

Introducción



El IPES trabaja contigo para garantizar que cada puesto sea un ejemplo de higiene, seguridad y compromiso con la comunidad.



Esta guía práctica te ayudará a cumplir con los lineamientos sanitarios y ofrecer un espacio confiable para todos.

Índice:

¿Por Qué es clave mantener
tu plaza limpia?

1

Salud pública y responsabilidad
compartida

4

Higiene, limpieza
control de plagas

14

Buenas prácticas
de prevención

23

Segmentación por sectores y
lineamientos sanitarios clave

36

Prohibición venta
de animales vivos

42

¿Por qué es clave mantener tu plaza limpia?



Evitar plagas que dañan la mercancía.



Cuidás la salud de tus clientes y la tuya.



Mejoras tu reputación y aumentas las ventas.



Cumple con las normas y evitas sanciones.

Una plaza bien cuidada es una plaza que vende más.

Evitá mezclar lo que puede enfermar:



Separa lo crudo de lo listo
para consumo



Usa utensílios distintos para
cárnicos, frutas, secos



Lava y desinfecta todo antes
y después de cada jornada



Capacítate y capacita
a quienes te apoyan

Buenas Prácticas de Higiene, Limpieza y Control de Plagas



Instalación y Mantenimiento de la Trampa de Grasa



Instrucciones Paso a Paso

Ubicación adecuada





Corte y conexión

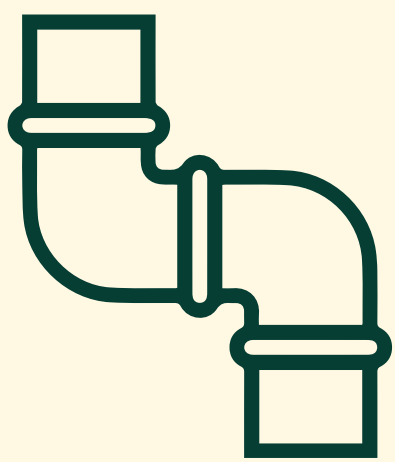
Corta la tubería de desagüe.

Usa conexiones de PVC para unir la salida del lavaplatos con la entrada de la trampa.



Nivelación

- Verifica que esté bien nivelada para evitar filtraciones.



Limpieza Periódica



Frecuencia:

Recomendado: 1 vez por semana

Alta demanda: cada 2 a 3 días



¿Cómo hacerlo?

1. Usa guantes y protección personal.
2. Retira la tapa con cuidado.
3. Extrae la grasa sólida y los residuos flotantes.



¿Cómo hacerlo?

4. Desecha en una bolsa resistente (nunca al inodoro).
5. Lava la trampa con agua caliente y detergente.
6. Vuelve a cerrar bien la tapa.





Errores Comunes y Soluciones

Error

- ❌ Rebosamiento
- ❌ Tirar sólidos al lavaplatos
- ❌ No limpiar con regularidad
- ❌ No usar protección
- ❌ Trampa de tamaño inadecuado

Solución

Control de Vectores

Identificación de Riesgos



Crédito fotografía: freepik.es



Los vectores como roedores, insectos y aves pueden contaminar alimentos y causar enfermedades.

Señales de Infestación (por vector)

Tipo



Roedores



Insectos



Aves

Señales comunes

Limpieza y Desinfección



Diferencias Clave

Proceso

Limpieza

Desinfección

Objetivo

Frecuencia por Área

Área	Frecuencia
Mesones y utensilios	2 veces al día mínimo
Pisos y vitrinas	Diario
Cámaras de frío	Semanal
Techos y ventilación	Semanal

Uso de Implementos

- ✓ Usa trapos de color según área (rojo: baños, azul: mesas).
- ✓ Lava y desinfecta implementos cada jornada.
- ✓ Guarda en lugares ventilados.
- ✓ Usa guantes, mascarilla y delantal al manipular químicos.

Manejo de Residuos



Separación en la Fuente

Tipo	Ejemplos	Color bolsa
Orgánicos	Restos de frutas, cáscaras	Verde
Reciclables	Vidrio, plástico limpio	Azul
No reciclables	Servilletas, residuos mixtos	Gris o negro
Peligrosos	Aceites, químicos, cortopunzantes	Rojo

Lista de Verificación Semanal

Pregúntate cada semana:

☐

¿Mis agregados están bien almacenados?

☐

¿Limpié la trampa de grasa?

☐

¿No hay restos de comida a la vista?

☐

¿Desinfecté mis utensilios?

☐

