CONTENIDO

1. GENERALIDADES

1.1 INTRODUCCION

1.2 OBJETIVOS

1.2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1.2.1 OBJETIVO GENERAL

1.3 ALCANCE

2. DEFINICIONES

- BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA
- CALIDAD
- ALIMENTO
- INOCUO
- LIMPIEZA Y DESINFECCION
- CONTROL DE PLAGAS
- MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS
- PUNTO CRÍTICO DE CONTROL
- MICROORGANISMOS
- ALIMENTOS SANOS
- ALIMENTOS ADULTERADOS
- ALIMENTOS FALSIFICADOS
- ALIMENTOS ADULTERADOS
- ALIMENTOS CONTAMINADOS
- ALIMENTOS NOCIVOS

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

3. DIRECTRICES PARA LA IMPLEMENTACION DEL MANUAL

3.1 EL PROGRAMA ESTÁ CONTEMPLADO EN CUATRO SUBPROGRAMAS LOS CUALES SON:

3.1.1 SUBPROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

3.1.2 SUBPROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS

3.1.3 SUBPROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

3.1.4. SUBPROGRAMA DE CALIDAD DE AGUA

1. GENERALIDADES

1.1 INTRODUCCION

Las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación.

• Son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación.

• Contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.

• Son indispensable para la aplicación del Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), de un programa de Gestión de Calidad Total (TQM) o de un Sistema de Calidad como ISO 9000.

• Se asocian con el Control a través de inspecciones del establecimiento.

Los consumidores exigen, cada vez más atributos de calidad en los productos que adquieren. La inocuidad de los alimentos es una característica de calidad esencial, por lo cual existen normas en el ámbito nacional, como es la que encontramos en la constitución política de Colombia, decreto 3075 de 1997, donde toca los temas que regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos; el decreto 60 de 2002, donde

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico – Haccp.

Dada esta situación en el COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL LTDA, para garantizar un producto óptimo, saludable e inocuo a sus consumidores, ha tomado medidas para iniciar un programa en el cual se crea la necesidad de velar por la salud de sus clientes.

De acuerdo con las normas establecidas por la constitución política de Colombia, en el decreto 60 de 2002, se fija parámetros los cuales tiene que ver con las Buenas Prácticas de Manufactura, Un Programa de Capacitación dirigido a los responsables de los proceso productivos; Un Programa de Mantenimiento Preventivo de áreas, equipos e instalaciones; Un Proceso de Calibración de Equipos e Instrumentos de Medición; Un Programa de Saneamiento que incluya el control de plagas (artrópodos y roedores), limpieza y desinfección, abastecimiento de agua, manejo y disposición de desechos sólidos y líquidos; Control de proveedores y materias primas incluyendo parámetros de aceptación y rechazo; Planes de Muestreo; Trazabilidad de materias primas y producto terminado. De los cuales el Hotel ha comenzado a elaborar los diferentes puntos que toca este programa.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 Objetivo general

Brindar seguridad al cliente, dado que los alimentos consumidos sean inocuo y apto para el consumo.

1.2.2 Objetivos Específicos

- Evitar contaminación cruzada del producto fabricado con otros productos.
- Garantizar un producto inocuo al consumidor.
- Concientizar a los manipuladores de alimentos la importancia del cumplimiento de las normas de las buenas prácticas de manufactura.
- Capacitar al personal.
- Equipos y utensilios libre de contaminantes
- Aplicar programas en el cual se cumplan las BPM

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

1.3 ALCANCE

El Country International Hotel comprometidos con el bienestar de sus consumidores, a elaborado en este programa actividades que cubre el cumplimiento de inocuidad de alimentos y buen funcionamiento de lo equipos y utensilios e instalaciones en el hotel.

2. DEFINICIONES

- **BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA:** son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humanos, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación.

- **CALIDAD:** un concepto que viene determinado por la conjunción de distintos factores relacionados todos ellos con la aceptabilidad del alimento.

