

## Saneamiento

El saneamiento es un componente importante de cualquier programa de inocuidad alimentaria. Esta guía proporciona una descripción general del saneamiento y los componentes clave de un programa de saneamiento eficaz.

### Definiciones

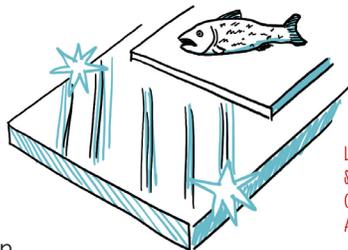
**Adulteración:** reducir la calidad de un producto agregando sustancias que no deben estar en alimentos o productos alimenticios —a menudo llamadas contaminantes o adulterantes—, que pueden incluir patógenos, químicos, alérgenos u otros objetos extraños.

**Contaminación:** la adulteración de un producto durante el procesamiento, lo que potencialmente hace que el producto terminado no sea seguro para el consumo. La contaminación cruzada es el acto de transferir contaminantes de un lugar/producto a otro.

**Limpiar:** el proceso de eliminar físicamente la suciedad, los residuos y las impurezas de un objeto o superficie.

**Sanitizar:** el proceso de reducir la cantidad de microorganismos en un objeto o superficie.

**Esterilizar:** el proceso de eliminar o matar microorganismos en un objeto o superficie.



LIMPIEZA DE SUPERFICIES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

### Procedimientos de control de saneamiento (PCS) o Procedimientos de operación estándar de saneamiento (POES)

Los PCS, también conocidos como POES, son procedimientos establecidos para mantener instalaciones, equipos y prácticas sanitarias. Se basan en las buenas prácticas de manufactura (BPM) y ayudan a los procesadores a delinear y describir los objetivos, métodos y actividades que son necesarios para abordar los requisitos de las ocho áreas clave de saneamiento en la norma HACCP para pescados y mariscos.

### Ocho áreas clave del saneamiento

#### 1. Inocuidad del agua

Asegúrese de que el agua utilizada sea segura para el uso previsto (producción de alimentos, limpieza, hielo, etc.).

**La fuente del agua:** si utiliza agua municipal, tenga a mano registros de calidad del agua proporcionados por su autoridad hídrica. Cuando utilice agua privada (es decir, pozos), usted es responsable de monitorear el agua para detectar contaminación química y biológica. Visite el sitio web del Departamento de Salud del Estado de Nueva York para obtener más orientación.

**Protección del agua:** debe asegurarse de que sus tuberías estén construidas y mantenidas para evitar la contaminación y proteger su suministro de agua. Esto incluye evitar el reflujo y la conexión cruzada entre el suministro de agua y las aguas residuales o cloacas que salen de la instalación.

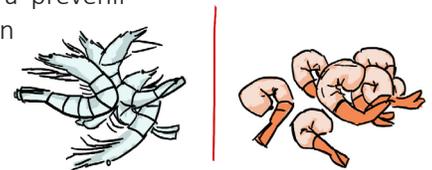
#### 2. Estado y limpieza de las superficies en contacto con alimentos.

Las superficies en contacto con alimentos (SCA), incluidos utensilios, guantes y prendas exteriores, deben mantenerse en condición limpia e higiénica y construirse, diseñarse e instalarse de manera que permitan su fácil limpieza y desinfección.

#### 3. Prevención de la contaminación cruzada

Se debe evitar la contaminación cruzada de alimentos a partir de objetos contaminados, material de empaque de alimentos, otras superficies en contacto con alimentos, personal y de productos crudos a productos procesados. Algunos métodos para prevenir la contaminación cruzada incluyen:

- » Usar guantes y el lavado regular de manos
- » Separar actividades diferentes de procesamiento e ingredientes por medio tiempo o espacio (es decir, lugares separados para manipular y almacenar productos crudos y cocidos)



SEPARACIÓN DE PRODUCTOS CRUDOS Y COCIDOS

#### 4. Mantenimiento de instalaciones sanitarias y de lavado y desinfección de manos

Las instalaciones deben mantenerse en buen estado de funcionamiento, limpias e higiénicas con medios adecuados para la eliminación y tratamiento de residuos.

