MANUAL DE BUENAS PRACTICA DE MANUFACTURA



PROCESO SEMILLAS DE VIDA - FEBRERO 2026
SEMILLEROS FAMILIARES DE BIENESTAR FAMILIAR

INGENIERO DE ALIMENTOS
Jhodimar François Quilindo
N° 061062-0650775

INTRODUCCION

El lugar y modo donde se preparan, transportan, almacenan y distribuyen los alimentos, materias primas para la preparación, empaque y/o distribución de los alimentos acordes con las necesidades nutricionales de los niños y niñas usuarias del CDI Familiar operado por la Asociación TOTOGUAMPA debe ser en las mejores condiciones de higiene e inocuidad.

La Asociación TOTOGUAMPA maneja principalmente alimentos preparados, con un gran volumen de perecederos y no perecederos, requiere muchos cuidados para que su calidad e inocuidad no se afecte o deteriore y a su vez, no afecte la salud de quienes los consumen, igualmente se deben suministrar alientos y/o preparaciones de alta calidad higiénica y nutricional para lo cual requiere de procesos específicos, de tiempo y de temperaturas determinados para su preparación, transporte, almacenamiento, distribución y entrega. Esto implica gran responsabilidad para el personal directo o indirectamente relacionado con la operación del proceso de atención a beneficiarios, ya que la misión encomendada para cada vida a cargo es la alimentación y nutrición de cada uno de nuestros niños y niñas.

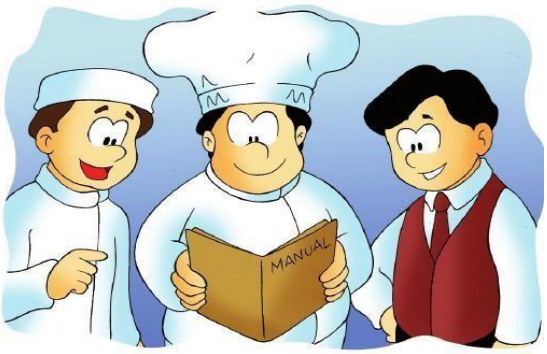
Además de la alimentación es una piedra angular en el desarrollo de la niñez, y su correcta administración es vital para garantizar un desarrollo saludable. En la Zona Oriente, donde la diversidad y riqueza cultural son patrimonios invaluables, los alimentos son una manifestación directa de la tradición y del arraigo al territorio.

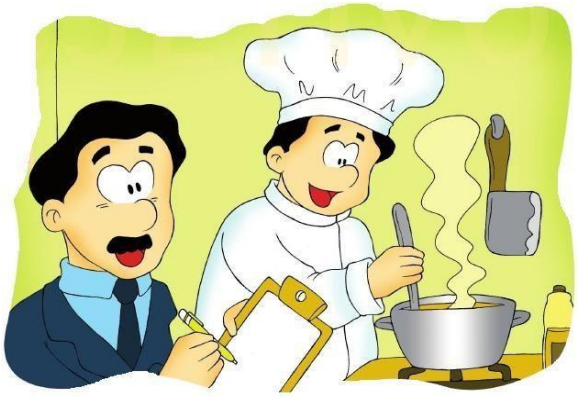
En este contexto, la Organización TOTOGUAMPA, que opera el CDI Familiar, se compromete no solo con las tradiciones culinarias, sino también con la salud y bienestar de nuestras semillas.

El entorno de Silvia presenta desafíos específicos en términos de almacenamiento y transporte debido a su geografía y clima. Por ello, la capacitación continua y el aprendizaje basado en buenas prácticas de manufactura se convierten en imperativos. Considerando que los alimentos perecederos, como frutas, verduras y carnes, son susceptibles a cambios rápidos y a posibles contaminaciones, se hace fundamental una cadena de suministro eficiente y seguro. No sólo es importante conservar las propiedades nutritivas de estos alimentos, sino también respetar y celebrar los sabores autóctonos que representan la identidad de Silvia.

El desafío de mantener la higiene y seguridad alimentaria se amplifica aún más, dado que la Asociación atiende principalmente a niños y niñas, una población particularmente vulnerable. El sistema inmunológico en desarrollo de los infantes puede ser más susceptible a enfermedades transmitidas por alimentos, lo que resalta la importancia de las medidas de seguridad.

Por último, la responsabilidad de la Organización TOTOGUAMPA no solo radica en el suministro de alimentos de alta calidad, sino en la educación y formación del personal involucrado en cada etapa. Desde el seleccionador de ingredientes hasta el manipulador, todos juegan un papel crucial en esta misión. El compromiso con la salud y el bienestar de los niños y niñas del territorio es, sin duda, una labor que se lleva con pasión y dedicación día tras día.





OBJETIVO

Implementar un plan que sirva como guía para garantizar la preparación y entrega de alimentos con calidad e inocuidad ajustado a la norma legal vigente y sea aplicable en los semilleros aplicativas del programa CDI Familiar, que contribuya a generar y preservar hábitos higiénicos adecuados y saludables en todo el personal relacionado con la manipulación de los alimentos operados por la Asociación TOTOGUAMPA.

DEFINICIONES

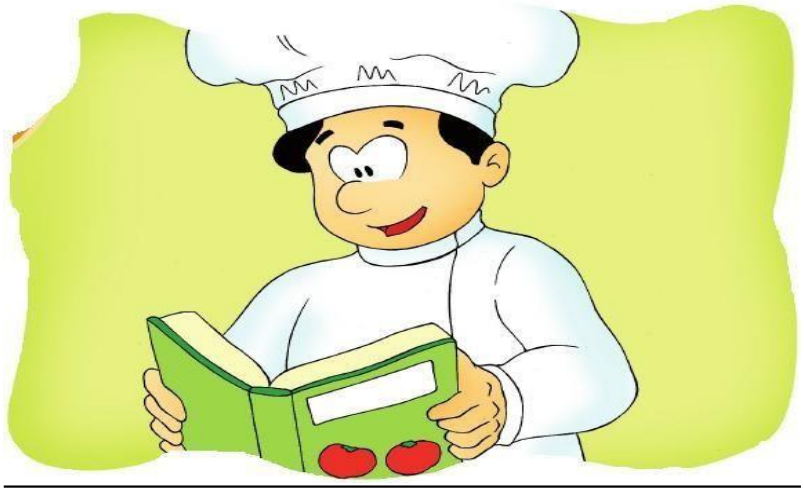
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación , preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Limpieza: es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas indeseables.

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

Manipulador de alimentos: es toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Higiene de los alimentos: son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.



CLAVES DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

USE AGUA Y ALIMENTOS SEGUROS

- Use agua de red potable o asegúrese de potabilizarla antes de su consumo Seleccione alimentos sanos, frescos y muy bien empacados.
- Prefiera alimentos ya procesados.
- Lave las frutas y las hortalizas minuciosamente, especialmente si se consumen crudas, como las ensaladas.
- No utilice alimentos después de la fecha de vencimiento.

Los alimentos, incluyendo el agua y el hielo, pueden estar contaminados con bacterias peligrosas y sustancias químicas. Algunas sustancias tóxicas pueden formarse en alimentos dañados o con hongos Seleccionar los alimentos cuidadosamente y aplicar algunas medidas simples como lavar y pelar, disminuyen el riesgo.

