PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

BODEGA CASA CAMPESINA
ANUC SUCRE

DIRECCION:Barrio 20 de julio calle 15b 13b 48

REPRESENTANTE LEGAL:

Jose angel bohorquez jimenez

INDICE

1. Introducción
2. Objetivos
3. Alcance
4. Responsabilidad
5. Definiciones
6. Prácticas de higiene y medidas de protección personal en el plan de saneamiento básico
7. Programa de limpieza y desinfección
8. Programa de control integral de plagas
9. Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos
10. Programa de abastecimiento de agua potable
11. Protocolo de transporte de alimentos
12. Sistema Interno de Evaluación
13. Disposiciones generales

1. INTRODUCCIÓN

Las operaciones de limpieza e higiene son labores indispensables para minimizar los riesgos de contaminación en la preparación y servicio de alimentos, garantizando así la calidad sanitaria de éstos.

El presente plan de saneamiento contiene los lineamientos de:

Prácticas de higiene y medidas de protección personal
Programa de limpieza y desinfección
Programa de control integral de plagas
Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos
Programa de abastecimiento de agua potable
Sistema Interno de Evaluación

2. OBJETIVOS

- Implementar un programa de higiene personal
- Implementar un programa de buenas prácticas en la manipulación de los alimentos.
- Implementar un programa de limpieza y saneamiento
- Entrenar al personal para trabajar siguiendo el código de buenas prácticas de manipulacion.

3. ALCANCE

Este manual se aplica a las prácticas sanitarias realizadas en las instalaciones de la bodega casa campesina de la asociacion nacional de usuarios campesinos de colombia seccional sucre ANUC SUCRE.
Como el documento del Plan de Saneamiento es un compromiso gerencial, la dirección facilitará los medios necesarios para la socialización, difusión y consulta permanente del documento, por parte del personal las veces que sea necesario. El personal operativo será el encargado de ejecutarlo, por lo tanto es vital la capacitación en la implementación de cada programa, de lo contrario el Plan de Saneamiento Básico habrá perdido completamente su razón de ser.

4. RESPONSABILIDAD

La correcta ejecución y vigilancia de las actividades normadas en el presente plan están bajo responsabilidad del propietario o administrador e integrado por un equipo que tendrá las siguientes funciones:

PROPIETARIO Y/O ADMINISTRADOR
Líder Del equipo.

Auxiliares de Bodega
Velarán por el cumplimiento de las BPM en la bodega y almacenamiento.

5. DEFINICIONES

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

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.

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 manipulen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

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.

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.

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

Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Manipulador de alimentos. Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de empacado, 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.

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

6. PRÁCTICAS DE HIGIENE Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN EL PLAN DE SAEAMIENTO BASICO

HIGIENE DEL PERSONAL

- El personal deberá pasar por un examen médico previo al ingreso y después mínimo una vez al año y contará con el respectivo certificado Medico.

- Deberá reportar a su jefe cualquier enfermedad o lesión (herida) que sufriera para que éste tome la acción correspondiente. Los síntomas de enfermedad que el personal deberá reportar son: diarrea, vómitos, fiebre, dolor de garganta con fiebre, infecciones visibles en la piel (cortes, quemaduras, etc.), supuración del oído o nariz, ictericia.
- Si un empleado o colaborador toma algún medicamento, éste deberá guardarse en su casillero. Por ningún motivo se llevarán medicamentos a las áreas de empacado de alimentos.
- Deberá bañarse diariamente.
- El personal deberá llevar el cabello corto o recogido, cubierto totalmente por una gorra.
- El personal masculino deberá estar correctamente rasurado.
- Las uñas de las manos deberán estar cortas, limpias y sin esmalte.
- No deberá toser o estornudar sobre los alimentos.
- Debera usar el respectivo tapaboca y guantes.

ENTRENAMIENTO

- El personal será capacitado constantemente en las Buenas Prácticas de Manufactura (Manipulación de alimentos, higiene personal, recepción y almacenamiento, preparación de alimentos, limpieza y desinfección – control de plagas) será anualmente. Además, se podrán programar capacitaciones adicionales de acuerdo a los requerimientos.

- Todo personal nuevo que ingrese a laborar deberá ser capacitado en buenas prácticas de manufactura así como en las labores de manipulacion de alimentos.

NORMAS EN ÁREAS DE PRODUCCIÓN:

- El personal no deberá portar joyas, relojes, cadenas, aretes, audífonos, otros.
- No se deberá utilizar cosméticos. Si usa gafas, aseguradas a la cabeza
- Se deberá ingresar a trabajar con uniforme completo y limpio.
- Deberá lavarse las manos con agua y jabón desinfectante luego de: ir al baño, manipular basura, manipular cajas o baldes, cada vez que cambie de actividad, antes de iniciar el servicio de los alimentos. Luego deberá secarse las manos con papel toalla (nunca con el uniforme).
- Está prohibido comer, fumar, beber o mascar chicle en el área de trabajo.
- No se probarán los alimentos con los dedos ni durante la hora de servicio
- Evitar malos hábitos como: rascarse la cabeza, hurgarse la nariz o las orejas, tocarse la cara u otra parte del cuerpo.

