OSCAR RIVERA CORPAS CAFETERIA	LISTA DE CHEQUEO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	VERSIÓN: 01
		VIGENTE DESDE: 2/03/2020

Nombre de la cafeteria:	
Responsable:	
Mes y Año:	

Actividad / Día	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Aseo, limpieza y desinfección de las áreas (pisos)																														
Aseo y limpieza de estantes (Diariamente)																														
Aseo y limpieza de medicamentos y dispositivos médicos (Diariamente)																														
Aseo, limpieza y desinfección de neveras (semanal)																														
Aseo y limpieza de las estibas (Mensual)																														
Aseo y limpieza de techos, paredes (semanal)																														

Firma del Responsable:	

PROPOSITO

Prevenir las enfermedades alimenticias limitando el tiempo que potencialmente los alimentos peligrosos se mantienen en la zona de temperatura de peligro.

DEFINICIONES A CONSIDERAR:

1. Peligros: Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que pueda causar un efecto adverso para la salud.

2. Contaminante: Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

3. Contaminación: La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

4. Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

5. Buenas prácticas agrícolas (BPA): Aplicación de los conocimientos de que se dispone para lograr la sostenibilidad ambiental, económica y social de la producción y de los procesos posteriores a la producción en la explotación agrícola con el fin de obtener alimentos y productos agrícolas no alimenticios inocuos y sanos.

6. Buenas prácticas de higiene (BPH): Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

7. Buenas prácticas de fabricación (BPF): Conformidad con los códigos de prácticas, normas, reglamentos y leyes referentes a la producción, elaboración, manipulación, etiquetado y venta de alimentos impuestos por órganos sectoriales, locales, estatales, nacionales e internacionales con el fin de proteger al público de enfermedades, adulteración de los productos y fraudes.

8. Alimento listo para el consumo: cualquier alimento (incluidas las bebidas) que se consuma normalmente en estado crudo o cualquier alimento manipulado, elaborado, mezclado, cocido o preparado de otra manera, que se consuma normalmente sin ninguna manipulación ulterior.

9. Manipulador de alimentos: Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

10. Idoneidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.

11. Limpieza: La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

12. Desinfección: La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

13. Instalación: Cualquier edificio o zona en que se manipulan alimentos, y sus inmediaciones, que se encuentren bajo el control de una misma dirección.

14. Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

15. Alimento alterado: Alimento que por diversas causas ha sufrido un deterioro en sus características organolépticas (Sabor, aroma, color, apariencia, textura, etc.), en su composición y/o en su valor nutritivo.

16. Perdida de alimento: Disminución de la masa de alimentos destinado a consumo humano que ocurren en las fases de producción, post-cosecha y procesamiento.

TIPOS DE CONTAMINACIÓN

En los alimentos: Primaria, Directa y Cruzada

1. Contaminación primaria o de origen:

Ocurre en el proceso mismo de producción primaria de alimentos.

Por ejemplo: Cosecha, faena, ordeñe, pesca.

Un típico ejemplo es cuando el huevo se contamina por las heces de la gallina.

2. Contaminación directa:

Los contaminantes llegan al alimento por medio de la persona que los manipula.

Este tipo de contaminación posiblemente es la forma más simple y común de contaminación de los alimentos.

Un típico ejemplo es cuando estornudamos sobre la comida.

3. Contaminación cruzada:

Esta contaminación se entiende como el paso de un peligro presente en un alimento a otro que se encontraba inocuo, utilizando como vehículo superficies o utensilios que han estado en contacto con ambos alimentos sin la debida limpieza y desinfección requerida.

Las formas más frecuentes de contaminación cruzada ocurren cuando el manipulador permite el contacto de un alimento crudo con uno cocido listo para consumir, a través de tablas para cortar o utensilios de cocina.

Otro ejemplo de este tipo de contaminación ocurre cuando asamos carne a la parrilla y utilizamos la bandeja donde se encuentran los alimentos crudos para cortar los alimentos cocinados.

PROCEDIMIENTO

1. Lavar las manos antes de preparar los alimentos.

2. Usar equipo y utensilios sanitizados y limpios durante la preparación de alimentos.

3. Separe los alimentos crudos de los alimentos listos para comer y mantenga en recipientes separados hasta que estén listos para servirlos y use utensilios diferentes para dispensarlos.

