



Plan de Saneamiento

PLAN DE SANEAMIENTO



- PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



- PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS



- PROGRAMA MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS



- PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



CONCEPTOS GENERALES:

Qué es Limpieza y Desinfección?

La **Limpieza** es el conjunto de operaciones que permiten retirar elementos extraños macroscópicos y desechos que se acumulan en diferentes superficies: polvo, suciedad, grasa, residuos de alimentos; son el punto de partida para lograr posteriormente la eficacia de la desinfección

1. ORDEN



2. LIMPIEZA



3. DESINFECCIÓN

«La *Desinfección* regular y periódica permite mantener una flora microbiana ambiental reducida necesaria y suficiente para ciertas actividades»



La ***Desinfección***, Es el conjunto de operaciones, que tiene por objetivo la inhibición, eliminación o reducción temporal de organismos patógenos y alterantes, mediante el uso de métodos químicos y físicos, hasta niveles seguros que permitan garantizar la inocuidad del alimento, durante toda su vida útil.

La Desinfección tiene como propósitos:

- Prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria
- Prevenir la alteración de los alimentos



TIPOS DE SUCIEDAD:

SUCIEDAD LIBRE

- Impurezas no fijadas en la superficie , son de fácil eliminación

SUCIEDAD ADHERENTE

- Impurezas fijadas en una superficie, necesitan una acción mecánica o química para desprenderlas

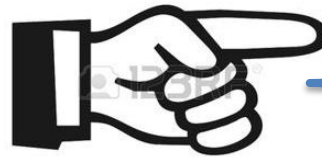
SUCIEDAD INCRUSTADA

- Impurezas introducidas en una superficie



FACTORES QUE INFLUYEN EN LA LIMPIEZA:

Para lograr una correcta limpieza, hay que tener en cuenta varios factores que se deben considerar para que el tipo de detergente a utilizar, y el proceso de eliminación de la suciedad sea el más eficaz.



- Tipo de residuo presente
- Fuerza de cohesión – adherencia
- Tipo de superficie
- Tiempo
- Temperatura
- Velocidad
- Concentración
- Acción Mecánica

El Detergente Ideal



- Fácilmente soluble en agua a la temperatura necesaria.
- No corrosivo para las superficies del equipo.
- Atóxico
- Efectivo contra todo tipo de suciedad
- Sin olor
- Biodegradable
- De bajo costo relativo
- Fácilmente arrastrable por agua
- Estable durante largos períodos de almacenamiento

LOS DESINFECTANTES

Cualquier agente que limite la infección destruyendo las células vegetativas de los microorganismos.



Clasificación de los Desinfectantes según su Principio Activo

Cloro y Derivados

- Hipoclorito de sodio
- Ácidos Clorocianúricos
- Di-Cloro-Glicol-Urilo
- Paratolueno-Cloro-Sulfonamidas (cloraminas T)

Yodo y Derivados

- Tintura de Yodo (Yodo o Yoduro de potasio)
- Yodóforos o Povidona Yodada

Ácidos

- Ácido Peracético

Amonios Cuaternarios

- Alquil-Dimetil-Bencil-Amonio
- Alquil-Metil-Etil-Amonio
- Dialquil-Metil-Bencil-Amonio
- Dialquil-Dimetil-Metil-Amonio

PROGRAMA PARA EL MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS



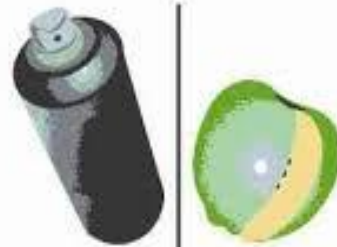
CONCEPTOS GENERALES:

Residuos Sólidos: Son todos aquellos productos o subproductos que surgen de las actividades humanas y animales, que se encuentran en estado sólido o semisólido, y que se desechaban como inútiles, pero debido a sus propiedades, actualmente son reutilizados y se consideran como recursos.

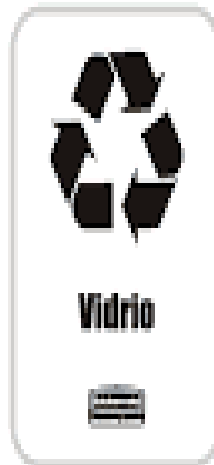
Residuos Líquido: Los residuales líquidos o aguas residuales se definen como la combinación de agua y residuos procedentes de residencias, instituciones públicas y establecimientos industriales, agropecuarios y comerciales, cuya calidad se ha degradado por su uso.