Usar tapabocas mientras se manipula producto expuesto.

- Lavarse y desinfectarse las manos antes de manipular los alimentos.
- Colocar avisos sobre las prácticas de higiene (lavado y desinfección) y sobre las prohibiciones.

USO DE UNIFORMES Y PROTECCIÓN:

- Uniformes exclusivos para el área de producción. No usar uniformes fuera de producción
- Portar y usar los elementos de protección como es debido
- Uniformes con broches o cremalleras en vez de botones.

Calzado cerrado e impermeable (alimentos).

SERVICIOS SANITARIOS:

- Existencia de servicios sanitarios para hombres y mujeres.
- Uso de jabón líquido y toallas desechables o secador de aire.
- Existencia de avisos sobre método e importancia del lavado de manos.

7. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Definición

El proceso de limpieza y desinfección se define como las actividades encaminadas a la reducción metódica de los microorganismos contaminantes y a evitar su proliferación, disminuyendo el riesgo de contaminación que puede ocasionar enfermedades graves en las personas.

Se definen dos pasos fundamentales:

Limpieza que es la eliminación de la mugre visible, escombros, partículas visibles, polvo etc.

Desinfección que es la eliminación o reducción de la mugre no visible o microorganismos a niveles seguros, que no generen riesgo de contaminación.

El programa de limpieza y desinfección contara básicamente con las siguientes actividades ajustadas a cada una de las condiciones de las diferentes áreas:

1. Ordenar las herramientas de trabajo, colocarlas en un sitio y disposición preestablecidos, manteniendo un orden a diario.

2. Limpiar telarañas que se formen en el interior de las instalaciones revisando semanalmente la aparición de estas para así evitarlo.

3. Limpiar el polvo de todas las superficies (equipos, mesas, soportes, tuberías, etc.) primero con un trapo húmedo (con desinfectante), y luego con otro trapo secar para evitar que la superficie quede húmeda.

4. Barrer y trapear (los indicados para este proceso) los pisos a diario antes y después de iniciar labores, esto con el fin de evitar plagas nocturnas.

5. Se debe utilizar un detergente o desinfectante según el caso que sea inoloro.

6. Almacenar el producto terminado de forma ordenada en estibas que se mantengan alejadas de la pared 60 cm de forma que se evite la aparición de plagas esto acompañado de un adecuado control.

7. Respetar un área de flujo peatonal y mantener libre de obstáculos salidas de emergencias, teniendo libre acceso a extintores adecuadamente ubicados.

8. Mantener pisos, ventanas, pasillos, lámparas en perfecto estado de limpieza.

9. Las instalaciones sanitarias se deben lavar a diario con detergente y desinfectante como parte de la higiene del lugar y del personal que las va a utilizar.

10. Limpiar los techos en la parte externa esto con el fin de garantizar buenas condiciones en cuanto a su estado de durabilidad.

11. Se deberá seguir el programa cumpliendo con los procedimientos que allí se definen para cada uno de los responsables asignados en éste.

12. El Propietario y/o Administrador será el responsable de supervisar y verificar que se cumplan con todas las tareas de limpieza y desinfección.

8. PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

Definición

Es un sistema de vigilancia y control, que previene y protege todas las áreas del establecimiento, del ingreso o aparición de plagas y evita los daños que puedan generar su presencia, creando una herramienta que impida la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

Las medidas Permanentes de Control Integral de Plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas al establecimiento y las segundas en eliminar aquellas que logren entrar.

MEDIDAS PREVENTIVAS

• Inspección de la hermeticidad del establecimiento:

Mediante este procedimiento se realiza la inspección rutinaria de las instalaciones, con el propósito de detectar posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedores y otros) y así tomar la acción correctiva correspondiente.

1. -Verificar el estado de las puertas, la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm. Si la distancia es mayor a 1 cm., se debe disponer de cauchos en buen estado.

2. -Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.

3. -Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos en las ventanas.

4. -Revisar que no haya agujeros en paredes, pisos y techos.

5. -Inspeccionar la entrada de las tuberías de acometida.

6. -Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, deben estar fijos y no ser removibles.

• ***Inspeccionar la presencia de plagas:***

Este procedimiento pretende detectar las evidencias de la presencia de plagas en el interior del establecimiento: comedor, cocina, bodega, almacén de basuras etc. Las actividades a realizar para buscar evidencia de plagas como excremento, manchas en guarda escobas, empaques roídos, o presencia de insectos en estantería, estufa, parte inferior de la nevera, armarios, estibas etc.

