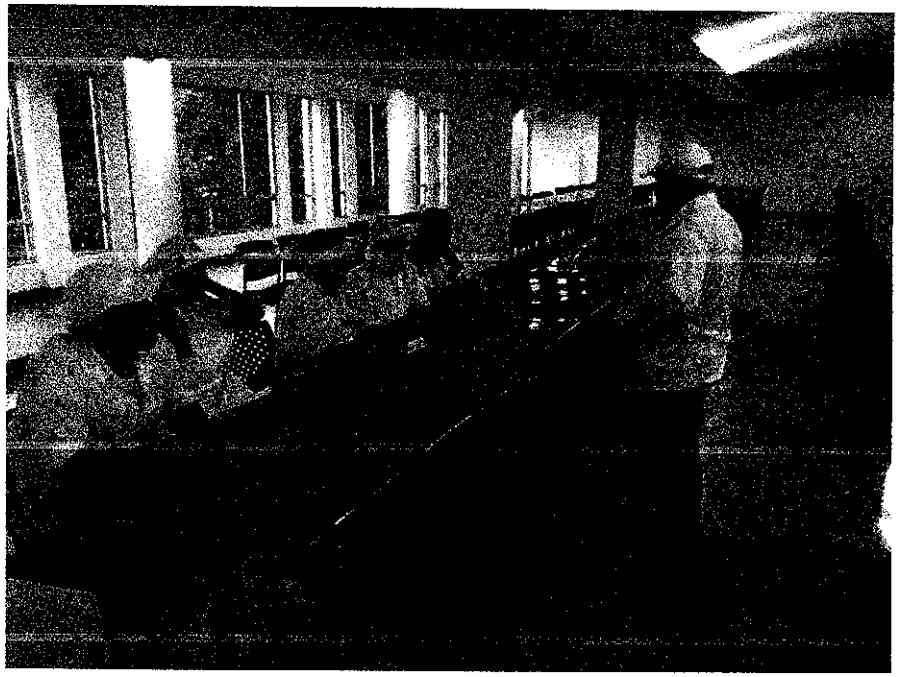
MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DE MANIPULACION Y PREPARACION DE ALIMENTOS.



ELABORADO POR:

BERTULFO PAMPLONA

PROFESIONAL SALUD OCUPACIONAL

0. INTRODUCCIÒN

La elaboración del manual de procedimientos es para ser leído cuidadosamente y con el fin de que se pueda contar con procedimientos en la manipulación y preparación de alimentos; de igual forma los referentes que se deben tener en cuenta al desempeñar su trabajo y que se conozca de modo explícito aquellos puntos que deben ser intervenidos cuando se ejecutan acciones y/o actos inseguros o subestandar que pueden producir una ATEP, atentando contra la salud y el bienestar físico y mental del trabajador.

1. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL

Presentar a los señores administradores, supervisor, chef y colaboradores de los programas de restaurantes y comedor, un manual de procedimientos para que sirva como guía durante el proceso de inducción y capacitación cada vez que ingrese personal nuevo a la empresa con fin de garantizar un excelente servicio a nuestros clientes, cumpliendo con las normas del reglamento de higiene y seguridad industrial, prevención e identificación de riesgos y cumplimiento de protocolos en Buenas Practicas de Manufacturas de alimentos, protocolos diseñados en los procesos de aseo y desinfección, para el buen desempeño de la empresa. (Decreto 3075)

2.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

2.2.1 Proporcionar sistemáticamente a los trabajadores el conocimiento necesario para desempeñar su trabajo en forma eficiente, cumpliendo con estándares de seguridad, salud, calidad y producción.

2.2.2. Lograr el cambio de actitudes y comportamientos frente a determinadas circunstancias y situaciones de riesgos que puedan resultar en accidentes de trabajo, enfermedades profesionales y pérdidas para la empresa.

2.2.3. Generar motivación hacia la salud, cultura del autocuidado y en la prevención e identificación de riegos en el ambiente laboral

3 POLÍTICA GERENCIA

HERNANDO DE JESUS BONET, Por intermedio del director operativo, gerentes y administradores de los programas de restaurantes y comedor, facilitara los recursos humano, técnicos económicos que sean necesarios para la ejecución del manual de procedimientos seguros.

Proporcionara sistemáticamente a los supervisores y colaboradores el conocimiento necesario para desempeñar su trabajo en forma eficiente, cumpliendo con estándares de seguridad, salud ocupacional, calidad y producción.

Promover el cambio de actitudes y comportamientos frente a determinadas circunstancias y situaciones riesgosas que puedan conducir a los accidentes de trabajo, enfermedad profesional y perdida para la empresa.

