

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

MANUAL BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

CONTENIDO

1. INTRODUCCION.....	4
2. DEFINICIONES	4
3. CRITERIOS GENERALES	5
3.1. EDIFICACIONES E INSTALACIONES	5
3.2. DISEÑO Y CONSTRUCCION	5
3.3. ABASTECIMIENTO DE AGUAS.....	5
3.4. DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS	6
3.5. USO DE SANITARIOS.....	6
3.6. USO DE LOS EQUIPOS	6
3.7. PERSONAL Y LOS ALIMENTOS SALUD	7
3.8. HÁBITOS E HIGIENE PERSONAL	7
3.8.1. PROTOCOLO PARA EL LAVADO DE MANOS	8
3.8.2. DEBERES HIGIENICOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.....	9
3.8.3. QUE NO DEBE HACER UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS.....	9
3.9. MATERIAS PRIMAS	10
3.10. CONDICIONES DE ELABORACION	11
3.11. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	11
3.12. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	12
4. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION.....	12
4.1. TERMINOLOGIA.....	13
4.2. MARCO TEÓRICO	13
4.4. PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN}.....	19
4.4.1. PISOS.....	19
4.4.2. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS DE BALDOSA EN EL ÁREA DEL COMEDOR DE CLIENTES.	20
4.4.3. PAREDES.....	20
4.4.4. PUERTAS.....	20
4.4.5. VENTANAS.....	21
4.4.6. HORNO Y/O ISLAS DE COCINA.....	21
4.4.7. CAMPANA EXTRACTORA.....	22
4.4.8. ROLADORA.....	23
4.4.11. MESAS AUXILIARES Y DE CORTE.....	24
4.4.12. OLLAS Y UTENSILIOS	25

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

4.5.	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTOS	25
4.5.1.	HIPOCLORITO DE SODIO	25
4.5.2.	DETERGENTE.....	31
4.5.3.	LAVAVAJILLAS.....	32
4.5.4.	DESENGRASANTE.....	34
5.	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	34
5.1.	TÉRMINOS Y DEFINICIONES	34
5.2.	MARCOTEÓRICO.....	35
6.	MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	40

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

1. INTRODUCCION

Ofrecemos productos de excelente calidad, de manera competitiva y con la seguridad de cumplir e incluso superar las necesidades y expectativas de los clientes y consumidores.

Nuestras Buenas Prácticas de Manufactura están conformadas por un conjunto de criterios y acciones de tipo preventivo que deben aplicarse con el objeto principal de garantizar los mismos atributos de calidad, integridad, inocuidad de los alimentos y bebidas en cada uno de los restaurantes de la empresa.

Lo anterior, convierte en prioridad para todos, lo implicado en el manejo de alimentos, el capacitarse en el desarrollo de todas las operaciones que se llevan a cabo dentro de la operación normal de comedores.

El manual de Buenas Prácticas de Manufactura es una guía de consulta para todos aquellos que están a cargo de la operación de los comedores, siendo obligatorio su cumplimiento y difusión.

2. DEFINICIONES

- **¿QUE SON LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)?**

Conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican para minimizar riesgos de contaminación en los alimentos, son un conjunto de normas mínimas destinadas al aseguramiento de la calidad para la elaboración de alimentos. Contribuyendo a la calidad y seguridad alimentaria, a la salud y satisfacción del consumidor.

- **¿QUE ES UN MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)?**

Conjunto de medidas de higiene aplicadas en la cadena o proceso de elaboración y distribución de alimentos, destinadas a asegurar su calidad sanitaria e inocuidad. Las BPM se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación

- **¿QUÉ ES EL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)?**

Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, otras materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

- **¿A QUIENES ESTAN DIRIGIDAS?**

A todos los colaboradores de SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C. y especialmente a las personas que están directamente implicadas con las operaciones, que tiene mayor contacto con las máquinas, la materia prima, los insumos y el producto final.

3. CRITERIOS GENERALES

3.1. EDIFICACIONES E INSTALACIONES

- Las instalaciones no se encontrarán localizadas cerca de ninguna fuente de contaminación.
- Se deben mantener todas las puertas y ventanas cerradas correctamente para evitar el ingreso de roedores e insectos.
- Mantener las vías de acceso y otras zonas siempre en perfecto aseo, evitando la formación de polvo.

3.2. DISEÑO Y CONSTRUCCION

- Las áreas de preparación y manipulación de alimentos de los comedores, están construidas de manera tal que, protege los ambientes de producción e impide la entrada de polvo, lluvia, suciedades y otros contaminantes, plagas y animales domésticos.
- Los lugares de almacenamiento deben estar contruidos de acuerdo al volumen de materia prima manejada.
- Las áreas de preparación deben estar físicamente separadas de las demás áreas, principalmente de aquellas que puedan generar contaminación, por ejemplo, los cuartos de basura y el área de lavado de utensilios de limpieza y almacenes de productos químicos.
- Los pisos deben mantenerse limpios y sin empozamiento de aguas, evitando contaminación y accidentes.
- Las lámparas y sistemas de iluminación, también deben ser parte de la rutina de aseo ya que éstas acumulan polvo y provocan contaminación.

3.3. ABASTECIMIENTO DE AGUAS

- El agua que se utiliza debe ser de calidad potable y debe cumplir con las normas establecidas por el Ministerio de Salud.
- Los comedores, deben disponer de tanques de agua con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción en las áreas de manipulación y preparación de alimentos.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

- Los residuos líquidos dentro de las áreas de manipulación y producción de alimentos, deben almacenarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.

3.4. DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS

- Los residuos sólidos son removidos frecuentemente de las áreas de producción y deben disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.
- Disponer de contenedores con tapas y bolsas plásticas, donde se pueden depositar los residuos, evitando la contaminación. Dichos contenedores deben estar limpios.
- Los contenedores destinados al desecho de residuos sólidos, deben mantenerse tapados y desocuparse por lo menos una vez al día.

3.5. USO DE SANITARIOS

- Debe disponerse de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente, independientes para hombres y mujeres separadas del área de preparación de alimentos.
- Tenga en cuenta los avisos y advertencias sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, toser, tocarse el cabello, después de cualquier cambio de actividad o antes de iniciar labores de producción.
- Haga uso adecuado de los servicios sanitarios, no arroje papeles, colillas, basura en los sanitarios
- Mantener el casillero limpio, ordenado y sin restos de alimento, no fumar o comer en vestidores.
- Accionar el inodoro y el orinal después de hacer uso de ellos.
- Debe realizarse una inspección periódica de al menos dos veces al año del estado general y funcionamiento de los servicios sanitarios (grifos, lavamanos, tuberías, inodoros, puertas, paredes y pisos) y de los vestidores (lockers).

3.6. USO DE LOS EQUIPOS

- La construcción, composición y estado de los equipos reducirán al mínimo los riesgos de contaminación que permitirán su perfecta limpieza, y a sus alrededores, y cuando sea necesario su desinfección.
- Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben ser lisas, no porosas ni absorbentes, y estar libre de defecto, grietas e irregularidades que puedan atrapar partículas que afecten la calidad del alimento.
- Las conexiones eléctricas deben aislarse para facilitar la limpieza y los alambres y cables deben estar contenidos en tubos cerrados.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

- Es necesario mantener un registro de mantenimiento preventivo o correctivo de los equipos.
- Las mesas, mesones empleados en el manejo de los alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y lavables.
- Los equipos destinados a proceso que requieran control de temperatura deberán disponer de los accesorios necesarios y apropiados que permitan garantizar la calidad de los productos.

3.7. PERSONAL Y LOS ALIMENTOS SALUD

- Todo colaborador nuevo que ingresa a la empresa debe practicarse un examen físico medico antes de desempeñar sus funciones. Así mismo se le debe practicar un examen médico, como mínimo una vez al año o cuando se considere necesario.
- Ningún colaborador afectado por enfermedades transmisibles, heridas infectadas, irritaciones cutáneas, diarrea, cualquier otro signo de enfermedad contagiosa o infecciosa se le permitirá el acceso al área de producción, por presentar riesgo inminente de contaminación de los productos e ingredientes.
- Por ningún motivo, un colaborador con incapacidad médica podrá presentarse a trabajar; pues implica un riesgo para su integridad, para el producto y para la empresa; como su nombre lo indica, está incapacitado por un médico para realizar labores.
- Todo colaborador implicado en el área de producción deberá tener capacitación con el fin de llevar a cabo todas las tareas que se les asigne.
- Adoptar precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos
- La compañía no solo está en la obligación cursos de capacitación, actualización o específicos sobre primeros auxilios, cursos contra incendios o evacuación, con el fin de brindar un lugar de trabajo seguro.

