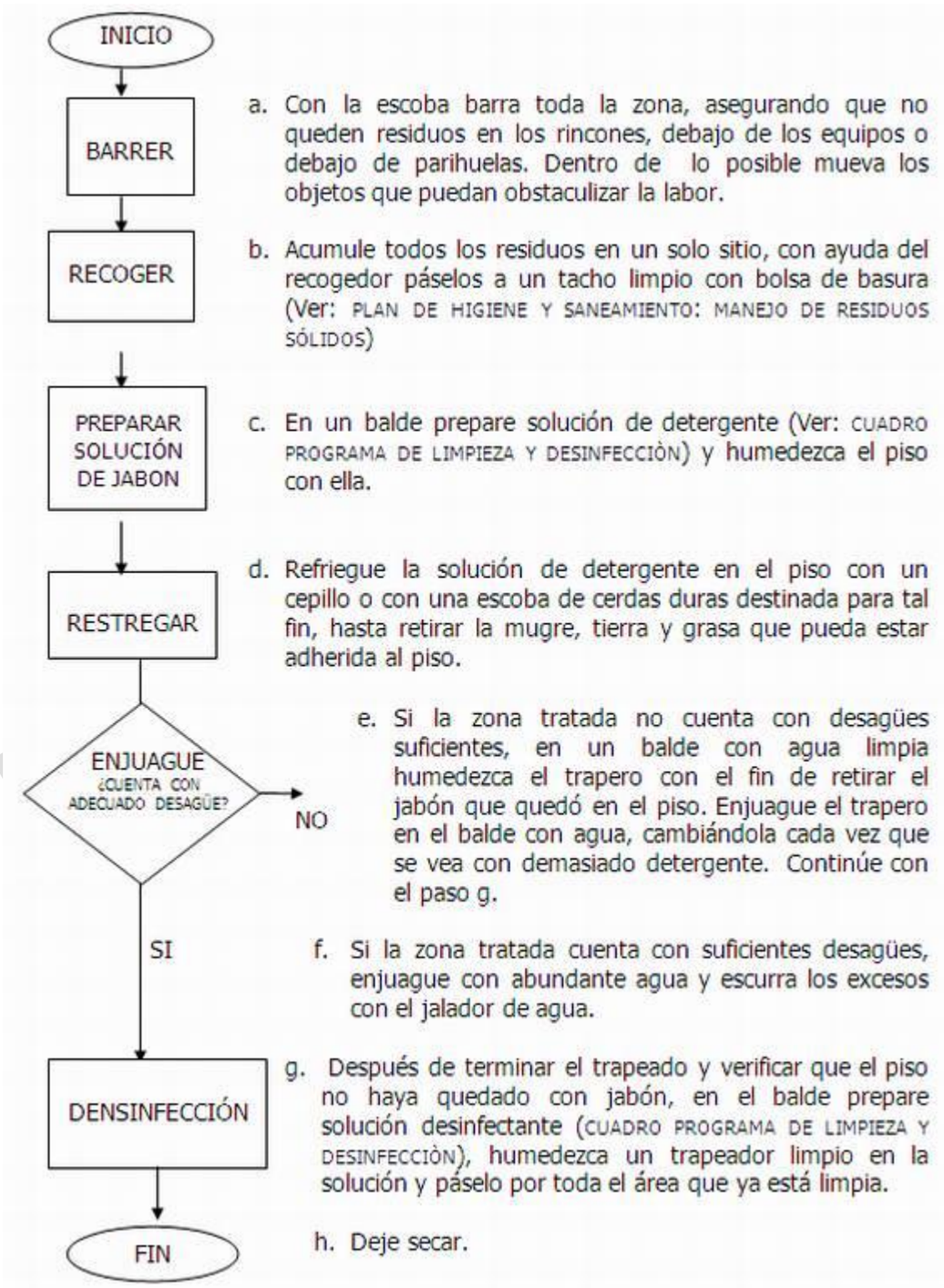


Fuente: http://haupold.com/images/demo_product4.png

FRUTERIA Y CAFETERIA ALCALDIA

LIMPIEZA DE PISOS

PASOS A SEGUIR:



a. Con la escoba barra toda la zona, asegurando que no queden residuos en los rincones, debajo de los equipos o debajo de parihuelas. Dentro de lo posible mueva los objetos que puedan obstaculizar la labor.



b. Acumule todos los residuos en un solo sitio, con ayuda del recogedor páselos a un tacho limpio con bolsa de basura (Ver: PLAN DE HIGIENE Y SANEAMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS)

c. En un balde prepare solución de detergente (Ver: CUADRO PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN) y humedezca el piso con ella.

d. Refriegue la solución de detergente en el piso con un cepillo o con una escoba de cerdas duras destinada para tal fin, hasta retirar la mugre, tierra y grasa que pueda estar adherida al piso.

e. Si la zona tratada no cuenta con desagües suficientes, en un balde con agua limpia humedezca el trapero con el fin de retirar el jabón que quedó en el piso. Enjuague el trapero en el balde con agua, cambiándola cada vez que se vea con demasiado detergente. Continúe con el paso g.

f. Si la zona tratada cuenta con suficientes desagües, enjuague con abundante agua y escurra los excesos con el jalador de agua.

g. Después de terminar el trapeado y verificar que el piso no haya quedado con jabón, en el balde prepare solución desinfectante (CUADRO PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN), humedezca un trapeador limpio en la solución y páselo por toda el área que ya está limpia.

h. Deje secar.



FUENTE DE LA IMAGEN: AUTORES

TÉCNICA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES

ALCANCE

El procedimiento de limpieza y desinfección de superficies aplica para todas las superficies: paredes, mesones, planchas, tapas laterales y puertas de neveras, hornos y otros equipos, también ollas, sartenes, termos, bandejas que se encuentran en los puntos de preparación y expendio. También aplica para las paredes y puertas de servicios sanitarios y de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.

MATERIALES

- Cepillo
- Paño abrasivo
- Detergente
- Guantes (Ver plan de higiene y saneamiento: código de colores para guantes).
- Pulverizador
- Balde
- Detergente (Ver: cuadro programa de limpieza y desinfección).
- Desinfectante (Ver: cuadro programa de limpieza y desinfección).

RESPONSABLE

- Auxiliar designado por el Supervisor o Administrador del Punto de preparación y/o expendio.
- El administrador o supervisor debe verificar la eficiencia del procedimiento.

FRECUENCIA

Diario y/o de acuerdo con la necesidad de uso.

REGISTRO

RUTINA DIARIA DE ASEO Y DESINFECCIÓN
INSPECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS
INSPECCIÓN DE AREAS DE PREPARACIÓN Y/O EXPENDIOS
EVALUACION.

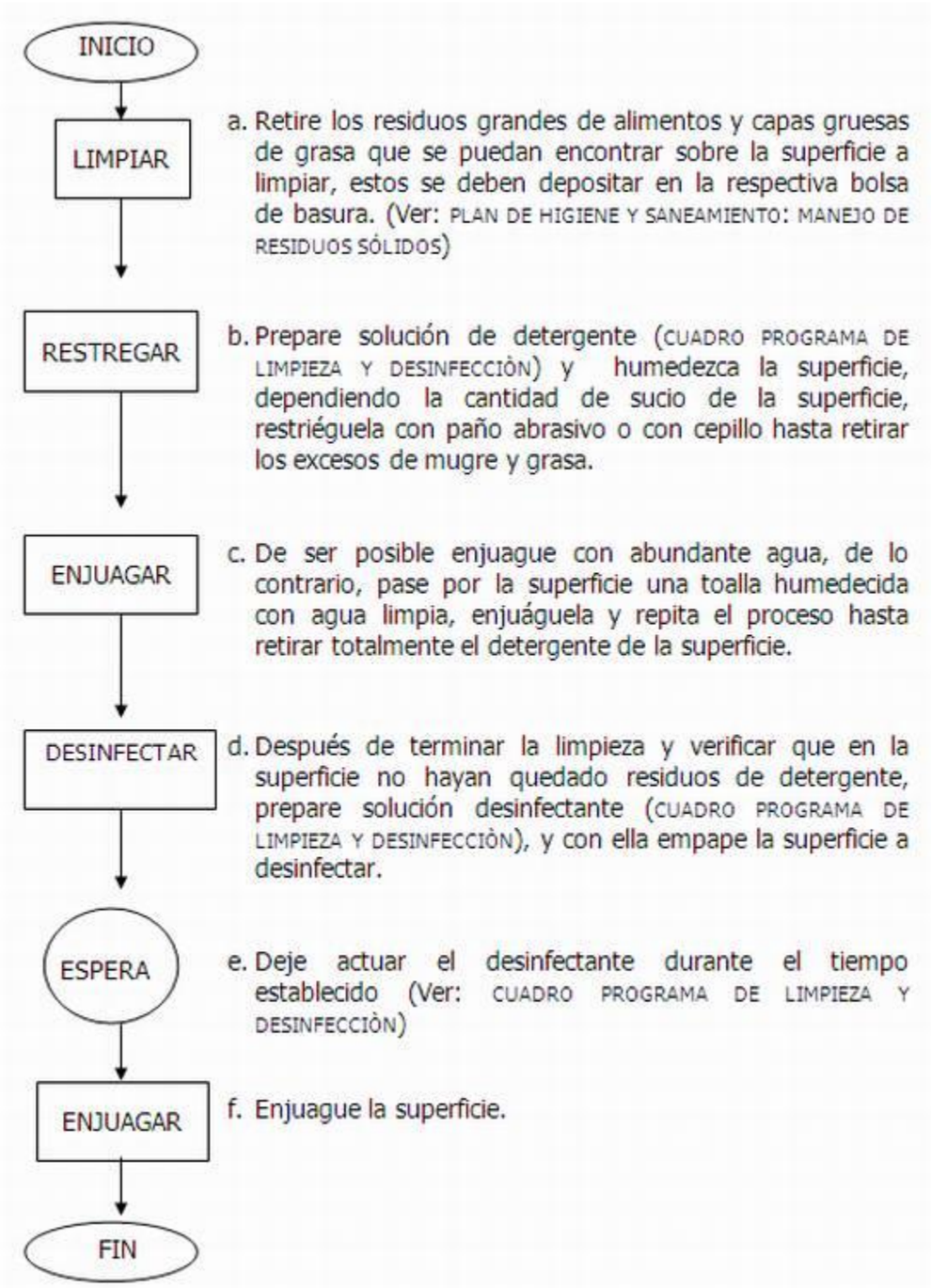
FRUTERIA Y CAFETERIA ALCALDIA



Fuente: https://encrypted-tbn2.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRPGnogI2USJ8kbEaRqlG4koK9_XmESKmSsMgScVZCCi1CD_b_-

LIMPIEZA DE SUPERFICIES

PASOS A SEGUIR





FUENTE DE LA IMAGEN: http://interiorismos.com/wp-content/2013/11/Errores-limpiar2.jpg

TÉCNICA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VAJILLAS Y UTENSILIOS MENORES

ALCANCE

La técnica de limpieza y desinfección de vajillas y utensilios menores aplica para las vajillas, cubiertos, ollas pequeñas, cucharones, vasijas y otros utensilios que menores que se encuentren en el punto de preparación y/o expendio.

MATERIALES

- Recipientes hondos o cesta cerradas
- Paño abrasivo
- Guantes
- Detergente
- Desinfectante

RESPONSABLE

- Auxiliar designado por el Supervisor o Administrador del Punto de preparación y/o expendio.
- El administrador o supervisor debe verificar la eficiencia del procedimiento.

REGISTRO

RUTINA DIARIA DE ASEO Y DESINFECCIÓN.
INSPECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS.

FRUTERIA Y CAFETERIA ALCALDIA

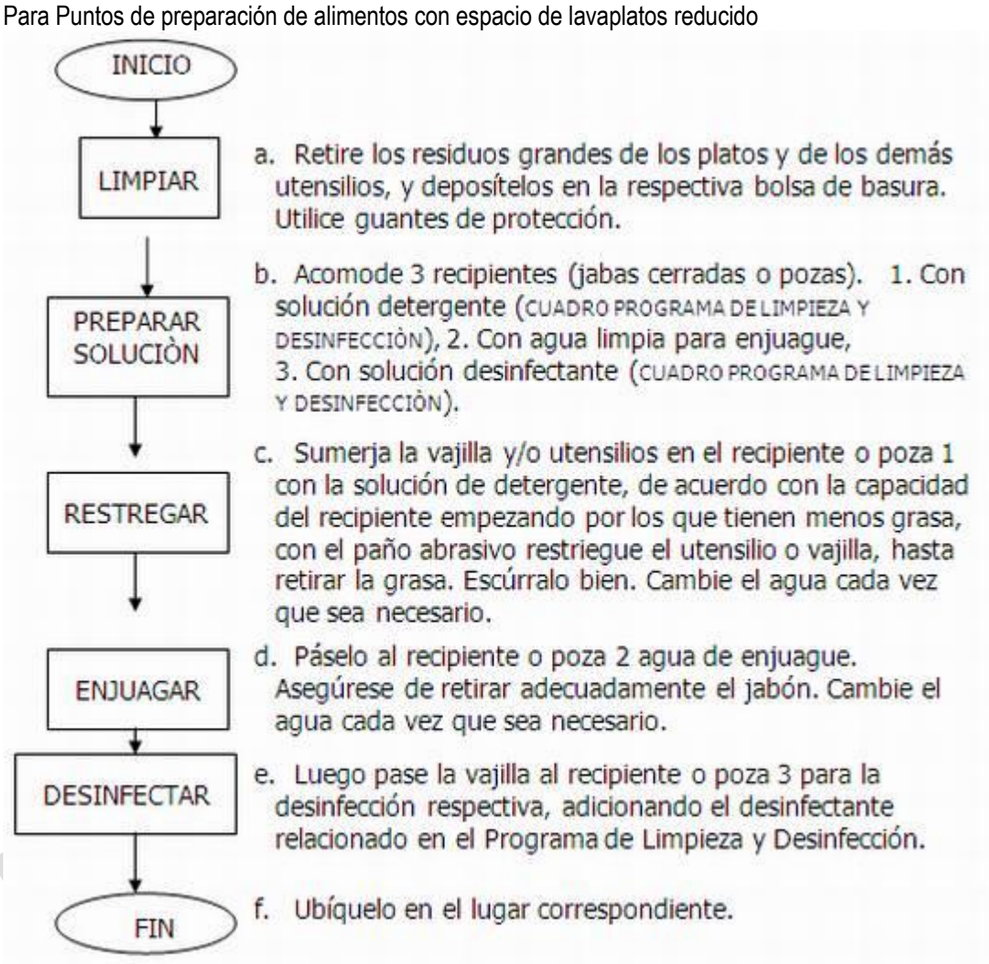


FUENTE DE LA IMAGEN:
http://cache4.asset-cache.net/xc/175604262.jpg?v=2&c=IWSAsset&k=2&d=F6dSmqUWAGN5s90lv5Nnft8mBFli-Bt1d1oJGPVqOHrMhBaMrz-tlKCmjummTntb0

VAJILLA Y UTENSILIOS MENORES

PASOS A SEGUIR:

Para Puntos de preparación de alimentos con espacio de lavaplatos reducido



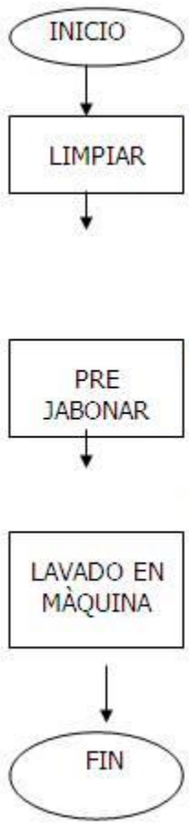
Nota. En ning



FUENTE DE LA IMAGEN: http://ateliermujer.com/files/1337188068_cocina_en_orden_6.jpg

MÁQUINA LAVAPLATOS

Pasos a seguir para puntos de preparación



a. Retire los residuos grandes de los platos y de los demás utensilios, y deposítelos en la respectiva bolsa de basura (Ver: PLAN DE HIGIENE Y SANEAMIENTO: MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS).

b. Realice un pre jabonado con paño abrasivo y solución de jabón.

c. Introduzca los platos y utensilios en la máquina de acuerdo con la capacidad y verificando que los utensilios queden bien acomodados. La máquina se encargará de realizar el proceso de lavado y desinfección con agua caliente.



FUENTE IMAGEN: http://media.metroscubicos.com/625x415/media/2012/08/28/lavavajillas.jpg

TÉCNICA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS

ALCANCE

Este procedimiento aplica para cada uno de los equipos que se pueden encontrar en los puntos de preparación de alimentos para consumo humano.

Por espacio y manejabilidad no todos están en cada punto operativo.

MATERIALES

- Balde
- Paño abrasivo
- Guantes
- Detergente
- Desinfectante
- Atomizador

REGISTRO

RUTINA DIARIA DE ASEO Y DESINFECCIÓN
INSPECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

RESPONSABLE

- Auxiliar designado por el Supervisor o Administrador del Punto de preparación y/o expendio.
- El administrador o supervisor debe verificar la eficiencia del procedimiento.



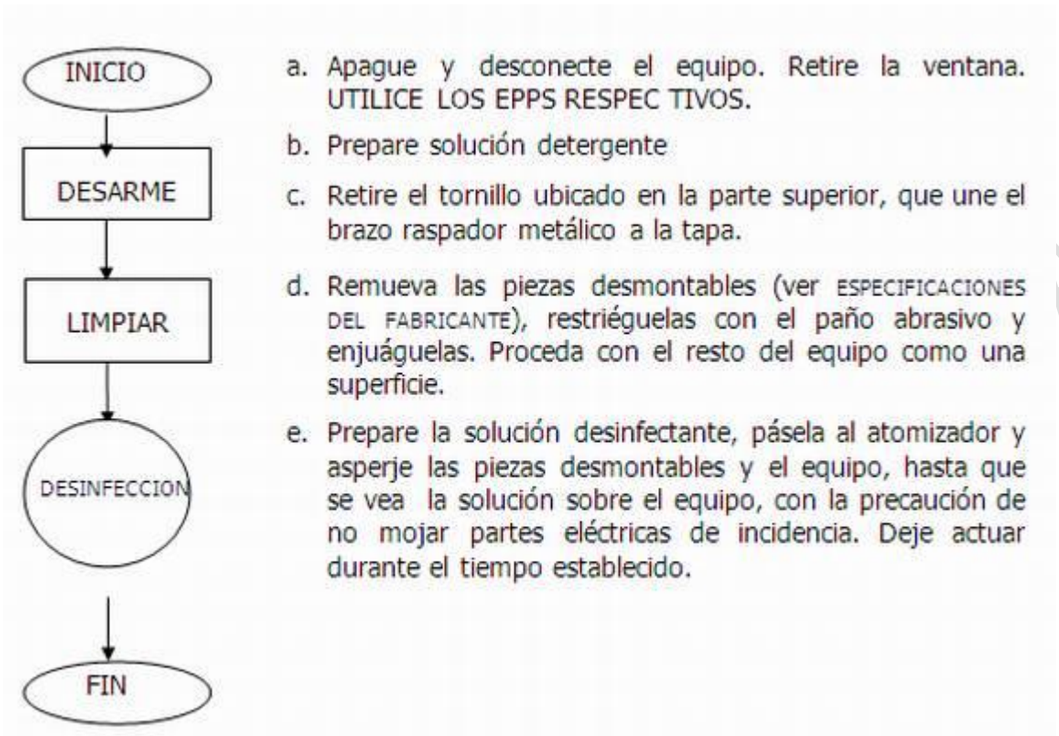
FUENTE DE LA IMAGEN: http://fotos.infoisinfo.com.mx/comercializadora_restaurantera_enriquez/3022304_301644



FUENTE DE LA IMAGEN: http://4.bp.blogspot.com/-t4pcuiPkORw/TinPUnWZYFI/AAAAAAAAALQ/hfOd_XytgsA/s1600/B.png

PROCESADOR DE ALIMENTOS

FRECUENCIA
Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.



