CONTENIDO

1. GENERALIDADES

1.1. INTRODUCCIÓN

1.2. OBJETIVOS

1.3. ALCANCE

2. DEFINICIONES

2.1. BACTERICIDA

2.2. CONTAMINACIÓN

2.3. CONTAMINACIÓN BACTERIANA

2.4. CONTAMINACIÓN FÍSICA

2.5. CONTAMINACIÓN QUÍMICA

2.6. DESINFECCIÓN

2.7. DESINFECTANTE

2.8. DESODORIZADO

2.9. DETERGENTE

2.10. FUNGICIDA

2.11. LIMPIEZA

2.12. INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

2.13. PPM

3. DIRECTRICES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MANUAL

4. PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS Y EQUIPOS.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

1. GENERALIDADES

1.1 INTRODUCCIÓN

Muchas veces los clientes no piensan en los principios de seguridad de alimentos que se practica en los lugares donde consumen sus alimentos y los establecimientos no se interesan en asegurar que estos alimentos sean seguros y libres de contaminación, por ello son muchos los casos anuales de enfermedades y muertes transmitidas o generadas por medio de alimentos.

En el COUNTRY INTERNACIONAL HOTEL conscientes de la responsabilidad de garantizar la seguridad de los alimentos que se preparan y se sirven se ha elaborado e implementado los procedimientos necesarios de limpieza y desinfección, donde se especifican las distintas actividades que se deben realizar para la protección y fabricación de los alimentos bajo las condiciones adecuadas, previniendo condiciones que podrían ser ofensivas al consumidor y proporcionar un área de trabajo limpia, saludable y segura.

En cada área involucrada en la manipulación de alimentos se determinan y se establecen los métodos y productos requeridos para la limpieza y desinfección, así como el responsable de la labor.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

1.2 OBJETIVOS

Objetivo General

Garantizar la inocuidad de los alimentos que se preparan y sirven en el hotel reduciendo las fuentes de contaminación de los procesos productivos, por medio de la identificación y establecimiento de actividades estandarizadas de limpieza y desinfección de equipos y áreas.

Objetivos específicos

1. Proporcionar un área de trabajo limpia, saludable y segura garantizando la reducción en la contaminación del producto, una operación más eficiente, mayor calidad, menos accidentes.
2. Identificar los posibles focos de contaminación en las áreas de Alimentos y Bebidas
3. Diseñar programas de limpieza que garanticen unas áreas, equipos y utensilios adecuados para la prestación del servicio.
4. Prevenir condiciones que podrían ser ofensivas al consumidor y al trabajador

1.3 ALCANCE

Este programa cubre todas las actividades de limpieza y desinfección del proceso de fabricación de alimentos y bebidas del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

1. DEFINICIONES

2.1. **BACTERICIDA:** es un agente que mata a los microorganismos capaces de producir infección, la acción bactericida difiere de la bacteriostasis únicamente porque es irreversible. En este proceso juegan un papel fundamental los métodos de esterilización propios del área y determinan la seguridad pretendida, si su utilización es la adecuada.

2.2. **CONTAMINACION:** la introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario. es alterar nocivamente una sustancia u organismo por efecto de residuos procedentes de la actividad humana o por la presencia de determinados gérmenes microbianos.

2.3. **CONTAMINACION BACTERIANA:** es aquella que se presenta por la presencia de gérmenes capaces de provocar enfermedad a las personas que lo consumen. No es lo mismo un alimento contaminado que un alimento deteriorado ya que cuando un alimento se encuentra deteriorado sus cualidades, olor, sabor, aspecto, se reducen o anulan, pudiéndose apreciar por medio de los sentidos (vista, olfato, gusto, tacto) La contaminación ni se nota ni se ve ya que los microorganismos no se aprecian a simple vista al ser microscópicos.

Un alimento contaminado puede parecer completamente normal, por eso es un error suponer que un alimento con buen aspecto está en buenas condiciones para su consumo, ya que puede estar contaminado por bacterias.

