PLAN DE SANEAMIENTO

El Plan de Saneamiento es un manual escrito que contiene cuatro programas que deben ser desarrollados en cada uno de los establecimientos comerciales. Los cuatro programas son:

1. **Limpieza y Desinfección**
2. **Manejo de Residuos Sólidos**
3. **Manejo de Plagas**
4. **Agua Potable**

María Helena Rodriguez Saenz
Claudia P. Rodriguez saenz

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

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

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

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

4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y

Plaza de mercado el cacique puesto # 11
Registro de limpieza y desinfección.

Mes _____

FECHA	EQUIPOS			AREAS			PRODUCTOS JABON/HIPOCLORITO DOSIS	
DIA	ESTUFA	OLLAS	UTENSILIOS	MESAS	PISOS	PAREDES	10ml x ltr	5ml x ltr
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								

Observaciones: _____

_____

Revisado: _____

MARIA BANGO.

Plan de saneamiento: Jesús David Valencia
~~Doña~~ Ana Ardila Lucia

Se lavan todos los implementos de la empresa con jadón líquido y con un poquito de cloros cada que se utilicen para la elaboración del producto de la empresa.

-se hace aseo general de las albercas posos o sitios de almacenamiento de agua y en toda la empresa con cloros desengrasante y jadón cada 7 días todos los lunes y los tanques del agua cada 15 días se mandan hacer limpieza.

-las basuras están al lado de la empresa en un chut y se saca cada 2 días se separan la basura en reciclaje la cual da a otro lado y desechos la cual se deja en el chut, a este se le hace aseo cada 7 días con toda la empresa con cloros desengrasante jadón líquido y agua.

-se manda a fumigar cada 15 días con la desinfección de los tanques del agua con la empresa fumiclean.

- se revisan los carros donde viaja el alimento cada 15 días y los carros donde traen la mercancía se utilizan tapa bocas guantes cofia todo el tiempo dentro de la empresa se revisan cuidadosa mente los alimentos y sus temperaturas que estén en buen estado y se almacenan en una nevera los productos que se puedan y los otros se guardan en un mueble situado en lugar limpio y sin riesgo de que se contamine.

- se les hacen charlas y cursos de manipulación de alimentos a los empleados de la empresa de forma obligatoria.

Plan de Higiene dorsal 15

1. en la Mañana todos dos dias Se lava. Toda la loza y Ollas
2. Se desinfectan limpiones y Cobiertos con Cloro y Agua Caliente
3. Canecas para Residuos
4. Canecas desperdicios y Residuos
5. Seramos Platos y Cobiertos Antes de Servir
6. Se hace Aseo Todos los dias al Terminar la Jornada laboral
7. No Revolver Crudo Con Cocinado
8. buen Aseo personal
9. No Manejo de Maquillaje
10. No permitir Manejo de alimentos a personas enfermas
11. Lavar Manos en cambio de labor.

Rosa M Camacho

PLAN DE SANEAMIENTO

EN ESTE PLAN SE DEBEN TENER ENCUENTA CUATRO ASPECTOS.

* Limpieza y desinfectacción
* Desechos solidos
* ATACAR PLAGAS
* TRATAMIENTO DE AGUA POTABLE.

①. Lavar muy bien las canecas de basura. El Tanque del agua → q' este muy bien limpio y siempre cambiar las bolsas de basura.

②. Apartar los desechos y las Plasticos bolsa, Papeles del baño.

③. Sacudir muy bien cobija, Sacarlas al sol y Fumigar cada mes. Cambio de tendidos... lavar aparte, Trapero y Toallas de limpieza.

④.

Esmeralda Lugo.

