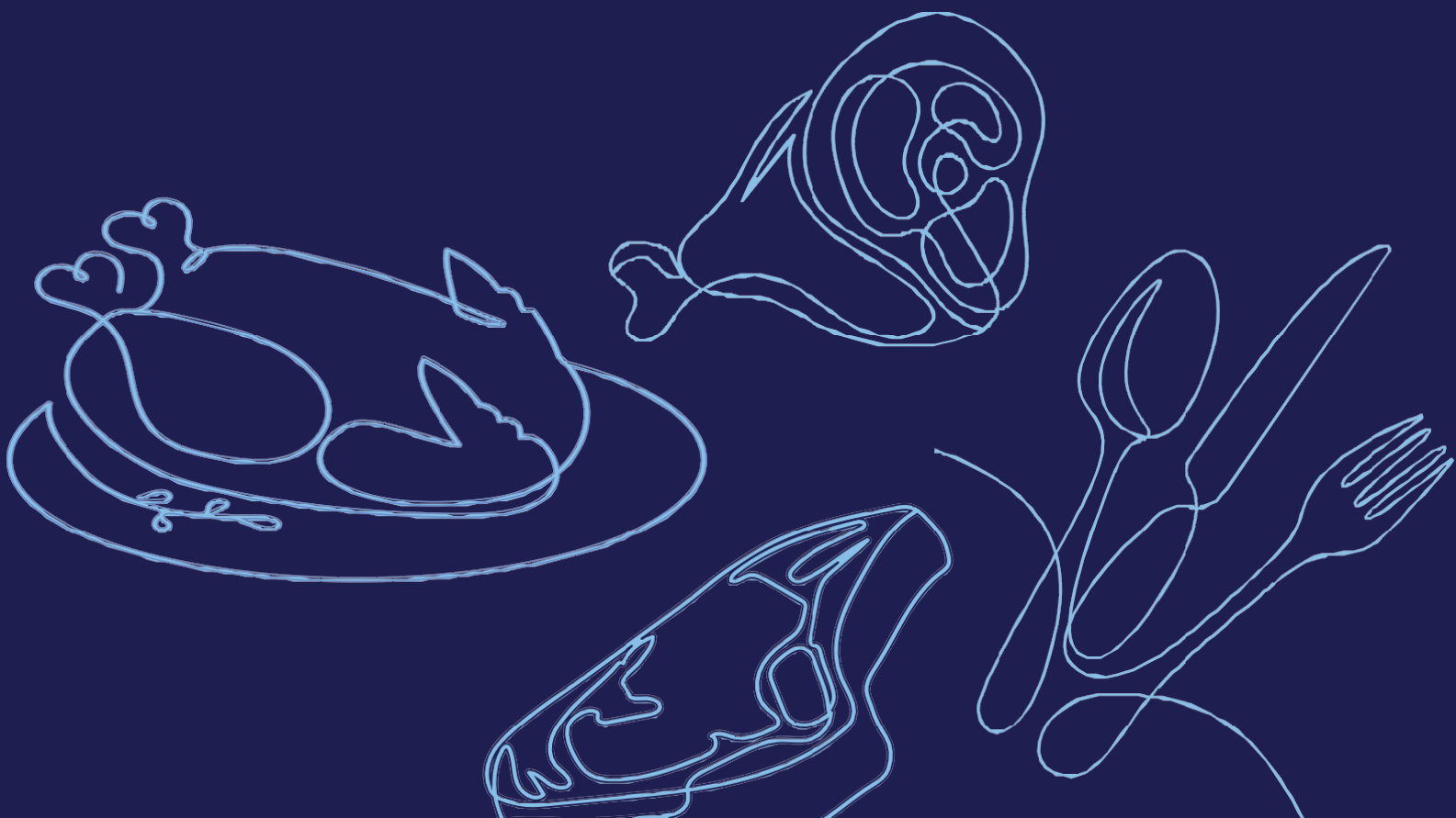




Meat
Foundation

Principios de diseño de instalaciones



Puntuación de la lista de verificación

S = Satisfactorio | Puntuación completa: Se puede utilizar tal como está, sin necesidad de realizar cambios ni aplicar procedimientos alternativos para cumplir con la expectativa.