1. Realizar búsqueda de evidencia de plagas como son: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estantería etc. De la misma manera realizar una Inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar las medidas pertinentes.

2. Realizar la inspección en cada lugar, sí es necesario debe arrodillarse para mirar a nivel de suelo, o buscar encima de los muebles o equipos.

3. Recordar que las plagas se anidan en aquellos lugares que son difíciles de inspeccionar e higienizar, lugares que no se remueven frecuentemente, lugares oscuros, cálidos y tranquilos, donde hay suministro de alimentos como bodegas de alimentos, estufas, parte inferior de las neveras o muebles en general de la cocina.

4. Tener en cuenta que la mejor manera de controlar las plagas es no dejar alimentos expuestos, mantener adecuada higiene del lugar y evitar que se generen lugares a los cuales no se puede tener acceso fácilmente.

• Manejo adecuado de elementos en desuso

Describe las actividades de inspección, manejo y evacuación de aquellos elementos en desuso como equipos de cocina, inmobiliario, embalajes como: cubetas de huevos, cajas de cartón, costales, guacales en madera con el propósito de evitar cualquier riesgo de infestación de plagas en los mismos.

1. Para inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques se debe realizar búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso especifico

que se desarrolla en cada área del establecimiento como: muebles fuera de servicio, equipos, enceres, etc. Estos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc. Y que podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente la acumulación inadecuada de embalajes y empaques como cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales y frascos entre otros, pueden ser habitados por plagas.

2. Sí se evidencian elementos que no corresponden a la zona que se está verificando, informar al jefe inmediato para que tome la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques).

MEDIDAS CORRECTIVAS

Cuando las medidas preventivas fueron ineficaces y se presenta presencia de plagas se debe ejecutar el programa de control integral de plagas correctivo.

• Jornada de desratización o desinsectación

1. Alertar al responsable de tomar la medida correctiva.

2. Contactar a la empresa prestadora del servicio de desratización, desinsectación o desratización y definir la fecha y hora de la actividad.

3. Exigir a la empresa que ejecute este control la siguiente información:

- Concepto Sanitario Favorable de la empresa que realiza el procedimiento, emitido por la Secretaria de Salud Departamental

- Formato de diagnóstico e identificación de plagas.

- Ficha técnica del insecticida, rodenticida o sustancias empleadas y hojas de seguridad de los productos utilizados

- Procedimientos de fumigación y desratización.

- Plano con ubicación e identificación de cebos en caso de haberse utilizado.

- Formato de control y seguimiento de la actividad de fumigación o

desratización.

- Deberá entregar el certificado e informe respectivo los cuales deberán ser colocado
en lugar visible y el informe se archivará junto con los registros de control de plagas.

En el registro de control de plagas se resume la fecha de fumigación o desratización, la empresa que presta el servicio, el nombre del producto aplicado, el ingrediente activo, la dosis aplicada y la plaga a erradicar.

GENERALIDADES CONTROL DE PLAGAS

1. La basura deberá ser almacenada en contenedores con bolsas y tapas debidamente marcadas hasta su retiro.
2. La basura se retirará de la bodega al finalizar cada turno de trabajo y durante el día cada vez que sea necesario. Además, la basura almacenada se retirará diariamente al paso del recolector.
3. No almacenar productos en mal estado.
4. No almacenar productos descubiertos o con envases sucios.
5. Los alrededores del establecimiento deberán estar libres de basura, materiales inservibles.
6. Protección de puertas, ventanas y ductos de aire con mallas y/o rejillas finas
7. El control de plagas tiene como objetivo evitar la proliferación de roedores: Rata noruega, Rata negra, Ratón casero. Insectos**:** Rastreros (hormigas, cucarachas), Artrópodos (arañas), Voladores (moscas), Ácaros, Dermestedes, Gorgojos, Polillas, Hormigas

9. PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Definición

En las actividades propias del establecimiento se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que son manejados de tal forma

que impiden la contaminación del producto final y se minimiza el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

• Clasificación de los desechos.

1. En cada una de las áreas del servicio se deben ubicar canecas plásticas del color adecuado según el tipo de residuo (orgánicos, inorgánicos, características especiales, peligrosos, etc.), de fácil limpieza y desinfección, la cual debe contener una bolsa de polietileno resistente y tapa hermética. Las canecas no deben ser muy grandes para evitar que los residuos se acumulen durante un periodo excesivo de tiempo y obligar a que se desocupen por lo menos dos veces al día.

2. Las canecas solamente se pueden llenar 3⁄4 partes de su capacidad para evitar derrames y contaminación de las manos del auxiliar de bodega al recoger este material.

3. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de la bodega y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas, o cuando se observe que se han llenado, cerrarlas y llevarlas al lugar de almacenamiento.

4. Al final de las labores, las canecas se dejan lavadas y desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas, para su utilización al día siguiente.

