PROGRAMA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

Manipulador de alimentos

Se denominan manipuladores de alimentos a las personas que por su actividad laboral tienen contacto directo u ocasional con los alimentos durante su preparación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro o ser vicio. Uno de los principales riesgos de contaminación de los alimentos está en quienes los manipulan, ya que pueden servir de puente entre los microorganismos y los alimentos. El manipulador es la fuente de contaminación más frecuente. Además, por ser elemento más activo es el único susceptible de controlar todas las contaminaciones posibles, con lo que se puede convertir o en el peor contaminante o en la persona que mejor cumple con las medidas higiénicas de protección. El manipulador puede contaminar los alimentos por medio de las siguientes actividades:

- Cantidades suficientes de microorganismos en heces, orina, nariz, orejas o cualquier parte del cuerpo.
- El tránsito a las manos de microorganismos de las uñas o la ropa, que luego pasan a los alimentos, por contacto directo o indirecto.
- Por no cumplir con el debido cuidado en relación con las caracteristicas del alimento y las condiciones de almacenamiento, que permitirán a los microorganismos multiplicarse y producir una cantidad suficiente para dañar la salud.
- Porque el alimento contaminado NO sigue un tratamiento capaz de destruir los microorganismos, por lo cual llegan al consumidor.
- Cuando los manipuladores padezcan alguna enfermad o presenten síntomas asociados a hepatitis A, diarrea, vómito o fiebre, entre otras, el administrador debe retirarlos o rotarlos de su puesto de trabajo.

Prácticas de higiene personal

- Las manos son el medio por el cual el manipulador tiene contacto directo con el alimento; ello hace que sea el principal vehículo de transmisión de microorganismos. En consecuencia, es necesario que se lave las manos de forma frecuente y cuidadosa, limpieza que debe hacer, siempre, después de usar el baño, fumar, comer o toser, coger dinero, tocar animales, manipular alimentos crudos y cocidos o manipular basuras.
- Las uñas son la principal fuente de contaminación; por ello deben llevarse cortas y sin pintar. Una buena práctica es emplear cepillo de uñas, aun cuando sólo es correcta si cada manipulador posee el suyo y lo limpia y desinfecta con regularidad.
- El uso de indumentaria adecuada como uniformes claros, debidamente ajustados y limpios, y de redes para el cabello, tiene dos funciones: 1) la protección del operario; y 2) la protección de los alimentos. De allí la importancia de su uso adecuado.
- Es muy importante recordar que toda herida o erosión sobre la piel debe protegerse con un material estéril e impermeable que impida el contacto directo con los alimentos.

Almacenamiento y conservación de alimentos

El almacenamiento de los productos que requieren refrigeración o congelación se hará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire requeridas por cada alimento.

A continuación se presentan algunos de los peligros a los que está sometido el alimento en función del tipo de almacenamiento, y las actividades que pueden prevenir una posible alteración o contaminación de los alimentos.

Almacenamiento a temperatura ambiente

En este grupo están los que no requieren regulación estricta de la temperatura, por ejemplo, harinas, legumbres, cereales, aceites, etcétera.

Powered by CamScanner

Los peligros que pueden correr se relacionan con contaminación microbiana de alimentos cuyos envases estén abiertos, por utensilios, superficies y manipuladores, así como el crecimiento bacteriano al conservar alimentos que han superado la fecha de vencimiento o consumo preferente.

Se pueden prevenir siguiendo las siguientes recomendaciones:

- Consumiéndolos antes de la fecha de vencimiento o consumo indicadas por el fabricante.
- Siguiendo buenas prácticas de manufactura como:
  - Sustituir envases sucios por limpios.
  - No sobrepasar la capacidad de los almacenes.
  - Tapar los alimentos, evitando que caigan encima restos de otros alimentos o suciedad.
  - Separando los distintos tipos de alimentos para evitar contaminaciones cruzadas.
  - Almacenando los productos en pequeños recipientes para evitar que cada vez que se necesite un alimento su envase se saque del almacén, y vuelva a guardarse de nuevo.
- Desarrollando periódicamente los programas de limpieza y desinfección.
- Usando buenas prácticas de manipulación e higiene personal.

Almacenamiento a temperaturas de refrigeración o congelación

Siempre que sea posible debe disponerse de cuartos de refrigeración separados para los productos alimenticios crudos y para los cocinados, con el fin de evitar la contaminación cruzada. Sin embargo, cuando no se cuente con los medios requeridos para tal fin, es necesario separar los productos intermedios, terminados y materias primas, de forma que no se produzca la contaminación cruzada (véase más abajo: 8. Prevención de la contaminación cruzada). De esta manera se reduce el riesgo de contaminación por goteo o suciedad.

Para asegurar que los productos de alto riesgo se mantengan a temperatura regulada, los equipos de frío y calor deberán estar a temperaturas inferiores (productos refrigerados, temperaturas entre 0 y 4°C; congelados a temperaturas inferiores a 0°C), o superiores para los calientes, de forma que en el centro del alimento se alcance y mantenga la temperatura correspondiente a cada uno.

Descongelación

En la mayoría de establecimientos, la temperatura supera los 20°C. Cuando se dejan alimentos descongelándose a la intemperie la parte superficial se descongela rápido, pero dentro tarda más tiempo, favoreciendo el crecimiento o la contaminación por microorganismos.
Los procedimientos de descongelación deberán fijarse en función del tiempo, la temperatura y los productos. Los parámetros de tiempo y temperatura se seleccionarán de modo que se evite la creación de condiciones favorables a la proliferación de microorganismos.

Para prevenir la contaminación debido a este proceso no se debe:

- Descongelar los alimentos a temperatura ambiente.
- Congelar de nuevo los alimentos descongelados

Y se debe:

- Descongelar sólo los alimentos y las cantidades que se vayan a preparar como consumo diario.
- Descongelar a temperatura de refrigeración, buscado un lugar adecuado donde no pueda sufrir contaminación por otros alimentos.
- Elaborar el alimento descongelado inmediatamente después de su descongelación total o manteniéndolo en refrigeración hasta su elaboración, que debe ser el mismo día de su descongelación.

Prevención de la contaminación cruzada

Los alimentos crudos como carnes, hortalizas y frutas pueden contener bacterias patógenas procedentes del suelo, los intestinos de los animales sacrificados, el agua de riego, etcétera. Esas bacterias pueden pasar a través de las

Powered by CamScanner

superficies, los utensilios y las manos de los manipuladores a los productos intermedios y elaborados, contaminándolos y provocando enfermedades transmitidas por alimentos. Este proceso se conoce como contaminación cruzada, y para evitarlo se recomienda:

- Evitar que las personas que manipulen materias primas o productos semielaborados susceptibles de contaminar el producto final entren en contacto con algún producto final.
- Cuando exista el riesgo de contaminación en las diversas operaciones del proceso de fabricación, el personal deberá lavarse las manos entre una y otra manipulación de alimentos.
- Utilizar equipos y utensilios diferentes para productos crudos y cocinados, o realizar un proceso adecuado de limpieza y desinfección cada vez que se pase de un alimento crudo a uno cocido.
- Preparar con la menor antelación posible al tiempo de su consumo las comidas dispuestas para servir, salvo las que vayan a ser congeladas o refrigeradas.