4. Pre-enfrie los ingredientes para comidas frías, como sándwich, ensaladas, melones cortados a 5°C o por debajo cuando se vayan a combinar los ingredientes.

5. Prepare los alimentos lo más cerca que sea posible de la hora del servicio tanto como el menú y la logística lo permita.

6. Prepare lotes pequeños.

7. Limite el tiempo de preparación de cualquier lote de alimentos de forma que los ingredientes no permanezcan a temperatura ambiente más de 30 min después de cocinados, servidos o de que hayan sido retirados del refrigerador.

8. Descarte los alimentos potencialmente peligrosos después de 4 horas de servidos.

9. Evite mezclar diferentes lotes de alimento en el mismo recipiente.

10. Si un alimento potencialmente peligroso no es cocinado o servido después de la preparación enfríelo rápidamente.

MONITOREO

- ✓ Use un termómetro limpio, sanitizado y calibrado
- ✓ Tome al menos 2 temperaturas internas de los alimentos en varias de las etapas de preparación y servicio. Registre estas temperaturas.
- ✓ Monitoreé el tiempo de los alimentos en la zona de temperatura de peligro. No debe exceder las 4 horas.

ACCION CORRECTIVA

- ✓ Regrese de inmediato los alimentos al refrigerador si por alguna eventualidad, el tiempo para completar la preparación ha excedido los 30 min.
- ✓ Descarte los alimentos mantenidos en la zona de temperatura de peligro por más de 4 horas.

VERIFICACION Y MANTENIMIENTO DE REGISTROS

- ✓ Los empleados deben registrar 2 medidas de temperatura tomadas en los registros de producción del alimentos.
- ✓ El supervisor debe verificar que los empleados están tomando las temperaturas y siguiendo los procedimientos de preparación apropiados.

OSCAR RIVERA CORPAS CAFETERIA	EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS	VERSIÓN: 01
		VIGENTE DESDE: 2/03/2020







OSCAR RIVERA CORPAS CAFETERIA	EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS	VERSIÓN: 01
		VIGENTE DESDE: 2/03/2020





OSCAR RIVERA CORPAS CAFETERÍA

Cartagena, 28 de febrero de 2020

C O M P R O M I S O

Yo, **OSCAR AUGUSTO RIVERA CORPAS**, identificado con cédula de ciudadanía No. 72.258.388 de Barranquilla, actuando como representante legal, me comprometo a realizar el uso de código de colores para las tablas de picar y uso de cuchillos para evitar la contaminación cruzada así:

- **Tabla** de corte blanca: Pastas, quesos, pan, bollería.
- **Tabla** de corte verde: Frutas y verduras.
- **Tabla** de corte amarilla: Carnes blancas (pollo, pavo…)
- **Tabla** de corte azul: Pescados y mariscos.
- **Tabla** de corte roja: Carnes rojas (ternera, cordero…)
- **Tabla** de corte marrón: Carnes cocinadas y fiambres.



Atentamente,

_____

OSCAR AUGUSTO RIVERA CORPAS
NIT. 72258388-2
Carrera 17 A # 59 A 76 Barrio Las Moras Soledad Atlántico
TELEFONO: 311 4374145
EMAIL:cafeteriamocca@gmail.com – oscar_arc@hotmail.com

INTRODUCCIÓN

Cualquier alimento puede provocar alergia. Las sustancias que producen alergia en una persona concreta dependen en gran medida de la frecuencia con la que dicha persona entra en contacto con dichas sustancias. Esto ocurre asimismo en el caso de los alimentos: cuanto más frecuentemente una persona come un alimento particular, más probable es que pueda hacerse alérgico a dicho alimento. Por ello los alimentos que con más frecuencia producen alergia dependen mucho de los hábitos alimenticios de la población. En los alimentos suele haber uno o varios alérgenos principales, mayoritarios y otros menores, considerados así según que sean, respectivamente, alérgenos a los cuales responda inmunitariamente la mayoría de los pacientes sensibilizados a alimentos en cuestión o alérgenos a los que sólo responden algunos pocos individuos.