M = Marginal | Mitad de la puntuación: No cumple con la expectativa, pero puede compensarse mediante procedimientos alternativos. Puede representar una oportunidad de mejora mediante un rediseño.

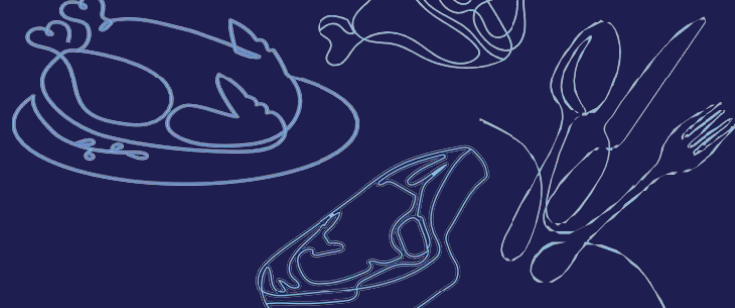
U = Insatisfactorio | Cero puntos: No cumple con la expectativa y no puede compensarse mediante procedimientos alternativos. Puede requerir un rediseño.

NA = No aplica | Restar los puntos del total.

Cita recomendada

Facility Design Principles (ed.). 2015. Facility Design Principles: lista de verificación. Meat Institute y Meat Foundation, Arlington, VA.

Lista de verificación del diseño sanitario de las instalaciones



PRINCIPIO N.º 1: ZONAS HIGIÉNICAS ESTABLECIDAS EN LA INSTALACIÓN

Mantenga separaciones físicas estrictas que reduzcan la probabilidad de transferencia de peligros de un área de la planta a otra, o de un proceso a otro, según corresponda. Facilite el almacenamiento y la manejo adecuados de equipos, desechos y ropa de uso temporal para reducir la probabilidad de transferencia de peligros.

N.º	Criterios	S, M, U, NA	Sacrificio	Crudo	Listo para el consumo
1.1	Los planos de las instalaciones muestran las zonas higiénicas				10
1.2	Las barreras físicas impiden el movimiento no controlado entre las zonas LPC/de alto riesgo y las zonas no LPC/bajo riesgo				10
1.3	Los vestíbulos o pre-cámaras están diseñados para impedir la contaminación a la entrada de las zonas LPC/de alto riesgo				10
1.4	Existen vestuarios separados para el personal de LPC/alto riesgo y el personal no LPC/bajo riesgo				10
1.5	Existen salas de descanso y comedores separados para el personal LPC/de alto riesgo y el personal no LPC/de bajo riesgo				10
1.6	Los baños están situados lejos de las zonas LPC/de alto riesgo				10
1.7	Existen áreas de almacenamiento separadas para herramientas y piezas de repuesto con el fin de minimizar la contaminación entre las zonas LPC/de alto riesgo y las zonas no LPC/de menor riesgo				10
1.8	Existen laboratorios de control de calidad independientes para las zonas LPC/de alto riesgo y las zonas no LPC/de menor riesgo				10
1.9	Existen áreas de almacenamiento de muestras separadas para las zonas LPC/de alto riesgo y las zonas no LPC/de menor riesgo				10
1.10	Existen áreas de apoyo y almacenamiento separadas para el personal de limpieza en las zonas LPC/de alto riesgo y no LPC/de menor riesgo				10
1.11	Se dispone de espacio para el almacenamiento de equipos limpios				10
1.12	Se han establecido métodos para la recogida de la ropa sucia				10
1.13	Se dispone de espacio para el almacenamiento y la limpieza de botas				10
1.14	Se dispone de espacio para guardar temporalmente las batas durante los descansos				10
1.15	Los contenedores de basura están situados en lugares adecuados y estos se pueden limpiar y mantener				10
1.16	Los almacenes de productos dados de baja están claramente identificados				10
1.17	Se utilizan códigos de colores (por ejemplo, en prendas de vestir, cascos) para identificar las zonas de higiene				10
PUNTAJE:					170

