

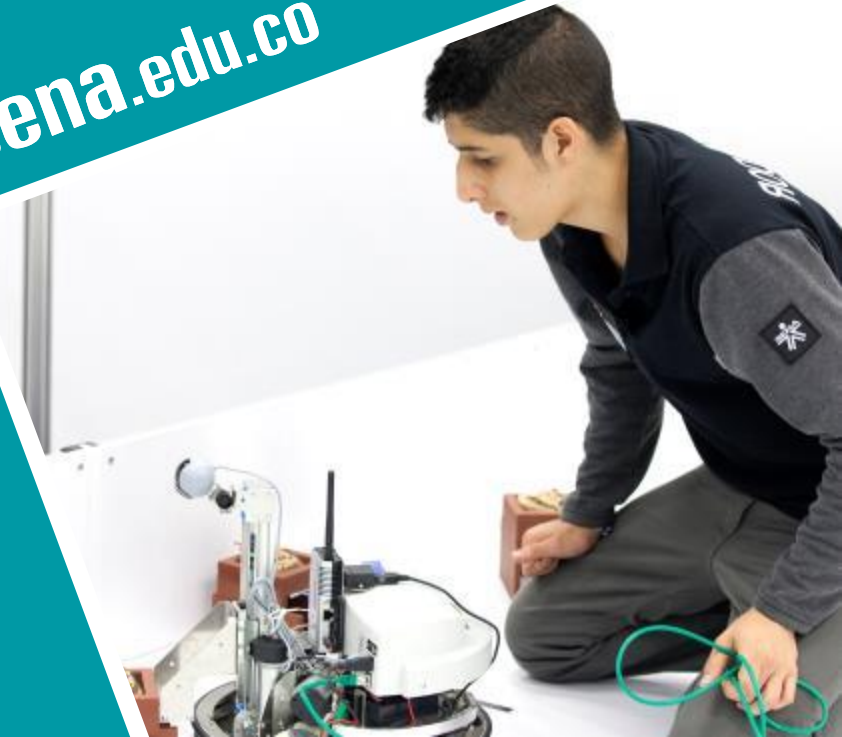
FALENCIAS encontrados en visitas a manipuladores de alimentos



www.sena.edu.co



Elaboró Equipo Programa de Manipulación de Alimentos



FALENCIAS OBSERVADAS EN VISITAS A MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- ❖ ***INCUMPLIMIENTO EN LAS NORMAS BÁSICAS DE HIGIENE.***
- ❖ ***PERSONAL CON ACCESORIOS MAQUILLAJE, UÑAS LARGAS Y PINTADAS.***
- ❖ ***PERSONAL COMIENDO EN ÁREAS DE PROCESO.***
- ❖ ***PERSONAL QUE NO SE LAVA Y DESINFECTAN LAS MANOS.***
- ❖ ***PERSONAL CON CABELLO LARGO Y SUELTO.***
- ❖ ***PERSONAL SIN DOTACIÓN MÍNIMA NECESARIA.***

FALENCIAS OBSERVADAS EN VISITAS A MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- ❖ ***PERSONAL CON DESCONOCIMIENTO TOTAL DEL PLAN DE SANEAMIENTO.***
- ❖ ***NO SABEN PREPARAR LAS DOSIFICACIONES DE LOS QUÍMICOS PARA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.***
- ❖ ***MALAS PRACTICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.***
- ❖ ***NO SE LLEVAN REGISTROS DE SOPORTE DEL PLAN DE SANEAMIENTO (NO LE VEN LA IMPORTANCIA).***
- ❖ ***NO SE LLEVAN REGISTROS DE TEMPERATURA***

FALENCIAS OBSERVADAS EN VISITAS A MANIPULADORES DE ALIMENTOS

❖ DESCONOCIMIENTO DE CONCEPTOS COMO:

- CONTAMINACION CRUZADA
- INOCUIDAD
- ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS
- CONTAMINACION
- **EN GENERAL SE OBSERVA A EMPLEADOS Y JEFES CON FALENCIAS DE CONOCIMIENTO Y OPERACIONALES**

CALCULOS EN DOSIS DE DESINFECTANTE

Qué cantidad de hipoclorito de sodio (cloro líquido comercial 5,25%) debe usarse para la desinfección, si se van a preparar 10 litros de desinfectante con 5000 ppm de cloro).

$$\text{CH: PPM} \quad * \quad \text{MILILITROS A PREPARAR} \\ \hline \text{(PORCENTAJE*1000) * 10} \quad =$$

$$\text{CH : } 5000 \text{ PPM} * (10 * 1000\text{ML}) \\ \hline (5,25 * 1000) * 10 \quad = \quad \mathbf{952 \text{ ML DE HIPOCL DE SODIO}}$$

CALCULOS EN DOSIS DE DESINFECTANTE

RESPUESTA:

SE DEBEN ADICIONAR 952 ML DE HIPOCLORITO DE SODIO LIQUIDO COMERCIAL AL 5,25% A 9048 ML DE AGUA , PARA OBTENER UNA SOLUCION DE 10 LITROS AL 5000 PPM, PARA DESINFECTAR PISOS Y MEZONES