# BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

## DIRIGIDO A:

## MESEROS

## GESTORES DE SERVICIO

## CAPITANES

## JEFES DE COMEDOR

2020

# BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

*Son los requisitos mínimos de saneamiento dirigido a las personas encargadas del servicio interno y externo.*

*Por la cual es necesario se cumpla rigurosamente con las normas de higiene en el servicio para que se evite el deterioro, contaminación, calidad del producto y principalmente para que no causen una inconformidad, daño o enfermedad al consumidor o cliente.*



# ¿QUÉ ES ?



**Inocuidad**: Lo que no hace o causa daño a la salud

**DESINFECCION** : Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

**MANIPULADOR DE ALIMENTOS**: Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y servicio de alimentos.

# NORMATIVIDAD EXISTENTE

DECRETO 3075 DE 1997  MANIPULACION DE ALIMENTOS

RESOLUCION 2674 DEL 2013  DE REQUISITOS SANITARIOS

RESOLUCION 719  DEL 2015  CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS

DECRETO 60 DEL 2002 HACCP

RESOLUCION 631 DE 2015 MANEJO DE VERTIMENTOS

ACUERDO 634 DEL 2016 TRATAMIENTO DE ACEITES USADOS

LEY 1190 DEL 2019  PREVENCION DE PERDIDAD Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS



# DISPOSICIONES GENERALES:

Instalaciones y áreas

Equipos y utensilios

Personal manipulador

Almacenamiento

Control de Operaciones

Control de Materias Primas

Control del envasado

Control del agua en contacto con los alimentos

Limpieza y desinfección

Control de plagas

Manejo de residuos

Salud e higiene personal

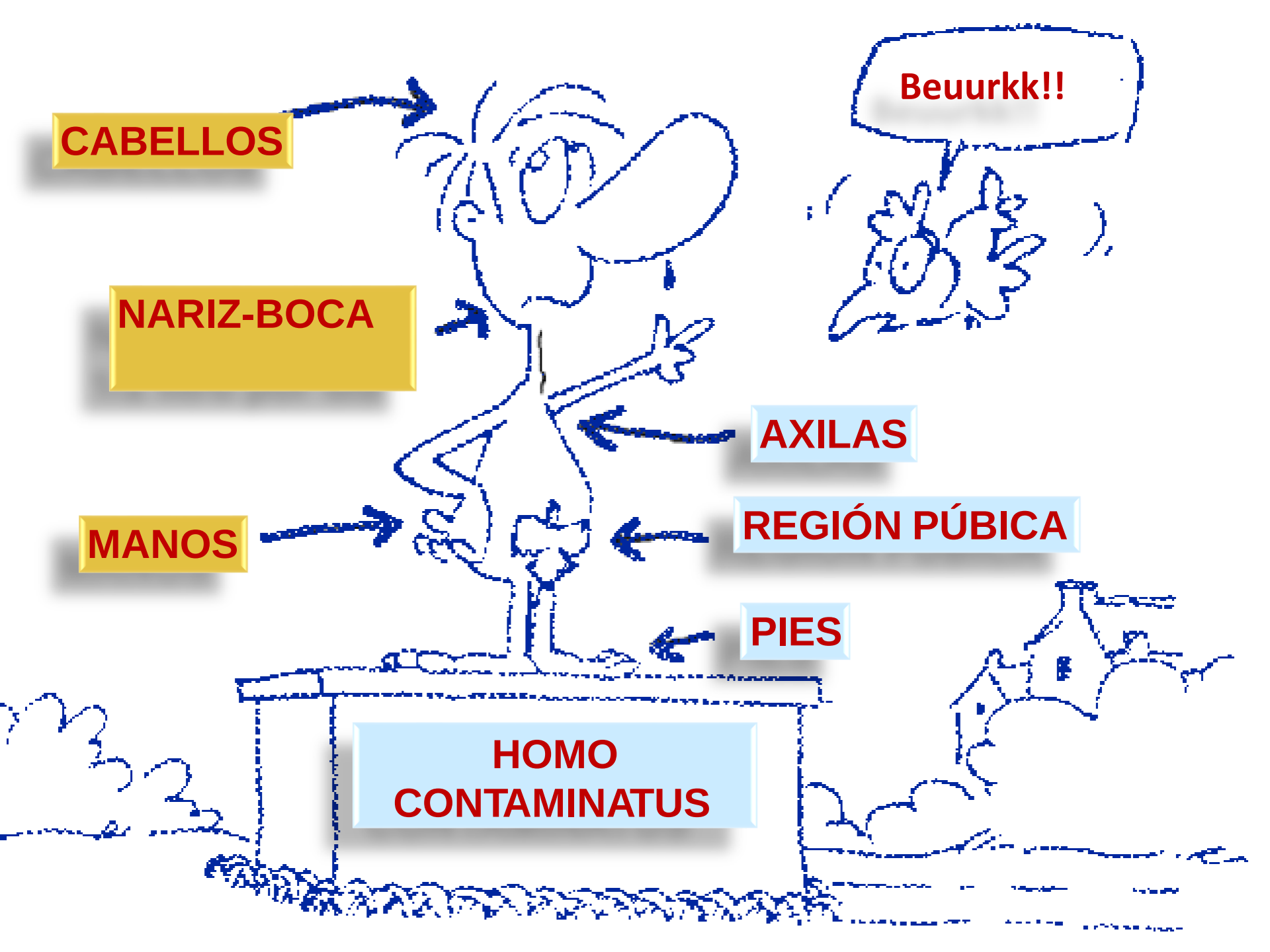
Transporte

Capacitación

# Personal manipulador



Las personas que manipulan alimentos son una de las principales fuentes de contaminación. Los seres humanos albergan gérmenes en ciertas partes de su cuerpo que pueden transmitir se a los alimentos en entrar en contacto con ellos y causar enfermedades, La piel, las manos, la nariz, la boca, los oídos y el pelo son partes del cuerpo humano a las que se debe prestar especial atención cuando se manipulan alimentos.


CABELLOS
NARIZ-BOCA
AXILAS
MANOS
REGIÓN PÚBICA
PIES
HOMO CONTAMINATUS
Beuurkk!!




# Lavate las manos

# BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Manos
De 100 a 1000
bacterias/cm²

Frente
De 10 mil a 100 mil
bacterias/cm²

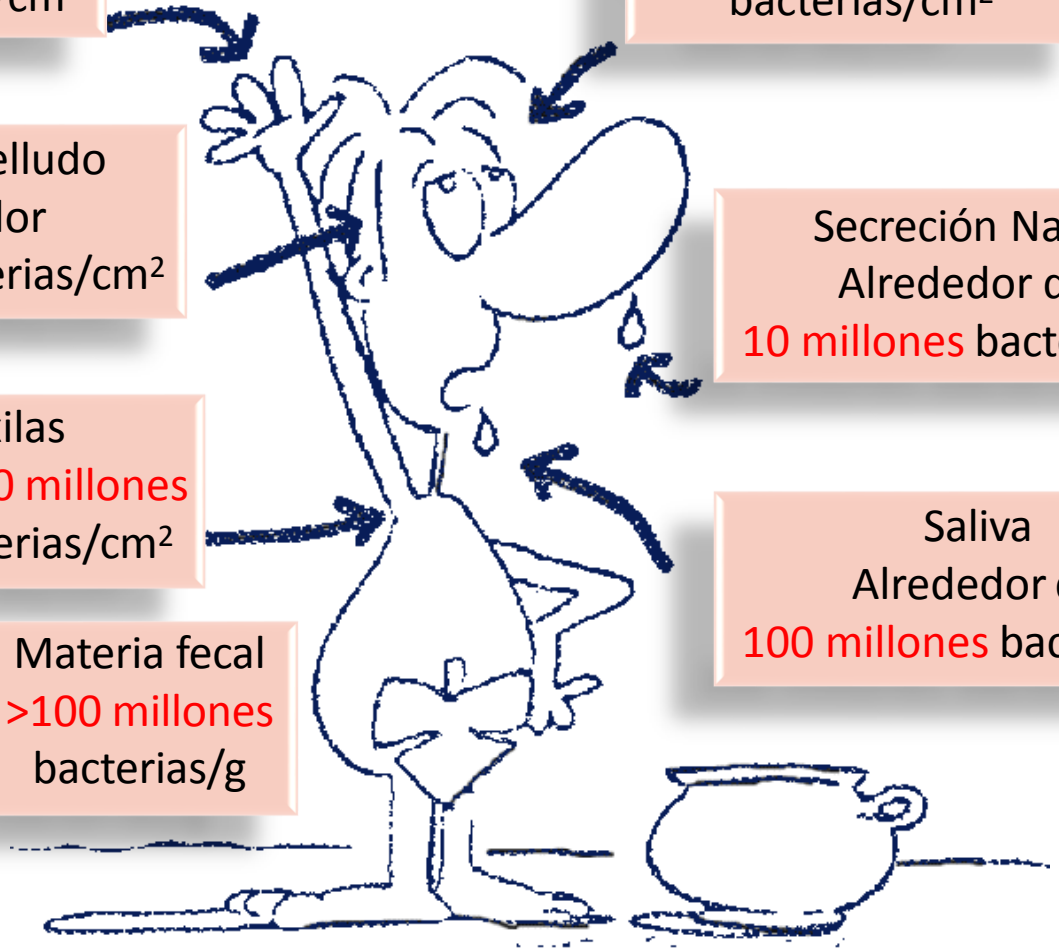
Cuero cabelludo
Alrededor
1 millón bacterias/cm²