MANTENGA LA HIGIENE

- Lávese las manos antes de preparar alimentos y a menudo durante la preparación
- Lávese las manos después de ir al baño
- Lave y desinfecte todas las superficies, utensilios y equipos usados en la preparación de alimentos
- Proteja los alimentos y las áreas de la cocina de insectos, mascotas y de otros animales

Mientras que la mayoría de las bacterias no causan enfermedad, algunas bacterias peligrosas están ampliamente distribuidas en el suelo, el agua, los animales y las personas. Estas bacterias son transportadas en las manos, la ropa y los utensilios y en contacto con los alimentos se transfieren a estos causando enfermedades transmitidas por los alimentos.

SEPARE LOS ALIMENTOS CRUDOS DE LOS COCIDOS O PROCESADOS

- Separe siempre los alimentos crudos de los cocidos y de los listos para consumir
- Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillas o tablas de cortar, para manipular carnes y otros alimentos crudos
- Conserve los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos

Los alimentos crudos, especialmente HUEVOS, pueden estar contaminados con bacterias peligrosas que pueden transferirse a otros alimentos, tales como comidas cocinadas o listas para consumir, durante la preparación de los alimentos o mientras se transportan, están almacenados o en sus respectivos sitios de conservación.

COCINE LOS ALIMENTOS COMPLETAMENTE

Cocine completamente los alimentos, especialmente carnes, pollos, huevos y pescados Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarse que ellos alcanzaron 70°C. Para carnes rojas y pollos cuide que no queden partes rojas en su interior.
Se recomienda el uso de termómetros La correcta cocción mata casi todas las bacterias peligrosas. Estudios enseñan que cocinar el alimento, tal que todas las partes alcancen 70° C, garantiza la inocuidad (no daño) de estos alimentos en el consumo.

MANTENGA LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS

- No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.
- Enfríe lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferentemente bajo los 5° C).
- No guarde las comidas preparadas por mucho tiempo, ni siquiera en el congelador de la nevera.

- No descongele los alimentos a temperatura ambiente.

Algunas bacterias pueden multiplicarse muy rápidamente si el alimento es conservado a temperatura ambiente. Bajo los 5° C o arriba de los 60° C el crecimiento bacteriano se hace más lento o se detiene. Algunas bacterias peligrosas pueden todavía crecer a temperaturas menores a 5°C.

COMPRA Y RECEPCIÓN DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

La compra y recepción de alimentos es un paso fundamental en la seguridad alimentaria. Si partimos de materia prima de buena calidad, es mucho más fácil mantenerla de esa forma durante el almacenamiento y elaboración.

VARIABLES DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MATERIAS PRIMAS		
ALIMENTO	**CONDICIÓN DE CALIDAD**	**CONDICIÓN DE RECHAZO**
QUESO FRESCO	De preferencia se aceptará el producto pasteurizado, procedentes de plantas pasteurizadoras.	se rechazará la leche que presente olor o sabor anormal
LECHE PAUSTERIZADA o UHT	Debe contar con un cierre hermético e inviolable. Las leches pasteurizadas no cambian fundamentalmente sus caracteres organolépticos: - Color: blanco opaco, ligeramente azulado. Se rechazará la leche que presente colores anormales. - Sabor: sui géneris, ligeramente dulce, la pasteurización no produce alteración del sabor, excepto en el caso de utilizar el método de pasteurización alta en que pueda adquirir un ligero sabor cocido. - Olor: sui géneris;	se rechazará la leche que presente olor, sabor anormal, que contenga presencia de grumos o aislantes liquido aislante como exceso de agua – lacto suero.

HUEVOS	Deben presentarse íntegros, cáscaras sin residuos de excrementos y/o tierra. • Deben mostrar signos de frescura tales como: una cámara de aire pequeña; la clara debe ser viscosa, transparente, sin manchas ni restos de sangre; la yema, firme y bien adherida a la clara.	Se rechazarán los huevos quebrados, sucios, con presencia de hojarasca, heces fecales y con exceso.
CARNES	- **La carne fresca** debe mostrar las siguientes características: - Consistencia al tacto: debe sentirse firme y elástica al ejercer presión con el dedo. - No debe dejar huella; color rojo intenso más encendido que la carne fresca. - **La carne de ave** congelada tiene sonoridad a la percusión y presenta un color rosa pálido; debe presentar características similares a la carne de ave fresca. - **El pescado** fresco debe mostrar las siguientes características: • Carne dura a la presión de los dedos. • Agallas de color rojo vivo. • Ojos brillantes y saltones. • Escamas bien adheridas. • Olor fresco. · El pescado congelado debe presentar textura sólida; al descongelarse debe mostrar unas características similares al pescado fresco, aunque con cierto grado de modificación, en cuanto a la consistencia; debe adquirirse preferentemente eviscerado y fileteado. El pescado seco salado debe estar libre de	Se evitará la compra de carne fraccionada en trozos pequeños, por el hecho de que limita una adecuada identificación e inspección. • Las carnes congeladas, con signos de alteración como enranciamiento de las grasas, zonas verdosas, colores anormales y consistencia blanca (al descongelarse) no se admitirá. El pollo no debe presentar hematomas ni zonas verdes o mal olor y cuando es descongelada. El pescado no debe presentar zonas de coloración verdosa.

	hongos y parásitos. El hígado debe presentar una superficie lisa, brillante de color pardo claro, consistencia algo blanda y elástica, aspecto uniforme. • No debe observarse quistes de ningún tamaño ni engrosamiento de los canales biliares; en caso de hallarlos se rechazará y se da	En el hígado no debe observarse quistes de ningún tamaño ni engrosamiento de los canales biliares; en caso de hallarlos se rechazará.
FRUTAS Y VERDURAS	Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato.	Todas las contrarias a las características de condiciones de calidad de frutas y verduras No estar atacados por insectos o moluscos. No mostrar barro ni otras materias extrañas en la superficie. No contener parásitos internos o externos. No estar dañada por golpes.
	Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme.	
	No se permite la inclusión de frutas en estado verde o pintón o sobre maduro, ni la presencia de alteraciones fisicoquímicas y/o sustancias extrañas.	
	El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación.	
	No debe presentar ramificaciones, heridas, cortaduras o nódulos.	
	La pulpa debe tener el olor característico de la variedad, libre de manchas que indiquen comienzo de pudrición.	
	Temperaturas de almacenamiento y conservación: Se deben almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, con buena ventilación, libre de humedad, bien iluminado, en perfecta limpieza y protegido	

	del ingreso de insectos y roedores.	
LEGUMINOSAS	No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados.	No se admiten leguminosas que tengan el empaque secundario roto, con mordeduras o exceso de suciedad o granos partidos.
	El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius.	
	Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores.	
CEREALES, RAICES, TUBERCULOS Y PLATANOS	Los cereales no podrán contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud.	No se admiten cereales que tengan el empaque secundario roto, con mordeduras o exceso de suciedad. Producto vencido. Tamaño homogéneo. Adecuado estado de madurez. No emitir brotes. No contener parásitos internos o externos (no estar picados).
	Exenta de excrementos de animales.	
	Exenta de sabores y olores extraños.	
	Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores. El arroz debe presentar las siguientes características: • Grano bien lustroso. • No estar mezclado con polvillo. • Carente de olor a humedad y de cuerpos extraños. • No tener más de 0,5% de granos manchados. • Las harinas, en general, no deben presentar	

	trozos solidificados y deben carecer de olor rancio.	
PRODUCTOS DE PANADERIA	Los productos de panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o daños por hongos y mohos.	No deben presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro o sabor objetables.
	Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca.	No deben presentar materiales o contaminantes extraños.
	El pan debe tener las siguientes características: • Corteza de color caramelo claro y consistencia quebradiza. • Miga blanda y elástica, de tipo esponjosa (sin zonas almidonosas) y color de acuerdo con el tipo de harina utilizada. • No contener trozos de sal o cuerpos extraños a su naturaleza. • Olor característico.	En la parte superior y laterales de la corteza no deben tener ampollas.
		La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o alguna materia extraña
	La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos.	No debe estar fermentada ni presentar ataques de hongos o

PANELA	Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. En un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad protegido del ingreso de insectos y roedores.	insectos.

TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

- El transporte debe ser adecuado a la naturaleza del alimento, asegurando que el material y tipo de los envases, son aptos o no para resistir el transporte de acuerdo al terreno en el que se desplazara.
- Merece considerarse especialmente el mantenimiento de la cadena de frío para aquellos productos que requieran refrigeración
- Los locales en los que se almacenan alimentos no deben usarse para almacenar productos no alimenticios.
- Nunca se deben mezclar alimentos crudos con cocidos**.**
- Se deben cumplir los requerimientos técnicos exigidos por la norma para la infraestructura y acomodación al interior de bodegas o cuartos de almacenamiento (tamaño, ventilación, iluminación, tipo de superficies, altura de estantes y estibas, cantidad y modo de producto arruado según el empaque)

CONSERVACIÓN

Debe prestarse especial atención a los productos perecederos y en general los que necesitan refrigeración, tales como lácteos, huevos, conservas abiertas, etc., prestando atención al material y tipo de los envases, si son aptos o no para resistir la conservación, establecer el manejo de los tiempos de almacenamiento. Es necesario revisar el interior de los espacios para eliminar cualquier acumulación de humedad o líquidos que pudiera formarse. Hay que recordar que el almacenamiento requiere manejo de temperaturas adecuadas.

PREPARACIÓN Y SERVIDO O EMPAQUE Y ENTREGA

La norma dice que la preparación de los alimentos debe hacerse lo más cerca posible del momento de su consumo, si es necesario conservarlo a temperatura adecuada cierto tiempo antes del servido.
Del mismo modo aplica para empaque y entrega y evitar el exceso de manipulación del alimento o su maltrato en condiciones de arrume innecesario.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS

El almacenamiento apropiado de alimentos reduce las posibilidades de contaminación y crecimiento microbiano.

Clasificamos las áreas de almacenamiento
1. Almacenamiento de alimentos secos
2. Almacenamiento en congelación
3. Almacenamiento en refrigeración

1- ALMACENAMIENTO SECO

Esta área es donde se almacenan alimentos secos como granos secos, cereales, harina, azúcar, galletas, leche en polvo, atún, compotas y otros alimentos no perecederos. El manipulador como responsable de dicha actividad debe seguir las siguientes pautas para un adecuado almacenamiento:

- Mantener la bodega/despensa de almacenamiento limpia, seca y ordenada.
- El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre estivas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.
- En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, envases y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.
- Los empaques no deben estar húmedos, mohosos o rotos.
- Inspeccionar los alimentos almacenados y utilizar la regla PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) para que los alimentos más antiguos se consuman primero. • Los productos deberán estar separados adecuadamente según su tipo.

- Todos los lotes han de ser inspeccionados en relación a la presencia de hundimientos, corrosión, infestación, fecha de caducidad, antes de permitir su almacenamiento.
- Se debe llevar un registro de ingresos y salidas de los productos.
- Los productos más pesados deben colocarse en los entrepaños inferiores y los más livianos en los superiores.
- Debe mantenerse en lugar seco a temperatura de 20°C - 30°C.
- No debe exponerse a la luz solar o ser almacenados cerca de tuberías de calentamiento.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro del servicio de alimentación, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos.
- El encargado de área de calidad deberá verificar las condiciones del transporte de los productos durante la carga y descarga.
- El lugar de almacenamiento de alimentos secos es la Bodega N°1 en las cuales se almacenarán los siguientes productos debidamente rotulados con su respectivo nombre:

BODEGA 1	
ALIMENTOS PERECEDEROS	**ALIMENTOS NO PERECEDEROS**
Huevo	Cereales (Arroz, harinas, avena, pastas)
Productos de panadería (Pan, acemas, galletas)	Leguminosas secas (Arveja seca, fríjol blanco, fríjol rojo, garbanzo, lenteja)
	Aceites, Azúcar, panela, compotas, leche en polvo, atún.

BODEGA 2
ELEMENTOS DE ASEO
Escobas, traperos, recogedores, Jabón en polvo, jabón en barra, jabón en crema, Hipoclorito al 5%, bolsa de basura.

2 - ALMACENAMIENTO REFRIGERADO

Todos los alimentos perecederos, especialmente los alimentos de alto riesgo (productos lácteos, carnes cocinadas, pescados y carnes de ave) deben almacenarse en refrigeración para evitar ser contaminados por bacterias perjudiciales.

La refrigeración a temperaturas por debajo de 4°C inhibe el crecimiento de la mayoría de las bacterias patógenas, pero no las mata, por lo tanto los cuartos refrigerados mantendrán temperaturas entre 2,5 °C a 6°C.

Durante el almacenamiento de los alimentos en refrigeración es necesario:

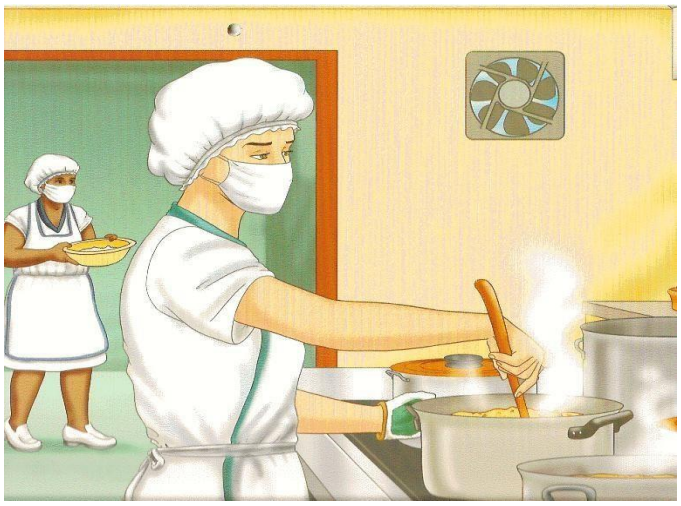
- Revisar las temperaturas de la unidad de refrigeración y llevar registro diario en el formato de control de temperatura del cuarto frío.
- No sobrellenar los refrigeradores, porque dificultan la limpieza y obstaculizan la circulación de aire frío.
- No conservar en refrigeración alimentos calientes, pues esto eleva la temperatura interna del refrigerador, lo que estimula el crecimiento bacteriano.
- Inspeccionar, rotular y fechar los alimentos que se almacenen. Emplear el método PEPS de rotación de mercancía: Primeras Entradas Primeras Salidas.
- Evitar abrir las puertas del refrigerador más de lo necesario y cerrarlas cuanto antes. La puerta del cuarto frío abierta supone la elevación de la temperatura interna, lo que estimula el crecimiento bacteriano, la contaminación y la alteración del alimento.
- Es necesario conservar la siguiente disposición de los alimentos en el cuarto frío: las carnes y pescados crudos, ubicarlos en la parte inferior, los alimentos cocinados, en el centro y los productos lácteos en la parte superior, así evitamos que la sangre y los exudados de la descongelación goteen sobre alimentos cocinados y productos lácteos y de esta manera sean contaminados.

