

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

UNIVERSIDAD

CORPORACION UNIVERSITARIA UNICOMFACAUCA

FACULTA: HUMANIDADES

ASIGNATURA: PRACTICA EMPRESARIAL

BRAYAN NICOLAS GARCIA HERNANDEZ

20/11/2021

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCION:	6
RESUMEN.....	7
PROBLEMÁTICA.....	8
OBJETIVOS.....	9
CONTAMINACIÓN CRUZADA: HIGIENE PERSONAL	10
CONTAMINACIÓN CRUZADA	12
ALMACENAJE EN SECO	12
ALMACENAJE EN REFRIGERACIÓN.....	13
ALMACENAJE EN CONGELACIÓN.....	15
CONTAMINACIÓN CRUZADA	16
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	16
ALÉRGENOS.....	17
GESTIÓN DE RESIDUOS.....	19
DIAGRAMA DE FLUJO.....	21
PROCESOS.....	22
RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	22
DESCONGELACIÓN	24
COCCIÓN Y RECALENTADO	25
ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN	27
PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	28
MEDIDAS PREVENTIVAS	29
MEDIDAS CORRECTIVAS.....	32

GUIA DE SANEAMIENTO	
GENERALIDADES CONTROL DE PLAGAS.....	33
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE.....	34
SISTEMA INTERNO DE EVALUACIÓN.....	37
DISPOSICIONES GENERALES	38
EDIFICACIONES Y ZONAS DE PROCESO.....	38
EQUIPOS Y UTENSILIOS.....	39
RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE INSUMOS	39
EVALUACION DE PROVEEDORES	39
RECEPCION DE MERCADERIA.....	40
ALMACENAMIENTO DE MERCADERIA.....	44
PREPARACION DE ALIMENTOS.....	45
SERVICIO DE ALIMENTOS.....	46
ATENCION DE RECLAMOS	46
ANEXOS.....	47
Métodos de limpieza:	47
Métodos manuales.....	47
Funciones	48
Técnicas de aseo.....	49
Técnica de arrastre	49
Técnicas de desinfección	50
Desinfección por calor	50
Desinfección con agua caliente	50
Desinfección por vapor	50

GUIA DE SANEAMIENTO

Desinfección por sustancias químicas.....	50
Inactividad debida a la suciedad.....	50
Temperatura de la solución	51
Tiempo	51
Dilución.....	51
Estabilidad.....	51
Pasos de la limpieza	51
CONCLUSIONES	55

INTRODUCCION:

En la industria gastronómica el papel de conocer cada una de las prácticas de limpieza y desinfección ya sea en utensilios, estufas, pisos, paredes, controles de plagas, seguimiento a un abastecimiento de agua potable, proceso de cada una de las etapas de los alimentos, su almacenamiento, trazabilidad y la capacitación de cada uno de las personas que van a manipular los alimentos. Es vital para tener una buena seguridad alimentaria en los establecimientos en donde se produce, distribuye y venden alimentos ya sea preparados en el instante o envasados, el fin de conocer el proceso y desinfección es para evitar la contaminación microbiana asegurando que los estándares de calidad se cumplan

RESUMEN

En el siguiente documento se conocerán diferentes pasos para llevar a cabo un proceso de limpieza y desinfección básico donde conoceremos los distintos lineamientos de recepción, proceso, transformación de los alimentos para garantizar un buen manejo sobre ellos evitando enfermedades de transmisión alimentaria (ETA), aparte de eso se llevaran a cabo los procesos de limpieza, desinfección que se deben llevar en todas las superficies de un establecimiento donde se procesan alimentos y las pautas necesarias para que el personal que trabaja en el manejo de alimentos tengan conocimiento de las buenas prácticas de manufactura

PROBLEMÁTICA

En la industria alimentaria es muy común ver un mal manejo de los alimentos sin dar cuenta que su mal manejo podría causar graves enfermedades de transmisión alimentaria a los consumidores por eso la importancia de conocer los lineamientos que están establecidos para garantizar la inocuidad de los alimentos y garantizar la seguridad alimentaria en los establecimientos que llevan a cabo la transformación, venta y distribución de alimentos. El desconocimiento de los procesos de limpieza, desinfección son muy comunes la simple pasada de un trapo con un jabón o de detergente no son suficientes a la hora de eliminar microorganismos, se debe conocer las cantidades de sustancias para llevar a cabo una buena limpieza, desinfección las que garantizan un 99,9% de eliminación de microorganismos

OBJETIVOS

- dar a conocer al personal las prácticas de higiene y medidas de protección personal
- implementar un sistema de limpieza y desinfección
- llevar a cabo un sistema de manejo y control de plagas
- llevar a cabo un sistema de evaluación interno

CONTAMINACIÓN CRUZADA: HIGIENE PERSONAL

El cuerpo humano, la ropa pueden transportar, diseminar suciedad, bacterias en los alimentos y áreas de trabajo. Para evitarlo, seguir las recomendaciones siguientes:

1. No comer, no beber, no masticar chicle y no fumar en las zonas de manipulación de alimentos. Estos hábitos no higiénicos durante el trabajo son una fuente de contaminación múltiple.
2. NORMA En las zonas de manipulación de alimentos:
 - Usar un gorro o un pañuelo que recoja todo el cabello.
 - Llevar ropa y calzado de uso exclusivo para la manipulación de alimentos, preferentemente de color claro para detectar mejor la suciedad. Cambios de ropa diariamente y siempre que esté sucia y evitad entrar o salir del establecimiento con la ropa de trabajo.
 - Usar calzado preferentemente cerrado y antideslizante.
3. No llevar joyas, especialmente si son visibles (piercings, cadenas, anillos, etc.). Las joyas acumulan una gran cantidad de bacterias, dificultan la limpieza de las manos y pueden caerse y contaminar los alimentos.
4. No llevar lociones o perfumes de olor fuerte. Los alimentos absorben los aromas.

