Contenido

INTRODUCCIÓN.....3

OBJETIVO GENERAL 3

OBJETIVOS ESPECIFICOS.....3

ASPECTO DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS (BPM) 4

- LAS INSTALACIONES FISICAS.....4
- EQUIPOS Y UTENCILIOS 4
- PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.....5
- REQUISITOS HIGIENICOS DE PREPARACION 5

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD 7

REQUISITOS PARA EL ALMACENAMIENTO, LA DISTRIBUCION, EL TRANSPORTE Y LA COMERCIALIZACION DE LOS ALIMENTOS 7

PLANES DE SANEAMIENTO BASICO 8

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.....8

Con la limpieza 8

Con la desinfección 8

TODO ESTO MEJORARA LA IMAGEN DEL ESTABLECIMIENTO FRENTE A LA CLIENTELA AUMENTANDO SU CONFIANZA.....9

- QUE ELEMENTOS SE DEBEN LIMPIAR Y DESINFECTAR EN EL ESTABLECIMIENTO.....9
- QUE PRODUCTOS USAR COMO DESINFECTANTES.....10

COMO EJEMPLO DE DOSIFICACION DE DESINFECTANTES MÁS USADOS A CONTINUACION SE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES 10

TABLA N° 1.....10

TABLA No 2.....11

TABLA N° 3.....11

QUIEN ES EL RESPOSABLE DE LAS TAREAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.....11

PROCEDIMIENTOS BASICO GENERAL PARA REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCION (L y D).....12

PROCEDIMIENTOS ESPECIFICOS PARA LOS PROCESOS DE LIMPIZA Y DESINFECCION 12

TABLA N° 4.....13

TABLA N° 5.....15

TABLA N° 6.....16

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS 17

TABLA N| 6.....18

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS 19

- MEDIDAS PREVENTIVAS 19

MEDIDAS CORRECTIVAS 20

QUIEN DEBE HACER EL CONTROL DE PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO..... **¡Error! Marcador no definido.**

PROGRAMA CONTROL CALIDAD AGUA.....21

Manejo del cloro y sus compuestos como desinfectante.....21

INTRODUCCIÓN

Este documento contiene los aspectos básicos de manipulación de alimentos que se tendrá en cuenta de manera permanente como clave de la calidad e inocuidad alimentaria en el establecimiento con énfasis **EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.**

En un establecimiento de preparación y consumo de alimentos se generan una serie de subproductos y desechos sólidos que deben ser manejados de tal forma que impida la contaminación de los alimentos que ahí se comercializan y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

OBJETIVO GENERAL

Brindar a la comunidad de todos los establecimientos una guía con orientaciones y herramientas para la implementación de un programa que cumpla los requerimientos establecidos por la ley sobre los controles que se deben tener sobre los diferentes servicios que se ofrece para garantizar el bienestar y la salud de la comunidad o de quienes hagan uso de ella, de tal manera que sea de conocimiento de todo el personal y así obtener una base para la ejecución por parte de su personal administrativo y operativo.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Constituir, estandarizar los procesos y procedimientos del programa de limpieza y desinfección
2. Prevenir la contaminación de materia prima, producto en proceso, producto final, equipos y utensilios.
3. Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos generados en el establecimiento.
4. Controlar la proliferación de plagas en el establecimiento.
5. Capacitar al personal que integra estos servicios en los procesos de saneamiento básico establecidos por la legislación sanitaria vigente.
6. Ejecutar los procesos de limpieza y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua.
7. Establecer el seguimiento, desarrollo y práctica del presente Plan de saneamiento básico.

ASPECTO DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS (BPM)

En este establecimiento se tendrán en cuenta las disposiciones establecidas en la resolución 2674 del 2013 y 3168 del 2015 que establece los requisitos sanitarios para manejar los alimentos en COLOMBIA. Dentro de los aspectos más importantes esta la implementación de las BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS, que como su nombre lo indica son todas aquellas actividades que garantizan la INOCUIDAD, es decir que los alimentos sean de calidad y que no causaran ningún trastorno a la salud de los consumidores.

Además, teniendo en cuenta que, dentro de las BPM, se establecen los requisitos para:

- **LAS INSTALACIONES FISICAS**: Se procurará hacer mantenimiento permanente que garantice unas buenas condiciones de los pisos, las paredes, los techos, las ventanas, puertas, etc. Todo debe estar en buen estado de conservación.

Consideraciones generales:

- Los pisos deben ser de fácil lavado y antideslizantes, antideslizantes se tendrá cuidado de no permitir la existencia de grietas o hendiduras para evitar la acumulación de suciedad y la proliferación de microorganismos, el piso estará provisto de desagüe para un fácil lavado.
- Las paredes han de ser, de igual modo, impermeables, de fácil lavado y desinfección, son recomendables las paredes lizas, colores claros, sobre todo en las áreas de cocina, bodega y despensa.
- Los techos deben construirse con materiales que impidan la acumulación de suciedad de deduzcan al máximo la condensación de vapor y la aparición de humedades. Además, deben ser de fácil mantenimiento.
- En el caso de existir ventanas abiertas al exterior, deben estar provistas de protección contra insectos, esta protección a de poder desmontarse fácilmente para proceder a su limpieza y mantenimiento.
- Las puertas han de ser lizas, en lo posible han de cerrarse automáticamente.

- **EQUIPOS Y UTENCILIOS**: Serán de materiales sanitarios y deberán estar en perfecto estado de conservación y limpieza.