3.8. HÁBITOS E HIGIENE PERSONAL

Debemos tener en consideración el aseo personal como un hábito diario en cuanto a una serie de normas a seguir:

- Bañarnos diariamente.
- Lavarnos los dientes.
- Utilizar ropa limpia.
- Llevar las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

Las normas que debemos tener en cuenta al ingresar al área de trabajo son las siguientes:

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

- Ponerse el uniforme de trabajo.
- Evitar la utilización de bolsillos externos, pues se pueden enganchar en los equipos.
- Utilizar un calzado adecuado para el trabajo. Limpios y en buen estado.
- Quitarnos todas las joyas.
- No usar maquillaje.
- Recogernos el pelo con una cofia o una gorra.
- Utilizar tapabocas (boca - nariz) en el área de proceso.
- Tener un buen lavado de manos.

¿PORQUE DEBEMOS HACER ESTO?

- La higiene diaria permite reducir los microorganismos que se reproducen en el cuerpo y como mirarte a esos.
- La ropa y el calzado que llevamos en la calle pueden transportar los microorganismos al lugar de trabajo. El uniforme de trabajo es un protector y debe estar siempre limpio.
- Un calzado cerrado y con tacón bajo es más cómodo y seguro.
- Las joyas acumulan suciedad, son soporte de microorganismos y pueden producir accidentes con la maquinaria.
- En el pelo, como en la piel, se encuentran bacterias. La gorra contribuye a evitar que caiga pelo en la comida y lo protege de los vapores, las grasas y los olores.
- Las manos y las uñas deben estar siempre limpias. De lo contrario, pueden transportar microorganismos a los alimentos y ocasionar la contaminación de los mismos.
- El uso de tapabocas es indispensable en el momento de manipular el alimento, puesto que la boca y nariz con las principales vías de contaminación del producto.

3.8.1. PROTOCOLO PARA EL LAVADO DE MANOS

- Abra la llave.
- Humedezca las manos y antebrazos hasta el codo bajo el Agua.
- Aplique (jabón antibacterial) jabón de dispensador. (Ver tabla 1)
- Enjabónese bien por encima de las muñecas y los brazos hasta el codo.
- Ponga atención en particular a las áreas entre los dedos y alrededor de las uñas.
- Utilice cepillo para uñas cuando termine. Enjuague el cepillo hasta que esté limpio y guárdelo en una solución desinfectante entre y después de cada uso.
- Enjuáguese completamente bajo el agua permitiendo que el agua fluya desde los codos hasta las puntas de los dedos.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

- Séquese las manos correctamente con la toalla nueva o desechable.
- Desinfecte por aspersión el dispensador y el grifo.
- Desinfecte con dispensador.

¿CUÁNDO ES NECESARIO LAVARNOS LAS MANOS?

- Después de utilizar servicios sanitarios.
- Antes de entrar al área de producción.
- Después de manejar basuras.
- Después de hacer contacto manual con equipo y superficies sucias.
- Después de manejar dinero.
- Después de usar el pañuelo, comer o fumar.
- Antes y después de preparar cualquier alimento.
- Cada vez que se crea conveniente

3.8.2. DEBERES HIGIENICOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Mantener siempre limpio y completo el uniforme de trabajo.
- Mantener limpios y secos los equipos, mesas, utensilios.
- Mantener las manos libres de pulseras, anillos y relojes.
- Lavarse las manos a conciencia cada vez que sea necesario.
- Mantener limpias y despejadas las áreas de trabajo.
- Lavar y desinfectar el equipo y utensilios después de cada proceso.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Mantener el pelo corto o recogido, limpio y bien cubierto.
- Bañarse a diario.
- Depositar la basura en recipientes cerrados y alejados que los lugares de almacenamiento, proceso y consumo de alimentos.
- Para la basura, usar bolsas plásticas y mantenerlas cerradas.
- Utilizar agua potable en la preparación de alimentos.
- Mantener refrigerados el producto de acuerdo con la temperatura necesaria.
- Mantener los productos tapados y en condiciones higiénicas.

3.8.3. QUE NO DEBE HACER UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- No debemos manipular los alimentos con las manos sucias o con su defecto sin posteriormente habérselas lavados.
- No manejar dinero y alimentos al mismo tiempo.
- No estornudar ni toser sobre los alimentos.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

- No fumar ni comer chicle.
- No peinarse el cabello ni la boca mientras lleva puesta la ropa de trabajo.
- No manipular alimentos con heridas, que maduras o llagas en las manos.
- No manipular alimentos con las uñas largas, sucias o pintadas.
- No probar los alimentos con los dedos.
- No usar anillos, cadenas, pulseras ni reloj cuando manipule alimentos.
- No almacenar en el mismo sitio y simultáneamente alimentos crudos y cocinados.
- No guardar alimentos donde se almacenan detergentes, insecticidas, combustibles, drogas, etc.
- No permitir la acumulación de desperdicios. No lavar los utensilios con aguas contaminadas.
- No rascarse cuando este manipulando alimentos.
- No escupir en las áreas de trabajo, es una costumbre desagradable y contaminante.
- No permitir la presencia de animales en las áreas de proceso de alimentos.
- Mantener siempre limpio y completo el uniforme de trabajo.
- Mantener limpios y secos los equipos, mesas, utensilios.
- Mantener las manos libres de pulseras, anillos y relojes.
- Lavarse las manos a conciencia cada vez que sea necesario.
- Mantener limpias y despejadas las áreas de trabajo.
- Lavar y desinfectar el equipo y utensilios después de cada proceso.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Mantener el pelo corto o recogido, limpio y bien cubierto.
- Bañarse a diario.
- Depositar la basura en recipientes cerrados y alejados de los lugares de almacenamiento, proceso y consumo de alimentos.
- Para la basura, usar bolsas plásticas y mantenerlas cerradas.
- Si usa caneca, lavarla y desinfectarla periódicamente.
- Utilizar agua potable en la preparación de alimentos.
- Mantener refrigerados el producto de acuerdo con la temperatura necesaria.
- Mantener los productos tapados y en condiciones higiénicas.

3.9. MATERIAS PRIMAS

La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daño físico. Se deben llevar fichas técnicas

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

(especificaciones de producto a comparar), donde se indique: procedencia, volumen, rotación y condiciones de almacenamiento. Es necesario seguir el procedimiento para recepción, verificación de la calidad de las mismas y llevando un registro de rechazo.

Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados, previos al uso, clasificados y sometidos a análisis cuando requiera, con el objetivo de evitar riesgos para la salud del consumidor.

Las materias primas deben ser almacenadas a la temperatura correspondiente y deben permanecer correctamente tapadas, rotuladas y aisladas de otras materias primas, sustancias y productos que puedan contaminarlas o deteriorarlas, debiendo ocupar espacios independientes de forma tal que se evite todo riesgo de contaminación.

3.10. CONDICIONES DE ELABORACION

- La limpieza de las cocinas y equipos, debe ser realizada todos los días al finalizar la jornada, y la desinfección debe realizarse por lo menos una vez a la semana, siguiendo el manual de limpieza y desinfección.
- Sacar del refrigerador y/o congelador únicamente la cantidad de alimentos que se vayan a necesitar de inmediato para su preparación.
- Verificar que los utensilios o equipos utilizados en la operación de producción y/o servicio de alimentos, hayan sido previamente limpiados y desinfectados y lavarse constantemente las manos, en especial cuando se cambie de alimentos crudos a cocidos, cuando se halla manipulado basura y cada vez que inicie o reinicie labores de trabajo.
- Las frutas y las verduras, antes de ser usadas deben ser lavadas y desinfectadas. (Ver Tabla 1)

3.11. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

- Debe llevarse un control de ingreso y salida de mercancías con el fin de garantizar la rotación de los productos respetando los plazos de expiración y evitar mantener materiales fuera de especificación.
- Los alimentos que hayan sido llevados a refrigeración y/o congelación, ya sean crudos o cocidos, deben ser almacenados por separado, en recipientes independientes, tapados y deben mantenerse entre los rangos de temperatura especificados para cada caso.
- Se lleva control en el almacenamiento de materias primas y producto terminado, se usa el loteo y esto contribuye a que se obtengan buenos resultados y exista mejor rotación

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

de los productos. Así mismo se puede saber las modificaciones, calidad y tiempos de vida útil de cada

- El transporte debe realizarse en condiciones adecuadas de limpieza y mantenimiento tales que excluya la contaminación y proliferación de microorganismos y proteja contra alteraciones del producto y daños del empaque.
- Los vehículos deben ser adecuados y fabricados con materiales que permitan su fácil limpieza. la empresa está en obligación de revisar los vehículos antes de cargar los productos.
- Se prohíbe colocar los productos directamente sobre el piso de los vehículos. Para ello se utilizarán recipientes, canastillas o implementos de material adecuado que lo aíslen de toda contaminación, colocadas sobre estibas limpias y desinfectadas.