3- ALMACENAMIENTO CONGELADO

Los alimentos congelados necesitan una atención especial; ya que el hecho de estar congelados no garantiza la total inocuidad de los mismos. Para esto es necesario aplicar las siguientes recomendaciones:

- El área de almacenamiento en congelación debe estar seca, bien ventilada y limpia.
- Asegurarse de que el congelador funciona a la temperatura correcta para garantizar que los alimentos se mantienen congelados.
- Asegurarse de que las puertas del congelador cierran correctamente y establezca un sistema de inspección periódico.
- La temperatura ideal de almacenamiento en congelación se encuentra entre 0°C a -18°C. • Nunca supere el límite de carga del congelador y coloque los productos nuevos detrás o debajo de los antiguos para asegurar una buena rotación de stocks.
- Todos los alimentos congelados tienen una vida útil en congelación (periodo de tiempo en el que, congelados, se mantienen aptos para el consumo humano), que ha de ser inspeccionada regularmente.
- Asegurarse de que una vez aceptados, los artículos recibidos congelados se ubican inmediatamente en el congelador.
- Mantenga el interior del congelador limpio y lave frecuentemente sus superficies.

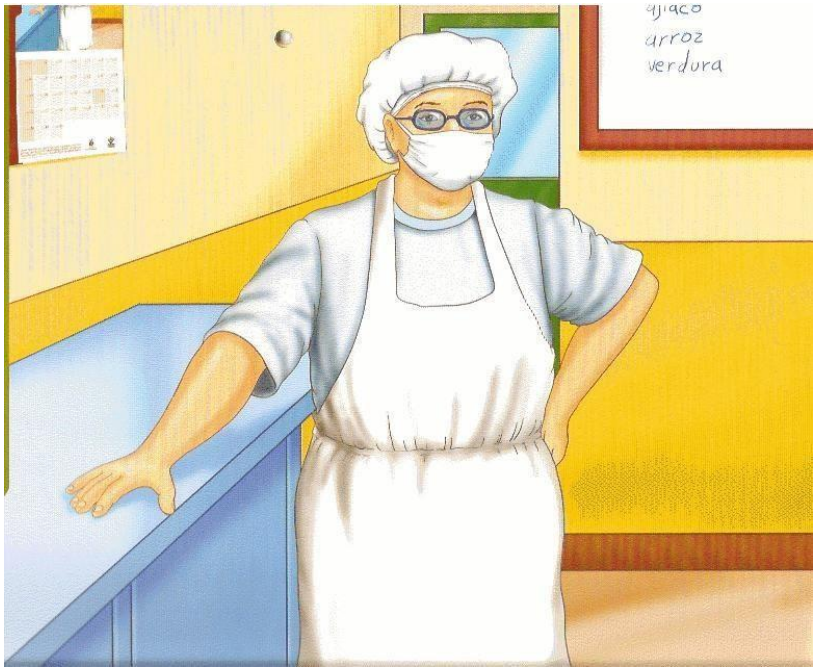
HABITOS HIGIENICOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Toda persona mientras trabaja directamente en la preparación o elaboración de alimentos, debe adoptar las siguientes prácticas higiénicas:

PRÁCTICAS HIGIENICAS	
1. Lavarse las manos con agua y jabón.	2. No utilizar maquillaje ni perfumes.
3. Mantener las uñas cortas y sin esmalte.	4. No usar accesorios como anillos, pulseras, reloj y otros.
5. Baño diario, lavado de cabello y cepillado de dientes.	6. Vestuario limpio, cambio diario de ropa, Controles médicos al día.
7. Evitar prácticas anti-higiénicas como: estornudar, fumar, hablar encima de los alimentos, rascarse, probar las comidas con instrumentos utilizados para su preparación.	

INDUMENTARIA COMPLETA DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



ELEMENTOS NECESARIOS PARA GARANTIZAR LAS BPM	
1. Cofia, o gorro blanco, cabello recogido y orejas cubiertas.	2. Tapabocas, tapando nariz y boca.
3. Delantal blanco o de color claro, con mangas cortas sin bolsillo y preferiblemente que no sea de botones si no de cremallera.	4. Botas de color blanco.

PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACION DE LAS MANOS

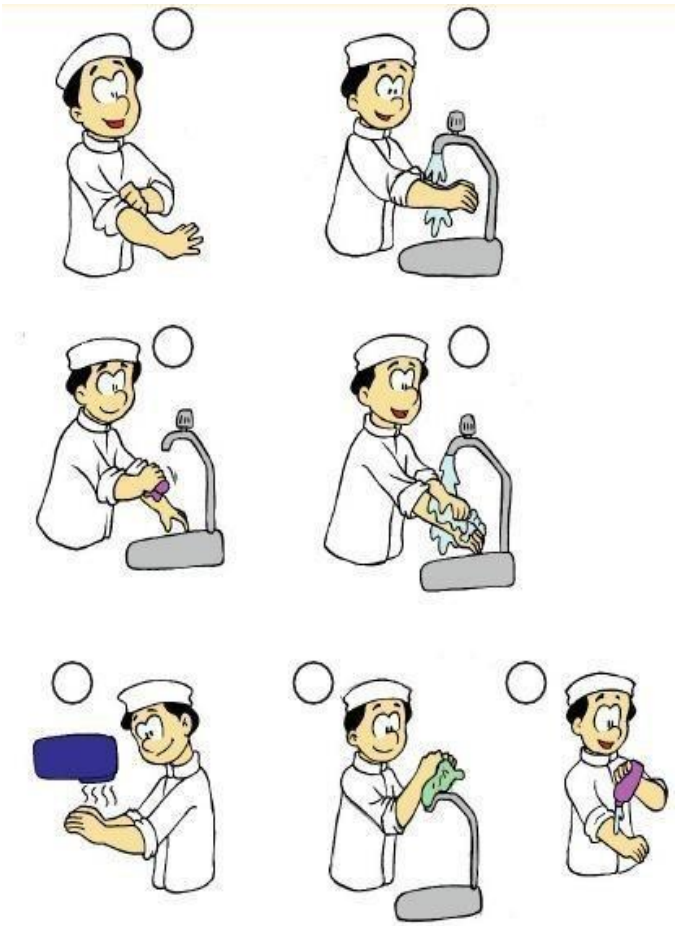
¿Cuándo lavar las manos?		
Antes de empezar a trabajar.	Después de ir al baño	Al tocarse la nariz, el cabello o el delantal.
Después de estornudar o toser, si las acercó a la boca.	Después de manipular alimentos crudos	Después de recoger algo del piso.
Al tocar dinero o cada vez que se ensucien	Después de tocar un recipiente de residuos.	Después de manipular alguna sustancia química (ejemplo: insecticidas)



INSUMOS Y ELEMENTOS NECESARIOS			
SECCION	**UTENSILIOS**	**IMPLEMENTOS A UTILIZAR**	**RESPONSABLE**
Área de manipulación de alimentos	Dispensador de jabón Toallas de tela o de papel desechable	Jabón antibacterial, agua potable, toallas de papel desechable.	Manipuladores y auxiliares.

PASÓ A PASO EL LAVADO DE MANO

1. Introducir las manos dentro del lavamanos	2. Humedecer las manos y antebrazos completamente con suficiente agua.
3. Enjabonar y frotarse las manos en forma circular, incluyendo los espacios entre los dedos y el antebrazo.	4. Lavarse entre las uñas utilizando un cepillo.
5. Enjuagar con abundante agua que corra.	6. Secar con las toallas de tela limpias o toallas desechables.



