

## CONTENIDOS

**SANEAMIENTO AMBIENTAL:** Son los diferentes procedimientos y programas o planes que se realizan para garantizar la recolección, almacenamiento, y disposición de los desechos que se generan durante los procesos de recepción, transformación, y comercialización de alimentos

y debe ser realizado por el personal del establecimiento o Empresa con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos que integra Programas de Limpieza y Desinfección, Control de Plagas, Gestión de Residuos y Control del Agua Potable; el cual tiene como propósito brindar un ambiente sano, y asegurar la inocuidad de los alimentos.

EL programa de limpieza y desinfección es un conjunto de actividades que son aplicadas a cada una de las áreas de proceso para eliminar o disminuir a un mínimo aceptable la carga microbiana presente en los equipos, utensilios, personal, planta física y en el ambiente donde se preparan los alimentos,

El control de plagas comprende la aplicación de toda una serie de medidas preventivas y de control que deberán ser utilizadas en los establecimientos alimentarios de forma sistemática para evitar la presencia de animales que puedan contaminar los alimentos

El control de manejo integral de residuos sólidos: Es un conjunto de medidas enfocadas a las actividades de prevención, minimización, separación en la fuente, almacenamiento, transporte y/o disposición final tendientes al mejoramiento de la salud y el cuidado del ambiente

El programa de abastecimiento y suministro de agua potable es un sistema de vigilancia y control para garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas del proceso en los establecimientos, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua utilizada en los alimentos.