5. Los residuos se deben sacar al exterior en los días establecidos para la recolección. NO se debe botar basura al piso.

6. En caso de salpicadura o caída de alimentos al piso se deben recoger y limpiar inmediatamente para evitar contaminación o accidente.

8. De acuerdo a las normas vigentes se debe contar con un programa de reciclaje; Se debe realizar clasificación de residuos en la fuente de generación, con el fin de no mezclar residuos reciclables con otros residuos.

8. En caso de requerir almacenamiento de material retornable tipo bandejas, canastillas, debe hacerse en un lugar limpio, seco, cubierto, sin acceso a animales y roedores.

9. Si el establecimiento cuenta con un área destinada para el almacenamiento temporal de residuos con sus respectivos recipientes dotados de bolsa y tapa a fin de evitar proliferación de plagas, se deben lavar y desinfectar semanalmente o cuando se observe que están en mal estado por derramamiento o rotura de las bolsas.

10. Los contenedores de las bolsas de residuos deben ser de materiales a prueba de roedores e insectos, de fácil limpieza y desinfección y con tapa ajustable.

11. El área destinada para el almacenamiento de los contenedores de bolsas de residuos, debe estar alejada de las áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, con buena ventilación e iluminación, con paredes y piso de fácil limpieza; permanecer limpia, ordenada y desinfectada.

12. El lavado y desinfección de las manos es esencial después de manipular desperdicios y basuras.

• ***Evacuación de los desechos***

1. Verifcar que la basura se haya clasificado correctamente en bolsas diferentes, de acuerdo a los desechos.

2. Desechos orgánicos (basura proveniente de la cocina, que se descompone fácilmente, pañales etc.).

3. Desechos inorgánicos o inertes (materiales como empaques, papel etc.).

4. Los desechos líquidos como el aceite de cocina deben ser recogido en una botella plástica y manejado como un desecho orgánico.

4. Verificar el estado de higiene de las canecas distribuidas en el establecimiento.

6. Evacuar la basura siempre por la misma ruta de salida y a la misma hora, máximo una hora antes que el vehículo recolector de basura llegue al lugar de recolección.

7.Lávese y desinféctese las manos antes de continuar en otra actividad.

Estos recipientes podrán ser retornables o reutilizables (canecas) o desechables (bolsas y recipientes plásticos rígidos).

Verde: *Reciclables (papel, cartón, plástico, vidrio)*
Negro: *Sólidos orgánicos (polvo, arroz dañado, hojas etc.)*
Rojo: *Sólidos orgánicos contaminados (tarros de aceites, ACPM, tarros de venenos etc)*

Los residuos sólidos serán removidos con una frecuencia de por lo menos de dos veces por semana, y permanentemente de las áreas de producción, teniendo en cuenta que se contara con lugares de acopio especiales para estos los cuales estarán ubicados en puntos estratégicos de las instalaciones

10. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

Definiciones

Es un sistema de vigilancia y control para garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de proceso en el establecimiento con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar desde este punto la inocuidad de los productos.

PROCEDIMIENTO

• Lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable.

Describe la secuencia para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua usado comúnmente (fibra de vidrio, cemento-asbesto, polietileno y concreto), la frecuencia, los implementos y el

responsable de la actividad. Aplica igualmente para quienes almacenan agua potable en canecas plásticas.

1. Cerrar el registro (válvula) del tubo de entrada de agua potable al tanque, con tiempo de antelación suficiente para consumir el agua existente en el tanque. Es preciso dejar agua en el tanque hasta un nivel máximo de 10 centímetros de altura, con el propósito de ser usada en las labores de prelavado.

2. Retirar todo el material extraño y el lodo depositado en el fondo del tanque.

3. Remover mediante el uso de un cepillo de mano, o escoba de cerdas duras la suciedad adherida como lodos o lama de las paredes, tapa y fondo del tanque. Asegúrese de eliminar las materias extrañas adheridas de las esquinas entre piso y paredes.

4. Enjuagar repetidas veces el tanque, con agua limpia para eliminar toda la mugre adherida y las partículas más finas, hasta que se observe que no hay suciedad en el fondo y el agua del lavado salga totalmente limpia; verifique que haya drenado la totalidad del agua de lavado.

5. Preparar de 20 a 25 litros aproximadamente (según el tamaño del tanque) de solución desinfectante a una concentración entre 1000 p.p.m. a 2000 p.p.m. en un balde.

6. Lavar toda la superficie interior del tanque (paredes, piso, tapa) con la solución desinfectante preparada, verificando que haya escurrido de la solución desinfectante.

7. Deje actuar el desinfectante de 15 a 20 minutos.

8. Abrir los grifos o llaves del agua del establecimiento especialmente los grifos que conducen a la cocina y baños, hasta que empiece a drenar la solución desinfectante, y cierre nuevamente el grifo de 15 a 20 minutos, esto con el fin que la solución desinfectante actúe en la parte interna de la tubería.

