



## PLAN DE SANEAMIENTO PARA EL CONCEPTO SANITARIO PARA ESTABLECIMIENTOS

Este documento lo deben presentar todos los establecimientos. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente.

Este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

Este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

### 1. Limpieza y desinfección:



Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos operativos estandarizados de las áreas, equipos y utensilios, incluyendo las fichas técnicas de los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

### 2. Manejo y disposición de residuos sólidos:



Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

### 3. Control Integral de plagas:



Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.





#### 4. Abastecimiento y calidad del agua potable:

Todos los establecimientos deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

Cada programa cuenta con listas de chequeo diarios o acorde a la apertura del establecimiento.

#### Por ejemplo:

PLAN DE SANEAMIENTO																																
FORMATO PLANILLA DE REGISTRO Y CONTROL MENSUAL DE ACTIVIDADES DE ASEO Y DESINFECCIÓN																																
RAZON SOCIAL : _____			MES: _____			AÑO: _____																										
RESPONSABLE(S): _____																																
EQUIPO UTENSILIO AREA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
PISOS																																
PAREDES																																
TECHOS																																
VENTANAS																																
ESTUFAS																																
NEVERAS																																
MESAS																																
MENAJE																																
BAÑO																																
BODEGA																																
SALON																																
Recuerde colocar un V o X en caso de no ser realizado el procedimiento como se estableció																																
OBSERVACIONES:																																

