**FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**UNIDAD 4 ACTIVIDAD 2**

**PLAN DE SANEAMIENTO**

**CESAR AUGUSTO CORREA MONTES**

**LAURA GUATAVITA**

DESARROLLO

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

Adicionalmente deben tener disponible un documento en el que se especifiquen los programas de limpieza y desinfección, control de residuos sólidos y plagas.

PROPUESTA PARA EL RESTAURANTE LA CAZUELA (CAPACITACION)

Programas de limpieza y desinfección:

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

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

Le enseñaremos los conceptos básicos

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

DESINFECCION: Corresponde al conjunto de operaciones relacionadas con la eliminación de microorganismos adheridos a las superficies, utensilios, equipos y demás, 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 limpiar 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 restaurante no se está realizando correctamente el protocolo de limpieza y desinfección pues se habla de que solo desinfectan y todo mantiene con grasa, es decir se están saltando el primer paso que es la limpieza y luego deben pasar a la desinfección.

PROGRAMA DE DESECHOS SOLIDOS

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

En los lugares donde se procesan alimentos como restaurantes continuamente se generan residuos inclusive desde el momento de la recepción 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.

Esta es otra falla evidente en el restaurante ya que no cumple con el adecuado manejo de residuos y esto genera focos de infección y como consecuencia los alimentos quedan expuestos a la proliferación de bacterias y sus comensales están en riesgo continuo de enfermedad, lo cual es gravísimo porque el restaurante puede recibir un demanda por una enfermedad grave y hospitalización o hasta la muerte de uno de sus comensales.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLASGAS

Uno de los problemas más complejos en los establecimientos donde se almacenan, manipulan y procesan alimentos 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 cometiendo una falta gravísima ya que no debe utilizar ningún alimento que haya estado en contacto con plagas de cualquier índole, poniendo en riesgo a los comensales y también a sus empleados que generalmente se alimentan en el mismo restaurante.

Debe desechar todos los alimentos contaminados por contacto con plagas e implementar un plan adecuado para el manejo de estas.

CONCLUSION

Este restaurante no está cumpliendo con el decreto 3075 de 1997 ya que no es consiente del gran daño que está haciendo a sus comensales pues no hace una 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.