Plan de saneamiento básico propuesto cocinas 9 – 10 Plaza de Mercado el Cacique de Chía

DIA 26	MES 02	AÑO 2020			
EQUIPO	DETERGENTE DESINFECTANTE	DOSIS	TIEMPO DE EXPOSICIÓN	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
Mesones					
Utensilios					
Estufas					
Mesas					
Nevera					
Canatillas					
Recipientes					
Pisos					
Paredes					
Techos					
Pocetas					

Gloria Esperanza Robayo

Zona 9. puesto 9.10

ENVASE PRIMARIO. Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

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

FÁBRICA DE ALIMENTOS. Es el establecimiento en el cual se realiza 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. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

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

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.

A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

MEDIO DE TRANSPORTE. Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera que moviliza mercancías, incluidos los remolques y semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo motor.

permamente en toda el area y sus
alrededores limpiarla constantemente

3º) Manejo de desechos solidos y
reciclables

Residuos peligrosos:

Infecciosos biologicos contaminan los

Residuos no peligrosos

como papeles basuras residuos resi-
duales plasticos vidrios

4º) Abastecimiento de agua potable

Todo establecimiento de tener suficiente
agua potable y garantizar que los tanques
de Almacenamiento esten en optimas
condiciones de Aseo y libres de contamina-
cion y el suministro del acueducto este
bien purificado

Jairo Enrique Gomez Gonzalez
ce 5931636
Tel 3150982193
JGomez1945@Hotmail.com

RESUMEN

PLAN DE SANEAMIENTO.

Nosotros como usuarios del area de la cocina de la plaza de mercado, tenemos en cuenta algunos factores importantes para los procedimientos de la manipulacion de alimentos.
Uno de los mas importantes y que debemos que tener en cuenta, es la limpieza y desinfeccion de los elementos utilizados en el area de la cocina para evitar hongos, bacterias o contaminacion de los alimentos a manipular, otro punto a tener en cuenta es la clasificacion de los desechos solidos en los respectivos canecos hy bolsas, tambien tenemos que tener en cuenta el manejo de plagas ya que el area donde nos desenvolvemos, es solo de alimentos, y por ultimo, y lo mas importante tener un suministro de agua potable en caso de desinfeccion, o lavar los alimentos o emergencia.

Carmen Rueda Arcos

KeeperMate

Plan de Saneamiento Básico

1. limpieza y desinfección:
la limpieza y desinfección se realica dos dias a la semana (sabado y domingo) donde hacemos el proceso de eliminación de residuos visibles como empaques o mugre, se prepara el jabón o detergente en polvo que será utilizado para la limpieza.
luego utilizamos la solución de hipoclorito de sodio (cbrox) sobre mesones, pisos y utencilios de la cocina.

2. Residuos sólidos:
los residuos solidos los separamos de la siguiente manera:
- Organicos: son los restos de comida donde son depositados en canecas y llevados por una persona que los transforma en materia organica (abono)
- Reciclable: Son los productos como el papel y plástico que no se descomponen fácilmente, estos son depositados en canecas con bolsa y son recogidos por el personal responsable de la plaza.

3. Control de plagas: Para este control se realizan las respectivas fumigaciones por el personal responsable de la plaza, de nuestra parte para que se de se realiza la limpieza de las áreas exteriores e interiores de la cocina.

4. Abastecimiento y control de agua: Contamos con grandes tanques de agua para laadecuada limpieza y desinfección de utencilios de la cocina.

Beatriz Frade 20171091

Bogota 26 02 2020

Plan de saramiento basico

Es el mejoramiento de su empresa en el aseo.

① limpieza:

Recoger todos los desechos no deseado, como, basuras polvo escombros, etc.

desinfección de toda el area, utilizar detergentes desinfectantes, dejar de 5 a 10 minutos, y enjuagar bien con suficiente agua.

Quitar todas las particulas de detergentes, y utencilios que se van a utilizar.

① Control de plagas: Se debe mirar por todos los rincones, y sitios lendideros, almacenamiento de los productos, y materias primas, incluso el transporte de donde llegan los productos.

Es importante hacer un monitoreo permanentemente en todas las aereas y sus alrededores, y limpiar constantemente.

