

## **LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS**



1. LAVE Y DESINFECTE LA LLAVE Y EL CEPILLO DE UÑAS DE CERDA SUAVE.
2. APLIQUE AGUA DESDE EL CODO HACIA LAS MANOS.
3. APLIQUE JABÓN ANTIBACTERIAL Y FROTECE LAS MANOS MINIMO 30 SEGUNDOS.
4. CEPILLE LAS UÑAS.
5. ENJUAGUE MUY BIEN LAS MANOS RETIRANDO TODO EL JABON.
6. SEQUE CON SECADOR DE MANOS O TOBALLAS DESECHABLES.
7. NUNCA SE SEQUE CON TOALLA DE TELA O CON EL UNIFORME.

**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**

**AREA DE CALIDAD**

## **LAVADO DE FRUTAS**



1. VERIFIQUE EL BUEN ESTADO DE LAS FRUTAS.
2. PARA FRUTAS DE CASCARA DURA RETIRE LA TIERRA Y SUCIEDAD CON CEPILLO Y AGUA POTABLE.
3. PARA FRUTAS DE CASCARA BLANDA RETIRE LA TIERRA Y SUCIEDAD CON SABRA Y AGUA POTABLE.
4. PARA FRUTAS BLANDAS COMO MORA O FRESA APLIQUE EL AGUA POTABLE POR ASPERSIÓN PARA NO PERDER SUS VITAMINAS.
5. ENJUAGUE CON AGUA POTABLE HASTA QUE SALGA TOTALMENTE LIMPIA.
6. PROCEDA A DESINFECTAR.

**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**

**AREA DE CALIDAD**

## **DESINFECCION DE FRUTAS**



1. PREPARE LA SOLUCION DESINFECTANTE DE ACUERDO CON LAS INSTRUCCIONES DE LA TABLA Y SUMERJA LA FRUTA ALLI POR 5 MINUTOS.
2. PARA LAS FRUTAS COMO FRESAS O MORAS DESINFECTE POR ASPERSIÓN.
3. MEZCLE PARA QUE TODOS LOS ALIMENTOS TENGAN CONTACTO CON EL DESINFECTANTE.
4. ENJUAGUE CON AGUA POTABLE PARA RETIRAR TOTALMENTE EL DESINFECTANTE.

### **PREPARACION DEL DESINFECTANTE:**

AGUA	Amonio Cuaternario V generación	CONCENTRACION 100 PPM
1 LITRO	1 ml	
2 LITROS	2 ml	
5 LITROS	5 ml	
10 LITROS	10 ml	
20 LITROS	20 ml	
50 LITROS	50 ml	

**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**

**AREA DE CALIDAD**

## **LAVADO DE VERDURAS**



1. VERIFIQUE EL BUEN ESTADO DE LAS VERDURAS, RETIRE HOJAS MARCHITAS.
2. PARA VERDURAS DE CASCARA DURA RETIRA LA TIERRA Y SUCIEDAD CON CEPILLO Y AGUA POTABLE.
3. PARA VERDURAS DE CASCARA BLANDA RETIRE LA TIERRA Y SUCIEDAD CON SABRA Y AGUA POTABLE.
4. PARA VEGETALES DE HOJA LAVE A MANO; DESHOJELAS, SUMERJALAS EN AGUA Y RETIRE LA TIERRA O SUCIEDAD DE LAS HOJAS.
5. ENJUAGUE CON AGUA POTABLE HASTA QUE SALGA TOTALMENTE LIMPIA.
6. PROCEDA A DESINFECTAR.

**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**

**AREA DE CALIDAD**

## **DESINFECCION DE VERDURAS**



1. HOJAS: SUMERJALAS EN SOLUCION DESINFECTANTE PREPARADO DE ACUERDO CON LA TABLA, DURANTE 5 MINUTOS PARA EVITAR QUE SE QUEMEN.
2. VERDURAS ENTERAS: SUMERJALAS EN LA SOLUCION DESINFECTANTE DURANTE 10 MINUTOS COMO MINIMO.
3. MEZCLE PARA QUE TODAS LAS VERDURAS TENGAN CONTACTO CON EL DESINFECTANTE.
4. ENJUAGUE CON AGUA POTABLE PARA RETIRAR TOTALMENTE EL DESINFECTANTE.

### **PREPARACION DEL DESINFECTANTE:**

AGUA	Amonio cuaternario V generación	<b>CONCENTRACION 100 PPM</b>
1 LITRO	1 ml	
2 LITROS	2 ml	
5 LITROS	5 ml	
10 LITROS	10 ml	
20 LITROS	20 ml	
50 LITROS	50 ml	

**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**

**AREA DE CALIDAD**

## **LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS Y UTENSILIOS**



1. RETIRE COMIDA, GRASA O SUCIEDAD Y DESARME EL EQUIPO.
2. LAVE CON AGUA, JABON Y CEPILLO, RESTREGANDO PARA RETIRAR GRASA Y SUCIEDAD Y ENJUAGUE.
3. PROCEDA A DESINFECTAR DE LA SIGUIENTE MANERA:
  - EQUIPOS MESONES Y AMBIENTES POR ASPERSION.
  - LA LOZA Y UTENSILIOS POR INMERSION.
4. ENJUAGUE DESPUES DE DESINFECTAR.
5. DEJE SECAR AL AMBIENTE LOS EQUIPOS DESARMADOS (LICUADORA, PICADORA, MOLINO)

### **PREPARACION DEL DESINFECTANTE:**

AGUA	Amonio cuaternario V Generación	CONCENTRACION 200 PPM
1 LITRO	2 ml.	
2 LITROS	4 ml.	
5 LITROS	10 ml.	
10 LITROS	20 ml.	
20 LITROS	40 ml.	

