

DETERMINACIÓN PORCENTUAL DE CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS  
PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN LOS RESTAURANTES SUSHI TO  
GO – INVERSIONES MAKISUSHI S.A E IMPLEMENTACIÓN DE UN PLAN DE  
MEJORAMIENTO DE LAS NO CONFORMIDADES

JESSICA FLÓREZ ARROYAVE

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA LASALLISTA  
FACULTAD DE INGENIERÍA  
INGENIERÍA DE ALIMENTOS  
CALDAS - ANTIOQUIA

2010

DETERMINACIÓN PORCENTUAL DE CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS  
PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) EN LOS RESTAURANTES SUSHI TO  
GO – INVERSIONES MAKISUSHI S.A E IMPLEMENTACIÓN DE UN PLAN DE  
MEJORAMINETO DE LAS NO CONFORMIDADES

JESSICA FLÓREZ ARROYAVE

Informe de práctica empresarial para  
optar al título de ingeniera de alimentos

ASESORA

DORIS SELENY ZAPATA POSADA

INGENIERA DE ALIMENTOS. ESPECIALISTA EN MERCADEO GERENCIAL

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA LASALLISTA

FACULTAD DE INGENIERÍA

INGENIERÍA DE ALIMENTOS

CALDAS - ANTIOQUIA

2010

Nota de aceptación:

---

---

---

---

---

---

---

---

Firma del presidente del jurado

---

Firma del jurado

---

Firma del jurado

Caldas, Julio de 2010

## **DEDICATORIA**

A mis padres y hermana por su dedicación, confianza y esfuerzo constante, para cumplir mis sueños, a los que agradezco enormemente su apoyo y amor en todos los momentos de mi vida; a mi familia, el verdadero significado de incondicionalidad y a mis amigos por divertirme y apoyarme. De todo corazón mil gracias a todos por hacer parte de mi vida, sin ustedes no sería la persona feliz que soy hoy en día.

## **AGRADECIMIENTOS**

Quiero expresar mis agradecimientos a:

INVERSIONES MAKISUSHI S.A. por permitirme realizar la práctica empresarial, donde adquirí grandes conocimientos y enseñanzas para mi vida.

Carolina María Tamayo López. Jefe de recursos humanos, de INVERSIONES MAKISUSHI S.A. Por su apoyo, compañerismo y confianza.

María Adelaida Valencia, Ingeniera practicante, por su apoyo y colaboración.

Doris Seleny Zapata Posada, Ingeniera de Alimentos, Asesora, Docente de la Corporación Universitaria Lasallista, por su colaboración.

Y a todas aquellas personas que contribuyeron directa o indirectamente en este proceso académico y formativo. Como profesores, compañeros y empleados del INVERSIONES MAKISUSHI S.A que permitieron ayudarles y aprender de ellos para mi vida profesional.

## CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCIÓN.....	10
1. OBJETIVOS .....	11
1.1 OBJETIVO GENERAL.....	11
1.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	11
2. JUSTIFICACION .....	12
2.1 IMPACTO CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO.....	12
2.2 IMPACTO SOCIAL Y ECONÓMICO.....	12
3. MARCO TEORICO .....	13
3.1 PERFIL SANITARIO.....	13
3.2 BUENAS PRÁCTICÁS DE MANUFACTURA (B PM).....	14
3.3 DISEÑO DE LAS BPM .....	15
3.4 DISEÑO DE PLANES Y PROGRAMAS REQUERIDOS.....	16
3.5 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO .....	17
3.6 VERIFICACION Y SEGUIMIENTO .....	18
4. METODOLOGIA.....	20
5. CONCLUSIONES.....	23
6. RECOMENDACIONES.....	24
BIBLIOGRAFIA.....	25
ANEXOS .....	26

## LISTA DE TABLAS

**Pág.**

Tabla 1. Porcentaje de cumplimiento inicial vs final .....	22
--	----

## LISTA DE ANEXOS

	<b>Pág.</b>
Anexo 1. Manual de buenas prácticas de manufactura.....	28
Anexo 2. Programa de limpieza y desinfección.....	53
Anexo 3. Programa de manejo integral de residuos sólidos.....	84
Anexo 4. Programa de control integral de plagas.....	100
Anexo 5. Lista de chequeo.....	117

## **RESUMEN**

Inversiones Makisushi S.A nace en la ciudad de Medellín 5 años atrás como respuesta a la necesidad que tenía la ciudad de ampliar sus posibilidades en cuanto a gastronomía japonesa, sus propietarios, un grupo familiar con experiencias previas en el sector, decide incursionar en el negocio de la comida oriental con especialidad en sushi, arroces y ensaladas.

Cinco años después Sushi to go cuenta con 5 puntos de venta propios y la distribución de 4 franquicias alrededor de la ciudad y una más en la ciudad de Pereira, consolidándose como una de las opciones favoritas de los consumidores de este tipo de gastronomía.

Siendo conscientes de el tipo de alimentos y materias primas de alto riesgo que se manejan, decidieron incluir estudiantes practicantes para el diagnostico y las propuestas de mejoramiento dentro de un plan de control de calidad y BPM en todos sus procesos y procedimientos.

A continuación se podrá evaluar el proceso realizado desde su concepción como análisis hasta el desarrollo de alternativas de solución dejando, pues, una completa evaluación que denota las necesidades de la empresa en cuanto a procedimientos y control de sus productos.

## INTRODUCCIÓN

La presentación de este informe de práctica empresarial como culminación del pregrado de Ingeniería de Alimentos, en el que se condensan las actividades realizadas durante el periodo de análisis y desarrollo de alternativas de mejoramiento en los restaurantes Sushi To Go, propiedad de Inversiones Makisushi S.A pretende poner en consideración las herramientas obtenidas durante el proceso de formación académica, aplicadas al entorno empresarial.

El proceso se abordó desde varias técnicas y procedimientos, en su primera etapa la observación y análisis de puntos de venta y formas de trabajo, seguida del diagnóstico y la propuesta de trabajo que queda pendiente de implementación. Después de realizado el diagnóstico se pasó a realizar e implementar los programas de saneamiento básico ajustados a los procesos y procedimientos realizados en los puntos de venta. Como soporte al cumplimiento y seguimiento de dichos programas se crearon las listas de chequeo por las diferentes áreas.

La legislación señala al empresario como máximo responsable de proporcionar alimentos seguros a la población mediante la implementación y seguimiento de sistemas de autocontrol eficaces, por lo cual el diagnóstico y los programas están sustentados bajo la normatividad colombiana vigente, teniendo como soporte principal el decreto 3075 de 1997.

## **1. OBJETIVOS**

### **1.1 OBJETIVO GENERAL**

Determinar el porcentaje de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los restaurantes Sushi To Go – Inversiones Makisushi S.A. Por medio del análisis del perfil higiénico, sanitario y locativo de cada uno de los establecimientos.

### **1.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- ✓ Realizar evaluación y diagnóstico porcentual de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de cada uno de los restaurantes Sushi To Go – Inversiones Makisushi S.A.
- ✓ Desarrollar un plan de mejoramiento detallado de las acciones correctivas, para dar cumplimiento a las no conformidades.
- ✓ Implementar el plan de mejoramiento, priorizando en las acciones de mayor relevancia en cuanto a inocuidad alimentaria.
- ✓ Evaluar la implementación del plan de mejoramiento, determinando el porcentaje de cumplimiento de cada uno de los restaurantes Sushi To Go – Inversiones Makisushi S.A. de acuerdo al Decreto 3075 de 1997 al finalizar el periodo de práctica profesional.

## **2. JUSTIFICACIÓN**

El Programa básico de BPM fue fundamental como primer acercamiento de la empresa dentro de los procesos de calidad y mejoramiento de su quehacer, la implementación de los programas de las BPM, en los puntos de venta son importantes, necesarios y benéficos para garantizar la calidad de los procesos y procedimientos e inocuidad de los alimentos.

### **2.1 IMPACTO CIENTÍFICO Y TECNOLÓGICO**

Para llevar a cabo esta práctica empresarial se aplicaran los conceptos adquiridos en las asignaturas proporcionadas por el micro currículo a la carrera de Ingeniería de Alimentos, entre ellas se pueden destacar; saneamiento ambiental, sanidad en plantas, diseño de plantas, salud pública y legislación alimentaria. Necesarias para determinar el nivel de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura y las acciones de inspección, vigilancia y control de las autoridades sanitarias, que conllevan al cumplimiento de las normas vigentes para el desarrollo de la actividad, en cada uno de los puntos de venta Sushi To Go.

### **2.2 IMPACTO SOCIAL Y ECONÓMICO**

Los restaurantes Sushi To Go – Inversiones Makisushi S.A. deben garantizar la inocuidad de los alimentos, en beneficio tanto de sus propietarios e inversionistas como de los empleados, asegurando la calidad de preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización, con el fin de maximizar los niveles de producción y minimizar los riesgos o puntos de control en los diferentes procesos, logrando de igual manera una disminución significativa de gastos innecesarios y generando así un reconocimiento por parte de los consumidores al ofrecer productos sanos, inocuos que no afectan la seguridad y salud de ellos.

### 3. MARCO TEÓRICO

#### 3.1 PERFIL SANITARIO

El perfil sanitario es la herramienta que ayuda a determinar el nivel o índice del cumplimiento de los aspectos evaluados en el diagnóstico sanitario.

El diagnóstico determina el estado sanitario actual de un lugar evaluado. Está diseñado y dirigido para evaluar el cumplimiento de las exigencias y sugerencias hechas por el Decreto 3075 de 1997, con el fin de cuantificar de forma porcentual cual es el nivel de cumplimiento frente a la legislación. Consiste en calificar los parámetros exigidos por el decreto de acuerdo al estado general de la planta, procesos, personal y producto.

El perfil higiénico sanitario se compone de:

- ✓ Numeral: Numera en forma ordenada las filas de evaluación.
- ✓ Aspectos a verificar: En esta columna se encuentra la síntesis de cada uno de los ítems que se encuentran en el decreto.
- ✓ Puntaje máximo (PMX): Define el puntaje máximo que se puede obtener por capítulo evaluado del decreto.
- ✓ Puntaje obtenido (POB): Es el puntaje que se obtiene en la aplicación de la evaluación del aspecto a verificar, se evalúa 0 si no cumple, 1 si cumple, NA no aplica y NO no observado.
- ✓ Observaciones: Aquí se describe lo observado que se pueda tener como aspecto de mejora o cambio que afecte las condiciones de proceso.

### **3.2 BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)**

La inocuidad de los alimentos es una característica de calidad esencial, por lo cual existen normas en el ámbito nacional que consideran formas de asegurarla.

Las buenas prácticas de manufactura (BPM) según la definición del artículo I del decreto 3075. “son todos los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción”.

Las buenas prácticas de manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación.

El conjunto de normas son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.

Las BPM contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano y se asocian con el control a través de inspección, vigilancia y control por los entes reguladores y auto-auditorias.

### **3.3 DISEÑO DE LAS BPM**

El diseño de las BPM se hace con base en los resultados arrojados por el diagnóstico inicial, buscando llegar al total cumplimiento de los aspectos evaluados en el perfil higiénico sanitario. Para desarrollar dicho plan se tiene en cuenta quien, porque, cuando y las medidas correctivas a tomar, por medio de una gestión integral para mejorar el nivel de cumplimiento del perfil sanitario.

El diseño de las BPM debe evaluar los siguientes ítems:

#### **3.3.1 Edificación e instalaciones**

- ✓ Localización y accesos.
- ✓ Diseño y construcción
- ✓ Abastecimiento de agua
- ✓ Disposición de residuos sólidos
- ✓ Disposición de residuos líquidos
- ✓ Instalaciones sanitarias

#### **3.3.2 Condiciones específicas en el área de elaboración**

- ✓ Pisos y drenajes
- ✓ Paredes
- ✓ Techos
- ✓ Ventanas y otras aberturas
- ✓ Puertas
- ✓ Escaleras, elevadores complementarias
- ✓ Iluminación
- ✓ Ventilación

### **3.3.3 Personal manipulador de alimentos**

- ✓ Estado de salud
- ✓ Educación y capacitación
- ✓ Practicas higiénicas y medidas de protección

### **3.3.4 Requisitos higiénicos de fabricación**

- ✓ Condiciones generales
- ✓ Materias primas e insumos

### **3.3.5 Aseguramiento y control de la calidad**

- ✓ Control de la calidad
- ✓ Sistema de control
- ✓ Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización

## **3.4 DISEÑO DE PLANES Y PROGRAMAS REQUERIDOS**

Para cumplir con los requerimientos de las BPM, y poder garantizar un producto que no haga daño al consumidor (inocuo), es necesario tener en cuenta los requerimientos del Decreto 3075 de 1997 en cuanto a infraestructura y a los programas prerrequisito que son las actividades de rutina necesarias para garantizar que el proceso productivo se desarrolle en condiciones higiénicas y técnicas óptimas.

Estos se organizan en planes y programas:

- ✓ Plan de saneamiento básico, que contempla. Programa de Limpieza y desinfección, programa de residuos sólidos y programa de control integrado de plagas.

- ✓ Programa de capacitación
- ✓ Programa de control de calidad del agua.
- ✓ Programa de control de proveedores
- ✓ Programa de distribuidores
- ✓ Plan de muestreo
- ✓ Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de la planta física y equipos
- ✓ Programa de aseguramiento de la calidad
- ✓ Programa de control de procesos
- ✓ Programa de trazabilidad
- ✓ Programa de tratamiento de aguas residuales

Estos planes y programas sirven para prevenir, controlar y vigilar todas las operaciones, desde la recepción de las materias primas hasta la llegada al consumidor final. De esta forma se tiene un manejo completo de las actividades relacionadas, directa o indirectamente con la elaboración de los alimentos.

### **3.5 PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO**

Para el aseguramiento y control de la calidad se propusieron los programas de saneamiento básico que contienen los siguientes parámetros.

#### **3.5.1 Programa de limpieza y desinfección (L y D)**

- ✓ Objetivos y alcance
- ✓ Tipos de sustancias: Descripción y evaluación de detergentes y desinfectantes
- ✓ Recomendaciones para el manejo de sustancias

- ✓ Procedimientos de L y D por zona de los restaurantes para ser realizados antes, durante y después de los procesos.
- ✓ Mantenimiento de equipos y utensilio de L y D

### **3.5.2 Programa de control integrado de plagas**

- ✓ Objetivos, diagnóstico, erradicación, prevención y capacitación.
- ✓ Procedimientos, personal involucrado, sustancias empleadas, métodos de aplicación, control y seguimiento.

### **3.5.3 Programa de manejo integrado de residuos sólidos (MIRS)**

- ✓ Caracterización de desechos: Fuentes, características físicas, microbiológicas.
- ✓ Procedimientos de recolección, conducción y manejo, almacenamiento interno, clasificación y transporte, disposición de desechos sólidos, monitoreo y verificación.
- ✓ Registros de control de disposición final de residuos sólidos.
- ✓ Registros de acciones correctivas del programa de residuos sólidos.

## **3.6 VERIFICACIÓN Y SEGUIMIENTO**

Una vez desarrollados y puesto en marcha cada uno de los programas abarcando todo el proceso de implementación y cambio, solo habrá terminado cuando el perfil sanitario alcance un nivel de cumplimiento mayor del 95%. Para esto se deben implementar auditorías internas constantes para garantizar el cumplimiento de los objetivos trazados por la empresa.

Para llevar a cabo estas tareas se deberán analizar constantemente los siguientes aspectos:

Análisis de registro: son los formatos que se van a analizar en la parte de registros. Se debe tener especial atención a las fechas en las que hubo cambio de personal, horas extras festivos y si en momentos críticos que pudieron haber incidido en la calidad del diligenciamiento.

Observación e inspección: Indica si el procedimiento se cumple según lo establecido comparando la realidad con la base documentada.

Entrevista: además de entrevistas el personal se puede evaluar por medio de exámenes escritos y test.

#### **4. METODOLOGÍA**

Para el desarrollo de un plan de mejoramiento de las no conformidades se siguió la siguiente metodología:

Se elaboro un diagnostico inicial mediante la observación de cada uno de los puntos de venta, que permitió conocer el estado sanitario actual de los restaurantes Sushi To Go – Inversiones Makisushi S.A. Para este diagnostico se tomo como referencia el decreto 3075 del ministerio de salud publicado en diciembre de 1997 y en el caso del punto de venta móvil “carrito” se tomo como referencia el Capitulo II de la resolución 604 de 1993.

Con base en dicho diagnostico implementando el perfil sanitario, se determino el porcentaje de cumplimiento de cada uno de los puntos de venta, identificando así los puntos débiles por medio de la observación y los hallazgos para poder establecer los planes de acción o los aspectos a corregir que deben valorarse en cada uno de los ítems, buscando incrementar el nivel de cumplimiento del decreto.

Dentro del contenido del trabajo se presentó también, un plan de saneamiento básico enfocado en el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, con el fin de maximizar los niveles de producción, minimizar los riesgos en los diferentes procesos y generar un reconocimiento por parte de los consumidores al ofrecer productos sanos, inocuos que no afecten la seguridad y salud de ellos.