LAVADO Y DESINFECCIÓN DE BODEGAS

Deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse después de cada uso todos las superficies en contacto con los alimentos, utilizando toallas desechables o paños de colores para limpiar y desinfectar, por ejemplo: paño de color amarillo para el uso de detergentes y paño de color celeste para desinfectar, dichos paños deberán mantenerse en los recipientes con las soluciones respectivas, debidamente identificados; para lo cual es necesario capacitar al personal, a fin que realice el trabajo en forma apropiada. Los equipos deben lavarse al final de la jornada, desmontando las partes removibles, asimismo, el lavado y desinfección por medio de equipos automáticos debe ajustarse a las instrucciones del fabricante, utilizando agua potable en cantidad necesaria.

LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS

Los PROVEEDORES deberán dar las instrucciones para la limpieza y desinfección. Se debe seguir los siguientes pasos:

1) Desocupe completamente el transporte antes de limpiarlo.	2) Quitar los restos de alimentos y la suciedad que está debajo de pisos y tapetes y alrededor del mismo.
3) Retirar las partes desmontables, lavar, enjuagar y dejar secar al aire.	4) Cuando se lave posteriormente proceder a la desinfección con sustancia apropiada.
5) En este caso también se debe utilizar toallas desechables o paños de colores para limpiar y desinfectar.	

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE NEVERAS O CONGELADOR O CUARTO FRIO



Frecuencia: una vez por semana.

SECCION	UTENSILIOS	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Área de manipulación de alimentos	Neveras, congelador o cuartos fríos	Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, detergente, agua potable, limpión, cepillo	Manipuladores, auxiliares.

1. De acuerdo con la rotación de alimentos refrigerados y congelados programar la descongelación del equipo.
2. Desocupar la nevera y retirar la rejilla de los compartimientos.
3. Retirar la mugre visible con un limpión mojado.
4. Humedecer la esponja y adicionar detergente.
5. Estregar las diferentes áreas de la nevera incluyendo el empaque, utilizando un cepillo de dientes para esta actividad.
6. Retirar el jabón con la ayuda de un limpión húmedo.

7. Preparar una solución desinfectante de hipoclorito. Por cada litro de agua agregue 4 ml de hipoclorito al 5,25%.

   Esparcir la solución desinfectante con ayuda de un limpión. Dejar actuar durante 5 minutos.

10. Retirar el desinfectante con un limpión previamente lavado con agua potable.
11. Dejar Secar.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES



Frecuencia: mesones y pisos diariamente, demás superficies una vez por semana.

SECCIÓN	UTENSILIOS	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Área de manipulación de alimentos	Paredes, mesones, pisos, puertas, ventanas	Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa, agua potable, cepillo, esponja, escoba, recogedor, trapero, estos elementos deben ser de uso exclusivo del área de manipulación de alimentos.	Manipuladora, auxiliares.

1. Retirar manualmente la mugre visible, si es el caso utilizando escoba y recogedor.

   Colocar los residuos en el lugar destinado para éstos.
2. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa. Por cada litro de agua 2 gramos de detergente, se adiciona primero el agua y luego el detergente.
3. Estregar con ayuda de cepillo y esponjas.
4. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente
5. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los puntos 3 y 4.
6. Aplicar la solución desinfectante, 15 ml de hipoclorito de sodio por 1 litro de agua.

   Ejemplo: Para 5 litros de agua agregue 75 ml de hipoclorito de sodio.
7. Dejar actuar por 15 minutos.
8. Enjuagar con agua potable.

ASPECTOS GENERALES EN LA MANIPULACION Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

- ✓ Ejecutar diariamente el protocolo de limpieza y desinfección según indicaciones.
- ✓ Determinar los responsables de la ejecución de cada actividad.
- ✓ Realizar los exámenes de laboratorio reglamentarios: KOH de uñas, frotis de garganta, coprológico.
- ✓ Establecer el programa de control de plagas y roedores cada 3 a 6 meses con una entidad certificada.
- ✓ Adecuar el almacenamiento de alimentos, separados de los insumos de aseo.

- ✓ Eliminar diariamente la basura, utilizando recipientes plásticos y con tapa.
- ✓ La basura debe mantenerse retirada del área de procesamiento de alimentos.
- ✓ Se recomienda realizar mensualmente el proceso de desinfección con dosis de choque es decir rotar el desinfectante, utilizar durante un mes Hipoclorito de sodio y una semana Amonio cuaternario.
- ✓ No se debe mezclar detergente con desinfectante en los procesos de LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

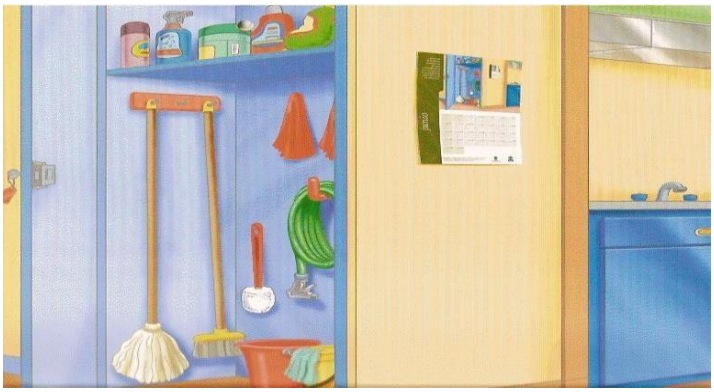
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS
Frecuencia: Diariamente.

SECCIÓN	UTENSILIOS	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Área de manipulación de alimentos	Baños, paredes, pisos, baterías sanitarias.	Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa, o detergente, agua potable, cepillo, esponja, escoba, recogedor, trapero, escobillón, estos elementos deben ser de uso exclusivo del área de baños	Manipuladora, auxiliares.

1. Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos y de las papeleras en el lugar destinado para ello.
2. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa.
   Por cada litro de agua agregue 2 gramos de jabón en polvo. Ejemplo: por 5 litros de agua 10 gramos de detergente.
3. Estregar con ayuda de cepillo, esponjas y escobillón las baterías sanitarias. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente
5. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los puntos 3 y 4.

6. Aplicar la solución desinfectante, 15 ml de hipoclorito de sodio al 5.25% por 1 litro de agua. Ejemplo: Para 5 litros de agua agregue 75 ml de hipoclorito de sodio al 5.25%.
7. Dejar actuar por 15 minutos.
8. Enjuagar con agua potable.

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LIMPIONES Y TRAPEROS



Frecuencia: Diaria

SECCION	SUMINISTRO	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Área de manipulación de alimentos	Limpiones, traperos	Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa de detergente, agua potable, baldes.	Manipuladora, auxiliares.

1. Humedecer con suficiente agua los limpiones y de igual manera el trapero por separado.
2. Sumergir en una solución jabonosa de manera individual los limpiones y los traperos en los recipientes o baldes asignados para

esta labor, por cada litro de agua agregue 30 ml de detergente por 5 a 10 minutos. Estregar muy bien.

3. Enjuagar con suficiente agua potable, hasta que desaparezca la espuma.
4. Preparar una solución de hipoclorito. Para cada litro de agua agregue 15 ml de hipoclorito de sodio. Ejemplo para 10 litros de agua agregue 150 ml de hipoclorito de sodio al 5,25%. UTILICE: 5 litros de agua para limpiones y 5 litros de agua para traperos.
5. Dejar actuar por 15 minutos los traperos y 10 minutos los limpiones.
6. Enjuagar con suficiente agua y escurrir.
7. Hervir los limpiones 2 veces por semana por un tiempo de 5 a 10 minuto

¿POR QUE IMPLEMENTAR UN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN?