3.12. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

- El aseguramiento y control de la calidad es un sistema que cubre las etapas del proceso desde la recepción de las materias primas hasta la obtención del producto terminado y tiene como fin prevenir que presenten riesgo para la salud. Para ello se controla la calidad de materias primas y de productos terminados incluyendo criterios de aceptación o no.
- Se debe controlar la temperatura y demás variables que puedan afectar la calidad de los productos
- Se debe contar con un laboratorio microbiológico interno o externo que realice análisis a quipos, superficies, materias primas de mayor impacto y/o peligro de contaminación, materias primas, ambientes y producto terminado, con el fin de comprobar la efectividad de las actividades de control y ajuste de los procesos de calidad para alimentos. El laboratorio debe cumplir con las exigencias mínimas contempladas en la legislación.
- Un alimento preparado para su consumo debe presentar dos características esenciales: tener unas condiciones mínimas de salubridad, es decir, que no produzca daño o enfermedad a quien lo consuma, debe buscarse un nivel de calidad optimo
- Se debe seguir los lineamientos del plan de saneamiento establecido para disminuir los riesgos de contaminación Se deben seguir fielmente los programas de limpieza y desinfección, control y manejo de desechos sólidos, control de plagas.

4. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

4.1. TERMINOLOGIA

CONTAMINACION: Presencia de un contaminante químico, microbiológico o físico en los alimentos o el medio ambiente Son cuatro los tipos de contaminación:

- Contaminación bacteriana.
- Contaminación química.
- Contaminación vegetal o natural.
- Contaminación física.

DESINFECCIÓN: es el conjunto de operaciones que tienen como fin la reducción temporal del número total de microorganismos vivos y la destrucción de los patógenos y alterantes; sin embargo, la esterilización busca la obtención definitiva de un medio completamente extenso de gérmenes.

DESINFECCIÓN Y DESCONTAMINACIÓN: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgo para la salud pública y reduce sustancialmente el numero de otros microorganismos indeseable, sin que dicho

tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

DETERGENTE: es el producto que tiene como función facilitar la remoción de la suciedad.

DESINFECTANTE: sustancia que destruye y neutraliza la actividad de los gérmenes.

INOCUIDAD DE ALIMENTOS: se refiere a la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor, cuando se preparen y/o consuman de acuerdo al uso a que se destinan.

LIMPIEZA: Es el conjunto de operaciones que permiten eliminar la suciedad visible o microscópica. Estas operaciones se realizan mediante productos, detergentes elegidos en función del tipo de suciedad y las superficies donde se asienta.

SOLUCION: Mezcla de un sólido o de un producto concentrado con agua para obtener una distribución homogénea de los componentes.

ZONA DE RIESGO: En el contexto alimentario, se considera zona de riesgo todo lugar donde se transforman o manipulan productos alimentarios, que pueden ser sustrato para el desarrollo microbiano. El nivel de riesgo debe estimarse.

4.2. MARCO TEÓRICO

VARIABLES EN EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

Las variables deben ser controladas tanto en el proceso de limpieza como en el de desinfección. Entre las más importantes encontramos:

DOSIFICACIÓN:

Este parámetro nos permite garantizar la efectividad del proceso; una adición excesiva del producto aumenta los costos y termina con la acción limpiadora del jabón o del desinfectante

TIEMPO DE EXPOSICIÓN:

Es el tiempo de contacto de la solución de lavado o desinfección con la superficie a limpiar, este tiempo está establecido para garantizar la eficiencia del proceso.

ENJUAGUE:

Esta operación es paso obligatorio para retirar la totalidad de residuos que puedan contaminar el producto. El enjuague debe hacerse después de la desinfección con agua potable.

FORMA DE APLICACIÓN: (DESINFECTANTE)

1. Por contacto:

Es aquella en la cual el desinfectante se aplica con la ayuda de toallas limpias directamente en las superficies. Eje: Desinfección de litros y tapas.

2. Por aspersión:

Es aquella en la cual el desinfectante se aplica con la ayuda de atomizadores. Eje: Ambientes, mesas de trabajo, etc.

3. Por inmersión:

Es aquella en la cual el desinfectante se aplica directamente sumergiendo el objeto en la solución. Eje: Frutas, tambores, utensilios, manos, etc.

ROTACIÓN (DESINFECTANTE):

- Los desinfectantes tienen diferentes principios activos, los cuales fueron desarrollados, con el fin de poder realizar una rotación frecuente, evitando así la resistencia de los microorganismos.
- Esta rotación debe hacerse mensualmente, teniendo en cuenta que el cambio debe ser en el principio activo y no en la marca comercial.
- Todos estos parámetros deben respetarse para poder garantizar la eficiencia de la rutina de limpieza y desinfección.

TIPOS DE SUSTANCIAS

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

Para llevar a cabo los procesos de limpieza y desinfección, se utilizan principalmente dos tipos de sustancias: detergente y desinfectante, que a continuación se describen:

1. Detergente

Detergente es el producto que tiene como función facilitar la remoción de la suciedad.

Clasificación de los detergentes:

Detergentes Alcalinos:

Un indicador importante de la utilidad de estos detergentes es la alcalinidad activa.

Una porción de alcalinidad activa, puede reaccionar para la saponificación de las grasas y simultáneamente otra porción puede reaccionar, con los constituyentes ácidos de los productos y neutralizarlos, de tal forma que se mantenga la concentración de los iones hidrogeno (pH) de la solución a un nivel adecuado para la remoción activa de la suciedad y protección del equipo contra la corrosión.

Detergentes Ácidos: Se considera una excelente práctica sanitaria en la limpieza de tanques de almacenamiento, clarificadores, equipos y utensilios.

Ejemplos: Ácidos Glucónicos el cual corroe el estaño y el hierro, y ácido sulfónico.

Detergentes a base de Poli fosfatos: Ejemplos: Pirofosfato tetrasódico: tiene la ventaja de ser más efectivo en habitaciones de alta temperatura y alcalinidad, su disolución es lenta en agua

Ejemplo: Tripolifósforo tetrafósforo de Sodio: Muy soluble en agua caliente. Hexametáfósforo de Sodio: Es costoso y su efecto disminuye en presencia de agua.

CRITERIOS DE SELECCIÓN DE DETERGENTES PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS:

- Transparente o de color suave.
- Baja actividad espumante.
- Capacidad humectante.
- pH neutro en la protección de la piel de los manipuladores.
- Poder para eliminar la suciedad de las superficies, así como mantener los residuos en suspensión.
- Buenas propiedades de enjuague.
- No corrosivos a las superficies metálicas.
- No presencia de aromas
- Compatible con el desinfectante que se vaya a emplear.
- Completa y rápida solubilidad en agua caliente y fría.
- Resistente a la dureza del agua

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

- Excelente acción emulsionante de la grasa.
- Excelente acción solvente de los sólidos que se desean limpiar.
- Bajo precio.
- No toxico
- Alto rendimiento.

2. Desinfectante

Desinfectante es una sustancia que destruye la actividad de los gérmenes.

Principios activos de los desinfectantes

- **Cloro:** Son los más conocidos, tiene alto poder desinfectante, son económicos, su acción germicida es rápida, son fáciles de dosificar y enjuagar y son atóxicos en solución.
- **Ácido Paracético:** el compuesto destruye toda clase de bacterias vegetativas, mohos y levaduras, ataca aquellas bacterias formadas de esporas, tipo basillus y clostridium, inactiva también el virus.
- **Amonio Cuaternario.:** Son desinfectantes tenso-activos, no corrosivos, previenen y eliminan olores, no irrita la piel, no soportan contaminaciones orgánicas y forman una película bacteriostática sobre la superficie. Su dosificación depende de la superficie a desinfectar.
- **Yodoformos:** son desinfectantes a base de yodo, tienen una alta acción germicida rápida, forman demasiada espuma y son costosos, se utiliza solo en desinfección en frío, actúan principalmente sobre la estructura molecular de los microorganismos, pero hay diluciones que pueden ser corrosivas para el acero inoxidable.
- **Peroxido de Hidrogeno:** se usan en empaques asépticos y altas temperatura, cortos tiempos de contacto y altas concentraciones. Su acción permite la destrucción de bacterias tipo Basillus y su acción se fundamenta en la oxidación de los sistemas activos biológicos de las células las cuales son destruidas.
- **Aldehidos:** actúa sobre el virus, bacterias levaduras, mohos esporas de basillus y clostridium. Actúa sobre las proteínas funcionales de las células, ataca membranas, mucosas y ojos.