Dicho plan incluye programas los cuales son indispensables para un óptimo desarrollo de las diferentes actividades involucradas en los restaurantes Sushi To Go – Inversiones Makisushi S.A

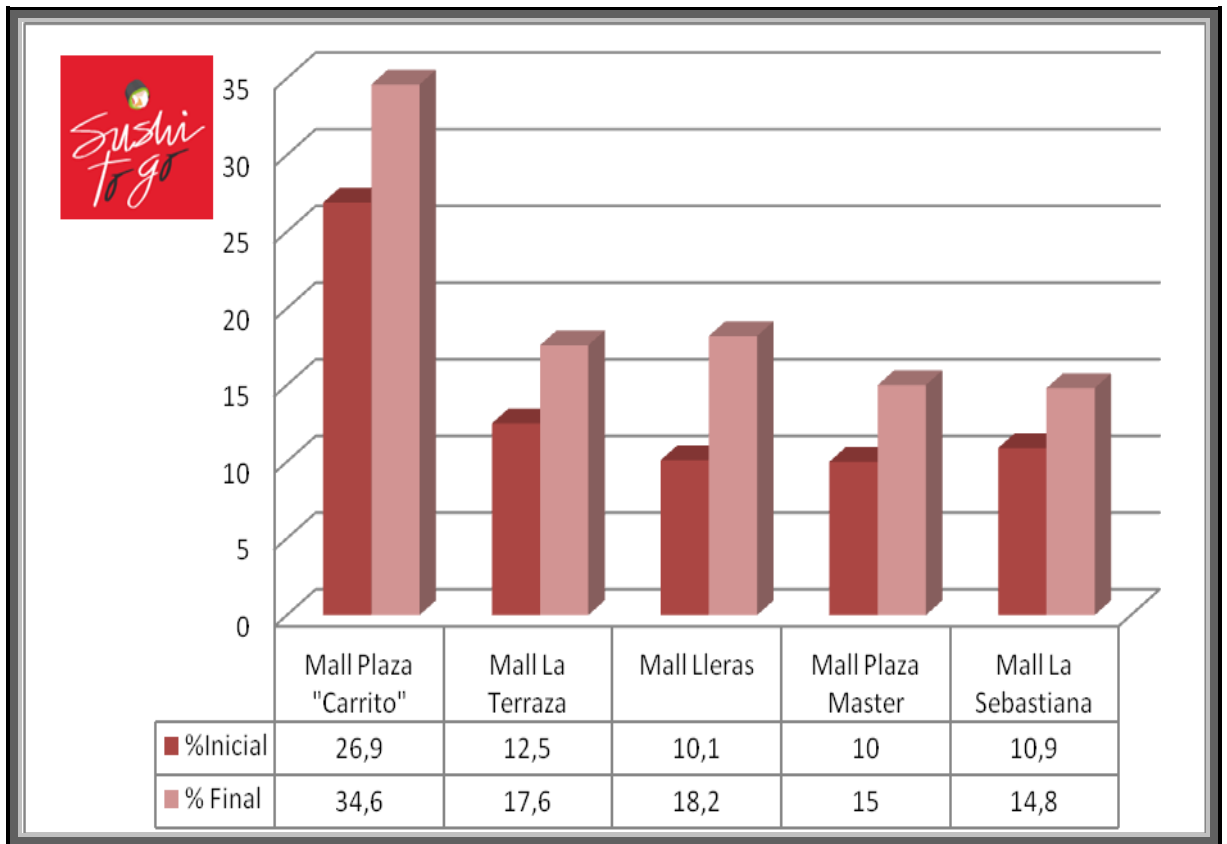
Los programas a desarrollar son:

- ✓ Programa de limpieza y desinfección. (Ver Anexo 2)
- ✓ Programa de manejo de desechos sólidos. (Ver Anexo 3)
- ✓ Programa de control integrado de plagas. (Ver Anexo 4)

Se elaboro de igual manera una lista de chequeo (Ver Anexo 5) para realizar auditorías diarias en cada uno de los puntos de venta por medio de la observación directa para llevar un seguimiento minucioso y preciso, identificando los problemas y determinando alternativas de mejoramiento continuas.

Con el fin de evaluar y verificar el cumplimiento del plan de mejoramiento, se determino el porcentaje de cumplimiento al finalizar el periodo de práctica de cada uno de los restaurantes Sushi To Go – Inversiones Makisushi S.A. por medio del cual se puede establecer una comparación con la situación inicial de los restaurantes. (Ver Anexo 1)

**Tabla 1. Porcentaje de cumplimiento inicial vs final**



## 5. CONCLUSIONES

- ✓ Se determinó por medio del perfil higiénico sanitario y locativo el porcentaje de cumplimiento de cada uno de los restaurantes con respecto a la normatividad vigente, identificando los puntos débiles en las instalaciones físicas y sanitarias, condiciones de fabricación y procesos.
- ✓ Se desarrollaron una serie de mejoras y acciones correctivas, basados en los puntos débiles determinados, asegurando de esta manera la sanidad e integridad de los alimentos.
- ✓ Se elaboraron los programas de saneamiento básico: limpieza y desinfección, control integrado de plagas, y manejo integral de residuos sólidos.
- ✓ Se logró realizar una implementación parcial con respecto al cumplimiento de las no conformidades establecidas en el perfil sanitario, mostrando una leve mejoría:
  - En el punto de venta Mall Plaza Carrito desde un 26.9% hasta un 34.6%, lo que indica que se obtuvo un incremento del 7.7%.
  - En el punto de venta Mall La Terraza desde un 12.5% hasta un 17.6%, lo que indica que se obtuvo un incremento del 5.1%.
  - En el punto de venta Mall Lleras desde un 10.1% hasta un 18.2%, lo que indica que se obtuvo un incremento del 8.1%.
  - En el punto de venta Mall Plaza Master desde un 10% hasta un 15%, lo que indica que se obtuvo un incremento del 5%.
  - En el punto de venta Mall La Sebastiana desde un 10.9% hasta un 14.8%, lo que indica que se obtuvo un incremento del 3.9%.

## 6. RECOMENDACIONES

- ✓ Considerando la etapa en la que se dio por finalizado el proceso quedan tareas pendientes en cuanto a ejecución, la implementación de los programas propuestos se constituye como el eje central del desarrollo adecuado de los procesos productivos de la empresa.
  
- ✓ Es indispensable realizar un control periódico de la retroalimentación de los planes de trabajo, capacitaciones y adecuaciones en cuanto a infraestructura, para medir el nivel de impacto y de satisfacción que puedan generar.
  
- ✓ Para una correcta implementación de los programas de saneamiento básico y de todos aquellos aspectos que conlleven a un mejoramiento de las condiciones higiénico locativas, es necesario contar con una capacitación básica y continuada de todo el personal tanto administrativo como operativo, igualmente de buscar la viabilidad del recurso para dar cumplimiento a las acciones correctivas que lo requieran.

## BIBLIOGRAFIA

AEB GROUP. Productos para la industria alimentaria. [En línea] <http://.aeb-group.com/or4/or?uid=aeb.main,index&oid=108501> [Consultado en Mayo de 2010]

COLOMBIA. MINISTERIO DE PROTECCION SOCIAL. Decreto 3075 de 1997. Por el cual se reglamenta parcialmente la ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.

COLOMBIA. MINISTERIO DE PROTECCION SOCIAL. Resolución 604 de 1993. Regula condiciones sanitarias de las ventas de alimento en la vía pública.

FAO/OMS. Codex alimentarius - Higiene de los alimentos – Textos básicos. Segunda edición. Roma: FAO, 1993. 71p.

MADRID, Antonio y Otros. Normas de calidad de los alimentos y bebidas. Editorial Mundi prensa libros S.A. 2001. 540p.

MEXICO. SECRETARIA DE SALUD. Manual de buenas prácticas de higiene y sanidad [En línea] <http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/documentos/capitulo9.html> [consultado Mayo de 2010]

SENASA ARGENTINA. Limpieza y desinfección, métodos de limpieza. [En línea] <http://www.senasa.gov.ar/contenido.php?to=n&in=888&io=4106> [Consultado Mayo de 2010]

# ANEXOS

# ANEXO 1

 INVERSIONES MAKISUSHI S.A	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura	MBPM - 02 Versión: 01-10
--	--	-----------------------------

## 1. JUSTIFICACION

Siendo la higiene y las buenas prácticas de manufactura una práctica que se realiza en torno a un alimento para garantizar la calidad del mismo se hace necesario involucrarlo dentro de cada actividad de la empresa.

La higiene es básica para la calidad de un alimento, ya que esta garantiza la inocuidad del producto en proceso satisfaciendo, las necesidades de calidad de la empresa para disponer el producto a su consumo interno.

Esta labor tan importante permite evitar y controla de manera eficaz las enfermedades de tipo alimentario que puedan transformarse en enfermedades para operarios, consumidores o alterando el producto por proliferación de organismos indeseados tanto de tipo microbiológico como contaminantes físicos; por esta razón es importante la adecuada limpieza y desinfección de equipos, utensilios y de ambiente, entre otros que ayudan al mantenimiento de control microbiológico.

Al realizar la labor de limpieza y desinfección programada de una forma adecuada, se garantizara su efecto de eliminación, control y/o disminución de riesgos de contaminación.

Para que sea más eficaz el procedimiento de limpieza y desinfección, se debe garantizar que el personal realice muy bien su labor en ese momento, para esto es necesario que el empleado este comprometido con su trabajo, debe conocer la importancia de las mismas y del papel que juega en la conservación de su salud, de los consumidores y del producto que estén procesando.

Para lograr este compromiso o convicción y buenos hábitos, se debe capacitar continuamente con temas que se ajusten a las necesidades de la empresa y de los mismos empleados.

Conjuntamente con los elementos y herramientas de saneamiento, la empresa tendrá por escrito, todos los procedimientos adecuados para la realización de la labor de saneamiento donde queda de forma clara estipulando el cuándo, como, donde y quien realiza la operación.

 INVERSIONES MAKISUSHI S.A	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura	MBPM - 02 Versión: 01-10
--	--	-----------------------------

## 2. OBJETIVOS

### 2.1 OBJETIVO GENERAL

El manual de Buenas Prácticas de Manufactura servirá como guía a todo el personal de la empresa **SUSHI TO GO – INVERSIONES MAKISUSHI S.A** acerca de normas y condiciones higiénicas, con el objetivo de controlar los riesgos de contaminación, esto enmarcado en la normatividad sanitaria vigente, Ley 9 de 1979, Decreto 3075 de 1997 y demás normas reglamentarias.

### 2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Propender por la producción y comercialización de productos inocuos.
- ✓ Orientar sobre el manejo adecuado frente a las Buenas Prácticas de Manufactura.
- ✓ Mantener las condiciones higiénicas de los restaurantes, con el fin de garantizar la salud e imagen tanto de la empresa como del personal.
- ✓ Implementar procesos y procedimientos que garanticen la ausencia de factores de riesgo que afecten la salud del consumidor.
- ✓ Identificar los puntos de contaminación para tomar las acciones correctivas necesarias.

 INVERSIONES MAKISUSHI S.A	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura	MBPM - 02 Versión: 01-10
--	--	-----------------------------

### 3. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

#### Requisitos para un correcto proceso de higiene

Para el correcto proceso de limpieza y desinfección es necesario contar con implementos adecuados para cada labor como: rasquetas, escobas, traperos, telarañeros, cepillos, trapos, limpiadores de vidrio, jabones, desinfectantes, agua, mangueras de presión de aire, hidrolavadora. En términos generales los pasos básicos para la adecuada limpieza y desinfección son:

1. **Pre-limpieza:** Consiste en el retiro de todo elemento que intervenga en la adecuada limpieza y desinfección de un área como residuos sólidos, empaques, etc.
2. **Limpieza:** En esta etapa se eliminan todos los residuos sólidos pegados, suspendidos o incrustados en las superficies, aquí se utiliza los implementos como rasquetas, mangueras de presión de aire entre otros.
3. **Lavado:** proceso mediante el cual se eliminan por medio de mecanismos físicos, químicos o enzimáticos la suciedad visible, logrando separar, disolver, dispersar y arrastrar toda la suciedad de una superficie.
4. **Enjuague:** Consiste en retirar el jabón y la suciedad de las superficies, usando abundante agua.
5. **Desinfección:** Se basa principalmente en la reducción de microorganismos presentes en las superficies. Para la correcta desinfección es necesario que los pasos anteriores se realizaran de manera óptima y así poder garantizar que el desinfectante cumpla con su objetivo este debe aplicarse por aspersion para control de ambiente y equipos además con concentraciones establecidas de buen uso.

Para baños y otros, se recomienda diluciones de detergente igualmente utilizando las concentraciones establecidas.

 <p>INVERSIONES MAKISUSHI S.A</p>	<p>Manual de Buenas Prácticas de Manufactura</p>	<p>MBPM - 02 Versión: 01-10</p>
--	--	-------------------------------------

Procedimiento de higiene de instalaciones (ver procedimientos)

Los procedimientos de higiene tienen una frecuencia de 15 días para limpieza profunda y diaria donde se recoge material de residuo durante el proceso de producción, para esto se lleva un control que es evaluado para controlar la eficacia del mismo

Selección de agentes e implementos para la limpieza y desinfección

Los agentes empleados para la limpieza de la planta son seleccionados bajo parámetros como:

- ✓ Estables en almacenamiento
- ✓ Alto espectro bacteriano
- ✓ De fácil aplicación y uso
- ✓ Económico
- ✓ Durables


El programa de limpieza y desinfección cuenta con métodos de verificación, mediante muestras microbiológicas tomadas a las materias primas, equipos y producto terminado.

Se rotan los desinfectantes constantemente a fin de evitar la resistencia de los microorganismos frente a los químicos en este caso fungicidas y bactericidas aplicados a materias primas para evitar proliferación de hongos y bacterias, al ambiente para control de plagas.

Control de procesos de higiene

Los procesos de higiene se controlan por medio de monitoreo visual y métodos evaluación en porcentajes, además del control microbiológico.

En caso de realizar la limpieza de forma incorrecta o no cumpla con lo establecido durante la semana se realizara la labor con control permanente.

 INVERSIONES MAKISUSHI S.A	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura	MBPM - 02 Versión: 01-10
--	--	-----------------------------

#### 4. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

El programa de control de plagas tiene éxito cuando es continuo y se lleva un control químico adecuado, teniendo en cuenta que debe ser un control preventivo y no correctivo.

El control químico se realiza por medio de sustancias plaguicidas que junto con el control preventivo del ambiente en higiene y desinfección de la planta se logra las condiciones adecuadas para el desempeño del trabajo y seguridad en inocuidad del alimento en proceso.

##### Determinación de la presencia de plagas

Las plagas más comunes en restaurantes son las ratas, las cucarachas y las moscas.

Los roedores plaga están representados por 1700 especies pero en la industria alimentaria se encuentra principalmente las ratas de alcantarilla, la rata de tejados y el ratón casero, estos son animales nocturnos y silenciosos, su presencia durante el día significa altos niveles de infestación son sensibles ante cualquier movimiento pero se pueden identificar mediante huellas o señales tales como:

- ✓ Excrementos: Las heces varían según la especie en tamaño, forma y color. Los orines.
- ✓ Sendas (caminos): Para una buena identificación en construcciones debe estar demarcado las partes bajas de las paredes (zócalos), se identifican por que dejan manchas grasosas por el roce de cuerpo con la pared lo cual se conoce como señal de roce y que se descascara cuando no es reciente. El continuo desplazamiento alrededor de las madrigueras o sitios permanentes de vivienda demarcan caminos bien delineados entre la vegetación o debajo de ella.
- ✓ Huellas: se pueden encontrar en zonas polvorientas como campo abierto.
- ✓ Roeduras o daños a productos: Daños en los productos almacenados, agujeros en las edificaciones e instalaciones, daño en instalaciones eléctricas, empaques etc.

 INVERSIONES MAKISUSHI S.A	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura	MBPM - 02 Versión: 01-10
--	--	-----------------------------

#### Las moscas y cucarachas

- ✓ Las moscas se evidencian en horas diurnas y aumentan en temporadas de calor o por depósito de residuos sólidos que se posan en estos, la señal más directa de proliferación es la observación.
- ✓ Las cucarachas son nocturnas, la principal señal de infestación son: presencia de cutículas de muda, fragmentos de insectos, olor emmohecido característico, residuos de excremento entre otros.

#### Recomendaciones al servicio de control de plagas

- ✓ Protección de los alimentos en empaques
- ✓ Equipos y utensilios limpios y desinfectados
- ✓ Programa control integral de roedores

#### **Manejo ambiental:**

Este conjunto de acciones conducen a mejorar las condiciones sanitarias de un establecimiento, convirtiendo el ambiente interior y su entorno en un medio adverso para la plaga:

- ✓ Almacenamiento correcto y disposición final adecuada de los residuos sólidos, escombros y materiales de desecho en general.
- ✓ Aseo, limpieza y organización constante del interior de las construcciones.
- ✓ Apropiado manejo y almacenamiento de los alimentos mediante estibas, arrumes distanciados, evitar rincones oscuros y sucios en las bodegas.
- ✓ Mantenimiento y limpieza constante de las zonas verdes evitando malezas alrededor de las edificaciones, bordes de caños y rondas de los humedales evitando que el pasto tenga una altura apropiada para que los roedores se escondan.



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

Manual de Buenas Prácticas de  
Manufactura

MBPM - 02  
Versión: 01-10

- ✓ Iluminación suficiente de los establecimientos en especial donde se almacenan alimentos.
- ✓ Evitar o impedir sitios quietos conteniendo elementos en desuso.
- ✓ Mejoramiento de la infraestructura física de las instalaciones y del área pública.
- ✓ Las bodegas de almacenamiento deben quedar muy bien cerradas, la puerta de la bodega debe quedar a una altura mínima de 1cm del piso.
- ✓ Manejo rotativo de bultos.
- ✓ Mantenimiento de las condiciones sanitarias y de infraestructura del sistema de alcantarillado.
- ✓ Adecuado manejo de las canales de aguas lluvias, mediante la instalación de anjeos metálicos en la unión de las canoas de los techos y en todo el sistema de desagües para impedir el acceso de los roedores.
- ✓ Implementación de un plan de manejo integral de residuos sólidos y patógenos.
- ✓ Manejo apropiado de desagües.
- ✓ Colocación de barreras físicas.
- ✓ Evitar los sitios desorganizados en las diferentes bodegas o áreas de almacenamiento.
- ✓ Almacenar los elementos en desuso sobre estibas evitando su acumulación sobre el piso cerca de las paredes.
- ✓ Eliminación constante de elementos en desuso y escombros.
- ✓ Protección adecuada de alimentos y materias primas.
- ✓ Mantenimiento permanente del control sanitario.