Los Servicios de alimentación deben contar con un Programa de Higiene y Saneamiento, el cual incluya procedimientos de limpieza y desinfección, para lo cual utilizarán productos autorizados para tal fin. Para ejecutarlo se requiere el compromiso de la Gerencia y de los empleados. Se evaluará áreas, superficies, equipos, utensilios que necesiten limpiarse, estableciendo un horario. El programa debe considerar lo siguiente:

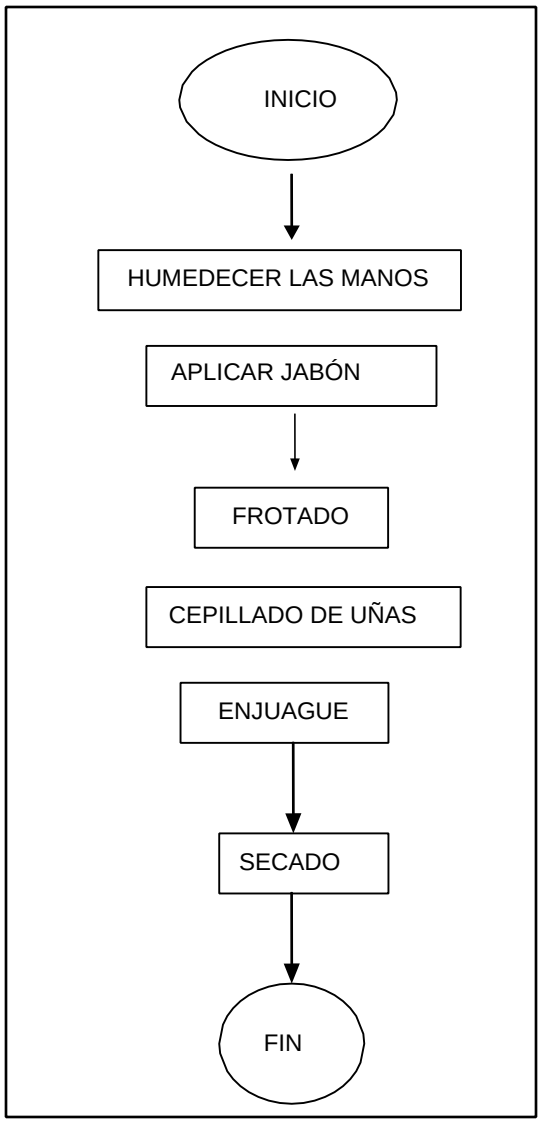
¿QUE SE DEBE LIMPIAR?

Todas las áreas que conforman el establecimiento, así como las superficies de las áreas de trabajo, equipos y utensilios que tienen algún contacto con los alimentos. Dicha labor se facilitará, si se elabora una lista, en orden de prioridades, de los trabajos que se deben llevar a cabo. Los empleados deben ser responsables en sus propias áreas y deben

limpiar y desinfectar cada vez que sea necesario y al final de sus turnos, tomando precauciones para no contaminar los alimentos. Ejemplo: se debe recoger del piso los desperdicios (alimentos, líquidos) con un trapo húmedo, nunca con escoba, porque puede transmitirse contaminación del piso hacia los alimentos.

¿CON QUE SE DEBE LIMPIAR?

Entre los materiales tenemos diversos tipos de detergentes, desinfectantes, escobas, escobillas, etc., los cuales deben mantenerse y almacenarse en áreas o compartimentos determinados, a fin de evitar que contaminen los alimentos, utensilios, equipos u otros. Se recomienda identificar los implementos de limpieza por colores según las diferentes áreas, por ejemplo: blanco: cocina, rojo: servicios higiénicos, amarrillo: comedor y/o almacén; asimismo mantener los compuestos químicos en sus envases originales y etiquetados. Cuando se concluya la jornada laboral, a fin de no interrumpir el servicio; deberán programarse turnos de manera que haya tiempo para limpiar y desinfectar. La frecuencia se determinará según el contacto que tengan las áreas o superficies con los alimentos, es decir, será con mayor frecuencia cuando se tenga mayor contacto directo con los alimentos y los tiempos serán más alejados cuando no tenga contacto directo con el alimento. Se debe establecer procedimientos escritos que detallen como efectuar las operaciones y entrenar al personal para el cumplimiento de los procesos paso a paso. Cuando se limpie equipos se deberá seguir las instrucciones del fabricante. El personal responsable de la supervisión, debe conocer la frecuencia y procedimientos; supervisar rutinas de limpieza terminadas diariamente y realizar inspecciones al azar.



INSTRUCCIONES

a. Retirar joyas, relojes y demás accesorios. Mantener el antebrazo descubierto (camisa manga corta o recogida).

b. Enjuague las manos y antebrazos con suficiente agua.

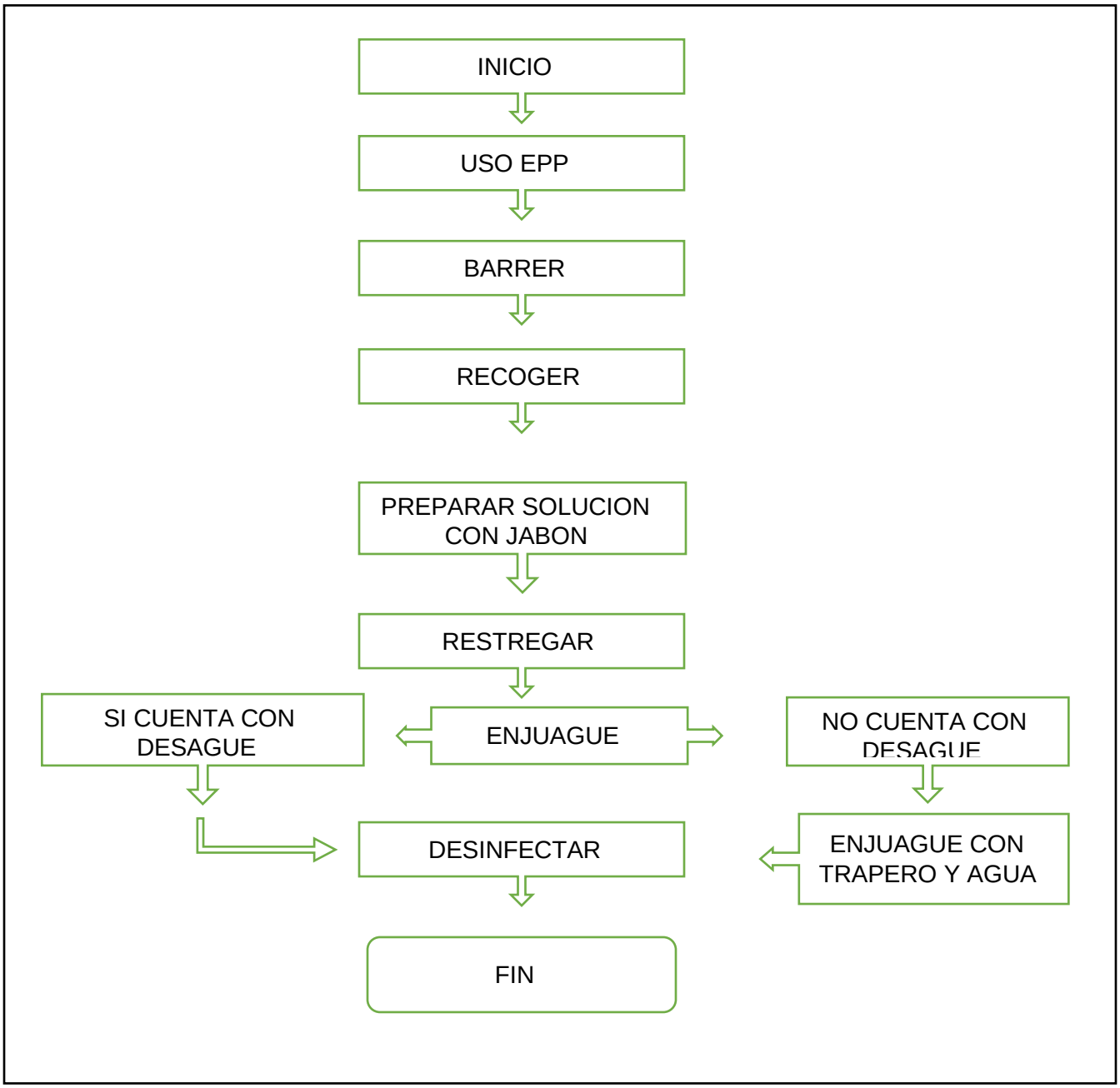
c. Aplica la dosificación de jabón antibacterial.

