TRABAJO ASESORIA A ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICAS

Presentado por: DAYANA ALEXANDRA AMBROSIO PEREZ



TABLA DE CONTENIDO

1. OBJETIVO.

2. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES PARA RESTAURANTES O ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS.

2.1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES.

2.2. EQUIPOS Y UTENSILIOS.

2.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

2.4. REQUISITOS HIGIÉNICOS.

2.5. SANEAMIENTO.

1. OBJETIVO.

Orientar en la normatividad sanitaria vigente a las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de manipulación de alimentos y bebidas para consumo humano en restaurantes o establecimientos gastronómicos, entendiéndose por estos como establecimientos fijos destinados a la preparación, servicio y expendio.

2. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES PARA RESTAURANTES O ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS

Las condiciones sanitarias generales de instalación y proceso, de acuerdo a los requisitos de inocuidad de los alimentos y bebidas, establecidos en la normatividad sanitaria específica para establecimientos gastronómicos o restaurantes, se presentan a continuación:

2.1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

LOCALIZACION Y DISEÑO

El establecimiento debe estar ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga que pueda contaminar el alimento; en todo caso la construcción debe ser resistente al medio ambiente e impedir el ingreso de plagas y animales domésticos.

Si el servicio se presta en una edificación que también es vivienda, los espacios destinados a la vivienda deben estar totalmente separados de los dedicados a las actividades del establecimiento gastronómico.

Las operaciones propias del establecimiento no deben poner en riesgo la salud y bienestar de la comunidad.

Las diferentes áreas del establecimiento deben permitir un flujo adecuado de materia prima, producto y personal.

PISOS Y PAREDES.

Los pisos y paredes en las áreas de preparación de alimentos u otras áreas que puedan afectar la higiene del proceso e inocuidad del producto deben considerar:

PISOS Y PAREDES: Sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o afecte su limpieza. Las superficies deben ser de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes.

Los pisos deben contar con la pendiente necesaria para efectos de drenaje.

DRENAJES: Las tuberías y drenajes deben estar debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales; en caso de que se cuente con drenajes al interior de cavas o cuartos fríos, estos deben poseer mecanismos de sellado, que puedan ser removidos para facilitar las labores de limpieza y desinfección.

TECHOS, ILUMINACION Y VENTILACION.

En las áreas de preparación de alimentos u otras áreas que puedan afectar la higiene del proceso e inocuidad del producto, se debe considerar:

TECHOS: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad y favorezcan el crecimiento de hongos que puedan caer sobre los alimentos o las superficies de trabajo, o que permitan el ingreso de plagas al establecimiento. En caso de contar con falsos techos, estos deben ser construidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección.

VENTILACIÓN: Ventanas y aberturas sin deterioro tales como grietas que produzcan acumulación de suciedad. Aquellas que lo requieran deberán contar con una malla que evite el ingreso de plagas y que sea de fácil limpieza, en todo caso deberá encontrarse en buen estado de mantenimiento.

PUERTAS: Ser resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño debe impedir el ingreso de plagas al establecimiento.

ILUMINACIÓN: La iluminación puede ser natural o artificial, las lámparas deben encontrarse en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre las superficies que entran en contacto con el alimento, sobre el alimento y los manipuladores.

INSTALACIONES SANITARIAS

Se debe contar con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente ubicados y dotados con elementos de higiene personal tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual y separados del área de preparación de los alimentos.

El establecimiento deberá tener servicio sanitario para el uso del público que asiste al establecimiento; salvo que por limitaciones del espacio físico no lo permita, podrían habilitar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento para este fin.

2.2. EQUIPOS Y UTENSILIOS

Contar con los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento, los cuales deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de forma que se evite la contaminación del alimento, y deben ser de fácil limpieza y desinfección. Los materiales, en que están construidos los equipos y utensilios tienen que ser resistentes al uso y a la corrosión, así como al contacto con productos empleados de limpieza y desinfección.

Para la medición de las temperaturas durante la recepción, cocción, refrigeración y congelación de alimentos o materias primas, el establecimiento tiene que contar con instrumentos calibrados.

Las superficies que tengan contacto directo con el alimento deben cumplir con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente al respecto.

En caso de usar utensilios en material desechable, estos tienen que ser de primer y único uso.

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

Todos los manipuladores de alimentos tendrán que cumplir con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje.

Deben mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumir alimentos o bebidas, no fumar o escupir en las áreas donde sean manipulados los alimentos. Las personas encargadas de preparación, servido y expendio de los alimentos, no deben manipular dinero simultáneamente.

El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.

LAVADO DE MANOS

Los manipuladores de alimentos se deben lavar con agua y jabón desinfectante las manos, antes de iniciar sus labores, después de retirarse del área de trabajo y en cualquier ocasión donde las manos se puedan ensuciar o contaminar. Los guantes deben ser sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfección).

EDUCACION Y CAPACITACION

El establecimiento debe contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde con la actividad que realiza y desde el momento de su contratación. El plan debe tener una duración de por lo menos 10 horas anuales y contener al menos los siguientes aspectos: metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y la efectividad; y el impacto de la capacitación impartida será demostrada a

través del desempeño de las actividades de manipulación del personal y la condición sanitaria del establecimiento.