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

Manual de Buenas Prácticas de  
Manufactura

MBPM - 02  
Versión: 01-10

**Tener en cuenta las reglas básicas:**

- ✓ Antes de usar el plaguicida lea las instrucciones.
- ✓ Considerar los peligros al hombre y al ambiente.
- ✓ Tener disponibles los equipos apropiados de aplicación.
- ✓ Usar la protección necesaria para la aplicación.
- ✓ Preparar la mezcla en lugares bien ventilados y con buena luz.
- ✓ No comer, beber o fumar durante la aplicación.
- ✓ Usar ropa limpia.
- ✓ Usar las dosis según la formulación recomendada para mayor efectividad.
- ✓ Cubrimiento adecuado.
- ✓ Su aplicación debe ser cuidadosa y en el lugar donde se identifico la presencia de plagas.
- ✓ Tener en cuenta la época de aplicación.
- ✓ La persona destinada a la aplicación de los raticidas no debe usar ningún tipo de perfume, debe usar guantes.
- ✓ Capacitación al personal que se hará cargo del control.
- ✓ Verificar y ajustar el procedimiento.

 <p>INVERSIONES MAKISUSHI S.A</p>	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura	MBPM - 02 Versión: 01-10
--	--	-----------------------------

**Después de la aplicación:**

- ✓ Tanto el equipo como la ropa deben quedar dispuestos para limpieza.
- ✓ El operario debe bañarse con agua y jabón.
- ✓ Mantener registros actualizados de las aplicaciones de los plaguicidas.
- ✓ La empresa hará evaluaciones sobre su sistema de control de roedores.



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

Manual de Buenas Prácticas de  
Manufactura

MBPM - 02  
Versión: 01-10

## 5. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS

### Disposición

Los desechos o residuos sólidos generados por restaurantes **SUSHI TO GO -INVERSIONES MAKISUSHI S.A.** son residuos en su mayoría orgánicos y deberían ser de corto tiempo de estadía dentro de la planta y retirados frecuentemente de la empresa por terceros, de esta manera se evita la producción de malos olores y el desarrollo de plagas u otros que puedan contaminar el medio ambiente.

Tabla 1 Desechos Generados por la planta.

TIPO DE DESECHO	CARACTERISTICAS	DISPOSICION
Residuos sólidos	Barrameda que sale del proceso de limpieza.	Recogido en bolsas de basura y almacenar en un sitio apropiado hasta su recolección.
Cartones y papel de desecho. Bolsas plásticas de paquetes alimenticios.	Producidos por la parte administrativa	Se recomienda reciclar. Siempre disponer de canecas de basura distribuidas por la planta y son recogidas por el carro de la basura.
Bolsas de empaque	Obtenido de empaques de insumos y los que se compran nuevos.	Los empaques de insumos como las canecas, luego de su uso, limpieza y desinfección, se reutilizan para empacar alimentos con iguales características del anterior



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

Manual de Buenas Prácticas de  
Manufactura

MBPM - 02  
Versión: 01-10

Elementos y área para el depósito de residuos

El restaurante debe disponer de canecas de basura con sus respectivas tapas por todas las zonas, pintadas y marcadas para lograr una fácil disposición de los residuos o basuras externas.

 INVERSIONES MAKISUSHI S.A	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura	MBPM - 02 Versión: 01-10
--	--	-----------------------------

## 6. PROGRAMA DE CAPACITACION

### Capacitación

Es toda actividad relacionada con la educación del manipulador de alimentos para mejorar continuamente las buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas que son propias de los restaurantes. Se debe hacer capacitaciones permanentes, para esto la empresa debe contar con un plan de capacitación continua.

### Personal manipulador de alimento

La fabrica cuenta con personal capacitado para cada una de las actividades de producción que se realizan en la planta.

### Requerimiento pre-ocupacionales

### Idoneidad para el cargo

Se cuenta con los servicios de tiempo completo de profesionales y de personal técnico idóneo en las áreas de producción y/o control de calidad de los alimentos.

### Examen pre-ocupacional

Para la empresa debe ser importante identificar si las condiciones físicas y de salud de sus empleados cumplen con las normas de salud pública existentes con el fin de garantizar el buen desempeño en el cargo asignado, evitando así la reducción de eficiencia en el trabajo y la capacidad del empleado para realizarlo.

### Requerimiento post- ocupacionales

Son los requerimientos que tanto la empresa con los empleados deben cumplir para garantizar el normal desarrollo de las actividades, una vez definidos los procedimientos se fijan las normas de BPM (Buenas Practicas de Manufactura) para el personal.

 INVERSIONES MAKISUSHI S.A	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura	MBPM - 02 Versión: 01-10
--	--	-----------------------------

#### Normas de obligatorio cumplimiento para el personal

Cada empleado de la planta en su hoja de vida debe reposar la constancia de:

- ✓ Valoración médica general.
- ✓ Valoraciones médicas específicas cuando el cargo así lo requiera con sus respectivos análisis de laboratorio.
- ✓ Al existir sospecha de un enfermo, la empresa debe tomar las medidas necesarias.

#### Uso y manejo de elementos de protección

##### Uniformes

Como respaldo a las actividades que realiza el operario en la empresa, la dotación debe ser acorde con la actividad que realiza, con características propias y uso específico.

El empleado debe usar el uniforme completo (blusa, pantalón, zapatos) además de otros elementos según la necesidad como tapa oídos, guantes, gafas, mascarar protectoras, delantales entre otros.

Los operarios deben cambiarse antes de entrar a trabajar y después de su labor. Por ningún motivo debe salir con el uniforme puesto a la calle.

El uso de uniforme y gorro es obligatorio para todos los miembros de la planta incluso para los de la zona administrativa cuando entren a la zona de proceso, de igual manera las personas en calidad de visitantes deberán cumplir con las medidas de protección establecidas.

#### Hábitos sanitarios y de proceso

Se relaciona con los hábitos y actitudes higiénicas que la persona debe cumplir como mínimas normas de buenas prácticas tales como:

- ✓ Mantener una esmerada limpieza e higiene personal.



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

Manual de Buenas Prácticas de  
Manufactura

MBPM - 02  
Versión: 01-10

- ✓ Lavar y desinfectar las manos con agua y jabón antes de comenzar su labor, cuando toque elementos diferentes al de su trabajo, cuando haga uso del baño, antes y después de comer etc.
- ✓ Mantener sus uñas limpias y cortas.
- ✓ No se permite usar ningún tipo de joyas.
- ✓ No está permitido comer beber, fumar o escupir en ares de producción.
- ✓ Mantener en buenas condiciones higiénicas sus implementos o herramientas de trabajo antes de comenzar labores.
- ✓ La empresa deberá contar con sitios establecidos para tomar los descansos y el consumo de alimentos.
- ✓ Se ubicaran avisos alusivos en sitios estratégicos sobre prácticas higiénicas.

 INVERSIONES MAKISUSHI S.A	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura	MBPM - 02 Versión: 01-10
--	--	-----------------------------

## 7. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

Las edificaciones e instalaciones de los restaurantes deberán cumplir con las normas sanitarias vigentes, con el propósito de garantizar de una forma inocua la producción, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de los productos de la empresa; Así como la seguridad y salud de las personas que se desempeñan en la misma.

### Localización y accesos

- ✓ Los alrededores de la empresa estarán libres de basuras de estancamientos de aguas, los accesos estarán pavimentados o recubiertos con materiales de fácil limpieza y mantenimiento sanitario.
- ✓ Los accesos estarán señalizados y/o demarcados identificando en zonas de parqueo, descargue y cargue.

### Instalaciones sanitarias (Baños, Guardarropas, Cafetería)

- ✓ Se cuenta con servicios sanitarios y vestideros separado del área de elaboración, deben mantenerse limpios y provistos de recursos requeridos para la higiene del personal además de contar con la instalación adecuada en perfectas condiciones de mantenimiento.
- ✓ Contara con guardarropas donde el empleado puede guardar su ropa de calle.
- ✓ Para los descansos y toma de refrigerios se debe contar con áreas específicas.
- ✓ Contar con la presencia de lavamanos en áreas de elaboración próximas a esta facilitara la higiene de personal manipulador.

### Áreas de Proceso

- ✓ Los pisos estarán contruidos con material resistente de fácil limpieza, sin grietas o rupturas, con desniveles que conduzcan el agua hacia drenajes o canales de desagüe.



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

Manual de Buenas Prácticas de  
Manufactura

MBPM - 02  
Versión: 01-10

- ✓ Las paredes serán lisas de fácil limpieza sin grietas y pintadas con colores claros para facilitar la limpieza.
- ✓ Los techos estarán contruidos de manera que permita la fácil limpieza y no se permitirá la presencia de falsos techos o dobles techos.
- ✓ Las puertas serán de material resistente amplias.
- ✓ Las ventanas, ductos y sistemas de ventilación no tendrán rebordes que permitan la acumulación de polvo y estarán protegidas con mallas o rejillas anti-plaga.
- ✓ La ventilación natural o artificial estará diseñada de manera que evite la contaminación y garantice un buen ambiente de trabajo.
- ✓ La iluminación natural o artificial deberá garantizar perfecta visibilidad.

#### Áreas para limpieza obligatoria

Son todos aquellos equipos y lugares específicos que requieren de limpieza rutinaria.

#### Servicios para la planta

**Agua:** El agua utilizada en la planta cuenta con un sistema de alcantarillado y el agua que se utiliza es de consumo humano.

**Residuos sólidos:** Los residuos sólidos que genera la planta son clasificados y empacados en plástico (polipropileno).

Las basuras se disponen en canecas marcadas con tapas y pintadas para fácil identificación, luego de llenos son evacuados y llevados al área de almacenamiento de residuos sólidos.

El carro de la basura pasa y desocupa los recipientes.



INVERSIONES MAKISUSHI S.A.

Manual de Buenas Prácticas de  
Manufactura

MBPM - 02  
Versión: 01-10

**Energía:** Se deberá contar con una planta eléctrica con capacidad suficiente para alimentar el consumo de energía en caso de cortes imprevistos que generan paradas en la preparación, además gastos de tiempo extra y retrasos en producción.

 <p>INVERSIONES MAKISUSHI S.A</p>	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura	MBPM - 02 Versión: 01-10
--	--	-----------------------------

## 8. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO

### Equipos y utensilios

Son todos aquellos empleados en las diferentes etapas de producción, deberán estar contruidos con materiales resistentes a la corrosión que no desprendan sustancias peligrosas o tóxicas y que sean de fácil limpieza y desinfección además estar instalados y ubicados de manera lógica del proceso y ubicados de manera que faciliten la circulación y la fácil limpieza y mantenimiento.

- ✓ Todos los equipos deben contar con su programa de mantenimiento preventivo.
- ✓ Tener un manual de operación.
- ✓ Contar con procedimientos de mantenimiento.
- ✓ Los equipos y utensilios estarán contruidos de manera que eviten su contacto directo con el ambiente que lo rodea.

 INVERSIONES MAKISUSHI S.A	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura	MBPM - 02 Versión: 01-10
--	--	-----------------------------

## 9. PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES

### REQUISITOS DE OPERACION

#### Materias primas e insumos

##### Recepción de materias primas

Debe realizarse en condiciones que eviten la contaminación, alteración y daños físicos del producto a almacenar.

- ✓ Limpiar la zona antes del recibo.
- ✓ Separación de zonas incluyendo de las que se destinan a producto final.
- ✓ El personal encargado de recibo tendrá a su disposición las fichas técnicas correspondientes a fin de verificar su conformidad frente al producto y en caso negativo tomar las medidas correctivas, como rechazo entre otras.
- ✓ La empresa debe contar con todos los registros necesarios de evaluación al proveedor y fichas técnicas de los productos.

##### Clasificación

Una vez verificada la conformidad de las fichas técnicas, las materias primas serán enviadas a los sitios de almacenamiento teniendo en cuenta sus características y las condiciones de bodegas o sitios de almacenamiento

 INVERSIONES MAKISUSHI S.A	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura	MBPM - 02 Versión: 01-10
--	--	-----------------------------

## 10. REQUISITOS DE FABRICACION

### Elaboración del producto

Las buenas prácticas de manufactura también conjuga varios elementos que esta relacionados entre si para finalmente garantizar la calidad de alimento entre los que están son: el personal, edificaciones, servicios básicos, equipos, limpieza y desinfección, también se tiene otros importantes como:

- ✓ El personal debe portar su uniforme completo dentro de la empresa.
- ✓ Personas que entren a la empresa en calidad de visitantes deben acogerse a la norma en cuanto a protección (deben usar el gorro o malla de protección).
- ✓ En el momento de comenzar la labor habrá un supervisor que revise el estado de los equipos.
- ✓ El mantenimiento de los equipos será de manera preventiva.
- ✓ Todas las acciones correctivas y las operaciones de monitoreo deben ser registradas en los formatos correspondientes.
- ✓ Todo el proceso de fabricación del alimento deberá realizarse en óptimas condiciones sanitarias de limpieza y conservación.
- ✓ Contar con los procedimientos de control físico, químico y microbiológico.
- ✓ Para garantizar que el producto final salga en buenas condiciones se debe contar con tratamientos que eviten proliferación de microorganismos tal como tratamiento térmico.
- ✓ Cuando se realiza un reproceso se tomaran las medidas necesarias para evaluar las condiciones del alimento a reprocesar con toma de muestras microbiológicas que garantizan el nuevo huso del alimento en el proceso de fabricación en caso contrario se disponen a venta u otras vías de salida.

 <p>INVERSIONES MAKISUSHI S.A</p>	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura	MBPM - 02 Versión: 01-10
--	--	-----------------------------

Prevención de contaminación cruzada

Se basa en el propósito de prevenir la contaminación por factores como:

- ✓ Operaciones de fabricación, empaque y almacenamiento evitando que el alimento entre en contacto con otras materias primas, productos peligrosos etc.
- ✓ El personal manipulador del alimento no debe entrar en contacto con ningún otro producto o realizar una labor diferente a la asignada, en caso contrario debe lavarse antes de volver a su labor.

Rotulado y empaque

El rotulo deberá cumplir con las normas sanitarias vigentes (Resolución 5109 de 2005).

 <p>INVERSIONES MAKISUSHI S.A</p>	<p>Manual de Buenas Prácticas de Manufactura</p>	<p>MBPM - 02 Versión: 01-10</p>
--	--	-------------------------------------

### 11. PROGRAMA DE TRAZABILIDAD

Es el seguimiento de atrás hacia delante de la materia prima o producto terminado.

Tiene por objetivo establecer un procedimiento para rastrear ingredientes, materia prima etc. utilizados para la elaboración del producto.

La empresa deberá contar con un rastreo interno (materias primas, material de empaque, entre otros) y otro externo el cual se le hace a proveedores (almacenamiento, transporte, fechas de elaboración, entre otros).

#### Operación de envasado

- ✓ El envasado deberá hacerse en condiciones que excluya contaminación.
- ✓ Identificación de lotes.
- ✓ De cada lote debe llevarse un registro, legible y con detalles pertinentes de elaboración y producción.

 INVERSIONES MAKISUSHI S.A	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura	MBPM - 02 Versión: 01-10
--	--	-----------------------------

## 12. ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD

Todas las operaciones de fabricación deben estar sometidas a operaciones de control de calidad con el fin de prevenir los defectos tanto físico-químicos como microbiológicos de las materias primas y del producto terminado.

Este sistema deberá ser esencialmente preventivo y cubrir la etapa de procesamiento desde la obtención de las materias primas e insumos hasta productos terminados, para este fin deben considerarse los siguientes aspectos:

- ✓ Especificaciones de materia prima y productos terminados, donde se incluyen criterios de aceptación y rechazo.
- ✓ Documentación de planta, equipos y proceso.
- ✓ Planes de muestreo, los procedimientos de laboratorio, especificaciones y métodos de ensayo.
- ✓ El control y aseguramiento debe estar presente en todas las acciones vinculadas con la calidad del producto.

 INVERSIONES MAKISUSHI S.A	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura	MBPM - 02 Versión: 01-10
--	--	-----------------------------

### 13. ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

#### Almacenamiento

Las bodegas estarán en condiciones adecuadas para el recibo de materia prima.

- ✓ Definir los sitios de descargue con avisos visibles, esto con el propósito de almacenar de acuerdo al tipo y características de la materia prima.
- ✓ Los plaguicidas y otras sustancias peligrosas estarán almacenadas en sitios especiales con sus debidas etiquetas y/o rótulos en donde se informa sobre su toxicidad y empleo.
- ✓ Se deben realizar rotaciones de materia prima; lo primero que entra, lo primero que sale.


#### Transporte

- ✓ Revisión de los vehículos.
- ✓ Deben ser adecuados para el fin perseguido, fabricados en materiales de fácil limpieza y desinfección.
- ✓ Debe existir un programa de limpieza y desinfección.

#### Distribución

- ✓ No se permitirá por ningún motivo cargar materiales diferentes al del alimento que faciliten la contaminación cruzada.
- ✓ Revisión de carros transportadores antes del cargue para evitar que el estado físico del cajón de domicilios intervenga en la calidad del producto por contaminación física (astillas, humedad entre otros).

# ANEXO 2

 <p>INVERSIONES MAKISUSHI S.A</p>	<p>Programa de limpieza y desinfección</p>	<p>PLD - 02 Versión: 01-10</p>
--	--	------------------------------------

## INTRODUCCION

Todo establecimiento destinado a la producción, fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos debe implantar y desarrollar un plan de saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación con los alimentos. Haciendo un cumplimiento al decreto 3075 del ministerio de salud.


Un plan de saneamiento e higiene, debe incluir un programa de limpieza y desinfección alimentaria, dicho programa no es competencia de unos pocos, es responsabilidad de todos los que diseñan los programas, los supervisores encargados de dirigir los programas. Los operarios que ejecutan las diferentes operaciones, los vendedores que manipulan los productos, los clientes, domiciliarios, consumidores finales y los gerentes que deban apoyar y funcionar los programas de sanidad en las plantas de alimentos.