GUIA DE SANEAMIENTO

5. Llevar las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Las uñas acumulan suciedad y bacterias.
6. Lavado de manos con frecuencia: En el lavamanos, con agua caliente y jabón durante 20 segundos. Es preciso aclarar el jabón con agua abundante, desde los dedos hasta los codos, y secarse las manos con papel de un solo uso. Antes de empezar a trabajar, después de ir al baño, tocarse el cuerpo, toser, estornudar o tocar otros objetos y al cambiar el tipo de alimento
7. Es obligatorio que usar guantes y mascarillas cuando sea necesario. Pueden ser necesarios en caso de estar resfriado, cuando mucha gente ha de manipular en una zona reducida, en el momento de limpiar con productos agresivos para la salud, etc.
8. Cambiar los guantes periódicamente: al cambiar el tipo de alimento que se está manipulando, al tocar otros objetos, etc. La mascarilla ha de tapar la nariz y la boca.

NORMA No utilizéis guantes de látex por el riesgo de sufrir reacciones alérgicas. Utilizad otros materiales como vinilo o nitrilo.
9. Respetar los circuitos de entrada, salida y paso de la cocina. No permitir el paso a proveedores, camareros o cualquier otra persona extraña. El personal externo puede introducir contaminaciones diversas a las zonas de manipulación o almacenaje de alimentos.
10. Proteger cualquier herida de la piel con vendajes impermeables. Las heridas son focos de microorganismos y pueden contaminar los alimentos.

CONTAMINACIÓN CRUZADA

ALMACENAJE EN SECO

Para garantizar la seguridad de los productos durante la conservación en seco (almacenes, despensas, etc.), respetar las recomendaciones siguientes:

1. Inspeccionar el producto que se tenga que almacenar y cambiar o retirar los envases y embalajes sucios, rotos o en mal estado. Así evitamos acumulación de suciedad y contaminaciones microbiológicas y alergénicas
2. Evitar que los productos queden abiertos. Así evitar que la suciedad y otros posibles elementos contaminantes exteriores caigan en el interior de los alimentos
3. Evitar el contacto directo de los productos con el suelo. Así evitar contaminaciones por microorganismos.
4. Se ha de evitar la acumulación de suciedad y se debe mantener una correcta limpieza de los suelos. Utilizar estanterías o banquetas que se puedan limpiar por debajo y que sean de un material apto para el uso alimentario.
5. Sistema DE ROTULACION (primero en entrar primero en salir): colocar los alimentos más “nuevos” detrás o debajo de los ya existentes. Esta rotulación será correcta para que no caduque nada, ya que durante la producción se coge el producto que se encuentra más a mano
6. No admitir latas infladas o con golpes.
 - Infladas: contaminación bacteriana a causa de una esterilización incorrecta o de la presencia de poros, las bacterias crecen y generan gas que infla las latas. Con golpes: contaminación química, a causa del óxido de la lata que entra en contacto con el alimento cuando se desprende el esmalte del interior

GUIA DE SANEAMIENTO

7. Disponer de una zona identificada para productos no conformes (caducados, con golpes, etc.) o etiquetar claramente los productos que se tengan que retirar. Así evitar el uso de productos en mal estado.
8. noAlmacenar nunca alimentos con productos de limpieza u otros productos químicos. Se puede provocar la contaminación química de los alimentos.
9. Mantener la etiqueta original cuando tapes productos, o etiquetarlos con:
 - Nombre del producto
 - Fecha de caducidad
 - Número de lote
 - Ingredientes alérgenos
10. Retirar inmediatamente cualquier producto derramado y mantener un buen estado de limpieza y desinfección (incluir en el documento del Plan de limpieza y desinfección).
11. Proteger todo el material que vaya a estar en contacto con los alimentos (envases, papel film y productos fungibles en general).

ALMACENAJE EN REFRIGERACIÓN

Para garantizar la seguridad de los productos durante la conservación en refrigeración (neveras, expositores, cámaras de refrigeración, etc.), respetad las recomendaciones siguientes:

1. Evitar que los productos queden abiertos. (Utilizad envases herméticos, papel film o una termo selladora)
2. Respetar el orden en las estanterías: alimentos a punto de consumir en la parte superior

GUIA DE SANEAMIENTO

y alimentos por procesar en la inferior. El número de microorganismos de los alimentos por procesar es superior al de los alimentos a punto de consumir; por ello, si colocamos alimentos por procesar encima de alimentos a punto de consumir, pueden contaminarlos, ya sea porque caigan líquidos o por contactos accidentales.

3. Separar los distintos tipos de productos (carnes, vegetales, lácticos, pescados, etc.) en neveras diferentes o en zonas separadas si están dentro de una misma nevera. Así evitar contaminaciones cruzadas entre distintos alimentos y poder localizar fácilmente los alimentos.

4. Sistema de rotulación: colocar los alimentos más “nuevos” detrás o debajo de los ya existentes. Es la rotación de existencias correcta para que no caduque nada, ya que durante la producción se coge el producto que se encuentra más a mano.