d. Estregué los dedos en forma circular (Torniquete) y las uñas por dentro y por fuera con el cepillo de uñas de uso personal
Aplique nuevamente jabón en la palma de las manos y estregar una sola vez los antebrazos, desde la base de la mano hasta el codo

e. Enjuague completamente las manos y el antebrazo, colocándolos en forma vertical bajo el chorro de agua.

f. Secarse las manos con la ayuda de una toalla absorbente primero las manos y luego el antebrazo.

FLUJOGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANOS



1. Uso de guantes y tapa bocas.
2. Barrer la zona sin dejar residuos sólidos en el área, revisar debajo de mesones y estibas, dentro de lo posible mover los objetos.
3. Acumular los residuos en un sitio, con ayuda del recogedor y depositar en una caneca.
4. En un balde preparar solución detergente y humedezca la superficie con ella.
5. Restregar la solución jabonosa en la superficie con el cepillo, hasta retirar el jabón, y enjuagar cuantas veces sea necesario.
6. Si la zona cuenta con suficientes desagües, enjuagar con abundante agua.
7. Después de realizar el procedimiento anteriormente descrito verificar que no haya residuo de jabón para proceder a la aplicación de desinfectante.
8. Dejar secar.

FLUJOGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE NEVERAS PASOS A SEGUIR INSTRUCCIONES



1. Desocupar las neveras, congeladores o cuartos fríos: retirar materia prima.
2. Usar guantes seguridad, tanto para la preparación de detergentes y desinfectantes como para los procedimientos de limpieza y desinfección.
3. Preparar la solución jabonosa.
4. Realice la limpieza de superficies. .
5. Prepare solución desinfectante, pase el atomizador y asperse todas las superficies hasta que se vea suficiente solución sobre el equipo. Deje actuar el desinfectante.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS DE SANEAMIENTO (POES)

Una manera segura y eficiente de llevar a cabo un programa de higiene en un establecimiento es a través de los Procedimientos Estandarizados de Saneamientos (POES) que, junto con las BPM establecen las bases fundamentales para el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos que allí se elaboran.

Los POES son:

Procedimiento escritos que describen y explican cómo realizar una tarea para lograr un fin específico de la mejor manera posible en un establecimiento para elaborar alimentos. Debe desarrollarlos e implementarlos para prevenir la contaminación directa o la adulteración de los alimentos que allí se producen, elaboran, fraccionan y/o comercializan.

Ejemplos de POES: Lavado de manos, lavado de utensilios y vajillas, monitoreo, transporte de alimentos, selección de materias primas.

El establecimiento debe llevar además, registros diarios suficientes para documentar la implementación y monitoreo de los POES y de toda acción correctiva formada. Estos registros deben estar disponibles.

Requisitos POES:

Una vez desarrollado, cada POES será firmado y fechado por un empleado responsable / supervisor con autoridad superior.
Esta firma significa que el establecimiento implementara los POES tal cual han sido escritos y, en caso de ser necesario revisara los POES de acuerdo a los requerimientos normativos para mantener la inocuidad de los alimentos que allí se manipulan.

Los POES deben identificar procedimientos de saneamiento pre operacionales y deben diferenciar las actividades de saneamiento que se realizaran durante las operaciones. Estos procedimientos deben ser monitoreados, verificados su eficiencia y en caso de considerarse necesario, revisados con cierta frecuencia.
Los POES son desarrollados para todas las operaciones y todos los turnos de actividad.

	PROCEDIMIENTO ESTANDAR OPERACIONAL PO-LD-01-1
Nombre del Objetivo	**Lavado de Manos**
	Prevenir enfermedades transmitidas por los alimentos debidas a manos contaminadas
Realizado por	Manipuladores de alimentos
Procedimiento	1) Se debe colocar Instructivos de lavado de manos en todas las áreas de la cocina, cerca de las estaciones de lavado de mano, áreas de preparación de alimentos y baños. 2) Use lavamanos designados solo para el lavado de manos. 3) Proporcione preferiblemente agua caliente corriente, jabón antibacterial y mecanismos de secado de manos en cada estación de lavado de manos o cerca de las puertas de las áreas de descanso. 4) Mantenga las estaciones de lavado de mano accesibles a todos los empleados en todo momento. 5) Frecuencia de lavado de manos: Antes de empezar a trabajar, Durante la a elaboración de los alimentos, Cuando se mueva de un área de preparación a otra, Antes de colocarse o cambiarse los guantes, Después de ir al baño, Luego de sacudirse toser o usar un pañuelo, Luego de tocarse la cara cabello o cuerpo, Luego de manipular carne pollo o pescado crudo, Luego de las actividades de limpieza, Luego de manejar basura o dinero, o Luego de que las manos se hayan ensuciado por cualquier razón. **Procedimiento apropiado de lavado de manos:** Enjuague las manos y antebrazos con suficiente agua. Aplica la dosificación de jabón antibacterial. Estregué los dedos en forma circular (torniquete) y las uñas por dentro y por fuera con el cepillo de uñas de uso personal y estregar una sola vez los antebrazos, desde la base de la mano

	hasta el codo enjuague completamente las manos y el antebrazo, colocándolos en forma vertical bajo el chorro de agua. Secarse las manos con la ayuda de una toalla de absorbente primero las manos y luego el antebrazo.
Monitoreo	1. El supervisor del área observara las prácticas de lavado de manos del personal manipulador en las horas de operación. 2. Periódicamente y al azar el supervisor usara técnicas analíticas para confirmar el correcto lavado de manos, al salir del baño de los empleados para verificar el correcto lavado de manos.
Acción Correctiva	1. Solicitarle a los empleados que se observen que no se lavan las manos correctamente o las veces apropiadas que laven sus manos según el procedimiento operativo. 2. Reentrenar a los empleados para asegurar que comprenden el procedimiento apropiado de lavado de manos.
Verificación y mantenimiento de los registros.	Eventualmente mediante la aplicación del registro de chequeo de BPM R-BPM-01 se realizara su supervisión. Eventualmente y al azar se realizara monitoreos microbiológicos haciendo hisopados de manos y enviándolos a un laboratorio externo para confirmar el correcto lavado de manos.
Registros de Verificación	Mantenga los siguientes registros: Al observar un servicio no conforme cuando se debe enviar a un empleado a lavarse las mano nuevamente al observar una mala practica Acciones correctivas generales Los entrenamientos y reentrenamientos del personal