CÓDIGO DE COLOR

GTC -24:



Antes de Tirar
hay que
Separar



TIEMPO PROMEDIO DE SOBREVIVENCIA DE ALGUNOS MICROORGANISMOS EN LOS RESIDUOS:

MICROORGANISMO	TIEMPO (DÍAS)
<i>Salmonella Thyphy</i>	29-70
<i>Entamoeba Histolytica</i>	8-12
<i>Ascaris Lumbricoides</i>	2000-2500
<i>Leptospira Interragans</i>	15-43
<i>Polio Virus (tipo I)</i>	20-170
<i>Mycrobacterium Tuberculosis</i>	150-180
Larvas de Verme	25-40



ESTRUCTURACIÓN DEL PROGRAMA:

QUÉ ES EL PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS?

El programa de Manejo de Residuos Líquidos, es el conjunto de acciones que se realizan para mejorar la calidad de agua que se desprende de las actividades de proceso, y que podría tener un impacto ambiental, y generar riesgos de contaminación de los alimentos.

El programa de Manejo de Residuos Sólidos, tiene como fin eliminar o minimizar el impacto ocasionado por los residuos que se generan en las plantas de procesamiento de alimentos, y de esta forma disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos, de la comunidad y del ambiente.

PASOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE MANEJO DE RS Y RL

PROCEDIMIENTOS

- Mantener las instalaciones, equipos y utensilios limpios y desinfectados.
- Evacuar constantemente los residuos producidos durante el proceso.
- Mantener canecas limpias y con tapas debidamente rotuladas.
- Tener un sitio apropiado para el almacenamiento de los Residuos Sólidos, retirado de las zonas de producción.
- Las aguas residuales deben contar con su sistema de evacuación
- Separación de basuras por áreas: Administrativas y de procesos

PROGRAMA PARA EL MANEJO Y CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS



PLAGAS QUE SE PUEDEN ENCONTRAR EN UNA FÁBRICA DE ALIMENTOS

Conjunto de organismos y animales que pueden causar riesgos a la salud del consumidor



ROEDORES



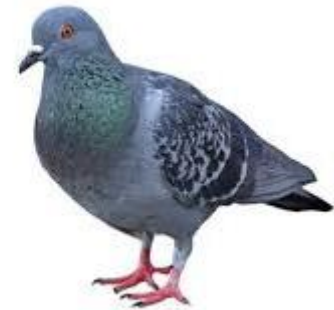
ARACNIDOS



INSECTOS



MIRIAPODOS



AVES

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR CUCARACHAS Y MOSCAS

ENFERMEDAD	MODO TRANSMISION	SINTOMAS
Disentería 	La cucaracha y la mosca recogen los gérmenes en las patas y luego los dejan en los alimentos.	Dolor abdominal, diarrea con sangre, mucosidad y pus.
Diarrea	Igual al anterior	Dolor abdominal , diarrea.
Cólera	Igual al anterior	Deposiciones acuosas, vómitos, fiebre, deshidratación.
Infecciones de la piel y heridas	Las moscas atraídas por las heridas pueden transmitir infecciones como la dermatosis tropical bacteriana.	Irritación e inflamación.
Poliomielitis	Las moscas se posan sobre los alimentos y depositan grandes cantidades de virus.	Afecciones en el sistema nervioso de niños, especialmente.
Fiebre tifoidea	Igual al anterior	Inflamación del intestino y ulceración, dolor abdominal, dolor de cabeza y fiebre.

ESTRUCTURACIÓN DEL PROGRAMA

MIP:

El programa de Manejo Integrado de Plagas, Es un sistema preventivo que tiene como fin controlar, erradicar e impedir la entrada y anidación las denominadas **plagas** en las industrias de alimentos.



ESTRUCTURACIÓN DEL PROGRAMA:



PROGRAMA ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE



AGUA
VEN

QUÉ ES UN PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

TRATAMIENTO PARA POTABILIZACIÓN DEL AGUA

Conjunto de procesos y operaciones que se realizan al agua cruda, con el fin de asegurar que sus características físicas, químicas y microbiológicas sean aptas para consumo humano

CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA

Conjunto de actividades y de análisis organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos que aseguren la óptima calidad del agua.

FUENTES DE AGUA / SISTEMA DE POTABILIZACIÓN

FUENTES HIDRICAS

1. SISTEMAS INDIVIDUALES:

- Aguas superficiales: ríos, quebradas, riachuelos
- Aguas subterráneas: Pozos

2. SISTEMAS PUBLICOS:

- Acueductos

SISTEMAS DE TRATAMIENTO

- Aireación
- Sedimentación
- Filtración
- Desinfección
- Suavización

ESTRUCTURACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA:

ETAPAS

- 1 Determinar la fuente de agua
- 2 Documentación de procedimientos y formatos: Protocolos, fichas técnicas y formatos de control
- 3 Capacitación y sensibilización del programa
- 4 Implementación de procedimientos
- 5 Evaluación y monitoreo de procedimientos: Observaciones y muestreos