- **ALIMENTO:** todo producto que por su composición química y caracteres organolépticos forma parte de la dieta con el objetivo de satisfacer el apetito y aportar los nutrientes necesarios para mantener la salud.

- **INOCUIDAD:** Es la condición de los alimentos que garantiza que no causaran daño al consumidor cuando se preparen y /o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

- **LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:** consiste en retirar la suciedad visible y no visible, es decir, microorganismos, de los equipos y utensilios utilizados en la producción.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

- **CONTROL DE PLAGAS:** es la regulación y el manejo de algunas especies referidas como plagas, normalmente por tratarse de especies que afectan la salud de los habitantes, la ecología, la economía, etc.

- **MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS:** es implementar mecanizamos para lograr dar a los residuos sólidos un manejo adecuado desde su generación hasta su disposición final.

- **PUNTO CRÍTICO DE CONTROL:** significa un punto en el procesamiento de alimentos donde existe una alta probabilidad que control inapropiado pueda causar, permita, o contribuía a un peligro o suciedad en el producto final o descomposición en el producto final.

- **MICROORGANISMOS:** significa levaduras, mohos, bacterias, y virus e incluye, pero no esta limitado a, especies que son de importancia a la salud pública. El termino "microorganismos no deseables" incluyen esos microorganismos que son de importancia a la salud pública, que sujeten los alimentos a descomposición, lo cual indica que los alimentos están contaminados con suciedad, o que por otra parte puedan causar que los alimentos sean adulterados dentro del significado de la ley.

- **ALIMENTOS SANOS:** en condiciones de ser ingeridos sin plantear problemas

- **ALIMENTOS ADULTERADOS:** alimentos a los que se ha adicionado una sustancia o se les ha sustraído un compuesto químico con intenciones de fraude.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

- **ALIMENTOS FALSIFICADOS:** preparados con el fin de simular otro conocido de tal modo que su composición química no se corresponde con la de dicho alimento

- **ALIMENTOS CONTAMINADOS:** contienen gérmenes patógenos o sustancias químicas capaces de provocar enfermedad o infección. Estos gérmenes o sustancias patógenas no estaban inicialmente ni se forman con el tiempo, sino que se deben a la manipulación de los alimentos, envoltorio

- **ALIMENTOS NOCIVOS:** contienen sustancias químicas que son nocivas para el organismo.

3. DIRECTRICES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MANUAL

3.1 EL PROGRAMA ESTÁ CONTEMPLADO EN CUATRO SUBPROGRAMAS LOS CUALES SON:

3.1.1 Subprograma de Limpieza y desinfección:

Se satisface las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada área debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección; con el fin de evitar presencia de plagas, contaminación cruzada y cualquier otro riesgo desde la recepción de la materia prima, como primer momento, hasta la entrega del producto final al cliente.

3.1.1.2 Responsabilidades:

Es responsabilidad del personal que labora en las áreas de procesos de alimentos, el cumplimiento de este programa y su seguimiento será realizado por parte del área de CHEF Y BPM.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

3.1.2.3. Métodos de Seguimiento y Evaluación del programa de Limpieza y Desinfección: La evaluación del programa de limpieza y desinfección se realiza de la siguiente forma:

- **Monitoreo Visual:** Se realiza mediante inspección visual con una frecuencia diaria, a primera hora en la mañana o al finalizar el proceso en la tarde, la evaluación se registra en el Formato de Limpieza y desinfección de áreas de procesamiento de alimentos.

Tras la observación de presencia o no de suciedad se procede a dejar registradas las correcciones necesarias indicadas al responsable de la ejecución de las actividades de limpieza y desinfección asignadas.

- **Toma de muestras para análisis microbiológicos de Superficies:** Los realiza el laboratorio externo. Se efectúa muestreo de superficies por rotación; y se archiva en la carpeta de muestreo microbiológico. De igual forma se debe garantizar que los resultados no conformes de estos análisis se les realice seguimiento mediante las acciones correctivas necesarias para que el programa de limpieza y desinfección sea eficaz, y la evidencia de las acciones tomadas se ven reflejadas al repetir la toma de muestra que presento incumplimiento.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

3.1.2 Subprograma de Desechos Sólidos:

En cuanto a los desechos sólidos (basuras), contamos con las instalaciones, elementos, recursos y procedimientos que garantizan una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, lo cual se realiza observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente.