Las industrias de alimentos estamos seriamente comprometidas con nuestros clientes. Los productos deben ser seguros, saludables y lo más importante debe satisfacer las necesidades al menor costo posible.

Los principales medios de reproducción de microorganismos son: la humedad, los nutrientes (alimento y residuos de ellos), la temperatura y el tiempo que intervienen en el proceso de fabricación. Una sola unidad de alimento o pieza de equipo contaminada puede contaminar íntegramente el restaurante entero. El polvo, las basuras y la acumulación de residuos pueden ser medios propicios para el desarrollo de bacterias.

Debemos ser conscientes de la calidad del producto que estamos entregando ya que una vez que el producto salga del restaurante no hay forma de darnos cuenta de que existe un problema sanitario.

Este manual da las normas básicas y de obligatorio cumplimiento para las diferentes áreas productivas de nuestra empresa.

 INVERSIONES MAKISUSHI S.A	Programa de limpieza y desinfección	PLD - 02 Versión: 01-10
--	--	----------------------------

## 1. OBJETIVO

Establecer procedimientos escritos para la estandarización de las actividades de limpieza y desinfección de los restaurantes SUSHI TO GO – INVERSIONES MAKISUSHI S.A, con el fin de evitar la contaminación de los productos durante todo el proceso, de modo que estos no entren en contacto con agentes biológicos, físicos y químicos que puedan alterar su inocuidad, prevenir condiciones que podrían ser ofensivas al cliente y proporcionar un área de trabajo limpia y saludable.

## 2. ALCANCE

Este procedimiento se aplica para alrededores, accesos, instalaciones físicas, área de elaboración, almacenamiento de materia prima, empaque y de otros materiales, envases, área de empaçado, cuartos fríos, equipos, utensilios, personal manipulador, visitantes, áreas comunes y vehículos de transporte.


## 3. TERMINOS Y DEFINICIONES

### 3.1. LIMPIEZA

Práctica empleada con el fin de eliminar materia orgánica e impurezas como residuos físicos inertes y químicos de las áreas de elaboración y superficies que entran en contacto con el alimento empleando la técnica de fregado, raspado, lavado con agua a alta temperatura, y la utilización de detergentes, evitando así que se den condiciones favorables para el crecimiento de microorganismos que puedan afectar la inocuidad del alimento.

### 3.2. DESINFECCION Y DESCONTAMINACION

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 número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento

 <p>INVERSIONES MAKISUSHI S.A</p>	<p>Programa de limpieza y desinfección</p>	<p>PLD - 02 Versión: 01-10</p>
--	--	------------------------------------

### 3.3 DETERGENTE

Compuesto que al ser disuelto en agua actúa como agente limpiador de la suciedad y de sustancias en superficies contaminadas.

### 3.4. DESINFECTANTE

Agente químico que destruye los microorganismos presentes reduciendo estos a un nivel que no sea dañino para el alimento o para el ser humano. Sin embargo no necesariamente elimina las formas resistentes de las bacterias como las esporas. Excepto cuando el uso indicado es contra ellas.

### 3.5. SUPERFICIES DE CONTACTO CON ALIMENTOS

Superficies de equipos y utensilios que entran en contacto con alimentos.

### 3.6. CONTAMINACIÓN


La introducción o presencia de un contaminante químico, microbiológico o físico en los alimentos o el medio ambiente. Son 4 tipos de contaminación: contaminación bacteriana, contaminación química, contaminación vegetal o natural y contaminación física.

### 3.7. CONTAMINANTE

Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

### 3.8. INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

 <p>INVERSIONES MAKISUSHI S.A</p>	<p>Programa de limpieza y desinfección</p>	<p>PLD - 02 Versión: 01-10</p>
--	--	------------------------------------

### 3.9. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

### 3.10. INSTALACIÓN

Cualquier edificio o zona en que se manipulan alimentos, y sus inmediaciones, que se encuentren bajo el control de una misma dirección.

### 3.11. ZONA DE RIESGO

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

## 4. VARIABLES EN EL PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Existen variables que deben ser controladas tanto en el proceso de limpieza como en el de desinfección. Entre las más importantes están:

### 4.1 DOSIFICACION

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 desinfectante.


### 4.2 TIEMPO DE EXPOSICION

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

### 4.3 ENJUAGUE

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



	<p>Programa de limpieza y desinfección</p>	<p>PLD - 02 Versión: 01-10</p>
---	--	------------------------------------

#### 4.4 FORMA DE APLICACIÓN (DESINFECTANTE)

**4.4.1 Por contacto:** Es aquella en la cual el desinfectante se aplica con la ayuda de toallas limpias directamente en las superficies. Ejemplo desinfección de canecas y tapas.

**4.4.2 Por aspersión:** Es aquella en la cual el desinfectante se aplica con la ayuda de atomizadores. Ejemplo Ambiente, mesa de trabajo etc.

**4.4.3 Por inmersión:** Es aquella en la cual el desinfectante se aplica directamente sumergiendo el objeto en la solución. Ejemplo: frutas, verduras, utensilios, manos, etc.

#### 4.5 ROTACION (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 quincenalmente, 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.

#### 5. CONSIDERACIONES GENERALES

Antes de poner en práctica alguno de los procedimientos que se describen en este documento, lea todos los pasos a realizar, puesto que al final puede encontrar anotaciones importantes que debe conocer antes de su aplicación.

El personal que lleve a cabo los trabajos de Limpieza y Desinfección debe estar bien capacitado en los procedimientos establecidos.

Antes de comenzar la jornada de producción se deben desinfectar los equipos, utensilios y mesas. El jefe de producción asignará las labores de limpieza y desinfección a los operarios e informará de estas tanto verbal como por escrito.

Para evitar llevar contaminación de un lugar a otro por medio de los elementos de aseo, se dispone de escobas, cepillos, traperos y paños independientes para cada área donde se realicen



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

Programa de limpieza y  
desinfección

PLD - 02  
Versión: 01-10

actividades de elaboración y almacenamiento (zonas de producción y lavado, zona de comedor de clientes, zona almacenamiento, zona de basuras y baños), los cuales deben estar bebidamente marcados.

Todos los implementos de limpieza deben mantenerse suspendidos en el aire o sobre una superficie limpia cuando no estén en uso. Los cepillos, escobas, traperos y haraganes no deberán mantenerse directamente sobre el piso ya que este tiene suciedad que puede adherirse fuertemente a las cerdas y por otra parte, pueden perder su forma o configuración física, lo que ocasiona daño prematuro y costo adicional por su reposición.

Tanto el detergente como el desinfectante no deben aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que estos deben disolverse previamente en agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el procedimiento respectivo.


Todos los productos de limpieza y desinfección serán aprobados previamente a su uso (deben ser específicos para la industria de alimentos), no se permite realizar un cambio sin previa aprobación del encargado del programa. Los productos aprobados y sus respectivas fichas técnicas se encuentran en el Anexo 1 de este documento.

Se debe evitar que el agua sucia de un equipo que se está lavando salpique en algún equipo ya lavado.

No se permite el uso de cepillos de metal, esponjas de metal, lanas de acero o cualquier otro material abrasivo ya que pueden dañar los equipos.

Aquellos equipos que estén conformados por piezas deben desarmarse para asegurar una adecuada limpieza y desinfección. Las piezas o partes del equipo no deben colocarse directamente sobre el piso, pero sí sobre mesas o utensilios limpios y desinfectados. Esto también se aplica para equipo portátil y utensilios necesarios para el proceso.

El encargado del programa de limpieza y desinfección elige la persona responsable de vigilar y registrar diariamente el estado sanitario de las instalaciones, equipos, utensilios, del proceso y del personal, en los formatos correspondientes, páginas 25, 26, 27 y 28 código FLD-0.2-1.1 y FLD-0.2-1.2 de este documento el registro diario de control del programa de limpieza y desinfección,

 <p>INVERSIONES MAKISUSHI S.A</p>	<p>Programa de limpieza y desinfección</p>	<p>PLD - 02 Versión: 01-10</p>
--	--	------------------------------------

página 29 código FLD-0.2-1.3 Registro de Control de Desinfección de Ambiente, página 30 código FLD-0.2-1.4 Registro de Control de Preparación de Detergentes y Desinfectantes.

Si luego de realizar la limpieza y desinfección ya sea a instalaciones, equipos, utensilios o del personal, se hallan restos de suciedad, debe de realizarse otra vez el procedimiento como medida correctiva de la desviación. Si se presentan frecuentemente este tipo de eventos, puede que el personal responsable de las actividades de limpieza y desinfección no tengan muy claro los pasos a seguir y el modo de realizarlos para lo cual debe de realizarse una capacitación como medida correctiva con el fin de evitar estas situaciones ya que ponen en riesgo la inocuidad del producto.

El cambio de los productos de limpieza y desinfección que se usan actualmente, por otros, cambio de la frecuencia en la rotación y cambio en las concentraciones en la preparación de estos, son medidas correctivas, al encontrar resistencia de los microorganismos.

Las medidas correctivas que se apliquen al encontrar desviación en los procedimientos deben ser autorizadas por el encargado del programa, y confirmar que se hayan aplicado. Vea página 31 códigos FLD-0.2-1.5 Registro verificación de medidas correctivas.

En el documento se encuentran diferentes actividades de limpieza y desinfección que se realizan con una frecuencia variable ya que por razones de espacio y tiempo, no pueden hacerse con una frecuencia igual y menos extendida. Por esta razón y con el fin de mantener todas sus instalaciones y equipos el mayor tiempo posible limpio y desinfectado, la empresa programa una jornada de ASEO GENERAL cada 15 días, durante el cual no hay producción. En esta actividad participan todos los empleados e incluye todos los equipos, utensilios e instalaciones.

## 6. AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Prepare las soluciones, tanto del detergente como de los desinfectantes para aplicación en instalaciones, equipos y utensilios, en cantidades suficientes que abastezcan las actividades de limpieza y desinfección, utilice para ello utensilios de plástico.

Recuerde llevar guantes al manipular este tipo de sustancias químicas.

El jefe de producción debe revisar que los procedimientos y registros se lleven a cabo como se describe en este documento.



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

Programa de limpieza y desinfección

PLD - 02  
Versión: 01-10

### 6.1 PREPARACION DETERGENTE Y DESINFECTANTE

NOMBRE COMERCIAL	USO	DOSIFICACION	INGREDIENTE ACTIVO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
Solud-des	Superficies, equipos y utensilios	4.5 ml/1 Litro agua	Amonio cuaternario	Antes de comenzar la producción y cada vez que se termine la solución.	Manipulador
	Ambiente, frutas y verduras	2.5 ml/1 Litro agua			
Desinfex	Superficies, equipos y utensilios	10 ml/1 Litro agua	Biguanidina	Antes de comenzar la producción y cada vez que se termine la solución.	Manipulador
	Ambiente, frutas y verduras	5 ml/1 Litro agua			
Desengrasante burbujines DL	Superficies, equipos y utensilios	20 ml/1 Litro agua	Amonio cuaternario	Antes de comenzar la producción y cada vez que se termine la solución.	Manipulador
Jabón antibacterial burbujas	Manos	Puro		Cada vez que se termine	Manipulador



INVERSIONES MAKISUSHI S.A.


Programa de limpieza y  
desinfección

PLD - 02  
Versión: 01-10

HIPOCLORITO 3.5%			Diluir 500 ml de desinfectante en 50 lt de agua	
CONCENTRACION EN P.P.M	USOS	TIEMPO EXPOSICION EN MINUTOS	CANTIDAD AGUA EN LITROS	CANTIDAD HIPOCLORITO 3.5 % EN C.C
1	Agua potable	-	2	0.05 (1 gota)
50	Manos	1	2	2.5
	Huevos	1		
	Frutas y verduras	5		
400	Vajilla	30	2	20
	Cubiertos	30		
	Utensilios de cocina	30		
500	Mesas de trabajo	30	2	25
	Limpiones	30		
	Traperos	30		
	Pocetas	30		
	Baños	30		

## 6.2 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ELEMENTOS DE ASEO

IMPLEMENTOS DE ASEO	Balde con solución detergente, balde con solución desinfectante, guantes
LIMPIEZA	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Humedecer elementos de aseo (esponjillas, traperos, limpiones) por separado.</li><li>■ Sumergir en solución detergente de manera individual los elementos de aseo en los recipientes asignados para esta labor: Por cada litro de agua agregue 20 ml de producto.</li><li>■ Después de 5 a 10 minutos, estregar muy bien.</li><li>■ Enjuagar con suficiente agua, hasta que desaparezca la espuma.</li></ul>
DESINFECCION	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Preparar una solución desinfectante: Por cada litro de agua agregue 4.5 ml de producto.</li><li>■ Dejar actuar por 15 minutos los traperos y 10 minutos los limpiones.</li><li>■ Enjuagar con suficiente agua y escurrir.</li></ul>
FRECUENCIA	Después de ser utilizados
RESPONSABLES	Manipulador

 <p>INVERSIONES MAKISUSHI S.A</p>	<p>Programa de limpieza y desinfección</p>	<p>PLD - 02 Versión: 01-10</p>
--	--	------------------------------------

## 7. PROCEDIMIENTOS

Para llevar a cabo el procedimiento de limpieza y desinfección de los restaurantes, **SUSHI TO GO – INVERSIONES MAKISUSHI S.A** trabaja de la mano con una compañía la cual abastece de todos los productos necesarios para realizar todas estas actividades de sanidad.

Industrias CORY S.A es una empresa dedicada al diseño, fabricación y comercialización de especialidades químicas y productos biodegradables para el aseo y desinfección.

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

Recuerde llevar guantes al manipular para realizar todos siguientes procesos.

- ✓ Instalaciones generales
- ✓ Maquinaria y equipo
- ✓ Manipuladores
- ✓ Utensilios



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

Programa de limpieza y desinfección

PLD - 02  
Versión: 01-10

## 7.1 DESCRIPCION DE PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

### 7.1.1 INSTALACIONES GENERALES

#### PISOS PRODUCCION (área sushi, tempayaki y cocina)

<b>IMPLEMENTOS DE ASEO</b>	Escoba, recogedor, cepillo de piso, trapero, balde con solución detergente, balde con solución desinfectante, haragán.
<b>LIMPIEZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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 para no transportar la suciedad a toda el área.</li> <li>■ Recoger los residuos grandes que se encuentran en las rejillas.</li> <li>■ Mojar el piso con la solución detergente.</li> <li>■ Remover la suciedad estregando fuertemente con el cepillo de piso, estregar el interior de las rejillas hasta remover toda la suciedad.</li> <li>■ Enjuague con abundante agua el piso, las rejillas y sifones.</li> <li>■ Retira el exceso de agua con el haragán hacia los sifones y rejillas.</li> </ul>
<b>DESINFECCION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aplique por contacto con el trapero en forma uniforme, la dosificación desinfectante al piso, rejillas y sifones.</li> <li>■ No enjuague.</li> <li>■ Deje secar.</li> </ul>
<b>FRECUENCIA</b>	Dos veces al día (al comenzar el día y al término de labores).
<b>RESPONSABLES</b>	Manipulador.



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

Programa de limpieza y  
desinfección

PLD - 02  
Versión: 01-10

### PISO (COMEDOR DE CLEINTES)

<b>IMPLEMENTOS DE ASEO</b>	Escoba, recogedor, cepillo de piso, trapero, balde con solución detergente, balde con solución desinfectante, haragán.
<b>LIMPIEZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Retire con escoba y recogedor los residuos sólidos del piso.</li> <li>■ Recoger los residuos grandes que se encuentran en las rejillas.</li> <li>■ Mojar el piso con la solución detergente.</li> <li>■ Remover la suciedad estregando fuertemente con el cepillo de piso, estregar el interior de las rejillas hasta remover toda la suciedad.</li> <li>■ Enjuague con abundante agua el piso, las rejillas y sifones.</li> <li>■ Retira el exceso de agua con el haragán hacia los sifones y rejillas.</li> </ul>
<b>DESINFECCION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aplique por contacto con el trapero en forma uniforme, la dosificación desinfectante al piso, rejillas y sifones.</li> <li>■ No enjuague.</li> <li>■ Deje secar.</li> </ul>
<b>FRECUENCIA</b>	Una vez al día y cuando sea necesario.
<b>RESPONSABLES</b>	Manipulador.

### PAREDES PRODUCCION (área sushi, tempayaki y cocina)

<b>IMPLEMENTOS DE ASEO</b>	Espojillas, paño limpio, balde con solución detergente, solución desinfectante.
<b>LIMPIEZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Proteja las partes eléctricas.</li> <li>■ Aplique la dosificación detergente con la ayuda de la esponjilla, de manera que remueva todo tipo de suciedad.</li> <li>■ Enjuague con agua pasando un paño húmedo las veces que sea necesario, hasta retirar completamente el jabón y la suciedad.</li> </ul>
<b>DESINFECCION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aplique la solución desinfectante por contacto con un paño y en forma uniforme.</li> <li>■ No enjuague.</li> <li>■ Deje secar</li> </ul>
<b>FRECUENCIA</b>	Una vez por semana.
<b>RESPONSABLE</b>	Manipulador.



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

Programa de limpieza y  
desinfección


PLD - 02  
Versión: 01-10

### PAREDES (COMEDOR DE CLEINTES)

<b>IMPLEMENTOS DE ASEO</b>	Esponjillas, paño limpio, balde con solución detergente, solución desinfectante.
<b>LIMPIEZA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Proteja las partes eléctricas.</li><li>■ Aplique la dosificación detergente con la ayuda de la esponjilla, de manera que remueva todo tipo de suciedad.</li><li>■ Enjuague con agua pasando un paño húmedo las veces que sea necesario, hasta retirar completamente el jabón y la suciedad.</li></ul>
<b>DESINFECCION</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Aplique la solución desinfectante por contacto con un paño y en forma uniforme.</li><li>■ No enjuague.</li><li>■ Deje secar.</li></ul>
<b>FRECUENCIA</b>	Una vez por semana.
<b>RESPONSABLE</b>	Manipulador.