Con el fin de reforzar las prácticas higiénicas del establecimiento se deben instalar avisos alusivos a la implementación de prácticas higiénicas de manipulación de alimentos.

El responsable del desarrollo del plan es la persona natural y/o jurídica encargada del establecimiento, la capacitación puede ser impartida por él mismo, por personas naturales o jurídicas o por la autoridad sanitaria. Los manipuladores de alimentos deben comprender los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones, la autoridad sanitaria lo verificará a través de las prácticas de manipulación que éste realiza.

2.4. REQUISITOS HIGIENICOS

Control de materias primas e insumos

Durante la recepción de las materias primas e insumos (incluido el hielo) se debe evitar su contaminación, alteración o daños físicos y de requerirse.

El establecimiento debe contar con los documentos que soporten el origen de las materias primas.

Tanto en la recepción, como previo al uso se deben inspeccionar las materias primas e insumos en cuanto a características organolépticas, temperaturas, condiciones

de envase, entre otros, para garantizar su calidad e inocuidad.

Las materias primas que así lo requieren, deben ser lavadas con agua potable y desinfectadas previas al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, deben ser descongeladas gradualmente previo al uso y no ser recongeladas.

Los alimentos perecederos, tales como leche, carne y sus derivados, deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo, con el fin de evitar la contaminación cruzada.

CONTAMINACIÓN

Los procedimientos como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, se deben realizar de manera tal que se protejan los alimentos y las materias primas de la contaminación. Durante las etapas de refrigeración, congelación y cocción se debe garantizar que los tiempos de espera y las variaciones de temperatura no alteran o contaminan los alimentos.

El establecimiento debe prevenir la contaminación de los alimentos que están listos para ser servidos (crudos o cocinados), por contacto directo o indirecto con materias primas crudas que no hayan sido lavadas y desinfectadas

en caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este debe ser elaborado con agua potable.

Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas u otros alimentos que puedan generar contaminación cruzada, se deben lavar y desinfectar antes de ser usados nuevamente y se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.

Los utensilios desechables que se utilicen deben ser desechados con el primer uso.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Los envases que entran en contacto con el alimento se deben almacenar en un sitio exclusivo para este fin, en condiciones higiénicas y protegidos de manera que se evite su contaminación.

Las materias primas e insumos que requieren ser almacenados antes de ser usados para la preparación, se deben almacenar en sitios que aseguren su protección de la contaminación y alteración. Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en áreas de preparación de alimentos u otras que puedan afectar la inocuidad del producto.

2.5. SANEAMIENTO

SUMINISTRO Y CALIDAD DE AGU APOTABLE

El establecimiento debe disponer de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección.

En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste debe ser de fácil acceso, garantizando la potabilidad del agua.

Los pisos, paredes y tapas deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

RESIDUOS LÍQUIDOS

El establecimiento debe contar con sistemas de desagüe que permitan la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos, evitando la acumulación de éstos, la contaminación de los alimentos y las superficies que entran en contacto con éstos últimos. El sistema debe garantizar que no exista devolución de las aguas servidas.

RESIDUOS SOLIDOS

El establecimiento debe tener implementadas las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera que no se acumulen en las áreas de preparación, almacenamiento y servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).

Debe contar con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario debidamente tapados y se deben ubicar alejados del lugar donde se preparan, almacenan o se sirven los alimentos.

Los residuos sólidos se deben acondicionar de forma que se impida el acceso y proliferación de plagas.

CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

En el establecimiento no se debe evidenciar la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se debe contar con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su aparición.

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS.

En el establecimiento se deben implementar medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan. Los productos químicos para la limpieza y desinfección se deben almacenar en sitios diferentes a las áreas de almacenamiento, preparación y

servido de alimentos, y deben estar debidamente rotulados e identificados. Los implementos empleados en las labores de limpieza y desinfección se deben mantener en buen estado y no representar riesgo de contaminación para los alimentos ni para las áreas, equipos y utensilios en contacto con estos.

Estar debidamente rotulados e identificados. Los implementos empleados en las labores de limpieza y desinfección se deben mantener en buen estado y no representar riesgo de contaminación para los alimentos ni para las áreas, equipos y utensilios en contacto con estos.

SOPORTES DOCUMENTALES DE SANEAMIENTO

El establecimiento debe contar con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas:

a. Limpieza y desinfección: Incluye las sustancias empleadas, concentración y forma de uso.
b. Desechos sólidos: Incluye el procedimiento de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación y disposición final.
C. Control de plagas: Incluye las diferentes medidas de control preventivo necesarias para el establecimiento.
d. Abastecimiento o suministro de agua potable: Incluye las fuentes de captación y los tratamientos realizados para garantizar la potabilidad del agua.

El establecimiento debe llevar los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento, incluidos aquellos que permitan evidenciar que los sistemas de almacenamiento de agua potable, son lavados y desinfectados de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente en la materia.

"El conocimiento y aplicación de la normatividad sanitaria vigente, puede prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos a los consumidores"