El Country International Hotel tiene la disposición general de residuos, sin embargo, desde las áreas de procesos de alimentos apoya a este proceso de manera dinámica, clasificando los residuos generados y respetando el código de colores de las bolsas de basura según el residuo. Debido a que los conceptos de las áreas de procesos de alimentos son diferentes, no depende toda la clasificación de los residuos; es decir, en algunas áreas, son los mismos comensales, empleados administrativos, los encargados de depositar en la caneca indicada el residuo, de la misma manera en las áreas administrativas, pasillos de habitaciones, etc.

El manejo de los residuos se realiza en todas las actividades de procesos de alimentos, desde la recepción de materia prima, hasta la entrega del producto final al cliente. El transporte y almacenamiento obedece a una programación estipulada por la empresa recolectora de residuos de la ciudad.

3.1.2.3 Responsabilidades

Es responsabilidad de cada área de procesos de alimentos el cumplimiento de este programa y la utilización de los métodos adecuados que disminuyan los riesgos en el proceso de manipulación de alimentos. La recolección, conducción y almacenamiento son parte de las responsabilidades diarias de nuestros empleados. La empresa prestadora de servicio de residuos de la ciudad, es la encargada de la gestión integral de los mismos producidos, segregación final, tratamiento y disposición final.

- **Tipos de Residuos.**

Los tipos de residuos generados al interior de las áreas de alimentos son:

Residuos tipo inorgánico: papel, cartón, plástico, bolsas, servilletas, pitillos sucios o contaminados de alimentos.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

Residuos de tipo orgánico: cascaras de frutas y verduras, trozos de carne, cerdo, pollo, pescados y/o mariscos, sobrantes de comida dejados por clientes, entre otros.

Para la disposición de los residuos se cumple con las siguientes indicaciones básicas:

- Sacar las canecas cada vez que sea necesario, para evitar contaminación con los alimentos que se estén procesando y almacenarlos en el área de basuras.
- Las canecas deben tener bolsas plásticas y deben estar tapadas.
- Cada bolsa se deberá sellar correctamente, para evitar la contaminación ambiental y deberá ser del color especificado de acuerdo al tipo de desecho.
- No se deja llenar la bolsa por completo con los residuos para evitar que al cerrarla haya peligro de que estos residuos se derramen causando contaminación.
- El sitio donde permanecen las canecas debe tener un área asignada y ser barrida a diario y cada vez que se requiera.
- Las canecas deben ser lavadas cada vez que se desocupan.
- El lavado de las manos después del manejo de residuos sólidos es fundamental para todos los operarios.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

3.1.3 Subprograma de Control de Plagas:

Debido que las plagas entendidas como artrópodos y roedores son objeto de un subprograma de control específico, el cual involucra un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo. Por ello el Hotel contrato una empresa prestadora de este servicio para poder controlar plagas que puedan afectar el medio ambiente, clientes, sus productos alimenticios. Este programa se realiza en conjunto con el proveedor, aliado del Hotel para el efectivo control de plagas en las áreas.

Este programa plantea los compromisos estipulados en la resolución 2674 de 2013 en el artículo 26, enciso 3.

3.1.3.1. Responsabilidades

Es responsabilidad de la Auxiliar BPM con apoyo de la JEFA DE COMPRAS, el seguimiento de este programa, en compañía del proveedor, encargado de la instalación de equipos efectivos para el control de plagas, revisiones y fumigaciones periódicas que impidan el ingreso y la proliferación de estas. La puesta en marcha de este programa es de carácter preventivo y busca disminuir los riesgos de contaminación durante los procesos de elaboración de alimentos.

Procedimiento.

Desde la Dirección de la jefatura de Compras, hemos establecido que el control de plagas sea realizado por una externalización, con el fin de dar cumplimiento a las condiciones legales y técnicas que se requieren para así obtener un control integral, efectivo, eficaz y óptimo.