### TECHOS

<b>IMPLEMENTOS DE ASEO</b>	Esponjillas, cepillos de techo, paño limpio, balde con solución detergente, balde con solución desinfectante.
<b>LIMPIEZA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Remueva telarañas e insectos de las uniones entre techos y paredes utilizando cepillo techo.</li><li>■ Aplique la dosificación detergente con la ayuda de la esponjilla, de manera que remueva todo tipo de suciedad.</li><li>■ Enjuague con agua pasando un paño húmedo las veces que sea necesario, hasta retirar completamente el jabón y la suciedad.</li></ul>
<b>DESINFECCION</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Aplique la solución desinfectante por contacto con un paño y en forma uniforme.</li><li>■ No enjuague.</li><li>■ Deje secar.</li></ul>
<b>FRECUENCIA</b>	Una vez al mes
<b>RESPONSABLE</b>	Manipulador

 <b>INVERSIONES MAKISUSHI S.A</b>	Programa de limpieza y desinfección	PLD - 02 Versión: 01-10
---	--	----------------------------

### PUERTAS

<b>IMPLEMENTOS DE ASEO</b>	Esponjillas, paño limpio, balde con solución detergente, balde con solución desinfectante.
<b>LIMPIEZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Humedecer el paño con la solución detergente.</li> <li>■ Estregar vigorosa y uniformemente toda la puerta hasta remover toda la suciedad</li> <li>■ Enjuague con agua pasando un paño húmedo las veces que sea necesario, hasta retirar completamente el jabón y la suciedad</li> </ul>
<b>DESINFECCION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aplique la solución desinfectante por contacto con un paño y en forma uniforme.</li> <li>■ No enjuague.</li> <li>■ Deje secar</li> </ul>
<b>FRECUENCIA</b>	Una vez por semana
<b>RESPONSABLE</b>	Manipulador

### VENTANAS

<b>IMPLEMENTOS DE ASEO</b>	Esponjilla, paño limpio, balde con solución detergente.
<b>LIMPIEZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Humedecer la esponjilla con solución detergente y aplique sobre toda la superficie de la venta</li> <li>■ Limpie el marco de la ventana con ayuda de un paño para remover la suciedad que se acumula.</li> <li>■ Enjuague con agua pasando un paño húmedo las veces que sea necesario, hasta retirar completamente el jabón y la suciedad</li> </ul>
<b>FRECUENCIA</b>	Una vez al mes
<b>RESPONSABLE</b>	Manipulador



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

Programa de limpieza y  
desinfección

PLD - 02  
Versión: 01-10

### BAÑO

<b>IMPLEMENTOS DE ASEO</b>	Españillas, trapero, paño limpio, cepillo, balde con solución detergente, balde con solución desinfectante.
<b>LIMPIEZA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Tenga precaución de no mojar las partes eléctricas.</li><li>■ Aplique la solución de detergente al mismo tiempo que frota las superficies de inodoros, lavamanos y paredes con esponja y/o cepillo impregnados del agente.</li><li>■ Enjuague con abundante agua hasta que elimine los restos de suciedad y detergente.</li></ul>
<b>DESINFECCION</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Frote el piso con trapero limpio e impregnado de la solución de desinfectante.</li><li>■ Aplique la solución desinfectante por contacto a las demás superficies.</li><li>■ Seque el piso con trapero limpio.</li></ul> <p>NOTA: los agentes de limpieza y desinfección utilizados para estas instalaciones no son de uso industrial como los que se usan para demás instalaciones y equipos</p>
<b>FRECUENCIA</b>	Una vez por día.
<b>RESPONSABLE</b>	Manipulador

### LAMPARAS

<b>IMPLEMENTOS DE ASEO</b>	Cepillo, esponja, trapero, paño limpio, balde con solución detergente, balde con solución desinfectante.
<b>LIMPIEZA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Apague las lámparas.</li><li>■ Remueva telarañas con el cepillo techo.</li><li>■ Remueva la suciedad y grasa adherida utilizando esponja impregnada de la solución de detergente.</li><li>■ Pase un paño húmedo y limpio sobre las superficies cuantas veces se requiera hasta retirar el detergente y restos de suciedad.</li></ul>
<b>DESINFECCION</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Pase un paño limpio y humedecido en la solución desinfectante sobre las superficies.</li><li>■ No enjuague.</li><li>■ Deje secar.</li></ul>
<b>FRECUENCIA</b>	Una vez al mes.
<b>RESPONSABLE</b>	Persona externa a la empresa con el equipo de seguridad necesario.



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

Programa de limpieza y  
desinfección

PLD - 02  
Versión: 01-10

#### ACCESOS Y ALREDEDORES

<b>IMPLEMENTOS DE ASEO</b>	Escoba, recogedor, cepillo de piso, balde con solución detergente,
<b>LIMPIEZA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Remueva las basuras acumuladas en parqueaderos y acera usando escoba.</li><li>■ Deposite la basura en el recipiente indicado para ello.</li><li>■ Remueva con detergente y cepillo todo tipo de suciedad adherida que pueda ser un foco de contaminación y malos olores.</li><li>■ Enjuague con abundante agua.</li></ul>
<b>FRECUENCIA</b>	Una vez al día y/o cuando sea necesario.
<b>RESPONSABLE</b>	Manipulador.

EXCLUSIVOS INVERSIONES MAKISUSHI S.A



INVERSIONES MAKISUSHI S.A.

Programa de limpieza y  
desinfección

PLD - 02  
Versión: 01-10

### 7.1.2 MAQUINARIA Y EQUIPOS

#### CAMPANA EXTRACTORA

<b>IMPLEMENTOS DE ASEO</b>	Esponjilla, paño limpio, balde solución desengrasante/detergente, balde solución desinfectante
<b>LIMPIEZA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Con la ayuda de una escalera suba hasta la altura de la campana.</li><li>■ Aplicar la solución desengrasante, en toda el área interior y exterior de la campana.</li><li>■ Frote con la esponjilla toda el área removiendo toda la suciedad.</li><li>■ Enjuague con agua para remover el detergente, la grasa y la suciedad</li><li>■ Deje escurrir.</li></ul>
<b>DESINFECCION</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Aplique la solución desinfectante por contacto con un paño limpio y en forma uniforme.</li><li>■ Retire con un paño limpio después de 5 a 10 minutos.</li><li>■ Deje secar</li></ul>
<b>FRECUENCIA</b>	Cada 15 días.
<b>RESPONSABLE</b>	Manipuladores

#### ESTUFA

<b>IMPLEMENTOS DE ASEO</b>	Esponjilla, paño limpio, balde con solución desengrasante/detergente, balde con solución desinfectante.
<b>LIMPIEZA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Aplicar el desengrasante en las parrillas con ayuda de una esponjilla.</li><li>■ Deje actuar por 5 minutos.</li><li>■ Aplique el detergente en forma uniforme en el resto de la estufa.</li><li>■ Estrégue.</li><li>■ Enjuague las parrillas con abundante agua retirando todo residuo de desengrasante y suciedad.</li><li>■ Pase un paño húmedo y limpio sobre las superficies cuantas veces se requiera hasta retirar el detergente y restos de suciedad.</li><li>■ Utilice un paño para retirar el exceso de humedad.</li></ul>
<b>DESINFECCION</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Aplique la solución desinfectante por contacto con un paño y en forma uniforme en toda la estufa y sus parrillas</li><li>■ Retire con un paño después de 5 a 10 minutos.</li><li>■ Deje secar.</li></ul>
<b>FRECUENCIA</b>	Todos los días
<b>RESPONSABLE</b>	Manipulador



INVERSIONES MAKISUSHI S.A.

Programa de limpieza y  
desinfección

PLD - 02  
Versión: 01-10

### FREIDORA

<b>IMPLEMENTOS DE ASEO</b>	Esponjilla, paño limpio, balde con solución desengrasante/detergente, balde con solución desinfectante.
<b>LIMPIEZA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Sacar el cesto, la caja de mandos con los elementos de calentamiento y sacar la cuba y vaciarla</li><li>■ Aplicar el desengrasante en el cesto y la cuba con ayuda de una esponjilla.</li><li>■ Deje actuar por 5 minutos</li><li>■ Aplique el detergente en forma uniforme en el resto de la freidora.</li><li>■ Estriegue</li><li>■ Enjuague el cesto y la cuba con abundante agua retirando todo residuo de desengrasante y suciedad.</li><li>■ Pase un paño húmedo y limpio sobre las superficies cuantas veces se requiera hasta retirar el detergente y restos de suciedad.</li><li>■ Utilice un paño para retirar el exceso de humedad</li></ul>
<b>DESINFECCION</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Aplique la solución desinfectante por contacto con un paño y en forma uniforme en toda la freidora y su cesto y cuba</li><li>■ Retire con un paño después de 5 a 10 minutos.</li><li>■ Deje secar</li></ul>
<b>FRECUENCIA</b>	Todos los días
<b>RESPONSABLE</b>	Manipulador

EXCLUSIVOS INVERSIONES MAKISUSHI S.A.



INVERSIONES MAKISUSHI S.A.

Programa de limpieza y  
desinfección

PLD - 02  
Versión: 01-10

### CONGELADORES Y REFRIGERADORES

<b>IMPLEMENTOS DE ASEO</b>	Esponjilla, paño limpio, balde con solución detergente, balde con solución desinfectante.
<b>LIMPIEZA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Desconecte el equipo.</li><li>■ Desocupe el interior llevando los productos a otra nevera o congelador.</li><li>■ Cuando ya se encuentre a temperatura ambiente aplique la solución detergente por contacto con una esponjilla el interior del refrigerador igualmente con el congelador.</li><li>■ Pase un paño húmedo y limpio sobre las superficies cuantas veces se requiera hasta retirar el detergente y restos de suciedad.</li><li>■ Utilice un paño para retirar el exceso de humedad.</li><li>■ Lave las parrillas con detergente y abundante agua.</li></ul>
<b>DESINFECCION</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Aplique la solución desinfectante por contacto con un paño y en forma uniforme en todo el interior de la nevera y el refrigerador.</li><li>■ Retire con un paño después de 5 a 10 minutos.</li><li>■ Deje secar</li></ul>
<b>FRECUENCIA</b>	Una vez por semana.
<b>RESPONSABLE</b>	Manipulador

### MESA DE TRABAJO, AREA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

<b>IMPLEMENTOS DE ASEO</b>	Balde con solución detergente, balde con solución desinfectante, esponjilla, paño limpio.
<b>LIMPIEZA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Retirar los elementos como utensilios o alimentos que puedan impedir la limpieza y desinfección de las superficies.</li><li>■ Aplique la solución detergente por contacto con una esponjilla sobre toda la superficie.</li><li>■ Estregar uniforme y vigorosamente toda la superficie, las patas y la parte inferior del mesón o superficie.</li><li>■ Utilice un paño para retirar el exceso de humedad.</li></ul>
<b>DESINFECCION</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Aplique la solución desinfectante por contacto con un paño y en forma uniforme en toda la superficie del mesón.</li><li>■ Retire con un paño después de 5 a 10 minutos.</li><li>■ Deje secar.</li></ul>
<b>FRECUENCIA</b>	Cada vez que sea necesario.
<b>RESPONSABLE</b>	Manipulador.



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

Programa de limpieza y  
desinfección

PLD - 02  
Versión: 01-10

### BALANZA ELECTRÓNICA

<b>IMPLEMENTOS DE ASEO</b>	Balde con solución detergente, balde con solución desinfectante, esponjilla, paño limpio.
<b>LIMPIEZA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Desconecte la balanza.</li><li>■ Retire con un paño limpio y húmedo los residuos adheridos al plato, tablero indicador y demás superficies accesibles</li><li>■ Frote las superficies del equipo cuidadosamente con una esponjilla suave, impregnada de la solución de detergente</li><li>■ Pase un paño húmedo y limpio sobre las superficies cuantas veces se requiera hasta retirar el detergente y restos de suciedad</li></ul>
<b>DESINFECCION</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Pase un paño impregnado de desinfectante por las superficies del equipo</li><li>■ Deje secar</li></ul>
<b>FRECUENCIA</b>	Después de ser utilizada
<b>RESPONSABLE</b>	Manipulador.

### 7.1.3 UTENSILIOS

<b>IMPLEMENTOS DE ASEO</b>	Balde con solución detergente, balde con solución desinfectante, esponjilla, paño limpio.
<b>LIMPIEZA</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Sumergir los utensilios en solución detergente o aplique con atomizador y esponja.</li><li>■ 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.</li><li>■ 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.</li></ul>
<b>DESINFECCION</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Sumergir los utensilios en la solución desinfectante</li><li>■ Retire con un paño después de 1 minuto.</li><li>■ Deje secar.</li></ul>
<b>FRECUENCIA</b>	Después de cada uso.
<b>RESPONSABLE</b>	Manipulador



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

Programa de limpieza y  
desinfección

PLD - 02  
Versión: 01-10

### CAJON DE DOMICILIOS

<b>IMPLEMENTOS DE ASEO</b>	Balde con solución detergente, balde con solución desinfectante, esponjilla
<b>LIMPIEZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Retire los residuos sólidos y déjelos en el recipiente indicado para ello.</li> <li>■ Aplique la solución de detergente al tiempo que frota las superficies con la esponjilla.</li> <li>■ Enjuague con abundante agua.</li> </ul>
<b>DESINFECCION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aplique la solución desinfectante por contacto.</li> <li>■ Deje secar.</li> </ul>
<b>FRECUENCIA</b>	Una vez al día y cada vez q sea necesario
<b>RESPONSABLE</b>	Manipulador domiciliario.

#### 7.1.4 MANIPULADORES

##### MANOS

<b>IMPLEMENTOS DE ASEO</b>	Jabón desinfectante, cepillo personal, toallas de papel
<b>LIMPIEZA Y DESINFECCION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Abra la llave y humedezca las manos hasta el antebrazo.</li> <li>■ Vierta el jabón desinfectante sobre las palmas de las manos.</li> <li>■ Frótese vigorosamente las manos por 20 segundos.</li> <li>■ Lávese todas las superficies de las manos incluyendo, el antebrazo, entre los dedos, las muñecas y debajo de las uñas.</li> <li>■ Utilice cepillo para las uñas.</li> <li>■ Enjuague con abundante agua.</li> <li>■ Escorra el exceso de agua de las manos.</li> <li>■ Séquese las manos con toalla de papel.</li> <li>■ Cierre la llave del agua con la misma toalla de papel.</li> </ul>
<b>FRECUENCIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Antes de comenzar a trabajar.</li> <li>■ Al cambiar de actividad.</li> <li>■ Antes de tocar alimentos.</li> <li>■ Antes de tocar utensilios para preparar alimentos.</li> <li>■ Después de ir al baño.</li> <li>■ Después de beber, comer, fumar, tocarse el cabello, la cara u otras partes del cuerpo.</li> <li>■ Después de sonarse la nariz, toser o estornudar.</li> <li>■ Después de tomar un descanso.</li> <li>■ Después de manipular o sacar la basura.</li> </ul>



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

Programa de limpieza y  
desinfección

PLD - 02  
Versión: 01-10


<b>RESPONSABLE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Después de limpiar, desinfectar o usar productos químicos.</li> </ul> Manipulador
--------------------	--

### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN VISITANTES

<b>IMPLEMENTOS</b>	Cofia o gorro, jabón desinfectante, delantal
<b>LIMPIEZA Y DESINFECCION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Quitese anillos, reloj, pendientes, etc.</li> <li>■ Use gorro para cubrirse completamente el cabello.</li> <li>■ Use delantal limpio.</li> <li>■ Lávese las manos con jabón-desinfectante antes de tener contacto con las zonas de elaboración y empaque</li> </ul>
<b>FRECUENCIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Siempre que personas externas a la empresa requieran ingresar a la zona de producción.</li> </ul>
<b>RESPONSABLE</b>	Todos los visitantes que tengan permitido el acceso a zona de elaboración.

### GUANTES

<b>IMPLEMENTOS DE ASEO</b>	Solución desinfectante, solución detergente
<b>LIMPIEZA Y DESINFECCION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aplique la solución de detergente en las palmas.</li> <li>■ Frote los guantes uno con otro por toda la superficie.</li> <li>■ Enjuague con abundante agua.</li> <li>■ Sumerja los guantes en la solución desinfectante, sáquelos y deje escurrir al finalizar sus labores diarias.</li> </ul>
<b>FRECUENCIA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Después de limpiar, desinfectar o usar productos químicos.</li> <li>■ Antes de tocar alimentos.</li> <li>■ Antes de tocar utensilios para preparar alimentos.</li> <li>■ Al cambiar de actividad.</li> </ul>
<b>RESPONSABLE</b>	Manipulador

 INVERSIONES MAKISUSHI S.A	Programa de limpieza y desinfección	PLD - 02 Versión: 01-10
--	--	----------------------------

#### **8. REGISTROS PARA EL CONTROL DEL PROGRAMA**

- ✓ Lea las anotaciones antes de comenzar a llenar los formatos.
- ✓ Llene los espacios como fecha, hora y quién lo elabora, estos datos deben ser completos, reales y con letra legible.
- ✓ Llene los espacios con la información requerida y como indica las anotaciones.
- ✓ El encargado del programa debe revisar el registro antes de ser archivado.