Criterios de selección de desinfectantes para la industria de alimentos

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

A continuación, se enumeran los criterios más significativos a tener en cuenta en la selección de un desinfectante, a utilizar en áreas de manipulación de alimentos:

- Compatibilidad con el detergente
- Estable al calor
- Uso integral de alimentos, utensilios, área, equipos y superficies.
- Elimine un amplio espectro de microorganismos
- No volátil
- No toxico para el hombre, en las dosificaciones usadas
- No corrosivo
- Larga vida útil.
- Acción rápida (bajo tiempo de contacto)
- En presencia de materia orgánica no se inactive
- No presente alteraciones dérmicas en los manipuladores.
- Alto rendimiento
- Incoloro e incoloro
- Bajo costo.

MEDIDAS PREVENTIVAS

A partir de las múltiples observaciones y teniendo en cuenta el diagnóstico realizado se consideran y recomiendan, como las principales medidas preventivas:

1. Realizar jornadas de entrenamiento y re-entrenamiento para todo el personal manipulador de alimentos, en los temas que sean detectados.
2. La inspección y supervisión de las áreas de manipulación.

MEDIDAS CORRECTIVAS

Teniendo en cuenta el tipo de servicio prestado en el restaurante, las disposiciones legales y la necesidad de establecer medidas correctivas concretas, se definen a continuación las medidas correctivas:

1. Manejo de soluciones básicas para neutralizar el exceso de dosificación de desinfectantes
2. Solicitar que las actividades de lavado y/o desinfección que han sido realizadas de manera deficiente se repitan hasta obtener el nivel de limpieza y desinfección deseado.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

4.3. PROCEDIMIENTO

Para llevar a cabo el procedimiento de limpieza y desinfección, se trabaja de la mano con una compañía la cual les abastece de todos los productos necesarios para realizar todas estas actividades de sanidad.

Las siguientes fichas contienen un programa de mantenimiento sanitario preventivo en los siguientes aspectos de acuerdo al sistema de sanidad:

- Instalaciones generales
- Maquinaria y equipos
- Utensilios
- Manipuladores

Tabla 1. Productos utilizados en la limpieza y Desinfección

NOMBRE COMERCIAL	TIPO DE PRODUCTO	USO	INGREDIENTE ACTIVO
Detergente industrial P-28	Detergente	Pisos, Paredes, pisos cuarto frío, neveras, refrigeradores, mesas de comedor, piso y paredes del vehículo transportador.	
Biosin - 19	Desinfectante	Desinfección de frutas, verduras y enlatados. Desinfección de implementos.	Amonio Cuaternario
Jabón antiséptico L-25	Jabón	Jabón antiséptico para lavado de manos.	Clorhexidina Digluconato
Yodossin L-17	Desinfectante	En todas las superficies; interior y exterior de todos los equipos, y del vehículo.	Yodo
Jabón quirúrgico L37	Desinfectante	Desinfección de manos, después del lavado.	Yodo
Desengrasante ultra fuerte L-47	Desengrasante	Hornos, moldes, utensilios, roladora, levadores.	

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

Desinfectante L-23	Desinfectante	Mesas de los comedores.	
Blanqueador L-10	Desinfectante	Traperos, uniformes, baños, quita manchas	

4.4. PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN}

4.4.1. PISOS

IMPLEMENTOS DE ASEO	Escoba, Cepillo de piso, trapero, Recogedor, Balde con solución detergente, balde con solución desinfectante.
LIMPIEZA	Retire con escoba y recogedor los residuos sólidos del piso, provenientes de la elaboración de los procesos dividiendo el piso en varias secciones e ir recogiendo alternativamente parano transportar la suciedad a toda el área. Recoger los residuos grandes que se encuentran en las rejillas. Mojar el piso con la solución detergente. Remover la suciedad refregando fuertemente con el cepillo el piso, estregar el interior de las rejillas hasta remover toda la suciedad. Enjuague con abundante agua el piso, las rejillas y sifones. Retirar el exceso de agua con el haragán hacia los sifones y rejillas.
DESINFECCIÓN	Aplique por contacto con el trapero en forma uniforme, ladosificación desinfectante al piso, rejillas y sifones. No enjuague Deje secar
FRECUENCIA	Dos veces al día (al comenzar el día y al término de la labor)

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

4.4.2. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS DE BALDOSA EN EL ÁREA DEL COMEDOR DE CLIENTES.

IMPLEMENTOS DE ASEO	Escoba, trapeador, recogedor, balde con solución desinfectante.
LIMPIEZA	Retire con escoba y recogedor los residuos sólidos del piso.
DESINFECCIÓN	Aplique por contacto con el trapeador en forma uniforme, agregando desinfectante al piso No enjuague Deje secar
FRECUENCIA	Una vez al día

4.4.3. PAREDES

IMPLEMENTOS DE ASEO	Esponjilla, balde con solución detergente, balde con aguacaliente, paño limpio, solución desinfectante
LIMPIEZA	Aplique la dosificación detergente con la ayuda de la esponjilla de manera que remueva todo tipo de suciedad. Enjuague con agua caliente para retirar el detergente de las paredes con ayuda de una toalla húmeda
DESINFECCIÓN	Aplique la solución desinfectante por contacto con un paño en forma uniforme No enjuague Deje secar
FRECUENCIA	Una vez por semana

4.4.4. PUERTAS

IMPLEMENTOS DE ASEO	Esponjilla, balde con solución detergente, solución desinfectante, toalla limpia y desinfectada.
LIMPIEZA	Humedecer el paño abrasivo con la solución detergente Estregar vigorosa y uniformemente toda la puerta hasta remover toda la suciedad

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

DESINFECCIÓN	Aplique la solución desinfectante por contacto con un paño yen forma uniforme No enjuague Deje secar
FRECUENCIA	Una vez por semana

4.4.5. VENTANAS

MENTOS DE ASEO	Atomizador limpia vidrios, periódico y toalla previamente limpia y desinfectada.
LIMPIEZA	Aplique el limpia vidrios por aspersión con un tamaño degota fina sobre toda la superficie de la ventana. Pase la hoja de periódico seca y arrugada por todo el vidrio,realizando movimientos circulares. Limpie el marco de la ventana con ayuda de una toalla para remover la suciedad que se acumula.
FRECUENCIA	Una vez por semana

4.4.6. HORNO Y/O ISLAS DE COCINA

IMPLEMENTOS DE ASEO	Cepillo de grata, esponjilla (pañó abrasivo), solución desengrasante (medio galón dividido en 3 partes), guantes calibre25. Cepillo de grata, esponjilla (pañó abrasivo), solución desengrasante (medio galón en 3 partes).
----------------------------	---

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

LIMPIEZA	Desarme todo el equipo. Deje en remojo en solución anti desengrasante durante toda la noche la cadena y piezas pequeñas. Al otro día lave todas las piezas con agua caliente. Esparcir el limpiador con ayuda de un cepillo en los dedos, la cama, la bandeja, etc. Con ayuda de un cepillo de grata refriegue la cama del horno. Enjuague con una toalla limpia y agua caliente todo el interior. Limpie la parte exterior del equipo con paño humedecido en solución desengrasante. Retire con ayuda de un paño limpio y agua caliente toda la solución desengrasante.
DESINFECCIÓN	Aplice la solución desinfectante por contacto con un paño y en forma uniforme. Armar nuevamente el equipo Retire el paño después de 5 minutos dejar secar.
FRECUENCIA	Dos veces al mes cada 15 días.