Para combatir todo este tipo de plagas las áreas de procesos de alimentos realizaran los siguientes controles para dar cumplimiento al plan de control de plagas:

- Eliminar los residuos de alimentos en las áreas de proceso superficies, equipos y alrededores, mediante una adecuada limpieza y desinfección.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

- Mantener cerrados los depósitos de basura y cuidar que siempre estén limpios y aseados.

- Revisión periódica de la infraestructura con el fin de identificar posibles focos de anidación de las plagas.
- Controlar e inspeccionar todo lo referente en cuanto a grietas y rajaduras en paredes y pisos, éstas no deben existir, deben estar muy bien selladas si es que las hay.
- Mantener el interior y exterior de las áreas limpios y en perfecto estado de higiene, evitando la acumulación de residuos y almacenamiento de basura o desperdicios en el interior o en forma inadecuada.
- Prohibir la entrada de cualquier tipo de animal en las instalaciones.
- Almacenamiento adecuado de los productos evitando en lo posible usar materiales como cartón, cajas, entre otros.
- Mantener los drenajes limpios, no debe haber olores de descomposición en las áreas, eso significa que en los desagües hay acumulación de materia orgánica que constituye alimento para las plagas
- Tomar correctivos teniendo en cuenta las recomendaciones presentadas en el informe presentado por la empresa.

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

3.1.4. Programa de calidad de agua potable

Este programa pretende mostrar la calidad potable del agua usada en las áreas de procesos de alimentos y en general, para asegurar los procesos de limpieza y desinfección (Manos, equipos, utensilios, instalaciones) y preparación de alimentos, bajo un seguimiento continuo de muestras microbiológicas aplicadas en las fuentes instaladas de las áreas de procesos de alimentos del Hotel.

5.1.2. Alcance.

Este programa aplica para las fuentes que suministran agua en las áreas en general de procesos de alimentos del Hotel.

5.1.3. Responsabilidades.

El cumplimiento del Plan de Uso eficiente y Ahorro de Agua Potable, es responsabilidad del área de inocuidad alimentaria con apoyo del director operativo, el monitoreo constante de la calidad del agua que se suministra en las áreas del hotel, con la cual se realiza el proceso de manipulación de alimentos. Nuestros manipuladores velarán por el uso eficiente y el ahorro del agua.

Los registros y evidencias, así como cronogramas de actividades preventivas y de limpieza de las fuentes de abastecimiento se encuentran documentadas en la oficina del Director Operativo.

Country International Hotel de la mano del área de BPM, realiza el monitoreo en las áreas de procesos de alimentos, tomando muestras diarias que midan la concentración de cloro libre y pH del agua con el kit para análisis de cloro libre y pH.

La validación de este programa se realiza mediante el cronograma de muestreo y sus resultados son evidenciados en el departamento de compras.

Uso del agua potable para las áreas en general del Hotel

El consumo de agua potable en los restaurantes se realiza para, preparación de alimentos, y limpieza y desinfección:

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial

Área de producción

Equipos

Limpieza y desinfección de superficies

Limpieza y desinfección de utensilios

Limpieza y desinfección de manos

Preparación de detergentes y desinfectantes

Limpieza y desinfección de baños

Limpieza y desinfección de áreas de producción

Limpieza y desinfección de las áreas comunes

Limpieza y desinfección de los alrededores (cuando aplique)

Lavado y desinfección de materias primas y sus empaques (cuando aplique)

5.1.9. REQUISITOS NORMATIVOS.

La frecuencia de análisis del cloro residual y el pH se realiza una vez al día en el proceso productivo de 7:00 am a 12:00 pm.

A continuación, se muestran los parámetros de aceptación o rechazo, definidos por la resolución 2115 de 2007.

PARAMETERO	METODO	VALOR ACEPTADO
Cloro	Cl metro	0,3 - 2,0 mg/L.
pH	pH metro	6,5- 9 und

Documento propiedad del COUNTRY INTERNATIONAL HOTEL. Prohibida su reproducción total o parcial