9. Enjuague el tanque y abra los grifos o llaves de la edificación para retirar la solución desinfectante, realice lavados repetidos para eliminar los residuos de desinfectante en el tanque.

10. Verifique que todos los grifos o llaves estén cerrados e inicie con el llenado del tanque, asegúrese de instalar correctamente la tapa para evitar el ingreso de contaminantes como: microorganismos, polvo, insectos, aguas lluvias y prevenir la pérdida del Cloro por volatilización.

11. Diligencie el registro de la actividad, Indicando la fecha de la actividad, próxima fecha de desinfección, nombre del desinfectante, compuesto activo del desinfectante, concentración usada, persona o institución responsable de la actividad y observaciones.

Implementos requeridos: Cepillos de cerda dura, escoba, pala, recogedor, balde y herramientas que se necesiten según el tipo de tanque.

El establecimiento debe realizar el mantenimiento mínimo cada seis meses según lo establecido en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007 y la persona responsable debe diligenciar el formato anteriormente enunciado. Es de aclarar que si el mantenimiento se realiza con una empresa particular, esta debe entregar en cada unidad:

1. Concepto Sanitario Favorable de la empresa que realiza el procedimiento, emitido por la autoridad sanitaria.

2. Ficha técnica del químico utilizado en el proceso de lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable.

3. Descripción detallada del proceso de limpieza y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable, incluyendo los elementos de protección personal que utilizó el operario.

4. Formato de control y seguimiento de la actividad realizada. Quién lo hace? Responsables (autoridad o delegación)

11.- PROTOCOLO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Este protocolo tiene como objetivo establecer las directrices para el transporte seguro y adecuado de alimentos, garantizando su inocuidad, calidad y el mantenimiento de la cadena de frío (cuando aplique) desde el punto de origen hasta el destino final.

1. Preparación del Vehículo de Transporte:

Limpieza y Desinfección: El vehículo debe estar impecable. Asegúrate de que el área de carga esté limpia, desinfectada y libre de residuos de transportes anteriores.

Condiciones Adecuadas: Verifica que el vehículo esté en buen estado mecánico y que, si es necesario, en caso de que se amerite debe verificar que cuente con un sistema de refrigeración o congelación funcional y calibrado. (cuando aplique)

Separación de Cargas: Si se transportan diferentes tipos de alimentos o productos no alimentarios, deben estar separados para evitar la contaminación cruzada.

2. Empaque y Carga de los Alimentos:

Envases Apropiados: Los alimentos deben estar empacados en recipientes limpios, resistentes y adecuados para su tipo, que los protejan de daños físicos, contaminación y cambios de temperatura.

Temperatura Correcta: Asegúrate de que los alimentos estén a la temperatura adecuada antes de cargarlos:

* Refrigerados: entre 0°C y 4°C.
* Congelados: -18°C o menos.

Carga Estratégica: Carga los alimentos de manera que no se dañen durante el trayecto y que se mantenga la circulación de aire en caso de productos refrigerados. Evita sobrecargar el vehículo.

3. Durante el Transporte:

Control de Temperatura: Si el alimento lo requiere, monitorea y registra la temperatura del área de carga regularmente para asegurar que se mantenga dentro de los rangos establecidos.

Protección: Evita la exposición directa de los alimentos a la luz solar, polvo, plagas o cualquier otra fuente de contaminación.

Rutas Optimizadas: Planifica rutas que minimicen el tiempo de tránsito y las paradas innecesarias, especialmente para alimentos perecederos.

4. Descarga y Entrega:

Verificación al Recibir: Al llegar al destino, el personal receptor debe verificar la integridad del empaque, la temperatura de los alimentos y la ausencia de signos de deterioro o contaminación.

Registro: Documenta la hora de entrega y las temperaturas registradas, así como cualquier incidencia o no conformidad.

Almacenamiento Inmediato: Los alimentos deben ser descargados y almacenados en las condiciones adecuadas (refrigeración, congelación, etc.) lo más pronto posible.

Consideraciones Adicionales

Personal Capacitado: El personal encargado del transporte debe estar capacitado en buenas prácticas de manipulación de alimentos y en el uso de los equipos de transporte.

Documentación: Mantén registros de limpieza del vehículo, mantenimiento de equipos de frío, temperaturas de transporte y entregas.

12.- SISTEMA INTERNO DE EVALUACIÓN

Esta evaluación se hará con la finalidad de verificar el cumplimiento de las normas de limpieza y desinfección, realizando las siguientes actividades:

Inspección Visual

El objetivo de esta evaluación es detectar puntos débiles o críticos en cuanto a higiene en las áreas del establecimiento.

Se evaluará las diferentes áreas y se detectará las deficiencias en la higiene.