Secreción Nasal
Alrededor de
10 millones bacterias/g

Axilas
De 1 a 10 millones
de bacterias/cm²

Saliva
Alrededor de
100 millones bacterias/g

Materia fecal
>100 millones
bacterias/g



Por tu salud y la de tu Familia

# LÁVATE y SÉCATE BIEN las manos



1. Moja tus manos con agua.



2. Aplica suficiente jabón.



3. Frota las palmas entre sí.



4. Frota las manos intercalando tus dedos.



5. Empuña las manos y frota los dedos de arriba hacia abajo.



6. Frota la yema de los dedos contra la palma



7. Frota los pulgares rotándolos.



8. Enjuaga tus manos con agua.



9. **Seca bien** tus manos con una toalla de papel.



10. Usa la misma toalla de papel para cerrar la llave.

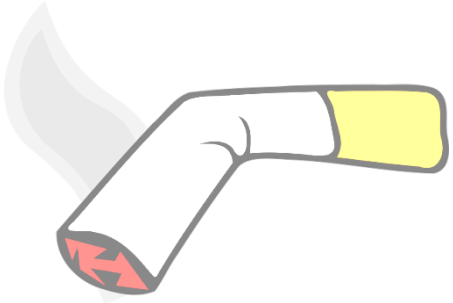
Campaña patrocinada por FAMILIA INSTITUCIONAL

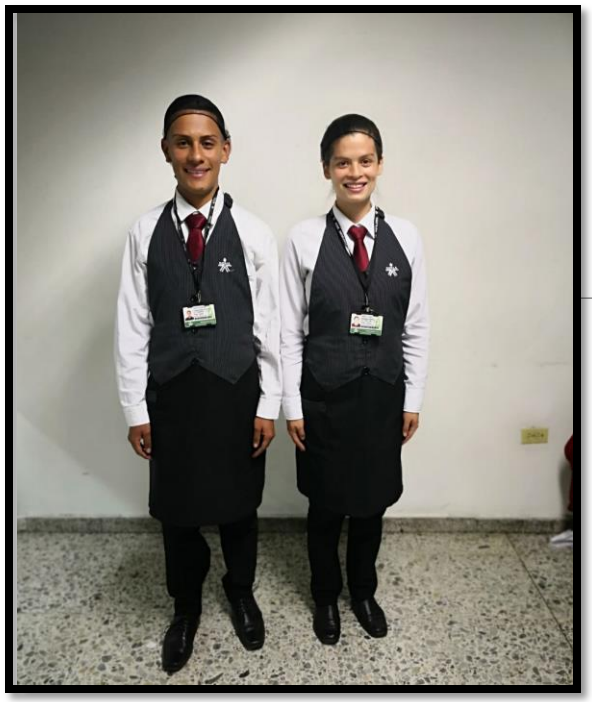
# SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

- Certificado medico de aptitud para manipulación de alimentos
- Programa de entrenamiento y capacitación
- Higiene
  - Uñas limpias y sin esmalte
  - Manos sin cortaduras
  - Lavado entre cambios de actividad, las veces que sea necesario
  - Maquillaje suave o escaso
  - No Fumar:



Mientras se está fumando, se toca la boca y por lo tanto se pueden transmitir bacterias, Fumar favorece la tos y los estornudos.
Las cenizas y las colillas pueden caer en los alimentos contaminándolos.
Las colillas contaminadas con saliva, se apoyan en las superficies de trabajo y pueden favorecer la contaminación cruzada.
Sin mencionar el olor residente en manos y boca.





# Uniformes

- Pantalón no entubado
- Camisa blanca cuello corbata
- Zapatos negros
- Medias negras (no tobilleras)
- Corbata
- Delantal de servicio
- Moña tipo cebolla (para mujeres)
- Malla completa (todos)
- Tapabocas
- Guantes de servicio

La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvos, humos y gérmenes que pueden pasar a los alimentos, por lo que el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para las labores de manipulación, la cual debe estar siempre limpia, Ser de color claro, preferiblemente sin bolsillos ni cremalleras.
Amplia y adaptada a los movimientos del manipulador.