EPPS: Equipos de protección personal

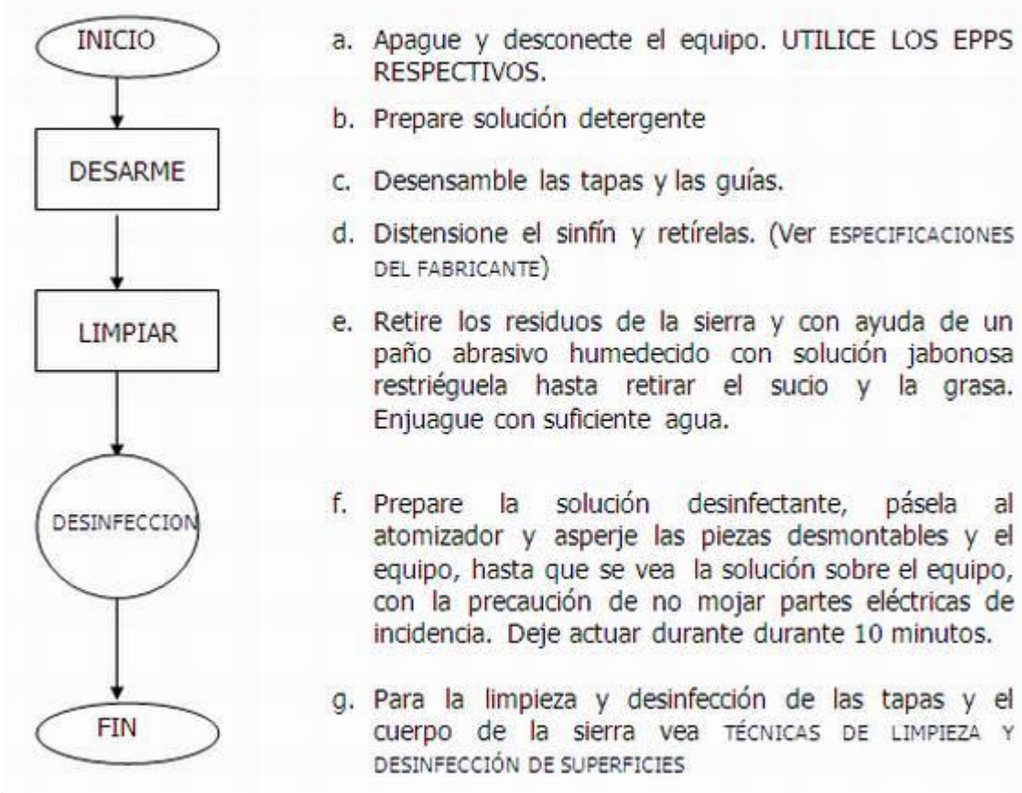


FUENTE DE LA IMAGEN: AUTORES

SIERRA ELÉCTRICA

FRECUENCIA

Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.



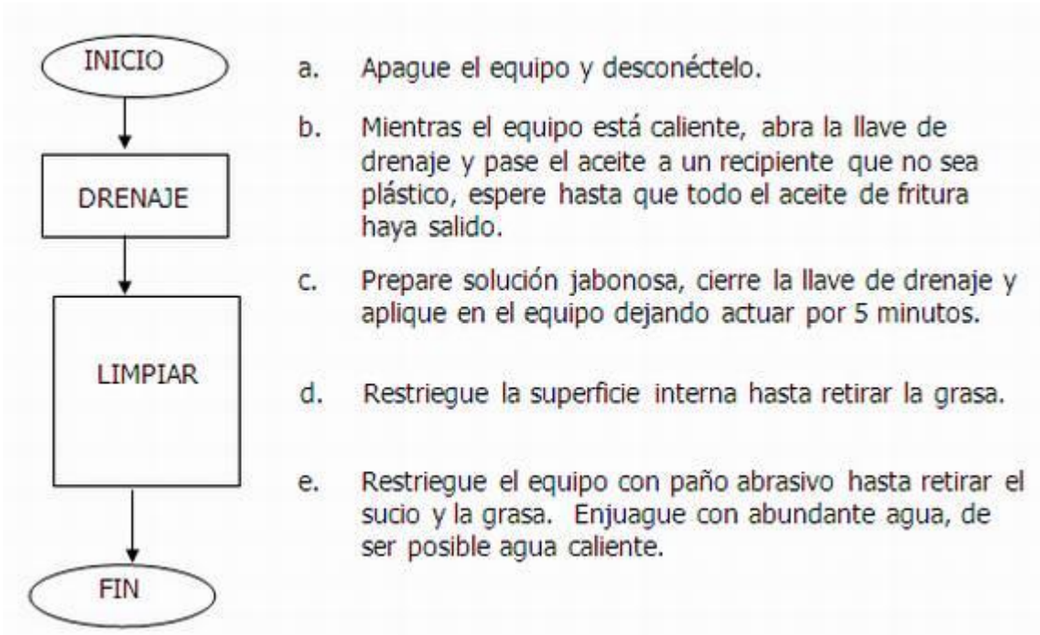


FUENTE IMAGEN: https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSwflMgkwWytezQJsg_8uesv9oR2WP4NC2ePocVFeNUYL4F8fG9

FREIDORES

FRECUENCIA

Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo. UTILICE LOS EPPS (Equipos de protección personal de seguridad) RESPECTIVOS.



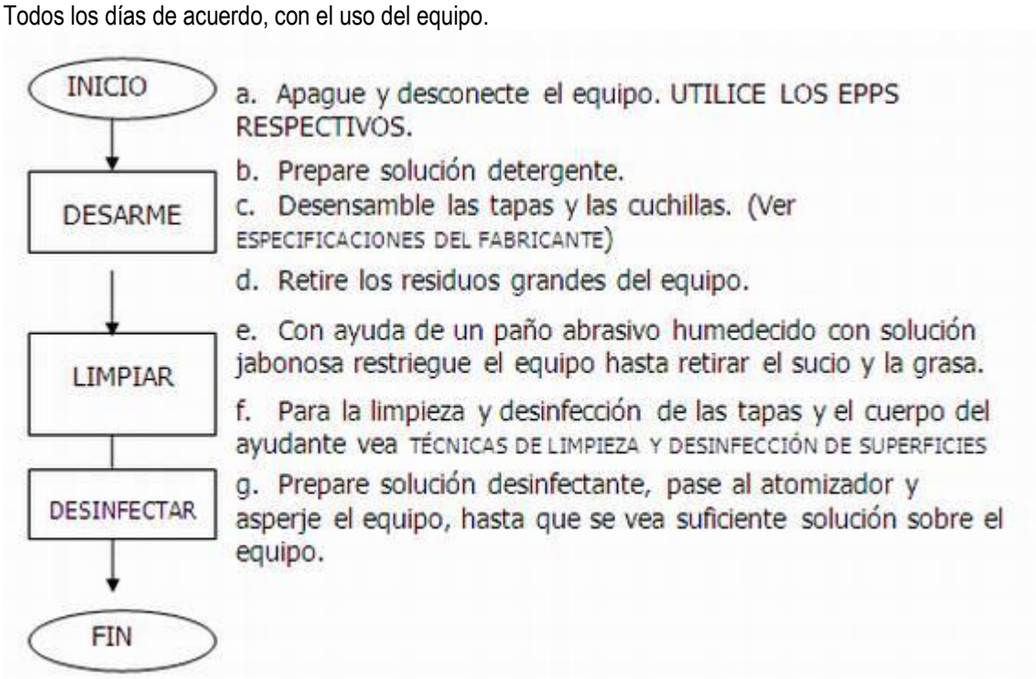


FUENTE DE LA IMAGEN: http://www.industriasvargas.com/Images/Freidores/06_GRA.jpg

AYUDANTES DE COCINA

FRECUENCIA

Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.



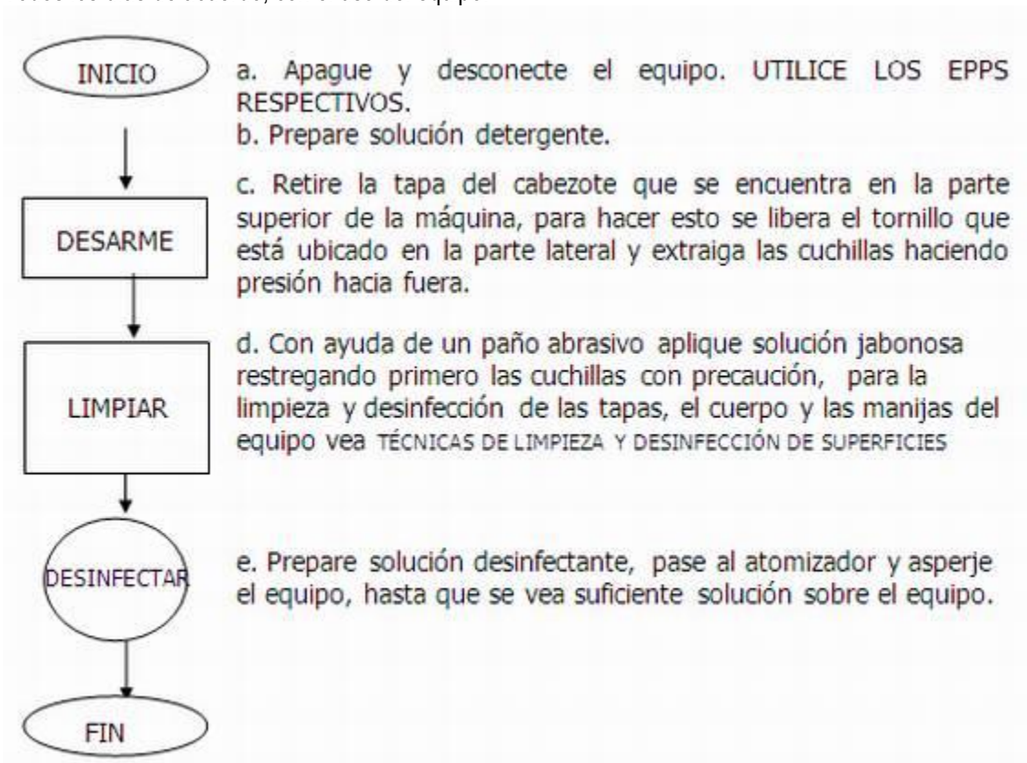


FUENTE IMAGEN: http://fotos02.farodevigo.es/2013/11/04/646x260/ayudante-cocina.jpg

BATIDORA

FRECUENCIA

Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.



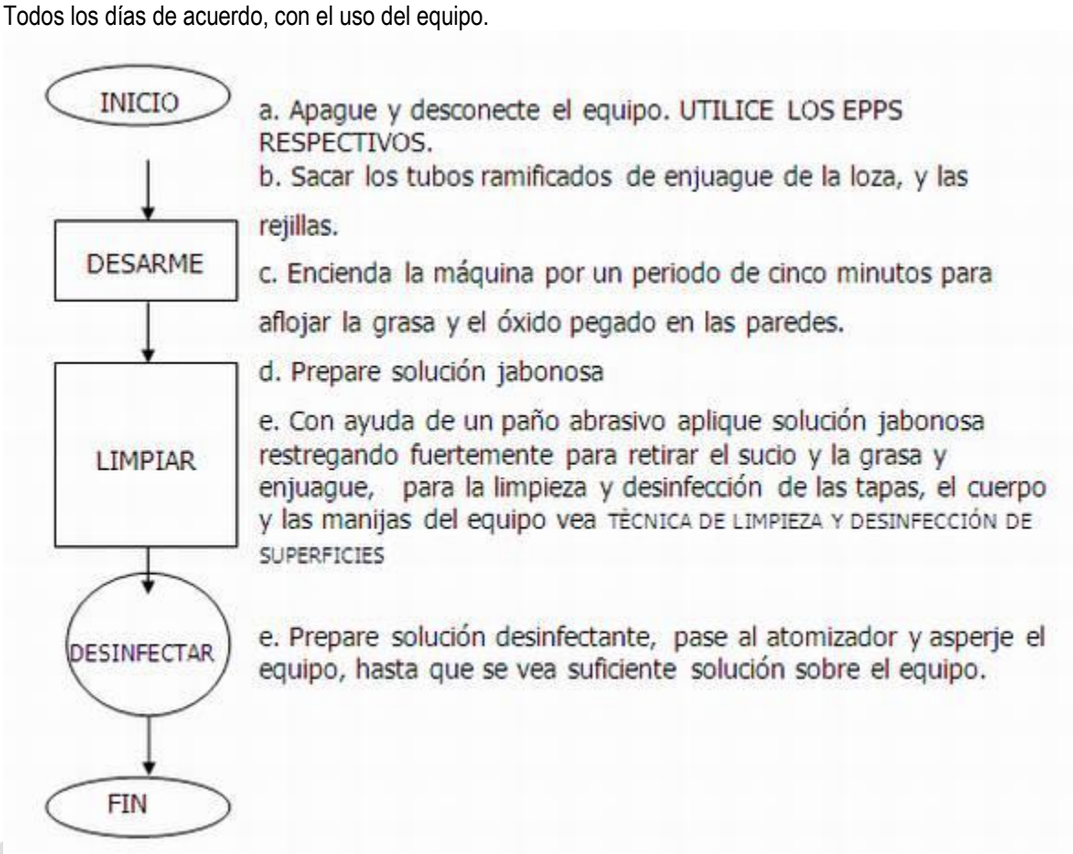


FUENTE DE LA IMAGEN: http://www.grupoinpono.com/common/images/products/Accesorios%20Grandes/accesorio%20grande%209.png

MÁQUINA LAVAPLATOS

FRECUENCIA

Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.

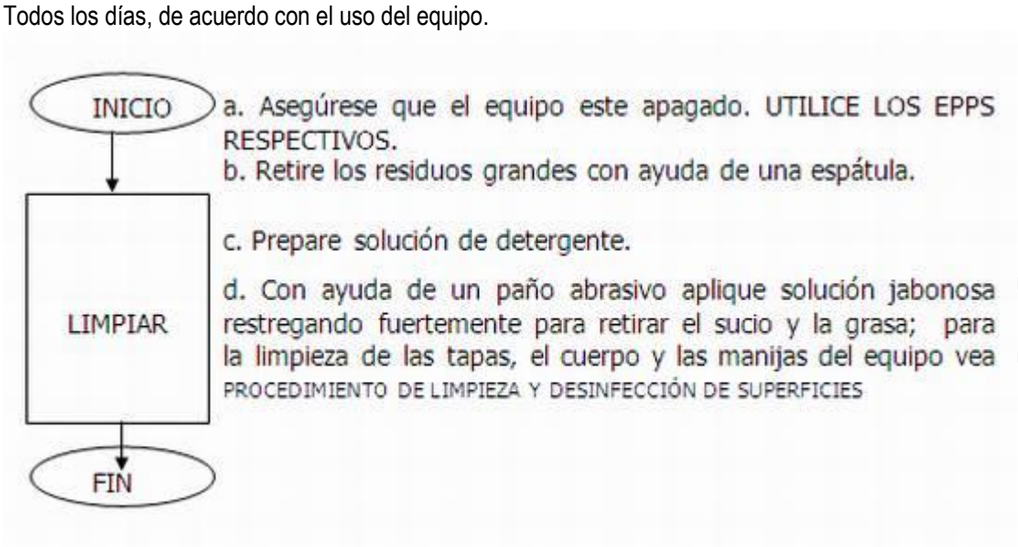




FUENTE DE LA IMAGEN: https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQvhTueoO9cyc5VaeBno2Mrqb8XFJhFG5WHDyzuh2n0anhOiLJe

MARMITA

FRECUENCIA
Todos los días, de acuerdo con el uso del equipo.

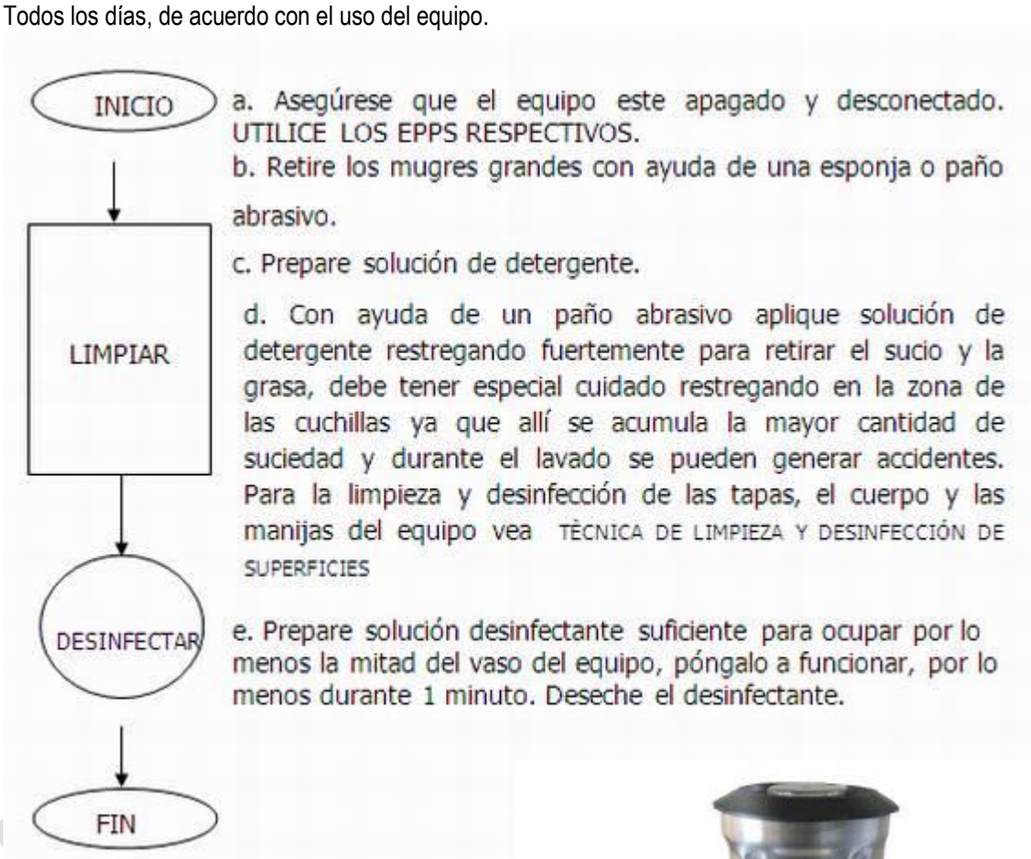




FUENTE DE LA IMAGEN: http://img.archiexpo.es/images_ae/photo-g/marmita-comercial-vapor-pie-electrica-49766-4048418.jpg

LICUADORA

FRECUENCIA
Todos los días, de acuerdo con el uso del equipo.





