

## Descripción del proceso de eliminación de desechos

**Objetivo:** Definir procesos para la correcta eliminación de desechos.

**Encargado:** Manipulador/a de alimentos y auxiliar deseo y limpieza

**Periodicidad:** Mínimo 1 vez al día – depende del volumen generado

**IMPORTANTE:** Los desechos deben mantenerse aislados, en contenedores de basura con tapa y en un lugar específico para tal efecto, por tanto, debe detallarse en el croquis o plano del sector correspondiente. Esta basura puede ser un foco de contaminación, debe ser controlado ya que es una potencial fuente de crecimiento de microorganismos, atraer otros vectores como ratones, moscas que podrían contaminar las superficies, equipos y productos.

### **Materiales:**

- Bolsas de basura, guantes, contenedores rotulados para depositar desechos, alcohol gel, paños de limpieza, papel absorbente, desinfectantes, jabón.

DESECHOS LÍQUIDOS	DESECHOS SÓLIDOS	DESECHOS QUÍMICOS
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recolección</li> <li>- Filtrar en colador, para separar restos sólidos.</li> <li>- Eliminar restos sólidos.</li> <li>- Aceites, mantener mientras se enfría.</li> <li>- Traspasar aceites a bolsas o bidones, rotular y elimine como desecho sólido</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recolección, no almacenar en el piso.</li> <li>- Recolectar plásticos</li> <li>- Recolección de restos de alimentos y colocar en bolsas.</li> <li>- Recolectar elementos cortantes en doble bolsa dentro de una caja de cartón.</li> <li>- Eliminación, las bolsas no pueden sobrepasar los <math>\frac{3}{4}</math> del contenedor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ubicar en bodega exclusiva, si no tiene, ubicar lejos de los alimentos.</li> <li>- Todos deben tener en el envase su rotulado.</li> <li>- Usar guantes para trasvasiar y manipular.</li> <li>- Entregar información del producto.</li> <li>- Mantener envases tapados y rotulados.</li> </ul>

*Tabla 1.*

### **Procesos:**

1. Recolección: según tipo de desechos según como lo indica en la *Tabla 1*.
2. Almacenamiento: se determina la ubicación de los sitios donde se almacenarán los residuos hasta la siguiente etapa. Evitar contaminación
3. Evacuar: se debe trasladar cada bolsa a los contenedores con tapa que se encuentran aislados. Estos se deben diferenciar de acuerdo con el tipo de desecho.
4. Retiro: Coordinar de acuerdo con el servicio de reciclaje y retiro de basura comunal, trasladando definitivamente los desechos.

### **Bibliografía:**

*Manual para manipuladores de alimentos, Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA (2021), Ministerio de Agricultura, Gobierno de Chile.*  
*Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para Cocinerías, UNETE, Instituto de Agroindustria, Universidad de la Frontera.*

## Flujograma

**Inserte aquí**

el plano de su ELEM donde se indique el flujo de eliminación de desechos

### Ejemplo contenedores



### **Bibliografía:**

*Manual para manipuladores de alimentos, Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA (2021), Ministerio de Agricultura, Gobierno de Chile.*

*Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para Cocinerías, UNETE, Instituto de Agroindustria, Universidad de la Frontera.*