Los equipos y utensilios que vayan a entrar en contacto con alimentos deben estar fabricados con materiales no absorbentes, resistentes a la corrosión y capaces de soportar repetidas operaciones de olores

y sabores indeseados a los alimentos. No se usara utensilios o superficies que entren en contacto con alimentos que sean de madera.

- **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS: TODOS** los manipuladores de alimentos que trabajan en el establecimiento deberán tener sus certificaciones médicas vigentes, tener formación en manejo higiénico de alimentos (capacitación), usar su dotación completa (gorro, tapabocas, uniforme, zapato cerrado) y tener Buenos hábitos de higiene personal

Consideraciones generales:

- La principal causa de contaminación de alimentos es la falta de higiene, entonces el manipulador debe asumir una actitud responsable.
- El manipulador debe practicar reglas básicas que tienen que ver con su estado de salud, su higiene personal, su vestimenta y sus hábitos durante la manipulación de alimentos.
- La correcta presentación y los hábitos higiénicos además de ayudar a prevenir las enfermedades, dan una sensación de seguridad al consumidor y en caso de negocios de comida, significan un atractivo para el cliente.
- El manipulador de alimentos no debe usar: aretes, anillos, pulseras, relojes, etc.

- **REQUISITOS HIGIENICOS DE PREPARACION:** Los manipuladores deben poner en practica todo lo aprendido en las capacitaciones sobre el manejo higiénico de alimentos, especialmente en lo referente a la adquisición de materia prima (proveedores legales), manejo de temperaturas (en frio y caliente), protección de alimentos (almacenados y en exhibición) etc.

Consideraciones generales: Los manipuladores de alimentos deberán tener siempre presente las cinco claves de la inocuidad de los alimentos durante su preparación (lineamientos dados por la ***ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD OMS):***

- **Mantenga la Higiene**:
  - Lávese las manos antes de preparar los alimentos y a menudo durante la preparación.
  - Lávese las manos después de ir al baño.
  - Lave y desinfecte todas las superficies, utensilios y equipos usados en la preparación de alimentos.
  - Evite el contacto de los alimentos y áreas de cocina con insectos, roedores y mascotas.

- **Separe los alimentos crudos de los cocinados**. (evite la contaminación cruzada).
  - Separe siempre los alimentos crudos de los cocinados y de los listos para el consumo.
  - Limpie las superficies y utensilios entre la manipulación de carnes crudas y carnes cocinadas, vegetales u otras comidas listas para el consumo.
  - Conserve los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.

- **Cocine completamente:**
  - Cocine completamente los alimentos, especialmente carnes, pollos, huevos y pescados.
  - Para alimentos a base de carnes picadas, cuide que no queden partes rojas en el interior. Use termómetro.
  - Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurase que alcanzaron 70°C.

- **Mantenga los alimentos a temperaturas seguras:**
  - No deje los alimentos cocinados a temperatura ambiente por más de dos horas.
  - Enfríe lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos (a menos de 5°C).
  - Mantenga bien caliente la comida lista para servir (arriba de los 60°C).
  - No guarde las comidas preparadas por mucho tiempo, ni siquiera en la nevera.
  - No descongele los alimentos a temperatura ambiente.

- **Use agua y alimentos seguros:**
  - Use agua potable o asegúrese de potabilizarla antes de su consumo.
  - Seleccione alimentos saludables y frescos.
  - Prefiera alimentos ya procesados, tales como leche pasteurizada. Tenga cuidado con la procedencia de la carne (no adquiera productos clandestinos).
  - Lave y desinfecte las frutas y verduras minuciosamente, especialmente si se consumen crudas.
  - No utilice alimentos después de la fecha de vencimiento.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD: En el establecimiento se aplicara las buenas prácticas de manipulación de alimentos como sistema de aseguramiento y control de calidad.

REQUISITOS PARA EL ALMACENAMIENTO, LA DISTRIBUCION, EL TRANSPORTE Y LA COMERCIALIZACION DE LOS ALIMENTOS

Se tendrá en cuenta lo establecido en las Buenas Prácticas de Manufactura.

Consideraciones generales:

- Almacene las materias primas de plaza en lugar fresco, en estantes limpios y ordenados. En bodegas use estibas apropiadas y almacene separado de pisos y paredes.
- Almacene los productos cárnicos y lácteos conservando la red de frio. Debidamente protegidos. No sobrellene los equipos de refrigeración o congelación.
- Revise las fechas de vencimiento, alimentos y materias primas que adquieran estén debidamente rotulados, use el método PEPS (primero que entra primero que sale).
- Exhiba los alimentos preparados debidamente protegidos y vigilando su temperatura (si son fríos a menos de 4°C, si son calientes a más de 65°C).
- Vigile las temperaturas a las que llegan las materias primas y alimentos de sus proveedores, igualmente cuando usted distribuye o hace entregas de alimentos preparados a domicilio, observe en ambos casos una adecuada protección y manejo de los alimentos.

PLANES DE SANEAMIENTO BASICO

Se tendrá en cuenta fundamentalmente la implementación y desarrollo de los siguientes programas:

- Limpieza y desinfección.
- Residuos sólidos.
- Control de plagas.
- Agua potable.

Como base fundamental en la implementación de un sistema que garantice la inocuidad de los alimentos, a continuación se describen **LOS PROCEDIMIENTOS DE CADA UNO DE LOS PROGRAMAS QUE FORMAN PARTE DEL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO**, de conformidad con ley 9 de 1979, Resolución 2674 del 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 2115 del 2007, 3168 del 2015.

