

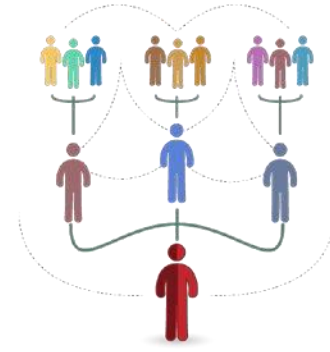


1. Participación gerencial

El apoyo de la Gerencia en el desarrollo del ‘Programa de limpieza y desinfección’ es fundamental para su éxito.

Algunas de las responsabilidades que debe asumir son:

- * Conocer y participar en el desarrollo del programa
- * Asignar personal capacitado para dichas tareas
- * Proveer presupuesto para las personas colaboradoras, equipo adecuado, etc.
- * Proporcionar las herramientas y materiales adecuados



2. Equipo de trabajo de higienización

La responsabilidad de desarrollar el ‘Programa de limpieza y desinfección’ es normalmente asumida por el equipo de *Inocuidad*. Dicho grupo debe estar integrado por una persona representante de la Gerencia y personas supervisoras, quienes tienen la función de planificar, desarrollar y monitorear el programa de limpieza y desinfección.



3. Persona supervisora del programa

Su principal responsabilidad es planificar y supervisar la aplicación de todas las medidas de control de la higiene. Es decir, asegurar el cumplimiento del ‘Programa de limpieza y desinfección’.





4. Programa de auto-inspección

Las inspecciones periódicas son importantes para detectar incumplimientos de procedimientos o normativas que atenten contra la higiene de los alimentos, y poder así trabajar para resolver los problemas, ya sea de forma inmediata o con el criterio del equipo de higienización o inocuidad alimentaria.



5. Plan de capacitación

Todo el personal operativo participa en la implementación del ‘Programa de limpieza y desinfección’, de tal forma que su éxito depende de que cada persona cumpla con su responsabilidad.

Por lo tanto, los programas de capacitación deben ir direccionados para que las personas adquieran el conocimiento y la motivación para realizar su trabajo adecuadamente, y en cumplimiento con los objetivos planteados.

