

# HAGAMOS EL PLAN DE SANEAMIENTO



# ¿POR QUÉ SE PIERDEN LOS CLIENTES?

2015/2016  
ORG

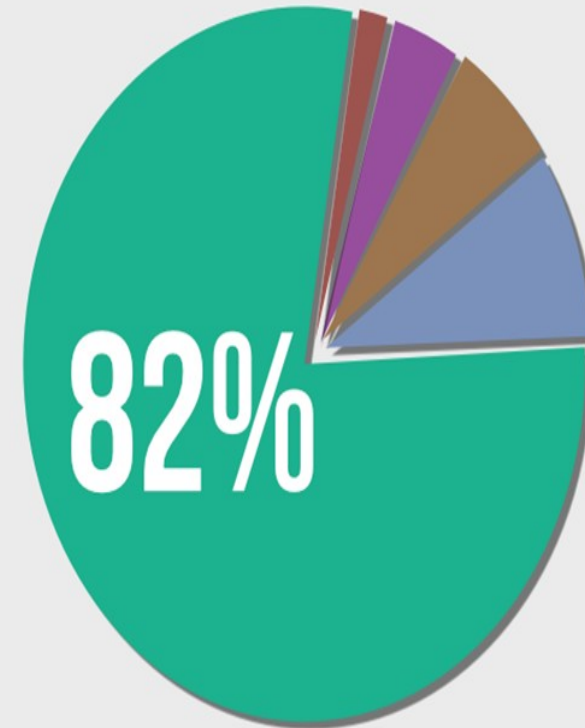
1% FALLECIMIENTO

3% DEJAN DE CONSUMIR  
ESE PRODUCTO

5% CAMBIO DE  
RESIDENCIA

9% PRECIOS BAJOS DE LA  
COMPETENCIA

82% POR MALA HIGIENE



# Cuide sus clientes

Sin clientes no  
hay negocio

Tenga bien presente que un  
cliente disgustado cuenta su  
historia a por lo menos otras 10  
personas

Perder un cliente  
porque se le ha dado  
un mal servicio resulta  
dañino para su negocio



Cuidar a los clientes es  
cuidar el dinero y el  
prestigio de su negocio

# Resolución 2674 de 2013

# Qué es y para que sirve un plan de saneamiento

- ❑ Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendan alimentos y sus materias primas debe implementar y desarrollar un plan de saneamiento.
- ❑ El plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas y procedimientos

## Comprende los programas de:



Limpieza y desinfección.



Manejo de residuos.



Control integrado de plagas.



Abastecimiento de agua potable.



Vamos a  
hacer  
nuestro plan  
de  
saneamiento

# PROGRAMA DE CALIDAD DEL AGUA

**Suministro y calidad de agua potable,** El establecimiento debe disponer de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección.

En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, debe ser de fácil acceso, garantizar la potabilidad del agua, estar construido con materiales sanitarios resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección.



El establecimiento, debe contar con un tanque para el almacenamiento de agua potable, que permita garantizar suministro mínimo para un día de trabajo

## **NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO**

### **PROGRAMA CALIDAD DEL AGUA**

**OBJETIVO:** qué queremos lograr con este programa

**FUENTES DE SUMINISTRO DE AGUA:** De donde proviene el agua?

Cuenta con tanques de almacenamiento?

Es potable?

Cómo se potabiliza?

**LAVADO DEL TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA:** Procedimiento

(Cómo, con qué, cada cuanto, quién)

**COMO SE VERIFICA LA CALIDAD DEL AGUA:** Lista de chequeo?

Registro limpieza y desinfección del tanque  
de almacenamiento

Quién es el responsable?

**ACCION CORRECTIVA:** Qué hacer en caso de ..... falta de suministro, falta de potabilización



# PROGRAMA MANEJO DE LOS RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

El establecimiento debe contar con los **sistemas de desagüe** que permiten la **evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos**, evitando el acúmulo de éstos, la contaminación de los alimentos y las superficies que entran en contacto con éstos últimos.

El establecimiento debe **implementar las medidas** necesarias para la **disposición adecuada** y el **retiro oportuno de los residuos sólidos**.

El establecimiento debe contar con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos.