4.4.7. CAMPANA EXTRACTORA

IMPLEMENTOS DE ASEO	Esponjilla (paño abrasivo), solución desengrasante, guantes calibre 25.
LIMPIEZA	Con la ayuda de una escalera suba hasta la altura de la campana. Aplicar la solución desengrasante súper fuerte en toda el área interior y exterior de la campana 1 Frote con la esponjilla toda el área removiendo toda la suciedad. Enjuague con agua caliente para remover el detergente, la grasa y la suciedad. Deje escurrir.
DESINFECCIÓN	Aplice la solución desinfectante por contacto con un paño y en forma uniforme, retire con un paño después de 5 minutos Deje secar
FRECUENCIA	Cada 15 días.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

4.4.8. ROLADORA

IMPLEMENTOS DE ASEO	Esponjilla, cepillo, solución desengrasante, solución desinfectante, toalla limpia y desinfectada.
LIMPIEZA	Desarme la roladora, quitándole las piezas removibles. Restregar con una esponja suave y empapada en solución desengrasante toda la superficie. Con un cepillo limpiar en donde se encuentran las tuercas. Enjuagar con un paño limpio y agua caliente. Aceite el rodillo con aceite mineral. Arme nuevamente el equipo
DESINFECCIÓN	Aplique la solución desinfectante por contacto con un paño y en forma uniforme Retire con un paño después de 5 minutos Deje secar
FRECUENCIA	Una vez por semana

4.4.9. NEVERAS Y REFRIGERADORES

IMPLEMENTOS DE ASEO	Esponjilla (paño abrasivo), solución detergente, solución desinfectante, toalla limpia.
LIMPIEZA	Desconecte el equipo Desocupe el interior llevando los productos a otra nevera. Cuando ya se encuentre en temperatura ambiente lave con detergente el interior de la nevera igualmente con el refrigerador Lave las parrillas en los sumideros con detergente y abundante agua fría. Retire el detergente con un paño limpio y agua caliente. Utilice una toalla limpia y desinfectada para retirar el exceso de humedad.
DESINFECCIÓN	Aplique la solución desinfectante por contacto con un paño y en forma uniforme en el interior de la nevera y el refrigerador. Retire con un paño después de 5 minutos y deje secar.
FRECUENCIA	Una vez por semana

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

4.4.10. MESA DE TRABAJO

MENTOS DE ASEO	Guantes, solución detergente y con solución desinfectante, esponjilla (paño abrasivo).
LIMPIEZA	Enjuagar con agua caliente toda la superficie con ayuda de un recipiente Utilice una toalla limpia y desinfectada para retirar el exceso de humedad. Colocarse los guantes de látex para su protección. Retirar los elementos como utensilios o alimentos que puedan impedir la limpieza y desinfección de las superficies. Diluya el desengrasante y aplíquelo con la esponja sobre toda la superficie.
DESINFECCIÓN	Aplique la solución desinfectante por contacto con un paño y en forma uniforme en toda la superficie del mesón. Retire con paño húmedo. Deje secar
FRECUENCIA	Una vez al día en cada turno

4.4.11. MESAS AUXILIARES Y DE CORTE

IMPLEMENTOS DE ASEO	Guantes, solución detergente y con solución desinfectante, esponjilla (paño abrasivo).
LIMPIEZA	Colocarse los guantes de caucho para su protección Retirar los elementos como utensilios o alimentos que puedan impedir la limpieza y desinfección de las superficies. Diluya el desengrasante y aplíquelo con la sabra verde sobre toda la superficie Estregar uniforme y vigorosamente toda la superficie, las Enjuagar con agua caliente toda la superficie con ayuda de un recipiente Utilice una toalla limpia y desinfectada para retirar el exceso de humedad.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

DESINFECCIÓN	Aplique la solución desinfectante por contacto con un paño y en forma uniforme en toda la superficie del mesón Retire con un paño después de 5 minutos Deje secar
FRECUENCIA	Una vez al día en cada turno

4.4.12. OLLAS Y UTENSILIOS

IMPLEMENTOS DE ASEO	Guantes, solución detergente y con solución desinfectante, esponjilla.
LIMPIEZA	Llene la poceta en el área de lavado con agua caliente y solución detergente Coloque los utensilios en la poceta, y sumérjalos por 10 minutos, para remover la suciedad y la grasa. Frote vigorosamente con la esponjilla, todas las partes de los utensilios, tomándolos uno a uno, si va a lavar cantidades, para remover completamente la suciedad y la grasa acumulada. Coloque los utensilios uno a uno, debajo del chorro de agua, frotando con sus manos los utensilios, en forma alternativa a la caída del agua.
DESINFECCIÓN	No aplique la solución desinfectante Deje secar
FRECUENCIA	Después de cada uso

4.5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE PRODUCTOS

4.5.1. HIPOCLORITO DE SODIO

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025



HDSM_0373

HOJA DE SEGURIDAD

1.- Identificación del producto y de la empresa

Nombre Comercial : **" LEJIA SAPOLIO "**
 Nombre Químico : Hipoclorito de sodio
 Concentración : 4.63 % solución acuosa
 Fabricante : Intradevco Industrial S.A.
 Dirección : Av. Producción Nacional N° 188 Urb. La Villa –
 Chorrillos
 Nro. Teléfono : 467-4999 , 467-0466

Clasificación:



2.- Información sobre los componentes.-

Principio Activo : Hipoclorito de sodio

Inertes : Agua

Componentes	Principio Activo	P/P %	CAS	NU
Hipoclorito de Sodio al 4.63%	Cloro Activo	4.5 +/- 0.3	7681-52-9	1791

3.-Identificación de peligros.-

Perjudicial si es ingerido o inhalado. Causa irritación a los ojos y al tracto respiratorio. Causa daño substancial pero temporal al ojo.

Inhalación: Irritación de los ojos, la nariz y la garganta .Alta concentración del vapor produce quemaduras, edema pulmonar y de laringe, tos, disnea.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

Ingestión: Quemaduras en la boca, náuseas, vómito. Puede llegar a producir colapso circulatorio, delirio, coma y posible perforación de esófago y estómago.

Piel: Causa quemaduras dependiendo de la concentración de la solución.

4.-Medidas de Primeros Auxilios.-

Inhalación: Trasladar al aire fresco. Si no respira administrar respiración artificial. Si respira con dificultad suministrar oxígeno. Mantener a la víctima abrigada y en reposo.

Ingestión: Lavar la boca con agua. Si está consciente, suministrar abundante agua. No inducir al vómito. Buscar atención médica inmediata.

Piel: Retirar la ropa y calzados contaminados. Lavar la zona afectada con abundante agua y jabón, mínimo durante 15 minutos. Si la irritación persiste repetir el lavado. Buscar atención médica.

Ojos: Lavar con abundante agua, mínimo durante 15 minutos. Levantar y separar los párpados para asegurar la remoción del químico. Si la irritación persiste repetir el lavado. Buscar atención médica.

Nota para los médicos: Después de proporcionar los primeros auxilios, es indispensable la comunicación directa con un médico especialista en toxicología, que brinde información para el manejo médico de la persona afectada, con base en su estado, los síntomas existentes y las características de la sustancia química con la cual se tuvo contacto.

5.-Medidas para extinción de incendios.-

Punto de Inflamación (°C): N.A

Temperatura de auto ignición (°C): N.A

Límites de inflamabilidad (%V/V): N.A

Peligros de incendio y/o explosión: No es inflamable, pero se puede descomponer con el calor, al contacto con material férreo o la luz solar.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

Medios de extinción: Utilizar cualquier medio apropiado para extinguir fuego de los alrededores. Utilice agua en forma de rocío para enfriar los envases expuestos al incendio, para diluir el líquido y para controlar vapor.

Productos de la combustión: Cloro gaseoso el cual es altamente oxidante y oxígeno.

Precauciones para evitar incendio y/o exposición:

Retirar el material incompatible de los alrededores. Evitar fuentes de calor. Conectar a tierra los recipientes para evitar descargas electrostáticas.

Instrucciones para combatir el fuego:

Evacuar o aislar el área de peligro. Eliminar las fuentes de calor. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Ubicarse a favor del viento. Usar equipo de protección personal. Retirar los contenedores si no hay mayor riesgo. Utilizar protección respiratoria. Enfriar los contenedores con agua en forma de rocío. Aléjese del lugar.

6.-Medidas en caso de Vertido Accidental.-

Evacuar o aislar el área de peligro. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección.

Ubicarse a favor del viento. Usar equipo de protección personal. Ventilar el área. No permitir que caiga en fuentes de agua y alcantarillas. Lavar el área del derrame con abundante agua controlando la generación de calor. Trasladar el contenedor un lugar aireado y transferir a otro recipiente utilizando equipo de protección.

7.- Precauciones de Manejo y Almacenamiento.-

Manejo:

Utilizar los elementos de protección personal así sea muy corta la exposición o la actividad que realice con la sustancia: mantener estrictas normas de higiene. No fumar ni beber en el sitio de trabajo. Usar las menores cantidades posibles. Conocer en donde está el equipo para la atención de emergencias. Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar.