Cómo se puede controlar la contaminación cruzada?

- Programando la elaboración de las comidas de forma que se dedique un tiempo para limpiar a fondo los equipos y utensilios que se han utilizado para las materias primas.
- Programando las cantidades que se van a ser vir, para evitar descongelar cantidades excesivas y cocinar más de la que consumirá.
- Anotando las cantidades de hipoclorito y el tiempo de aplicación para verduras y hortalizas.

Preparación y servido

Cuando sea necesario esperar entre una etapa del proceso y la siguiente, el alimento debe mantenerse protegido. En el caso de alimentos susceptibles de rápido crecimiento microbiano, y particularmente los de mayor riesgo en salud pública, durante el tiempo de espera deberán emplearse temperaturas altas (>60°C) o bajas (< 4°C), según el caso. Los alimentos que por su naturaleza permiten un rápido crecimiento de microorganismos indeseables, particularmente los de mayor riesgo en salud pública (véase el Glosario), deben mantenerse en condiciones que eviten su proliferación.

Para el cumplimiento de este requisito deberán adoptarse medidas efectivas como:

Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración.
Mantenerlos congelados.
Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C (140°F).

Tratamiento por calor para destruir los microorganismos mesófilos de los alimentos ácidos o acidificados, cuando estos se van a mantener en recipientes sellados herméticamente a temperatura ambiente.

Powered by CamScanner

Temperaturas Recomendadas

Cadena Fria

Temperatura	Tipo de Alimento
0° C a 5° C	CARNES REFRIGERADAS (carnes al vacío)
-18° C	CARNES CONGELADAS
6° C a 8 ° C	FRUTAS, HORTALIZAS, PASTAS RELLENAS Y LACTEOS
0° C a 5 ° C	PRODUCTOS LACTOS Y FIAMBRES
0° C a 5 ° C	CARNES Y AVES
0° C a 3 ° C	PESCADOS Y MARISCOS
-18° C	ALIMENTOS CONGELADOS

Temperatura de refrigeración para distribución = 3° C a 5 ° C

Cadena Caliente

Temperatura	Tipo de Alimento
85° C A 90 ° C	AGUA PARA BAÑO MARIA
70° C	PREPARACIONES

Se sugiere realizar el registro diario de las temperaturas de las heladeras y cámaras.

Higiene del Ambiente

Area de recepción

Es el primer eslabón de la marcha adelante

- Debe estar constantemente limpia, sin vestigios de alimentos, incluyendo la balanza
- Mantener el área organizada evitando la presencia de materiales ajenos a la misma
- Mantener el piso siempre limpio y seco

Area del Mantenimiento

Powered by CamScanner

Su objetivo es conservar en forma segura los productos alimenticios secos (cereales, harinas, enlatados, etc.) productos de limpieza y productos descartables.

- Los tres tipos de productos deben almacenarse en áreas separadas y señalizadas
- Deben disponerse sobre tarimas o estanterías que los mantengan separados del suelo a una distancia de 15 cm.
- Las estanterías deben estar separadas a 10 cm de las paredes del depósito
- El local debe estar bien iluminado, ventilado y libre de humedad, a fin de ofrecer buenas condiciones de almacenamiento para prevenir el deterioro de alimentos
- Deben mantenerse los pisos, estanterías y recipientes libres de restos de alimentos
- Debe prever limpieza general (paredes, pisos, vidrios, etc.) una día antes de la entrada de la nueva mercaderia o cuando fuese necesario.
- Debe garantizarse que el local esté libre de roedores o insectos

Area de Elaboración y Producción

- Se deben mantener todas las áreas de trabajo limpias y organizadas antes, durante y después del servicio
- No permitir la presencia de objetos ajenos al sector y efectos personales
- Mantener el piso LIMPÍO Y SECO
- Deben contar con recipiente de residuos con tapa y bolsa

Area de Distribución

- Mantener la organización antes, durante y después del servicio
- Mantener el Calienta Platos o Baño María limpio y organizado
- Mantener el piso LIMPIO Y SECO
- Mantener todos los recipientes limpios

Area de Devolución de Vajilla

- Organizar el recibimiento de los utensilios (bandejas, vasos, platos, cubiertos, etc.) con el objetivo de facilitar el trabajo, la higiene y el orden de los mismos.
- Mantener dos recipientes separados

a. uno para residuos de alimentos
b. uno para descartables en general

- Los utensilios higienizados deben ser mantenidos en superficies limpias
- Mantener el piso limpio y sin residuos

Area de Vestuarios y sanitarios

- Mantener el área organizada, limpia, seca y ventilada

Realizar una limpieza 2 veces por día desinfectando pisos, paredes y sanitarios. Utilizar agua clorada en la siguiente proporción: 2 gotas de lavandina por litro de agua (La concentración debe ser 55 grs. de cloro activo/litro.

- Remover los residuos generados en cada rutina de limpieza.

Powered by CamScanner

El local debe estar provisto de:

a. Jabón líquido para manos y uñas
b. Secamanos o toallas de papel descartable
c. Cesto para residuos
d. Papel higiénico
e. Cepillo de uñas inmerso en una solución desinfectante en el caso que corresponda al personal.

Area de Deposito de Basura:

- Debe ser ventilada
- Debe encontrarse aislado de todo contacto con materias primas y elementos de uso de la cocina
- Deben mantener los recipientes de residuos con tapa, en un local seco, libre de insecto y roedores
- Deben renovarse los residuos cada 4 ó 5 horas o bien el depósito debe ser refrigerado a temperatura inferior a los 10° C, lo que extiende la remoción de la basura a una vez cada 12 horas.
- Debe conservarse este lugar constantemente limpio y desinfectado.

Observación:

a. Conducir las bolsas de residuos al área de depósito de los mismos por caminos no comunes al área de manipulación de los alimentos y sin arrastrar por el piso
b. No permitir que las bolsas de residuos se llenen ya que no pueden ser cerradas correctamente. El cerrado de las bolsas de residuos debe ser mediante un nudo total o una cinta envoltorio permitiendo el escape del aire existente.
c. Lavar diariamente los tarros de residuos con agua, detergente y luego desinfectarlos con 2 gotas de lavandina por cada litro de agua.
d. Tener en consideración que las bolsas deberán ser de aproximados 200 micrones y transparentes.