FUENTE DE LA IMAGEN: http://i.clasificadosgratis.com.co/i-a/OCMn-13.jpg

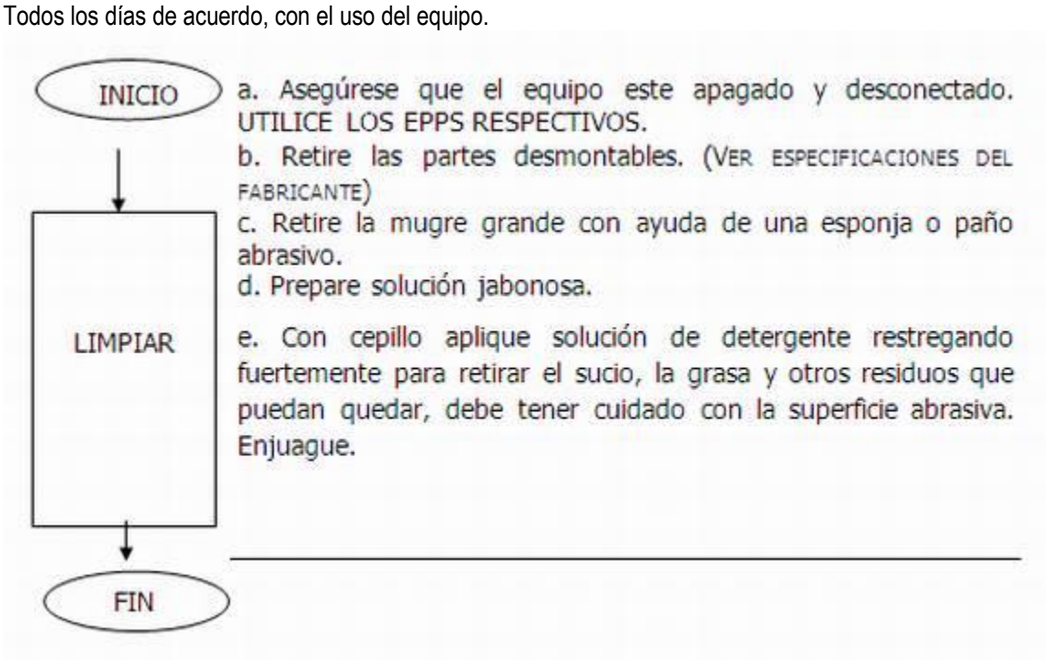


FUENTE DE LA IMAGEN: http://www.pallomaro.com/catalogo/imagenes/fotos/LICUADORA%20INDUSTRIAL-LVT14-1.jpg

PELAPAPAS

FRECUENCIA

Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.



FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50 FINCA CARABINEROS ALCALDIA

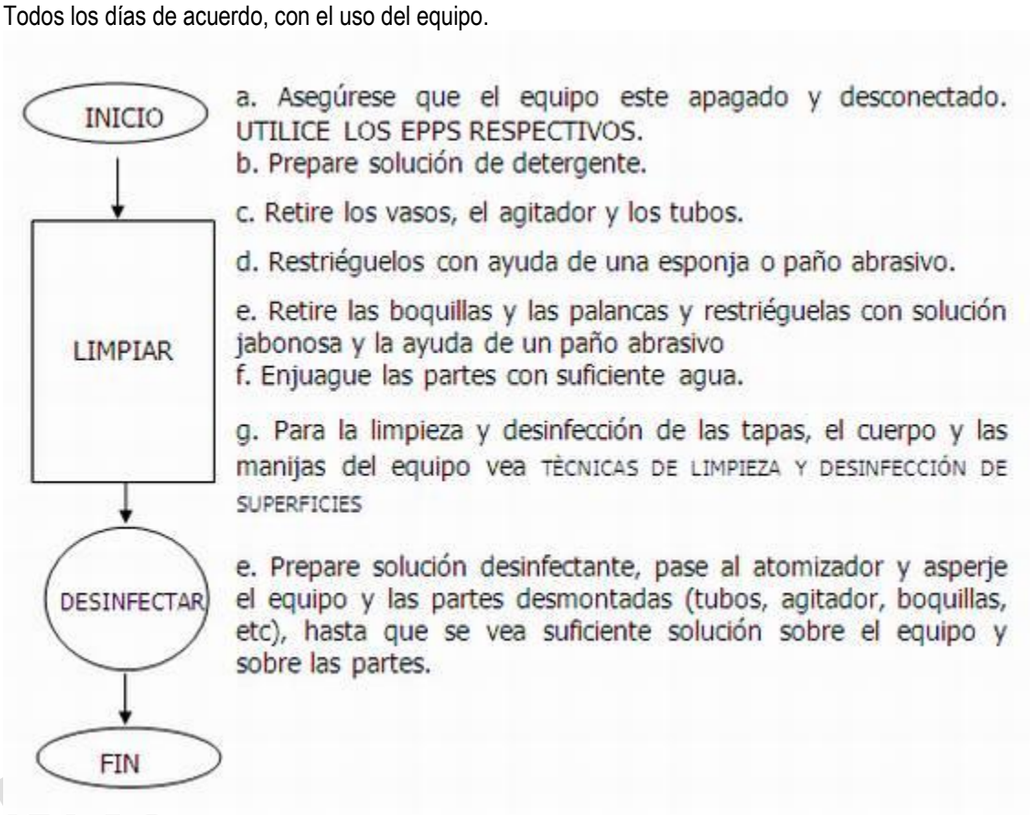


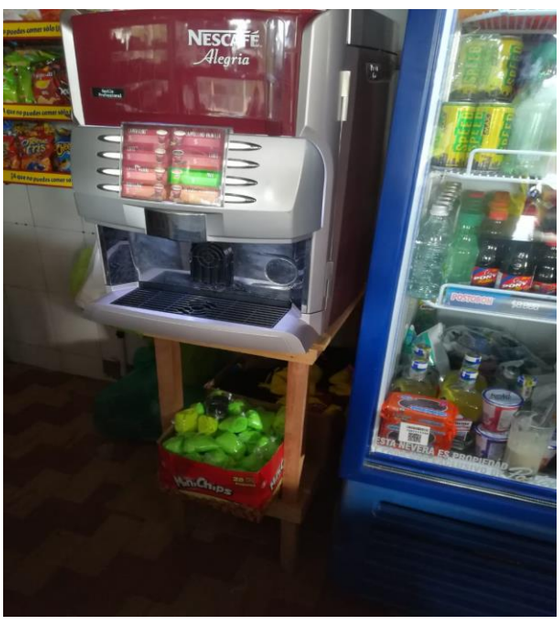
FUENTE IMAGEN: http://caracas.nexolocal.com.ve/nl_imagenes/nl_posting/7/6481/4482016/1.jpg

DISPENSADOR DE BEBIDAS

FRECUENCIA

Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.





FUENTE DE LA IMAGEN: AUTORES

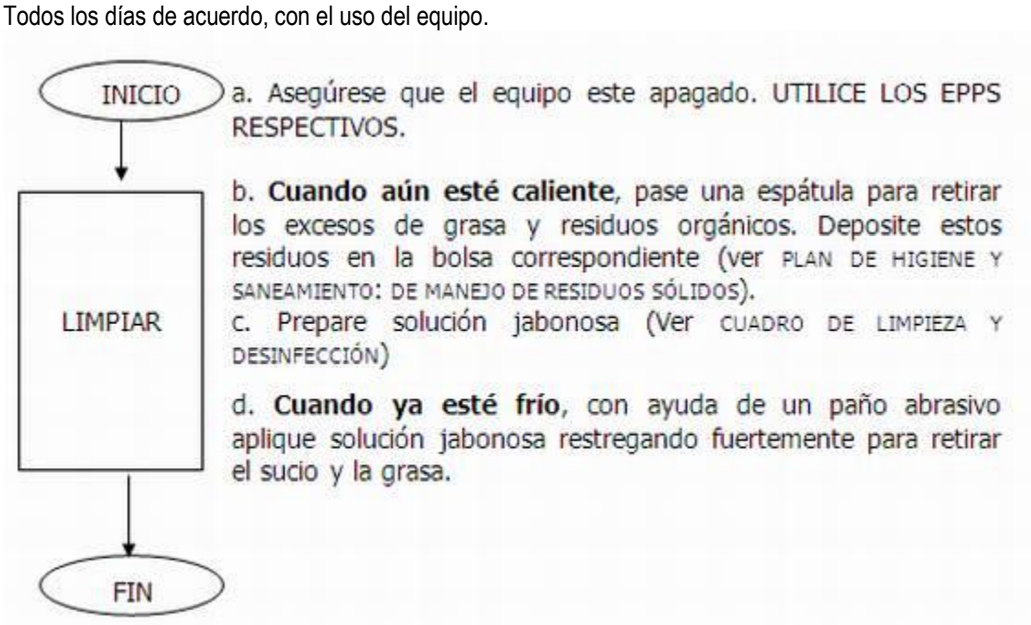


FUENTE DE LA IMAGEN: http://www.tiendasceylan.com/wp-content/uploads/2014/07/CAF-3.jpg

PLANCHAS

FRECUENCIA

Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.



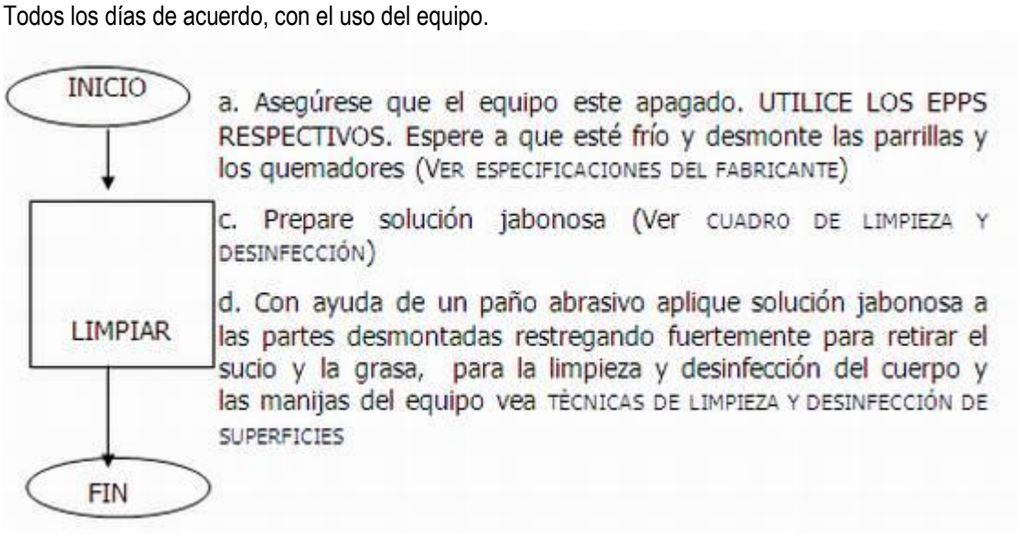


FUENTE DE LA IMAGEN: http://2.bp.blogspot.com/-WKRfZvGyjow/URjZ1buXXoI/AAAAAAAABHY/_Y_zekySBFc/s1600/a+la+plancha.jpg

COCINAS O ESTUFAS

FRECUENCIA

Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.





FUENTE DE LA IMAGEN: AUTORES

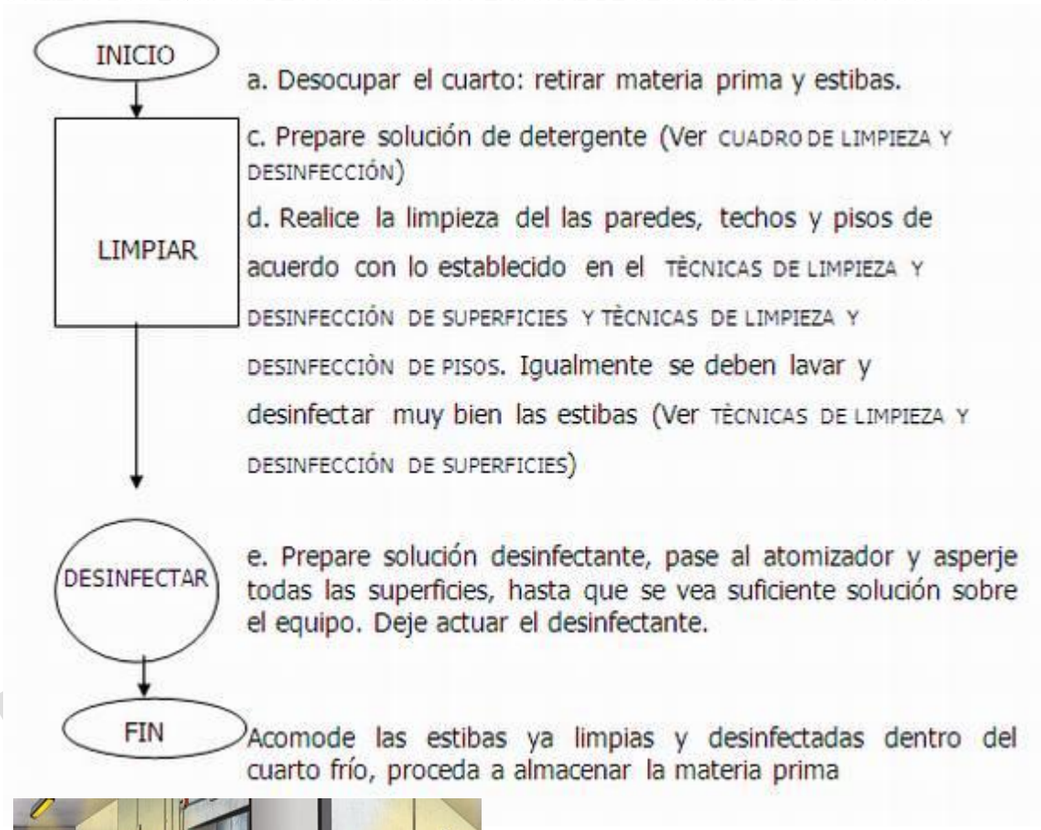
CUARTOS FRÍOS - NEVERAS

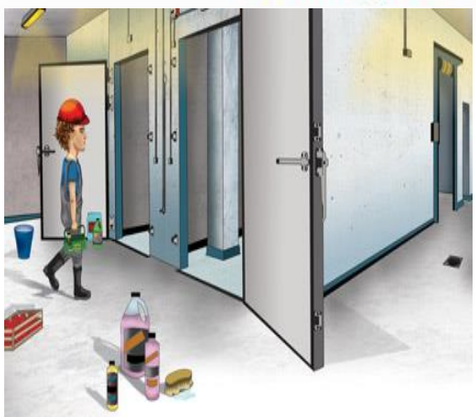
FRECUENCIA:

El interior y exterior de las neveras se deben limpiar todos los días y un lavado general una vez por semana.

Los cuartos de refrigeración deben ser **lavados mínimo una vez por semana**; los cuartos de congelación deben ser **lavados 1 o 2 veces al mes**, teniendo en cuenta que las estibas deben ser retiradas y lavadas con frecuencia para evitar excesiva acumulación de mugre o sucio.

La limpieza general de los cuartos se debe ajustar al día de menor cantidad de materia prima almacenada. SIEMPRE UTILIZAR LOS EQUIPOS DE PROCTECCIÓN PERSONAL DE SEGURIDAD RESPECTIVOS.





FUENTE DE LA IMAGEN: http://0grados.com/home/wp-content/uploads/2013/07/Limpieza-y-Sanitizacion-de-cuartos-frios.jpg

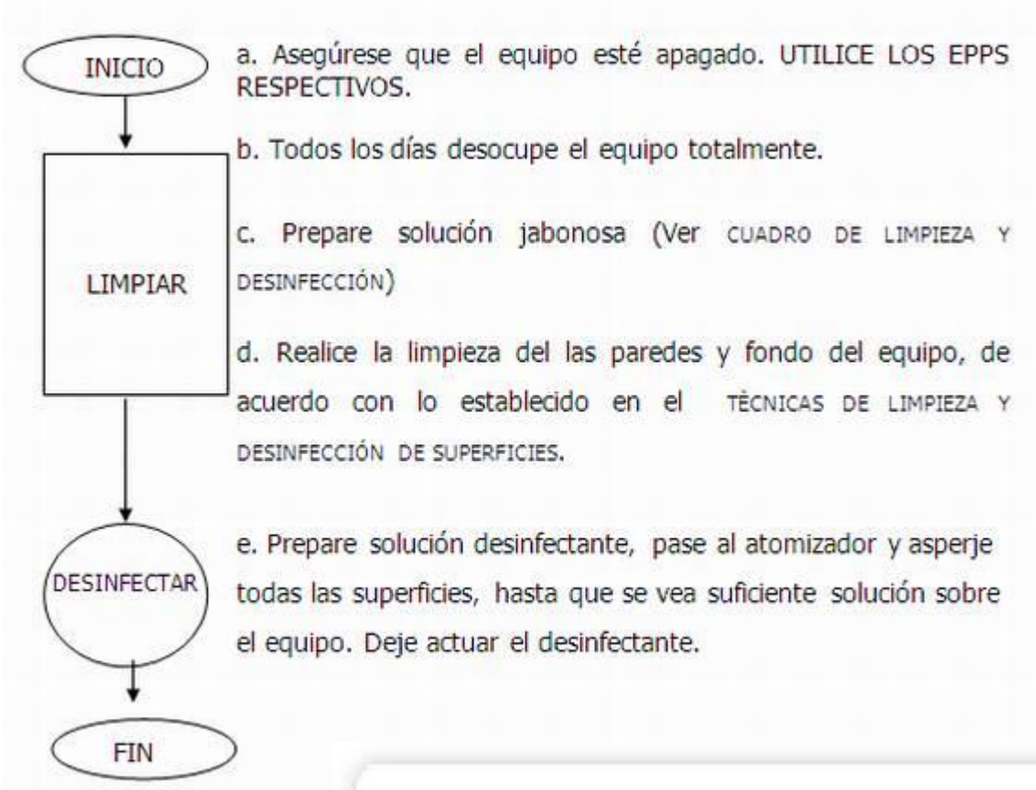




FUENTE DE LA IMAGEN: https://encrypted-tbn3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSnw0S-5J69TZoePzWUrHFFxuUr58Luji8aNVlmonCkIvZOR4

LÍNEA CALIENTE – BARRA DE ENSALADAS

FRECUENCIA
Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.