Almacenamiento:

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

Almacene y manipule de acuerdo a los estándares y regulaciones vigentes. Almacene en un lugar fresco y seco. Almacene en recipientes resistentes a la corrosión (tales como Titanio, tantalio, polietileno, y acero revestido en material impermeable). Almacene en áreas bien ventiladas.

Evite la luz solar directa.

Evite el calor, llamas, chispas y otras fuentes de ignición.

Mantenga separado de sustancias incompatibles.

Altura de apilamiento 1.20 metros.

No se debe almacenar más de 3 meses porque el principio activo (cloro) ira disminuyendo con el paso del tiempo y por tanto la efectividad del producto no es la misma.

8.-Controles de exposición y Protección Personal.-

Controles de Ingeniería: Ventilación local para mantener la concentración por debajo de los límites de salud ocupacional, duchas y estaciones lavajojos.

Protección de los ojos y rostro: Utilice gafas protectoras contra productos químicos y/o un protector de cara completo donde el contacto es posible.

Protección de piel: Usar ropa protectora impermeable, incluyendo botas, guantes, ropa de laboratorio o delantal para evitar contacto con la piel.

Protección respiratoria: Si se excede el límite de exposición, y no hay disponibilidad de controles de ingeniería, se puede usar un respirador que cubra toda la cara, con cartucho para gas ácido sobrepasando, como máximo, 50 veces el límite de exposición o la máxima concentración de uso especificada por la agencia reguladora apropiada o por el fabricante del respirador, lo que sea inferior.

Protección en caso de Emergencia: Equipo de respiración auto contenido y ropa de protección total

9.-Propiedades Físicas y Químicas.-

Color	:	Ligeramente Amarillo
Olor	:	Penetrante e irritante.
T° de Ignición	:	N.A
Punto de Inflamación	:	N.A
Límites de Inflamabilidad (%V/V)	:	N.A

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

Gravedad específica (Agua=1)	:	1.039
Punto de ebullición (°C)	:	40
Punto de fusión (°C)	:	-6
Densidad relativa de vapor (aire=1)	:	N.R
Presión de vapor (mm Hg)	:	17.5 / 20°C
Viscosidad	:	N.R
PH	:	9 – 10
Solubilidad	:	Soluble en agua fría, en agua caliente se descompone.

10.-Estabilidad y Reactividad del Producto.-

Estabilidad Química: Se descompone lentamente en contacto con el aire. La exposición a la luz solar acelera la descomposición.

Condiciones a evitar: Luz, calor, incompatibles.

Incompatibilidad con otros materiales: Fuertemente oxidante. Reacciona con ácidos compuestos ferrosos y orgánicos.

Tiene reacciones peligrosas con jabones y pueden ser riesgosas operaciones de mezclado o ignición. Es también incompatible con limpiadores conteniendo bisulfatos.

Productos de descomposición peligrosos: Emite vapores tóxicos de cloro cuando se calienta hasta la descomposición. Óxido de sodio a altas temperaturas.

Polimerización peligrosa: No ocurrirá.

11.-Información Toxicológica.-

-DL50 Dermal > 4000 mg de Lejía al 5.5% Kg de peso, que siendo expresado en ml, la DL50 Dermal es 3.67 ml de Lejía al 5.5% Kg peso.

-DL50 Oral > 2000 mg de Lejía al 5.5% Kg de peso, que siendo expresado en ml, la DL50 Oral es 1.84 ml de lejía al 5.5% Kg de peso

12.-Disposición de los residuos del Producto.-

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

Diluir con abundante agua .No vierta altas concentraciones a fuentes de agua.

13.-Información sobre Transporte.-

Etiqueta blanca – negra de sustancia corrosiva .No transportar con sustancias explosivas, las que en contacto con agua pueden desprender gases inflamables, sustancias comburentes, peróxidos orgánicos, materiales radiactivos ni alimentos.

14.- Enfrentamiento Microbiano.-

A.- Metodología Empleada: AOAC Official Method 965.13 (DESINFECTANTS WATER FOR SWIMMING POOLS.)

B.- Cantidad de Cepas: 4 Cepas.

C.- Dilución: 0.3 % (5 ml producto / 100 ml agua destilada)

D.- Tiempo de Contacto: 5 minutos.

E.- Resultados y Conclusiones: El producto es eficaz a la concentración evaluada para los microorganismos de pruebas.

15.- Información Ecológica

Esta sustancia puede ser perjudicial para el ambiente; se deberá prestar especial cuidado al medio acuático.

Evitar que el producto derramado entre en alcantarillas, lugares cerrados o cauces de agua. Absorber el derrame con arena o tierra. En caso de neutralización final con ácidos muy diluidos bajo control.

16.- Otras Informaciones

La información entregada con este producto puede no ser válida si este es usado en combinación con otros materiales o en otros procesos. Es responsabilidad del usuario la interpretación y aplicación de esta información para su uso particular.

La información de esta Ficha de Datos de Seguridad está basada en las propiedades de los componentes que nos han comunicado nuestros proveedores, así como en nuestros conocimientos en el momento en que esta hoja ha sido editada. Esta Ficha pretende dar información relativa a la valoración sanitaria y de seguridad de las condiciones bajo las cuales este producto se transporta, almacena o emplea en el trabajo.

La empresa no acepta responsabilidad en cuanto a su valoración sobre las medidas de seguridad. Este documento no tiene como fin dar garantías de calidad.

- 6 -

4.5.2. DETERGENTE

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025



Detergente Bolivar Active Care Floral 9kg
Bolivar 130955



FICHA TÉCNICA

Despacho 24 horas Si	Características Polvo granulado color celeste claro con presencia de gránulos de color azul, conforme a patrón de color y apariencia. Material de envase limpio, con código de producción en forma legible.
Garantía 1 Año	Profundidad Del Producto 33 cm
Recomendaciones De Uso Almacenar en áreas bajo techo y ventiladas en su envase secundario original. Proteger de la luz solar directa. Evitar tirar o golpear los envases secundarios durante el apilado y manipuleo. Mantener las superficies de almacenamiento limpias y secas.	Altura Del Producto 13 cm
Dosis recomendada Si	Apto para Lavadoras Si
Estado del Contenido Polvo	Modelo Floral
Tipo de Producto Detergente	Ancho Del Producto 44 cm
Material Otros	Marca Bolivar
Peso Del Producto 9 kg	Ventajas Limpieza profunda.
Aroma Floral	Advertencia de uso Tener precaución, evitar contacto con vías respiratorias y ojos. Mantener fuera del alcance de los niños.
Contenido 9 kg	Presentación Saco

4.5.3. LAVAVAJILLAS

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025



AYUDIN LIMON LAVAVAJILLA EN PASTA.
AYUDIN LIMON (REPUESTO) LAVAVAJILLA EN PASTA

NSOH00148-10PE

ESPECIFICACIONES TECNICAS

PARÁMETRO	ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO
ABS (%)	13,5 – 16,5
Humedad (%)	19,059 – 25,785
pH	10,00 – 11,00
Color/Olor	Color verde con olor característico a detergente con aroma a Limón
Apariencia	Pasta color verde con olor característico a detergente con aroma a limón

PROCTER & GAMBLE PERÚ S.R.L



.....
Nury Julieth Villalobos Gutierrez
Directora Técnica
Procter & Gamble Perú S.R.L

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

4.5.4. DESENGRASANTE



Catálogo Desinfectantes



Saca grasa Naranja Gatillo 500 ml
Mr Musculo 21551



FICHA TÉCNICA

Despacho 24 horas Si	Características Remueve poderosamente la grasa y la suciedad.
Garantía 1 Año	Recomendaciones De Uso Usar solo la cantidad necesaria.
Estado del Contenido Líquido	Modelo Cocina Gatillo
Tipo de Producto Limpiador	Material Otros
Color Naranja	Número de piezas 1
Marca Mr Musculo	Advertencia de uso Mantener fuera del alcance de los niños.
Contenido 500 ml	Presentación Spray
Tipo de uso Doméstico	¿Dónde usarlo? En cocina

5. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

5.1. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

INSECTICIDAS: Es una sustancia que sirve para prevenir, destruir y controlar la presencia de insectos dañinos en un ambiente.

INFESTACIÓN: Refiere el número de individuos de una especie considerada como nociva en un determinado lugar.