La inspección visual se realizará dos veces a la semana y estará a cargo del propietario y/o administrador, de encontrar alguna no conformidad, se tomará la medida correctiva inmediata, registrándose en el formato F-OH- 001.

13.- DISPOSICIONES GENERALES

Las prácticas a seguir para mantener una adecuada higiene en el local y en las operaciones de preparación de los alimentos son las siguientes:

EDIFICACIONES Y ZONAS DE PROCESO

Se deberá verificar la infraestructura del local para garantizar un adecuado funcionamiento, considerando ventilación, iluminación, acceso, sistema de evacuación de agua, alrededores del establecimiento.

1. En el almacén se deberá disponer áreas para cada insumo.

2. Los techos deberán ser de superficie lisa y de color claro.

3. Las paredes deberán ser lisas y lavables.

4. Se dispondrá de iluminación suficiente, contando todas las luminarias con protectores plásticos.

5. El agua utilizada es de la red pública, contándose además con un equipo purificador del agua para mantener la calidad sanitaria de ésta. El agua purificada es utilizada en todos los procesos del establecimiento.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

1. Todos los equipos y utensilios deberán ser de material sanitario, apto para uso alimentario el cual permita una adecuada limpieza y mantenimiento.

2. Los equipos deberán estar distribuidos de manera que permitan una adecuada limpieza del local.

3. A los equipos de frío se les dará mantenimiento preventivo cada tres meses y correctivo cuando sea necesario.

4. Los equipos y utensilios se deben limpiar a diario, y deben ser desinfectados según procedimiento con una periodicidad de una vez por semana y este debe ser registrado en el formato F-OH-002.

RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE INSUMOS

EVALUACION DE PROVEEDORES

1. Se evaluará Trimestralmente y se seleccionará a los proveedores y contratistas en función de su actividad.
2. Se evaluará:
   - El cumplimiento del proveedor con los requisitos de los productos.
   - La entrega a tiempo de la mercadería.
   - Condiciones de reparto.
   - Cumplimiento de BPM del personal de reparto.
   - Atención de reclamos.
1. Si la puntuación de la evaluación es REGULAR o

INACEPTABLE, se evaluará las causas para, si se considera factible, informar al proveedor para que tome las medidas correctivas y programar una segunda evaluación. En caso de ser insalvables los problemas encontrados se retirará al proveedor de la lista de proveedores aprobados.

RECEPCION DE MERCADERIA

1. Toda la mercadería deberá ser evaluada antes de ingresarla al almacén.
2. En el caso de los productos envasados, se verificará que éstos estén en envases en buen estado, que tengan registro sanitario, la fecha de vencimiento y estén rotulados adecuadamente, ver Cuadro Nº1.
3. Los productos perecederos serán evaluados verificando las características organolépticas. ver Cuadros Nº2 y Nº3.

Cuadro Nº 1: Condiciones Aceptables en la Recepción de Productos envasados

Producto	**Aceptable**	**No aceptable**
Productos (Salsas, Margarina, Crema de leche, yogurt, tarros, aceite) y No Perecederos	- En bolsas bien cerradas o en envases herméticos. - Rotulado de etiqueta adecuado: Nombre del producto, fecha de vencimiento, registro sanitario.	- Alimentos con presencia de mohos. - Envases deteriorados.

Cuadro Nº 2: Condiciones Aceptables en la Recepción y Almacenamiento de Productos perecederos

Producto	Aceptable	No aceptable
Queso, Crema Leche Yogurt	- Los productos lácteos no deben tener sabor ácido, no deben presentar manchas, puntos de moho ni colores o texturas extrañas. - Empaques en buen estado - Fecha de vencimiento vigente - Sabor y textura adecuados al tipo de queso. Si el queso tiene corteza esta debe estar limpia y entera. - Sabor fresco, color parejo y textura firme.	- Producto fuera de la temperatura correcta de almacenamiento. - Sabor ácido, manchas de moho, olor fuerte. - Queso deteriorado - Con olor y sabor rancio
Carne fresca		
Res Cerdo	- Color rojo fuerte - Grasa de color blanco - Carne de color rosado - Olor fresco	- Color marrón o verde. - Puntos en la carne. - Olor agrio. Rancidez del tejido graso (**cerdo**). - La carne de **cerdo** se descompone primero en el interior (clavar un cuchillo y oler la punta.
Aves	- No debe presentar decoloración - Textura firme	- Color verde o púrpura, color oscuro en la punta de las alas. - Olor anormal. - Partes pegajosas en las articulaciones.
Frutas	- No deben tener picaduras de	- Productos picados

Verduras	insectos - Cáscara entera - No presentar daños	- Tejidos dañados - Sobre maduración

Cuadro Nº3: Temperaturas Adecuadas de Recepción Y Almacenamiento	
Temperatura de Refrigeración	≤ 4ºC
Temperatura de Congelación	≤ -18ºC

4. Se deberá identificar el orden de ingresos de insumo tanto de los productos refrigerados como de los almacenados a temperatura ambiente, debiendo fecharse los que no serán consumidos inmediatamente.
5. No se aceptarán productos deteriorados o que no reúnan las condiciones requeridas según Condiciones aceptables de productos perecederos y envasados (Cuadros Nº 1, 2 y 3).