Colocar trampas, y fumigar teniendo en cuenta no afectar los productos, se debe fumigar cada 6meses

tener el conocimiento o abriguar si el agua donde laboro es potable.

Tener tambien en cuenta que mi basura debe de ir retirada de donde esten las estopa, o de donde yo sirvo.

③ Manejo de desechos solidos y reciclables

Reciclable: es apartarlos:

Residuos Peligrosos: Quimicos Venenos. y sustancias toxicas

el jabón limpido.

Residuos no peligrosos:
Cartones papeles plasticos, y hasta de vidrios.

(24). Abastecimiento de agua potables

Toda establecimiento debe de tener suficiente agua potable, tener el tanque permanentemente en un aseo constante. y que el agua directa que este directamente el agua potable sea bien tratada.

Olga Lucia Tabares

Copia

Plan de Saneamiento

El Plan de Saneamiento es un manual escrito que contiene cuatro programas que deben ser desarrollados en cada uno de los establecimientos comerciales. Los cuatro programas son:

1. Limpieza y Desinfección
2. Manejo de Residuos Sólidos
3. Manejo de Plagas
4. Agua Potable

Ana Lucia Alvarez

Es importante el desarrollo de este documento exigido por la Secretaría de Salud (**Resolución 2674 de 2013**) para la empresa y/o establecimiento comercial, que sea específico, ya que cada empresa tiene sus procesos internos.

Debe hacerse uso de los formatos diseñados para cada uno de los programas del **plan de saneamiento básico** y realizar las capacitaciones necesarias al personal y así obtener resultados que sean fructíferos. La **calidad de los alimentos** desde su producción siempre será un tema de salud pública y de interés para todos, pues como consumidores es importante ingerir alimentos que no vayan a perjudicar el organismo.

Las empresas productoras de alimentos deben asegurar en sus procesos una total inocuidad, con el fin de prevenir contaminación en sus productos que desencadenen ETAs (Enfermedades Transmitidas por Alimentos y aguas contaminadas). Al entregar productos de buena calidad la comercialización es más efectiva, la credibilidad es al cien por ciento y las ventas se incrementan. Desde el punto de vista económico el seguimiento de la producción en cuanto a la **calidad alimentaria** se ve reflejado en clientes satisfechos y por ende mayores ventas, además de evitar las devoluciones de productos en mal estado lo cual acarrea grandes pérdidas para cualquier compañía.

1. **Limpieza y desinfección**

   Se lavan diariamente todos los instrumentos y utensilios de trabajo tales como ollas, cuchillos, mesones, latas, canastas, pisos, paredes etc. Un lunes cada 8 días se realiza un aseo general en toda la planta

2. **Manejo de residuos solidos**

barreras físicas, químicas y de gestión para minimizar la presencia de plagas. Lo cual incluye:

- Limpiar todos los restos de comidas en superficies o áreas al finalizar cada día.
- Limpiar la grasa retenida en las zonas de cocina.
- Barrer los suelos, inclusive debajo de las mesas y las máquinas, especialmente cerca de las paredes.
- Limpiar los desagües.
- Limpiar toda el agua estancada y derrames.
- Recoger y lavar trapos, delantales, servilletas y manteles sucios.
- Lavar los elementos de tela con frecuencia.
- No guardar cosas en cajas de cartón y en el suelo.
- No depositar la basura en cercanías de la zona de producción.

Se debe contar con barreras físicas para evitar el ingreso de roedores y otras plagas rastreras, especialmente en las áreas de producción y almacenamiento de materia prima. Es aconsejable el uso de lámparas UV o trampas de pegamento para insectos voladores.