El manual de procedimientos se divulgara en todos los centros de trabajo adscritos al programa de restaurantes y comedor, a partir de su aprobación y firma.

4. NORMAS DE LA EMPRESA

Son normas generales de la empresa para el buen funcionamiento y el mantenimiento de un clima organizacional y operacional , el cumplimiento de las normas descritas en el manual de procedimientos, el cumplimiento de la política de salud ocupacional de la empresa, el reglamento de higiene y seguridad industrial, la realización de los exámenes de laboratorio con el fin de identificar enfermedades infectocontagiosas, la acreditación de parte de los trabajadores en manipulación de alimentos para la buenas practicas de manufactura, el cumplimiento de los horarios establecidos, la aplicación de los protocolos para el proceso de aseo y desinfección de las aéreas de trabajo, equipos, utensilios y herramientas de trabajo así mismo de los procesos de la materia prima.

Mantener en las mejores condiciones de aseo y orden los sitios de trabajo, establecer el máximo de respeto por el personal que tiene mando directo sobre los trabajadores y la jerarquía establecida en cada uno de los centros de trabajo y de igual manera con los compañeros de trabajo.

Es obligatorio la excelente presentación personal y el autocuidado del cuerpo para ejercer esta actividad, de igual manera el deber de utilizar los elementos de protección personal y de bioseguridad cuando se este en los sitios de trabajo.

El no cumplimiento de estas normas, atentan contra el buen prestigio e imagen de la empresa.

Los colaboradores están expuestos a riesgos locativos, ergonómicos, químicos y naturales entre otros, los cuales se deben tener en cuenta en el

momento de la exposición, adoptando medidas de seguridad y autocuidado, los cuales pueden atentar contra la salud de nuestros clientes externos y causar accidentes de trabajo y/o enfermedades de tipo profesional.

HERNANDO DE JESÚS BONET ESCOBAR

Representante Legal.

"UN BUEN PROCESO DE SELECCIÓN DE PERSONAL, PERMITE LA EFICIENCIA Y UN SERVICIO DE ALTA CALIDAD."

5. PROCEDIMIENTOS

A continuación se presentan los procedimientos en la manipulación de alimentos en las diferentes áreas de los centros de producción.

5.1. Higiene personal:

Condiciones generales del personal

a) Poseer el carné de manipulador o documento acreditativo de teneren trámite su expedición después de haber cumplimentado losrequisito s 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 quesea 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
- Al tocar ingredientes o elementos ajenos a la elaboración, preparación
- distribución.
- Al tocar el equipamiento

- Al ordenar congeladores y cuartos fríos
- 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.
- Presentación Personal
- Los uniformes deben estar siempre limpios y con buena presentación
- El calzado no debe ser utilizado como chanclas 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

Observación:

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
- El personal femenino sin excepción debe recoger su cabello con una cofia, maya o gorro.
- **Cuándo lavar las manos?**
- Antes y después de usar las instalaciones sanitarias
- Después de sonar la nariz
- Después de usar paños para la limpieza
- Después de fumar
- Después de tocar alimentos no higienizados
- Después de contar dinero
- Antes y después de manipular alimentos
- Antes de tocar utensilios higienizados
- Antes de tocar alimentos ya preparados
- Luego de sacar los residuos
- Luego de tocar puertas o cualquier otra maquinaria
- Al entrar al lugar de trabajo

Cortes, heridas y estado de salud de los funcionarios

Toda persona afectada por alguna enfermedad contagiosa que pueda transmitirse a través de los alimentos o que sea portadora de organismos causantes de enfermedad, no podrá trabajar en el área. Cada local deberá disponer de un botiquín de primeros auxilios, para el tratamiento inmediato de cortes, quemaduras o lesiones, debiéndose verificar con regularidad que el botiquín este completo y los medicamentos no estén vencidos.

Hábitos Personales

En los lugares de trabajo se deben tener en cuenta las siguientes prácticas:

- No fumar
- No salivar
- No peinar los cabellos
- No sonar la nariz
- No hablar, ni toser por encima de los alimentos
- Lavar las manos luego de ir al baño
- Mantener limpios los armarios de los vestuarios
- No tocar objetos sucios y luego manipular alimentos u objetos limpios
- 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 líquido (bactericida / desinfectante)	
Jabón no bactericida (Frotar las manos enjabonadas por lo menos 1 minuto)	Jabón bactericida (Frotar las manos enjabonadas por lo menos 1minuto)
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	Igual al procedimiento anterior higienizados
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
Practicas Sanitarias Correctas	Durante la elaboración	No deben usarse joyas, anillos y reloj Degustar las preparaciones con utensilios de un solo uso

Higiene Personal	En todo momento	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 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

5.2. 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 compra

-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 mercadería

•Exigencia a proveedores.

