**FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**UNIDAD 4 ACTIVIDAD 2**

**PLAN DE SANEAMIENTO**

**PRESENTAD POR JENNIFER GARZON**

**TUTOR LAURA GUATAVITA**

DESARROLLO

De acuerdo con el decreto 3075 de 1997 “todo establecimiento destinado a la fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implantar y desarrollar un plan de saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos para disminuir los riesgos de contaminación en los alimentos.

Por otra parte, está disponible en un documento en el que se debe estar especificado los programas de limpieza y desinfección, control de residuos sólidos y plagas.

CON ESTO DAREMOS A CONOSER AL RESTAURANTE LA CAZUELA LO SIGUIENTE

Programas de limpieza y desinfección:

Los procedimientos de limpieza y desinfección que sean establecidos deben ir a con las necesidades de cada tipo de establecimiento.

Es importante tener claro que no es lo mismo, por ejemplo un protocolo de limpieza de limpieza y desinfección para una industria alimentaria que un restaurante.

Le enseñaremos los conceptos básicos

LIMPIEZA: Se refiere a la remoción o eliminación de todo material extraño.

DECINFECCION: Corresponde al conjunto de operaciones relacionada con la eliminación de microorganismos adheridos a las superficies, utensilios, equipos, con ayuda de agentes químicos.

DETERGENTE: Producto destinado a la eliminación de la suciedad.

DESINFECTANTE: Producto que permite la destrucción y neutralización de la actividad microbiana.

Para realizar un buen proceso de limpieza y desinfección debe tener en cuenta lo siguiente.

No es lo mismo limpieza que desinfectar ya que limpiar es eliminar todo lo que se ve y desinfectar es eliminar todo lo que no se ve como los microorganismos.

En el anterior aporte es lo que el restaurante está realizando mal ya que no se hace bien el debido proceso de limpieza y desinfección pues habla de que solo desinfectan y todo mantiene con grasa.

PROGRAMA DE DESECHOS SOLIDOS

Tiene una importancia muy grande, no solo el nivel del manejo y control de plagas , sino a nivel cultural y de salud pública.

En los lugares donde se procesan alimentos como restaurantes generan residuos desde el momento de la resección de la materia prima.

Es responsabilidad del restaurante manejar y almacenar adecuadamente los residuos de acuerdo a su origen y composición para evitar contaminación de los alimentos y la trasmisión de enfermedades, malos olores .presencia de plagas y contaminación ambiental

Ese es otra falla que el restaurante tiene ya que no cumple con el adecuado manejo de residuos por eso sus comensales se enferman ya que estos contaminan.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLASGAS

Uno de los problemas más complejos en los establecimientos donde se almacenan, manipulan y procesan es el surgimiento de cucarachas, insectos y roedores estos causan daño y producen enfermedades.

Para esto los establecimientos deben hacer un debido control adecuado de plagas.

En este punto el restaurante está causando daño a los comensales ya que tiene roedores y lo que hace con los alimentos es quitar lo mordido y usar el resto esto es perjudicial para la salud el debería desecharlos y tener un adecuado manejo de plagas.

CONCLUSION

Este restaurante no está cumpliendo con el decreto 3075 fe 1997 ya que no es consiente del gran daño que está haciendo a sus comensales pues no hace debida limpieza y desinfección ,no tiene control de roedores y lo que es peor está usando los alimentos que están mordidos ,no hace control de residuos sólidos.

Esto es lo que causa que los comensales se enfermen y el restaurante está en crisis para ello debería implementar un plan de saneamiento y capacitarse para que haga un buen uso de las BPM y su restaurante mejore.