PRINCIPIO N.º 2: CIRCULACIÓN DEL PERSONAL Y DE LOS MATERIALES PARA REDUCIR RIESGOS

Establezca flujos de tráfico y de procesos que controlen el movimiento de los trabajadores de producción, gerentes, visitantes, personal de aseguramiento de la calidad, personal de saneamiento y mantenimiento, así como de los productos, ingredientes, reprocesos y materiales de empaque, para reducir los riesgos para la inocuidad alimentaria.

N.º	Criterios	S, M, U, NA	Sacrificio	Crudo	Listo para el consumo
2.1	Se controla el movimiento de los empleados por las instalaciones				10
2.2	Se controla el movimiento de los visitantes por las instalaciones				10
2.3	Se controla el movimiento de los contratistas por las instalaciones				10
2.4	Se controla el movimiento del personal de mantenimiento por las instalaciones				10
2.5	Existen sistemas para el transporte higiénico de los materiales de embalaje a las zonas de LPC/alto riesgo				10
2.6	Se han establecido sistemas para el transporte higiénico de los ingredientes a las zonas de LPC/alto riesgo				10
2.7	Existen sistemas para el transporte higiénico de productos reacondicionados o reprocesados a zonas de LPC/alto riesgo				10
2.8	Existen sistemas para la retirada higiénica de residuos de las zonas LPC/alto riesgo				10
PUNTAJE:					80

PRINCIPIO N.º 3: CONTROL DE ACUMULACIÓN DE AGUA DENTRO DE LAS INSTALACIONES

Diseñe y construya un sistema de instalaciones (pisos, paredes, techos e infraestructura de soporte) que prevenga la acumulación de agua. Asegúrese de que toda el agua drene adecuadamente fuera del área de proceso y de que estas áreas se sequen dentro de los plazos establecidos.

N.º	Criterios	S, M, U, NA	Sacrificio	Crudo	Listo para el consumo
3.1	El diseño del suelo y los sistemas de drenaje evitan el estancamiento de agua				10
3.2	Se han sellado todas las juntas y grietas del suelo				10
3.3	Las superficies de las paredes y los bordes drenan libremente, sin cavidades, salientes ni recovecos				10
3.4	Las zonas situadas por encima de los techos no acumulan agua				10
3.5	Las descargas de aguas residuales de los equipos se canalizan directamente a los desagües				10
3.6	Las bandejas de drenaje tienen una pendiente para facilitar el drenaje				10
PUNTAJE:					60

PRINCIPIO N.º 4: CONTROL DE TEMPERATURA Y HUMEDAD DE LA SALA

Controle la temperatura y la humedad de las salas para facilitar el control del crecimiento microbiano. Mantener las áreas de proceso frías y secas reducirá la probabilidad de crecimiento de posibles patógenos transmitidos por los alimentos. Asegúrese de que los sistemas de HVAC y refrigeración que prestan servicio a las áreas de proceso mantengan las temperaturas especificadas de las salas y controlen el punto de rocío del aire para prevenir la condensación. Asegúrese también de que los sistemas de control incluyan un ciclo de purga para la limpieza (con suministro de aire calentado y extracción de aire) que permita controlar la niebla durante las actividades de saneamiento y secar la sala después del saneamiento.

