FUNDACIÓN UNVERSITARIA SAN MATEO

GASTRONOMIA

YEIMY TATIANA NIÑO GIRALDO

UNIDAD 4 CONTROL DE CALIDAD

PLAN DE SANEAMIENTO

DOCENTE

LAURA GUATAVITA

**Restaurante la cazuela**

A pesar de los 10 años que lleva el restaurante veo que no cuenta con plan de saneamiento y tanto el administrador como el personal, no cuentan con los conocimientos ni han sido capacitados con el manejo adecuado con la limpieza y desinfección, clasificación y separación de residuos orgánicos, control de plagas.

Debido a los errores del restaurante se enfrentar problemas de ETAS con los clientes por el mal manejo de plagas y mal planteamiento de limpieza general semanalmente para mi concepto no entraría a este restaurante y optaría por que sea sellado.

Si el restaurante desea abrir otra vez haría una replantación de todos los aspectos malos que tuvo el restaurante tales como:

* Modificación de instalaciones: Remodelaría el restaurante con la especificaciones del decreto 3075 de 1997 con las paredes pisos y techos adecuados para facilitar el lavado, separación de áreas como: procesos de alimentos frio o caliente y proceso de lavado tanto de manos, alimentos y aseo, ubicación de residuos, instalaciones sanitaras que cuente con las rejillas en los sifones y mallas anti-insectos par el control de plagas.

Equipos y utensilios con el material requerido resistente al uso y a la corrosión.

* personal: capacitar o contratar personal con en el manejo adecuado de los alimentos, donde se hagan los certificados médicos y tomen el curso de BMP, buenas prácticas de manufactura anualmente y uniformes respectivos.
* **Plan de saneamiento.**

1. **programa limpieza y desinfección:** Realizarlo periódicamente en superficies, equipos y utensilios con la concentración especificando según el producto escogido por el establecimiento.

Limpieza: Remoción y lavado.

Desinfección: Eliminación de microorganismos

1. **Clasificación de basuras**

**Orgánicos:** derivados de los arreglos de los alimentos como cascaras, hojas, huevos o alimentos no consumidos por el cliente que su oxidación es más rápida.

**Inorgánicos:** Residuos donde su descomposición es más lenta dependiendo el materia donde puede durar años.

**Residuos peligrosos:** basura de líquidos corporales, gasas, algodones es decir; utilizada para los baños.

Teniendo en cuenta una ubicación exacta y apartada de la manipulación de alimentos y utilizando las canecas por color.

Roja: Baños

Verde: Orgánicos

Blanca: Papel y vidrios

Amarilla: metal

1. Control de plagas

Hacer un análisis de posibles plagas en el restaurantes y el por qué la presencia de ellas don puede ser: por instalaciones internas y externas y si ellas cuenta mallas y rejillas, mala ubicación basura, limpieza del establecimiento, materias primas, condiciones de temperaturas etc. Contratar una empresa donde haga cargo fumigación periódicamente y mantener la limpieza y desinfección constantemente y sean vigiladas por medios de planillas diarias.