	PROCEDIMIENTO ESTANDAR OPERACIONAL PO-LD-01-2
Nombre del Procedimiento Estándar Operacional	**Limpieza y desinfección para pisos y pasillos**
Objetivo	Establecer el mecanismo adecuado de limpieza y desinfección de pisos realizados por los operarios del CDI con el fin de evitar contaminaciones provocadas por peligros físicos, químicos y biológicos presentes en estas áreas ya que estos se convierten en fuente de contaminación directa en el proceso.
Realizado por	Personal de aseo y limpieza
Procedimiento	1. Barra toda la zona asegurándose que no quede residuos sólidos en el área. Con abundante agua y con ayuda de un cepillo de cerda dura. 2. Prepare solución de detergente y humedezca el piso con ella. Restriegue la solución jabonosa en el piso con cepillo o escoba de cerdas duras, hasta retirar la tierra, mugre y grasa que está adherida en el piso. 3. Enjuague con abundante agua y escurra los excesos con haragán. 4. Aplicar la solución de hipoclorito de sodio a la concentración requerida, para 500ppm en 1L de agua diluir 15ml de hipoclorito al 5,25% y dejar actuar por 15 minutos y retirar con abundante agua, 5. La frecuencia de los procedimientos de limpieza y desinfección será mínimo de dos veces por día.
Monitoreo	El coordinador del servicio debe revisar que estén llevando a cabo correctamente y en las frecuencias requeridas cada uno de los procesos de limpieza y

	desinfección establecidos para estas áreas del servicio de alimentación. Mediante la diligencia de un registro de limpieza y desinfección FO-PO-01 de las áreas.
Acción Correctiva	Reentrenar a los empleados en los procesos de limpieza y desinfección de pisos del comedor y pasillos.
Verificación y Mantenimiento de los Registros.	Eventualmente se realizara una inspección de Verificación donde se verificara el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección y se documentara. R-BPM-01

	PROCEDIMIENTO ESTANDAR OPERACIONAL PO-LD-02-1
Nombre del Procedimiento Estándar Operacional	**Limpieza y desinfección paredes.**
Objetivo	Establecer un adecuado plan de limpieza y desinfección de paredes para evitar contaminación directa a los alimentos.
Realizado por	Manipuladores de alimentos, Personal de aseo y limpieza
Procedimiento	1. Lavar antes de los pisos y después de los techos. 2. Aplicar agua para retirar partículas de suciedades gruesas. 3. Aplicar solución desengrasante y restregar con cepillo de cerda dura o escoba haciendo énfasis en las ranuras de la unión baldosa- baldosa. 4. Retirar la solución con abundante agua. 5. Aplicar solución de hipoclorito en 1L de agua diluir 15ml al 5,25% dejar actuar por 15 minutos y retirar con abundante agua. 6. Frecuencia del lavado de pared se debe realizar mínimo una vez a la semana.

Monitoreo	El coordinador del servicio deberá revisar que se estén llevando a cabo correctamente cada uno de los procesos de limpieza y desinfección establecidos para estas áreas de la planta en los días establecidos y mediante la diligencia del registro de limpieza y desinfección de paredes de cada área. . FO-PO-02.
Acción Correctiva	Si se observa que el personal encargado de llevar acabo el procedimiento no lo está realizando correctamente se deberá reentrenar a los empleados.
Verificación y Mantenimiento los de Registros.	Eventualmente se realizara una inspección de Verificación donde se verificara el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección y se documentara. R-BPM-01

	PROCEDIMIENTO ESTANDAR OPERACIONAL PO-LD-03-1
Nombre del Procedimiento estándar Operacional	**Limpieza y Desinfección de Techos**
Objetivo	Establecer el mecanismo adecuado para la limpieza y desinfección de techos con el fin de evitar contaminaciones provocadas por suciedades como polvos, telas de arañas y vapores condensados.
Realizado por	Manipuladores de alimentos – Personal de aseo y limpieza.

Procedimiento	1. Retirar las suciedades gruesas como polvo, tela de arañas, vapores condensados entre otros con abundante agua y con ayuda de una esponja para techos, con ayuda de luna esponja para techos y restregar. 2. Retirar el detergente con abundante agua con ayuda de la esponja para techos. 3. Aplicar solución de hipoclorito de sodio en 1 L de agua 15 ml al 5,25% con una esponja para techos y dejar actuar por 15 minutos y retirar con abundante agua. 4. La frecuencia de los procedimientos para limpieza y desinfección para techos se realizara una vez al mes.
Monitoreo	El coordinador del servicio debe revisar que se están llevando a cabo correctamente cada uno de los procesos de limpieza y desinfección establecidos para esta área. FO-PO-03
Acción Correctiva	Si se observa que el personal encargado de llevar a cabo este procedimiento no lo está realizando correctamente se deberá: re- entrenar a los empleados en procesos de limpieza y desinfección de techos.
Verificación y Mantenimiento de los Registros.	Mensualmente se realizara una inspección de verificación de BPM donde se verificara el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección y se documentara. R-BPM-01

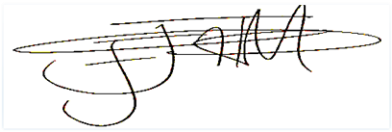
	PROCEDIMIENTO ESTANDAR OPERACIONAL PO-LD-01-3
Nombre del Procedimiento Estándar Operacional	**Limpieza y Desinfección de Mesones y áreas de Procesamientos(empaques)**
Objetivo	Establecer el mecanismo de limpieza y desinfección de mesones de procesamiento con el fin de evitar contaminación de los alimentos por peligros potenciales que puedan representar partículas de suciedad estos espacios.
Realizado por	Manipuladores de alimentos – Personal de aseo y limpieza.
Procedimiento	1. Retirar utensilios y recipientes presentes en dichas mesas o mesones al momento de realizar la limpieza. 2. Aplicar abundante agua para retirar partículas gruesas y lixiviadas que dejan los alimentos luego de ser procesados. 3. Aplicar desengrasante y restregar con una esponja primero en la superficie y luego en la parte de abajo. Por ultimo enjuagar con abundante agua. 4. Aplicar la solución de hipoclorito de sodio en concentración de 500ppm, en 1 L de agua diluir 9,5ml de hipoclorito al 5,25% y dejar actuar por 15 minutos, retirar con abundante agua. 5. La frecuencia de esta operación será antes y después de terminada cada jornada de elaboración de alimentos.
Monitoreo	El coordinador del servicio debe revisar que se están llevando a cabo y con las frecuencias requeridas cada uno

	de los procesos de limpieza y desinfección establecidos para estos utensilios. FO-PO-01
Acción Correctiva	Si se observa que el personal encargado de llevar a cabo este procedimiento no lo está realizando correctamente se deberá: re-entrenar a los empleados en procesos de limpieza y desinfección de meses de procesos.
Verificación y Mantenimiento de los de Registros.	Eventualmente se realizara una inspección de verificación de BPM donde se verificara el cumplimiento de los procedimientos de limpieza y desinfección y se documentara. R-BPM-01

BIBLIOGRAFIA

- Decreto 3075 de 1997. Por la cual se establecen las buenas prácticas de manufactura: principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- Resolución 2674 de 2013. La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.



INGENIERO DE ALIMENTOS
Jhodimar François Quilindo
N° 061062-0650775