Cuidado con los Insectos y Roedores

No siempre los insectos y roedores aparecen cuando el ambiente está sucio, basta existir próximo al salón comedor algún depósito de basura, redes de desagotes, etc. La presencia de insectos y roedores es una peligrosa fuente de enfermedades.

Una plaga frecuente son las cucarachas y para poder combatirlas se necesita un insecticida de poder residual.

En los salones comedores es peligroso el uso de insecticidas y se debe utilizar cuidadosamente. Su aplicación debe estar a cargo de empresas especializadas en control de plagas.

Powered by CamScanner

Los roedores son peligrosos, no sólo por el continuo consumo de alimentos, sino porque pueden contaminarlos a través de las heces, orina, etc.

Para realizar la prevención contra los insectos y los roedores se utilizan 2 métodos:

Metodos Mecanicos:

Uso de mosquiteros, entradas con antesala con una cortina que reduce el acceso de los mismos, mantener los cestos tapados, las bolsas de basura bien cerradas.

Metodos Quimicos:

Existen muchas sustancias quimicas utilizadas como agentes controladores de insectos y roedores. Estas deben ser aplicadas por un técnico especializado.

Observaciones:

Antes de iniciar las actividades se deben higienizar todas las áreas de trabajo a fin de disminuir los riesgos por contaminación de insectos y roedores.

Solamente los funcionarios de empresas especializadas en Control de Plagas pueden realizar una desinfección o desratización.

Flujograma para el Lavado de Pisos

- **Concentración de la solución desinfectante:** 2 gotas de lavandina por litro de agua
- **Método para la aplicación del producto:** Aspersión
- **Tiempos de contacto:**
- Periféricas: 15 minutos
- Cocina: 2 minutos

Deben limpiarse después de cada servicio, según el siguiente procedimiento:

RETIRAR SUCIEDAD ENTERA

APLICAR DESENGRASANTE

EN PISOS, CANALETAS Y REJILLAS

ENJUAGAR CON AGUA CALIENTE

APLICAR UNA SOLUCION DESINFECTANTE (2 gotas de lavandina por litro de agua)

Observaciones:

- Las soluciones cloradas sólo pueden emplearse dentro de las 6hs. de su preparación
- Para manutención de pisos, aplicar cera diluida en la concentración indicada. Dejar secar y lustrar. Este proceso puede realizarse diariamente.
- En pisos de madera, se omite la aplicación de detergente.

Powered by CamScanner

Flujo grama de Recepción de carnes

Carnes

CONGELADAS (-18° C) REFRIGERADAS (*) (0 A 5° C)

Verificar las condiciones de transporte

(Que se cumplan las temperaturas indicadas, higiene, etc.)

Verificar características del producto

(Olor, color, embalaje, etc.)

ALMACENAMIENTO

(*) Incluye carnes cerradas al vacio.

Almacenamiento de Productos Perecibles

Carnes

Congeladas: deben ser mantenidas a temperatura máxima de *18° C.

Refrigeradas: deben ser mantenidas a temperatura de 0 a 5° C.

- Las carnes deben estar identificadas por su tipo, cantidad y fecha de recepción.
- Serán retiradas de su embalaje original acondicionándolas en recipientes adecuados e higienizados y cubiertos con papel film
- En caso de carnes al vacio se mantendrán en su envase original, colocándolas en recipientes adecuados cuidando de no hacer perforaciones
- Las carnes almacenadas en envases plásticos deben almacenarse en pequeños lotes a fin de favorecer la circulación del frio
- Deben definirse zonas dentro del área de refrigeración. En las estanterias más bajas se colocarán los productos crudos, en las estanterias del medio los productos preelaborados y en las estanterias superiores los alimentos cocidos
- *No mezclar envases primarios, secundarios y terciarios (embalaje de transporte con envase de contactocon el alimento)*

Productos Lácteos

- Deben estar rotulados con su fecha de recepción y almacenados a temperatura entre 0° C y 5° C
- Se deben apilar de manera que exista buena circulación de aire
- El yogurt, leche y derivados lácteos serán almacenados en su embalaje original, cuidando de no llevar suciedad a la cámara. En caso de requerirse serán lavados antes del ingreso a las mismas.

Powered by CamScanner

Huevos

- Los huevos deben ser retirados de sus cajones de madera originales o exigir envase termocontraible.
- Deben ser mantenidos en maples descartables, los cuales luego de su uso deben ser descartados
- Retirar los huevos quebrados o dañados
- Almacenarlos en una temperatura de 6° C a 8° C Evitar dejarlos a temperatura ambiente.

Hortalizas y Frutas

- Se retirarán de su embalaje original (cajas, cartones, bolsas) inmediatamente después de la recepción
- Se acondicionarán en recipientes plásticos debidamente higienizados y separadas por clase
- Se almacenarán con una temperatura de 6° C a 8° C
- Las verduras congeladas se mantendrán a temperatura de *18° C

Consideraciones Generales

- Mantener las puertas de las heladeras y de las cámaras siempre cerradas
- Conservar el orden interno teniendo en cuenta la siguientes distribución: **a)** estantes superiores: alimentos cocidos; **b**) estantes intermedios: alimentos preelaborados; **c)** estantes inferiores: alimentos crudos
- Mantener los alimentos cubiertos con film
- No acondicionar los alimentos en recipientes de material reciclado ya que el mismo puede ceder sustancias tóxicas a los alimentos
- Todos los productos perecederos necesitan refrigeración
- Se realizará un control diario de las fechas de vencimiento de los productos de manera de verificar el cumplimiento de la regla FIFO (Primero en entrar, primero en salir)
- En caso de conservar una preparación alimenticia por más de 48hs. cubrir con film e identificarlo con fecha de elaboración.

Almacenamiento de Productos No Perecibles

Artículos de limpieza

Los artículos de limpieza y productos utilizados para la desinfección serán almacenados en un lugar alejado de los alimentos y permanecerán debidamente identificados

Descartables

Las cajas con los descartables deben ser apiladas en forma organizada agrupándolas de acuerdo a su finalidad y en una zona especifica del depósito. Cuando exista un depósito único, utilizar los descartables como barrera entre los alimentos y los productos de limpieza.

Artículos Secos

Serán almacenados en un lugar diferente de los artículos de limpieza y estarán

Powered by CamScanner

organizados de acuerdo a tipo de alimento debiendo figurar la fecha de vencimiento y elaboración.