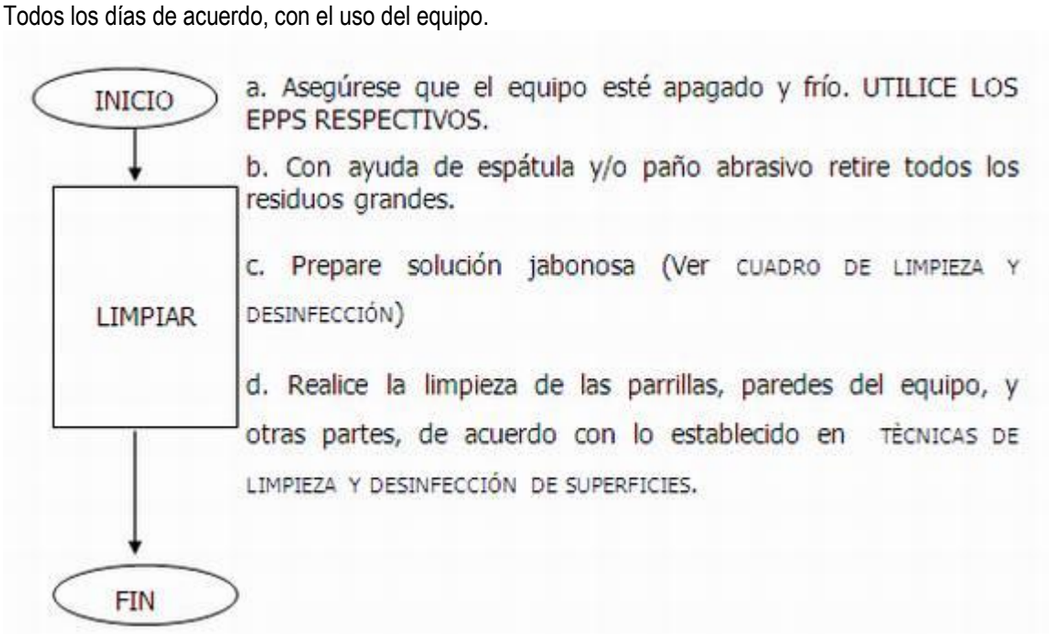




FUENTE DE LA IMAGEN: http://www.citalsa.com/files/p...

HORNO

FRECUENCIA
Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.



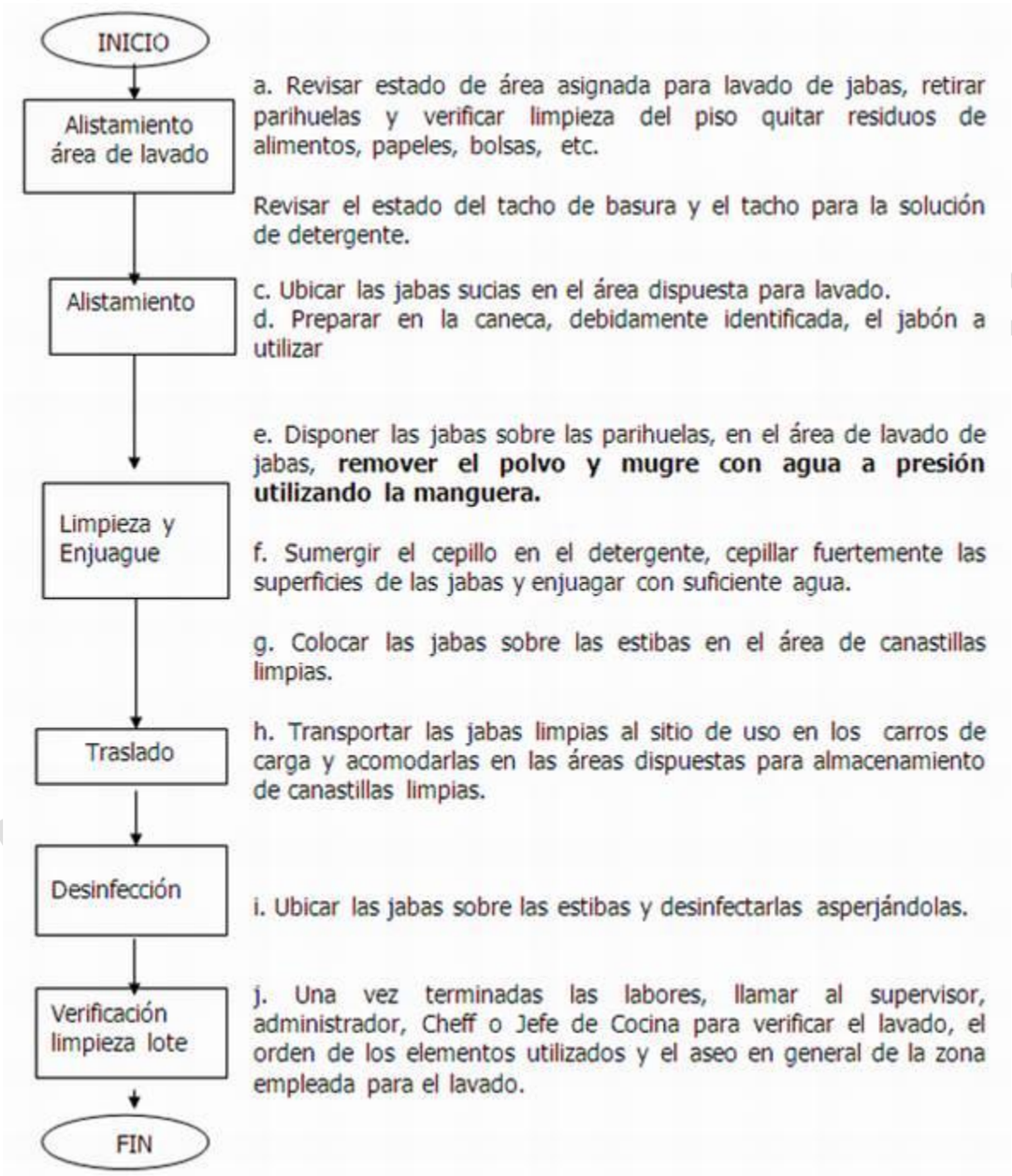
FRUTERIA Y C... ALDIA



FUENTE DE LA IMAGEN: http://www.horno.com.mx/images/h_teka/02horno-teka-ha-830-inox-230240v.jpg

CANASTILLAS

DESARROLLO



Nota: Se debe cambiar el detergente cada vez que se oscurezca por suciedad y siempre solicitar los elementos a primera al encargado de los mismos.



FUENTE DE LA IMAGEN: http://www.grupologipack.com/images/cats/cajasplastico/sec_caja_plastico_37_G.jpg

HIGIENE Y PRESENTACIÓN DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ASPECTOS A CONSIDERAR

Con el fin de establecer claramente las condiciones mínimas de higiene y presentación del personal manipulador, de manera que se garantice la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados en todas las operaciones de FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50,FINCA CARABINEROS, se han establecido las siguientes normas básicas que deben ser cumplidas por todas las personas que laboran en las áreas de almacenamiento, preparación, distribución y transporte de alimentos de FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50,FINCA CARABINEROS.

NORMAS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

ESTADO DE SALUD

El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan. La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

El personal manipulador que presenta afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

El administrador y/o supervisor del punto operativo tomará las medidas necesarias para que no se contaminen los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona que se sepa o sospeche padezca enfermedad susceptible de transmitirse por alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.

Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a su jefe inmediato: administrador y/o supervisor del punto de preparación y/o expendio.

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN.

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos;

Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a al empresa, estas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente.

PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO.

Toda persona mientras trabaje directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las siguientes prácticas y medidas de protección:

- Baño diario.
- Usar uniforme completo y limpio durante toda la jornada, y apropiado para la función a desempeñar.
- Lavarse la manos con jabón desinfectante antes de iniciar sus labores y cada vez que se cambie de actividad.
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante un gorro.
- Usar tapabocas mientras se encuentre en áreas donde se preparan alimentos.

FRUTERIA Y CAFETERIA ALCALDIA

- Para el caso de los hombres que preparen alimentos, no hacer uso de barba, ni patillas largas. En caso de que se use bigote debe mantenerlo aseado y arreglado correctamente.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- Cuando se haga uso de guantes en cualquier actividad, especialmente para aquellas en las cuales se manipulen alimentos elaborados, se debe tener el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. Los guantes deben estar en perfecto estado, sin perforaciones o desperfectos.
- No se debe hacer uso de aretes, anillos, relojes, cadenas u otros accesorios mientras se estén desempeñando labores de manipulación de alimentos.
- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación de los alimentos.
- No se permite la manipulación simultánea de alimentos y dinero. Al manipular dinero es necesario realizar un lavado de manos de acuerdo con la técnica establecida.
- El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de los alimentos.
- Las personas que actúen **en calidad de visitantes** a las áreas del servicio de alimentación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas para manipuladores directos de alimentos, incluido el uso de elementos de protección personal básicos (gorro, tapabocas y delantal).

FRUTERIA ALCALDIA



Fuente imagen: http://www.donpostre.com/wp-content/uploads/manipulacion-alimentos.jpg

TÉCNICA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANOS

ALCANCE

Esta técnica debe ser desarrollada por todo el personal que labora en FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50,FINCA CARABINEROS, de ingresar a las zonas de proceso, durante la jornada laboral, cada vez que vaya al baño, cada vez que cambie de actividad, cada vez que toque basura o la tapa de la caneca de basura y siempre que se considere necesario.

MATERIALES

- Jabón desinfectante para manos.
- Cepillo para uñas.

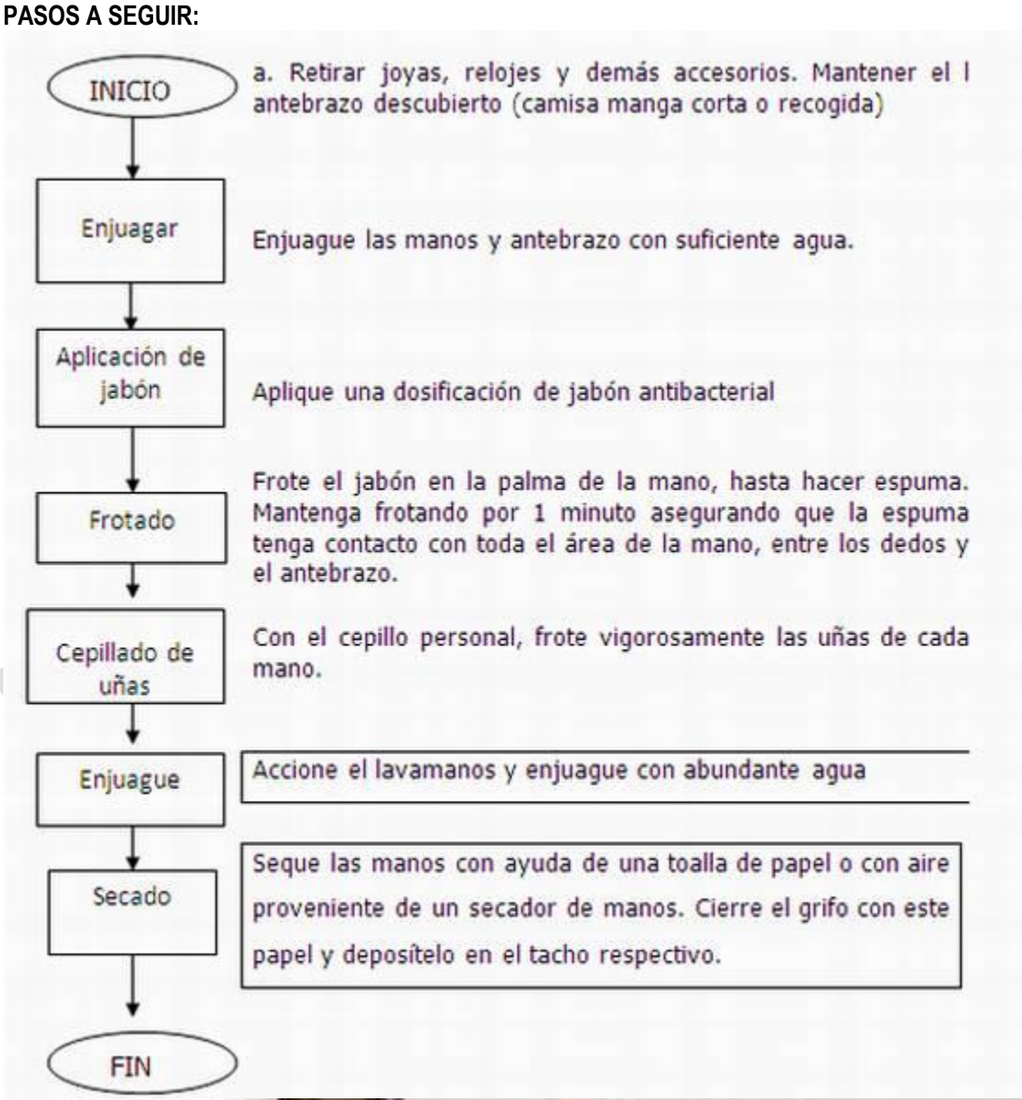
- Lavamanos.
- Secador automático o toallas desechables.

RESPONSABLE

- Todo el personal que ingresa a las zonas de producción o servicio de los puntos de preparación de alimentos de la empresa FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50,FINCA CARABINEROS, y todo el personal que sea manipulador de alimentos de la empresa.

LAVADO DE MANOS

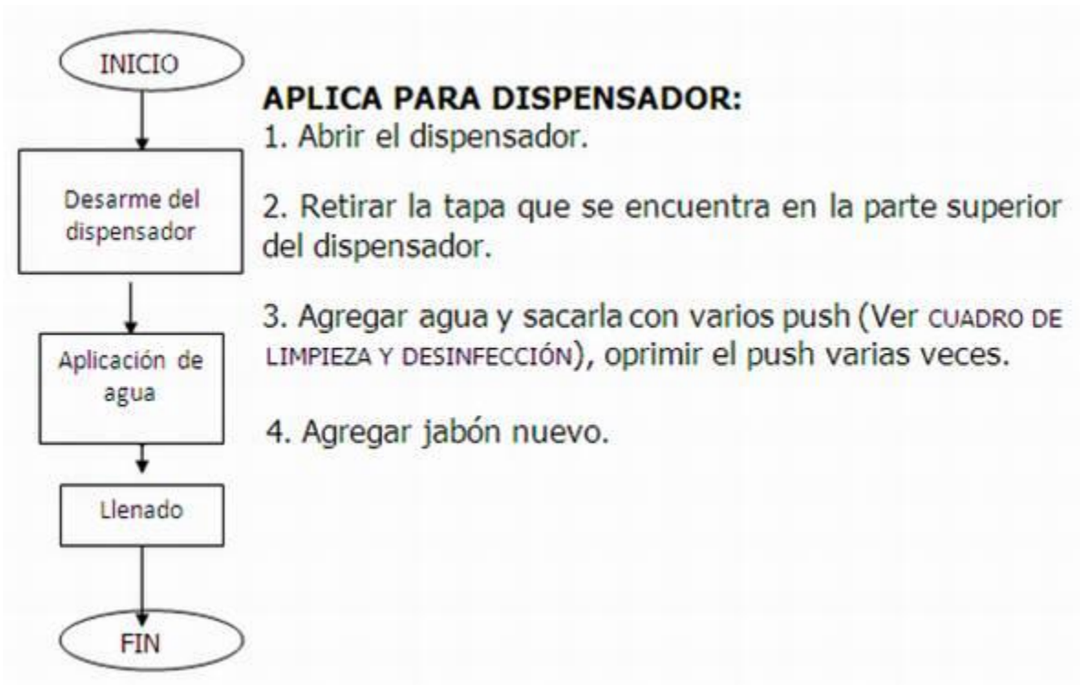
PASOS A SEGUIR:





FUENTE IMAGEN: http://www.buenasalud.net/wp-content/uploads/2012/05/manos_limpias.jpg

TÈCNICA PARA LIMPIEZA DE DISPENSADOR DE JABON Y GEL DESINFECTANTE PARA MANOS





FUENTE DE LA IMAGEN: http://bathroomaccessorieset.com/images/Liquid-Motion-Automatic-Soap-Dispenser.jpg

CONTROL Y PREVENCIÓN DE PLAGAS

No es conveniente para ningún establecimiento que expenda el servicio de alimentación que se encuentren moscas, zancudos, cucarachas o roedores en sus áreas de cocina, comedor y almacén. Ello denota ausencia de medidas higiénicas y lo que es peor aún, la posibilidad de que los alimentos se encuentren contaminados y en algunos casos envenenados. Por ello se hace necesario buscar la asesoría adecuada para mantener un control sobre las mismas y desterrar estos agentes contaminadores y desagradables.

Igualmente es importante dar a conocer los riesgos que presenta un servicio de alimentación en donde se encuentran las condiciones óptimas para el crecimiento de las siguientes plagas:

- Moscas
- Cucarachas
- Hormigas
- Roedores





Las dos primeras se alimentan de basuras al igual que de comidas descompuestas al estar en constante movimiento transportan en sus extremidades algunas bacterias que contaminan los lugares, objetos y alimentos en donde posen.

Las ratas son animales que desgarran los empaques de la comida y son portadores de enfermedades intestinales y otras que al tener contacto con los alimentos y al ser estos consumidos por el hombre, pueden generar diversos males que van desde malestares de estómago hasta la enfermedad conocida como "mal de rabia".

Es importante saber identificar los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales.
- Los excrementos de roedores u otras plagas.
- La alteración de sacos, envases, cajas causadas por estos al roerlas.
- La presencia de alimento derramado cerca del envase, que indican que las plagas lo han dañado.
- Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías.

Los lugares en donde pueden morar los animales plagas son sitios cálidos y recogidos, no desean ser molestados por lo que sienten especial predilección por aquellas áreas de almacenamiento que contienen artículos que no se utilizan frecuentemente como son:

- Almacenes para equipos de limpieza
- Almacenes de alimentos
- Cuartos de máquinas en donde el ambiente es cálido.
- Lugares de almacenamiento de utensilios o equipos para reparar.
- Cualquier lugar que no se mantenga limpio y aseado de forma regular.
- Edificaciones abandonadas, tejados, garajes.
- Los cobertizos utilizados para guardar cosas de uso poco frecuente.

Para destruir estos flagelos no basta con mantener aseado e higienizados los lugares, alimentos y equipos, debe coadyuvar en su extinción el uso de químicos que liberen y protejan a los lugares que se hallan libres o no de estas plagas. Pero el uso de plaguicidas y/o insecticidas no debe ser indiscriminado, algunos de los que se hallan en el mercado son eficaces pero nocivos para la salud, por tal motivo FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50,FINCA CARABINEROS, además del plan de limpieza y desinfección y manejo de residuos sólidos, cuenta con el apoyo de una entidad externa experta en el manejo de plagas y realiza control de las mismas preventivas mensualmente (ver **contrato con empresa de Control de Plagas**), igualmente se realizan revisiones en los puntos de preparación de alimentos semanalmente, después de la fumigación, llevando el formato **rutina de saneamiento** con el fin de detectar posibles apariciones de plagas.