ALMACENAMIENTO DE MERCADERIA

1. La mercadería deberá ser almacenada de manera ordenada.
2. Los productos que requieren refrigeración o congelación, serán almacenados inmediatamente después de ser recibidos y evaluados.
3. Los productos serán porcionados cuidando no romper la cadena de frío. Luego serán empacados y rotulados para ser almacenados en cámara.
4. La mercadería se deberá colocar de manera que facilite una adecuada rotación de ésta.
5. No se colocará mercadería directamente en el piso, se utilizarán canastillas, estantes o estibas.
6. Todos los alimentos se almacenarán cubiertos y rotulados.
7. Se colocará alimentos crudos en la parte baja de la cámara (siempre productos cocidos arriba). Además se identificarán zonas para almacenar los alimentos.
8. Se controlará diariamente la temperatura de los equipos de frío y se registrará en el formato F-OT-001.
9. Cuando se almacenen en el refrigerador alimentos ya preparados,

éstos serán primero enfriados en cama de hielo.

PREPARACION DE ALIMENTOS

1. Se tendrá mucho cuidado en la higiene llevada durante el proceso de alimentos para evitar peligros de contaminación.
2. Los alimentos deberán ser descongelados a temperaturas seguras, utilizando para tal fin el refrigerador. Para una descongelación rápida para su uso inmediato se podrá utilizar agua fría u horno microondas.
3. Los alimentos refrigerados se sacarán de la cámara al momento de prepararse, evitando mantenerlos por tiempo prolongado a temperatura ambiente.
4. Se tendrá cuidado en evitar riesgos de contaminación cruzada entre diferentes alimentos.
5. Se utilizará tablas de diferente color en la preparación de alimentos para evitar contaminación cruzada según Cuadro Nº5.

Cuadro Nº 5: Colores de Tablas a utilizar

Alimento	**Tabla Color**
Área de Cocina	
Carnes	Rojo
Aves	Amarillo
Verduras	Blanco
Alimentos cocidos	Crema

6. Las frutas y hortalizas que se utilicen crudas en su preparación, serán lavadas y desinfectas con solución de desinfectante para alimentos
7. Se utilizará agua purificada para elaborar los jugos y refrescos.
8. Los alimentos como guisos que se preparan en ollas, pasan por un proceso largo de cocción a altas temperaturas que aseguran la eliminación de bacterias patógenas.

SERVICIO DE ALIMENTOS

1. Durante el servicio de los alimentos el personal tomará en cuenta todos los requisitos de higiene personal.

2. No cogerán los alimentos con la mano.

3. No se consumirá alimentos durante la hora de servicio.

ANEXOS (si lo considera)

Procedimiento para las actividades de limpieza y desinfección.

Métodos de limpieza:

Las operaciones de limpieza se practican alternadas en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos los cuales implican el uso de detergentes.

La limpieza se refiere a la remoción de grasa, resto de comida, otras partículas y polvo en pisos, techos, gabinetes, paredes, etc; labor que requiere disponibilidad de agua de buena calidad y de un buen agente de limpieza.

Métodos manuales: Esta limpieza se realiza sin la ayuda de equipos, por contacto o inmersión, y son utilizados cuando es necesario remover la suciedad restregando con soluciones detergentes. En este caso, se recomienda remojar en un recipiente aparte conteniendo soluciones detergentes, las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar a fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.

Limpieza in situ: Es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no es posible desmontar, las cuales se lavan con una solución de agua y detergente a la presión suficiente para producir la limpieza.

Agentes de limpieza o limpiadores

Son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que esta pueda penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies.

El detergente ideal debe tener las siguientes funciones y propiedades:

_ Biodegradable.
_ Inoloro.
_ Económico.
_ Acción emulsionante de la grasa.
_ Soluble en agua.
_ No corrosivo.
_ Estable durante el almacenamiento.
_ Fácil de dosificar.
_ No tóxico en el uso indicado.
_ Fácil eliminación por enjuague.

Funciones:

_ Separar suciedades.
_ Disminuir la tensión superficial.
_ Destrucción final de grasas.

Técnicas de aseo

Técnica de arrastre: Consiste siempre en limpiar de arriba hacia abajo en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio. Es importante evitar los desconchados y grietas en los cuales puede quedar la suciedad acumulada.