Consideraciones Generales

- La mercadería debe ser apilada en sentido de favorecer la ventilación.
- Las etiquetas deben estar mirando hacia el frente
- La disposición de la mercadería debe ser realizada en forma práctica y racional para que el material de uso constante pueda ser guardado y retirado fácilmente
- Nunca se debe apilar la mercadería directamente sobre el piso. Colocarla sobre una tarima a 15 o 20 cm del mismo
- No permitir la presencia de objetos extraños al ámbito de trabajo
- Se deben vaciar las bolsas de cartón una vez abiertas y traspasar el contenido a un recipiente plástico con tapa e identificarlos

Preelaboración de los Alimentos

Los alimentos preelaborados son aquellos que han sufrido algún proceso físico (pelado, cortado, picado, batido, precocción, etc.) para luego ser servidos directamente o ser sometidos a una cocción final.

Selección

Todos los alimentos que fueran utilizados para la confección de los menús deben ser revalidados en cuanto a su estado de conservación (verificar las características sensoriales: sabor, olor, color y la fecha de vencimiento de los mismos)

Limpieza y desinfección

Los alimentos deben ser adecuadamente higienizados con agua potable para eliminar las suciedades de todos ellos al ser recepcionados.

Todos los alimentos que fueran utilizados para la confección de los menús deben ser revalidados en cuanto a su estado de conservación (verificar las caracteristicas sensoriales: sabor, olor, color y la fecha de vencimiento de los mismos)

Todas las verduras y frutas deben ser sumergidas en una solución desinfectante de agua corriente con dos (2) gotas de cloro por litro, u otro desinfectante en concentración adecuada para tal fin. Los alimentos deben permanecer en esta solución por lo menos 15 minutos.

La concentración de cloro debe ser de 55 grs. de cloro activo por litro.

Es de extrema importancia observar la dilución y tiempo de inmersión en las soluciones desinfectantes y posteriormente enjuagar con abundante agua limpia.

Powered by CamScanner

Flujo grama para Desinfeccion de Verduras de Hojas

Retirar las partes dañadas

Lavar en agua corriente (hoja por hoja)

Cortar, picar de acuerdo a la preparación

Colocarlo inmerso en una solucion desinfectante

(por cada litro de agua 2 gotas de cloro durante un plazo de 15 minutos)

Enjuagar en agua corriente

Retirar las verduras y colocarlas en recipiente limpio

Observaciónes:

Brócoli: *para desprender los insectos, se deben sumergir en una solución previa de agua mas sal (2% a 3% de la cantidad de agua) por cerca de 15 minutos antes de lavarlas en agua corriente. A posteriori seguir el flujo grama de desinfección.*

Repollo: *no es necesaria la higienización hoja por hoja, se pueden cortar en cuatro partes y luego seguir el flujo grama de desinfección.*

Flujo grama para Desinfeccion de Legumbres y Frutas

Retirar las partes dañadas

Lavar en agua corriente

Colocarlo inmerso en una solución desinfectante

(por cada litro de agua 2 gotas de cloro durante un plazo de 10 minutos)

Enjuagar en agua corriente

Cortar, picar de acuerdo a la preparación

Observaciónes:

Las legumbres: *no pueden ser colocadas en el interior de la pileta de lavado sino que se debe utilizar un recipiente para desinfectarlas*

Huevos: *Los huevos deben ser quebrados en un recipiente uno por uno antes de agregarlos a cualquier preparación.*

Enlatados:

- *Verificar que las latas estén en condiciones adecuadas (sin golpes ni abolladuras)*
- *Una vez abiertas verificar las condiciones de su contenido, no volcar en la preparación hasta observar en la parte interna de la lata la ausencia de óxido.*

Powered by CamScanner

- *El contenido de las latas una vez abiertas debe ser vaciado en un recipiente de acero, vidrio o plástico, luego taparlo y refrigerarlo (temperatura 0° C a 5° C) para ser usado dentro de las 72hs.*

Cereales y Granos: *Una vez abierto el embalaje, traspasar el contenido a un recipiente debidamente identificado y con tapa*

Fiambres, Embutidos y Productos Lacteos

1. Deben ser sacados del refrigerador próximos al horario de consumo
2. Cortar y trozar solo la cantidad a utilizar (fiambres y quesos), en caso de quedar sobrantes cubrir con film y refrigerar nuevamente.
3. Deben ser almacenados y acondicionados en refrigeración 5° C, siendo un rango aceptable entre 3° C y 5° C
4. Descongelación de carnes, verdutas, aves y pescados crudos

Carnes:

- Las carnes deben descongelarse sobre refrigeración (3° C a 7° C). Cuando no es posible realizar la descongelación en refrigeración, se procederá de la siguiente forma:
- Acondicionar las carnes en bolsas plásticas transparentes, marcadas y bien cerradas.
- Colocarlas en una pileta de tal forma que estén en contacto con el agua corriente fria
- Las carnes, aves y pescado se enjuagarán en agua corriente, a objeto de eliminar restos de suciedad y/o sangre.
- Antes de la elaboración, las carnes, aves y pescados deberán permanecer el menor tiempo posible a temperatura ambiente (30 minutos a 1 hora)
- Durante el proceso de descongelación puede gotear líquido favoreciendo la contaminación cruzada.
- Deben colocarse siempre en el estante inferior.
- Las carnes descongeladas nunca deben ser recongeladas.

Tratamiento de la Carne cerrada al Vacio

- No congelar el producto y mantener en su embalaje original.
- Mantener en refrigeración entre 3 a 5° C hasta su consumo
- Verificar la fecha de vencimiento
- Una vez abierto el paquete al vacío: consumir, congelar o refrigerarla nuevamente y consumirla dentro de las 48hs. siguientes.

Tratamiento de la Carne Fresca

- Mantener en refrigeración entre 3 a 5° C o congelar a *18° C.
- Para refrigerar colocar en recipientes plásticos y cubrir con papel film
- Consumir dentro de las 48hs. de recibida la carne

Verduras Congeladas

- Las verduras congeladas pueden someterse a cocción directamente y no deben permanecer a temperatura ambiente ya que se favorece la contaminación.

Powered by CamScanner

Preparación de los Alimentos

Consideraciones generales

El preparar los alimentos tan cerca como seá posible del momento del servicio en una norma universal que asegura una excelente calidad (sanitaria, nutricional y sensorial)

En lo posible evitar las preparaciones previas. En el caso que sea inevitable, se almacenarán protegidas en cámara de frío (5° C) El almacenamiento adecuado luego de su cocción las protegerá de contaminación y atenúa el crecimiento de microorganismos.

Los peligros más importantes asociados a la cocción (preparaciones calientes y cocidas frías) están relacionados a la supervivencia de patógenos, debido a una cocción inadecuada. Si la cocción es realizada a temperaturas correctas ésta podrá destruir casi todos los microorganismos existentes.

Si después de la cocción, el alimento permanece a temperatura ambiente, manipulado sin cumplir las normas de higiene, se producirá su recontaminación bacteriana

Con respecto a las preparaciones frías el peligro está asociado al desarrollo de bacterias por la exposición a temperatura ambiente.