Al conocer cuáles son los signos que indican la posible presencia de una plaga, se realiza en cada punto operativo una revisión general para verificar que no se estén presentando. En caso de evidenciar algún signo de presencia de plagas el encargado del punto o administrador se comunica con el departamento de Calidad para hacer el respectivo llamado a la empresa de control de plagas y roedores contratante para que tome las medidas del caso y establezca la severidad y las acciones correctivas inmediatas.

PREVENCIÒN DE PLAGAS

Para prevenir la aparición de pestes dentro del Servicio de Alimentos, FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50,FINCA CARABINEROS, tiene en cuenta lo siguiente:

- Se determinan claramente las zonas de ingreso de los alimentos. Estos se inspeccionan periódicamente, se remueven los objetos que se encuentren allí, tales como, cestos, bolsas, etc., y se adecuan de forma que no pueda el área ser tomada como nido de pestes.
- Se evita colocar los alimentos en el piso y se protegen de la humedad, todos los alimentos se mantienen tapados.
- Se limpian los lugares poco visibles como debajo de los refrigeradores, detrás de las cajas, etc.
- Las basuras son tapadas adecuadamente.
- No se deja en los armarios de los empleados ropa sucia u objetos como papeles que puedan albergar nidos de cucarachas.
- Se evita dejar los traperos húmedos ya que estos son sitios predilectos para las cucarachas.
- Se limpia adecuadamente las lámparas y zonas de fuente de iluminación ya que ellas albergan gran variedad de insectos.

ÁREAS A CONTROLAR

Según la experiencia registrada por la Organización y de acuerdo con las recomendaciones entregadas por la empresa encargada de realizar la fumigación se ha determinado que las áreas que deben ser fumigadas son las siguientes:

- Entradas.
- Cuartos de almacenamiento.
- Almacenes
- Áreas verdes , plantas de decoración
- Oficinas
- Baños públicos

QUE HACER ANTES DEL CONTROL DE PLAGAS Y ROEDORES

- En almacenes evacuar los alimentos que se encuentren en las zonas donde se va a realizar el control de plagas.
- En las cocinas proteger el menaje y equipos.
- Despejar de las áreas a realizar control de plagas, todo tipo de elementos que puedan impedir el alcance del producto.

OTRAS PRECAUCIONES

- Evitar todo contacto dérmico, oral o por inhalación del producto químico aplicado.
- No dirigir la aspersión sobre animales, personas o alimentos
- No fumar, comer o beber durante la aplicación.

QUE ACTIVIDADES DEBE REALIZAR EL TECNICO DURANTE LA FUMIGACION

- Aplica el producto por todas las áreas de la planta de ensamblaje, paredes, pisos y techos.

QUE DEBE HACERSE DESPUES DEL CONTROL DE PLAGAS

- Se lavan todas aquellas áreas en las cuales es preciso realizar la manipulación de alimentos.
- Lavado se realiza inicialmente con agua y jabón
- Enjuagar y se realizar desinfección.
- Sitios como techos y paredes no se deben lavar hasta después de tres días de la fumigación para dejar actuar el insecticida, cuya acción es residual y provoca la muerte de los insectos rastreros.

QUE SE DEBE HACER ANTES DEL PROXIMO CONTROL

Es preciso tener en cuenta que se deben evitar todas aquellas condiciones para que los insectos se posesionen de un sitio. Para ello es necesario tomar todas las medidas necesarias que incluyen:

- Aseo y desinfección constante de todas y cada una de las áreas de trabajo, equipos y utensilios.
- Evitar que las canecas que se encuentran dentro y fuera de las áreas de preparación de alimentos se mantengan destapadas.
- Vigilar que todos los alimentos que se hayan utilizado, queden debidamente tapados hasta su nuevo uso.
- Realizar una adecuada rotación de productos en almacenamiento, a fin de evitar la presencia de alimentos en descomposición, pues esto atrae a las cucarachas.

FRUTERIA Y CAFETERIA ALCALDIA

FRECUENCIA DE LA FUMIGACION

Según la variedad de situaciones presentadas del expendio, ha estipulado que el control de plagas debe realizarse con una frecuencia bimensual en las áreas de preparación o cada vez que se requiera. Esta está a cargo de una compañía externa a la cual se le realizará control por medio de la documentación pertinente emitida por la autoridad competente y por las fichas técnicas de los productos usados. Se tiene acordado realizar seguimiento una semana después de realizada la fumigación.

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS

CLASIFICACIÓN DE RESIDUOS

FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50, FINCA CARABINEROS, ha identificado los residuos en sus puntos de preparación de alimentos de dos tipos: Los sólidos y líquidos.

MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS

Los líquidos se tratan de acuerdo a la infraestructura de cada punto a nivel de desagües y trampas de grasa. Las instalaciones de cada punto expendio son diferentes y se manejan de diferente; en estos casos el control realizado por nuestra compañía se basa en la supervisión de la limpieza de las trampas, las frecuencias de aseo.

Para la limpieza de las trampas de grasa de las que se encarga empresa que posteriormente se contratará, se cuenta con **técnica de limpieza de trampas de grasa**, que realiza el personal operativo del punto operativo apoyándose en las instrucciones de personal de mantenimiento y en las que el documento plantea. La frecuencia de este procedimiento depende del volumen de servicios del punto operativo y del tamaño de la trampa, la evidencia de este procedimiento se plasma en el formato Rutina de Saneamiento.

8.3 TECNICA DE LIMPIEZA DE TRAMPAS DE GRASA

ALCANCE
El procedimiento se desarrolla en todas las operaciones de FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50, FINCA CARABINEROS, en las que la empresa es responsable de la limpieza de trampas de grasa.

FRECUENCIA
Esta se determina de acuerdo con el número de servicios y la capacidad específica de cada trampa de grasa, puede ser 1 o dos veces por semana.

RESPONSABLE
Auxiliar encargado por el administrador, capacitado para tal fin.
El administrador o supervisor debe verificar la eficiencia del procedimiento.

REGISTRO
RUTINA DE SANEAMIENTO

MATERIALES
- Guantes negros industriales
- Mascarilla y monogafas de protección.
- Colador
- Cal según contrato
- Bolsas para residuos orgánicos

PASOS A SEGUIR:

Remitirse al procedimiento de limpieza de trampas de grasa.

MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS:

Para el manejo de residuos sólidos FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50,FINCA CARABINEROS, ha implementado una forma clara y sencilla de clasificación basándose en la legislación legal vigente.

Los residuos que resultan de nuestro servicio son de dos tipos: orgánicos e inorgánicos.

FRUTERIA Y CAFETERIA ALCALDIA

Los residuos inorgánicos son aquellos que no sufren de descomposición. Ej. Papel, plástico, etc.

Los residuos orgánicos son aquellos que sufren procesos de descomposición. Ejemplo: conchas de papas, plátano, frutas en general los sobrantes de alimentos.

Los recipientes de desechos sólidos son diferenciados por los colores de las bolsas que éstas deben llevar, es decir, un color para la bolsa de residuos inorgánicos y otro para los residuos orgánicos.

Esta diferenciación se debe realizar de la siguiente forma, o de acuerdo con la solicitud del cliente, pueden existir varias clasificaciones ya que se han generado ciertas clasificaciones legales para la clasificación de residuos.

Durante las operaciones de limpieza los residuos son clasificados en la bolsa correspondiente, principalmente como residuos orgánicos y residuos inorgánicos y colocados en los recipientes respectivos.

La frecuencia de evacuación de residuos depende del volumen generado por cada uno de los puntos de preparación de alimentos para consumo humano, sin embargo, esta debe hacerse mínimo una vez al día. Sale de cocina, comedor y área de almacenamiento y se ubica en el área destinada para tal fin para luego ser llevada hacia celdas de compostaje y área de reciclaje.

Los residuos inorgánicos son dispuestos en contenedores de basura correspondientes o en la zona con que cuente el cliente para la disposición de los mismos.

La evacuación de residuos orgánicos de cada punto de preparación se realiza de acuerdo con un cronograma establecido correspondiente (este puede ser diferente para cada área o punto de preparación), quien dispone y aprovecha este material o de acuerdo a lo estipulado por el cliente.

El control de limpieza del área de basuras, sea por parte de FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50,FINCA CARABINEROS, se registra en el formato registro de rutina diaria de aseo y desinfección. Esta actividad se debe efectuar utilizando un overol exclusivo para la misma o por personal exclusivo para desarrollar esta labor, con el fin de evitar la contaminación cruzada en las áreas de producción, almacenamiento o aquellas donde se manipulen alimentos. Esta prenda no debe ser ingresada a dichas zonas, debe guardarse en un sitio separado de las mismas y lavarse por lo menos una vez a la semana. Si es personal exclusivo para la labor, este no deberá manipular alimentos.







FUENTE DE LA IMAGEN: http://saldana-tolima.gov.co/apc-aa-files/36343265316137033646565656666633/ambienta.jpg

FRUTERIA Y CAFETERIA LA CALDIA

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

OBJETIVO.
Determinar los parámetros a tener en cuenta, para el adecuado control de agua de suministro para consumo y preparación en los Puntos de preparación de alimentos de La organización FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50, FINCA CARABINEROS.

ALCANCE.

Dirigido a los puntos de preparación de la empresa FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50 FINCA CARABINEROS, en los cuales el control de agua es responsabilidad de la empresa.

De igual forma abarca a aquellas áreas de preparación de alimentos, donde el control de agua está a cargo de nuestro personal, en donde se verificara que los procesos desarrollados por el mismo se estén cumpliendo según la hayan desarrollado.

COMPONENTE TEORICO.

El empleo de agua potable, tal como se define en la legislación actual, es obligatorio para todos los usos en los sitios de preparación, consumo y expendios de alimentos para consumo humano.

Únicamente se contempla el empleo de agua no potable de forma excepcional para la producción de vapor, la extinción de incendios o la refrigeración, siempre que las tuberías instaladas para ello imposibiliten que esa agua pueda ser utilizada para otros fines o suponga un riesgo de contaminación para los productos alimenticios. Las tuberías de agua no potable deben diferenciarse claramente de las del agua potable.

De aquí, destaca la gran importancia que tiene la potabilidad del agua, ya que agua en mal estado o simplemente con sustancias nocivas para el hombre pero inherentes en ella, pueden provocar, como ya se ha visto en numerosas ocasiones, enfermedades tales como la difteria.

FRUTERIA Y CAFETERIA ALCALDIA

CONTROLES DEL AGUA DE SUMINISTRO

MUESTREO.
CONSIDERACIONES GENERALES.

Para el control de agua se contemplan la siguiente condición general:
Se realizaran a disposición de FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50, FINCA CARABINEROS, muestreo de las tomas de agua alternativamente en los diferentes grifos dentro del establecimiento, siempre bajo el cumplimiento de los parámetros legales vigentes establecidos. Esta muestra será de carácter puntual.

MUESTREO. ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS Y FISICOQUÍMICOS.
Dentro de los análisis contemplados, para el control de agua se contemplan los siguientes.

- **Análisis Microbiológicos:** enfocados al cumplimiento de las Normas Microbiológicas Vigentes, FRECUENCIA: de acuerdo con los requerimientos exigidos por la normativa vigente.
- **Análisis Fisicoquímicos**: enfocados al cumplimiento de las Normas Fisicoquímicas Vigentes correspondiente. Se realiza determinación de cloro residual y pH, de acuerdo con la técnica establecida.
- FRECUENCIA: una vez a la semana seleccionando sólo un punto de uso utilizando el Kit de Cloro o de acuerdo al manejo dado.

TÉCNICA DE DETERMINACIÓN DE CLORO Y PH

ALCANCE
Este procedimiento se desarrolla en cada uno de los puntos de preparación de alimentos para consumo humano de la empresa FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50,FINCA CARABINEROS, para el agua potable de suministro.

FRECUENCIA

Este procedimiento se aplicará una vez por semana escogiendo un grifo al azar, teniendo en cuenta que todas las llaves se muestren cuando exista más de una. El procedimiento relacionado a continuación lo efectúa FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50,FINCA CARABINEROS.

MATERIALES

- Oto Test Kit: Celda o recipiente, rojo de fenol y reactivo oto
- Agua de suministro para análisis.

RESPONSABLE

Administrador del punto operativo y/o Supervisor de A y B.

REGISTRO

CONTROL DE AGUA POTABLE

METODO DE ANALISIS

1. Aspecto: Observar la muestra tomada a contra luz, se debe observar un líquido transparente libre de sustancias o materiales en suspensión o precipitados.
2. Color: Observar la muestra sobre un fondo blanco, esta debe ser incolora
3. Olor: Oler la muestra y determinar si existe olor o no. La muestra debe ser inodora.

Los pasos a seguir para esta actividad, se llevarán a cabo de acuerdo a lo estipulado por el fabricante del kit de cloro y pH.

MEDIDAS CORRECTIVAS -AGUA DE SUMINISTRO

Si de los resultados de dichos análisis se detectaran desviaciones respecto a los valores de referencia establecidos en la normativa sanitaria vigente, se deberá informar por escrito al administrador y/o propietario de la empresa FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50,FINCA CARABINEROS, quienes deberán tomar las medidas correctivas oportunas: cloración y cambio de fuente de abastecimiento; posterior a esto se deben repetir los análisis para confirmar la corrección del defecto detectado. Si se presentan datos por fuera de especificación en el punto muestreado, se procede a tomar muestra de otro punto de uso (grifo o llave) para saber si el problema está en toda la tubería o si es puntual; si es puntual se procederá a clausurarlo mientras se toma las acciones correctivas respectivas. Si el problema persiste, inmediatamente enviar una muestra a un laboratorio especializado para analizarla físicamente y microbiológicamente. Dejar diligenciadas de las acciones correctivas establecidas en el formato "Control de agua potable".

LÌMITES DE CALIDAD DEL AGUA

Los valores tanto microbiológicos como físico-químicos del agua, así como los métodos de análisis, se encuentran recogidos en la legislación legal vigente.

TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

CONDICIONES GENERALES.

Como medio de mantenimiento, prevención y garantía de inocuidad, FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50, FINCA CARABINEROS, realiza la limpieza de los tanques de agua con una frecuencia establecida en los puntos en los que esta parte sea manejada por la empresa contratada dejando certificaciones y/o respectivos registros. En el caso que, éste procedimiento sea ejecutado por nuestra empresa, FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50, FINCA CARABINEROS, asumirá el procedimiento y la frecuencia dispuesta por el mismo, y se regirá solamente, a verificar el cumplimiento de la misma.

FRUTERIA Y CAFETERIA ALCALDIA

TÉCNICA DE LIMPIEZA DE TANQUES DE AGUA

ALCANCE
Esta técnica se desarrolla en los puntos de preparación de alimentos en donde FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50, FINCA CARABINEROS, sea responsable.

FRECUENCIA
Este procedimiento aplica cada tres (3) meses, para los puntos de preparación y expendio de alimentos para consumo humano, de los cuales FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50,FINCA CARABINEROS, sea responsable, en los que no, FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50,FINCA CARABINEROS, verificará el cumplimiento establecido por el cliente registrándolo en el formato correspondiente.

MATERIALES
- Balde
- Guantes
- Detergente
- Desinfectante
- Atomizador.

RESPONSABLE
- Auxiliar designado por el Supervisor o Administrador del punto de preparación y expendio de alimentos para consumo humano.
- El administrador o supervisor debe verificar la eficiencia del procedimiento.

REGISTRO
Rutina de saneamiento

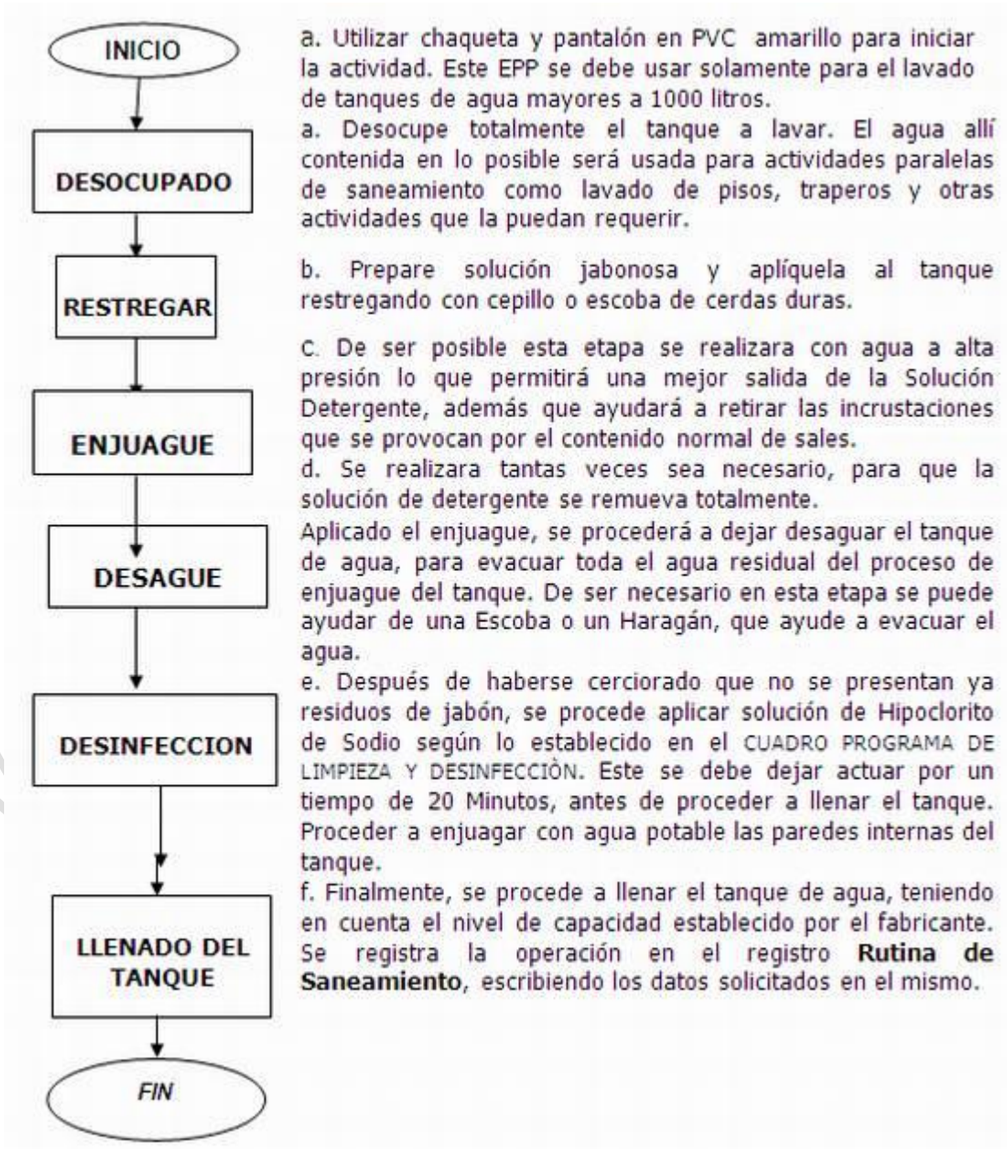
FRUTERIA Y CAFETERIA ALCALDIA



FUENTE DE LA IMAGEN: http://www.sanidadmovil.com/wp-content/uploads/2014/07/3.Lavado-tanques-agua-potable-II-629x240.png

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

PASOS A SEGUIR:



a. Utilizar chaqueta y pantalón en PVC amarillo para iniciar la actividad. Este EPP se debe usar solamente para el lavado de tanques de agua mayores a 1000 litros.
a. Desocupe totalmente el tanque a lavar. El agua allí contenida en lo posible será usada para actividades paralelas de saneamiento como lavado de pisos, traperos y otras actividades que la puedan requerir.

b. Prepare solución jabonosa y aplíquela al tanque restregando con cepillo o escoba de cerdas duras.