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

Programa de limpieza y  
desinfección

PLD - 02  
Versión: 01-10

**1.1.1. REGISTRO DIARIO DE CONTROL DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Fecha de elaboración:		Hora:		
Elaborado por:				
Revisado por:				
<p>NOTA: Califique cada uno de los aspectos descritos, colocando una (X) en la casilla correspondiente. La casilla indicada con la letra (B), significa que el equipo, utensilio, instalación, etc., se ve limpio. Si por el contrario en el aspecto evaluado se observa mala limpieza coloque una (X) en la casilla indicada con la letra (M); en este caso debe colocar las observaciones y la medida que se tomo para su corrección.</p>				
ASPECTO	CALIFICACIÓN		OBSERVACIONES	MEDIDAS CORRECTIVAS
	B	M		
• INSTALACIONES FISICAS (PISOS, REJILLAS Y PAREDES)				
Zona de producción (cocina)				
Zona de producción (sushi)				
Zona de producción (tempayaki)				
Zona almacenamiento materias primas				
Zona de Basuras				
Zona de recibo y despacho				
Estación de aseo				
Caja				
Baños				
Bodegas				
• PUERTAS				



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

Programa de limpieza y  
desinfección

PLD - 02  
Versión: 01-10

Puertas entrada				
Puertas baños				
Puertas bodega				
• BANOS				
Papel higiénico, toallas de mano, jabón desinfectante, papelería con bolsa y tapa				
• EQUIPOS				
Congeladores				
Neveras				
Estufa				
Freidora				
Microondas				
Hornito				
Licuada				
Balanza electrónica				
Estibas				
Estanterías				

EXCLUSIVOS INVERSIONES MAKISUSHI S.A



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

Programa de limpieza y desinfección

PLD - 02  
Versión: 01-10

**1.1.2. REGISTRO DIARIO DE CONTROL DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

Fecha de elaboración: \_\_\_\_\_ Hora: \_\_\_\_\_

Elaborado por: \_\_\_\_\_

Revisado por: \_\_\_\_\_

NOTA: Califique cada uno de los aspectos descritos, colocando una (X) en la casilla correspondiente. La casilla indicada con la letra (B), significa que el equipo, utensilio, instalación, etc., se ve limpio. Si por el contrario en el aspecto evaluado se observa mala limpieza coloque una (X) en la casilla indicada con la letra (M); en este caso debe colocar las observaciones y la medida que se tomó para su corrección.

ASPECTO	CALIFICACIÓN		OBSERVACIONES	MEDIDAS CORRECTIVAS
	B	M		
<b>• UTENSILIOS</b>				
Utensilios plásticos				
Utensilios en acero inoxidable				
<b>• CANASTILLAS</b>				
<b>• CANECAS DE BASURA Y PRODUCTO</b>				
Tapadas				
Bolsa				
<b>• MESAS</b>				
Mesas zona de producción				
Mesas zona de despacho				
<b>• CAVAS</b>				
Cava de congelación				
Cavas de refrigeración				
<b>• LAMPARAS</b>				



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

Programa de limpieza y  
desinfección

PLD - 02  
Versión: 01-10

• MANIPULADORES				
Sin joyas, uñas cortas y sin esmalte				
Gorro bien puesto				
Uniforme				
Guantes				
Delantales				
• ACCESOS Y ALREDEDORES				
Acera				
Parqueaderos				
• CAJON DE DOMICILIOS				
Exterior				
Interior				
• ELEMENTOS DE ASEO				
Traperos				
Limpiones				



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

Programa de limpieza y  
desinfección

PLD - 02  
Versión: 01-10

**1.1.3. REGISTRO DE CONTROL DE DESINFECCIÓN DE AMBIENTE**

Mes:		Semana:		Año:	
FECHA	HORA	CANTIDAD DE SOLUCIÓN A PREPARAR (Lt)	CANTIDAD DE AGENTE (ml)	RESPONSABLE	REVISÓ

EXCLUSIVOS INVERSIONES MAKISUSHI SA

OBSERVACIONES: \_\_\_\_\_



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

Programa de limpieza y  
desinfección

PLD - 02  
Versión: 01-10

#### 1.1.4. REGISTRO DE CONTROL DE PREPARACIÓN DE DETERGENTES Y DESINFECTANTES

FE CH A	HORA	AGENTE	CANTIDAD DE SOLUCIÓN A PREPARAR (L)	CANTIDAD DE AGENTE (ml)	RESPONSABLE	REVISÓ	OBSERVACIONES

EXCLUSIVOS INVERSIONES MAKISUSHI SA



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

Programa de limpieza y  
desinfección

PLD - 02  
Versión: 01-10

### 1.1.5. REGISTRO VERIFICACIÓN DE MEDIDA CORRECTIVA

FECHA:

HORA:

DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA:

ACCIÓN TOMADA:

FECHA DE SOLUCIÓN DEL PROBLEMA:

HORA:

RESPONSABLE:

ENCARGADO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

OBSERVACIONES:

REVISADO POR:

FECHA:

EXCLUSIVOS INVERSIONES MAKISUSHI S.A

# ANEXO 3

 INVERSIONES MAKISUSHI S.A	PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PLAGAS	pcp - 02 Versión: 01-10
--	---------------------------------------	----------------------------

## 1. OBJETIVO

Establecer los procedimientos operativos de control, prevención y corrección, que contribuyan a minimizar los peligros ocasionados por la presencia de plagas en los restaurantes **SUSHI TO GO – INVERSIONES MAKISUSHI S.A.** garantizando así una mayor seguridad en la inocuidad de los alimentos, mejorando la calidad de los mismos y disminuyendo las pérdidas por productos alterados y previniendo las áreas de proceso de alimentos de la aparición de plagas, se consideran los siguientes aspectos.

- ✓ Evitar daños de todo tipo.
- ✓ Controlar sin causar daño en el alimento ni en los manipuladores.
- ✓ Prevenir antes que curar y programar antes que reaccionar.

## 2. ALCANCE

El Programa de Control de Plagas constituye una actividad que se aplica a todos los sectores internos y externos de la planta, que incluye los accesos y alrededores a la misma, instalaciones físicas como pisos, paredes y techo; zona de recepción, elaboración, almacenamiento o bodegas, instalaciones destinadas a vestuarios, baños, cocina, vehículo y tratamiento de basuras, donde puedan proliferarse con facilidad cualquier tipo de insectos, roedores entre otros, las áreas analizadas para que se cumpla este programa son: cocinas de todos los restaurantes y comedores de clientes

## 3. DEFINICIONES

### 3.1. PLAGAS

Una plaga es todo organismo que destruye directa o indirectamente los productos, ocasiona, transmite y propaga enfermedades, come, contamina o inutiliza los alimentos o productos elaborados.



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

PROCEDIMIENTO DE CONTROL  
DE PLAGAS

pcp - 02  
Versión: 01-10

### 3.2 PLAGUICIDAS

Cualquier sustancia o mezcla de sustancias utilizadas para prevenir, destruir, repeler o modificar cualquier forma de vida que sea nociva para la salud, los bienes del hombre o el ambiente.

### 3.3. INSECTICIDA

Son aquellas sustancias u organismos que matan a los insectos por medio de su acción química, física o biológica.

### 3.4. DESINSECTACIÓN

Es un conjunto de técnicas y métodos dirigidos a prevenir, controlar y eliminar la presencia de insectos que puede haber en las instalaciones.

### 3.5. RODENTICIDAS

Es un pesticida compuesto por un conjunto de sustancias utilizadas para combatir, exterminar, controlar, prevenir o atenuar a los roedores. De igual manera los raticidas, por extensión, se suelen equiparar con los rodenticidas.

### 3.6. DESRATIZACIÓN

Es un tratamiento que tiene como objeto, la prevención y la eliminación de las poblaciones de roedores.

### 3.7. ASPERSIÓN

Es un tipo de aplicación para el control de insectos, en el cual los insecticidas mezclados con solventes como el agua o derivados del petróleo son diseminados en pequeñas gotas que alcanzan a llegar a las superficies, ranuras y grietas, el equipo usado para tal fin es la bomba de aspersión.

 INVERSIONES MAKISUSHI S.A	PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PLAGAS	pcp - 02 Versión: 01-10
--	---------------------------------------	----------------------------

### 3.8. NEBULIZACIÓN

Es un tipo de aplicación para el control de insectos, en el cual los insecticidas líquidos son diseminados a gran velocidad en nebulos compuestos por pequeñas gotas. Para lograr este efecto se requiere de un nebulizador eléctrico.

### 3.9. CONTROL

Es el procedimiento por el cual se desarrolla un tratamiento para bajar drásticamente y controlar una población de insectos y roedores.

### 3.10. INSPECCIÓN

Procedimiento por el cual se pretende detectar algún tipo de infestación y determinar las causas de esta.

### 3.11. CEBOS

Son productos compuestos por alimentos o ingredientes tóxicos los cuales son consumidos por insectos o roedores los cuales les causan intoxicaciones.

- ✓ Plagas urbanas: 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.
- ✓ 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.)



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

PROCEDIMIENTO DE CONTROL  
DE PLAGAS

pcp - 02  
Versión: 01-10

#### 4. CONSIDERACIONES GENERALES

Dadas sus características los restaurantes **SUSHI TO GO - INVERSIONES MAKISUSHI S.A** no es una industria de alimentos, pero tiene 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.


Se ha establecido que la empresa **SUSHI TO GO - INVERSIONES MAKISUSHI S.A.** Contrata los servicios y asesoría de una compañía experta en el control de plagas, que posee el personal idóneo, capacitado y concientizado para aplicar los métodos necesarios para la erradicación y disminución de plagas.

El encargado del programa de control de plagas, quién pertenece a la empresa **SUSHI TO GO - INVERSIONES MAKISUSHI S.A.**, vela por el cumplimiento de los lineamientos que se describen en este documento.

La compañía experta en control de plagas, realiza y entrega el diagnóstico de las instalaciones, identificación de los sectores de alto riesgo y de los tipos de plagas encontradas. Además es responsable de la aplicación de los productos para el control de las plagas y proveerá las respectivas fichas técnicas de dichos productos.

El encargado del programa mantiene una supervisión constante de los alrededores de la planta, sus instalaciones internas y prácticas higiénicas del personal; dichas observaciones deben registrarse mensualmente en el formato correspondiente (Vea página 12 código FCP-02.1 Registro Mensual de Verificación de Medidas Preventivas).

El Encargado del Programa o en su defecto el Jefe de Producción lleva el registro de cualquier evento observado luego de la aplicación de los productos para el control de plagas y del cumplimiento de las medidas preventivas (Vea página 14 código FCP- 02.2 Registro Semanal de Inspección de Áreas de Riesgo).

 INVERSIONES MAKISUSHI S.A	PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PLAGAS	pcp - 02 Versión: 01-10
--	---------------------------------------	----------------------------

Al detectarse alguna desviación de los procedimientos o infestación de plagas, y seguidamente tomarse una medida correctiva, esta debe ir registrada en el formato correspondiente (Vea página 15 código FCP-02.3 Registro Verificación de Medida Correctiva).

La empresa **SUSHI TO GO - INVERSIONES MAKISUSHI S.A.** aplica las medidas preventivas que se requieran y en coordinación con la compañía experta de control de plagas, ejecuta algunas de las medidas correctivas.

El Encargado del Programa en conjunto con la compañía del control de plagas. Programan las fechas para la aplicación de los productos.

La compañía que realice el control de plagas, entregará un informe de los procedimientos realizados y observaciones hechas durante los controles.

El encargado del programa reporta a la compañía experta en control de plagas, la presencia de plagas y anomalías ocasionadas por estas, (presencia de materia fecal de animales, gran cantidad de insectos muertos, daños físicos a instalaciones, material de empaque, materias primas y demás productos por presencia de roedores) para que se tomen las medidas correctivas pertinentes.

En caso de que alguna plaga invada el establecimiento, deberán adoptarse medidas de control o erradicación. Las medidas que comprendan el tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos, sólo deberán aplicarse bajo la supervisión directa del personal que conozca a fondo los riesgos para la salud, que el uso de estos agentes pueda ocasionar.

Emplee solo plaguicidas, cuando otras medidas no sean efectivas.

Antes de usar plaguicidas proteja todos los productos, equipos y utensilios contra la contaminación.

Antes de la aplicación de los productos se debe avisar al personal para que deje vacíos los guardarropas.

Después de utilizar plaguicidas limpie minuciosamente el equipo y utensilios contaminados.



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

PROCEDIMIENTO DE CONTROL  
DE PLAGAS

pcp - 02  
Versión: 01-10

## 5. MEDIDAS PARA PREVENIR EL INGRESO E INFESTACIÓN DE PLAGAS

### 5.1. INSTALACIONES

#### 5.1.1 Aberturas en el techo y paredes

Proteja estas aberturas con malla plástica de modo que no permita el ingreso de insectos. Mantenga limpias y en buen estado las mallas.

#### 5.1.2 Puertas exteriores

Mantenga en buen estado y limpia la puerta que comunica con el exterior. Repare cualquier desperfecto que se presente y que pueda facilitar el ingreso de plagas.

#### 5.1.3 Pisos

Selle con el material que corresponda las grietas o espacios que puedan albergar plagas. Mantenga con rejilla los desagües, libre de residuos y en buen estado.

Remueva los restos de material inclusive debajo de las mesas, equipos, cavas y cerca de las paredes.

Remueva agua estancada y derrames.

#### 5.1.4 Paredes

Selle con el material que corresponda las grietas y espacios que puedan albergar plagas.

Remueva telarañas de las uniones entre paredes y paredes y techo.

Mantenga limpia las paredes.

Selle bien las instalaciones eléctricas que estén unidas a las paredes, e inspeccione regularmente que dentro de estas no se alberguen plagas. Tome las medidas necesarias para evitar un accidente.



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

PROCEDIMIENTO DE CONTROL  
DE PLAGAS

pcp - 02  
Versión: 01-10

### 5.1.5 Baños

Mantenga limpias las instalaciones sanitarias y rejillas de desagües en piso y lavamanos. Remueva los desechos de la papelería diariamente y cada vez que esta se llene.

### 5.1.6 Vestidores

Guarde toda clase de ropa y zapatos dentro del guardarropa.

Está prohibido dejar alimentos guardados dentro de los guardarropas.

### 5.1.7 Cocina, área sushi, área teppanyaki y Comedor de clientes

Mantenga todas las superficies de estas áreas limpias y libres de restos de comida.

Remueva residuos de comida de sillas y mesas inmediatamente se termine de comer.

Mantenga los utensilios de cocina limpios, secos y en el lugar correspondiente.

Mantenga bien tapados y limpios los recipientes que contengan alimentos.

### 5.2. ACCESOS Y ALREDEDORES

Elimine acumulación de cualquier tipo de residuos, basurales, charcos, agua estancada y malezas de los alrededores perimetrales de la planta.

Inspeccione los drenajes externos con frecuencia (por lo menos semanalmente) ya que se constituyen en refugio de plagas.

### 5.3. EQUIPOS

Saque de la planta todo el equipo que no esté utilizando.

Repare cualquier grieta que puedan tener los equipos para evitar el albergue de plagas.

 <p>INVERSIONES MAKISUSHI S.A</p>	<p>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PLAGAS</p>	<p>pcp - 02 Versión: 01-10</p>
--	---	------------------------------------

#### 5.4. ALMACENAMIENTO EN BODEGAS

Respete el espacio (30 cm) entre los arrumes y las paredes.

Cuando sea posible, limpie las estibas por ambos lados.

No deje alimentos y sacos de materia prima destapados en estos lugares.

Levante del piso mediante estibas, canastillas o estanterías, todo material que vaya a almacenar como materia prima, empaques, producto terminado, etc.

#### 5.5. BASURAS

Mantenga las canecas de basuras limpias tanto en el interior como exterior, con bolsa plástica y bien tapas.

Aleje las basuras tanto como sea posible de las zonas de producción.

Remueva periódicamente los residuos sólidos del piso.

#### 5.6. CAJON DOMICILIOS

Mantenga el interior y exterior de los cajones limpios.

Repare cualquier desperfecto que haya en las superficies del área de carga del vehículo ya que puede albergar plagas.

 INVERSIONES MAKISUSHI S.A	PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PLAGAS	pcp - 02 Versión: 01-10
--	---------------------------------------	----------------------------

## 6. MEDIDAS DE CONTROL

La compañía experta en control de plagas, realiza una inspección inicial, donde evalúa el estado de las instalaciones físicas, tipos de plagas, grado de infestación y cualquier actividad que pueda generar riesgos de infestación, para luego determinar los productos a aplicar, método, y periodicidad de los controles.

### RESPONSABLES

Las medidas de control estarán a cargo de la compañía especialista en el control de plagas, quien aportará la información, la tecnología y el personal para el desarrollo de las actividades que se requieran para la disminución y erradicación de plagas.

### FRECUENCIA

Las medidas de control se aplicarán según la programación establecida y cada vez que se considere necesario un control extraordinario.

### 6.1. MEDIDAS PARA EL CONTROL DE INSECTOS

Los insectos que se pueden encontrar dentro de la empresa son: cucaracha alemana, cucaracha americana, hormigas y moscas.

Se empleara insecticidas autorizados para industrias de alimentos.

La compañía experta deberá tener diversos productos y métodos para el control de insectos rastreros y voladores.

#### 6.1.1 Control de insectos mediante aspersión

La compañía experta contara con productos como insecticida sin olor, indicado especialmente para insectos voladores.

Su uso debe ser seguro tanto en interiores como exteriores.

 INVERSIONES MAKISUSHI S.A	PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PLAGAS	pcp - 02 Versión: 01-10
--	---------------------------------------	----------------------------

Para su aplicación se emplea una bomba aspersora.

#### 6.1.2 Control de insectos mediante cebos

Se emplean productos de aplicación manual, indicados para el control de insectos rastreros como cucarachas y hormigas.

Los lugares donde se aplican son aquellos que no pueden humedecerse como aparatos eléctricos, enchufes, debajo de mesas, muebles y aquellas superficies donde hallan rendijas, huecos y rincones.

#### 6.1.3 Control mediante trampas

En este tipo de control se utiliza la trampa ecológica. Es un método físico, especialmente diseñado para cucarachas y se compone de una caja trampa con un adhesivo y una tableta con atrayente. La cucaracha muere adherida al no encontrar alimento y agua.

Se emplea en aquellos sitios donde no es recomendado el uso de insecticidas químicos.

### 6.2. MEDIDAS PARA EL CONTROL DE ROEDORES

Se emplearan rodenticidas autorizados para industrias de alimentos, aquellos conocidos como anticoagulantes de segunda generación.

#### 6.2.1 Control con rodenticidas mediante cebos

La empresa experta en control de plagas debe contar con diferentes productos químicos para el control de roedores, que permita una buena rotación de los diferentes agentes.