Las Preparaciones no deben permanecer a temperatura ambiente por mas de 1 hora

Carnes y Preparaciones calientes

Durante la cocción la temperatura interna de la carne debe alcanzar los 80° C. Se deberá controlar el cumplimiento de la misma una vez finalizada la cocción.

Las carnes se cocinarán enteras y luego de 1 hora máximo a temperatura ambiente se refrigerarán y se deben retirar cuando vayan a ser utilizadas.

Preparaciones frías

Deben estar expuestas el menor tiempo posible a temperatura ambiente, permaneciendo siempre protegidas. Mantenerlas a temperatura de refrigeración de 0 a 5° C Se utilizarán utensilios adecuadamente higienizados para su montaje.

Distribución de los Alimentos

Durante la distribución los alimentos deben ser mantenidos

Calientes: por encima de los 70° C

Frios: 0° C a 5° C

Consideraciones Generales:

- Mantener las preparaciones en las temperaturas adecuadas para

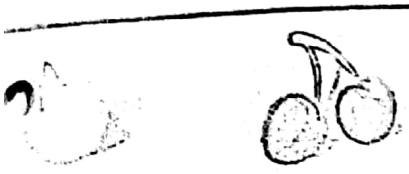
Powered by CamScanner

CONTAMINACION MICROBIOLOGICA

Los microorganismos son formas de vida microscópicas, que no se pueden observar a simple vista por su diminuto tamaño, estos se encuentran en todas partes; la importancia de estos radica en que pueden alterar y destruir el alimento, aunque existen en la naturaleza microorganismos benéficos o patógenos a los humanos y animales.

Se clasifican en :

1. Bacterias
2. Hongos
3. Levaduras
4. Virus
5. Parásitos y amebas



FUENTES DE CONTAMINACION

Los alimentos se pueden contaminar con microorganismos cuando están en contacto con:

- Materias primas crudas como pescado, pollo, frutas, carnes, entre otros.
- Instalaciones , equipos , utensilios en condiciones higiénicas poco o nada adecuadas.
- Aguas sin hervir, negras, sucias, en general sin tratar.
- Medio ambiente contaminado.
- Plagas como insectos, roedores o animales infectados.
- Malos hábitos de higiene y mala Manipulación de los alimentos.

HIGIENE PERSONAL

El principal responsable de los casos de intoxicación alimentaría es casi siempre el hombre.

- Las intoxicaciones alimentarías son causadas por no seguir unas buenas practicas higiénicas
- Por esto se debe tener una estricta higiene personal.
- Se debe crear una conciencia, una obligación moral y legal para asegurarse de no contaminar los alimentos por una mal manipulación y una higiene personal no adecuada.

AREAS QUE INFLUYEN EN LA HIGIENE PERSONAL.

- Manos
- Pelo
- Oído, nariz y boca
- Heridas , rasguños, granos, abscesos entre otros

RECOMENDACIONES:

- No fumar en sitios de preparación de alimentos.
- No llevar joyas, perfumes, lociones y cremas.
- Llevar la indumentaria adecuada (gorro , tapabocas, uniforme completo) de protección.
- Realizar curso de manejo Higiénico de Alimentos por lo menos una (1) vez al año.

¿POR QUE SE TRANSMITEN LAS ENFERMEDADES POR ALIMENTOS?

- Por la falta de higiene en la preparación de alimentos y en la higiene personal.
- Por consumir alimentos elaborados en vías publicas donde las
- condiciones higiénicas son mínimas, por la afluencia de personas, smock de los autos entre otros lo que hace que se utilicen elementos y utensilios sucios.
- Por la contaminación cruzada de alimentos (ataque de varias formas de vida)
- Por la mala limpieza y desinfección de las áreas de procesamiento de los alimentos.
- Por la mala conservación de los alimentos.
- Por la mala cocción realizada a los alimentos que la necesitan.

Powered by CamScanner

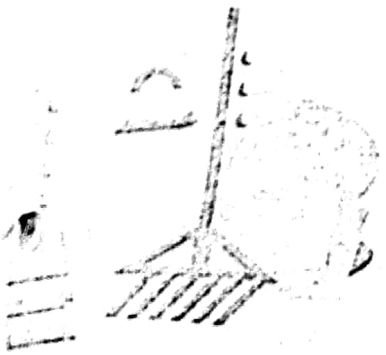
ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA):

- Gastroenteritis
- Salmonelosis
- Hepatitis
- Difteria
- Tuberculosis
- Brucelosis
- Botulismo
- Cólera
- Listeriosis

¡Recuerde que prevenir es solucionar!

RECUERDE EL UNIFORME ....

1. BLUSA , OVEROL, PANTALON
2. GORRO
3. TAPABOCAS.
4. BOTAS.
5. GUANTES
6. PETO, DELANTAL INDUSTRIAL



COMO EVITAR LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS

- Utilice agua de buenas fuentes
- Mantenga siempre refrigerados o congelados los alimentos que así lo requieran
- Sea riguroso en el aseo e higiene personal
- Tenga las uñas cortas , limpias , sin esmalte.
- Vigile el buen almacenamiento de desechos sólidos (basuras)
- Tenga precaución en la manipulación de los alimentos: lave las manos después de ir al baño o al cambiar de actividad, no tosa, no estornude, no escupa sobre los alimentos, utilice uniforme de trabajo en perfecto estado
- Lave y desinfecte los utensilios utilizados cada vez que sea necesario.
- Este pendiente de las fechas de vencimiento de los alimentos
- Evite el ingreso de insectos, roedores o animales domésticos en los sitios donde se procesan o sirven los alimentos
- No mezcle alimentos crudos con los que ya están cocinados y tampoco emplee los mismos utensilios para manejar los mismos sino están previamente lavados.
- No consuma alimentos , no los pruebe con el mismo utensilio que lo preparó.
- No fume ni mastique chicle durante la preparación de los alimentos

PLAN DE SANEAMIENTO

Todo establecimiento destinado a la fabricación, procedimiento, envase y almacenamiento de alimentos debe implementar un plan de saneamiento con objetivos y procedimientos que disminuyan los riesgos de contaminación de los alimentos:

1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

agua + jabón = limpieza
agua + desinfectante = desinfección

Cabe aclarar que los dos productos no se deben mezclar ya que la acción germicida de los desinfectantes se pierde o baja su acción.

2. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS

Debemos poseer dos canecas: una para desperdicios orgánicos y otras para desperdicios inorgánicos o reciclables.

3. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

- Reduce el numero de microorganismos
- Elimina el ambiente propicio para el crecimiento de microorganismos y proliferación de insectos (moscas y cucarachas) y roedores
- Mejora el ambiente de trabajo y calidad de vida
- Mejora la calidad del producto
- Se debe tener en cuenta que los productos utilizados con fines de saneamiento deben ser garantizados y adquiridos en lugares donde certifiquen su procedencia.