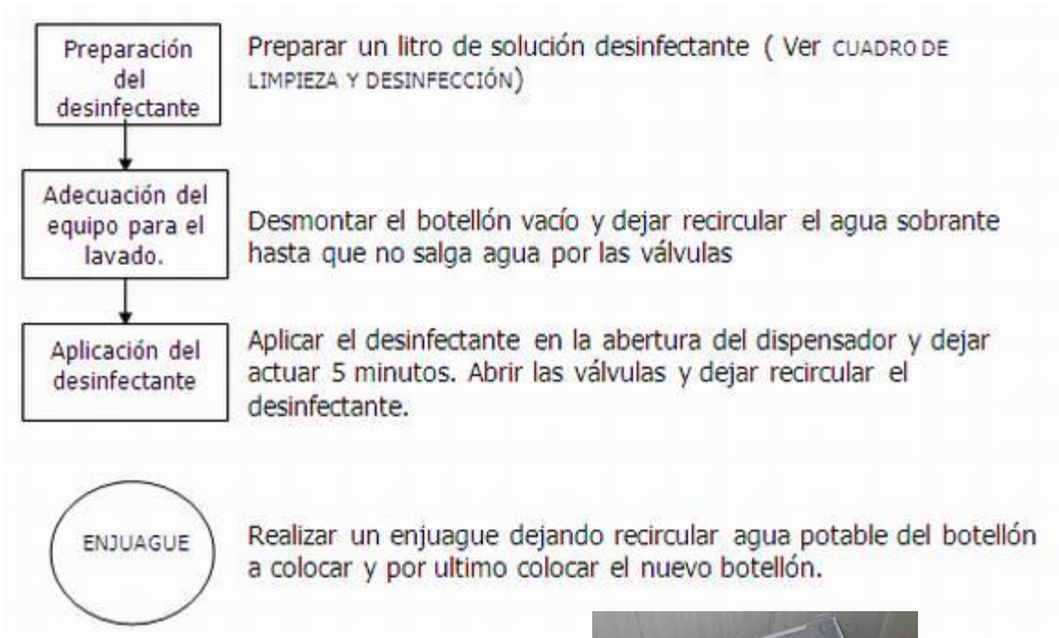
C. De ser posible esta etapa se realizara con agua a alta presión lo que permitirá una mejor salida de la Solución Detergente, además que ayudará a retirar las incrustaciones que se provocan por el contenido normal de sales.
d. Se realizara tantas veces sea necesario, para que la solución de detergente se remueva totalmente.
Aplicado el enjuague, se procederá a dejar desaguar el tanque de agua, para evacuar toda el agua residual del proceso de enjuague del tanque. De ser necesario en esta etapa se puede ayudar de una Escoba o un Haragán, que ayude a evacuar el agua.
e. Después de haberse cerciorado que no se presentan ya residuos de jabón, se procede aplicar solución de Hipoclorito de Sodio según lo establecido en el CUADRO PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÒN. Este se debe dejar actuar por un tiempo de 20 Minutos, antes de proceder a llenar el tanque. Proceder a enjuagar con agua potable las paredes internas del tanque.
f. Finalmente, se procede a llenar el tanque de agua, teniendo en cuenta el nivel de capacidad establecido por el fabricante. Se registra la operación en el registro **Rutina de Saneamiento**, escribiendo los datos solicitados en el mismo.



FUENTE DE LA IMAGEN: https://encrypted-tbn1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcSDulisneJl4gALV8_J4Oqtn9Ut2hOLIgymlUTqfqbelBXBcFEz

TECNICA DE LIMPIEZA DE DISPENSADOR DE BOTELLON DE AGUA

PASOS A SEGUIR:





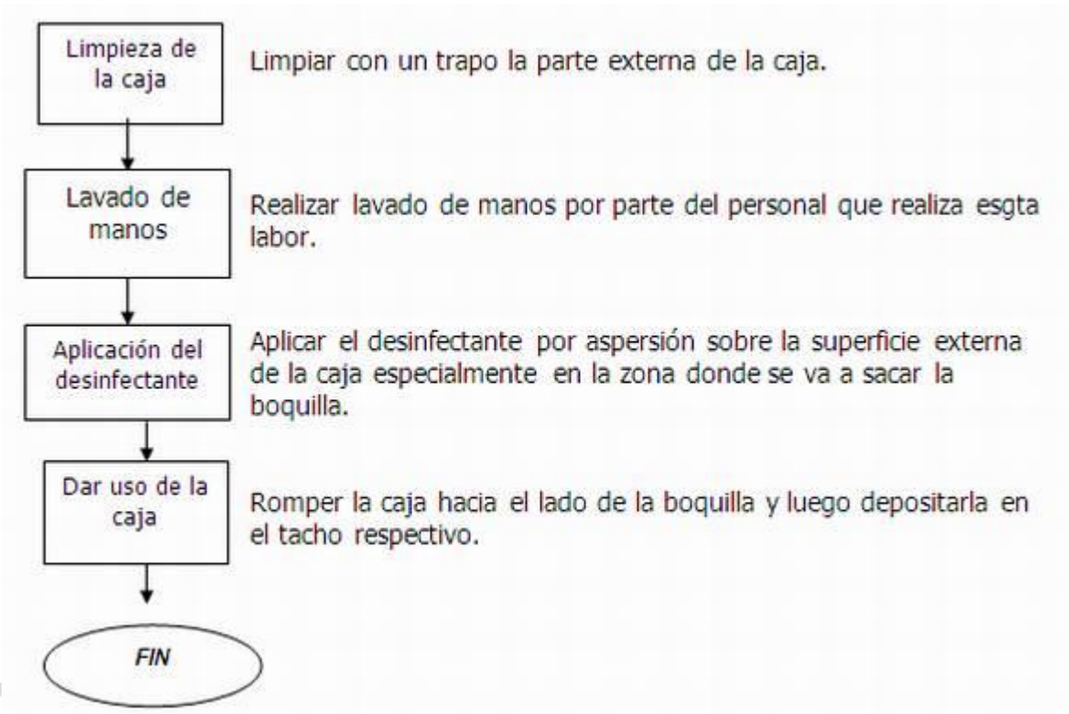




FUENTE DE LA IMAGEN: https://encrypted-tbn1.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQ_TFoULnKrApdY0JRMta-73wyl5zNSlmDBA909DJFF3YXW1Oy7

TECNICA DE LIMPIEZA DE CAJAS DE AGUA

PASOS A SEGUIR:





FUENTE DE LA IMAGEN: https://encrypted-tbn3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRvQzhHv9GLEo3csoMWspKxgf6mj1mnfEQlLcb59f3V8RtraAfy

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS SANITARIOS

FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50, NIT./ CC 91272604		SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS		POES PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS SANITARIOS.
FECHA DE ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO 01/02/2018		RESPONSABLE ADMINISTRADOR OPERARIO ENCARGADO JEFE DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD		CODIGO: VERSION: 001
PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS				
1	EQUIPO / ÁREA	AREA DE PREPARACIÓN Y EXPENDIO		
2	RESPONSABLE	OPERARIO ENCARGADO	UBICACIÓN	AREA DE PREPARACIÓN Y EXPENDIO
3	FRECUENCIA	DIARIA		
4	ACCIONES PRELIMINARES		EQUIPO UTILIZADO	MANUALMENTE
5	PROCEDIMIENTOS	1. Clasificación de los residuos en 4 categorías: **vidrio, papel y cartón, plásticos, residuos orgánicos**. 2. Los recipientes para la disposición transitoria de residuos sólidos se ubicaran en zonas específicas de acuerdo a la necesidad dentro del área de producción y al tipo de residuo a fin de ejecutar una clasificación en la fuente. 3. Los recipientes estarán accesibles, limpios y bien mantenidos. 4. Los recipientes no deben obstruir las áreas de trabajo o áreas de manipulación de alimentos. 5. Los recipientes en ningún momento se encontraran completamente llenos de residuos. "los residuos pueden estar ocupando un volumen de hasta las 2/3 partes del contenedor". 6. Los recipientes deben estar tapados permanentemente. 7. Los residuos se deben almacenar en un sitio de disposición transitoria mientras el vehículo recolector dispone de los mismos.		
6	RUTA DE EVACUACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.	La ruta de evacuación de los residuos sólidos debe estar plasmada en un plano del establecimiento, al igual que el horario.		
7	OBSERVACIONES			

ELABORO	REVISÓ	APROBÓ	JEFE DE CALIDAD



FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50 - FINCA ALCALDIA

FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50 FINCA CARABINEROS, NIT./ CC 91272604	SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS DE PROCESO, EQUIPOS Y UTENSILIOS.	POES PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS SANITARIOS.
FECHA DE ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO 01/02/2018	RESPONSABLE ADMINISTRADOR OPERARIO ENCARGADO JEFE DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD	CODIGO: VERSION: 001

1	EQUIPO / AREA	LICUADORA		
2	RESPONSABLE	OPERARIO ENCARGADO	UBICACIÓN	ÁREA DE PREPARACIÓN
3	FRECUENCIA	AL INICIAR – ENTRE PREPARACIONES – AL FINALIZAR		
4	ACCIONES PRELIMINARES	VERIFICAR ENSAMBLE	EQUIPO UTILIZADO	MANUALMENTE
5	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA	1. Desarmar todas las partes que son objeto de limpieza. 2. Remover cuerpos extraños. 3. Enjuague inicial con agua potable. 4. Aplicación de limpiadores (jabón alcalino) – disolución al 2%. 5. Fregado y cepillado, se debe dejar actuar el jabón por un periodo de 2 a 5 minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y al tipo de detergente utilizado. 6. Enjuague final con abundante agua potable. 7. Inspección visual. 8. Colocar al secado.		
6	PROCEDIMIENTOS DE DESINFECCIÓN	1. Utilizar agua a punto de ebullición durante 30 segundos o 2. Inmersión en una solución de hipoclorito de sodio en concentración 100 ppm dejar actuar 15 min, en este caso se debe realizar un enjuague posterior con agua potable. 3. Preparar la solución de hipoclorito justo antes de usarse y una solución por sector a desinfectar. 4. La solución se prepara con agua fría y nunca mezclar con detergentes o jabones. 5. Para manipular la solución de hipoclorito usar guantes.		
7	OBSERVACIONES			

Concentración de hipoclorito comercial	Relación hipoclorito/agua fria
Agua Jane 40g/L (equivale a 40000 ppm)	25 mL hipoclorito/1L de agua fría 5 cucharas (5mL) / 1 litro
Sello rojo 40g/L (equivale a 40000 ppm)	25 mL hipoclorito/1L de agua fría 5 cucharas (5mL) / 1 litro
Hipoclorito concentrado 100g/L (100000 ppm)	10 mL hipoclorito/1 litro de agua fría

Si utiliza una solución de hipoclorito cuya concentración no está en la tabla aplicar la siguiente formula:

Volumen de hipoclorito(mL) para un litro de agua= $\frac{1000}{\text{Concentración comercial (g/L)}}$

RECORDAR: NECESITA DESINFECCIÓN:

1. Todas las superficies en contacto con las manos.
2. Todas las superficies en contacto con las alimentos (equipos, piezas de los mismos, vajilla, mesadas, etc)
3. Paños, esponjas, cepillos, etc.
4. Latas o envases de alimentos, como: granos, atún, mayonesa, etc

ELABORO	REVISÓ	APROBÓ	JEFE DE CALIDAD

FRUTERIA Y CAFETERIA ALCALDIA

FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50 FINCA CARABINEROS, NIT./ CC 91272604	***SANEAMIENTO BASICO*** *PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS DE PROCESO,* ***PISOS – PAREDES -TECHOS***	***POES*** ***PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS SANITARIOS.***
FECHA DE ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO 01/1022018	***RESPONSABLE*** *ADMINISTRADOR* *OPERARIO ENCARGADO* *JEFE DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD*	***CODIGO:*** ***VERSION: 001***

1	***EQUIPO / ÁREA***	***PISOS – PAREDES -TECHOS***		
2	***RESPONSABLE***	*OPERARIO ENCARGADO*	***UBICACIÓN***	*ÁREA DE PREPARACIÓN*
3	***FRECUENCIA***	*AL INICIAR – ENTRE PREPARACIONES - AL FINALIZAR*		
4	***ACCIONES PRELIMINARES***	*VERIFICAR CONDICIONES LOCATIVAS – RIESGO ELECTRICO – USAR EQUIPO DE BIOSEGURIDAD.*	*EQUIPO UTILIZADO*	*MANUALMENTE- HIDROLAVADORA*
5	*PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA*	1. *Retirar objetos o equipos que obstaculicen la labor de limpieza.* 2. *Enjuague inicial con agua potable.* 3. *Aplicación de limpiadores (jabón alcalino) – disolución al 2%.* 4. *Fregado y cepillado, se debe dejar actuar el jabón por un periodo de 2 a 5 minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y al tipo de detergente utilizado.* 5. *Enjuague final con abundante agua potable.* 6. *Inspeccion visual.* 7. *Secado.*		
6	*PROCEDIMIENTOS DE DESINFECCIÓN*	**Concentración de hipoclorito comercial** / **Relación hipoclorito/agua fria** Agua Jane 40g/L (equivale a 40000 ppm) / 25 mL hipoclorito/1L de agua fría 5 cucharas (5mL) / 1 litro Sello rojo 40g/L (equivale a 40000 ppm) / 25 mL hipoclorito/1L de agua fría 5 cucharas (5mL) / 1 litro Hipoclorito concentrado 100g/L (100000 ppm) / 10 mL hipoclorito/1 litro de agua fría Si utiliza una solución de hipoclorito cuya concentración no está en la tabla aplicar la siguiente formula: Volumen de hipoclorito(mL) para un litro de agua= $\frac{1000}{\text{Concentración comercial (g/L)}}$ 1. *Una vez que las superficies estén lavadas, enjuagadas y secas utilizar hipoclorito de sodio en concentración de 1000 ppm, preparar la solución de acuerdo al siguiente cuadro:* 2. *No es necesario el enjuague posterior.* 3. *Preparar la solución de hipoclorito justo antes de usarse y una solución por sector a desinfectar.* 4. *La solución se prepara con agua fría y nunca mezclar con detergentes o jabones.* 5. *Para manipular la solución de hipoclorito usar guantes*		
7	*OBSERVACIONES*			

RECORDAR: NECESITA DESINFECCIÓN:

- Todas las superficies en contacto con las manos.
- Todas las superficies en contacto con las alimentos (equipos, piezas de los mismos, vajilla, mesadas, etc)
- Paños, esponjas, cepillos, etc.
- Latas o envases de alimentos, como: granos, atún, mayonesa, etc

ELABORO	*REVISÓ*	*APROBÓ*	*JEFE DE CALIDAD*

FRUTERIA Y CAFETERIA ALCALDIA

FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50 FINCA CARABINEROS, NIT./ CC 91272604	***SANEAMIENTO BASICO*** *PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS.*	***POES*** ***PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS SANITARIOS.***
FECHA DE ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO 01/02/2018	***RESPONSABLE*** *ADMINISTRADOR* *OPERARIO ENCARGADO* *JEFE DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD*	***CODIGO:*** ***VERSION: 001***

1	***EQUIPO / ÁREA***	***AREA DE PREPARACION Y EXPENDIO***		
2	***RESPONSABLE***	***OPERARIO ENCARGADO***	***UBICACIÓN***	*ÁREA DE PREPARACIÓN Y EXPENDIO*
3	***FRECUENCIA***	*MINIMO CADA 3 MESES O SEGÚN SE REQUIERA*		
4	***ACCIONES PRELIMINARES***		*EQUIPO UTILIZADO*	
5	*PROCEDIMIENTO*	1. Asegurar que las cañerías, cables, etc., que penetren las instalaciones, se encuentren correctamente sellados. 2. Asegurar que las instalaciones se mantengan siempre limpias y ordenadas. *3.* Recoger los alimentos del piso lo antes posible. *4.* almacenar los alimentos separados del piso y paredes, cerrándolos correctamente. *5.* evitar desagües defectuosos y acumulación de líquido manteniendo las rejillas perfectamente cerradas. *6.* no depositarla basura en cerca del área de preparación. *7.* Mantener cerradas las puertas exteriores. Las aberturas de ventilación deben tener un alambrado de tejido fino para evitar el ingreso de insectos voladores. *8.* Utilizar telas de alambres para las aberturas que dan al exterior. *9.* Reemplazar las luces blancas por luces amarillas (atraen menos los insectos por la noche) en las entradas de servicio y de distribución. *10.* No mover los aparatos de lucha contra las plagas instalados por la empresa fumigadora. *11.* Comunicar la presencia y ubicación de los insectos al responsable del control de plagas.		
8	*Observaciones*			

Establecer un programa de limpieza y desinfección y de un manejo integral de plagas sistemático y completo (la desinsectación y desratización son obligatorias y se debe contar con la certificación para ser exhibida a las autoridades competentes).

Aplicación de productos (control químico): la empresa fumigadora cuenta con un listado de productos a utilizar con su correspondiente memoria descriptiva, la cual indica el nombre comercial de cada uno de ellos, el principio activo, registro sanitario INVIMA y la dosificación en que pueden ser utilizados. Se adjunta también la Hoja de Seguridad de cada producto, que debe ser provista por el fabricante de los mismos.

El establecimiento debe llevar registro de los productos que utilizó la empresa fumigadora en sus instalaciones.

La inadecuada manipulación y/o aplicación de estos productos puede traer posteriormente problemas de intoxicaciones a los aplicadores y operarios de la planta. Es responsabilidad directa del aplicador efectuar la correcta aplicación de los productos. Se debe tener especial cuidados con los productos que se utilizan para la fumigación ya que pueden ser un foco de contaminación química de los alimentos elaborados.

