PLAN DE SANEAMIENTO BASICO



LA REINA

RESTAURANTE Y CAFETERIA

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

INTRODUCCION

Todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase, y almacenamiento, transporte y distribución de alimentos, debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento Básico que incluya los proceso de Limpieza y desinfección y Buenas Prácticas de Manufacturación, con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos, garantizando un ambiente de buenas condiciones higiénico sanitarias, donde exista compromiso de todo el personal involucrado directa e indirectamente con los alimentos

Igualmente, deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.

EL CONTRATISTA

Debe:

- Establecer política
- Proporcionar recursos
- Asegurar y verificar la efectividad del programa
- Facilitar el Proceso.

JUSTIFICACIÓN

Los alimentos, además de ser una fuente de nutrientes y energía necesaria para el cumplimiento de funciones metabólicas, constituyen el mayor vector de contaminación química, física y microbiológica para los seres humanos. Por lo tanto, toda institución que preste el servicio de alimentación tiene como responsabilidad garantizar a los usuarios que el producto elaborado no presente ningún riesgo para la salud. Debido a lo anterior, es necesario desarrollar sistemas de prevención, control y verificación de la seguridad de consumo de los alimentos.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) constituyen el fundamento sanitario bajo el cual toda entidad relacionada con el procesamiento y el manejo de alimentos debe operar, asegurando que hasta la más sencilla de las operaciones a lo largo del proceso de manufactura de un alimento, se realice bajo condiciones que contribuyan al objetivo último de calidad e inocuidad del producto. Gracias a lo integral de su enfoque y aplicación, en prácticamente todas las áreas de un Centro de atención integral las BPM son en sí mismas un sistema de control de calidad y de seguridad a través de la eliminación y/o reducción de riesgos de contaminación de un producto.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

DEFINICIÓN

El Plan de Saneamiento Básico es la aplicación sistemática de las medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que disminuya sensiblemente el riesgo de contaminación, mediante el uso de protocolos con instrucciones estrictas que describan con claridad los procedimientos empleados para controlar las actividades donde se puede presentar o los aspectos que inciden en la



contaminación

OBJETIVO GENERAL

Brindar al Centro de Desarrollo Infantil, una guía con las orientaciones y herramientas básicas de un plan de Saneamiento propio y particular que sea de conocimiento de todo el personal e implementación del mismo.

OBJETIVO ESPECÍFICO:

Diseñar e implementar de forma clara y concisa el protocolo a seguir para los procedimientos de limpieza y desinfección en los servicios de alimentos y áreas de la cafetería.

ALCANCE

Aplica a todas las áreas del servicio de alimentación, utensilios, equipos, vajilla, instalaciones, alimentos incluye también al personal de gerencia, manipulador, atención al cliente y visitantes que ingresen al servicio de alimentación.

RESPONSABLES DEL PROGRAMA

Son responsables de llevar a cabo los procedimientos las manipuladoras de alimentos del área de producción y Auxiliares de Servicios Generales para el resto de las áreas.

PROGRAMAS INSCRITOS EN EL PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO:

- 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.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



CONSIDERACIONES GENERALES

Son diversas las alteraciones a las que se encuentran expuestas los alimentos por la contaminación microbiana, que puede llegar a ocasionar el deterioro del mismo y en casos extremos intoxicaciones alimentarias.

Para controlar estos problemas, se han desarrollado diferentes formas de control, entre las más apropiadas se encuentra el montaje de un programa preventivo de Limpieza y desinfección.

En este programa se describen los pasos del proceso de higienización y concentración a utilizar en el Servicio de Alimentos; está dirigido al personal, alimentos, equipos y utensilios.

Es importante la concientización de cada una de las personas que integran el Servicio de alimentos y el seguimiento del programa, sólo de esta manera se logra la inocuidad final del producto y el cumplimiento del artículo 26 de la resolución 2674 del 2013 y decreto 3075 de 1997.

DEFINICIÓN:

Son 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.

La higienización es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de los microorganismos en superficies, equipos, utensilios y de cualquier otro material que pueda estar en contacto con los alimentos.

Se definen 2 pasos fundamentales:

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

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

OBJETIVOS

1. Describir los procedimientos de limpieza y desinfección, con el fin de eliminar los peligros biológicos, químicos y físicos que afectan la calidad de los alimentos y salud de los consumidores.
2. Especificar cada uno de los productos a utilizar, su concentración, dosificación y Formas de uso, en cada tarea de limpieza y desinfección.

DEFINICIONES: De acuerdo resolución 2674 del 2013.y decreto 3075 de 1997

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

Desinfección de superficies: Aplicación manual o por aspersión de un compuesto químico con acción desinfectante que moja e impregna las superficies tratadas. La desinfección se ve afectada por diversos factores como son:

- **Concentración**: Varía de acuerdo a las condiciones de uso y debe ser adecuada para la finalidad que se destina, por eso es necesario conocer la respectiva ficha técnica y seguir las instrucciones.
- **Estabilidad**: Tiempo de permanencia del desinfectante en estado activo, es decir, tiempo de eficacia frente a los microorganismos.
- **Suciedad**: La presencia de la suciedad reduce la eficacia de todos los desinfectantes. Debe hacerse buena limpieza antes de desinfectar.
- **Temperatura de solución**: Las temperaturas de solución entre 40 y 50 grados C, son muy apropiadas para el uso de desinfectantes.
- **Tiempo**: Todos los desinfectantes necesitan de un tiempo de contacto específico, de ahí la importancia de conocer la ficha técnica.