Escaneado con CamScanner

Powered by CamScanner

SERVICIOS ALIMENTARIOS

Higiene personal



Condiciones generales del personal

a) Poseer el carné de manipulador o documento acreditativo de tener en trámite su expedición después de haber cumplimentado los requisitos exigidos. (Libreta sanitaria).

b) Mantener la higiene en su aseo personal y utilizar en estado de limpieza adecuado la indumentaria y los utensilios propios de la actividad que desempeña y de usos exclusivo para su trabajo.

c) Lavarse las manos con agua caliente y jabón o detergente adecuados tantas veces como requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico. Lavado de manos entre una actividad y otra cuando se están manipulando distintos alimentos dentro de la cocina.

d) El manipulador aquejado de enfermedad de transmisión por vía digestiva o que sea portador de gérmenes deberá ser excluido de toda actividad directamente relacionada con los alimentos hasta su total curación clínica y bacteriológica y la desaparición de su condición de portador. Será obligación del manipulador afectado, cuando sea consciente o tenga sospecha de estar comprendido en alguno de los supuestos contemplados en el párrafo anterior, poner el hecho en conocimiento de su inmediato superior a los efectos oportunos.

e) En los casos en que exista lesión cutánea que pueda estar o ponerse en contacto directa o indirectamente con los alimentos, al manipulador afectado se le facilitará el oportuno tratamiento y una protección con vendaje impermeable, en su caso.

Todos los funcionarios deben:

- Emplear el uniforme asignado a su respectiva función en correctas condiciones de uso y limpio.
- Usar una camiseta blanca debajo del uniforme cuando sea necesario (invierno)
- Usar el delantal de plástico cuando realiza la tarea de lavado de planta, pisos, paredes, ollas, vajilla, lavado y pelado de verduras
- Evitar el uso de anillos, cadenas, reloj, aros, pues pueden caer en la preparación siendo un vehículo de contaminación y causar en algunos casos, un accidente de trabajo.
- Usar birrete o gorro para el cabello mientras permanezcan en la cocina
- El uniforme no debe ser empleado fuera del ambiente de trabajo (esto incluye todas sus partes)
- No se puede ingresar, transitar o permanecer con ropa de calle en la cocina.

Lavado adecuado de manos en los siguientes casos:

- Luego de manipular alimentos crudos y antes de tocar alimentos cocidos.
- Al tocar el tarro de basura
- Al atender el teléfono
- Al saludar con la mano

Powered by CamScanner

- Al tocar ingredientes o elementos ajenos a la elaboración, preparación o distribución.
- Al tocar el equipamiento
- Al ordenar la heladera
- Antes y después de ir al baño

Prohibiciones

Relativas al personal manipulador.

Se prohíbe durante el ejercicio de la actividad:

- Fumar y masticar goma de mascar.
- Comer en el puesto de trabajo.
- Utilizar prendas de trabajo distintas a las reglamentarias
- Estornudar o toser sobre los alimentos.
- Cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.

Todas las visitas deben:

- Las visitas eventuales deben emplear cofias y guardapolvos, no pudiendo permanecer con ropa de calle en la cocina.
- No se puede ingresar, transitar o permanecer con ropa de calle en la cocina.

Presentacion Personal

- Los uniformes deben estar siempre limpios y con buena presentación
- El calzado no debe ser utilizado como chinela y debe utilizarse el calzado de seguridad
- La ropa de trabajo como así también los guardapolvos debe estar totalmente abrochados
- No está permitido el uso de llaveros prendidos de los uniformes

Observacion: *Cada funcionario debe tener como mínimo 2 mudas de ropa para que de esta forma tenga diariamente en condiciones higiénicas su uniforme.*

Aseo Personal

Cuerpo

- El baño debe ser diario y preferentemente antes de las actividades
- No usar perfumes
- Usar desodorantes personales suaves

Dientes

- Mantener la higiene bucal

Barba/Cabello

- Los funcionarios masculinos mantendrán sus cabellos cortos y diariamente deben rasurarse la barba antes de tomar servicio

Powered by CamScanner

- Trabajar con uniforme limpio
- No secarse el sudor con el uniforme o el paño de trabajo
- No degustar alimentos con las manos
- No degustar diferentes tipos de alimentos con el mismo utensilio
- No salir del local de trabajo con ropa de trabajo
- No masticar chicles durante el servicio

Flujo grama para el lavado de las manos

Enjuagar las manos y los antebrazos

Adicionar jabón liquido (bactericida / desinfectante)

Jabón no bactericida	Jabón bactericida
(Frotar las manos enjabonadas por lo menos 1 minuto)	(Frotar las manos enjabonadas por lo menos 1 minuto)

Limpiar las uñas y manos con un cepillo de uñas plástico

Enjuagar bien con agua

Secar con toallas de papel de un solo uso o con aire caliente

Que	Cuando	Como
Lavado de manos	Antes de iniciar cada trabajo	• Lavar las manos y antebrazos con desinfectante • Escobillar las manos y uñas • Enjuagar con agua • Secar con toallas de papel de un solo uso
Frecuencia del Lavado de manos	• Al iniciar cualquier actividad • Luego de ir al baño o vestidores • Después de manipular: envases, embalajes, desperdicios y alimentos crudos • Luego de peinarse o sonarse la nariz • Antes de tocar utensilios higienizados	• Igual al procedimiento anterior
Uso de Uniformes	Antes de iniciar cada trabajo y hasta finalizar el mismo	• Se usarán uniformes limpios y de acuerdo a las funciones • Todo el personal usará gorros o cofias

Powered by CamScanner

Practicas Sanitarias Correctas	Durante la elaboración	• No deben usarse joyas, anillos y reloj • Degustar las preparaciones con utensilios de un solo uso • No se debe fumar ni ingerir alimentos • No se debe toser, gritar, hablar ni estornudar sobre las preparaciones • No mezclar las ropas con los alimentos
Higiene Personal	En todo momento	• Baño diario, antes de las actividades • Los varones tendrán cabellos cortos y la barba rasurada • Las uñas deben estar sin esmalte y cortas • Mantener la higiene bucal • Evitar el uso de perfumes y utilizar maquillajes suaves • No salir del contrato con ropas de trabajo

Higiene de los Alimentos

Recepción de Mercadería

Todas las materias primas destinadas a la preparación deben ser inspeccionadas por el responsable de insumos y el jefe de cocina, con la presencia del encargado o gerente de local, cuando sea necesario, a fin de evaluar la calidad y estado de conservación de los alimentos. Se deberá verificar la fecha de vencimiento de todos los productos.

Para el control de los proveedores, en la recepción se debe disponer de un formulario en el que deben constar los siguientes apartados: horario de entrega, vehículo adecuado, calidad del producto, temperatura, caducidad, etiquetado y embalaje.