N.º	Criterios	S, M, U, NA	Sacrificio	Crudo	Listo para el consumo
4.1	La temperatura ambiente cumple los requisitos del proceso				10
4.2	El punto de rocío se controla para evitar la condensación				10
4.3	El sistema de ventilación de la sala cuenta con un modo de limpieza que garantiza frecuencia suficiente de recambio (circulación) de aire para eliminar la niebla y secar la sala tras la desinfección				10
4.4	El sistema de refrigeración tiene la capacidad necesaria para cumplir los requisitos del proceso				10
PUNTAJE:					40

PRINCIPIO N.º 5: CONTROL DEL FLUJO Y CALIDAD DEL AIRE EN LA SALA

Diseñe, instale y mantenga los sistemas de HVAC y refrigeración que prestan servicio a las áreas de proceso para garantizar que el flujo de aire se desplace desde las áreas más limpias hacia las menos limpias, que el aire se filtre adecuadamente para controlar los contaminantes, que se proporcione aire exterior de reposición para mantener el flujo de aire especificado, que se minimice la condensación en las superficies expuestas y que las altas concentraciones de calor, humedad y partículas se capturen en su fuente de origen.

N.º	Criterios	S, M, U, NA	Sacrificio	Crudo	Listo para el consumo
5.1	En todas las áreas se controla la presión para garantizar que el flujo de aire vaya de las zonas más limpias a las menos limpias				10
5.2	El aire para procesos críticos se filtra adecuadamente				10
5.3	El aire exterior de reposición es suficiente para mantener la presurización especificada				10
5.4	Los componentes del sistema de tratamiento de aire cumplen los 10 principios de diseño sanitario de equipos				10
5.5	Se han previsto medidas para capturar altas concentraciones de calor, humedad y partículas en el punto donde ocurren				10
5.6	Los componentes de los sistemas de climatización y refrigeración se colocan de manera que se eviten los riesgos de contaminación				10
5.7	Las bandejas de drenaje y las cámaras de distribución se calientan para evitar la condensación en las superficies expuestas				10
5.8	Los sistemas de climatización y refrigeración están asignados adecuadamente a zonas de control específicas para evitar la contaminación cruzada				10
PUNTAJE:					80

PRINCIPIO N.º 6: ELEMENTOS EXTERIORES DE LA EDIFICACION PARA FACILITAR CONDICIONES DE HIGIENE

Proporcione elementos del sitio, como áreas exteriores, iluminación, nivelación del terreno y sistemas de gestión del agua, para facilitar condiciones sanitarias adecuadas en las instalaciones. Controle el acceso al sitio y desde este.

N.º	Criterios	S, M, U, NA	Sacrificio	Crudo	Listo para el consumo
6.1	Las entradas, los estacionamientos y las aceras están pavimentados y cuentan con desagües para evitar el estancamiento de agua				8
6.2	Los jardines y terrenos están diseñados para evitar atracción y el refugio de insectos y roedores				8
6.3	Se proporcionan contenedores de basura adecuados en las zonas de tránsito de personas				10
6.4	Se han instalado luces atrapa-insectos para alejar a los insectos de la planta				10
6.5	Hay pendientes que garantizan un buen drenaje lejos del edificio				10
6.6	La elevación del suelo de base de la planta es más alta que los niveles adyacentes para evitar la entrada de aguas de lluvia al edificio				10
6.7	Las operaciones externas (por ejemplo, limpieza de remolques, almacenamiento a granel, gestión de basura y residuos) están diseñadas y ubicadas de manera que se evite cualquier impacto insalubre en las instalaciones				10
6.8	El sistema de aguas de lluvia está correctamente diseñado y mantenido para evitar el estancamiento de agua en el recinto				10
6.9	Los depósitos de retención y almacenamiento están correctamente diseñados, mantenidos y en funcionamiento				8
6.10	Existen desagües de proceso para evitar que residuos orgánicos, los productos químicos u otros residuos diferentes de las aguas de lluvia entren en el sistema de aguas de lluvia				10
6.11	Los muelles de carga cuentan con un sistema de drenaje eficaz				9
6.12	Hay bordes de asfalto, grava u hormigón de un mínimo de 18 pulgadas en todos los lados exteriores de las instalaciones				8
PUNTAJE:					111

PRINCIPIO N.º 7: DISEÑO DE PROTECCION EXTERIOR PARA FACILITAR LAS CONDICIONES DE HIGIENE

Diseñe y construya todas las aberturas de la envolvente del edificio (puertas, rejillas de ventilación, ventiladores y penetraciones de servicios públicos) de manera que los insectos y roedores no encuentren refugio alrededor del perímetro del edificio, no tengan una vía fácil de acceso a las instalaciones ni lugares donde alojarse dentro del edificio. Diseñe y construya los componentes de la envolvente para permitir una limpieza e inspección sencillas.