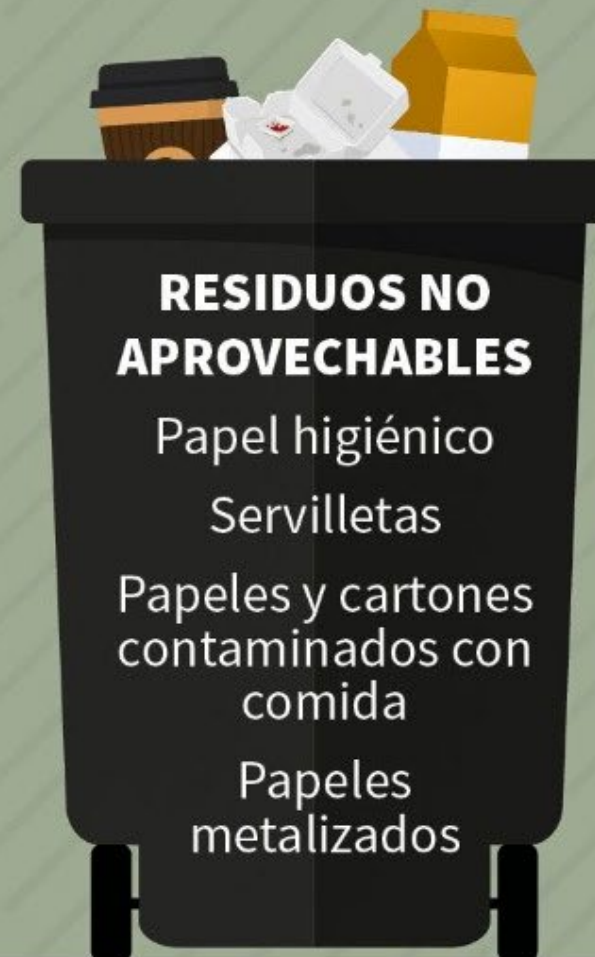




El ambiente  
es de todos

Minambiente

## Código de colores para la **SEPARACIÓN DE RESIDUOS A NIVEL NACIONAL**



# NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO

## PROGRAMA MANEJO RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

OBJETIVO: qué queremos lograr con este programa

TIPOS DE RESIDUOS QUE SE GENERAN: Aprovechables – Orgánicos aprovechables  
– No aprovechables  
**Y los residuos líquidos?**

DISPOSICION DE LOS RESIDUOS: Donde se van a depositar – Almacenamiento temporal?  
A quién se le entregan? Cada cuanto? Responsable?

⇒ Y el aceite de cocina usado?

COMO SE VERIFICA EL PROGRAMA: Lista de chequeo?

Registro limpieza y desinfección de la trampa de grasas si

Quién es el responsable?

ACCION CORRECTIVA: Qué hacer en caso de ..... no pasa carro recolector por ejemplo

# PROGRAMA MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

## Reconocimiento del Establecimiento

**(Inspección)** Inspeccionar las condiciones de hermeticidad del establecimiento y frecuencias de limpieza, inspeccionando y llevando registro fotográfico de: Rejillas, cárcamos y sifones, entreluces en puertas y ventanas, ventilación con protección, orden en cuartos o zonas de residuos (basuras), condiciones de zonas húmedas, debajo de equipos y estantes, en tomas eléctricas, en la parte de atrás o los entrepaños de los estantes de almacenamiento o alacenas.



# PROGRAMA MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

## La prevención es todo

- Lave y desinfecte bien las áreas
- Maneje bien los residuos, no deje regueros, tape los recipientes de los residuos
- No permita los escombros, aguas retenidas, ... no permita el ingreso de animales domésticos



**Recuerde:** ... el control es costoso... Fumigar requiere que usted deje de trabajar hasta que el efecto residual del químico pase (mínimo 72 horas)

# NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO

## PROGRAMA MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

**OBJETIVO:** qué queremos lograr con este programa

**DIAGNOSTICO:** Qué posibles plagas se podrían presentar

**ACCIONES PREVENTIVAS:** Qué medidas se toman para evitar el ingreso o la aparición de plagas dentro del establecimiento

**COMO SE VERIFICA EL PROGRAMA:** Lista de chequeo de inspección locativa, de equipos, etc.  
Registro limpieza y desinfección de la trampa de grasas si hay  
Quién es el responsable?

**ACCION CORRECTIVA:** Qué hacer en caso de ..... aparición plagas

# PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Se tienen definidos los protocolos de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios e incluso los alimentos y el personal manipulador.

