



Ministerio
del **Ambiente**



Sistema Único de Información Ambiental



**GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES PARA OPERACIÓN DE
LOCALES PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION CON CAPACIDAD MENOR
O IGUAL A 20 PERSONAS Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN INFORMAL.**

CATEGORÍA I





Fecha	Mayo 2013
Código:	CI-27
Versión:	1.0
Elaborado Por	Especialistas Ambientales, CAN MAE.
Revisado Por	Coordinadores Dirección Nacional de Prevención de la Contaminación Ambiental.
Aprobado Por	Subsecretaría de Calidad Ambiental – MAE Dirección Nacional de Prevención de la Contaminación





GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES PARA OPERACIÓN DE LOCALES PARA SERVICIOS DE ALIMENTACION CON CAPACIDAD MENOR O IGUAL A 20 PERSONAS Y SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN INFORMAL.

INTRODUCCIÓN.

Una mejor práctica de gestión ambiental es una acción o una combinación de las acciones llevadas a cabo para reducir el posible impacto ambiental que podrían ocasionar las operaciones de las actividades a ejecutar en las actividades de locales para servicios de alimentación con capacidad menor o igual a 20 personas y servicios de alimentación informal..

Hay dos tipos de mecanismos para la prevención de la contaminación: reducción en la fuente y reciclaje.

- Reducción en la fuente minimiza o elimina la generación de residuos.
- Reciclado utiliza materiales que pueden volver a utilizarse.

Así mismo, trata de dar un enfoque de concientización y capacitación, a través de buenas prácticas ambientales.





1. RECOMENDACIONES PARA RESTAURANTES CON CAPACIDAD MENOR O IGUAL 20 PERSONAS:

1.1 MANEJO DE RESIDUOS

- Coloque en tachos diferenciados los residuos orgánicos (restos de comidas sin residuos líquidos) e inorgánicos (platos desechables, cartones, servilletas, papel, vidrio, latas, etc.)
- Respete los horarios de recolección con el fin de evitar la acumulación de desechos y no arroje basura en cualquier lugar.
- Deposite los desechos generados en fundas bien cerradas, para evitar fugas líquidas.
- No arroje los aceites vegetales de cocina al suelo, desagüe o alcantarillado.
- Mantenga limpio el área circundante de trabajo.
- Compre los alimentos necesarios, para evitar que estos se deterioren.

1.2. CONSUMO DE AGUA

- Optimice el uso racional del agua, procurando que la cantidad de agua empleada en la limpieza sea la indispensable.
- Lave los alimentos con agua tratada (verduras, hortalizas, etc.) en un solo recipiente, evitando el desperdicio de agua.
- Realice las operaciones de limpieza inmediatamente después de la utilización de los electrodomésticos y/o utensilios, para impedir que restos de alimentos se resequen y consuman mayor cantidad de agua y detergentes.
- Verifique las conexiones de agua para evitar fugas.





1.3. **MANEJO DE AGUAS RESIDUALES**

- En el caso de poseer un pozo séptico hacer mantenimiento periódico, para evitar fugas, infiltraciones y colapsos.

1.4. **EMISIÓN DE OLORES**

- Coloque extractores de olores en las cocinas para disminuir las emisiones.
- Dé mantenimiento a las unidades de calefacción, refrigeración, generadores de energía, etc.; para garantizar que no exista fugas.
- Disminuya el uso de insecticidas; por ejemplo el olor de la albahaca ahuyenta los insectos.

1.5. **CONSUMO DE ENERGÍA**

- Utilice guantes al manipular los alimentos.
- Utilice gorros de mallas, para evitar que ningún cabello pueda caer en los alimentos.
- Utilice ropa adecuada (mandil) para la preparación de alimentos.
- No manipule los alimentos mientras recibe dinero (\$).





2. RECOMENDACIONES PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN INFORMAL (AMBULATORIOS, CARPAS, CARRETAS, CEVICHEROS, ETC.):

1.1. MANEJO DE RESIDUOS

- Utilice platos, cucharas, vasos desechables para la venta de comidas ambulantes con la finalidad de no desperdiciar agua en el lavado de vajilla.
- Coloque en tachos diferenciados los residuos orgánicos (restos de comidas sin residuos líquidos) e inorgánicos (platos desechables, cartones, servilletas, papel, vidrio, latas, etc.).
- Respete los horarios de recolección de basura con el fin de evitar la acumulación de desechos y no arroje basura en lugares prohibidos.
- Deposite los desechos generados en fundas bien cerradas, para evitar fugas líquidas.
- No arroje los aceites vegetales de cocina al suelo, desagüe o alcantarillado.
- Mantenga limpio el área circundante de su lugar de trabajo.
- Compre los alimentos necesarios, para evitar que estos se deterioren.

1.2. CONSUMO DE AGUA

- Optimice el uso racional del agua, procurando que la cantidad de agua empleada en la limpieza sea la indispensable.
- Lave los alimentos con agua tratada (verduras, hortalizas, etc.) en un solo recipiente, evitando el desperdicio de agua.
- Realice las operaciones de limpieza inmediatamente después de la utilización de los electrodomésticos y/o utensilios, para impedir que restos de alimentos se resequen y consuman mayor cantidad de agua y detergentes.





1.3. MANEJO DE AGUAS RESIDUALES

- Mantenga el agua producto de la manipulación de alimentos en canecas cerradas, las mismas que deberán utilizarse únicamente para este fin.

1.4. EMISIÓN DE OLORES

- Disminuya el uso de insecticidas utilizando productos alternos por ejemplo el olor de la albahaca ahuyenta los insectos.

1.5. CONSUMO DE ENERGÍA

- Ahorre energía durante el desarrollo del trabajo, aprovechando al máximo la luz natural.
- Sustituya los focos incandescentes por focos ahorradores.
- Apague las luces cuando finalice su trabajo.

1.6. SEGURIDAD ALIMENTARIA.

- Utilice guantes al manipular los alimentos.
- Utilice gorros de mallas, para evitar que cabellos puedan caer sobre los alimentos.
- Utilice ropa adecuada (mandil) para la preparación de alimentos.
- No manipule los alimentos, mientras recibe dinero (\$).