Se debe mantener producto durante un periodo de 5 a 10 días que es el tiempo promedio que dura el tratamiento.

La aplicación de los diferentes productos químicos deben estar indicados para uso en interiores secos deben estar protegidos de la humedad.



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

PROCEDIMIENTO DE CONTROL  
DE PLAGAS

pcp - 02  
Versión: 01-10

### 6.2.2 Control de roedores mediante trampas

Consta de una trampa la cual tiene un adhesivo y una sustancia atrayente para ratas y ratones haciendo que entren y queden pegados, muriendo de hambre al no encontrar alimento y agua.

Se debe tener cuidado para que no llegue polvo a la trampa ya que con este pierde su poder adhesivo.

Se recomienda retirar y matar a los roedores que queden adheridos.

### 7. ASPECTOS DE SEGURIDAD

Las precauciones con respecto a los productos, las acciones pertinentes a cerca de una intoxicación y la composición de estos, se encuentran descritas en las fichas técnicas.

La Compañía experta en control de plagas, utilizara plaguicidas debidamente registrados ante el ministerio de salud y el ICA.

La empresa que proveerá el servicio de apoyo en la implementación del programa de control de plagas debe estar registrada.

### 8. REGISTROS PARA EL CONTROL DEL PROGRAMA

Lea las anotaciones antes de comenzar a llenar los formatos.

Llene los espacios como fecha, hora y quién lo elabora, estos datos deben ser completos, reales y con letra legible.

Llene los espacios con la información requerida y como indica las anotaciones.

El encargado del programa debe revisar el registro antes de ser archivado.

Continúa en la página siguiente.



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PLAGAS

pcp - 02  
Versión: 01-10

**8.1. REGISTRO MENSUAL DE VERIFICACIÓN DE MEDIDAS PREVENTIVAS**

FECHA:		RESPONSABLE:		REVISÓ:	
ASPECTO A EVALUAR	SI	NO	OBSERVACIONES	ACCIÓN CORRECTIVA	
<b>INSTALACIONES</b>					
Aberturas en el techo y en paredes con malla? limpias y en buen estado?					
Puertas exteriores se encuentran en buen estado?					
Pisos sin grietas? con rejillas y en buen estado? y sin acumulación de basuras					
Paredes sin grietas? limpias? con instalaciones eléctricas en buen estado?					
Baños con rejillas en piso y lavamanos? Papelera con tapa?					
Vestideros sin ropa y zapatos fuera del guardarropa?					
Cocina y comedor limpios? Sin residuos de alimentos? Ni alimentos destapados?					
<b>ACCESOS Y ALREDEDORES</b>					
Sin acumulación de basuras, agua estancada y malezas?					
<b>EQUIPOS</b>					
Equipos o material obsoleto dentro de las instalaciones?					
Limpio?					
Equipos con grietas?					
<b>ALMACENAMIENTO</b>					
Se respeta el espacio de 30 cm entre arrumes y paredes?					
Todos los productos e insumos están bien tapados?					
El producto terminado, la materia prima y el material de					



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PLAGAS

pcp - 02  
Versión: 01-10

empaques estibados?			
<b>BASURAS</b>			
Recipientes seguros? Limpios y tapados?			
<b>VEHÍCULO</b>			
Área de carga en buen estado? Limpia?			

EXCLUSIVO INVERSIONES MAKISUSHI S.A

 <b>INVERSIONES MAKISUSHI S.A</b>	<b>PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PLAGAS</b>	pcp - 02 Versión: 01-10
---	---	----------------------------

### 8.2. REGISTRO SEMANAL DE INSPECCIÓN DE ÁREAS DE RIESGO

**RESPONSABLE:** \_\_\_\_\_ **REVISÓ:** \_\_\_\_\_

Coloque una (X) en los espacios correspondientes para indicar el producto que se aplicó en el área que se está inspeccionando.

Marque con una (X) el espacio indicado como (SI), si observa presencia o indicios de plagas, teniendo en cuenta si la plaga comió el cebo, si hay animales muertos, presencia de materia fecal, material o productos dañados y/o contaminados con roeduras o secreciones de roedores; luego describa las observaciones y acciones correctivas. Si no observa nada de lo anterior marque la opción (NO).

ÁREA	PRODUCTO APLICADO	EVIDENCIA DE PLAGAS		OBSERVACIONES	MEDIDAS CORRECTIVAS
		SI	NO		

**CONVENCIONES:** o: insecticida sin olor, s: insecticida seco, g: gel insecticida, m: insecticida M-3 azucarado, z: tiza insecticida, b: tabletas insecticidas, ti: trampa insectos, rt: rodenticida trocitos, rb: rodenticida bloques, rp: rodenticida polvo, tr: trampa roedores.



INVERSIONES MAKISUSHI S.A


PROCEDIMIENTO DE CONTROL  
DE PLAGAS

pcp - 02  
Versión: 01-10

### 8.3. REGISTRO VERIFICACIÓN DE MEDIDA CORRECTIVA

FECHA:	HORA:
DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA:	
ACCIÓN TOMADA:	
FECHA DE SOLUCIÓN DEL PROBLEMA:	HORA:
RESPONSABLE:	
ENCARGADO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:	
OBSERVACIONES:	
REVISADO POR:	FECHA:

# ANEXO 4

 INVERSIONES MAKISUSHI S.A	PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	PRS - 02 Versión: 01-10
--	---	----------------------------

## 1. OBJETIVO

Normalizar los procedimientos para el manejo, recolección, conducción, almacenamiento interno y disposición final, adecuado y seguro de los residuos sólidos generados por la empresa **SUSHI TO GO - INVERSIONES MAKISUSHI S.A.** con el fin de mantener la inocuidad de los alimentos, la buena higiene de equipos, utensilios e instalaciones. Además evitar el ingreso de plagas y contribuir con la prevención de la contaminación ambiental.

## 2. ALCANCE

La aplicación de este programa incluye material e insumos implicados en la elaboración, todas las áreas productivas, comedores y el personal, desde la dirección, administración y en general todo el grupo de colaboradores.

## 3. TERMINOS Y DEFINICIONES

### 3.1. 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.

### 3.2. 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.

### 3.3. RECICLAR

Es el proceso de separar, clasificar selectivamente a los residuos sólidos, para ser reincorporados a un ciclo de elaboración de nuevos productos consumo, ya sea del mismo tipo por el que fue generado u otro diferente.



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

PROGRAMA DE MANEJO DE  
RESIDUOS SÓLIDOS

PRS - 02  
Versión: 01-10

### **3.4. RESIDUO SÓLIDO**

Denominación genérica de cualquier tipo de productos residuales, restos, residuos o basuras, originados por personas naturales o jurídicas, públicas o privadas, que pueden ser sólidos o semisólidos, putrescibles o no putrescibles.

### **3.5. RESIDUOS SÓLIDOS ORGÁNICOS**

Son aquellos que tiene la característica de poder desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en otro tipo de materia orgánica. Como lo son los restos de comida, frutas, verduras, sus cáscaras, pescado, pollo, carne, huevos y en general todos los que pueden sufrir el fenómeno de descomposición.

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

### **3.7. RESIDUO SÓLIDO INDUSTRIAL**


Aquel que es generado en actividades propias de este sector, como resultado de los procesos de producción.

### **3.8. RESIDUOS SÓLIDOS URBANOS**

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

### **3.9. RESIDUOS SÓLIDOS INERTES**

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

 INVERSIONES MAKISUSHI S.A	PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	PRS - 02 Versión: 01-10
--	---	----------------------------

### 3.10. RESIDUOS SÓLIDOS PELIGROSOS

Es todo aquel residuo, que por sus características corrosivas, tóxicas, venenosas, reactivas, explosivas, inflamables, biológicas, infecciosas, irritantes, de patogenicidad, carcinogénicas representan un peligro para los seres vivos, el equilibrio ecológico o el ambiente. Así mismo se consideran residuos peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

### 3.11. RESIDUO SÓLIDO ESPECIAL

Son todos aquellos residuos sólidos que por sus características, de peso o volumen, requieren un manejo diferenciado de los residuos sólidos domiciliarios.


Son considerados residuos especiales:

- a) Restos de chatarras, metales, vidrios, muebles y enseres.
- b) Restos de poda de jardines y árboles que no puedan recolectarse mediante un sistema ordinario de recolección.
- c) Materiales de demolición que no puedan recolectarse mediante un sistema ordinario de recolección.

### 3.12. SERVICIO ORDINARIO DE ASEO

Es la modalidad de prestación de servicio público domiciliario de aseo para residuos sólidos de origen residencial y para otros residuos que pueden ser manejados de acuerdo con la capacidad de la empresa prestadora del servicio de aseo y que no corresponden a ninguno de los tipos de servicios definidos como especiales. Está compuesto por la recolección, transporte, tratamiento y disposición final de los residuos sólidos originados por estas actividades.

También comprende este servicio las actividades de barrido y limpieza de vías y áreas públicas y la recolección, transporte, tratamiento, y disposición final de los residuos sólidos originados por estas actividades.

 <p>INVERSIONES MAKISUSHI S.A</p>	<p>PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS</p>	<p>PRS - 02 Versión: 01-10</p>
--	---	------------------------------------

### 3.13. BASURA

Es todo material o sustancia sólida de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reuso o recirculación a través de un proceso productivo.

### 3.14. ALMACENAMIENTO

Es la acción de retener temporalmente los residuos sólidos, en tanto se procesan para su aprovechamiento, se entregan al servicio de recolección o se dispone de ellos.

### 3.15. DISPOSICION FINAL

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

## 4. RESPONSABILIDADES DEL PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS

La empresa **INVERSIONES MAKISUSHI S.A**, separa los residuos sólidos que genera, siendo además esta actividad de carácter obligatorio y para dar cumplimiento a esto la gerencia debe autorizar la consecución de los recursos necesarios.

Las acciones tendientes a la recolección y disposición final de los residuos sólidos será responsabilidad de la empresa de aseo encargada de la recolección en el sector el Poblado y Laureles EEVV de Medellín y en el sector La Sebastiana Enviaseo.

El encargado del programa debe delegar a un operario la actividad de recolectar los residuos de los puntos de origen y llevarlos al sitio de almacenamiento central, este último a su vez debe llenar el registro respectivo (vea página 15 código FRS-02. 10.1 Registro del Programa de Manejo de Residuos Sólidos).

El encargado del programa, debe revisar que los procedimientos y registros se lleven a cabo como se describe en este documento, teniendo en cuenta de que si ocurre desviación en la aplicación del programa le corresponde definir qué medida correctiva se tomará, las cuales pueden ser capacitar al personal sobre la separación de los desechos y mantener tapados y limpios los recipientes (vea página 15 código FRS-02. 10.1 Registro del Programa de Manejo de Residuos Sólidos y página 16 código FRS-02. 10.2 Registro Verificación de Medida Correctiva). Además es



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

PROGRAMA DE MANEJO DE  
RESIDUOS SOLIDOS

PRS - 02  
Versión: 01-10

quién debe brindar la capacitación a todas aquellas personas involucradas en el programa a cerca de los procedimientos aquí planteados.

##### 5. CLASIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS QUE SE GENERAN EN LA EMPRESA

La mayoría de los residuos que se generan en los restaurantes **SUSHI TO GO – INVERSIONES MAKISUSHI S.A.** se obtiene a partir de las actividades de producción, de limpieza y desinfección, y de actividades ordinarias por parte del personal y visitantes, como por ejemplo los residuos que se generan al preparar y servir alimentos. Existen otros residuos que aunque no son muy comunes pueden generarse en algún momento dado y son denominados residuos sólidos especiales. De estas actividades resultan residuos sólidos que se pueden reciclar o no:

Residuos sólidos reciclables	<p><b>Cartón:</b> papeles blanco, periódico, de archivo, sacos de papel donde llegan materias primas, papel mezclado (libros, revistas etc.)</p> <p><b>Vidrio:</b> en forma de botellas de bebidas y contenedores de todo tipo de alimentos.</p> <p><b>Plástico:</b> como envases de gaseosas, aceites, agua y todo tipo de alimento, vasos y platos plásticos, envases de detergentes, desinfectantes, material de empaque de los productos como bolsas y tarros.</p> <p><b>Metales:</b> como papel de aluminio, bandejas y platos, latas de conservas, gaseosas y tapas, partes de equipos y tubería.</p>
------------------------------	---



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

PROGRAMA DE MANEJO DE  
RESIDUOS SOLIDOS

PRS - 02  
Versión: 01-10

Residuos sólidos no reciclables(inertes)	<p><b>Papeles y cartones:</b> con mezclas de alquitrán impregnados de negro, humo, parafina, grasa, aceite o manteca. Revestidos de plástico. Papel carbón, encerado, celofán, con satinados plásticos, de cera, de aluminio, barniz o laca, papel de fotografía, papeles o cintas con adhesivos no solubles en agua.</p> <p><b>Vidrio:</b> están las lámparas de neón, bombillas y espejos.</p>
Otros residuos no reciclables	Sillas y tablas de madera, vajilla para servir alimentos en cerámica.
Residuos sólidos orgánicos no aprovechables	Residuos de comida, pescado o carne no apta para el consumo, verduras, sobrantes de comida dejada por los clientes, servilletas, toallas desechables, papel higiénico, toallas higiénicas, residuos dejados por el proceso de limpieza al barrer.
Residuos sólidos orgánicos aprovechables	Residuos obtenidos del proceso de producción de pescado o carne que puede ser destinada como abono.
Residuos sólidos especiales no reciclables	Material de construcción, generado del arreglo de las instalaciones.



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

PRS - 02  
Versión: 01-10


### IDENTIFICACION

Consiste en reconocer cuales son los desechos sólidos generados en las áreas analizadas:

Identificación de los residuos sólidos generados en el área de proceso

Material orgánico	Material inorgánico
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cascaras de huevo</li> <li>■ Residuos de verduras, frutas, pescado, carne, entre otros alimentos</li> <li>■ Tallos y hojas de frutas y verduras</li> <li>■ Bagazo de los jugos solados</li> <li>■ Trozos de alimentos como restos de hojas de cebolla, hortalizas entre otras y cualquier resto de alimento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Papel aluminio</li> <li>■ Guantes desechables</li> <li>■ Cajas de cartón</li> <li>■ Pitillos plásticos</li> <li>■ Plásticos de recubrimiento de alimentos</li> <li>■ Bolsas plásticas de insumos y especias</li> <li>■ Hashi usados</li> <li>■ Latas</li> <li>■ Películas transparentes para recubrir los alimentos (vinipel)</li> <li>■ Frascos de vidrio</li> <li>■ Bolsas plásticas de aderezos y salsas.</li> <li>■ Vasos desechables</li> <li>■ Roturas de platos, pocillos, vasos, etc.</li> <li>■ Toallas de papel desechable para el secado de manos</li> </ul>

EXCLUSIVO INVERSIONES MAKISUSHI S.A

 INVERSIONES MAKISUSHI S.A	PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	PRS - 02 Versión: 01-10
--	---	----------------------------

Identificación de los residuos sólidos generados en el comedor de los clientes

Material orgánico	Material inorgánico
Residuos de alimentos, gaseosas, jugos	Servilletas, pitillos, hashi

Identificación de los residuos sólidos generados en las instalaciones sanitarias.

Residuos urbanos
Papel higiénico
Toallas desechables


## 6. CARACTERÍSTICAS DE LOS RECIPIENTES Y BOLSAS

Disponga de recipientes en material impermeable, de fácil limpieza, con protección a la corrosión, como plástico o metal, dotados de tapa con buen ajuste, diseñados de tal forma que al estar cerrados no permitan la entrada de agua, insectos o roedores, ni el escape de líquido por sus paredes o por el fondo.

Utilice bolsas de material plástico, su resistencia deberá soportar la tensión ejercida por los residuos sólidos contenidos y por su manipulación.

Para presentación ante la entidad de aseo se adoptará la medida de poner en recipientes y/o bolsas de color verde todo material que sea reciclable. Y en bolsa de otro color el material orgánico no aprovechable o bien en un recipiente.

Sólo será necesario colocar bolsa a los recipientes que contengan residuos sólidos orgánicos y vidrio.

 <p>INVERSIONES MAKISUSHI S.A</p>	<p>PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS</p>	<p>PRS - 02 Versión: 01-10</p>
--	---	------------------------------------

Según el tipo de residuos manejados por la empresa **SUSHI TO GO – INVERSIONES MAKISUSHI S.A** se utilizarán recipientes de color para el manejo de residuos sólidos internamente.

Recipiente color crema: para residuos orgánicos no aprovechables.

Recipiente color verde: para residuos inorgánicos no reciclables.

Recipiente color blanco: para toda clase de vidrio limpio y seco.

Recipiente color gris: para papel y cartón reciclable, limpio y seco.

Recipiente color azul: para plástico limpio y seco.

#### 7. ALMACENAMIENTO DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS

Para efectos prácticos dentro de la empresa el almacenamiento de los residuos sólidos se hará en dos estaciones:

Estaciones de origen: aquellas donde se generan los residuos sólidos. Estas estaciones estarán distribuidas así: zona de lavado, almacenamiento, sushi, teppanyaki, bodega, cocina, comedor clientes, caja e instalaciones sanitarias.

Estación central: aquella a donde llegan los residuos provenientes de las estaciones intermedias.

#### Consideraciones generales

- ✓ La ubicación de los recipientes en las diferentes zonas debe hacerse estratégicamente de modo que no cause contaminación a los productos y que entorpezca la circulación de equipos y del personal.
- ✓ Deposite en los recipientes el material que corresponda.
- ✓ Los residuos orgánicos aprovechables no deben mezclarse con residuos orgánicos de otro tipo.