Estos programas se ejecutaran de manera rutinaria y eficaz en el establecimiento.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Este programa está encaminado a disminuir los riesgos de contaminación para un alimento durante su manipulación, procesamiento, almacenamiento, envase y expendio.

Comprende una serie de actividades que son aplicadas en el establecimiento para eliminar o disminuir a un mínimo aceptable la carga microbiana presente en los equipos, utensilios, personal manipulador, instalaciones físicas y es ambiente donde se trabaja.

Los objetivos que busca conseguir con este programa pueden resumirse como sigue:

Con la limpieza:

- Cumplir con las exigencias estéticas y sanitarias.
- Restablecer el normal funcionamiento de las instalaciones y utensilios tras su actividad.
- Prolongar la vida útil de las instalaciones y los utensilios.
- Asegurar la calidad óptima de los alimentos frente a influencias bioquímicas.

***Con la desinfección*:**

- Proteger la salud del consumidor al reducir la presencia de microorganismos causantes de enfermedades alimentarias.
- Asegurar la calidad óptima de los alimentos frente a influencias microbianas y por la influencia de plagas.

TODO ESTO MEJORARA LA IMAGEN DEL ESTABLECIMIENTO FRENTE A LA CLIENTELA AUMENTANDO SU CONFIANZA

Para desarrollar de forma eficaz este programa en el establecimiento, las taras deben realizarse diariamente para asegurar que **TODAS LAS PARTES DEL ESTABLECIMIENTO (PISOS, PAREDES, TECHOS, EQUIPOS Y UTENCILIOS) ESTEN APROPIADAMENTE LIMPIAS.**

Para lo anterior es necesario garantizar que el establecimiento tenga unas buenas condiciones higiénicas y esté completamente ordenado, **ANTES** de comenzar las tareas y **DURANTE** la jornada de trabajo.

Para alcanzar dichas condiciones se deberán realizar entonces las tareas de LIMPIEZA Y DESINFECCION tan y como se describen a continuación.

- **DEFINICIONES IMPORTANTES:**
- **LIMPIAR**, significa eliminar la suciedad visible de las superficies (restos de comida, grasa, etc.), mediante el uso de agua, detergente, cepillos, etc.
- **DESINFECTAR,** significa eliminar los microorganismos mediante el uso de productos químicos desinfectantes, como el cloro, el yodo, amonios cuaternarios o también usando agua muy caliente o vapor de agua.
- **QUE ELEMENTOS SE DEBEN LIMPIAR Y DESINFECTAR EN EL ESTABLECIMIENTO.**
    - Personal manipulador: manos, Petos, casilleros.
    - Instalaciones físicas: pisos, paredes, techos, puertas, andenes, sifones, poceta, lava vajillas, mesones, etc.
    - Equipos y Utensilios: mesas de trabajo, sillas, cuchillos, utensilios, vajillas, molinos, vasos, platos, licuadoras, refrigeradores, vitrinas panorámicas y todos los utensilios que estén dentro del local.
    - Herramientas diversas: repisas, balanzas, teléfonos, etc.
    - Unidades Sanitarias: inodoros, lavamanos, orinales, lava traperos, pesetas, etc.
    - Utensilios de Limpieza: toallas absorbentes y todos los utensilios que se utilizan para limpiar y desinfectar.

Preferentemente se usaran toallas desechables para la limpieza de superficies,(si usa trapos o limpiones, estos no son recomendables porque puede dejar de cumplir la función de limpiar y convertirse en vehículo de bacterias que contaminaran los alimentos. Estos elementos deben lavarse frecuentemente con agua caliente, jabón y detergente. Las toallas absorbentes o limpiones se descartaran cada 7 días como máximo.

- **QUE PRODUCTOS USAR COMO DESINFECTANTES:**

En el establecimiento se usara preferentemente el cloro como desinfectante básico, sin embargo se hará rotación con otro tipo de desinfectante al menos un día a la semana. Puede ser un desinfectante a base de amonio cuaternario o de yodo (ejemplo: Timsen, Gerbasin, Desinfex, etc. Para utensilios pequeños se usara métodos físicos como el agua hirviendo.

Según corresponda el producto que se use se deberá tener en cuenta las instrucciones de uso dadas por el fabricante del producto.

***COMO EJEMPLO DE DOSIFICACION DE DESINFECTANTES MÁS USADOS A CONTINUACION SE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES*:** datos suministrados por salud pública.

TABLA N° 1 RECOMENDACIONES DE DOSIFICACION PARA LA PREPARACION DE LA SOLUCION DESINFECTANTE CON HIPOCLOROTO DE SODIO COMERCIAL (solo para 5.25%de concentración)

ELEMENTO A DESINFECTAR	CONCENTRACION RECOMENDADA (PPM)	CANTIDAD DE AGUA (Litros)	CANTIDAD DE HIPOCLORITO A ADICIONAR	TIEMPO EXPOSICION En minutos
Agua para consumo	1	5	15 gotas	3 - 5
Frutas	30	5	5 ml (50 gotas)	5
Vegetales, hortalizas, repollo, lechuga, cebollines y tubérculos.	100	5	10 ml / (100 gotas)	5 - 10
Superficies, pisos, paredes, techos, mesones, equipos, utensilios, elementos de trabajo (uniformes)	200	5	20 ml (200 gotas)	30
ambientes	300 ppm	5	30 ml (300 gotas)	
Baños: inodoros, lavamanos, orinales, lava traperos, etc.	400 ppm	5	40 ml / (400 gotas)	30
Vajillas	500 ppm	5	50 ml /500 (gotas)	30

