

A food establishment is always expected to work in a clean and conducive place. The surrounding environment of a restaurant must be clean enough to prevent attracting any foodborne pathogens that may cause food poisoning to the customers. When the foodservice and kitchen facilities remain unclean, they will surely attract biological hazards and will put the food companies in a bad situation. As a critical part of every food establishment's food safety management system (FSMS), every food safety team must have a food sanitation plan.

Included in the plan must be the design and sanitation principles of facilities, equipment, and the layout of the whole food establishment.

Sanitation requires the efforts of all food safety workers for it to work as every step of the food chain must be kept clean and free from foodborne pathogens. Additionally, every food handler must be aware of proper food sanitation practices that must be monitored every day.



Siempre se espera que un establecimiento de alimentos trabaje en un lugar limpio y propicio. El entorno circundante de un restaurante debe estar lo suficientemente limpio como para evitar atraer patógenos transmitidos por los alimentos que puedan causar intoxicación alimentaria a los clientes. Cuando las instalaciones de servicio de alimentos y cocinas permanecen sucias, seguramente atraerán peligros biológicos y pondrán a las empresas de alimentos en una mala situación. Como parte fundamental del sistema de gestión de seguridad alimentaria (FSMS) de cada establecimiento de alimentos, cada equipo de seguridad alimentaria debe tener un plan de saneamiento de alimentos.

Incluidos en el plan deben estar los principios de diseño y saneamiento de las instalaciones, el equipo y la distribución de todo el establecimiento de alimentos. El saneamiento requiere los esfuerzos de todos los trabajadores de seguridad alimentaria para que funcione, ya que cada paso de la cadena alimentaria debe mantenerse limpio y libre de patógenos transmitidos por los alimentos. Además, todo manipulador de alimentos debe conocer las prácticas adecuadas de saneamiento de alimentos que deben controlarse todos los días.