PLAGAS: Es cualquier tipo de microorganismo que por su densidad de población, perjudica los alimentos, la salud, los bienes y el ambiente del hombre.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

PLAGAS URBANAS: Según (O.M.S.) las plagas urbanas son aquellas especies implicadas en la transferencia de enfermedades infecciosas para el hombre y en el daño o deterioro del hábitat y del bienestar humano.

PLAGUICIDAS: Es cualquier sustancia o mezcla de sustancia de origen natural o sintético, que se destina a prevenir, controlar o destruir cualquier tipo de plaga.

TOXICIDAD: Es la capacidad que tiene una sustancia para producir efectos adversos a la salud.

VECTOR: Desde el punto de vista de salud pública, vector es el vehículo de un agente etiológico (bacteria, virus, etc.).

5.2. MARCOTEÓRICO

Los pasos a seguir para la implementación del programa de control de plagas son los siguientes:

- Inspección del problema en las áreas analizadas de manipulación de alimentos.
- Establecimiento del método de control
- Documentación del programa de control de plagas.
- Acciones correctivas.
- Monitoreo del método de control
- Verificación del control del problema
- Acciones correctivas
- Las infestaciones son responsables de la difusión de enfermedades transmitidas por alimentos.

Existen cuatro clases de infestaciones:

1. Roedores: ratas y ratones.
2. Insectos arrastrantes: cucarachas, hormigas, lepismas. Insectos voladores: moscas y avispa, moscas de la fruta. Insectos diversos: polillas, ácaros, mariposas, escarabajos y gorgojos.
3. Algunas especies de insectos viven realmente en los alimentos, contaminándolos con huevos, larvas, telas formadas por larvas, etc.

1.RATAS Y RATONES:

Una de las peores plagas que afecta la industria alimentaria, en los aspectos económicos y de salud son los ratones y las ratas.

Es por esto que este riesgo se debe tener en cuenta, al diseñar una planta y si ya está instalada se debe tomar todas las acciones preventivas necesarias, como son:

- El almacenamiento adecuado de los productos.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

- El aseo y la higiene de las instalaciones.
- El control preventivo de los roedores.

El perjuicio de los roedores no se limita a los alimentos que ellos devoran, sino que se extienden a grandes cantidades que se dañan por sus orines, heces y pelaje.

El contacto permanente de los roedores con los desechos industriales los convierte en portadores de por lo menos doscientos microorganismos patógenos, responsables de grandes enfermedades como el cólera, la leptospirosis, la rabia, el tifo murino, la teniasis, la triquinosis, la sarna, la salmonelosis, las infecciones cutáneas, el parasitismo, la peste bubónica, la colibacilosis y la tuberculosis.

El primer factor que se debe tener en cuenta para el control de roedores y del cual depende el éxito del programa de control, es el aspecto locativo. Es decir, que el tipo de construcción, la higiene y el buen funcionamiento, son fundamentales para controlar estos enemigos.

La distribución de la población de los roedores depende en buena parte, de los recursos ambientales para proveer alimento, agua y albergue, los cuales pueden limitar el tamaño de la población. La mayor o menor cantidad de estos recursos hará que la población aumente o disminuya en cantidades considerables.

Inspecciones para encontrar roedores.

Antes de desarrollar un programa de control de roedores, se debe realizar una inspección completa de las instalaciones para determinar qué tipo de tratamiento se debe emplear.

Es esencial tener información sobre:

- El tipo de construcción.
- El material almacenado o elaborado.
- El tipo de roedor
- Con el cálculo aproximado de la población.

Diez señales sirven como guía para dirigir una inspección de control de roedores:

- Excremento.
- Pisadas
- Marcas de los dientes
- Madrigueras o nidos
- Sedas o caminos
- Marcas grasosas
- Manchas de orines

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

- Roedores muertos o vivos
- Chillidos de roedores
- Olor de roedores

Técnicas de control

Los últimos adelantos en los métodos para controlar los roedores permiten seleccionar varios que son los efectivos tanto dentro como fuera de las instalaciones.

Los adelantos en las trampas han hecho que este método sea el más efectivo comparado con el de carnadas dentro de las construcciones.

Las trampas es el método preferido dentro de las construcciones porque son más ventajosas que el veneno.

Las trampas son seguras puesto que no se emplea material toxico, dan resultados pronto y permiten eliminar los cuerpos rápidamente, evitando olores e insectos no deseados.

Hay trampas de varios tipos como los de tableros engomados, trampas con mecanismo windup (tipo cuerda de reloj) y trampas que cierran al golpe.

Una de las cosas que se debe tomar en cuenta con las trampas, es que deben colocarse muchas en el mismo sitio, para evitar que los ratones salten sobre ellas.

Colocar en un mismo sitio diferentes clases de trampas resulta efectivo.

Los rodenticidas son venenos usados para matar los roedores, pero como estos mamíferos, el veneno será efectivo en otro tipo de animales. Por ello lo más importante al usarlas es tener muy en cuenta, las instrucciones de manejo sugeridos por la casa productora.

2. CUCARACHAS

Las cucarachas son insectos incluidos en el orden de los Dictiópteros que se dividen en estos dos sub-ordenes: los Mantoideus (pregadeus) y los Blatáridos (cucarachas).

Se conocen alrededor de 3.500 especies de Blatáridos, de las cuales 19 tienen importancia con la salud humana y de estas solo 7 se pueden considerar realmente como plaga.

Las cucarachas son insectos de tamaño mediano a grande, de aspecto aplanado, con dos pares de las cuales el anterior es rígido y se dispone horizontalmente sobre el dorso; las antenas son largas y finas, las patas alargadas y bastante espinosas. La parte inferior del tórax tiene forma de escudo que se extiende hacia delante y cubre la cabeza.

Los hábitos de comportamiento, las preferencias en los rangos de temperatura y humedad o el tiempo que tardan en desarrollarse varían de una especie a otra.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

Esta plaga se oculta detrás de equipos, estanterías, grietas, pueden transportar bacterias, huevos de parásitos hasta los alimentos de consumo humano.

3. HORMIGAS

Las hormigas prefieren los alimentos dulces, azúcares, jarabes, jugos de frutas, etc.

Se consigue su erradicación realizando tratamientos perimetrales en varias veces con un insecticida eficaz contra insectos. Usualmente son controladas con una solución de ácido bórico en jarabe de azúcar. Las hormigas acarrearán este producto hasta el nido para alimentar a sus larvas, que posteriormente mueren.

También pueden utilizarse pulverizaciones, polvos o lacas con insecticidas aunque se mantendrán alejados de los alimentos.

4. MOSCAS Y MOSQUITOS

Las moscas de diversos tipos han afectado al hombre y a su bienestar durante miles de años. Algunas moscas chupan la sangre, otras se alimentan de carroña, muchas transmiten enfermedades a los organismos. La mosca de la basura (doméstica) ha evolucionado para vivir en asociación cerca del hombre.

Aproximadamente 150 especies de mosquitos pertenecen a 12 géneros, solo algunos de estos tienen importancia como transmisores de organismos causantes de enfermedades, pero son mucho más importantes por las molestias que ocasionan.

5.3. PLAN DE CONTROL DE PLAGAS

Dadas sus características los restaurantes tienen áreas de manipulación y elaboración de alimentos, transporte de materias primas y almacenamiento, por lo cual, requiere de un control periódico de sus diferentes áreas de manipulación de alimentos.

El control de plagas es un aspecto importante, debido a que allí se reciben frecuentemente materias primas y productos que vienen de otras instalaciones como centros mayoristas,

supermercados, etc., las cuales en sus empaques pueden traer diferentes tipos de plagas.

Para combatir todo este tipo de plagas se debe llevar a cabo un control de saneamiento que consiste en:

- Eliminar los sitios en donde el insecto y roedores pueda anidarse, alimentarse y poner huevos, mediante la eliminación de residuos de alimentos en las instalaciones, equipos y alrededores, con una limpieza adecuada y con la recolección de la basura en

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

recipientes adecuados y tapados y su disposición en basureros fuera del área de trabajo, cerrados y a prueba de insectos y roedores.