TABLA No 2: LA SOLUCION DESINFECTANTE CON HIPOCLOROTO DE SODIO COMERCIAL (solo para 5.25%de concentración)

ELEMENTO A DESINFECTAR	CONCENTRACION RECOMENDADA (PPM)	CANTIDAD DE AGUA(Litros)	CANTIDAD DE HIPOCLORITO A ADICIONAR	TIEMPO EXPOSICION En minutos
Agua para consumo	1	1	3 gotas	3 - 5
Frutas	30	1	0.5 ml (10 gotas)	5
Vegetales, hortalizas, repollo, lechuga, cebollines y tubérculos.	100	1	2 ml / (20 gotas)	5 - 10
Superficies, pisos, paredes, techos, mesones, equipos, utensilios, elementos de trabajo (uniformes)	200	1	40 ml (40 gotas)	30
ambientes	300 ppm	1	6 ml (60 gotas)	
Baños: inodoros, lavamanos, orinales, lava traperos, etc.	400 ppm	1	8 ml / (80 gotas)	30
Vajillas	500 ppm	1	10 ml /100 (gotas)	30

TABLA N° 3: RECOMENDACIONES DE DOSIFICACION PARA LA PREPARACION DE LA SOLUCION DESINFECTANTE CON TINSEN (DESINFECTANTE A BASE DE AMONIO CUATERNARIO.

ELEMENTOS A DESINFECTAR	DILUCION EN AGUA (grs del desinfectante por litro de agua)	MODO DE USO
Medio ambiente, cuartos fríos, neveras, congeladores, bodegas, silos, tanques de almacenamientos, tuberías	2 g/Lts	Aspersión
Equipos y Utensilios, envases y material de vidrio, frutas y verduras	1 g/Lts	Aspersión o inmersión
Mesones, superficies, paredes pisos y baños	1 g/Lts	Aspersión o directa
Sifones	5 g/Lts	Directa

***QUIEN ES EL RESPOSABLE DE LAS TAREAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION*:**

El programa es responsabilidad de **TODAS LAS PERSONAS** que trabajan en el establecimiento en cabeza de su propietario quien será el encargado de realizar la supervisión de las tareas y de suministrar la dotación de los recursos para su ejecución.

PROCEDIMIENTOS BASICO GENERAL PARA REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCION (L y D):

El siguiente es el procedimiento básico de L y D implementado en el establecimiento:

1. ORDENE: Remueva todas las partículas visibles de la superficie a higienizar

2. LAVE: Lave con la desilusión adecuada de detergente en el agua (siguiendo instrucciones de la etiqueta del producto).

3. ENGUAGUE: Enjuagué con agua limpia

4. DESINFECTE: Desinfecte con agua hirviendo durante al menos 2 minutos o utilice un producto químico a base de **CLORO** (ej.: Gerbasin), según la convivencia y siguiendo las instrucciones del fabricante dadas en la etiqueta para su aplicación

5. ENJUAGUE: Antes de su uso, se enjuaga con abundante agua limpia la superficie que fue desinfectada con un producto químico.

6. SEQUE: Seque completamente la superficie higienizada con una toalla de papel descartable o por secado con aire.

NOTA: *En el caso de las picadoras, molinos, licuadoras, cortadoras o sierras, se deberán desarmar antes de su higienización para asegurar la adecuada limpia y desinfección de las partes internas que entran en contacto con los alimentos.*

Todo el equipamiento y los utensilios deberán higienizarse ANTES de comenzar la jornada de trabajo, al finalizarla y a intervalos de 4-5 horas durante la misma.

PROCEDIMIENTOS ESPECIFICOS PARA LOS PROCESOS DE LIMPIZA Y DESINFECCION

En los siguientes cuadros se detallan los procedimientos de limpieza y desinfección que se deben desarrollar para cada elemento que forma parte del establecimiento. Su monitoreo y verificación corresponden al responsable del establecimiento, quien debe asegurar su correcta implementación y desarrollo en forma rutinaria y eficaz.

Con cada elemento se debe desarrollar, minuciosamente el procedimiento básico descrito arriba: **ORDENE-CLAVE-ENJUAGUE- DESINFECTE-SEQUE**. En los cuadros se indica además la frecuencia y los instrumentos utilizados para realizar la tarea específica.

