

INTRODUCCIÓN En todo establecimiento donde se maneje alimentos se generan una serie de subproductos y desechos sólidos que deben ser manejados de tal forma que impida la contaminación del producto final y se minimice el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

OBJETIVO GENERAL Garantizar en RESTAURANTE Y CAFETERIA NIKOPAO una eficaz separación en la fuente, recolección, manejo y disposición final de los residuos que se obtienen a lo largo del proceso productivo para preservar la inocuidad del alimento

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Evitar el deterioro del medio ambiente a través de una correcta evaluación de los residuos sólidos generados en el establecimiento.
- Prevenir la contaminación de materia prima, producto en proceso, producto final, equipos y utensilios; retirándolos rápidamente de las diferentes áreas de preparación y servicio, en sus respectivos recipientes sanitarios.
- Capacitar al personal manipulador y al encargado de la recolección y disposición de los residuos, del manejo del programa, de la importancia de los residuos y de los factores de riesgo que pueden generar contaminación del producto final.

Scanned with CamScanner