7. Traspasar el contenido de las latas y cajas de cartón o madera a envases aptos para uso alimentario. El óxido de las latas abiertas puede contaminar químicamente el alimento. El cartón y la madera son porosos y acumulan microorganismos que se pueden transmitir a los alimentos del refrigerador.

8. Evitar el contacto directo de los productos con el suelo.

Así facilitaréis la limpieza del suelo y evitar la contaminación por microorganismos y acumulación de suciedad.

9. Etiquetar todos los productos elaborados indicando el nombre y la fecha de elaboración o de caducidad del producto. Así sabrás cuándo tengas que retirar los productos y seguir un sistema de gestión y trazabilidad adecuados.

GUIA DE SANEAMIENTO

10. Controlar la temperatura de las neveras y mantener la puerta cerrada. Así evitar la rotura de la cadena de frío. Recordad que los alimentos a punto de ser consumidos se conserven refrigerados por un periodo de un día a 4 °C como máximo. Esta temperatura permite también conservar los alimentos por procesar, con la excepción de las vísceras (3 °C) y la carne picada (2 °C).

11. Limpiar los equipos de refrigeración con atención y periódicamente (se ha de incluir en el documento del Plan de limpieza y desinfección) y no introducir envases o embalajes sucios

ALMACENAJE EN CONGELACIÓN

Para garantizar la seguridad de los productos durante la conservación en congelación (congeladores, congeladores de arcón, cámaras frigoríficas, etc.), respetar las recomendaciones siguientes

1. Separad los distintos tipos de productos (carnes, vegetales, lácteos, pescados, etc.) en congeladores diferentes. Si solo se dispone de un congelador, colocarlos en zonas tan separadas como sea posible.
2. Hacer un deshielo manual (eliminación del hielo acumulado apagando el equipo) de los equipos que no dispongan de deshielo automático. La acumulación de hielo puede provocar roturas de los equipos y un aumento de las temperaturas, además de disminuir la eficiencia de los aparatos.
3. Solo se pueden congelar los productos a los que todavía les falten algunos días para caducar y que se hayan conservado en buenas condiciones.

GUIA DE SANEAMIENTO

4. Para una buena congelación, es preciso disponer de un ultra congelador, que congela rápidamente y evita la formación de grandes cristales de hielo que rompen las fibras del alimento.
5. Siempre que sea posible, congelar el producto fresco y elaborarlo el mismo día que se vaya a utilizar. La temperatura mínima para una buena congelación tendría que ser de -20 °C Si no dispone de equipos adecuados para hacer una congelación rápida, congelar la menor cantidad de alimentos posible o comprarlos congelados.

CONTAMINACIÓN CRUZADA

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. . Es obligatorio seguir las buenas prácticas de higiene personal (uso de gorros, limpieza de manos, ausencia de joyas, uniforme de uso exclusivo, etc.).
2. . No manipular productos crudos y cocinados a la vez. Utilizar pinzas, tablas de cortar, cucharas y utensilios diferentes para cada alimento. Los alimentos crudos tienen un número superior de bacterias y pueden contaminar los alimentos cocinados. (Respetar el sistema internacional de colores de tablas de cortar, cuchillos, etc. en función del alimento que se manipule. Si no se dispone de todos los colores, limpiar y desinfectar correctamente las tablas y los utensilios entre las diferentes manipulaciones.
3. Limpiar y desinfectar los utensilios y superficies cada vez que se cambie el tipo de alimento y siempre que sea preciso hacerlo (No se ha de permitir la entrada de

GUIA DE SANEAMIENTO

materiales sucios ni de personas extrañas a las zonas de almacenaje y manipulación.

Respetad los circuitos de la cocina.)

4. Proteger todos los alimentos una vez se dejen de utilizar. Si están en un recipiente, es preciso taparlo bien y no dejar ningún utensilio en el interior para evitar la contaminación.
5. Cuando los recipientes que contienen los productos quedan abiertos, se contaminan con facilidad.
6. Dejar los cubiertos en el interior puede facilitar que queden abiertos y que se vuelvan a contaminar.
7. Evitar los materiales no aptos para uso alimentario. Evitar los materiales porosos o que puedan desprender sustancias. (materiales aptos: plásticos con el logotipo de uso alimentario, acero inoxidable,)
8. Evitar el contacto directo de los productos con el suelo y la presencia de cartones.

El cartón es un material poroso que acumula microorganismos y suciedad.

9. No utilizar trapos de algodón para secar o limpiar las manos, los utensilios o las superficies. Utilizar papel de un solo uso (El algodón es un material que retiene suciedad y bacterias que se podrían diseminar si lo utilizamos para actividades como la limpieza o secado de manos.)

ALÉRGENOS

La presencia de alimentos que provocan alergias o intolerancias alimentarias (incluso a nivel microscópico) puede desencadenar síntomas en las personas vulnerables. Por eso, y para evitar

GUIA DE SANEAMIENTO

cualquier reacción, es preciso formar a todo el personal en materia de alérgenos, siguiendo las recomendaciones siguientes:

- 1, Almacenar las materias primas destinadas a menús especiales separadas del resto, bien etiquetadas y en las estanterías superiores. Las estanterías superiores siempre son las más seguras: en las inferiores puede caer suciedad y partículas alérgicas procedentes de los estantes superiores
2. Elaborar primero los menús especiales y utilizar ropa y delantales limpios. Los ambientes de las zonas de manipulación y la ropa pueden tener restos de alérgenos que contaminarían los productos.
3. No utilizar ningún alimento elaborado que no esté envasado y etiquetado. Los alimentos abiertos, como pueden ser las harinas, pueden volver a contaminarse con alérgenos fácilmente. Para una buena gestión de los alérgenos, es básico conocer los ingredientes de cada producto.