TABLA N° 4: PROCESOS LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA LAS INSTALACIONES Y SUPERFICIES:

ASPECTO	PRODUCTOS E ISTRUMENTOS UTILIZADOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
PISOS/CANALETAS DE DESAGUE	Escoba, recogedor, baldes, cepillo, Manguera, recipiente para residuos sólidos, soluciones detergente y desinfectante	• Recoger los residuos generados y depositarlos en los recipientes. • Humedecer con agua las superficies. • Restregar con cepillo de detergente. • Enjuagar con agua potable. • Aplicar el desinfectante elegido	Todos los días
PAREDES	Baldes, cepillo, solución, detergente y desinfectante	• Humedecer con agua las superficies. • Restregar con cepillo y detergente. • Enjuagar con agua potable. • Aplicar solución desinfectante elegido.	Todos los días
TECHOS	Baldes, cepillo, solución detergente	• Humedecer con agua las superficies. • Restregar con cepillo y detergente. • Enjuagar con agua potable	Cada 15 días
POSETAS, LAVADEROS, LAVA VAJILLAS.	Esponjas, balde, soluciones, detergente y desinfectante.	• Humedecer con agua. • Aplicar con detergente con ayuda de esponjas y restregar. • Enjuagara con agua potable. • Desinfectar aplicando solución desinfectante. • Enjuagar.	Todos los días
VENTANAS, PUERTAS.	Balde, escurridor, solución detergente.	• Humedecer con agua las superficies. • Restregar con cepillo y detergente. • Enjuagar con agua potable.	Cada 8 días
ANDENES	Escoba, recogedor, baldes, recipiente para residuos sólidos, solución detergente	• Barrer, recoger y depositar el polvo a la basura en los recipientes. • Humedecer con agua la superficie. • Restregar con cepillo y detergente. • Enjuague con agua.	Todos los días
HERRAMIENTAS/ UTENCILIOS	**PRODUCTOS DE INSTRUMENTOS UTILIZADOS**	**PROCEDIMIENTO**	**FRECUENCIA**
CUCHILLOS, VAJILLAS, UTENCILIOS PEQUEÑOS	Esponjas, balde, soluciones detergentes y desinfectantes	• Humedecer con agua. • Aplicar el detergente con ayuda de esponjas y restregar fuertemente hasta eliminar la mugre. • Enjuagar con agua potable. • Desinfectar sumergiendo los elementos en la solución desinfectante (cloro o Timsen) o en agua hirviendo. • Enjuagar y dejar escurrir.	Cada vez que se usen
	Esponjas, balde, soluciones	• Desarmar.	

LICUADORAS, MOLINOS	detergentes y desinfectantes.	• Humedecer con agua y aplicar el detergente. • Restregar fuertemente. Usar cepillo. • Desinfectar. • Enjuagar y dejar escurrir.	Todos los días
REFRI GERADORES/ NEVERAS/ EXHIBIDORES PANORAMICOS	Paño, limpiavidrios, soluciones detergentes y desinfectantes.	• Desconectar y desocupar el equipo. • Sacar las bandejas. • Aplicar detergente con ayuda de esponjas y restregar. • Enjuagar con agua potable. • Desinfectar aplicando la solución desinfectante (usar Timsen diluyendo 2 gr/ litro de agua) con ayuda de un rociador o un paño limpio. NO USAR CLORO. • Enjuagar. Limpiar vidrio externo con ayuda del paño o limpiavidrios.	Todos los días
ESTUFAS	Esponjas, desengrasante líquido, toalla para limpiar	• Apague y desconecte. • Mantenga un limpión humedecido con jabón para limpiar de inmediato cada vez que haya derrames sobre las superficies. • Limpiar con agua caliente, jabón líquido y un un cepillo o esponja al finalizar cada jornada para retirar la grasa adherida. • Cada 8 días aplique desengrasante con ayuda de una esponja. Deje actuar 30 minutos y limpie con una toalla limpia.	Todos los días una limpieza normal. Cada 8 días una limpieza profunda.
HORNOS	Esponja, desinfectante líquido, toalla para limpiar	• Apague y desconecte los equipos. • Esparza el desinfectante liquido con la esponja • Deje actuar por media hora para lograr desintegrar la grasa acumulada • Enjuague con agua tibia y limpie y seque con una toalla limpia	Cada 8 días una limpieza profunda. Todos los días una limpieza superficial
CAMPANAS, ESTRACTORES	Esponja, detergente neutro, desengrasantes, guantes	• Limpiar y lavar los filtros o extractores y el cuerpo de la campana con agua y un detergente neutro. • Para la limpieza de los ductos usar productos detergentes y desengrasantes de base alcalina. Estos procedimientos deben hacerlos personas especializadas	Filtros, extractores y cuerpo de la campana todos los días. Los ductos cada tres meses

TABLA N° 5: PROCESO LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA OTROS ELEMENTOS:

HERRAMIENTAS/ UTENCILIOS	PRODUCTOS E INSTRUMENTOS UTILIZADOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
MESAS, SILLAS, MESONES, REPISAS, MOSTRADODES	Atomizador, balde esponja	• Retirar manualmente los residuos que hayan podido quedar • Limpiar y enjuagar con agua y detergente • Aplicar una solución desinfectante con ayuda de una franela limpia	Todos los días
CASILLEROS/ GUARDAROPAS	Paño, toallas desechables	• Desalojar el casillero • Humedecer el paño • Limpiar por las superficies internas y externas • Secar con las toallas desechables	Cada 8 días
CASILLAS, BALDES, RESIPIENTES PARA BASURA	Escoba, esponja, cepillo, manguera, soluciones detergente y desinfectante	• Retirar manualmente los residuos que hayan podido quedar • Humedecer las superficies internas y externas • Restregar con cepillo y solución detergente • Enjuagar con agua potable • Desinfectar las superficies • Enjuagar y dejar escurrir.	Cada vez que se usen
ELEMENTOS DE ASEO (esponjas, escobas, traperos, escurridores, paños, limpiadores, escurridores)	Balde, soluciones detergente y desinfectante	• Sumergir cada elemento en la solución con detergente. • Exprimir/ restregar hasta sacar completamente la grasa o mugre adheridas. • Enjuagar con agua limpia. • Sumergir en la solución con desinfectante.	Cada vez que se usen
TELEFONO,COMPUTADORES, MANIJAS DE PUERTAS	Algodón o paño, alcohol de 90°o antiséptico	• Humedecer el algodón o paño en alcohol • Escurrir el alcohol • Pasar el algodón o paño por todas las superficies y cables con cuidado restregando hasta que queden limpias.	Cada 8 días