- REQUERIMEINTOS PREVIOS OBLIGATORIOS

- Uñas cortas y sin esmalte
- Cabello recogido con malla , no mechones externos.
- Hombres afeitados con cabello corto y patillas cortas (para los hombres)
- Maquillaje muy suave discreto
- Accesorios no son permitidos
- Zapatos negros limpios
- Uniforme bien planchado
- Prendas debajo del uniforme (blanca)



# Utensilios







- Carnet y Documento de identidad
- Lito
- Servilleta de servicio
- Repasador
- Guantes blancos
- Esferos
- Tapabocas
- Cofia
- Sacacorchos
- Encendedor

Todos los equipos y utensilios empleados en los procesos de producción que están en contacto con las materias primas o los alimentos, deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olor ni sabor, resistente a la corrosión, no absorbente, que resista secuencias de limpieza y desinfección sin desprender alguna sustancia que pueda contaminar el alimento que se procesa.

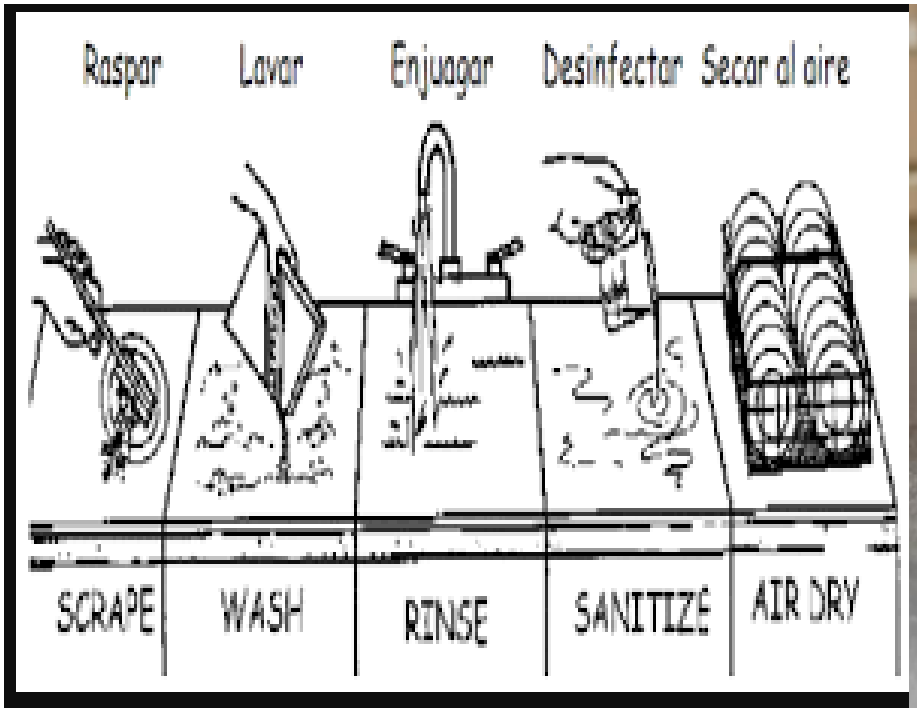


# CAPACITACION EN MANIPULACION DE ALIMENTOS

Artículo 12 Resolucion 2674: Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución.

# AREAS , INSTALACIONES Y MENAJE DE COMEDOR

1.-Cuando se desarrollen actividades de limpieza, desinfección o simplemente se manipule una sustancia química, esta debe removerse en su totalidad de la superficie, con el fin de evitar que en el ambiente queden residuos de estas y el alimento pueda contaminarse






## REGLAS DE ORO PARA GARANTIZAR LAS BPM

Mantenga un gran nivel de higiene personal y haga que todos cumplan las buenas prácticas de manufactura.




Manipule los alimentos lo menos posible.

Manipule el  menaje y la cristalería lo menos posible

Nunca use los dedos para probar el alimentos.

Haga entrega de los alimentos tan rápido salgan de la cocina .

No manipule las servilletas y directamente con las manos.

Limpie y desinfecte el material antes y después de usarlos

Lave sus manos cada vez que toque algo distinto a los que está programado.

Mantenga elementos de aseo y desinfección en las áreas necesarias

# Que clase de cliente quieres tener ?????