En caso de no disponer de una sala independiente, utilizad un espacio definido para la elaboración de este tipo de comida. El cocinero que haga la comida tendrá que cambiarse el delantal o tendrá que utilizar indumentaria (delantal, gorro y guantes de vinilo o nitrilo) de un solo uso.

4. Los utensilios, la maquinaria y las superficies han de estar perfectamente limpios y desinfectados antes de comenzar la preparación de los menús especiales.
5. no utilizar recipientes para la sal y las especias en los que no haya que introducir la mano. Con las manos podemos traspasar restos de otros alimentos.

GUIA DE SANEAMIENTO

6. Utilizar aceite nuevo o de uso exclusivo para freír. Los restos de los fritos anteriores pueden contaminar a los demás alimentos

7. No se ha de servir nunca a una persona alérgica una comida de la que simplemente se ha retirado el alimento que causa la alergia. Pueden quedar restos microscópicos del alimento que causa la alergia.

8. Informar a nuestros clientes oralmente o por escrito de la presencia de ingredientes que pueden causar al algún tipo de alergia en los platos que servís. Tener siempre disponible la información de cada uno de los ingredientes a utilizar en cada preparación

9. Una vez elaborado el menú especial, mantenerlo protegido e identificado (por ejemplo: “Libre de...”). No tener los alimentos especiales con los normales en armarios calientes o baños María. Se pueden transmitir los alérgenos a través de los vapores.

10. Elaborad únicamente aquellos menús y platos especiales verificados como aptos para el tipo de alergia en cuestión. No cambiar ingredientes ni proveedores Según la marca, un mismo alimento puede contener ingredientes alérgenos o no. Es preciso revisar frecuentemente las etiquetas de los alimentos envasados, ya que pueden variar los ingredientes en un alimento de la misma marca y fabricante y aparecer un nuevo ingrediente

GESTIÓN DE RESIDUOS

Los residuos pueden provocar contaminaciones cruzadas, ya que representan peligros físicos, químicos y microbiológicos, según la naturaleza del residuo. Por eso, es preciso llevar a cabo una buena gestión y seguir las recomendaciones siguientes:

GUIA DE SANEAMIENTO

1. Retirar los residuos de las zonas limpias con una frecuencia suficiente durante la jornada laboral; y si es posible, mantenerlos en un recinto separado y con ventilación hasta la retirada definitiva del establecimiento al final del día.

2. Mantened los contenedores de basura tan limpios como sea posible (seguir el documento del Plan de limpieza y desinfección).

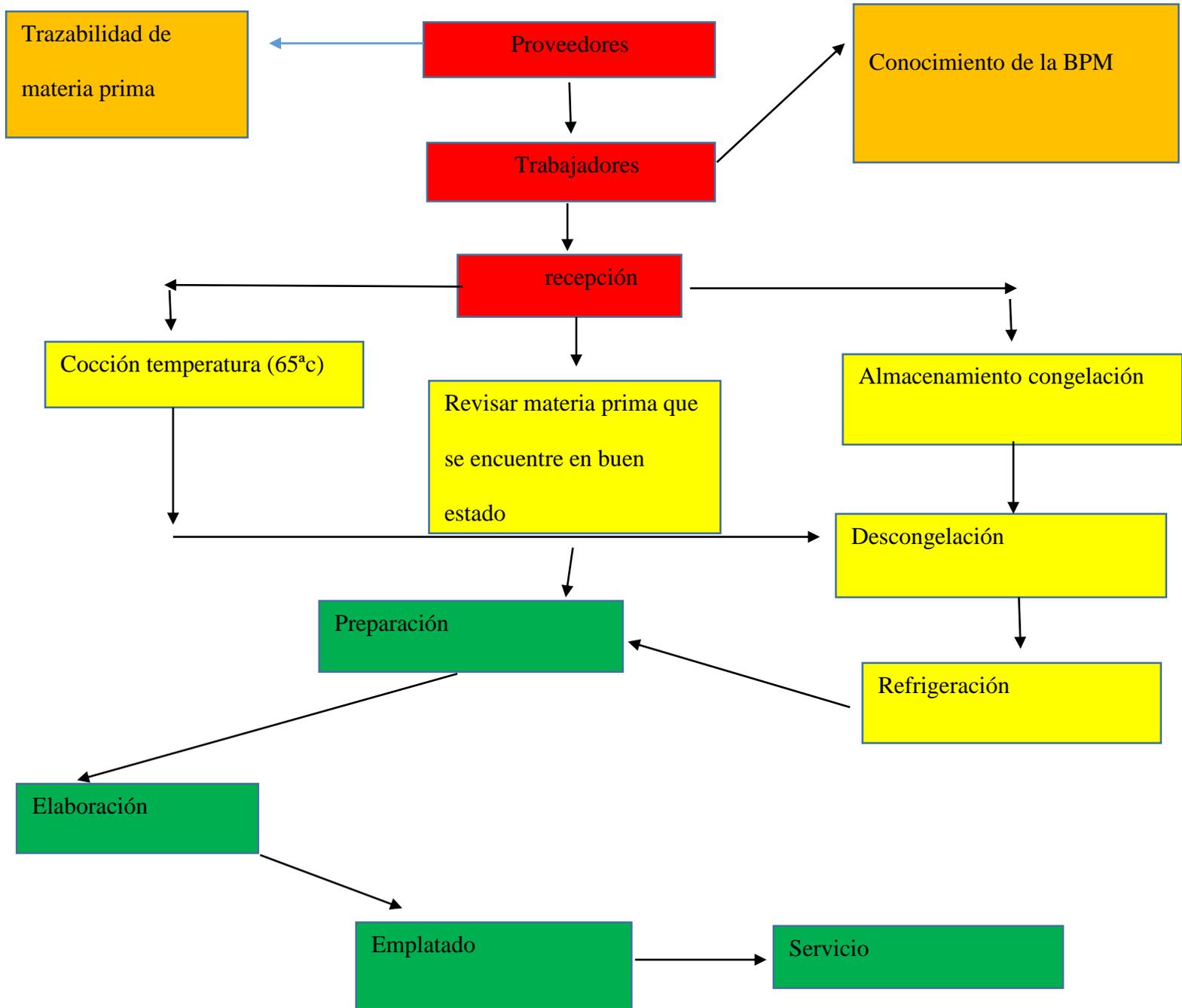
3. Mantener los contenedores de basuras cerrados con una tapa de accionamiento no manual.