ELABORO	*REVISÓ*	*APROBÓ*	*JEFE DE CALIDAD*

FRUTERIA Y CAFETERIA ALCALDIA

FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50 FINCA CARABINEROS, NIT./ CC 91272604		**SANEAMIENTO BASICO** *PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUAS*		**POES** **PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS SANITARIOS.**
FECHA DE ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO 01/02/2018		**RESPONSABLE** *ADMINISTRADOR* *OPERARIO ENCARGADO* *JEFE DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD*		**CODIGO:** **VERSION: 001**
1	**EQUIPO / ÁREA**	**TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA**		
2	**RESPONSABLE**	**OPERARIO ENCARGADO**	UBICACIÓN	TERRAZA - TANQUE DE ALMACENAMIENTO.
3	**FRECUENCIA**	MINIMO CADA 6 MESES O SEGÚN SE REQUIERA		
4	**ACCIONES PRELIMINARES**	CERRAR VALVULA DE DISTRIBUCION.	EQUIPO UTILIZADO	MANUALMENTE
5	PRUEBA RÁPIDA DE PH Y CLORO RESIDUAL	Se solicitara a la secretaria de salud y ambiente del municipio.		
6	PROCEDIMIENTO DE INSPECCION ORGANOLÉPTICA DEL AGUA PARA CONSUMO HUMANO.	1. Se debe flamear la llave donde se va a tomar la muestra de agua y esperar a que esta se enfrié. 2. La muestra debe tomarse en un recipiente transparente y desinfectado. 3. Se debe colocar la muestra cerca de una fuente de luz para ver si hay turbidez, debe ser incolora. 4. Se debe oler la muestra, debe ser inodora e insípida.		
7	PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA PARA CONSUMO HUMANO.	1. Se debe realizar inspección al tanque de almacenamiento, mínimo una vez al mes. 2. Se debe realizar lavado del tanque de almacenamiento mínimo cada 6 meses o según se requiera. 3. Cierre la válvula de distribución y de llenado. 4. Se debe desocupar el tanque casi en su totalidad hasta que solo quede la suficiente agua realizar la remoción de la suciedad.(20-30 cm) 5. Se debe refregar las paredes, el fondo y tapa del mismo. 6. Se debe juagar con abundante agua potable hasta retirar totalmente la suciedad. 7. Se debe aplicar desinfectante: 20 litros de agua + 1 cucharadita de cloro en polvo, mezclar en forma homogénea, dejar en reposo 10 minutos, aplicar con un rodillo por las paredes del tanque como si estuviera pintando, puede utilizar escobas o cepillos. 8. Deje actuar la solución por 4 horas aproximadamente. 9. Enjuague las paredes y fondo del tanque con agua a presión usando manguera o baldes. 10. Deseche el agua y retire todo el material usado en la limpieza. 11. Cierre el desagüe y llene el tanque nuevamente, revise el cloro residual que debe ser de 5 ppm. 12. Abra la válvula que da acceso a la red de distribución.		
8	OBSERVACIONES	El tanque debe estar bien aireado para evacuar los fuertes olores que genera el cloro.		

ELABORO	REVISÓ	APROBÓ	JEFE DE CALIDAD

FRUTERIA Y CAFETERIA ALCALDIA

FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50 FINCA CARABINEROS, NIT./ CC 91272604	SANEAMIENTO BASICO PROGRAMA DE SALUD Y PRESENTACIÓN PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.	POES PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS SANITARIOS.
FECHA DE ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO 01/02/2018	RESPONSABLE ADMINISTRADOR OPERARIO ENCARGADO JEFE DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD	CODIGO: VERSION: 001

1	EQUIPO / AREA	MANIPULADORES DE ALIMENTOS		
2	RESPONSABLE	OPERARIO ENCARGADO	UBICACIÓN	ÁREA DE PREPARACIÓN
3	FRECUENCIA	DIARIA - ANUAL		
4	ACCIONES PRELIMINARES		EQUIPO UTILIZADO	
5	PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE RECONOCIMIENTO MÉDICO DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.	1. Se debe tramitar el certificado de reconocimiento médico para manipulador de alimentos en un laboratorio habilitado. 2. Se debe mantener los certificados vigentes y en el lugar de trabajo, para colocarlos a disposición de la autoridad sanitaria en el momento que esta los requiera.		
6	PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN DEL ESTADO DE SALUD DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.	1. Se debe revisar el estado de salud diariamente a todo el personal. 2. Si algún empleado tiene afecciones de salud no debe laborar hasta tanto no este recuperado en su totalidad. 3. Si algún empleado no presenta el certificado de reconocimiento médico para manipulador de alimentos no debe laborar hasta tanto no tenga el documento en regla. 4. Si algún empleado presenta heridas abiertas, hongos en manos o afecciones en piel no debe laborar hasta tanto no este recuperado en su totalidad.		
7	PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN DEL USO DE UNIFORME COMPLETO, DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.	1. Debe usar uniforme completo: gorro, bata o delantal, zapato cerrado y tapa bocas según sea el caso. 2. El cabello debe estar recogido y cubierto en su totalidad. 3. Los hombres deben afeitarse diariamente. 4. No deben usar aretes, collares, cadenas, pulseras, relojes, piercing o anillos, entre otros accesorios que pudieran desprender cuerpos extraños o almacenar micro organismos.		
8	OBSERVACIONES			

ELABORO	REVISÓ	APROBÓ	JEFE DE CALIDAD

FRUTERIA Y CAFETERIA ALCALDIA

FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50 FINCA CARABINEROS, NIT./ CC 91272604		***SANEAMIENTO BASICO*** *Programa de Limpieza y Desinfección de* ***Mesones de trabajo***		***POES PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS SANITARIOS.***
FECHA DE ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO 01/02/2018		***RESPONSABLE***		***CODIGO:*** ***VERSION: 001***
1	*Equipo / Área*	**MESONES DE TRABAJO**		
2	*Responsable*	*Operario encargado*	*Ubicación*	
3	*Frecuencia*	*Diaria, al finalizar el proceso*		
4	*Objetivo*	*Eliminar y remover cualquier residuo de la finalización del proceso, por medio de una limpieza y sanitación eficiente.*	*Equipo y materiales utilizado*	*Detergente alcalino* *Esponja abrasiva* *Desinfectantes* *Manguera* *Vapor de agua* *Papel para el secado / Atomizador.*
5	*Procedimiento de limpieza*	*Limpieza:* 1. *Realizar un pre-enjuague con agua fría mediante el uso de una manguera de los equipos tan pronto como el tanque se desocupe.* 2. *Se frotan las superficies con una solución de detergente alcalino (Sulfonato de Sodio Lineal a una solución de 50 gr por litro de agua) recomendado para uso manual a una temperatura de 40 °C y 50 °C.* 3. *Se enjuaga con agua potable y fría y se re-ensamblan las partes desmontadas y limpiadas.*		
6	*Procedimientos de desinfección*	*Desinfección:* 1. *Se aplica el solución del desinfectante (hipoclorito de sodio al 2%, Se recomienda una dosis de 0.65%; prepararla diluyendo 1 parte de Hipoclorito de sodio al 2% con dos partes de agua) por atomización a temperatura ambiente.* 2. *Se enjuagan los residuos de solución del tanque con agua fría* 3. *Secar con paños de papel desechables.*		
7	*Observaciones*			
RECORDAR:				
ELABORO	*REVISÓ*	*APROBÓ*	*JEFE DE CALIDAD*	

FRUTERIA Y CAFETERIA ALCALDIA

FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50 FINCA CARABINEROS, **NIT./ CC 91272604**		***SANEAMIENTO BASICO*** *Programa de Limpieza y Desinfección* ***Paredes y pisos.***		***POES PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS SANITARIOS***
FECHA DE ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO 01/02/2018		***RESPONSABLE***		***CODIGO:***
				VERSION: 001
1	*Equipo / Área*	**PAREDES Y PISOS.**		
2	*Responsable*	*Operario encargado*	*Ubicación*	*Área de preparación*
3	*Frecuencia*	*DIARIA, AL FINALIZAR EL PROCESO.*		
4	*Objetivo*	*Eliminar y remover cualquier suciedad que se encuentre fuera de contacto con el alimento, en pisos y paredes.*	*Equipo utilizado / Materiales*	*Detergente alcalino* *Esponja abrasiva* *Escoba fibras de pastico* *Desinfectantes* *Manguera* *Atomizador.*
5	*Procedimiento de limpieza*	*Cubrir todos los equipos eléctricos, motores y toma corrientes, con plástico.* *Limpieza:* 1. *Retirar todos lo movible de la zona a limpiar* 2. *Limpieza de macro residuos en seco* 3. *Colocar un aviso de ''peligro: limpieza en marcha'', para prevenir accidentes* 4. *Pre-enjuague de la zona de limpieza* 5. *Aplicación de detergente alcalino (solución de detergente alcalino Sulfonato de Sodio Lineal a una solución de 50 gr por litro de agua) recomendado para uso manual a una temperatura de 40 °C y 50 °C* 6. *Fregar y asegurarse que son eliminadas todas las señales y marcas* 7. *Enjuagar con abundante agua.*		
6	*Procedimientos de desinfección*	1. *Poner la solución desinfectante (Para la desinfección de equipo 1:300, Un litro de BACTOLESS en 300 litros de agua potable) a temperatura ambiente* 2. *Enjuagar con abúndate agua* 3. *Remover el exceso de agua con la escoba destinada para esta actividad.* 4. *Esperar a que seque completamente* 5. *Colocar los elementos móviles del equipo en donde se encontraban.* 6. *Asegurarse que las áreas tratadas tengan los resultados deseados.*		
7	*Observaciones*			
RECORDAR: Equipo de limpieza y desinfección:				
ELABORO	*REVISÓ*	*APROBÓ*	*JEFE DE CALIDAD*	

FRUTERIA Y CAFETERIA ALCALDIA

FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50 FINCA CARABINEROS, **NIT./ CC 91272604**		***SANEAMIENTO BASICO HIGIENE DEL PERSONAL***		***POES PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS SANITARIOS***
FECHA DE ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO 01/02/2018		***RESPONSABLE***		***CODIGO:***
				VERSION: 001
1	*Equipo / Área*	**HIGIENE DEL PERSONAL**		
2	*Responsable*	*Operario encargado*	*Ubicación*	*Área de Almacenamiento.*
3	*Frecuencia*	***DIARIA: AL CAMBIAR DE ACTIVIDAD U OPERACIÓN***		
4	*Objetivo*	*Proteger fisicamente al trabajador contra posibles efectos externos aplicando normas de higiene durante sus horas de trabajo y asegurar un producto inocuo.*	*Equipo utilizado / Materiales*	*Guantes* *Cofia* *Delantal* *Jabón Yodado* *Agua* *Botas* *Duchas* *Servicios higiénicos* *Papel* *Desinfectante de manos*
5	*Procedimiento de limpieza*	*Se debe hacer el aseo personal antes y después del procedimiento también al salir de los baños:* *1. Lavar con abundante agua* *2. Usar jabón (bioland)* *3. Enjuagar con abundante agua*		
6	*Procedimientos de desinfección*	*4. Luego utilizamos el desinfectante de manos BIOGEL ANTISÉPTICO con emolientes a base de triclosan, no necesita enjuague posterior con poder residual de 4 a 6.*		
7	*Observaciones*			

RECORDAR:

- *Ponerse la vestimenta adecuada para la operación. Los operarios de la industria alimenticia vestirán ropa que luego de su uso deberá ser lavada y secada dentro de la planta.*
- *El personal deberá ducharse a la salida y entrada de su trabajo, a fin de homogenizar el nivel de higiene y sanitización de todos quienes laboran en el área de manipulación de alimento de la planta.*
- *En las duchas se deberá prever una protección contra el hongo o pie de atleta, utilizando amonio cuaternario de primera generación.*
- *Lavarse las manos a fondo y sanitizarlas si fuera necesario para protegerse contra la contaminación con microorganismos indeseables, antes de comenzar o cada vez que se ausente y regrese al trabajo.*
- *Las uñas de las manos son un almacén para microorganismos cuando no están bien cortadas, limpias o desinfectadas.*
- *Debe utilizarse jabón yodado que procure al menos un residual de yodo disponible de 68 ppm. Cada mes se debería alternar con un jabón de amonio cuaternario en niveles de 500 ppm. Que evitan contaminación con bacterias.*
- *Mantenimiento de los guantes, si ellos son usados en el manejo de alimentos, intactos, limpios y en condiciones sanitarias. Los guantes deben ser de un material que no permita traspasar el sudor de las manos al alimento ni de éste a las manos, es decir, impermeables y resistentes al tipo de trabajo que se realice.*
- *Ponerse de manera apropiada y efectiva una redecilla para el cabello, bandas para la cabeza, gorras, cobertores para la barba u otros elementos efectivos que restrinjan el contacto del cabello con el alimento.*

ELABORO	*REVISÓ*	*APROBÓ*	*JEFE DE CALIDAD*

FRUTERIA CAFETERIA ALCALDIA

FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50 FINCA CARABINEROS, **NIT./ CC 91272604**		***SANEAMIENTO BASICO*** *Programa de Limpieza y Desinfección* ***Utensilios en Acero Inoxidable.***		***POES PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS SANITARIOS***
FECHA DE ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO 01/02/2018		***RESPONSABLE***		***CODIGO:***
				VERSION: 001
1	*Equipo / Área*	***UTENSILIOS EN ACERO INOXIDABLE.***		
2	*Responsable*	*Operario encargado*	*Ubicación*	*Área de Almacenamiento.*
3	*Frecuencia*	*AL INICIAR – ENTRE PREPARACIONES - AL FINALIZAR*		
4	*Objetivo*	*Eliminar residuos de grasa y restos del anterior lote para el posterior uso del siguiente lote.*	*Equipo utilizado / Materiales*	*Cepillos* *Esponjas* *Agua caliente* *Guantes*
5	*Procedimiento de limpieza*	1. *Enjuagar con agua caliente y alta presión* 2. *Remover la suciedad impregnada con esponjas y cepillos*		
6	*Procedimientos de desinfección*	1. *Enjuagar con agua caliente y alta presión* 2. *Finalizar con agua fría.*		
7	*Observaciones*			
RECORDAR:				
ELABORO	*REVISÓ*	*APROBÓ*	*JEFE DE CALIDAD*	

FRUTERIA Y CAFETERIA ALCALDIA

FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50 FINCA CARABINEROS, NIT./ CC 91272604	***SANEAMIENTO BASICO*** *Programa de Limpieza y Desinfección* ***Cuarto frío de Almacenamiento.***	***POES PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS SANITARIOS***
FECHA DE ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO 01/02/2018	***RESPONSABLE***	***CODIGO:***
		VERSION: 001

1	*Equipo / Área*	**CUARTO FRÍO DE ALMACENAMIENTO.**		
2	*Responsable*	*Operario encargado*	*Ubicación*	*Área de Almacenamiento.*
3	*Frecuencia*	*AL INICIAR – ENTRE PREPARACIONES - AL FINALIZAR*		
4	*Objetivo*	*Eliminar y remover cualquier suciedad que se encuentre fuera de contacto con el alimento en el cuarto frío del producto terminado*	*Equipo utilizado / Materiales*	*Detergente alcalino* *Esponja abrasiva* *Escoba fibras de pastico* *Desinfectantes* *Manguera* *Atomizador.* *Formaldehído*
5	*Procedimiento de limpieza*	1. *Apagar el cuarto frio* 2. *Retirar el producto terminado a otro cuarto frio.* 3. *Remover macro suciedades con la escoba* 4. *Aplicación de detergente alcalino (solución de detergente alcalino Sulfato de Sodio Lineal a una solución de 50 gr por litro de agua) recomendado para uso manual a una temperatura de 40 °C y 50 °C* 5. *Fregar y asegurarse que son eliminadas todas las señales y marcas* 6. *Enjuagar con abundante agua*		
6	*Procedimientos de desinfección*	1. *Aplicar desinfectante a alta concentración (800 ppm Quat)* 2. *Dejar reposar 20 minutos* 3. *Enjuagar* 4. *Aplicar desinfectante a baja concentración (200 ppm Quat)* 5. *Enjuagar* 6. *Secar pisos* 7. *Limpiar y guardar los utensilios y materiales*		
7	*Observaciones*			

RECORDAR:

ELABORO	*REVISÓ*	*APROBÓ*	*JEFE DE CALIDAD*

FRUTERIA Y CAFETERIA ALCALDIA

FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50 FINCA CARABINEROS, **NIT./ CC 91272604**		***SANEAMIENTO BASICO*** *Programa de Limpieza y Desinfección* ***Lavamanos.***		***POES PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS SANITARIOS***
FECHA DE ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO 01/02/2018		***RESPONSABLE***		***CODIGO:***
				VERSION: 001
1	*Equipo / Área*	**LAVAMANOS**		
2	*Responsable*	*Operario encargado*	*Ubicación*	*Área de preparación*
3	*Frecuencia*	*AL INICIAR – ENTRE PREPARACIONES - AL FINALIZAR*		
4	*Objetivo*	*Eliminar y remover cualquier suciedad que se encuentre fuera de contacto con el alimento dentro del área de proceso*	*Equipo utilizado / Materiales*	*Detergente alcalino* *Esponja abrasiva* *Desinfectantes* *Atomizador.* *Paños de papel desechables*
5	*Procedimiento de limpieza*	*Limpieza:* 8. *Limpieza de macro residuos en seco* 9. *Pre-enjuague de la zona de limpieza* 10. *Aplicación de detergente alcalino (solución de detergente alcalino Sulfonato de Sodio Lineal a una solución de 50 gr por litro de agua) recomendado para uso manual a una temperatura de 40 °C y 50 °C* 11. *Fregar y asegurarse que son eliminadas todas las señales y marcas* 12. *Enjuagar con abundante agua*		
6	*Procedimientos de desinfección*	1. *Poner la solución desinfectante (Para la desinfección de equipo 1:300, Un litro de* ***BACTOLESS*** *en 300 litros de agua potable) a temperatura ambiente* 2. *Enjuagar con abúndate agua* 3. *Secar con paños desechables.*		
7	*Observaciones*			
RECORDAR:				
ELABORO	*REVISÓ*	*APROBÓ*	*JEFE DE CALIDAD*	

FRUTERIA Y CAFETERIA ALCALDIA

FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50 FINCA CARABINEROS, NIT./ CC 91272604		***SANEAMIENTO BASICO*** *Programa de Limpieza y Desinfección* ***Techo.***		***POES*** ***PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS SANITARIOS***
FECHA DE ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO 01/02/2018		***RESPONSABLE***		***CODIGO:*** ***VERSION: 001***
1	*Equipo / Área*	**TECHO**		
2	*Responsable*	*Operario encargado*	*Ubicación*	*Área de preparación*
3	*Frecuencia*	*AL INICIAR – ENTRE PREPARACIONES - AL FINALIZAR*		
4	*Objetivo*	*Remover e eliminar la suciedad que se acumula en el techo causado de manera indirecta por el proceso.*	*Equipo utilizado / Materiales*	*Detergente alcalino* *Esponja abrasiva* *Escoba fibras de pastico* *Desinfectantes* *Manguera* *Atomizador.*
5	*Procedimiento de limpieza*	Cubrir todos los equipos eléctricos, motores y toma corrientes, con plástico. Los operarios deberán utilizar la indumentaria adecuada para la limpieza del techo, un uniforme plástico que cubra de pies a cabeza, gafas, guantes, mascarilla. Limpieza: 1. Retirar todos lo movible de la zona a limpiar, cubrir con forros plásticos todos los equipos 2. Limpieza de macro residuos en seco con escoba 3. Pre-enjuague del techo 4. Aplicación de detergente alcalino (solución de detergente alcalino Sulfato de Sodio Lineal a una solución de 50 gr por litro de agua) recomendado para uso manual a una temperatura de 40 °C y 50 °C 5. Fregar y asegurarse que son eliminadas todas las señales y marcas 6. Enjuagar con abundante agua		
6	*Procedimientos de desinfección*	1. Poner la solución desinfectante (Para la desinfección de equipo 1:300, Un litro de **BACTOLESS** en 300 litros de agua potable) a temperatura ambiente 2. Enjuagar con abúndate agua 3. Esperar a que seque completamente 4. Retirar todos los forros pasticos de la maquinaria 5. Colocar los elementos móviles del equipo en donde se encontraban Asegurarse que el área tratada tengan los resultados deseados		
7	*Observaciones*			
RECORDAR:				
ELABORO	*REVISÓ*	*APROBÓ*	*JEFE DE CALIDAD*	