TABLA N° 6: PROCESO LIMPIEZA Y DESINFECCION PARA LAS UNIDADES SANITARIAS:

ASPECTOS	PRODUCTOS E INSTRUMENTOS UTLIZADOS	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA
SANITARIO, ORINAL	Esponjilla, guantes, cepillo, balde, soluciones detergente y desinfectante	• rociar con agua las superficies internas y externas • restregar las superficies con esponja, cepillo y detergente • accionar la manija para hacer correr el agua • retirar el detergente con agua • aplicar solución desinfectante. enjuagar	Todos los días se recomienda su revisión permanente durante el día
LAVAMANOS, DOSIFICADORES DE JABON	Paños absorbentes, esponjilla soluciones detergente y desinfectante	• restregar las superficies con esponja, cepillo y detergente • retirar el detergente con agua • aplicar solución desinfectante • enjuagar • secar con paño absorbente	Todos los días

*** Como complemento importantísimo y prioritario es las actividades de limpieza y desinfección se describen a continuación los protocolos obligatorios para los **HABITOS HIGIENICOS Y LAVADO DE MANOS** para todos los manipuladores que trabajan en el establecimiento:

PROCEDIMIENTO:	ACTIVIDAD: **HABITOS DE HIGIENE**
RESPONSABLE: TODOS LOS MANIPULADORES	
IMPLEMENTOS: agua, jabón, elementos de aseo personal	
FRECUENCIA: Diaria	
PROCEDIMIENTO: • Efectuar un baño diario antes de ingresar a trabajar. • Usar ropa limpia y lavada después de bañarse antes de ir al trabajo (medias, ropa interior, camisa, pantalón). Usar jabón y agua para lavarse las manos. • No limpiarse las manos o los utensilios con los delantales, ni secarse con ellos la transpiración de la cara. • Mantener uñas cortadas y limpias, sin esmalte. • No utilizar maquillaje. Mantener el cabello limpio, corto y dentro de la cofia. • No peinarse en el área de producción. • No comer, beber, fumar, masticar chicle, salivar, estornudar en el área de proceso. • No manipular utensilios o alimentos luego de limpiar mesas o lavar platos sucios, sin antes lavarse las manos. • No ir al baño con el delantal.	

PROCEDIMIENTO:	ACTIVIDAD: **LAVADO DE MANO**
RESPONSABLE: TODOS LOS MANIPULADORES	
IMPLEMENTOS: Agua (preferiblemente caliente) jabón líquido bactericida, toallas de papel, cepillo de uñas, cesto de basura.	
FRECUENCIA: Al entrar al establecimiento o área de proceso. Luego de ir al baño. Luego de tocar áreas infectadas o insalubres. Antes de manipular equipos y utensilios limpios. Luego de toser, estornudar. Luego de manipular alimentos crudos de origen animal o verduras y hortalizas sucias. Luego de tocarse las orejas, la boca, la barba, los ojos, la cara, la nariz, el pelo. Luego de tocar equipos, superficies de trabajo, ropa, trapos o traperos que estén sucios. Luego de fumar, comer o beber. Luego de limpiar y fregar utensilios usados o sucios.	
PROCEDIMIENTO: • Remangarse, subir las mangas de la camisa hasta el codo. • Abrir el grifo con la mano menos sucia. • Enjabonar el cepillo de uñas con solución jabonosa bactericida suave. • Cepillarse las uñas, mojar el cepillo y cepillar una de las manos (se debe llegar debajo de las uñas. • Hacer lo mismo con la otra mano. • Enjuagar el cepillo de uñas y dejarlo con las cerdas para arriba. • Enjabonarse abundantemente las manos y antebrazos (tiempo aprox.:20 segundos, el jabón debe producir una cantidad abundante de espuma con el agua). • Asegúrese que no queden restos de jabón. • Seque manos y antebrazos con toallas de papel o secador de aire caliente. • Cierre el grifo sin tocarlo con las manos limpias con la misma toalla de papel.	

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS

- Básicamente en el establecimiento se generan los siguientes tipos de residuos: restos de comida, restos de grasa, papel, plástico, polvo, etc. Por ello es importante manejar estos residuos de manera independiente, para contribuir con la conservación del medio ambiente. Esto quiere decir que los residuos inorgánicos se deben manejar y colocar aparte de los orgánicos.
- Son residuos orgánicos: restos de comida, grasa, huesos, cascaras de hortalizas, frutas y verduras, etc.
- Son residuos reciclables: vidrio, papel, plástico, icopor, etc.

Por lo tanto en el establecimiento es obligatorio ejercer unas buenas prácticas para el tratamiento de los desperdicios y la basura. No todos los establecimientos de alimentos no generan el mismo volumen de desperdicios, por lo tanto, cuanto mayor sea la producción, requerirá tratamientos especiales.

Buenas prácticas en el manejo de los residuos:

- Sacar los contenedores de basura del área de manipulación de alimentos antes de que estén completamente llenos (2/3 de su volumen).
- Cuidar que todos los contenedores de basura tengan su tapa correspondiente. Usar bolsas resistentes para contener la basura.