4. No tirar nunca los aceites usados al fregadero. Disponer de un contrato con una empresa registrada para recogerlos y guardad el comprobante de recogida

5. En función de la normativa municipal, la separación de residuos (papel y cartón, envases, vidrio, orgánico y rechazo) puede ser obligatoria. En todo caso, siempre es recomendable (separar correctamente los residuos, se recomienda tener cubos de diferentes colores verde, azul, amarillo y marrón especificar la clasificación de los diferentes residuos y formar al personal)

5. Los residuos químicos que se puedan encontrar en el restaurante (restos de productos químicos, trampas plaguicidas,) han de ser retirados por la empresa que los suministra o por un gestor de residuos autorizado.

DIAGRAMA DE FLUJO



PROCESOS

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA

Es preciso asegurarse de que los suministros cumplan con los requisitos sanitarios y de calidad establecidos para evitar que los alimentos supongan un peligro para la salud de los consumidores. Para hacerlo, seguir las recomendaciones siguientes:

1. Cuando recibas los diferentes productos, pedir el comprobante o la factura, para comprobar que su estado sea el correcto mediante el control y el registro de los aspectos siguientes:

- Características organolépticas: los productos han de tener el olor, color, consistencia y características propias del producto, y no han de presentar ningún tipo de alteración.
- Envasado: envases íntegros en buen estado. Las conservas no podrán estar abolladas, infladas u oxidadas.
- Etiquetado: fecha de caducidad, número de lote, identificación del fabricante o cualquier otra información relevante, según el tipo de alimento.
- Temperatura: en general 7 °C para la carne fresca, 4 °C para carne de ave y conejo, 3 °C para los despojos, 2 °C para la carne picada y 1-2 °C para el pescado (temperatura próxima a la de fusión del hielo). Para productos envasados que necesiten refrigeración, consultar las instrucciones de conservación de la etiqueta de cada producto y -18 °C para productos congelados. Si los productos superan estas temperaturas no se aceptarán

GUIA DE SANEAMIENTO

2. Comprobar también periódicamente el transporte y el transportista: Transporte refrigerado o isotérmico, con caja de carga ordenada y limpia. Cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación (no fumar, higiene personal correcta, sistema de refrigeración

3. Realizar el control de temperaturas con un termómetro con sonda desinfectado.

Si pincháis diferentes alimentos, se transmiten las bacterias de unos a otros (contaminación cruzada)

4. Inspeccionar y almacenar inmediatamente todos los productos, de manera que el alimento perecedero no permanezca mucho tiempo a temperatura ambiente. Así evitar la rotura de la cadena de frío y la multiplicación de microorganismos.

5. Comprobad también periódicamente el transporte y el transportista:

Transporte refrigerado o isotérmico, con caja de carga ordenada y limpia.

Cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación (no fumar, higiene personal correcta, sistema de refrigeración encendido mientras descarga, etc.).

6. Cuando recibas un producto y no puedas inspeccionarlo en ese mismo momento, almacenarlo separado del resto e inspeccionarlo lo antes posible. Así evitar la entrada de productos en mal estado sin romper la cadena de frío mientras descarga).

6. No aceptar productos librados fuera del horario establecido, salvo que esté así acordado, y en ningún caso aceptar un producto dejado en la calle.

Es una manera de asegurarse de que los controles de recepción de materia prima se han realizado correctamente.

GUIA DE SANEAMIENTO

7. Identificar los productos que se tengan que retornar como “producto no conforme” y aislarlos en una zona destinada a productos no conformes. Así evitar que cualquier manipulador los pueda utilizar.

DESCONGELACIÓN

Es preciso descongelar los productos de forma higiénica para evitar que se contaminen o que contaminen el resto de alimentos. Para hacerlo, seguir las recomendaciones siguientes.

1. No volver a congelar nunca un alimento descongelado. Esta es una práctica prohibida.

Descongelar solo la cantidad necesaria.

2. Realizar la descongelación en equipos de refrigeración a una temperatura máxima de 8 °C:

- Cámara de descongelación.

- Cámara de productos: separada del

resto de productos (estantería aparte), únicamente si no se dispone de una cámara específica para descongelación. Haced la descongelación a la temperatura de conservación del producto guardado Así evitar el crecimiento de microorganismos.

3. Poner los alimentos en recipientes de acero inoxidable o plástico rígido con tapa y rejillas en la base que permitan la separación entre el alimento y el líquido de descongelación. No descongelar directamente en una caja de cartón. Los alimentos han de estar protegidos para evitar contaminaciones. El líquido de descongelación puede contener microorganismos que contaminen el producto y también puede deshacer el cartón.

4. No cocinar los alimentos en descongelación hasta que estén totalmente descongelados.

Pueden quedar zonas frías donde los microorganismos sobrevivan a la cocción.

GUIA DE SANEAMIENTO

5. Para los productos que se tengan que utilizar inmediatamente, podéis emplear otros métodos de descongelación:

- Agua fría circulante: para productos envasados herméticamente se puede utilizar la fregadera con el grifo del agua fría abierto, sin poner el tapón para que circule el agua.
- Microondas: la cocción tendrá que efectuarse después de la descongelación. Descongelar a temperatura ambiente o en agua estancada o caliente favorece el crecimiento de microorganismos.

6.. Separar los productos en descongelación del resto de productos y evitar que goteen. Evitando contaminaciones cruzadas entre productos y no confundir los productos descongelados con los productos frescos.

7. Una vez descongelado, cocinar el alimento lo más rápidamente posible, siempre antes de 24 horas. El alimento descongelado tiene una duración corta.

COCCIÓN Y RECALENTADO

Para reducir la carga microbiológica de los alimentos mediante la aplicación de tiempo y temperatura y hacerlo de manera higiénica, seguir las recomendaciones siguientes:

Temperaturas y tiempos

1. Para conseguir una buena cocción, alcanzad la temperatura mínima de 65 °C en el interior del producto durante un mínimo de 30 minutos. (Tomar la temperatura con un termómetro con sonda, ya que la temperatura en el interior del producto no es la misma que la que marca el horno o el aparato de cocción)

GUIA DE SANEAMIENTO

2. Para productos con huevo fresco, alcanzar la temperatura mínima de 75 °C en el interior del producto durante un mínimo de 5 minutos. Los huevos pueden estar fácilmente contaminados con salmonela y otros patógenos.

3. En caso de que se haya de recalentar el producto, hacedlo lo más rápidamente posible. Se ha de alcanzar una temperatura de 65 °C en el centro del producto en menos de una hora.

Así evitar la multiplicación de microorganismos a temperaturas intermedias.

4. Realizar la cocción de manera ininterrumpida. Así evitaréis temperaturas que favorezcan el crecimiento de microorganismos (Los procesos de elaboración con cocciones a baja temperatura se han de validar mediante análisis y estudios pertinentes para garantizar la seguridad.)

Freidoras y control de aceites

5. Renovar periódicamente el aceite de las freidoras. Con el uso se forman compuestos polares (subproductos de la degradación del aceite) que pueden provocar cáncer y otras enfermedades. Se permite un máximo de 25% de compuestos polares. Sistemas para conocer el estado del aceite y cuándo lo tengas que cambiar, utilización de tiras reactivas de cambio de color. Viscosímetros: equipos que miden la viscosidad del aceite. De conductividad: equipos que miden la conductividad del aceite. También es importante el control visual, como método complementario.

6. Filtrar el aceite antes de utilizarlo. La filtración elimina los restos de fritos anteriores.

GUIA DE SANEAMIENTO

7. No calentar el aceite excesivamente (nunca por encima de 180 °C). Al calentarlo excesivamente se forman más compuestos polares.

8. No mezclar aceites diferentes. Cada aceite tiene una temperatura de calentado diferente. Se podría quemar uno de los aceites antes que el otro y, en consecuencia, producir sustancias nocivas. (Para alargar la vida útil de los aceites, se recomienda la utilización de aceites o grasas vegetales, ya que pueden aguantar temperaturas más elevadas. El aceite de oliva resiste mejor las temperaturas altas)

9. Una vez finalizada la cocción, los alimentos: Se tiene que servir directamente al cliente. Los tenéis que mantener en caliente hasta el servicio (a un mínimo de 65 °C).

Al tener que conservarlos en frío, enfriarlos rápidamente hasta la temperatura adecuada y después guardarlos en la nevera o en el congelador.

ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN

Consiste en bajar rápidamente la temperatura de un alimento cocinado que no se servirá en el momento y se conservará en frío durante un tiempo. Seguid las recomendaciones siguientes

1. La temperatura en el centro del alimento ha de pasar de 60 °C a 10 °C en 2 horas. Como máximo, el tiempo total del enfriamiento ha de ser de 4 horas. Una vez enfriado, introducir el alimento en la cámara. Un enfriamiento lento facilita la multiplicación de microorganismos.

- Cortar en porciones el alimento: para reducir el volumen y enfriarlo más rápido.

Una vez enfriado, introducirlo en la cámara: no lo hacerse directamente, ya que provocaría un aumento de la temperatura general de los otros alimentos y forzaría los motores de la cámara.

GUIA DE SANEAMIENTO

2. Enfriar el alimento inmediatamente después de la cocción. Así evitar que el producto esté a temperatura ambiente y se favorezca el crecimiento de microorganismos.
3. Congelar solo aquellos productos cocinados o comprados a los que todavía les queden días para caducar y que hayan estado conservados en buenas condiciones.
4. Etiquetar todos los productos indicando el nombre, la fecha de congelación y la fecha de caducidad. Así sabréis cuándo tenéis que retirar los productos y seguiréis un sistema de gestión y trazabilidad adecuados.
5. Todos aquellos productos de se vayan a servir crudos, semicrudos, ahumados, salados o marinados, congelarlos un mínimo de 24 horas a $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ o 15 horas a $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$. Así evitar una posible contaminación por *Anisakis simplex*, parásito de los pescados.
6. Dividir en porciones el alimento para congelarlo. Al reducir el volumen, el alimento se enfría más rápidamente.

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

Es un sistema de vigilancia, 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

GUIA DE SANEAMIENTO

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

1. 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.

2. 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.

3. Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.

4. Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos en las ventanas.

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

6. Inspeccionar la entrada de las tuberías de acometida.

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

8. Inspeccionar la presencia de plagas:

GUIA DE SANEAMIENTO

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.

9. 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.

10. 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.

11. 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.

12. 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.

GUIA DE SANEAMIENTO

13. 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.

14. 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 específico 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.

15. 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).

GUIA DE SANEAMIENTO

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.

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, control de roedores 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,

GUIA DE SANEAMIENTO

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 cocina 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, Gorgojos, Polillas,

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

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.

GUÍA DE SANEAMIENTO

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 preparado, 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,

GUIA DE SANEAMIENTO

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.

GUIA DE SANEAMIENTO

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)

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.

GUIA DE SANEAMIENTO

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.

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

GUIA DE SANEAMIENTO

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. Se evitará el uso de utensilios de vidrio, a excepción de los envases de productos y vajilla
5. 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.

GUIA DE SANEAMIENTO

- 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 N°1.
3. Los productos perecederos serán evaluados verificando las características organolépticas. ver Cuadros N°2 y N°3.

GUIA DE SANEAMIENTO

Cuadro N° 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 N° 2: Condiciones Aceptables en la Recepción y Almacenamiento de

Productos perecederos

PRODUCTO	ACEPTABLE	NO ACEPTABLE
Queso, Crema de Leche y	- Los productos lácteos no deben tener sabor ácido, no deben	Producto fuera de la temperatura correcta de almacenamiento.

GUIA DE SANEAMIENTO

Yogurt	<p>presentar manchas, puntos de moho ni colores o texturas extrañas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Sabor ácido, manchas de moho, olor fuerte - Queso deteriorado - Con olor y sabor rancio
Carne fresca		
Res Cerdo	<ul style="list-style-type: none"> - color rojo fuerte - Color marrón o verde. - Puntos en la carne. - Olor agrio. Rancidez del tejido graso (cerdo). - La carne de cerdo se 	<ul style="list-style-type: none"> - 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

GUIA DE SANEAMIENTO

	descomponer primero en el interior (clavar un cuchillo y oler la punta)	(clavar un cuchillo y oler la punta)
Ave	<ul style="list-style-type: none"> - No debe presentar decoloración - Textura firme 	<ul style="list-style-type: none"> - Color verde o púrpura, color oscuro en la punta de las alas. - Olor anormal. - Partes pegajosas en las articulaciones.
Frutas y verduras	<ul style="list-style-type: none"> - No deben tener picaduras de insectos - Cáscara entera - No presentar daños 	<ul style="list-style-type: none"> - Productos picados - Tejidos dañados - Sobre maduración

Cuadro N°3: Temperaturas Adecuadas de Recepción Y Almacenamiento

Temperatura de Refrigeración $\leq 4^{\circ}\text{C}$	
Temperatura de Congelación $\leq -18^{\circ}\text{C}$	

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.

GUIA DE SANEAMIENTO

5. No se aceptarán productos deteriorados o que no reúnan las condiciones requeridas según Condiciones aceptables de productos perecederos y envasados (Cuadros N° 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 N°5.

Cuadro N° 5: Colores de Tablas a utilizar

ALIMENTOS	COLOR DE TABLA
Carnes	rojo
Aves	amarillo
Verduras	blanco
Alimentos cocidos	crema

6. Las frutas y hortalizas que se utilicen crudas en su preparación, serán lavadas y desinfectadas con solución de desinfectante para alimentos

GUIA DE SANEAMIENTO

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. Los vasos, cubiertos y platos no se cogerán por la zona que entrará en contacto con los alimentos o con la boca del consumidor.
4. Los platos, vasos y cubiertos serán recogidos para ser lavados
5. No chuparse los dedos.
6. No se consumirá alimentos durante la hora de servicio.

ATENCION DE RECLAMOS

Si durante el servicio de alimentos se presentara algún reclamo de los clientes, se abrirá inmediatamente un formato de Acción Correctiva (F-AC-001) en el que se analizará las causas y definirá las acciones correctivas para que no se reincida en el problema. Se tomarán acciones correctivas. Se verificará la eficacia de las acciones correctivas. Se comunicará formalmente con el cliente, en donde se le dé las disculpas del caso.

ANEXOS

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.

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

GUIA DE SANEAMIENTO

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.

GUIA DE SANEAMIENTO

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 trapeero 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 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.

GUIA DE SANEAMIENTO

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 desmontadas 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.

GUIA DE SANEAMIENTO

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.

GUIA DE SANEAMIENTO

-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: Métodos de Desinfección (Al momento de implantar plan se define el tipo de desinfectante a utilizar)

- Pisos: aplicación por trapeado.

Desinfectantes a usar: clorados, yodó foros, amonios cuaternarios, mezclas.

- Paredes, mesones, máquinas, parte exterior de recipientes: aplicación con paños humedecidos, y aspersion.

Desinfectantes a usar: yodó foros, fenólicos, amonios cuaternarios (no requieren enjuague).

- Piezas menores de equipos (desarmables): inmersión.

Desinfectantes a usar: clorados, aldehídos, yodó foros, agua caliente (>80°C).

- Equipos en circuitos cerrados (líneas de distribución, tanques reactores, pasteurizadores: recirculación. Desinfectantes a usar: clorados, ozono, H₂O₂, amonios cuaternarios, amino glicinas, agua caliente (>80°C), vapor. Cuando hay biocapas, se usan desincrustantes, mezclas de desinfectantes y se aumenta el tiempo de exposición.

- Áreas de Fabricación: aspersion con bombas, nebulizadores. Desinfectantes a usar: amonios cuaternarios, amino glicinas, aldehídos, mezclas, clorados.

GUIA DE SANEAMIENTO

Lavado de manos y/o guantes: jabones conteniendo yodó foros, 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 las acciones 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 observará 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.

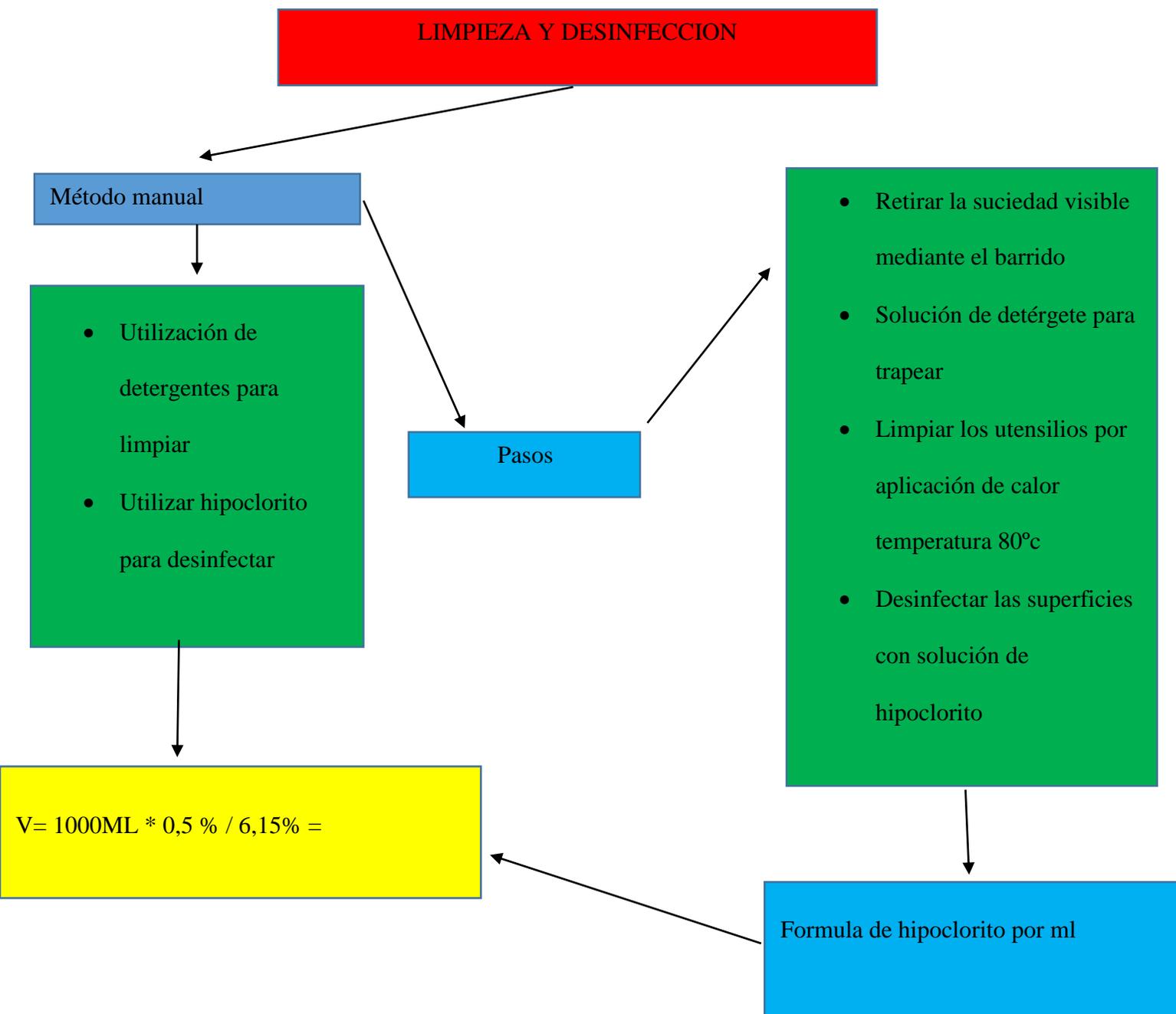
- Procedimiento para instalar las trampas o cebos contra plagas Describe el cebo a usar, la plaga a controlar, la cantidad y la ubicación con el mapa

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

GUIA DE SANEAMIENTO

correspondiente acción pertinente. Señalar las actividades a seguir en el momento de identificar una infestación de plagas y que requiera desinsectación o desratización.



CONCLUSIONES

El manejo de todos los procesos que lleva la materia prima desde su producción hasta su consumo son primordiales a la hora de garantizar la salud alimentaria de los consumidores es realmente importante conocer cada paso que necesitamos saber para el manejo de todos los productos alimenticios de un establecimiento. El conocimiento y la práctica de todos los lineamientos establecidos para garantizar la inocuidad de los alimentos, el conocimiento de las buenas prácticas de manufactura nos da el poder de garantizar a los consumidores que la comida que llevan a su boca es segura para ellos y dando la seguridad que no hay ningún peligro latente