

B P M

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA




Gobierno
de Chile

Fabiola Ibarra Cortés
Fiscalizadora Unidad de Alimentos
SEREMI de Salud Región de Arica y Parinacota



B P M

Prácticas de higiene
recomendadas para la
manipulación de alimentos
visando la obtención de
productos inocuos.



	REGISTRO DE TEMPERATURAS DE ALMACENAMIENTO
PE01 – R01	



MES / AÑO:		ÁREA SALÓN
-------------------	--	-------------------

EQUIPO		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	31
T. MAÑANA	HELADERA 1																															
	HELADERA 2																															
	HELADERA 3																															
	FREEZER 1																															

T. TARDE	HELADERA 1																															
	HELADERA 2																															
	HELADERA 3																															
	FREEZER 1																															
OPERADOR																																
SUPERVISOR																																

Freezer: menor a -18°C



Realizar un programa de limpieza

Asignar responsables de las actividades de limpieza,
definir con que frecuencia y cuando se deben de llevar a cabo

Programa de Limpieza				
<i>Área</i>	<i>Artículos</i>	<i>Responsable</i>	<i>Turno</i>	<i>Frecuencia</i>
Prensa # 1	Pisos	J. Ramírez	1er	Diaria
	Prensa	M. Suárez	2º	Semanal
	Lámparas	H. Sánchez	3º	Semanal
	Transportador	J. Hernández	2o	Diaria

Registro semanal de limpieza y desinfección

Fecha: _____

Realizado por: _____

Zona	Producto aplicado (1)	Método (2)	Estado instalaciones (3)	Aislamiento desperdicios (4)	Personal Habitos, uniforme (5)
Superficies de trabajo					
Equipos					
Cámaras frigoríficas					
Contenedores					
Suelos, paredes y techos contenedores					

(1) Detergentes y/o desinfectantes empleados.

(2) Arrastre, fricción, aclarado, etc.

(3) Indicar estado de conservación y limpieza (Correcto-Incorrecto)

(4) Contenedores de basura con tapa y bolsas impermeables (Correcto-Incorrecto), indicar ubicación de los incorrectos.

(5) Consignar la higiene del personal, hábitos e indumentaria (Correcta-Incorrecta)



HABITOS HIGIENICOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ACTIVIDAD 3

Evidencia: Limpieza, control de plagas y residuos

Usted es el asesor de higiene y manipulación de alimentos de un prestigioso restaurante de la ciudad, el administrador del establecimiento le solicita elaborar un formato que le permita hacer seguimiento a la limpieza y desinfección de las áreas de trabajo del local, para realizar dicho formato tenga en cuenta los siguientes aspectos:

- 1 El área a desinfectar (pisos, paredes, mesones, maquinarias y equipos, utensilios de cocina y baños).
- 2 Tipos de desinfectantes, concentración del desinfectante, dosis a aplicar y frecuencia de aplicación.
- 3 Adicional al formato anterior debe elaborar un plan para el manejo de plagas y residuos de dicho establecimiento.

Generalmente, las personas manipuladoras de alimentos pueden contaminar los alimentos si:

- Muestran o presentan síntomas de una enfermedad alimentaria.
- Tienen heridas infectadas.
- Tocan algo que puedan contaminar las manos y luego los alimentos.
- No cumplen con las normas de higiene establecidas para el manejo de alimentos

NORMAS DE HIGIENE QUE DEBEN CUMPLIR LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- Use un uniforme limpio al iniciar las labores y manténgalo limpio hasta el final de las Operaciones. Sería bueno que use un delantal de plástico o de tela sobre el uniforme.
- El uniforme debe ser de color claro.
- Si su uniforme tiene bolsos no ponga objetos dentro de ellos porque podrían caer en el Alimento.
- Quite se el delantal cuando deje el área de preparación de alimentos, por ejemplo, cada vez que vaya al baño o cuando va a sacar la basura.
- siempre mantenga sus zapatos limpios. nunca use zapatos de tela, ni zapatos abiertos Como sandalias. Use zapatos antideslizantes.
- cubra su cabello con rededillas y/o gorros u otra cubierta limpia. así evitará que caiga Algún cabello en el alimento, ya que sería desagradable y antihigiénico encontrar un Cabello en la comida.
- Quite se el maquillaje y no use esmalte en las uñas. tampoco se permite el uso de uñas Postizas



<input type="text"/>	REGISTRO	CODIGO:	R-H-S-01
	CONTROL DE LA RECEPCIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	PAGINA:	1 DE 1

CONTROL DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ALMACEN DE MATERIA PRIMA

Jefe de Almacén:

FECHA	PRODUCTO	PROVEEDOR	N° DE LOTE	OBSERVACIONES

Jefe de Almacén



Gracias.



Gobierno
de Chile

www.gob.cl