- Contar con estrictos estándares de sanidad en el área de las basuras.
- Mantener cerrados los depósitos de basura y cuidar que siempre estén limpios y aseados. Periódicamente deben ser tratados con insecticida.
- Revisar en forma permanente las puertas para asegurar que los sellos estén en buenas condiciones.
- No aplicar insecticidas en presencia de alimentos y durante su procesamiento. Preferentemente los locales deben estar cerrados y sin operar.
- Prohibir la entrada de cualquier tipo de animal en las instalaciones.
- Revisar los drenajes de agua.
- Mantener el interior y exterior de los restaurantes limpios y en perfecto estado de higiene, evitando la acumulación de residuos y almacenamiento de basura o desperdicios en el interior o en forma inadecuada.
- Al controlar las plagas se obtienen importantes beneficios, tales como: a. Se evitan pérdidas económicas, a veces muy graves:
- Previniendo daños a mercancías o estructuras de los edificios (por ejemplo: materiales, o cableados roídos)
- Previniendo contaminaciones (por ejemplo: excrementos y pelos de roedores, o insectos en alimentos)
- Previniendo deterioros de imagen y pérdidas de prestigio (por ejemplo: por venta de productos contaminados)
- Se evitan enfermedades que podrían ser transmitidas por roedores o insectos al hombre y animales domésticos.
- Se cumple con la legislación:
- Porque todas las Reglamentaciones Higiénico-Sanitarias para establecimientos donde se produzcan, almacenen o vendan alimentos especifican que estos locales deben estar libres de roedores e insectos, y también las normas de Higiene y Seguridad en el Trabajo manifiestan que los lugares de trabajo no deben presentar riesgos para la salud.

ESPECIFICACIONES DEL SERVICIO

Se expone las características específicas del servicio de control de plagas requerido:

1. El control de plagas requerido se refiere a:
 - Control de todo tipo de insectos (hormigas, moscas, pulgas, ácaros, etc.), tanto rastrero como volador.

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

- Control de roedores (ratas y ratones) en especial en las áreas de manipulación de alimentos.
 - Desodorización y desinfección.
2. Se revisa constantemente las áreas analizadas de producción de alimentos, observando la presencia o no, de roedores e insectos rastreros o voladores. En caso de ser detectados se informa de inmediato al Gerente de ese restaurante para que se tomen las medidas necesarias para su erradicación.
 3. Las fumigaciones se realizan con el suministro de empresas competentes y certificadas,
 4. La fumigación, la programa con el Gerente de ese establecimiento para coordinar y así evitar las plagas en las áreas de manipulación de alimentos.

6. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

6.1. TERMINOS Y DEFINICIONES

AMBIENTE: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente, que forma parte del establecimiento, destinada a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, al almacenamiento y expendio de alimentos.

APROVECHAMIENTO: Proceso mediante el cual, a través de un manejo integral de residuos sólidos, los materiales recuperados se incorporan al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, reciclaje, compostaje e incineración.

DISPOSICION FINAL: Es la última alternativa (y la menos deseada) dentro del manejo integral de los residuos, destinada a aquellos residuos que no pueden aprovecharse.

RESIDUOS SÓLIDOS: Un residuo sólido es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo para quien la genera. Los residuos sólidos como su nombre lo indica son materiales sólidos o semisólidos de origen animal o vegetal que se abandonan, botan, desechan, descartan, y rechazan y son susceptibles de biodegradación. Se dividen en residuos orgánicos e inorgánicos.

RESIDUOS ORGANICOS: Son aquellos que tienen la característica de poder desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en otro tipo de materia orgánica.

Ejemplo: los restos de comida, frutas, verduras, sus cáscaras, carene, huevos.

RESIDUOS INORGANICOS: Son los que por sus características químicas sufren una descomposición natural muy lenta. Muchos de ellos son de origen natural pero no son biodegradables, por ejemplo: los envases de plástico. Generalmente se reciclan a través

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

de métodos artificiales y mecánicos aplicados a las latas, plásticos, gomas, entre otros. En muchos casos es imposible su transformación o reciclaje.

RESIDUOS URBANOS: Son residuos que, a pesar de generarse en instalaciones industriales, son análogos a residuos urbanos o domésticos y en las plantas de alimentos son originados en los servicios sanitarios como papel higiénico, toallas desechables, etc.

RESIDUOS INERTES: Estos son residuos que se caracterizan por su inocuidad y baja reactividad, como son el vidrio, chatarras, escombros, movimientos de tierra entre otros.

RESIDUOS PELIGROSOS: Aquellos residuos que, por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, biológico infecciosas o irritantes, representen el peligro para el equilibrio ecológico o un riesgo para el medio ambiente o la salud.

RECICLAJE: Reciclaje es el proceso mediante el cual, productos de desecho son nuevamente utilizados

6.2. MARCO TEORICO

Se tienen los siguientes desechos:

Desechos de tipo inorgánico: Papel, cartón, plástico, bolsas, servilletas, pitillos.

Desechos de tipo orgánico: cáscaras de frutas y verduras, trozos de carne y pollo, sobrantes de comida dejados por los clientes.

Para la disposición de los residuos se debe tener en cuenta las siguientes indicaciones básicas:

- Sacar los residuos dos veces al día, para evitar contaminación con los alimentos que se estén procesando y almacenarlos en el área de basuras.
- Cada bolsa se deberá sellar correctamente, para evitar la contaminación ambiental y deberá ser del color especificado de acuerdo al tipo de desecho.
- Los tachos deben tener bolsas plásticas y deben estar tapadas.
- No se deja llenar la bolsa por completo con los residuos para evitar que al cerrarla haya peligro de que estos residuos se derramen causando contaminación.
- El sitio donde permanecen los tachos deben tener un área asignada y ser barrida a diario y cada vez que se requiera.
- Los tachos deben ser lavados cada vez que se desocupan.
- El lavado de las manos después del manejo de residuos sólidos es fundamental para todos los operarios

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

MATERIAL ORGANICO	MATERIAL INORGANICO
Cáscaras de huevos	Papel aluminio
Residuos de verduras, carne, pan, entre otros alimentos.	Guantes desechables
Residuo del filtrado del café	Cajas de cartón del, papel aluminio.
Tallos y hojas de las frutas arregladas para la barra.	Pitillos de plástico
Bagazo de los jugos colados.	Cajas de cartón de los pitillos
Tallos del pimentón y tomates	Plástico de recubrimiento de los quesos
Trozos de alimentos como restos de hojas de cebolla, de hortalizas, entre otras y cualquier otro resto de alimento.	Bolsas plásticas de insumos y especias.
	Palillos usados
	Caja de cartón de los palillos
	Bolsas plásticas de las aderezos y las sopas
	Frascos de vidrio de salsas e insumos
	Latas de anchoas, aceitunas, maíz, etc.
	Película transparente para recubrir los alimentos (Vinipel)
	Vasos desechables

6.3. LA RECOLECCION

Para la adecuada disposición de los residuos se utilizan dos implementos, que contribuyen a la clasificación y facilidad de manejo de desechos así:

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

RECIPIENTES PARA LA BASURA:

Para la recolección y clasificación de los residuos sólidos en los comedores de THIAGO & AIRIS S.A.C., cuentan con tachos dispuestas para la recolección y almacenamiento temporal de las basuras; estos tachos, son en plástico, lavables, con tapa y que en su interior se adecúa una bolsa que está coordinada con el código del color especificado en el presente programa.

En las áreas de manipulación de alimentos de las cocinas, se realiza separación básica de los de los desechos Norma Técnica Peruana de Colores NTP 900.058.2019 (*):



BOLSAS:

Con el fin de asegurar un adecuado procedimiento de limpieza y desinfección es necesario la correcta selección y separación de residuos sólidos en bolsas de colores de acuerdo al tipo de desecho, como se especifica en el cuadro GTC-24.

6.4. TRATAMIENTO PARA EL MANEJO DE RESIDUOS

RECOLECCION DE RESIDUOS SÓLIDOS EN LAS AREAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS:

Es necesario que la persona encargada se coloque los guantes de caucho y el tapabocas, los cuales siempre debe llevar en el uniforme puesto ya que son de uso exclusivo

Colocar todas las bolsas plásticas con residuos orgánicos bien amarradas en las zonas de acarreo.

RECOLECCION DE RESIDUOS ORGANICOS EN EL AREA DE COCINA

Usar la dotación de protección tal como: guantes, tapabocas y delantal. A las horas indicadas que son las horas de haber terminado los turnos, se toman los tachos de color

	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN SERVICIOS GENERALES THIAGO & ARIS S.A.C.	Código: MAN.TA.003
	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	Versión: 01
		F.A.: 01-01-2025

gris y se llevan hasta las zonas de acarreo en donde se encuentra la caneca de color azul.

Trasvasar todos los residuos que se recolectó durante las jornadas. Revisar que en los residuos no vaya ningún utensilio. Dejar completamente tapadas los tachos, para que estas sean recolectadas por personal externo Enjuagar y desinfectar los tachos.