- Limpiar y desinfectar los contenedores todos los días, al cierre de las operaciones. Lavarse las manos una vez terminada la operación del manejo de residuos.

Como fundamento teórico del programa de Manejo de Residuos Sólidos en el establecimiento, a continuación se describen los procedimientos que se desarrollan de manera rutinaria y consiente por parte de la persona designada para realizar esta labor.

***TABLA N| 6*: PROCESO RECOLECCION DERESIDUOS SOLIDOS**

OPERACION	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
RECOLLECIÓN DE RESIDUOS ORGANICOS: (residuos de grasa, carne, cascaras, residuos de comida, escamas, etc.) **RECOLECCION DE RESIDUOS INORGANICOS** (empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel)	Diario al inicio y al final de la jornada	Recipiente plástico con tapa, bolsas plásticas.	• Depositar los residuos orgánicos e inorgánicos en bolsas adecuadas para su contenido y ubicar estas en los recipientes respectivos debidamente separados y ubicados en una zona anexa al área de establecimiento. • Mantener los recipientes con su respectiva tapa. • Entregar las respectivas bolsas diferenciadas según el tipo de residuos (orgánico o inorgánico) al carro recolector a la hora precisa en que pasa por el lugar para evitar dejarlos en la vía. • Recolección por el personal externo para su disposición final en relleno sanitario o para procesos de reciclaje.
OBSERVACIONES: • Los recipientes para el manejo de los residuos deben estar en perfecto estado de mantenimiento y limpieza. • Para el papel higiénico usar bolsas exclusivas para su entrega.			
***** EL ACEITE USADO debe recolectarse en un recipiente plástico y entregarse a la empresa recolectora. No arrojar al sifón, a la basura o a la tierra directamente.**			

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

El control de plagas

En programa nos referiremos a las plagas o aquellos animales que, en contacto con los alimentos, producen su alteración o contaminación, o que simplemente resultan molestos.

Plagas habituales…

Las plagas más comunes en los locales de manipulación de alimentos y que se deben controlar son:

- Roedores, tales como ratas y ratones.
- Insectos, como moscas, cucarachas, hormigas, gorgojos.
- Pájaros, como palomas o gorriones.

En un establecimiento de preparación de alimentos se crean los hábitats propios para que interaccionen los microorganismos y las plagas en general, factor que desencadena situaciones de riesgo para los alimentos, los manipuladores y por supuesto para el consumidor final por deterioro del producto, por contaminación o alteración. En cualquier caso, las plagas deben controlarse para prevenir la difusión de enfermedades, para impedir la perdida material de alimentos y para cumplir las normas sanitarias al respecto.

¿Qué se hace en el establecimiento para controlar las plagas En el establecimiento se tiene implementado dos formas eficaces para el control efectivo de las plagas:

- **MEDIDAS PREVENTIVAS:**

Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyen estrategias de gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

Estas medidas **EVITARAN** que las plagas hagan presencia permanente en el establecimiento:

- Se hará mantenimiento continuado de instalaciones físicas y sanitarias (se revisara **TODOS** los días el estado de sifones, rejillas, anjeos, techos falsos, y se protegen todas las aberturas y grietas que puedan existir en el local).
- Se mantendrá todo el tiempo posible el orden dentro del establecimiento.
- No se permitirá el ingreso y permanencia en el establecimiento de perros, gatos o cualquier otro animal (mascotas)

Se aplicaran las Buenas Prácticas de Almacenamiento de los alimentos y materias primas que se manejan en el establecimiento.

- Se mantendrá todo el tiempo una buena iluminación dentro del establecimiento.
- Todos los recipientes recolectores de residuos se taparan adecuadamente y se colocaran en un lugar que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer.
- Se procurara ubicar los equipos alejados de paredes y con cierta distancia entre éste y el piso para facilitar la inspección.
- Se eliminara de forma permanente las acumulaciones de basura y/o materiales o elementos que se usen. Mantenga el orden en todas las áreas.
- Se protegerán debidamente todos los alimentos que se expendan en el lugar.
- Se desarrollara **TODOS LOS DIAS** y de manera eficaz los procedimientos de **limpieza y desinfección** para todos los aspectos.

MEDIDAS CORRECTIVAS:

Se aplicaran cuando las medidas preventivas hayan fallado y sea evidente la presencia de cualquier tipo de plaga en el establecimiento. Se deberá hacer un control activo través de métodos físicos (instalando aparatos de electrocución, ultrasonido) o métodos químicos (usando insecticidas o raticidas, por ejemplo).

Cuando haya necesidad de utilizar productos químicos para el control de plagas, primero se deberá hacer un análisis detallado del tipo de plaga para determinar cuál es el producto más apropiado, el método de aplicación, la dosis, etc.

¿QUIEN DEBE HACER EL CONTROL DE PLAGAS EN EL ESTABLECIMIENTO?

Para el control domestico de moscas y cucarachas especialmente, en el establecimiento se usaran productos comerciales de baja toxicidad y de efecto inmediato, cuyos recipientes, después de usarse, deberán ser descartados y no se almacenaran dentro del establecimiento. Estos productos únicamente serán manipulados por personas responsables, quienes deberán cumplir con todos los requisitos de bioseguridad y usaran una dotación apropiada para esta labor (guantes, gafas, mascarilla, overol impermeable, casco protector).