FRUTERIA Y CAFETERIA ALCALDIA

FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50 FINCA CARABINEROS, ***NIT./ CC 91272604***		***SANEAMIENTO BASICO*** *Programa de Limpieza y Desinfección* ***Marmitas de acero inoxidable y tanque de pesado***.		***POES*** ***PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS SANITARIOS***
FECHA DE ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO 01/02/2018		***RESPONSABLE***		***CODIGO:***
				VERSION: 001
1	*Equipo / Área*	**MARMITAS DE ACERO INOXIDABLE Y TANQUE DE PESADO**		
2	*Responsable*	*Operario encargado*	*Ubicación*	*Área de preparación*
3	*Frecuencia*	*AL INICIAR – ENTRE PREPARACIONES - AL FINALIZAR*		
4	*Objetivo*	*Eliminar y remover cualquier residuo de la finalización del proceso, por medio de una limpieza y sanitación eficiente.*	*Equipo utilizado / Materiales*	*Detergente alcalino* *Esponja abrasiva* *Desinfectantes* *Manguera* *Vapor de agua* *Papel para el secado / Atomizador.*
5	*Procedimiento de limpieza*	1. *Realizar un pre-enjuague con agua fría mediante el uso de una manguera de los equipos tan pronto como el tanque se desocupe.* 2. *El operario desmontara todas las partes desmontables y se lavan separadamente.* 3. *Se frotan las superficies con una solución de detergente alcalino (Sulfonato de Sodio Lineal a una solución de 50 gr por litro de agua) recomendado para uso manual a una temperatura de 40 °C y 50 °C.* 4. *Se enjuaga con agua potable y fría y se re-ensamblan las partes desmontadas y limpiadas.*		
6	*Procedimientos de desinfección*	*Desinfección: Se la puede realizar de dos maneras.* *Con vapor.* 1. *Se montan las partes.* 2. *vaporizar por un período no menor de 15 min después de que los* 3. *condensados de vapor han alcanzado una temperatura no inferior a 85 °C.* 4. *Secar con paños desechables.* *Con desinfección química.* 1. *El operario desmontara las partes.* 2. *Se aplica el solución del desinfectante (hipoclorito de sodio al 2%, Se recomienda una dosis de 0.65%; preparar la diluyendo 1 parte de Hipoclorito de sodio al 2% con dos partes de agua) por atomización a temperatura ambiente.* 3. *Dejar reposar 15 minutos* *Se enjuagan los residuos de solución del tanque con agua*		
7	*Observaciones*			
RECORDAR: Equipo de limpieza y desinfección: ***Marmitas de acero inoxidable y tanque de pesado.***				
ELABORO	*REVISÓ*	*APROBÓ*	*JEFE DE CALIDAD*	

FRUTERIA Y CAFETERIA ALCALDIA

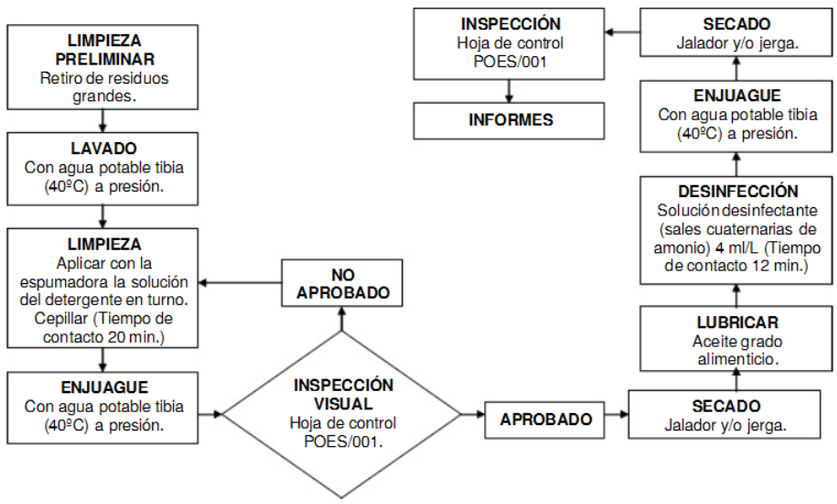
***FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50 FINCA CARABINEROS,* NIT./ CC 91272604**	***SANEAMIENTO BASICO*** *Programa de Vehículos para Transporte de Alimentos*	***POES*** ***PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS SANITARIOS.***
FECHA DE ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO 01/02/2018	***RESPONSABLE*** *Administrador* *Conductor encargado* *Jefe de Parque Automotor.*	***CODIGO:*** ***VERSION: 001***

1	*Equipo / Área*	**VEHÍCULO – UNIDAD DE CARGA – TERMOREFRIGERADA.**			
2	*Responsable*	*Operario encargado*		*Placa*	
3	*Frecuencia*	*DIARIA*			
4	*Acciones preliminares*			*Equipo utilizado*	
5	*Procedimiento de Limpieza General del Vehículo.*	1. *Remover todas las partículas gruesas de tierra y suciedad para asegurar el contacto entre el desinfectante y los agentes patógenos.* 2. *Se debe usar agua potable a alta presión y después aplicar jabón.* 3. *Debe usar cepillos para retirar las partículas gruesas que son difíciles de remover.* 4. *Repetir el proceso empezando siempre desde el área más alta hacia la parte más cercana al suelo y desde la cabina hacia la unidad de carga.*			
6	*Procedimiento de Limpieza de la Unidad de Carga.*	1. *Remover la basura adherida o materia orgánica mediante raspado y cepillado, prestando especial atención a los bordes y ángulos.* 2. *El pre enjuagado minimiza la suciedad. Dependiendo del tipo de suciedad y la superficie que va a ser limpiada, en este paso se puede obtener hasta el 90% de limpieza.* 3. *La temperatura ideal del agua en esta operación es usualmente de 38 a 46°C.* 4. *Posteriormente el limpiador o agua debe ponerse en contacto con la suciedad, usualmente a una temperatura de 49-77°C.* 5. *El post-enjuague impide que la suciedad se vuelva a depositar en las superficies limpias. Para ser efectivo, el agente debe tener buenas propiedades de enjuagado.* 6. *Para prevenir la formación de espuma, a veces es necesario que el agua esté fría, de 7 a 13°C.* *El tiempo de post-enjuague también es importante, ya que aún cuando se requiere tiempo para que los agentes funcionen, si permanecen demasiado tiempo podría ser difícil removerlos*			
7	*Procedimiento de Desinfección de la Unidad de Carga*	1. *Rociar bien toda la Unidad de Carga con el desinfectante adecuado, asegurándose que toda la superficie se empape completamente.* 2. *Las ruedas de los vehículos deben ser cuidadosamente limpiadas y desinfectadas.* 3. *El interior de las cabinas de los camiones deberá lavarse con agua limpia y todas las superficies deberán tallarse con una esponja empapada con el desinfectante Autorizado.*			
8	*Observaciones*				

ELABORO	*REVISÓ*	*APROBÓ*	*JEFE DE CALIDAD*

FRUTERIA Y COPIA SIN ALCALDIA

PROCESO DE INSPECCIÓN



El Responsable de Control de Calidad presenta un informe del resultado de la inspección, quien al analizar los resultados decide las medidas correctivas que deben iniciarse. Los resultados deberán ser comunicados al Responsable General sobre los resultados y las medidas correctivas que fueron tomadas, para que juntos lo analicen, particularmente las acciones correctivas. (Ver Diagrama de Flujo del Procedimiento de Limpieza y Desinfección de Superficies y Equipo del Área de Proceso de Sacrificio. POES/001).

Acciones preventivas

1. Verificar que todo el personal responsable de la limpieza y desinfección esté capacitado, de lo contrario capacitar nuevamente al personal.

2. Verificar que el uniforme y la indumentaria se encuentren en buen estado, de lo contrario reemplazarlos.

3. Verificar que los equipos y utensilios de limpieza se encuentren en buen estado, de lo contrario reemplazarlos.

4. Revisar la frecuencia y procedimiento con la que se realiza la actividad.

Acciones correctivas

En caso de contaminación del producto: identificación y decomiso del producto o parte contaminado.

Hoja de control POES/001

Área: _____ Fecha: __/__/__

SUPERFICIE, EQUIPO Ó UTENSILIO	OPERACIONES	LÍMITES DE CONTROL	FRECUENCIA	TÉCNICA DE VIGILANCIA (MONITORIA)	APROBADO		ACCIÓN PREVENTIVA/ CORRECTIVA	PERSONA RESPONSABLE
					SI	NO		

_____
Nombre y Firma del Responsable

FRUTERIA Y CAFETERIA LA 50 FINCA CARABINEROS

LISTAS DE CHEQUEO Y/O REGISTROS

FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50 FINCA CARABINEROS, NIT./ CC 91272604 	LISTA DE CHEQUEO – POES PROCEDIMIENTO INDIVIDUAL
	SANEAMIENTO BASICO *PROGRAMA DE SALUD Y PRESENTACIÓN PERSONAL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.*

Encargado de Realizar Lista de Chequeo: JEFE DE COCINA **Fecha:**

Equipo/Área: COCINA **INICIO** ____ **DURANTE** ____ **FINAL** ____

Criterios de Evaluación: CUMPLE : 2 - NO CUMPLE : 1

	INDICADORES	EVALUACION							OBSERVACIONES
		L	M	M	J	V	S	D	"DEBE EVALUAR CADA INDICADOR Y MARCAR EN LA CASILLA QUE ESTA UBICADA AL FRENTE UN SOLO NUMERO".
1	TODO EL PERSONAL TIENE VIGENTE EL CERTIFICADO DE RECONOCIMIENTO MEDICO PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS.								
2	EL PERSONAL NO TIENE AFECCIONES DE SALUD Y QUE NO ESTE BAJO EL EFECTO DEL ALCOHOL O SUSTANCIAS PSICOACTIVAS.								
3	EL PERSONAL NO PRESENTA HERIDAS ABIERTAS, HONGOS EN MANOS O AFECCIONES EN PIEL.								
4	EL PERSONAL NO USA: *ARETES, COLLARES, CADENAS, PULSERAS, RELOJES, PIERCING O ANILLOS, ENTRE OTROS ACCESORIOS QUE PUDIERAN DESPRENDER CUERPOS EXTRAÑOS O ALMACENAR MICRO ORGANISMOS.*								
5	SE VERIFICO QUE TODO EL PERSONAL USE UNIFORME COMPLETO (GORRO, BATA, ZAPATO CERRADO, TAPA BOCA).								
6	SE VERIFICO QUE TODO EL PERSONAL MASCULINO ESTE AFEITADO.								
	ACUMULADO SEMANAL DE CUMPLIMIENTO								TOTAL

LA EVALUACION MAXIMA EN EL ACUMULADO SEMANAL DE CUMPLIMIENTO ES DE 84 Y LA MINIMA ES DE 42.

ACCIONES CORRECTIVAS

Responsable de Evaluar la Lista de Chequeo:
JEFE DE PERSONAL

FRUTERIA Y CAFETERIA ALCALDIA

LOGO DE LA EMPRESA

LISTA DE CHEQUEO - POES

SANEAMIENTO BASICO - INTEGRAL | ESTABLECIMIENTO: RESTAURANTES –TIENDAS – ASADEROS – PANADERIAS – EXPENDIO DE CARNE, POLLO Y PESCADO.

Criterios de Evaluación: FAVORABLE : 2 - DESFAVORABLE: 1 | PREOPERACIONAL | OPERACIONAL | POST OPERACIONAL (Marca con una X)

Encargado de Realizar Lista de Chequeo:

MES:

INDICADORES A EVALUAR	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
INSTALACIONES/EQUIPOS																															
Pisos																															
Paredes																															
Techo																															
Equipo de refrigeración																															
Ventana - vidrios																															
Equipos / utensilios (Tablas, Cuchillos, Mesas, Maquinas, etc)																															
Estibas																															
Canastillas																															
CONTROL DE ROEDORES Y PLAGAS																															
Empresa:																															
Productos:																															
PRESENTACION PERSONAL																															
DOTACION COMPLETA: bata, gorro, tapabocas, zapatos cerrados antideslizantes																															
MANOS LIMPIAS: Uñas cortas, sin Joyas ni esmalte																															
ESTADO DE SALUD																															
El personal no tiene afecciones de salud.																															
El personal no presenta heridas abiertas, hongos en manos o afecciones en piel.																															
El personal tiene vigente el certificado de reconocimiento médico para manipulador de alimentos.																															
MANEJO DE RESIDUOS																															
Canecas con bolsa y tapa																															
Separacion de residuos																															
ABASTECIMIENTO DE AGUA																															
Mantenimiento de tanque de Agua.																															
Analisis organoléptico																															
Analisis fisicoquimico																															
pH y Cloro Residual																															

ASPECTO EVALUADO	ACCIONES CORRECTIVAS	FECHA									

Responsable de Evaluar Lista de Chequeo: _____ *Cargo:* _____

LOGO DE LA EMPRESA

LISTA DE CHEQUEO - POES

SANEAMIENTO BASICO - INTEGRAL

VEHICULOS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Criterios de Evaluación: FAVORABLE : 2 - DESFAVORABLE: 1 | PREOPERACIONAL OPERACIONAL POST OPERACIONAL (Marca con una X)

Encargado de Realizar Lista de Chequeo:

MES:

INDICADORES A EVALUAR	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
UNIDAD DE CARGA																															
Pisos																															
Paredes/ Puertas																															
Techo/Carpa																															
Equipo de refrigeración																															
Estibas/ Canastillas																															
Ganchos																															
Rieles																															
Identificación: Transporte de Alimentos																															
EDUCACION SANITARIA																															
Empresa:																															
Capacitación:																															
PRESENTACION PERSONAL																															
DOTACION COMPLETA: bata, gorro, tapabocas, zapatos cerrados antideslizantes																															
MANOS LIMPIAS: Uñas cortas, sin joyas ni esmalte																															
ESTADO DE SALUD																															
El personal no tiene afecciones de salud.																															
El personal no presenta heridas abiertas, hongos en manos o afecciones en piel.																															
El personal tiene vigente el certificado de reconocimiento médico para manipulador de alimentos.																															
CONTROL DE TEMPERATURA																															
Temperatura de Unidad de Carga entre 0° - 4° C.																															
Temperatura del Producto entre 0° - 4° C.																															
EQUIPO DE SEGURIDAD																															
Fácil acceso a Extintor.																															
Existe Equipo de Comunicación.																															
Existe Equipo de Carretera.																															
Soat Vigente																															

ASPECTO EVALUADO	ACCIONES CORRECTIVAS	FECHA

Responsable de Evaluar Lista de Chequeo: _____ *Cargo:* _____

FORMATO

FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50 FINCA CARABINEROS, NIT./ CC 91272604		***SANEAMIENTO BASICO*** *Procedimiento de*		***POES PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS SANITARIOS.***
FECHA DE ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO		***RESPONSABLE***		***CODIGO:***
				VERSION: 001
1	*Equipo / Área*			
2	*Responsable*	*Operario encargado*	*Placa*	
3	*Frecuencia*			
4	*Objetivo*		*Equipo utilizado*	
5	*Procedimiento de Limpieza General del Vehículo.*			
6	*Procedimiento de Limpieza de la Unidad de Carga.*			
7	*Procedimiento de Desinfección de la Unidad de Carga*			
8	*Observaciones*			

ELABORO	*REVISÓ*	*APROBÓ*	*JEFE DE CALIDAD*

FRUTERIA Y CAFETERIA ALCALDIA

FRUTERIA Y RESTAURANTE LA 50 FINCA CARABINEROS NIT./ CC 91272604	***SANEAMIENTO BASICO*** *Programa Control de Temperatura a Vehículos para Transporte de Alimentos*	***POES PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS SANITARIOS.***
FECHA DE ELABORACIÓN DEL DOCUMENTO 01/02/2018	***RESPONSABLE***	***CODIGO:***
		VERSION: 001

CONTROL DE TEMPERATURA

DIA		HORA	TEMPERATURA			FIRMA
			ACTUAL	MAX	MIN	
L	1					
	2					
	3					
M	1					
	2					
	3					
M	1					
	2					
	3					
J	1					
	2					
	3					
V	1					
	2					
	3					
S	1					
	2					
	3					
D	1					
	2					
	3					

OBSERVACIONES:

Responsable de Evaluar: _____ ***Cargo:*** _____

FRUTERIA Y CAFETERIA ALCALDIA

BIBLIOGRAFIA

LEY 09 DE 1979.
DECRETO 3075 DE 1997.
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
http://es.scribd.com/doc/50503591/13/TIPOS-DE-SUCIEDAD
http://ucgaps.ucdavis.edu/documents/Las_Publicaciones_y_Presentaciones_en_Espa%C3%B1ol2540.pdf
http://www.ncceh.ca/sites/default/files/Food_Contact_Surface_Sanitizers_Aug_2010.pdf
http://cofocalec.org.mx/docs/LIMPIEZA%20Y%20DESINFECCION%20DE%20INSTALACIONES%20EQUIPOS%20Y%20SUPERFICIES%20EN%20CONTACTO%20CON%20LA%20LECHE.pdf
http://www.monografias.com/trabajos96/plan-higiene-y-saneamiento-concesionarias-alimentos/plan-higiene-y-saneamiento-concesionarias-alimentos.shtml#ixzz3HHTWWRUn.
http://www.monografias.com/trabajos96/plan-higiene-y-saneamiento-concesionarias-alimentos/plan-higiene-y-saneamiento-concesionarias-alimentos2.shtml#ixzz3HHbLD7Yb.
http://www.quimant.com.ar/ind_alimenticia/desinfectantes.htm
http://www.deva1.com/fichas_tecnicas/fichas_tecnicas.htm
http://www.slideshare.net/lucasburchard/limpieza-y-desinfeccin-en-industria-alimentaria
http://www.inoxidable.com/limpieza.htm
http://nsgl.gso.uri.edu/flsgp/flsgpe00003/flsgpe00003index.html

FRUTERIA Y CAFETERIA AL CALDIA