

Renut (2009) 3(7): 304-314

Planta Física: Ubicación, proyecto y Construcción

Selena Bejar¹

¹Nutricionista Hospital Aurelio Díaz Ufano y Peral.

Email: selebejar@yahoo.com

Capacidades Adquiridas: Al finalizar este artículo, los lectores podrán:

- a. Reconocer si la Ubicación de su Servicio de Alimentación (SA) es apropiada y se ciñe a la Normativa Sanitaria.
- b. Proyectar y diseñar sus planos de distribución.
- c. Mejorar el criterio para interpretar la Norma Sanitaria con la que trabaja.

Palabras clave: *Planta física, Layout o plano de distribución, peligros.*

Resumen

El asegurar la calidad sanitaria de los alimentos, en este caso los producidos por una SA, va más allá de cumplir con los requerimientos higiénicos que la Norma sanitaria establece, es necesario tomar conciencia de la importancia del diseño o proyecto, la ubicación y la construcción de las instalaciones de la planta física de producción de alimentos (PFPA) con el fin de controlar los riesgos de contaminación.

Una vez conscientes de esto y con el pleno conocimiento y dominio de la norma sanitaria, es que el profesional Nutricionista que asume la responsabilidad del SA o que ocupa el puesto de Aseguramiento de la calidad se encargará de evaluar con mejor criterio su área de producción de alimentos asumiéndola como una Planta de producción de alimentos, debiendo evaluar la Planta Física y los diferentes procesos que en ella se ejecutan con el fin de identificar deficiencias, proponer cambios en la infraestructura, en el diseño de las instalaciones o en los procesos que permitan controlar los peligros y optimizar la producción de alimentos inocuos.

Más información en Revista ReNut No 7 Vol. 3 Año 2009

www.iidenut.com