N.º	Criterios	S, M, U, NA	Sacrificio	Crudo	Listo para el consumo
7.1	La envolvente del edificio (es decir, el revestimiento exterior) está construida con materiales sólidos, impermeables, sin grietas ni huecos				10
7.2	Los sistemas de remates del tejado impiden el refugio de insectos, aves y roedores				10
7.3	Los techos en el exterior tienen pendiente para garantizar un buen drenaje				10
7.4	Las marquesinas están totalmente cerradas				10
7.5	Todas las persianas, ventiladores, rejillas de ventilación y aberturas tienen mallas contra insectos				10
7.6	Las puertas son herméticas, completamente selladas y encajan bien				10
7.7	Todos los umbrales (bases de puertas y ventanas) están firmemente anclados a las losas y fijados con una capa completa de sellador				10
7.8	Todos los huecos o aberturas asociados a las penetraciones de servicios (por ejemplo, cabezales de protección contra la intemperie de instalaciones eléctricas, tuberías de gas, tuberías ascendentes de rociadores) se rellenan completamente con materiales adecuados y se encuentran sellados				10
7.9	Todos los paneles de hormigón de las paredes están sellados desde el tejado hasta los cimientos				10
7.10	Las puertas de muelle cuentan con un sellador de muelle o un cobertizo				10
7.11	Las puertas y rampas de muelle están completamente selladas contra inclemencias de clima				10
7.12	Los fosos de los muelles son fácilmente accesibles para su limpieza e inspección				10
PUNTAJE:					120

PRINCIPIO N.º 8: DISEÑO APROPIADO DEL INTERIOR PARA FACILITAR LA HIGIENE

Proporcione un diseño espacial interior que facilite la limpieza, el saneamiento y el mantenimiento de los componentes del edificio y de los equipos de procesamiento.

N.º	Criterios	S, M, U, NA	Sacrificio	Crudo	Listo para el consumo
8.1	Los pasillos son lo suficientemente anchos para el mantenimiento, la limpieza y el movimiento de materiales				10
8.2	Hay acceso suficiente para limpiar elementos del edificio (por ejemplo, columnas, vigas, arriostramientos)				10
8.3	Hay suficiente espacio para limpiar la unión entre la pared y el suelo				10
8.4	Los quipos fijos están lo suficientemente elevados para permitir la limpieza y desinfección por debajo de estos				10
8.5	El flujo del proceso está coordinado para permitir el acceso a la limpieza e inspección de los elementos situados en altura (por ejemplo, conductos, tuberías, equipos, luces, difusores)				10
8.6	La altura de los techos es adecuada para controlar la condensación y reducir las velocidades del aire que inciden sobre el suelo				10
8.7	Hay suficiente espacio libre por encima de los equipos fijos para permitir la limpieza				10
8.8	Existe una zona de inspección perimetral que cumpla con los requisitos reglamentarios				10
PUNTAJE:					80

PRINCIPIO N.º 9: COMPONENTES DE LOS EDIFICIOS Y CONSTRUCCIÓN PARA FACILITAR CONDICIONES DE HIGIENE

Diseñe los componentes del edificio para prevenir puntos de refugio, garantizando juntas selladas y la ausencia de huecos o cavidades. Facilite el saneamiento mediante el uso de materiales duraderos y el aislamiento de los servicios públicos mediante espacios intersticiales y separadores que permitan el acceso para limpieza e inspección.