Se debe establecer una ficha de compra por cada producto, cuyos objetivos son:

- Ayudar al encargado de compras
- Establecer una calidad estándar.
- Mejorar el control de la materia prima.
- Conseguir una calidad constante en la materia prima.

Objetivos y necesidades de la zona de recepción:

Objetivos

- Control de la mercaderia
- Exigencia a proveedores.
- Higiene de los alimentos.

Powered by CamScanner

- Control económico



Necesidades

- Equipamiento adecuado.
- Cuadro guía orientativo.
- Normativa vigente.
- Transporte adecuado.
- Comprobación del pedido.
- comprobación de la nota de entrega de la mercancia

Transporte de Mercadería

Condiciones de Transporte

Deberá observarse:

- Higiene de vehículo
- Temperatura utilizada para el transporte (deberá proveerse de un termómetro a tal finalidad)
- Condiciones de higiene del entregador

Criterios para evaluar la calidad de la recepción

Criterios para Evaluar la calidad de la Recepción

Conformidad de las Temperaturas • Congelados: °18° C a °20° C • Refrigerados : 0° C a 5° C	Embalajes cerrados y no dañados
Cierre de las puertas del transporte	Equipo de frio en funcionamiento (cuando corresponda)
Circulación de aire alrededor de los productos	Limpieza del material de transporte e interior de vehiculo
Limpieza en los uniformes del personal	Verificar fecha de vencimiento de los productos

Calidad y especificaciones

Todos los productos recibidos deben pasar por el test sensorial (aroma, sabor, color, etc.) verificando la temperatura y condiciones de embalaje. Cuando se trata de productos de origen animal debe constar la aprobación con el sello de SENASA.

Se debe verificar que los productos estén dentro de la fecha válida para el consumo, con un amplio rango de fecha de vencimiento mayor a 3 dias.

Powered by CamScanner

temperaturas encima de 70° C para preparaciones calientes y 5° C para preparaciones frías)



Recipientes para Transporte

Deben ser isotérmicos de acero inoxidable u otro material adecuado con trabas para un perfecto cerrado.

Para higienizarlo proceder a lavarlo con agua y detergente finalizando la higiene con solución desinfectante.

Dentro de los recipientes térmicos todas las preparaciones deben permanecer tapadas o cubiertas con film.

Higiene de Manipuladores

Deben higienizarse las manos adecuadamente para el montaje de los recipientes, deben estar debidamente uniformados, no hablar, toser o respirar por encima de las preparaciones.

Utensillos

Deben ser lavados y desinfectados con los mismos productos utilizados para los recipientes.

Utilizar utensilios diferentes o higienizarlos antes de cada preparación, evitando el cruzamiento entre ambas preparaciones.

Nunca deben colocarse en un mismo recipiente isotérmico preparaciones frías y calientes.

Temperatura

Todas las preparaciones calientes deben ser acondicionadas sobre temperaturas mínimas de 70° C Las preparaciones frías deben ser acondicionadas a por debajo de los 5° C.

Transporte (en el caso de contar con una unidad propia)

Vehiculo

Debe estar destinado a este uso exclusivo. Debe tener refrigeración por debajo de los 5° C o ser isotérmicos.

Se deben higienizar y desinfectar luego de cada distribución.

Tiempo

Debe reducirse al mínimo posible el tiempo de transporte. Evitara dejar el vehículo expuesto a los rayos solares por períodos prolongados.

Powered by CamScanner

Recepción

Los puntos de distribución que tienen baño María, deben estar encendidos con dos horas de antelación al servicio, a efectos de alcanzar una temperatura de 85° C a 95.

Las preparaciones frias deben ser colocadas en la heladera hasta el momento de la distribución.

Verificar las temperaturas de recepción de las preparaciones que deben estar de acuerdo con las temperaturas recomendadas.

Distribución

Los locales donde se colocan los recipientes y utensilios utilizados para la distribución, deben ser debidamente lavados con agua más detergente y desinfectados posteriormente.

La persona que sirve los alimentos debe lavarse las manos previamente, utilizar guantes descartables y no debe toser, hablar o respirar sobre los alimentos. Evitar tocarlos con las manos.

Los alimentos deben permanecer cubiertos en los intervalos de la distribución.

Principales Puntos de Control

Puntos Criticos de Control	Criterios
Infraestructura de Cocina	Área de preparación, área circundante Sanitarios, utensilios, abastecimiento de agua
Control de Proveedores	Análisis sensorial (sabor, color, olor, textura) Análisis microbiológicos (realizados por laboratorios contratados)
Control de Alimetnos Elaborados	Recolección de la muestra en bolsas limpias congelarlas a °18° C o refrigerarlas a 4° C
Recibimiento	Área de recepción, control de temperaturas de los productos
Almacenamiento	Ventilación. Protección contra roedores
Preelaboración	Manipular a un máximo de una hora a temperatura ambiente
Cocción	70° C a 85° C por 5 minutos en el interior del alimento
Enfriamiento	5° C en la superficie del alimento
Refrigeración	4° C en el interior del alimento por 4 horas
Recalentamiento	73° C en el interior del alimento por 2 minutos
Distribución	Agua del baño María a 85° C a 95° C Alimentos en su interior a 70° C
Higiene de los Alimentos	Cumplir con los pasos de la desinfección
Higiene de las Manos	Lavar las manos con agua y jabón desinfectante

Powered by CamScanner

Higiene de Equipos y Utensillos

Camaras, Heladeras y Freezer



Flujograma para limpieza de Refrigeradores, cámaras y freezer

Desconectar equipo

Retirar alimentos

Control de descongelamiento (1)

Aplicar solución detergente,

Paredes, pisos, techo, rejillas

Enjuagar

Aplicar solución desinfectante (2 gotas de cloro por cada litro de agua)

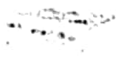
Fin de la tarea

Observaciones

El procedimiento de limpieza y desinfección, debe realizarse en forma completa, mínimo una vez por semana y se debe realizar una manutención diaria.

- El descongelamiento debe realizarse de acuerdo a las especificaciones de cada equipo.