El tratamiento con productos químicos (cebos, insecticidas) debe realizarse de manera que no presente una amenaza para la inocuidad del alimento. La aplicación de productos químicos debe ser realizada por personal idóneo y capacitado para tal fin

Abastecimiento de Agua potable

Dentro del plan de saneamiento básico se debe contar con un plan de abastecimiento de agua potable lo que permitirá desarrollar las actividades diarias de forma óptima, el agua es un factor determinante en procesos de producción e higienización tanto de las áreas de trabajo como de los funcionarios. Para el caso de nuestra empresa se contara principalmente con el abastecimiento de agua mediante la red de agua potable municipal o red pública. El líquido, tal y como es surtido de la red municipal será utilizado para el lavado de utensilios, instalaciones y superficies. Para el lavado de materias primas y proceso productivo se recomienda el uso de un filtro de ozono, el cual se surte directamente de la red de acueducto municipal.
Es indispensable y completamente necesario contar con un tanque de almacenamiento o reserva, para el que se debe contar con un procedimiento de lavado y desinfección con su respectivo registro de aplicación de procedimientos y actividades.

Jonny Fernando Sánchez Aldana
CC 80350950

Tatiana Pabón Sarmiento

PLAN DE SANEAMIENTO RESTAURANTE

1. LIMPIEZA Y DESINFECCION:

- Realizar la limpieza y desinfección previa de las instalaciones al inicio de cada jornada laboral (barrer, trapear con hipoclorito, limpieza de mesas, limpieza de cocina y verificación de limpieza de cubiertos, platos y demás recipientes que entraran en contacto con los alimentos) en la mañana antes de iniciar el proceso laboral del desayuno y en la tarde previo al almuerzo.
- Realizar limpieza y desinfección del área de trabajo y los equipos a utilizar que lo requieran previa al inicio de la jornada
- Cada persona debe encargarse de supervisar y limpiar su puesto de trabajo antes de terminar la jornada; quien no lo haga u olvide hacerlo tendrá un llamado de atención y acumulados 3 se sancionara por días no remunerados.
- Se realizara aseo y desinfección de todos los muebles donde se almacenan las ollas y recipientes cada 15 días para evitar focos de plagas o reproducción de microorganismos con hipoclorito, agua caliente y desengrasante.
- Re realizara un aseo minucioso de neveras y alacenas cada mes antes de realizar los pedidos para evitar contaminar los alimentos con agentes químicos.
- Los productos de aseo serán almacenados en un mueble a puerta cerrada lejos de la cocina y las áreas de cocción, manipulación o traslado de alimentos.
- Cada empleado que este en contacto con los alimentos debe usar los implementos de protección tales como gorro, delantal, uniforme en perfecto estado y previamente limpio.
- Se debe realizar la limpieza previa de los alimentos que lo requieran (frutas y vegetales) que se utilizaran en la jornada.

2. DESECHOS SOLIDOS:

- Se realizara reciclaje; se depositaran los residuos orgánicos aprovechables en una caneca, los residuos no aprovechables como plástico, cartón, vidrio en otra que recogerán las personas encargadas de esta labor previo a la recolección de basuras municipal y los no aprovechables aparte.
- Estas canecas se encontraran lejos del área de cocción en un lugar ventilado y apartado de la zona de los comensales para evitar la contaminación de los alimentos por el ambiente.
- Tener en cuenta los días en los que pasa la basura para evitar acumular residuos por mas de 3 días y puedan convertirse en focos de infección
- **Los residuos sólidos orgánicos aprovechables** se transportan hasta el sitio de procesamiento (hangar); El material a procesar es triturado en la picadora con el fin de

Edelmira Bazanez Ortega

Plaza de mercado el cacique puesto # 14

Registro de limpieza y desinfección.

Plan. de Saneamiento

Mes 26. Febrero.

FECHA	EQUIPOS			AREAS			PRODUCTOS JABON/HIPOCLORITO DOSIS	
DIA	ESTUFA	OLLAS	UTENSILIOS	MESAS	PISOS	PAREDES	10ml x ltr	5ml x ltr
1	Desinf	Jabon	Jabon.	.	(		.	
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								

Observaciones: Utilizar la ceramicas

Revisado: _____