N.º	Criterios	S, M, U, NA	Sacrificio	Crudo	Listo para el consumo
9.1	Los espacios intersticiales separan las áreas de proceso de los servicios de apoyo y los elementos estructurales aéreos, y permiten el acceso y la limpieza				3
9.2	Los techos suspendidos son lisos, se pueden limpiar y tienen una altura uniforme				3
9.3	Las paredes son lisas y fáciles de limpiar, con el mínimo de juntas y sin huecos				3
9.4	Todas las juntas verticales y horizontales de las paredes están debidamente selladas				3
9.5	Todas las uniones verticales entre la superficie y el suelo presentan superficies libres de hoyos, erosión y huecos				3
9.6	Las superficies de hormigón están libres de hoyos, erosión y huecos, son sólidas y lisas				3
9.70	Los bordillos de acero inoxidable se extienden a lo largo de toda la altura hasta la unión con el muro del bordillo				3
9.80	El revestimiento de plástico reforzado con fibra de vidrio se encuentra laminado de fábrica o se aplica in situ con espuma para aislar				3
9.90	No hay huecos ni vacíos en los ensamblajes de suelos, paredes y techos				3
9.10	Las zonas refrigeradas cuentan con una barrera de vapor para evitar la migración de humedad hacia el aislamiento				3
9.11	Se utiliza aislamiento de celda cerrada o encapsulado				3
9.12	Se minimiza el acero estructural expuesto y se galvaniza para cumplir con los requisitos del proceso				3
9.13	Los elementos estructurales horizontales no presentan superficies planas en las que se pueda acumular polvo o agua				3
9.14	No se utilizan varillas enroscadas y se minimizan otras superficies enroscadas				3
9.15	Las juntas de control son adecuadas para evitar fisuras irregulares en los suelos				3
9.16	Las bases de los desagües están soportadas para evitar asentamientos				3
9.17	Todas las grietas, juntas y huecos se rellenan con materiales adecuados				3
9.18	El sellado o uniones (mortero) se reducen al mínimo y se realizan con calidad				3
9.19	Los elementos fijados directamente a la superficie del edificio cuentan con separadores				3
9.20	Todas las estructuras de entrepisos situadas sobre un área de procesamiento son impermeables y se drenan correctamente				3
9.21	Se utilizan cortinas de aire en los lugares donde las puertas permanecen abiertas durante cierto tiempo en el proceso				3
PUNTAJE:					63

PRINCIPIO N.º 10: DISEÑO DE LAS INTALACIONES DE SERVICIO PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN

Diseñe e instale los sistemas de servicios públicos de manera que se evite la introducción de peligros para la inocuidad alimentaria, proporcionando superficies que puedan limpiarse hasta un nivel microbiológico adecuado, utilizando materiales de construcción apropiados, facilitando el acceso para la limpieza, inspección y mantenimiento, previniendo puntos de acumulación de agua y evitando nichos y puntos de refugio para contaminantes o plagas.

N.º	Criterios	S, M, U, NA	Sacrificio	Crudo	Listo para el consumo
10.1	Las tuberías y conductos horizontales no están instalados por encima de productos expuestos o equipos de procesamiento				3
10.2	Las tuberías y los conductos están ubicados y espaciados de manera que faciliten el acceso, la limpieza y la desinfección				3
10.3	Las tuberías y los conductos se instalan fuera de las zonas de proceso siempre que sea posible				3
10.4	Los equipos y componentes de servicios se instalan de manera que permitan un fácil acceso y mantenimiento				3
10.5	Las tuberías están debidamente aisladas para evitar la condensación cuando se prevea que la temperatura de la superficie sea inferior al punto de rocío de la sala				3
10.6	Se utilizan materiales resistentes a la corrosión para todas las tuberías, componentes, soportes, soportes de suspensión y conductos				3
10.7	Los sujetadores con seguro (tornillos, tuercas, pernos) se utilizan en colgadores y fijaciones para evitar el riesgo de contaminación por material extraño				3
10.8	Los componentes de vidrio se utilizan solo cuando es necesario y están debidamente protegidos para evitar el riesgo de contaminación por materiales extraños				3
10.9	El aire comprimido se seca hasta alcanzar un punto de rocío a presión inferior a la temperatura ambiente más baja para evitar la acumulación de humedad en las tuberías de aire				3
10.10	El aire comprimido destinado al contacto directo con el producto se filtra hasta alcanzar un nivel de al menos 0,3 micras				3
10.11	Las tuberías de refrigeración y las válvulas de control se instalan fuera del área de proceso siempre que sea posible				3
10.12	Se puede acceder a los enfriadores de aire para limpiar la unidad y la bandeja de drenaje				3
10.13	La velocidad frontales usada del serpentín de aire no expulsan el agua del serpentín				3
10.14	Los dispositivos antirretorno o los espacios de aire evitan la contaminación cruzada del suministro de agua potable				3
10.15	Se utiliza una intervención antimicrobiana (por ejemplo, filtración, ozono, UV) para tratar el agua que entra en contacto con productos listos para el consumo				3
10.16	Se utilizan circuitos de recirculación de agua caliente para mantener la temperatura del agua caliente en los puntos de uso				3
10.17	Cuando sea necesario, el sistema de suministro de vapor utiliza productos químicos para el tratamiento de calderas que están aprobados para su uso en contacto directo con el producto				3
10.18	Todas las aberturas de los depósitos de ingredientes a granel están bien cerradas				3