**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**

**AREA DE CALIDAD**

## DESINFECCION DEL HUEVO, LACTEOS Y PULPAS



1. HUEVO: ANTES DE UTILIZAR SE DEBE SUMERGIR DURANTE 5 MINUTOS EN SOLUCION DESINFECTANTE Y ENJUAGAR.
2. BOLSAS DE LECHE Y QUESO EMPACADO:
  - ✓ EL PRODUCTO DEBE ESTAR SELLADO PARA PODERLO DESINFECTAR.
  - ✓ ANTES DE DESINFECTAR SE DEBE LAVAR EL EMPAQUE PARA ELIMINAR TIERRA.
  - ✓ SUMERJA LOS PRODUCTOS EN EL DESINFECTANTE O APLIQUELO CON EL ATOMIZADOR POR ASPERSION.
  - ✓ DEJE ACTUAR EL DESINFECTANTE 5 MINUTOS Y ENJUAGUE.
  - ✓ DESTAPE EL PRODUCTO PARA SU UTILIZACION.

### PREPARACION DEL DESINFECTANTE:

AGUA	AMONIO CUATERNARIO V GENERACIÓN	CONCENTRACION 200 PPM
1 LITRO	<u>2 ml.</u>	
2 LITROS	<u>4 ml.</u>	
5 LITROS	<u>10 ml.</u>	
10 LITROS	<u>20 ml.</u>	
20 LITROS	<u>40 ml.</u>	

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

AREA CALIDAD



## **CUIDADO DEL AMBIENTE:**



1. TODOS LOS ALIEMNTOS DEBEN PERMANECER TAPADOS.
2. LAS CANECAS DE BASURA DEBEN PERMANECER TAPADAS.
3. DESINFECTE EL AMBIENTE CON ATOMIZADOR:
  - ✓ ANTES DE COMENZAR LAS LABORES DEL DIA.
  - ✓ AL TERMINAR LA JORNADA DE TRABAJO.
  - ✓ UTILIZANDO EL TAPABOCAS.
  - ✓ DE MANERA HORIENTAL Y VERTICAL CUBRIENDO TODAS LAS AREAS.

AGUA	AMONIO CUATERNARIO V GENERACIÓN	CONCENTRACION
1 LITRO	2 ml.	100 PPM

**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA**

**AREA DE CALIDAD**



## **PRACTICAS HIGIENICAS PARA APLICAR:**



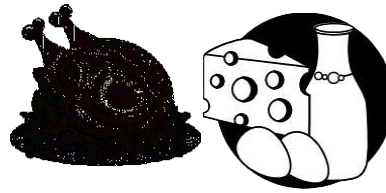
1. SU UNIFORME DEBE ESTAR COMPLETO Y LIMPIO.
2. EL TAPABOCAS DEBE TAPAR NARIZ Y BOCA.
3. RECOJA TODO EL CABELLO CON EL GORRO.
4. SUS ZAPATOS DEBEN ESTAR LIMPIOS.
5. SUS UÑAS DEBEN ESTAR CORTAS Y SIN ESMALTE.
6. NO UTILICE NINGUN TIPO DE JOYAS, ACCESORIOS NI RELOJ.
7. LAVE FRECUENTEMENTE SUS MANOS.
8. NO CONSUMA ALIMENTOS EN LAS AREAS.
9. SEA ORGANIZADO EN SU AREA DE TRABAJO.
10. MUJERES: NO UTILICE MAQUILLAJE .
11. HOMBRES: AFEITADA DIARIA.

**BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURAS**

**AREA DE CALIDAD**

## ALMACENAMIENTO CORRECTO:

COCIDOS----->



PRECOCIDOS ----->



CRUDOS----->



- SELECCIONE: RETIRADO LOS ALIMENTOS NO APTOS O DAÑADOS DE LOS PRODUCTOS APTOS ANTES DE ALMACENAR.
- UBIQUE LOS PRODUCTOS LACTEOS EN LA PARTE SUPERIOR DEL REFRIGERADOR.
- MANTENGA LOS PRODUCTOS EN ORDEN, BIEN TAPADOS Y ROTULADOS CON LA FECHA DE LLEGADA O DE PRODUCCION.
- ESTE PENDIENTE DE LA ROTACION D ELOS PRODUCTOS.
- MANTENGA SIEMPRE LOS ESTANTES Y CANASTILLAS ROTULADOS Y LIMPIOS.
- NO ALMACENE LOS ALIMENTOS DE BAJO DE TUBERÍAS QUE PUEDAN GOTEAR SOBRE ELLOS.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

AREA DE CALIDAD

## **LAS 10 REGLAS DE ORO**

1. Lávese siempre las manos antes y después de manipular el alimento y siempre después de ir al baño.
2. Informe inmediatamente a su supervisor, de cualquier problema de piel, nariz, garganta o intestino.
3. Proteja los cortes y arañazos con tiras impermeables y coloreadas.
4. Manténgase limpio y mantenga una indumentaria limpia.
5. No fume en los locales de manipulación de alimentos.
6. Limpie mientras trabaja, mantenga todo el equipo y las superficies limpias.
7. Manipule alimentos crudos y cocidos en diferentes zonas. Mantenga los alimentos cubiertos, ya sea refrigerados o bien calientes.
8. Toque los alimentos lo menos posible.
9. Asegúrese de que la basura se disponga adecuadamente, mantenga la tapa y lávese las manos después de sacarlas.
10. Informe a su superior si no puede acatar estas reglas, no incumpla la ley.