2.4. **CONTAMINACION FISICA:** estas tienen como común denominador el agregado de elementos extraños al alimento en cualquiera de sus etapas y que se mezclan con este, (trozos de vidrio, pedazos de metal etc.). Además incluye todo aspecto sucio y lleno de mugre (todo lo que esta fuera de lugar), cabello, rotos, aretes, pulseras, grapas, fragmentos de metal, trapos y otros objetos que pueden caer accidentalmente en la comida.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

2.5. **CONTAMINACION QUIMICA:** la contaminación química puede ser ocasionada por ciertos materiales, tales como: polvos, químicos para limpiar, aditivos, conservadores, metales tóxicos, esmalte para uñas. Se produce por infiltración en los alimentos de plaguicidas, fertilizantes u otras sustancias similares. Las causas de la contaminación de alimentos, pueden ser la siguiente: carencia o inadecuación del sistema de control higiénico - sanitario a lo largo de su proceso de producción, distribución y consumo.

2.6. **DESINFECCION**: proceso de destruir los agentes infecciosos siendo así se define como la reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento; teniendo como objetivo la reducción del número de microorganismos que estén presentes en el sitio.
No eficaz si no está precedido de una cuidadosa limpieza.

2.7. **DESINFECTANTE:** el que destruye o neutraliza no sólo los microorganismos, sino también sus formas vegetativas o esporas.

2.8. **DESODORIZACION:** se denominan los procesos que eliminan de una corriente gaseosa los compuestos que provocan los malos olores. A menudo se trata de mezclas de sustancias liberadas en procesos de descomposición anaeróbica como el sulfhídrico, los mercaptanos, el amoníaco, las aminas o diversos compuestos orgánicos volátiles

2.9. **DETERGENTE:** son las sustancias que tienen la propiedad química de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo. Es decir, sustancias o productos que limpian.

2.10. **FUNGICIDA:** los fungicidas son pesticidas utilizados para destruir o evitar el desarrollo de los hongos.

2.11. **LIMPIEZA:** es la eliminación de materiales o partículas visibles como polvo, tierra, pedazos de madera, partículas de plástico, limaduras de metales, residuos de alimentos,

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

grasa u otras materias objetables. Además se refiere a toda actividad que contribuya a mantener el aseo y aspecto físico general y la condición higiénica del ambiente.

2.12. **INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**: se refiere a la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso a que se destinan

2.13. **PPM:** Forma de expresar la concentración de los agentes desinfectantes, que indica la cantidad de mg del agente en un litro de solución.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

2. DIRECTRICES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MANUAL

COMPONENTE	DESCRIPCION	ACCIONES	
		REQUERIMIENTOS / DOCUMENTOS	RESPONSABLE
Hotel	Garantizar la implementación del manual de Limpieza y Desinfección	Revisar, actualizar e implementar el **Instructivo de Limpieza y Desinfección (MC-IB11)**	Jefe de G.H. y Calidad
Sustancias de limpieza y desinfección	Se tienen relación de sustancias aprobadas, fichas técnicas y hojas de seguridad de cada una de ellas, documentos que describen la forma de disolverlas y rotarlas.	**Fichas técnicas** de las sustancias y **hojas de seguridad** disponibles en los puntos de almacenamiento.	Jefe de G.H. y Calidad
		Productos debidamente identificados y rotulados.	Jefe de G.H. y Calidad Ama de llaves
Personal Manipulador	El personal que realiza labores de manipulación de alimentos debe ser apto y con conocimientos en BPM.	Realizar los exámenes de reconocimientos médicos.	Hotel
		Identificar la necesidad de capacitación en los procesos de BPM **(encuesta)**	Jefe de G.H. y Calidad
		Capacitar al personal manipulador de alimentos	Jefe de G.H. y Calidad o Entidad prestadora de servicio
		Realizar entrenamiento en los procedimientos de Limpieza y Desinfección.	Jefe de G.H. y Calidad
	El personal manipulador debe cumplir con los implementos de trabajo	Revisar el cumplimiento del uso de los implementos	Jefe de G.H. y Calidad

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

L&D	El personal manipulador debe mantener las áreas de manipulación de alimentos limpias y desinfectadas	Realizar inspección diaria de las áreas de manipulación de alimentos **(Formato Inspección de limpieza y desinfección de áreas de manipulación de alimentos)**	Jefe de G.H y Calidad
		Se debe programar L&D mensual, **(Formato de Limpieza y desinfección de áreas mensuales)**	Jefe de G.H y Calidad
		Realizar inspección por turno en cocina principal **(Formato de Limpieza y desinfección por turno en el área de cocina)**	Jefe de G.H y Calidad
Seguimiento	Se debe realizar un análisis del estado (equipos, áreas, personal manipulador) y recomendaciones para la mejora.	Mantener informe del cumplimiento y recomendaciones **Informe**	Jefe de G.H y Calidad

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial