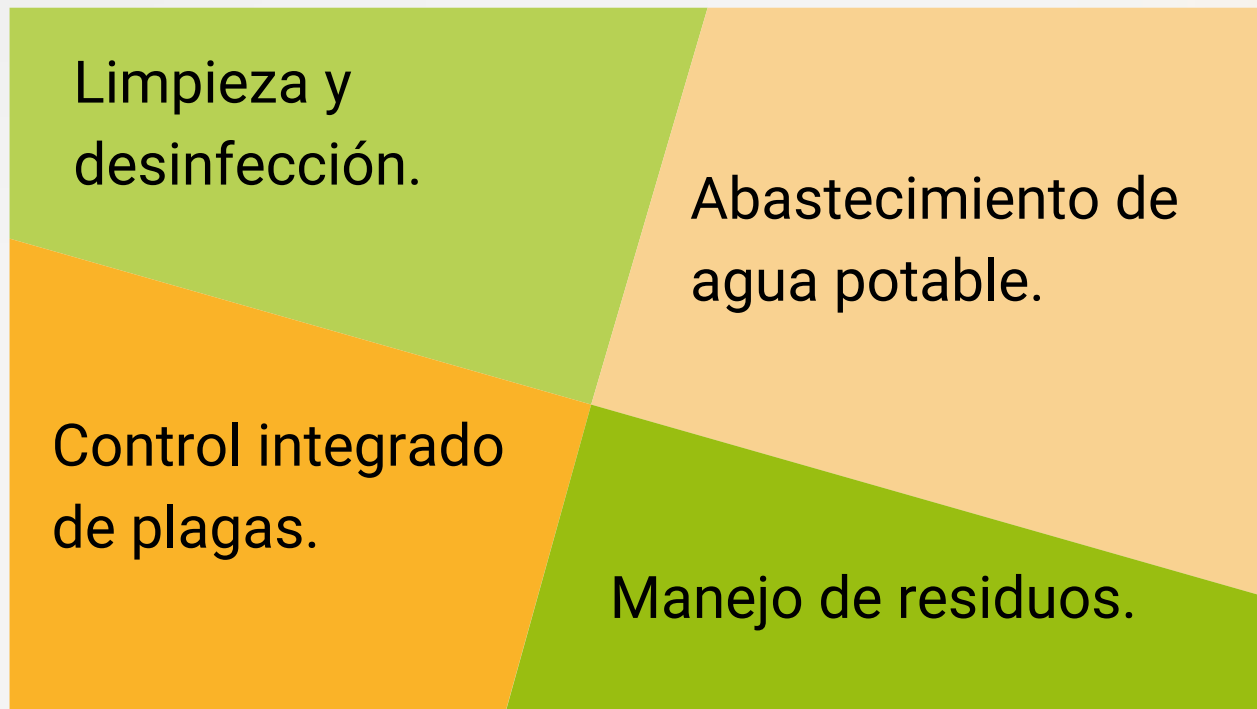


PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Introducción

El plan de saneamiento es un documento que incluye una serie de normas y actividades, que tienen el fin de mantener el establecimiento o negocio libre de contaminantes, este plan también tiene el objetivo de promover un ambiente de trabajo limpio, seguro, saludable, con índices de contaminación muy bajos y un personal más eficiente en cuanto acciones de limpieza y desinfección y sanidad en general. El plan de saneamiento cuenta con 4 programas básicos los cuales son: limpieza y desinfección, control de plagas, abastecimiento de agua potable, control de residuos sólidos.





Programa de limpieza y desinfección

Este programa tiene como fin cubrir las necesidades de las diferentes áreas del establecimiento, como utensilios, pisos, paredes, equipos y el personal que hace parte del establecimiento en todas las etapas del proceso del producto, esto con el fin de garantizar al consumidor un alimento inocuo o libre de contaminantes que comprometan su salud o bienestar.

Términos importantes en cuanto a limpieza y desinfección.

- Enjuague: Este proceso se refiere a la eliminación de agentes químicos como lo son los detergentes, los cuales son usados en procesos de limpieza, higienización o desinfección y se realiza por medio de agua potable
- Detergente: Sustancia o químico que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies en contacto con alimentos o sus alrededores, generalmente se emplea el uso de un disolvente como el agua, esta es una operación de lavado y no causa o abrasión o corrosión.
- Desinfección: Es el proceso de eliminación de microorganismos patógenos, para esto se usan agentes químicos o medios físicos como las altas temperaturas, luz ultravioleta, altas presiones o filtros bacterianos, para la destrucción de las membranas celulares de dichos microorganismos.
- Esterilización: Destrucción de todos los agentes microbianos por medio de sustancias químicas o medios físicos.
- Desinfectante: Este es un químico que tiene como finalidad la destrucción de microorganismos, estos productos deben cumplir con las siguientes características:
 1. Poder trabajar en bajas concentraciones.
 2. Tener acción ante las grasas y la suciedad.
 3. Tener capacidad de disolver en el agua.
 4. Contener poder humectante, dispersante y emulsionante.
 5. Procurar no ser corrosivo.
 6. Económico.
 7. Tener estabilidad en el almacenamiento.
 8. No forma grumos en sus compuestos.



Ejemplos de usos de productos de limpieza y desinfección

Tabla 1. Tabla de dosificación para detergente liquido multiusos.

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN	FORMA DE PREPARACIÓN	LUGAR DE APLICACIÓN
DETERGENTE LIQUIDO MULTIUSOS	50-60 ML	DISUELVA 50 a 60 ml de detergente liquido POR 1 LITRO DE AGUA	LIMPIEZA DE PISOS, PAREDES, CANECAS, MESONES, VIDRIOS, ESTIBAS, TPAPOS, TRAPEROS, EQUIPOS DE COCINA Y TODAS LAS AREAS EN GENERAL
	20-30 ML	DISUELVA 20-30 ml de detergente liquido POR 1 LITRO DE AGUA	LIMPIEZA DE UTENCILIOS DE COCINA, PLATOS, TABLAS, CUCHILLOS, RECIPIENTES.

Tabla 2. Preparación de solución de hipoclorito de sodio.

PRODUCTO	DOSIFICACIÓN	FORMA DE PREPARACIÓN	LUGAR DE APLICACIÓN
HIPOCLORITO DE SODIO AL 5,25%	4 ml	DISUELVA 4 ML de hipoclorito POR 1 LITRO DE AGUA	DESINFECCIÓN DE AREAS RUSTICAS, PISOS, PAREDES, MAQUINARIA DE COCINA, MENAJE Y SUPERFICIES EN GENERAL. DEJAR ACTUAR POR 15 MIN
	10 ml	DISUELVA 5,0 ML de hipoclorito POR 1 LITRO DE AGUA	DESINFECCIÓN DE BAÑOS, CANECAS DE RESIDUOS, ESTIBAS, TPAPOS Y TRAPEROS.



Modelos de registros de acciones de limpieza y desinfección

		FORMATO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COCINA																												
Logo		Instructivo: Señales con una C la limpieza y desinfección realizada, recuerde que todos los aspectos mencionados en el cuadro no son calificados diariamente, como por ejemplo: paredes, ventanas, neveras, entre otro que son realizados semanalmente o entre días en la semana.																												
		Mes: _____														Año: _____														
ASPECTOS A EVALUAR		SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4							ENCARGADO(S)
DÍA		L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	
*Pisos - paredes																														
*Maquina de café																														
*Lava losa																														
*Mesas- mesones																														
*licuadoras- losa																														
* Estantería de madera																														
1-Paredes-piso "general"																														
1-Neveras y congeladores																														
3-Estantería "dulces"																														
3- Gabinete de losa																														
3-Microondas																														
3- almacenamiento de alimentos																														

TODOS LOS DÍAS: Pisos - paredes, Maquina de café, Lava losa, Mesas- mesones, licuadoras- losa, Estantería de madera.
1 DÍA A LA SEMANA: Paredes-piso "general", Neveras y congeladores.
3 DÍAS A LA SEMANA: Estantería "dulces", Gabinete de losa, Microondas, almacenamiento de alimentos.

LIMPIAR EL POLVO TODOS LOS DÍAS



Programa de residuos sólidos

En los distintos procesos de producción de una empresa o negocio se generan desechos los cuales deben ser manejados de una manera en que impida la contaminación en los alimentos o en las distintas áreas, este programa tiene como fin prevenir la contaminación en todas las áreas del proceso desde equipos, utensilios, materia prima y producto final, capacitando al personal en la recolección y disposición de dichos residuos y concientizándolos del riesgo que pueden generar.

Términos importantes en cuanto al programa de residuos sólidos

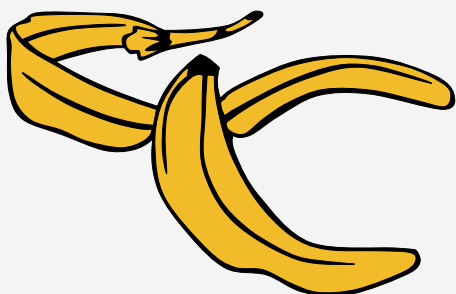
Basura: Se define como todo residuo sólido o semisólido, que genere o no malos olores, pueden ser desechos de comida, recipientes o productos en desuso y en mal estado.

Desecho: Cualquier objeto, producto o demás que ya no sea utilizable, el cual sea arrojado como basura.

Disposición sanitaria de basuras: Proceso en donde las basuras son dispuestas de una manera óptima, para una adecuada recolección de basuras sin que genere contaminación cruzada al alimento.

Residuo sólido: Todo producto, desecho o alimento en estado sólido, que no será reutilizable

Tratamiento: Consiste en procesos, químicos, físicos o biológicos, en el cual se trata algún desecho o basura para que pueda ser reutilizable.



Ejemplo del control de las actividades de residuos sólidos.

MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

Mes: _____ Año: _____

Instructivo marque con una x la disposición o destino de los residuos: en donde Residuos orgánicos: cáscaras, residuos de alimento Residuos inorgánicos: plástico, papel, cartón, vidrio, latas etc.

TIPO DE RESIDUO	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4							
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	
RESIDUOS ORGANICOS (CALMACENAR EN RECIPIENTE DE RESIDUOS ORGANICOS)	DISPOSICIÓN FINAL																												
	RECOLECCIÓN EMPRESA PARA ALIMENTO ANIMAL																												
RESIDUOS INORGANICOS (CALMACENAR EN RECIPIENTE DE RESIDUOS INORGANICOS)	RECOLECCIÓN EMPRESA MUNICIPAL																												
RESPONSABLE																													

Revisado por: _____

Programa de control de plagas

Dentro de los establecimientos de la industria alimentaria, se crean hábitats que interaccionan de manera efectiva con los microorganismos, insectos, hongos, entre otro tipo de presencias biológicas, lo cual genera situaciones de riesgo para el alimento en proceso o para la materia prima, también pueden ocasionar enfermedades al manipulador de alimentos o incluso al consumidor final, así como ayudar al deterioro de los productos en proceso, alterando su composición y llegando a causar daños severos.



Algunas plagas son transmisoras de agente infecciosos causantes de enfermedades, por esto es tan importante hacer control de roedores, cucarachas, moscas, zancudos y demás animales macro o microscópicos, que comprometa la salud del humano, para esto se realizan programas de control integrales, las cuales incluyen estrategias ambientales y de producción para un óptimo proceso productivo libre de plagas.

Programa de control de plagas

Desratización: Se fundamenta en el control de roedores, así como en la prevención de los mismos, impidiendo que dentro del área de producción o acopio de alimentos se proliferen o vivan ratas o ratones, este control se hace por medio de productos químicos los cuales en su mayoría no son aptos para el consumo humano.

Infección: Es la presencia de bacterias nocivas dentro del cuerpo, las cuales han causado enfermedad.

Infestación: Es la multiplicación o crecimiento exponencial de micro y macro organismos como las cucarachas o ratones, las cuales pueden contaminar o deteriorar los alimentos o materias primas, estos microorganismos se consideran nocivos para la salud humana.

Medida preventiva: Son acciones que están pensadas o construidas de tal manera de evitar o disminuir la probabilidad de aparición de plaga como, ratas, ratones, cucarachas.

Plaga: Se habla de plaga cuando se encuentran numerosas apariciones de un mismo microorganismo, como por ejemplo ver miles de cucarachas en un establecimiento, el término plaga se refiere a la contaminación por varios animales indeseables.

Plaguicida: Cualquier sustancia química o mezcla de sustancias químicas, aunque a veces también pueden ser sustancias naturales, destinadas a prevenir o controlar la presencia de animales indeseables en el caso de la industria alimentaria, con el fin de regular el crecimiento o estadía de, ratas, ratones, cucarachas entre otros animales.



Programa de abastecimiento de agua potable

- Este programa tiene como fin garantizar un adecuado suministro de agua potable en las distintas áreas de preparación de un alimento o en la materia prima, el cual debe cumplir con todo lo exigido en el decreto 474 de 1998 y en la resolución 2115 de 2007.

Fuentes de agua

- La fuente de agua que se emplea por lo general en la mayoría de establecimientos de alimentos proviene del acueducto o de tanques, hay que tener en cuenta que el agua utilizada para labores de limpieza y desinfección de igual forma debe ser agua potable y no reciclada, con el fin de evitar la contaminación cruzada.

Tratamientos de potabilización del agua

- Si el agua proviene del acueducto debe garantizar todo lo exigido en la resolución 2115 de 2007, si el agua se potabiliza al interior de la empresa, se deben implementar metodologías que garanticen la misma.

Sustancias empleadas

- Las sustancias utilizadas para la limpieza de tanques o purificación del agua, deben presentar fichas técnicas y hojas de seguridad y estar avaladas.

Usos del agua

- Indique el uso del agua en cada uno de los procesos desarrollados en su establecimiento. Establezca un control diario del cloro residual y lleve los respectivos registros



Sistemas de almacenamiento

Se debe garantizar que el tanque cumpla con la capacidad suficiente para atender las necesidades correspondientes al día de producción, de igual forma los parámetros químicos y niveles de presión deben ser los adecuados en el sistema de suministro.

Mantenimiento de equipos

Si se cuenta con un tanque de suministro de agua, se debe realizar mantenimiento según corresponda

Vigilancia

Realice inspecciones organolépticas (sabor, color, olor, textura) y químicas, las cuales tiene implantadas en el plan de saneamiento.

Verificación

Se deben realizar listas de verificación, según los parámetros de cada empresa.

Ejemplo de un control de fumigación

Marque con una C si cumple o NC si no cumple con las características normales de abastecimiento de agua potable

MES:	CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS						
	COLOR	OLOR	SABOR	MATERIALES	ESPUMAS		
DIA	[crystalino (transparente)]	[sin olor]	[tener sabor dulce o no]	[Materiales en conformidad a normativa]	[sin presencia de espumas]	OBSERVACIONES	FIRMA DE QUIEN LA REALIZA
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							



Ingenio Alimentario

Cursos de manipulación en alimentos.
Tramites INVIMA.
Asesoría para la visita de sanidad.
Documentación INVIMA y secretaria de salud.

Cel y  321 8354493

www.ingenioalimentario.com