Cocinas y Hornos



Flujograma para limpieza de Cocinas

Aplicar desengrasante en concentración y tiempo según la marca comercial utilizada

sobre todas las superficies; lavar por separado

Frotar con fibra esponja o similar todas las superficies

Enjuagar con abundante agua limpia

Powered by CamScanner

Flujograma para limpieza de Hornos

Interiormente:

Calentar el horno hasta 50° (temperatura que soporte la mano)

Aplicar solución desengrasante y frotar con fibra esponja o similar

Enjuagar con agua limpia

Exteriormente:

Se debe lavar con una solución desengrasante en concentración correspondiente, según la suciedad existente

Campanas y Filtros

Flujograma para limpieza campanas y Filtros

Filtros

El procedimiento de limpieza de los filtros debe realizarse mínimo una vez por semana y se requiere una limpieza diaria para el resto de la campana

Limpieza por inmersión:

Retirar los filtros de la campana

Remojar en desengrasante (de 6 a 8 horas)

Enjuagar con agua limpia

Instalar nuevamente

Limpieza diaria:

Aplicar desengrasante con pulverizador

Cepillar vigorosamente

Enjuagar

Campana

Pulverizar la superficie de la campana con solucion desengrasante

Remover la suciedad frotando con esponja

Enjuagar con agua limpia

Picadoras, Peladoras, Balanzas, Baño maria

Flujo grama para limpieza de picadoras, peladoras de papas, jugueras y balanzas

Powered by CamScanner

Lavar el equipo según procedimiento anterior

Llenar con agua hirviendo hasta cubrir totalmente los depósitos existentes y agregar producto desincrustante. Esperar que el sarro se disuelva totalmente

En caso de persistir restos, repetir el proceso

Vaciar el equipo y lavar nuevamente de acuerdo al procedimiento anterior

Microondas

Flujo grama para limpieza de horno microondas

La limpieza y sanitizacion deben realizarse mínimo una vez al dia, según el siguiente procedimiento:

Desconectar el equipo

Retirar la bandeja y lavar en solución detergente y enjuagar

Lavar el interior del horno con esponja humedecida en solución detergente

Secar con paño esponja limpio y seco

Aplicar solución sanitizante

El exterior del horno debe limpiarse sólo con esponja seca y limpia

Vajillas, Bandejas, Cubiertos y vasos

Flujo grama para el lavado de vajilla, cubiertos, vasos, bandejas, utensilios

Powered by CamScanner

Lavado manual:

Eliminar residuos de comida (remover con cepillo de goma o mano enguantada)

Sumergir y lavar en solución detergente, de acuerdo a la cantidad de grasa que contengan

Comenzar por lo que tiene menos grasa, lavar por separado, vasos, platos, servicios y bandejas

Enjuagar en abundante agua limpia, en lo posible caliente

Aplicar solución sanitizante

Enjuagar

Lavado con Máquina:

Recoger la vajilla, platos, vasos y bandejas y proceder a eliminar el máximo de residuos

Preparar la máquina. Verificar que las temperaturas del agua en la máquina sean las adecuadas

(65° C para el agua de lavado y 85° C para el agua de enjuague)

Es importante que tanto vajilla, loza, vasos y bandejas sean bien colocados en el porta objetos y cajas de lavado (racks)

Finalizado el proceso de lavado se debe vaciar toda el agua de la máquina, retirar las rejillas o filtros para residuos, para su limpieza. Esto puede variar según el tipo de máquina

Observaciones:

Los utensilios (cuchillos, espumadera, pinzas, espátulas, cucharas de madera, etc.) deben desinfectarse antes de su uso. Los vasos o pocillos deben colocarse boca abajo. Los platos en posición vertical. Los cubiertos lo más separados posible, o en los porta cubiertos.

Ollas, Sartenes y Cacerolas

Powered by CamScanner

Tablas de Picar y Cuchillos de Cocina

Flujo grama para el lavado de tablas de picar, cuchillos de cocina

Flujo grama para el lavado de ollas, cacerolas y sartenes

Eliminar residuos y restos de comida, lo ideal es aplicar un chorro de agua

Sumergir y lavar en solución detergente con un articulo de limpieza con superficie abrasiva

Enjuagar en abundante agua limpia, en lo posible caliente

Aplicar solucion sanitizante

Enjuagar

Dejar secar en un lugar limpio y protegido de posible contaminación

Eliminar restos de alimento

Sumergir y lavar en solución detergente con un articulo de limpieza con superficie abrasiva (fibra esponja)

Enjuagar en abundante agua limpia, en lo posible caliente

Aplicar solución sanitizante (Hipoclorito de sodio)

Enjuagar

Dejar secar en un lugar limpio y protegido de posible contaminación

Antes de usar, desinfectar nuevamente.

Tratamiento de Residuos

Flujo grama para el tratamiento de desperdicios

Desechos de materias grasas

Vaciado de grasa en recipiente

Lavado con detergente y agua caliente

Vaciar en recipientes limpios e higienizados, con tapa

Llevar a depósito para ser retirado

Desechos de materias sólidas

Separación basura

(Material orgánico/material inorgánico)

Cartones - Elementos cortantes vidrios, latas (envolverlos previamente) Alimentos

Nota: Todos los procedimientos serán realizados con las medidas de seguridad necesarias

Powered by CamScanner

Muestras de Referencia

Las muestras de referencia son un poderoso instrumento para identificar las causas de posibles toxiinfecciones y para monitorear la calidad de nuestros productos. Se aplica a todas las preparaciones del día que elaboramos en el comedor.

Por lo tanto, su recolección debe obedecer rigurosamente a los siguientes pasos a seguir:

Flujo grama para la recolección de las muestras de referencia

UTILIZAR UTENSILIOS LIMPIOS Y DESINFECTADOS

RECOLECTAR 200 GR. DE MATERIA PRIMA

COLOCARLA EN LA BOLSA DE MUESTRA (EVITAR TOCAR EL INTERIOR DE LA BOLSA CON LAS MANOS)

FECHAR E IDENTIFICAR LA BOLSA DE LA MUESTRA

CONGELAR INMEDIATAMENTE LA MUESTRA

ELIMINÁNDOLAS LUEGO DE 72 HS.

Consideraciones finales:

- Las muestras deben ser almacenadas en freezer durante 72hs. luego de este período, pueden eliminarse. En caso de no existir un freezer refrigerarlas en heladera a 4° C.
- Deben ser recolectadas 30 minutos antes del final de la distribución. Tener la precaución que no deben guardarse con el embalaje original en el que fueron expuestas en el servicio.
- Respetar los pasos indicados por el flujo grama referente.
- En caso de sustituir alguna preparación tomar muestras de la preparación sustituta.
- Se sugiere nombrar a un responsable que diariamente realice la toma de muestras y en caso de ausencia del mismo nombrar a un reemplazante
- El control de la toma de muestras se realizará en una planilla diseñada para tal efecto

Comidas Transportadas

Es importante resaltar que el transporte de mercadería representa un riesgo muy alto para el crecimiento bacteriano, pudiendo provocar una toxiinfección alimentaria por la asociación de los factores **TIEMPO Y TEMPERATURA**.

Por lo tanto debemos seguir estas normas para minimizar riesgos:

Preelaboracion y Elaboracion

Proceder rigurosamente de acuerdo a la preelaboración y elaboración de los alimentos de acuerdo a las normas establecidas (especial atención a las

Powered by CamScanner