#### 5. Protección contra adulterantes

Los alimentos, los empaques y las superficies en contacto con los alimentos deben protegerse de adulterantes como lubricantes, combustible, pesticidas, compuestos de limpieza, agentes desinfectantes, condensación y otros contaminantes químicos, físicos y biológicos.



#### 6. Etiquetado, almacenamiento y uso de compuestos tóxicos

Los compuestos tóxicos deben etiquetarse, almacenarse (por separado de los productos alimenticios) y utilizarse adecuadamente para evitar la contaminación de los alimentos durante el procesamiento y almacenamiento.

#### 7. Salud de los empleados

Todo el personal que trabaje y manipule productos pesqueros debe estar sano y libre de enfermedades transmisibles. No se debe permitir que el personal con forúnculos, llagas, heridas infectadas y signos visibles de enfermedad se acerque a las áreas de preparación de alimentos.

#### 8. Exclusión de plagas

Las plagas como insectos, aves, roedores y animales domésticos deben excluirse en todo momento de las instalaciones de procesamiento o almacenamiento de alimentos.

### Recursos adicionales

- » [Seafood Network Information Center](#)
- » [Alianza HACCP para pescados y mariscos: registros sanitarios](#)
- » [Monitoreo de saneamiento para procesadores de productos del mar: Virginia Cooperative Extension](#)
- » [Inocuidad alimentaria y saneamiento para fabricantes de alimentos \(capacitación en línea a través de PennState\)](#)
- » [Código de Alimentos de la FDA](#)

La Alianza HACCP para pescados y mariscos también cuenta con un curso de procedimientos de controles sanitarios. Obtenga más información en [www.afdo.org/training/sha/seafood-haccp/](http://www.afdo.org/training/sha/seafood-haccp/)

### Recomendaciones regulatorias

La norma HACCP para pescados y mariscos de la FDA recomienda que todos los procesadores tengan POES por escrito. Se deben desarrollar POES por escrito para cada una de las ocho áreas clave de saneamiento que son aplicables a su operación y deben describir:

- » Los procedimientos de saneamiento, incluyendo cómo limpiar y desinfectar el equipo y las áreas de trabajo, controlar las plagas y mantener el edificio y los alrededores.
- » Cuándo se deben realizar los procedimientos (tiempo y frecuencia).
- » Quién es responsable de realizar o monitorear las actividades de saneamiento.
- » Qué procedimientos de monitoreo existen para verificar que los controles sanitarios implementados sean efectivos.
- » Qué acciones o correcciones se realizarán cuando se observe una deficiencia sanitaria. Esto debe incluir lo que se hará con los productos que puedan haber sido contaminados o afectados por la deficiencia.
- » Qué registros se mantendrán para documentar las actividades de monitoreo y las correcciones.

### Requisitos reglamentarios de los POES

**Monitoreo:** los procedimientos de control de saneamiento deben monitorearse con la frecuencia necesaria para mostrar el cumplimiento de los requisitos de saneamiento descritos en la regulación de BPM para cada una de las ocho áreas clave de saneamiento.

**Correcciones:** cuando ocurren desviaciones y no se cumplen las metas de saneamiento, se deben realizar acciones para corregir las deficiencias.

**Registros:** se deben mantener registros de todas las actividades de monitoreo y las correcciones que se realicen. Los componentes requeridos de un registro sanitario son:

- » Nombre y dirección de la empresa
- » Fecha y hora de la actividad registrada
- » Cada una de las ocho claves sanitarias pertinentes a la operación
- » Procedimiento de monitoreo y frecuencia adecuada
- » Resultados del monitoreo
- » Correcciones realizadas
- » Firma o iniciales de la persona que realiza el monitoreo