PRINCIPIO N.º 10: DISEÑO DE LAS INTALACIONES DE SERVICIO PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN

Diseñe e instale los sistemas de servicios públicos de manera que se evite la introducción de peligros para la inocuidad alimentaria, proporcionando superficies que puedan limpiarse hasta un nivel microbiológico adecuado, utilizando materiales de construcción apropiados, facilitando el acceso para la limpieza, inspección y mantenimiento, previniendo puntos de acumulación de agua y evitando nichos y puntos de refugio para contaminantes o plagas.

N.º	Criterios	S, M, U, NA	Sacrificio	Crudo	Listo para el consumo
10.19	Los tanques de ingredientes a granel están diseñados para garantizar una higiene adecuada				3
10.20	Las alcantarillas de proceso y sanitarias están separadas dentro del edificio				3
10.21	Las alcantarillas de procesos sin tratar y las de procesos de alimentos listos para el consumo están separadas				3
10.22	Las tuberías de desagüe y ventilación se colocan de manera que no queden por encima de los equipos de producción o de proceso				3
10.23	Siempre que sea posible, las limpiezas de acceso (tuberías de drenaje) se instalarán fuera de las zonas de procesamiento				3
10.24	Los desagües son accesibles para su limpieza y desinfección				3
10.25	Se evitan los desagües en zanja siempre que exista una alternativa				3
10.26	Las alcantarillas de proceso están fabricadas con materiales compatibles con la temperatura y la corrosividad del flujo de residuos				3
10.27	Siempre que sea posible, las tuberías de desagüe se conducirán indirectamente a sumideros remotos en las zonas críticas para evitar el uso de sifones en "P"				3
10.28	Los desagües de agua lluvia instalados en el interior, de los cuales el punto de rocío del agua fría pueda provocar condensación, están aislados y revestidos				3
10.29	Instalación de conductos de drenaje de condensación adecuados desde los equipos de climatización y refrigeración para la descarga correcta a sumideros centrales o de suelo				3
10.30	Las tuberías de drenaje de condensado están aisladas y revestidas en las zonas donde puede formarse condensación superficial en las tuberías, y se calientan en las zonas expuestas a congelamiento				3
10.31	Los desagües de suelo, los desagües de cubeta y los sifones están fabricados con materiales resistentes a la corrosión adecuados para la zona de instalación (por ejemplo, acero inoxidable en zonas de proceso críticas)				3
10.32	Los drenajes de suelo en las áreas de proceso deben estar provistos de cestas filtrantes				3
10.33	Los sanitarios de los baños están montados en la pared para facilitar la limpieza y la desinfección				3
10.34	Los accesorios de los baños funcionan "sin contacto" siempre que sea posible				3
10.35	Los motores, equipos y demás componentes eléctricos son aptos para el lavado a presión				3

PRINCIPIO N.º 10: DISEÑO DE LAS INTALACIONES DE SERVICIO PARA PREVENIR LA CONTAMINACIÓN

Diseñe e instale los sistemas de servicios públicos de manera que se evite la introducción de peligros para la inocuidad alimentaria, proporcionando superficies que puedan limpiarse hasta un nivel microbiológico adecuado, utilizando materiales de construcción apropiados, facilitando el acceso para la limpieza, inspección y mantenimiento, previniendo puntos de acumulación de agua y evitando nichos y puntos de refugio para contaminantes o plagas.