Si la infestación es grande y no se tiene un conocimiento pleno del control integrado de plagas, este procedimiento deberá contratarse con personal o empresas autorizadas. Los métodos utilizados para el control químico de plagas han de garantizar su inocuidad para los productos alimenticios. Para hacer la fumigación, en cualquiera de los dos casos se requiere que el establecimiento no esté funcionando y los alimentos o materias primas no estén expuestos de ninguna manera. Esta labor se deberá realizar en horas de la noche o cuando no haya actividad alguna dentro del establecimiento.

La empresa que realice la fumigación deberá garantizar la efectividad de la actividad realizada dejando constancia escrita o CERTIFICADO DE CONTROL DE PLAGAS en el que se indique la ficha técnica de los insumos o productos y se determinen las medidas preventivas en la aplicación. Después de efectuarse una fumigación se deberá lavar todo el equipo y los pisos antes de iniciar el procesamiento o expendio de alimentos.

La frecuencia de las fumigaciones estará determinada por la presencia de plagas en el establecimiento.

PROGRAMA CONTROL CALIDAD AGUA

El agua suministrada por las empresas de Acueducto de las diferentes plantas de tratamiento del municipio, deben cumplir con los estándares de calidad establecidos en la resolución 2115 del 2007 del ministerio de protección social, quien es el ente que reglamenta los parámetros de calidad para consumo humano.

En los establecimientos donde se manipulen alimentos velarán que la calidad de este recurso se mantenga bajo los estándares de calidad, con el fin de evitar la proliferación de microrganismos tales como bacterias, protozoos, virus o helmintos que son causantes de las enfermedades entéricas.

Con este fin se elaboró un programa de mantenimiento, limpieza y desinfección del tanque (s) de almacenamiento en forma periódica garantizando de esta manera las condiciones seguras para los usuarios.

Antes de iniciar el proceso de limpieza y desinfección de debe tener en cuenta el Manejo del cloro y compuestos del mismo como desinfectante, Descripción, Desventajas, Modo de acción, nivel de acción, actividad microbicida, usos, rotulado de las soluciones para el producto por parte del fabricante, almacenamiento y envasado del hipoclorito de sodio, los recipientes, preparación y uso de las soluciones del hipoclorito de sodio.

Manejo del cloro y sus compuestos como desinfectante

- **Descripción:** Los hipocloritos son los desinfectantes más ampliamente utilizados de los compuestos clorados, están disponibles como líquidos (El: hipoclorito de sodio) o sólido (Ej : hipoclorito de calcio). Tienen un amplio espectro de actividad microbiana, no dejan residuos tóxicos, no son afectados por la dureza del agua, son baratos y de acción rápida y tienen una incidencia baja de toxicidad.
- **Desventajas de los hipocloritos**: incluye la corrosividad de los metales en altas concentraciones (500 ppm), la inactivación por materia orgánica, decoloración o " blanqueo " de las telas, generación de gas tóxico cuando se mescla con amoníaco o ácido (Ej: los agentes de limpieza).
- **Modo de acción**: Oxidación de enzimas sulfhidrilo y de aminoácidos cloración de anillos de aminoácidos; pérdida de contenido intracelular, disminución del suministro de nutrientes,

inhibición de las síntesis de proteínas, reducción del suministro de oxígeno, producción disminuida del adenosintrifosfato, ruptura del DNA.

- **Nivel de acción** : intermedio
- **Actividad microbicida**: Bactericidas, fungicidas, esporicidas, tuberculicida y virivicida.
- **Dilución**: Para la preparación del hipoclorito de sodio se requiere uso de agua, la preparación debe hacerse cada doce horas.
- **Rotulado de las soluciones para el producto por parte del fabricante**: El rótulo de los envases debe llevar la siguiente información de manera clara con letra legible y caracteres indelebles.

1. Nombre del producto o marca registrada.
2. Nombre y dirección del fabricante.
3. Identificación del lote y fecha de envase.
4. Las palabras hipoclorito de sodio concentración.
5. El contenido neto en mililitros.
6. La leyenda guárdese en lugar fresco y evítese la exposición directa a la luz solar.
7. La leyenda manténgase fuera del alcance de los niños. En caso de ingestión, salpicaduras inhalación consultar al médico inmediatamente.
8. La leyenda: utilice elementos de protección individual para su protección.
9. La frase no almacene, ni mezcle con productos amoniacales, ni ácidos.

- **Almacenamiento y en vasado del hipoclorito de sodio :**

- Almacenar en sitios con ventilación adecuada, el piso debe ser incombustible e impermeable.
- Almacenar protegido de la luz y a una temperatura no inferior a 30°C y los recipientes deben estar bien cerrados, no exponer a la luz solar.
- Utilice equipo de transferencia (embudos plásticos, buretas de plástico) resistentes a la corrosión, No utilice elementos metálicos.

Los recipientes para el almacenamiento de hipoclorito de sodio deben tener las siguientes características:

- Envases plásticos de polietileno de alta densidad.
- No traslucidos, opacos.
- El recipiente debe ser exclusivo para el producto.
- Purgar o enjuagar previamente el recipiente con la solución de hipoclorito de sodio a ser envasada, NO lavar ni con agua y jabón.
- El recipiente NO debe haber contenido ningún tipo de sustancias químicas o de consumo humano.
- El tipo de vida útil debe ser establecido por la institución, desechar y cambiar en caso de deterioro del envase.