•Higiene de los alimentos.

•Control económico

Necesidades

•Equipamiento adecuado.

•Cuadro guía orientativo.

•Normativa vigente.

•Transporte adecuado.

•Comprobación del pedido.

•comprobación de la nota de entrega de la mercancía

Transporte de Mercadería

Condiciones de Transporte:

Deberá observarse:

•Higiene de vehículo

•Temperatura utilizada para el transporte (deberá proveerse de untermómetro 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 frío en funcionamiento (cuando corresponda)
Circulación de aire alrededor de los productos	Limpieza del material de transporte e interior de vehículo
Limpieza en los uniformes del personal	Verificar fecha de vencimiento de los productos

Cualidad 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 registro sanitario. 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 días.

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 vacío.

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 vacío 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 frío

- Deben definirse zonas dentro del área de refrigeración.
- En las estanterías más bajas se colocarán los productos crudos, en las estanterías del medio os productos pre elaborados y en las estanterías superiores los alimentos cocidos

- •No mezclar envases primarios, secundarios y terciarios (embalaje de transporte con envase de contacto con 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.

- .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 los congeladores y de los cuartos siempre cerradas

- Conservar el orden interno teniendo en cuenta las siguientes distribuciones:

a) estantes superiores: alimentos cocidos;
b) estantes intermedios: alimentos pre elaborados;
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- PEPS)

- 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 específica 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 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

Pre elaboración de los Alimentos

Los alimentos pre elaborados 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 características 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 10 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

Flujo grama para Desinfección 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 solución desinfectante(por cada litro de agua 2 gotas de cloro durante un plazo de 10 minutos) Enjuagar en agua corriente Retirar las verduras y colocarlas en recipiente limpio

Observaciones:

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 Desinfección 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

Observaciones:

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.

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 a5° 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 Lácteos

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, verduras, 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 fría
•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 Vacío
•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 refrigerar la 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.

Preparación de los Alimentos

Consideraciones generales

El preparar los alimentos tan cerca como sea 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 1hora.

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 de0 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

Fríos:

0° C a 5° C

Consideraciones Generales:

•Mantener las preparaciones en las temperaturas adecuadas para preparaciones frías y calientes

•Disminuir al máximo el tiempo entre la preparación, el montaje y la distribución de las preparaciones
•Utilizar equipos y utensilios higienizados

•Capacitar al personal en el cumplimiento de las normas de higiene adjuntasen el manual

•Supervisar constantemente el cumplimiento de las mismas

•Evitar hablar, toser y estornudar sobre las preparaciones

•Colocar en los recipientes térmicos cantidades suficientes de alimento para cada turno del servicio, aunque signifique un mayor número de reposiciones

•Verificar que los alimentos devueltos no sean reaprovechados

•Asegurarse que los recipientes usados en las preparaciones no sean nuevamente utilizados sin una previa higienización

•Conservar los recipientes tapados cuando haya una interrupción en la elaboración o en el transporte para el abastecimiento

•Secar tablas, bandejas, cubiertos y utensilios siempre con paños limpios

•Especial atención se deberá tener sobre los recipientes que no fueran capaces de mantener las temperaturas adecuadas.

Manutención en caliente/frío

Para manutención en caliente, el agua del baño María debe alcanzar 85° C a 90° C.

Las preparaciones en su interior deben alcanzar mas de 70° C. El tiempo de permanencia de las preparaciones no debe ser superior a las 2hs.Las preparaciones frías se almacenarán protegidas con film en recipientes poco profundos (10cm) o en capas de poca altura. Si es necesario, se ajustarán los refrigeradores a una temperatura más baja y siempre se facilitará la adecuada circulación de aire.

Recalentamiento

El control se realiza principalmente a través del tiempo y la temperatura, el centro del alimento deberá alcanzar 73° C durante 2 minutos.
Tratamiento de los restos o sobras

1. Los restos o sobras se deben almacenar cubiertos con film
2. Refrigerarlas a menos de 5° C
3. Consumir dentro de las 24hs.

Precauciones:

Se debe tener la precaución que si la sobra sufrió exposición a temperatura ambiente por más de 1 hora y media se debe DESECHAR.

Después de la cocción o de haber vuelto a calentar, nunca conservar los restos de salsa, preparaciones con carne picada, con huevo, rellenos, preparaciones condimentadas, cremas y mayonesa.