N.º	Criterios	S, M, U, NA	Sacrificio	Crudo	Listo para el consumo
10.36	Se utilizan sellos de conductos en todos los puntos donde los conductos pasan entre espacios con temperaturas diferentes				3
10.37	Los controles del sistema de servicios adecuadamente controlan y monitorean el rendimiento del sistema y cumplen con las necesidades de producción				3
10.38	La iluminación cumple con las directrices recomendadas en cuanto a niveles de iluminación				3
10.39	Las lámparas están protegidas con recubrimientos o lentes resistentes a los golpes				3
10.40	Los dispositivos de iluminación en las zonas de lavado están protegidos y sellados				3
10.41	Los dispositivos de iluminación se pueden limpiar fácilmente				3
10.42	Las fuentes de luz proporcionan el índice de reproducción cromática mínimo especificado				3
PUNTAJE:					126

PRINCIPIO N.º 11: SISTEMAS DE SANEAMIENTO ADECUADOS

Proporcione sistemas de saneamiento adecuados para eliminar los peligros químicos, físicos y microbiológicos presentes en el entorno de una planta de alimentos.

N.º	Criterios	S, M, U, NA	Sacrificio	Crudo	Listo para el consumo
11.1	La temperatura, el caudal y la presión del agua cumplen los requisitos especificados en el punto de uso				10
11.2	La ubicación de las estaciones de mangueras es adecuada y la longitud de las mangueras es suficiente para garantizar el acceso a todos los puntos sin necesidad de tender o transportar las mangueras por encima de los equipos de proceso				10
11.3	Las mangueras de limpieza se almacenan adecuadamente fuera del área de proceso cuando no se utilizan, o las estaciones de limpieza cuentan con soportes adecuados para mantener las mangueras separadas del suelo				10
11.4	Los sistemas de enjuague se utilizan a presiones mínimas adecuadas para la limpieza, a fin de limitar el exceso de atomización y la formación de aerosoles durante su uso				10
11.5	Se proporcionan instalaciones adecuadas para el lavado y la desinfección de manos en los lugares necesarios para mantener las zonas de control				10
11.6	Se proporcionan medidas adecuadas (por ejemplo, pediluvios, dispensadores de espuma en las entradas, lavabotas) en los lugares necesarios para mantener las zonas de control				10
11.7	Se proporcionan sistemas adecuados (por ejemplo, COP, CIP, lavadoras de equipos) para facilitar la limpieza y desinfección adecuada de los equipos				10
PUNTAJE:					70

Resumen de los 11 principios del diseño sanitario de instalaciones			
Principio	Puntuación	Puntos disponibles	Porcentaje (%)
1. Zonas higiénicas establecidas en la instalación		170	%
2. Circulación del personal y de los materiales para reducir riesgos		80	%
3. Control de acumulación de agua dentro de las instalaciones		60	%
4. Control de temperatura y humedad de la sala		40	%
5. Control del flujo y calidad del aire en la sala		80	%
6. Elementos exteriores de la edificación para facilitar condiciones de higiene		111	%
7. Diseño de protección exterior para facilitar las condiciones de higiene		120	%
8. Diseño apropiado del interior para facilitar la higiene		80	%
9. Componentes de los edificios y construcción para facilitar condiciones de higiene		63	%
10. Diseño de las instalaciones de servicio para prevenir la contaminación		126	%
11. Sistemas de saneamiento adecuados		70	%
Puntuación total y porcentaje promedio		1000	%