Técnica del ocho:
Se coloca el motoso o trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio haciendo esta operación para asegurarse que todo el piso queda debidamente motoseado o trapeado

Desinfección
La desinfección es la disminución del número de microorganismos vivos, por medio de agentes químicos o métodos físicos, a un nivel que no comprometan la inocuidad del alimento.

Los desinfectantes deben tener las siguientes propiedades:
_ No tóxicos.
_ Alta actividad antimicrobiana.
_ Bajo costo.
_ Cumplir con la legislación legal.

Técnicas de desinfección

• Desinfección por calor: uno de los métodos más comunes y útiles, consistentes en la aplicación de calor húmedo para elevar la temperatura de la superficie a 80 °C. Se deben eliminar todos los residuos de los productos antes de proceder a la aplicación de calor como desinfectante.

• Desinfección con agua caliente: es una técnica muy utilizada para sumergir utensilios o piezas desmotadas de equipos, la cual tiene que mantenerse a la temperatura de desinfección de 80 °C, durante un período de 2 minutos por lo menos.
• Desinfección por vapor: el empleo de vapor a chorro es muy útil para desinfectar las superficies de equipos y otras de difícil acceso.

• Desinfección por sustancias químicas: los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:

- Inactividad debida a la suciedad: la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto antes de realizar la desinfección, debe existir un proceso de limpieza.
- Temperatura de la solución: por lo general, cuanto más alta la temperatura, más eficaz es la desinfección, por lo cual es preferible usar una solución tibia o caliente, en vez de fría.
- Tiempo: todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.

- Dilución: la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente el cual se empleará.

- Estabilidad: la solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.

Pasos de la limpieza:

- Eliminación de la suciedad visible, con agua potable o en caso de no ser posible con medios secos.
- Aplicar detergente de bajos efectos residuales.
- Restregar y enjuagar con agua limpia.
-

La desinfección tiene como fin la destrucción de gérmenes (bacterias) que puedan causar enfermedades. Estos gérmenes no son visibles al ojo humano, se pueden destruir con diferentes métodos de desinfección:

<u>Métodos de Desinfección (Al momento de implantar plan se define el tipo de desinfectante a utilizar)</u>

- **Pisos:** aplicación por trapeado.
  Desinfectantes a usar: clorados, yodóforos, amonios cuaternarios, mezclas.

- **Paredes, mesones, máquinas, parte exterior de recipientes:** aplicación con paños humedecidos, y aspersión.
  Desinfectantes a usar: yodóforos, fenólicos, amonios cuaternarios (no requieren enjuague.

- **Piezas menores de equipos (desarmables):** inmersión.
  Desinfectantes a usar: clorados, aldehídos, yodóforos, agua caliente (>80ºC).

- **Equipos en circuitos cerrados (líneas de distribución, tanques reactores, pasteurizadores:** recirculación.

Desinfectantes a usar: clorados, ozono, H2O2, amonios cuaternarios, aminoglicinas, agua caliente (>80ºC), vapor. Cuando hay biocapas, se usan desincrustantes, mezclas de desinfectantes y se aumenta el tiempo de exposición

- **Areas de Fabricación:** aspersión con bombas, nebulizadores. Desinfectantes a usar: amonios cuaternarios, aminoglicinas, aldehídos, mezclas, clorados.

- **Lavado de manos y/o guantes:** jabones conteniendo yodóforos, amonios cuaternarios, triclorocarbanilida o hexidinas.

- **Desinfección final de manos y/o guantes:** Alcohol Etílico 70%, Alcohol Isopropílico 71% - 90%, Soluciones alcohólicas de amonios cuaternarios.

Para realizar una buena desinfección en equipos estos deben lavarse y desarmarse previamente, cuando sea el caso, para que la acción de los agentes indicados realicen su trabajo a satisfacción.

- Para desinfectar pisos, paredes, mesas y equipos, disolver en proporción el producto bactericida, de comprobada calidad, en un recipiente con agua.
- Siempre que se manipule el arroz mantener en lo posible las manos limpias, no fumar, no coger plata, y si se hace hacerlo con guantes desechables.

Después de la inspección de orden y limpieza se observara la necesidad de cada una de las áreas de la planta logrando enfatizar en diferentes puntos de las instalaciones totalmente lo cual facilita el desarrollo del programa.

• **Procedimiento para instalar las trampas o cebos contra plagas**

Describe el cebo a usar, la plaga a controlar, la cantidad y la ubicación con el mapa de cebos. Se debe determinar el lugar y tipo de cebo a instalar preventivamente y su inspección rutinaria para evitar la proliferación e infestación de plagas.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar la fecha y el responsable de la verificación.

De acuerdo a la inspección rutinaria de los cebos con el fin de determinar, sí los cebos Instalados fueron consumidos parcial o totalmente, se deberá tomar la correspondiente acción pertinente. Señalar las actividades a seguir en el momento de identificar una infestación de plagas y que requiera desinsectación o desratización.