Temperaturas Recomendadas

Cadena Fría	
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 YLACTEOS
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

Área 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

Área del Mantenimiento

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 mantenganseparados 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 dela entrada de la nueva mercadería o cuando fuese necesario.

•Debe garantizarse que el local esté libre de roedores o insectos

Área 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

Área 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

Área 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 delos 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

. Área de Vestuarios y sanitarios

Mantener el área organizada, limpia, seca y ventilada

•Remover los residuos generados en cada rutina de limpieza.

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.

Área de Depósito 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.

Observaciones:

Los utensilios (cuchillos, espumadera, pinzas, espátulas, 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.

Flujo grama para el lavado de ollas, cacerolas y sartenes
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 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 portaobjetos 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.

Vajillas, Bandejas, Cubiertos y vasos

Vajillas, Bandejas, Cubiertos y vasos
Eliminar residuos y restos de comida, lo ideal es aplicar un chorro de agua Sumergir y lavar en solución detergente con un artículo de limpieza con superficie abrasiva Enjuagar en abundante agua limpia, en lo posible caliente Aplicar solución. Enjuagar Dejar secar en un lugar limpio y protegido de posible contaminación

Tablas de Picar y Cuchillos de Cocina

Flujo grama para el lavado de tablas de picar, cuchillos de cocina
Eliminar restos de alimento Sumergir y lavar en solución detergente con un artículo de limpieza con superficie abrasiva (fibra esponja) Enjuagar en abundante agua limpia, en lo posible caliente Aplicar solución (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).

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

Principales Puntos de Control

Puntos Críticos de Control Criterios	Criterio
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 Alimentos 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 2minutos
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
Higiene de Equipamientos y Utensilios	Lavar los equipos con agua, detergente, esponja y desinfectarlos con los productos estipulados

5.3. Ficha Técnica de Materiales para limpieza de oficinas

Materiales

Introducción:

Son todos aquellos productos e insumos que se utilizan en forma diaria para el mantenimiento de las áreas a trabajar y son los que a continuación detallamos:

1. Hipoclorito

Especificación técnica:
- Color: Incoloro.
- Naturaleza: Blanqueador y desinfectante.

Instrucciones:
Se aplica como desinfectante en los servicios higiénicos, en lavados de pisos, en mármoles, etc.

Precauciones:
Utilizar este material con guantes para protección de la piel.
Si la irritación persiste, acudir al medico.

Si existe contacto con la piel y ojos, lavarse inmediatamente con abundante agua, acudir al oftalmólogo

CUIDADO, su ingestión causa la muerte. Altamente corrosivo.

2. Aroma:

Especificación Técnica:
Color: Amarillo, azul etc.
Presentación: Liquido

Instrucciones:
Este material es utilizado conjuntamente con el pulverizador, para aplicarse en cualquier ambiente, dando así un agradable olor a limpieza. Su frecuencia es de uso diario.

Desinfectante Pino:

Especificación técnica:
Color: Verde.
Naturaleza: Emulsión desinfectante.

Instrucciones:
Este material se utiliza para desinfectar los baños, inodoros, urinarios, pisos, etc.;
Su frecuencia es de uso diario.

Precauciones:
En caso de contacto accidental con los ojos, enjuagarse con abundante agua por 15 minutos y acudir al medico de inmediato.

3. **Limpia vidrios:**

Especificaciones Técnicas:
- Color: Azul.
- Naturaleza: Agente limpiador.

Instrucciones:
Su aplicación es sobre la superficie limpia de vidrios, espejos con la ayuda de un paño limpio y de color claro.

4. **Jabón Líquido:**

Especificación técnica:

Color: Rosado.
Naturaleza: Agente limpiador.

Instrucciones:

Este material es de aplicación directa.

6. COCLUSIONES

Este manual debe ser implementado en todos los sitios de trabajo y ejecutado por las personas que tienen la responsabilidad administrativa con el fin de cumplir con la misión de la empresa.

Con este manual se contribuye a minimizar los riesgos que se presentan en los diferentes ambientes laborales y posibilita que se preste un excelente servicio con eficiencia y calidad beneficiando a nuestros clientes externos como internos.

Uno de los principales beneficios es que reduce el nivel de ansiedad del nuevo empleado. Al reducir la ansiedad, es más probable que se desempeñen bien las nuevas responsabilidades, al sentirse mejor ubicados, el empleado requerirá menos atención por parte del supervisor. Así mismo, es menos probable una renuncia temprana.

De igual forma esta sujeto a modificaciones y actualizaciones por parte del personal que lo aplica.