Los productos químicos para la limpieza y desinfección se deben almacenar en sitios diferentes a las áreas de almacenamiento, preparación y servido de alimentos, y deben estar debidamente rotulados e identificados.

Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección deben ser preparados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.



# NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO

## PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCION

OBJETIVO: qué queremos lograr con este programa

LISTADO DE INSTALACIONES, EQUIPOS, ETC

AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION: Con qué voy a lavar

Con que voy a desinfectar (hipoclorito?, vinagre?, agua caliente?)

PROCEDIMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION (POES): Cómo lavo y desinfecto? → Paso a paso

Con qué? → Jabón, cepillo, escoba, esponja, paño, etc.

Frecuencia?

Quién es el responsable?

COMO SE VERIFICA EL PROGRAMA: Lista de chequeo?

Responsable

ACCION CORRECTIVA: Qué hacer en caso de ..... Si queda mal lavado, si hay un derrame



Pídale el favor a tu hijo, sobrino, nieto, amigo, esposo que pase la información anterior a computador



Listo, ya cuentas con tu plan de saneamientoiiii

**Recuerda**



Todas las actividades se deben registrar, de manera clara, sin tachones, enmendaduras, con esfero, según la frecuencia y deben corresponder a la realidad

El plan de saneamiento no es un librito para tener guardado

**QUE LO QUE CONSUMES  
FORTALEZCA TU CUERPO Y  
FORTALEZCA TU ESPIRITU**

*Somos lo que hacemos  
repetidamente. La  
excelencia, por tanto, no  
es un acto, sino un  
hábito.*

*Aristóteles*

*Gracias*

[ivcalimentosnarino@idsn.gov.co](mailto:ivcalimentosnarino@idsn.gov.co)

# OTRAS RECOMENDACIONES PARA TENER EN CUENTA

# PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Reconocimiento médico vigente –  
Estado de salud

Prácticas higiénicas - Dotación

Plan de capacitación

# Hábitos higiénicos

## para los Manipuladores de Alimentos



## Dotación del personal manipulador de alimentos.

El personal manipulador de alimentos, deberá llevar diariamente su dotación completa, limpia. Además, el manipulador de alimentos, no deberá usar la dotación fuera del establecimiento o restaurante, de igual manera tampoco podrá usar las prendas particulares como dotación, para la manipulación de alimentos.



**Educación y Capacitación. PLAN DE CAPACITACION – 10 horas anuales mínimo.**

~~**NO CARNET**~~

~~**NO CERTIFICACION**~~





# Prevención de la contaminación cruzada

La contaminación cruzada es la transferencia de bacterias de un alimento a otro. Existen tres maneras de generarse la contaminación cruzada:

- ❑ De alimento a alimento: Un alimento puede contaminarse con bacterias de otras comidas. Es especialmente peligroso si las comidas crudas (pollo crudo, verduras crudas, por ejemplo) tienen contacto con alimentos cocidos.
- ❑ De persona al alimento: las personas pueden ser fuente de contaminación, por eso debe tenerse especial cuidado en el lavado de manos y uso del tapabocas.
- ❑ De equipos o utensilios al alimento: los elementos que utilizamos en la cocina pueden transferir contaminación a los alimentos, por eso se deben lavar y desinfectar.
- ❑ Recibir materias primas directamente en la caja y sobre el mesón, no en el piso.

# Factores de Riesgo a Controlar en los Alimentos

- ❑ Registro y recepción de materias primas. LA PROCEDENCIA las cuales deben contar con facturas, incluir temperatura de recepción, ROTULACION: lote y fecha de vencimiento, almacenamiento de las mismas en condiciones según fabricante, ambiente, refrigeración o congelación, conservar cadena de frío.
- ❑ Revisión de equipos, separar e identificar las áreas/zonas limpias de áreas/zonas sucias, los elementos usados para la limpieza tales como guante, esponjas, cepillos y delantales, deben ser lavado y desinfectados diariamente.
- ❑ Realizar revisiones diarias a todo el establecimiento, para verificar la presencia o no de plagas, en caso de evidenciar, tomar la medida necesaria hasta donde sean necesarias
- ❑ Verificar que el personal realice prácticas higiénicas de alimentos, dando continuamente capacitación, realizando pequeñas retroalimentaciones, durante la jornada, semana o actividad, que realice, cuando no se cuente dentro del establecimiento con personal con competencia para dictar la capacitación, realizar capacitación externa con su respectiva evaluación y su calificación.