DEFINICIONES

- **ALÉRGENOS DE ORIGEN ANIMAL** - Leche de vaca Aunque no se ha demostrado que la leche de mamíferos cause reacciones alérgicas, la más frecuente y la más estudiada es la leche de vaca, ya que suele ser el primer alimento no homólogo que el individuo recibe en cantidades importantes. Esto quiere decir que también es el primer antígeno alimentario con que el ser humano entra en contacto de forma conocida. - Huevo El huevo es un alimento ampliamente consumido en todo el mundo y la primera causa de reacciones alérgicas en la infancia (la clara parece ser más alergénica que la yema). Además, los componentes del huevo se emplean con distintos fines industriales, como la lisozima en productos bactericidas en la industria alimentaria o farmacéutica, o la lecitina como emulsionante. Estas prácticas implican todavía más riesgo para pacientes alérgicos. - Pescado Es relativamente frecuente en países donde su consumo es elevado, como Japón, países escandinavos o España

- **ALÉRGENOS DE ORIGEN VEGETAL** - Legumbres Las legumbres son una fuente barata de proteínas que se cultivan prácticamente en todo el mundo y constituyen la base de la alimentación en muchos países en vías de desarrollo. Las legumbres se encuentran entre los alérgenos alimentarios que son más frecuentes en los niños. En países del área mediterránea la introducción de frutos secos, entre ellos el cacahuete, no se realiza antes de los 2 o 3 años de vida, si bien en los últimos tiempos la utilización de cacahuetes, soja y altramuces como aditivos hace que se consuman precozmente, y además de forma oculta, lo que podría estar contribuyendo a aumentar la incidencia de la alergia a las legumbres. El cacahuete es el

responsable de muchas reacciones alérgicas graves, cuya frecuencia no sólo se ha visto incrementada en los últimos años, sino que también su aparición se hace más precoz, en parte debido al aumento de consumo, ya que posee proteínas muy versátiles, de fácil digestión y presentaciones muy diversas; en aperitivo, frescos, salados, en mantequilla o en forma de aceite. Asimismo es muy utilizado en la industria alimentaria como aditivo, lo que supone un riesgo para los pacientes alérgicos ya que pequeñas dosis son capaces de producir manifestaciones graves. La soja es causa frecuente de reacciones adversas, posiblemente favorecido por su amplia utilización en Occidente como aditivo y como complemento alimenticio. La lenteja es la legumbre más consumida en España, así es la legumbre que con mayor frecuencia causa hipersensibilidad, seguida en segundo lugar por el garbanzo. - Cereales Los principales alérgenos descritos en harina de trigo, cebada y centeno son hidrosolubles (albúminas y globulinas) y se encuentran relacionadas con síntomas derivados de exposición inhalatoria y no con la ingestión

DESARROLLO

Manejo y control de Alérgenos

El manejo y control de alérgenos depende de mantener los ingredientes y alimentos alergénicos separados de los demás productos, desde el momento en que entran en las instalaciones hasta que se introducen en la línea de producción. Se hace todo lo posible por identificar visiblemente los alérgenos y aislarlos en cada etapa de los demás alimentos.

Las materias primas que un proveedor surte a las instalaciones tienen un efecto igualmente importante sobre la calidad e integridad de los protocolos de procesamiento de alimentos. El control de alérgenos también debe establecer las expectativas, documentación y validación correspondientes para asegurar que los proveedores sean igual de cuidadosos y dedicados que las industrias procesadoras de alimentos al momento de controlar y manejar los alérgenos.

Durante el procesamiento de alimentos, se incluye varias oportunidades y riesgos para que los ingredientes alergénicos se introduzcan en el producto alimenticio incorrecto. El error humano en la formulación es solamente un factor de riesgo. La programación inteligente de los productos y el equipo dedicado y las líneas de proceso pueden ser una forma de prevenir la contaminación. Es muy importante considerar factores tales como el momento en que se introducen ingredientes alergénicos en el proceso, y en el tráfico, que podrían llevar inadvertidamente alérgenos de un punto a otro de las instalaciones.