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

PROGRAMA DE MANEJO DE  
RESIDUOS SOLIDOS

PRS - 02  
Versión: 01-10

- ✓ Mantenga tapados los recipientes.
- ✓ No deposite sustancias líquidas.
- ✓ Los residuos sólidos generados en la zona de producción serán recolectados en canastillas plásticas y evacuados lo más rápido posible en los recipientes ubicados en esta zona.
- ✓ Limpie y desinfecte los recipientes cada vez que haya indicios de suciedad y cada vez que se desocupen.
- ✓ Evacue los residuos junto con la bolsa cada vez que el recipiente esté al máximo de su capacidad y llévelos al sitio central de almacenamiento.
- ✓ No dejar llenar la bolsa por completo con los residuos para evitar que al cerrarla halla peligro de que estos residuos se derramen causando contaminación.
- ✓ Al realizar la recolección, coloque inmediatamente una bolsa nueva en aquellos recipientes que lo requieren
- ✓ El material reciclable que se almacene debe estar limpio y seco.
- ✓ El material reciclable que ocupe demasiado espacio y no pueda ser depositado en sus respectivos recipientes déjelo allí de modo organizado y sáquelo el día que pasa el carro recolector, entréguelo a un reciclador, dónelo o véndalo a una empresa que recicle.
- ✓ Saque la basura mínimo dos veces al día y/o cada vez que se requiera, 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.
- ✓ Desocupe los recipientes al terminar la jornada de producción






INVERSIONES MAKISUSHI S.A

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

PRS - 02  
Versión: 01-10

- ✓ El sitio donde permanecen las canecas deben tener un área asignada y ser barrida a diario y cada vez que se requiera.
- ✓ Lavado de las manos después del manejo de residuos sólidos es fundamental para todos los operarios.

### 7.1 MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS EN LA ESTACIÓN DE ORIGEN

Manejo de residuos sólidos en el área de producción		
 Crema	Residuos orgánicos no aprovechables.	Residuos de comida, pescado o carne no apta para el consumo, verduras, sobrantes de comida dejada por los clientes, servilletas, hashis, toallas desechables, residuos dejados por el proceso de limpieza al barrer.
 Verde	Residuos inorgánicos no reciclables	Papeles y cartones con mezclas de alquitrán impregnados de negro, humo, parafina, grasa, aceite o manteca. Revestidos de plástico. Papel carbón, encerado, celofán, con satinados plásticos, de cera, de aluminio, barniz o laca, papel de fotografía, papeles o cintas con adhesivos no solubles en agua. Películas transparentes para recubrir los alimentos (vinipel)
 Azul	Plástico limpio y seco	






INVERSIONES MAKISUSHI S.A

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS


PRS - 02  
Versión: 01-10


Manejo de residuos sólidos en comer clientes y caja

<p>Verde</p> 	<p>Residuos inorgánicos no reciclables</p>	<p>Papeles y cartones con mezclas de alquitrán impregnados de negro, humo, parafina, grasa, aceite o manteca. Revestidos de plástico. Papel carbón, encerado, celofán, con satinados plásticos, de cera, de aluminio, barniz o laca, papel de fotografía, papeles o cintas con adhesivos no solubles en agua.</p>
<p>Azul</p> 	<p>Plástico limpio y seco</p>	
<p>Blanco</p> 	<p>Toda clase de vidrio limpio y seco.</p>	

Manejo de residuos sólidos en instalaciones sanitarias

<p>Crema</p> 	<p>Residuos orgánicos no aprovechables</p>	<p>Toallas desechables, papel higiénico, toallas higiénicas</p>
--	--	---

 INVERSIONES MAKISUSHI S.A	PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	PRS - 02 Versión: 01-10
--	---	----------------------------

<b>Manejo de residuos sólidos en bodega</b>	
Gris 	Para papel y cartón reciclable, limpio y seco.

## 7.2. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS EN LA ESTACIÓN CENTRAL DE ALMACENAMIENTO

Ubique los recipientes que contienen los residuos orgánicos que serán aprovechados en espera de ser recogidos para su disposición final. En esta estación debe haber dos recipientes, uno para los residuos orgánicos no aprovechables y otro para los residuos reciclables e inertes con un tamaño suficiente para albergar los residuos generados durante los días que no se presta el servicio de recolección.

Las bolsas que se lleven allí deben estar cerradas con un nudo y así se deben entregar al servicio de recolección.


Mantenga tapados los recipientes.

No deposite sustancias líquidas.

### FRECUENCIA

Limpie y desinfecte los recipientes luego de que la empresa de aseo se haya llevado los residuos o mínimo dos veces por semana.

Limpie y desinfecte los recipientes que contienen el material orgánico aprovechable, cada vez que sean desocupados.

 <p>INVERSIONES MAKISUSHI S.A</p>	<p>PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS</p>	<p>PRS - 02 Versión: 01-10</p>
--	---	------------------------------------

### **8. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS ESPECIALES**

Quando se trate de escombros generados por actividades de construcción de la empresa y que por su cantidad no pueda ser manejados como usualmente se hace con los residuos orgánicos debe llamarse a la empresa de aseo del municipio y solicitar un servicio especial de recolección.

### **9. PRECAUCIONES EN LA RECOLECCIÓN DE LAS BOLSAS**

Procure no tener contacto con los residuos.

Utilice guantes.

Nunca transvase los residuos.

No arrastre los recipientes por el suelo.

### **10. REGISTROS PARA EL CONTROL DEL PROGRAMA**

Lea las anotaciones antes de comenzar a llenar los formatos.

Llene los espacios como fecha, hora y quién lo elabora, estos datos deben ser completos, reales y con letra legible.

Llene los espacios con la información requerida y como indica las anotaciones.

El encargado del programa debe revisar el registro antes de ser archivado.

Continúa en la página siguiente.



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

PRS - 02  
Versión: 01-10

**10.1. REGISTRO DEL PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS**

Coloque una (X) para seleccionar la opción que está evaluando. Si la evaluación es positiva marque con (X) el espacio de la columna correspondiente. Si encuentra aspectos negativos marque con una (x) el espacio de la columna correspondiente, luego describa en el espacio de observaciones el evento, informe al Responsable del programa para que decida cual acción correctiva se tomará.

FECHA	HORA	ÁREA	TIPO DE RESIDUO					RECIPIENTES TAPADOS		DESVIACIÓN EN LA SEPARACIÓN DE LOS RESIDUOS		OBSERVACIONES	RESPONSABLE	REVISÓ
			O	V	P	C	I	SI	NO	SI	NO			

CONVENCIONES: O: RESIDUOS ORGANICOS, V: VIDRIO, P: PLÁSTICO, C: PAPEL Y CARTÓN, I: INERTES



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

PROGRAMA DE MANEJO DE  
RESIDUOS SOLIDOS

PR5 - 02  
Versión: 01-10

### 10.2. REGISTRO VERIFICACIÓN DE MEDIDA CORRECTIVA

FECHA:

HORA:

DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA:

ACCIÓN TOMADA:

FECHA DE SOLUCIÓN DEL PROBLEMA:

HORA:

RESPONSABLE:

ENCARGADO DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

OBSERVACIONES:

REVISADO POR:

FECHA:

EXCLUSIVO INVERSIONES MAKISUSHI

# ANEXO 5



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

LISTA DE CHEQUEO CONDICIONES  
HIGIENICO-SANITARIAS PUNTO  
DE VENTA

LCPV - 02  
Versión: 01-10

El propósito de esta lista de chequeo es poder evaluar permanentemente las condiciones higiénico- sanitarias del punto de venta, partiendo de una diagnostico de cada una de las áreas; Dicha evaluación debe hacerse de una forma seria y responsable, ya que esta herramienta permite determinar las condiciones sanitarias en que se encuentra el establecimiento.

NOMBRE PUNTO DE VENTA: \_\_\_\_\_ FECHA: \_\_\_\_\_ HORA: \_\_\_\_\_

2: Cumple completamente; 1: Cumple parcialmente; 0: No Cumple; N.A: No aplica

<b>BAÑO PUBLICO</b>					
ITEM A EVALUAR	2	1	0	N.A.	OBSERVACIONES
Estado y limpieza pisos					
Estado y limpieza paredes					
Estado y limpieza techos					
Estado y limpieza lámparas					
Rejilla silón					
Dotación (papel higiénico)					
Papelera (Bolsa y tapa)					
Estado y limpieza unidad sanitaria					
Estado y Limpieza Lavamanos					
Conexiones de agua y alcantarillado sin fugas					

EXCLUSIVO INVERSIONES MAKISUSHI S.A



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

LISTA DE CHEQUEO CONDICIONES  
HIGIENICO-SANITARIAS PUNTO  
DE VENTA

LCPV - 02  
Versión: 01-10

**SALON (clientes)**

ITEM A EVALUAR	2	1	0	N.A.	OBSERVACIONES
Estado y Limpieza Sillas					
Estado y limpieza Mesas					
Estado y limpieza de manteles					
Caneca con bolsa y tapa					
Estado y limpieza paredes					
Estado y limpieza pisos					
Estado y limpieza techos					
Estado y limpieza lámparas					
Productos de limpieza					

**AREA DE SERVIDO (cocina)**

ITEM A EVALUAR	2	1	0	N.A.	OBSERVACIONES
Estado y limpieza Mesa(s) de trabajo					
Caneca con bolsa y tapa					
Estado y limpieza paredes					
Estado y limpieza techos					
Estado y limpieza pisos					
Estado y limpieza lámparas					
Instalaciones eléctricas protegidas					
Estado y limpieza de neveras					



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

LISTA DE CHEQUEO CONDICIONES  
HIGIENICO-SANITARIAS PUNTO  
DE VENTA

LCPV - 02  
Versión: 01-10

Neveras rotuladas					
Estado y limpieza de congeladores					
Congeladores rotulados					
Estado y limpieza de freidora					
Estado y limpieza canastillas freidora					
Estado y limpieza de estufa					
Estado y limpieza hornillas					
Estado y aseo microondas					
Estado y aseo balanza					
Estado y limpieza Licuadora (desamar y retirar cuchilla y empaque cada que se realiza lavado)					
Estado y limpieza de repisa materia prima					
Productos protegidos (Bolsa cerrada, nunca rota)					
Recipientes en buen estado, Limpios, rotulados y con tapa					
Estado y limpieza canastillas plásticas					
Desechables protegidos					
Producto rotulado					
Estado y limpieza utensilios (Cuchillo, Espátula, Pinzas, Platos, vasos, Tablas de picado, Recipientes, Entre otros.)					
Utensilios en material higiénico					
Estado y limpieza puzuelo					
Uniforme completo (Gorro, Camisa, Pantalón, Color Claro, Sin reloj, Sin joyas)					
Aseo Personal (Baño diario, Manos Limpias, uñas cortas)					
Personal femenino con pelo recogido y totalmente protegido					



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

LISTA DE CHEQUEO CONDICIONES  
HIGIENICO-SANITARIAS PUNTO  
DE VENTA

LCPV - 02  
Versión: 01-10

Aviso alusivos buenas prácticas, limpieza y desinfección.					
Manejo y disposición de residuos sólidos (basuras) Nota: Solo se deben retirar en el horario especificado por EE.VV y no se debe entregar a recicladores.					
Manejo de reciclaje (Cartón, envases de vidrio, entre otros.)					
<b>AREA DE SERVIDO (sushi)</b>					
<b>ITEM A EVALUAR</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>N.A.</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Estado y limpieza Mesa(s) de trabajo					
Caneca con bolsa y tapa					
Estado y limpieza paredes					
Estado y limpieza techos					
Estado y limpieza pisos					
Estado y limpieza lámparas					
Instalaciones eléctricas protegidas					
Estado y limpieza de neveras					
Neveras rotuladas					
Estado y limpieza de congeladores					
Congeladores rotulados					
Estado y limpieza de Vitrinas y Bandejas de producto					
Productos protegidos (Bolsa cerrada, nunca rota)					
Recipientes en buen estado, Limpios, rotulados y con tapa.					
Desechables protegidos					
Producto rotulado					



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

LISTA DE CHEQUEO CONDICIONES  
HIGIENICO-SANITARIAS PUNTO  
DE VENTA

LCPV - 02  
Versión: 01-10

Estado y limpieza utensilios (Esterilla de bambú, Cuchillo, Espátula, Pinzas, Platos, Tablas de picado, Recipientes, Entre otros.)					
Utensilios en material higiénico					
Estado y limpieza pozuelo					
Uniforme completo (Gorro, Camisa, Pantalón, Color Claro, Sin reloj, Sin joyas)					
Aseo Personal (Baño diario, Manos Limpias, uñas cortas)					
Aviso alusivos buenas prácticas, limpieza y desinfección.					
Manejo y disposición de residuos sólidos (basuras) Nota: Solo se deben retirar en el horario especificado por EE.VV y no se debe entregar a recicladores.					
Manejo de reciclaje (Cartón, envases de vidrio, entre otros.)					
<b>AREA DE SERVIDO (tempayaki)</b>					
<b>ITEM A EVALUAR</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>N.A.</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Estado y limpieza Mesa(s) de trabajo					
Caneca con bolsa y tapa					
Estado y limpieza paredes					
Estado y limpieza techos					
Estado y limpieza pisos					
Estado y limpieza lámparas					
Instalaciones eléctricas protegidas					
Estado y limpieza plancha					
Productos protegidos (Bolsa cerrada, nunca rota)					
Recipientes en buen estado, Limpios, rotulados y con tapa.					





INVERSIONES MAKISUSHI S.A

LISTA DE CHEQUEO CONDICIONES  
HIGIENICO-SANITARIAS PUNTO  
DE VENTA

LCPV - 02  
Versión: 01-10

Desechables protegidos					
Producto rotulado					
Estado y limpieza utensilios (Cuchillo, Espátula, Pinzas, Platos, Tablas de picado, Recipientes, Entre otros.)					
Utensilios en material higiénico					
Estado y limpieza pozuelo					
Uniforme completo (Gorro, Camisa, Pantalón, Color Claro, Sin reloj, Sin joyas)					
Aseo Personal (Baño diario, Manos Limpias, uñas cortas)					
Personal femenino con pelo recogido y totalmente protegido					
Aviso alusivos buenas prácticas, limpieza y desinfección.					
Manejo y disposición de residuos sólidos (basuras) Nota: Solo se deben retirar en el horario especificado por EE.VV y no se debe entregar a recicladores.					
Manejo de reciclaje (Cartón, envases de vidrio, entre otros.)					
<b>AREA DE ALMACENAMINETO</b>					
<b>ITEM A EVALUAR</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>N.A.</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Estado y limpieza Mesas					
Caneca con bolsa y tapa					
Estado y limpieza paredes					
Estado y limpieza techos					
Estado y limpieza pisos					
Estado y limpieza lámparas					
Instalaciones eléctricas protegidas					
Productos protegidos (Bolsa cerrada, nunca rota)					



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

LISTA DE CHEQUEO CONDICIONES  
HIGIENICO-SANITARIAS PUNTO  
DE VENTA

LCPV - 02  
Versión: 01-10

Recipientes en buen estado, Limpios, rotulados y con tapa.					
Desechables protegidos					
Producto rotulado					
Producto sobre estibas					
Estado y limpieza canastillas y estibas plásticas					
Manejo y disposición de residuos sólidos (basuras) Nota: Solo se deben retirar en el horario especificado por EE.VV y no se debe entregar a recicladores.					
Manejo de reciclaje (Cartón, envases de vidrio, entre otros.)					

**AREA DE CAJA**

ITEM A EVALUAR	2	1	0	N.A.	OBSERVACIONES
Estado y limpieza Mesas					
Caneca con bolsa y tapa					
Estado y limpieza paredes					
Estado y limpieza techos					
Estado y limpieza pisos					
Estado y limpieza lámparas					
Instalaciones eléctricas protegidas					
Estado y limpieza de neveras					
Neveras rotuladas					
Estado y limpieza de congeladores					
Congeladores rotulados					



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

LISTA DE CHEQUEO CONDICIONES  
HIGIENICO-SANITARIAS PUNTO  
DE VENTA

LCPV - 02  
Versión: 01-10

Estado y limpieza de repisas					
Estado y limpieza de computador					
Estado y limpieza de teléfonos					
Estado y limpieza utensilios (Cuchillo, Espátula, Pinzas, Platos, Tablas de picado, Recipientes, Entre otros.)					
Utensilios en material higiénico					
Estado y limpieza pozuelo					
Uniforme completo (Gorro, Camisa, Pantalón, Color Claro, Sin reloj, Sin joyas)					
Aseo Personal (Baño diario, Manos Limpias, uñas cortas)					
Personal femenino con pelo recogido y totalmente protegido					
Estado y limpieza Licuadora (desarmar y retirar cuchilla y empaque cada que se realiza lavado)					
Aviso alusivos buenas prácticas, limpieza y desinfección.					
Manejo y disposición de residuos sólidos (basuras) <u>Nota: Solo se deben retirar en el horario especificado por ETVV y no se debe entregar a recicladores.</u>					
Manejo de reciclaje (Cartón, envases de vidrio, entre otros.)					
<b>BAÑO DEL PERSONAL</b>					
<b>ITEM A EVALUAR</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>N.A.</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Estado y limpieza pisos					
Estado y limpieza paredes					
Estado y limpieza techos					
Rejilla sifón					
Dotación (papel higiénico)					
Toallas de manos					
Jabón para manos					



INVERSIONES MAKISUSHI S.A

LISTA DE CHEQUEO CONDICIONES  
HIGIENICO-SANITARIAS PUNTO  
DE VENTA

LCPV - 02  
Versión: 01-10

Papelera (Bolsa y tapa)					
Estado y limpieza unidad sanitaria					
Estado y Limpieza Lavamanos					
Conexiones de agua y alcantarillado sin fugas					
Libre de ropas e inservibles					

OTROS					
ITEM A EVALUAR	2	1	0	N.A	OBSERVACIONES
Estado y limpieza de cajones de domicilios					
Extintores cargados y con fecha de expiración vigente					
Botiquín dotado					
Estado y limpieza lava escobas (Alejado de las áreas de Proceso)					
Estado y limpieza Casilleros					

EXCLUSIVO INVERSIONES MAKISUSHI S.A

Elaboro: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

Aprobó: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

