

INOCUIDAD ALIMENTARIA

La inocuidad de los alimentos puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, **no representen un riesgo para la salud.**

CUALES SON LAS CLAVES?



MANTENER LA LIMPIEZA

SEPARAR ALIMENTOS CRUDOS Y COCINADOS



COCINAR COMPLETAMENTE

**MANTENER LOS ALIMENTOS
A TEMPERATURAS SEGURAS**



USAR AGUA Y MATERIAS PRIMAS SEGURAS

INOCUIDAD ALIMENTARIA

1- MANTENER LA LIMPIEZA



- Lavarse las manos antes de preparar alimentos y a menudo durante la preparación
- Lavarse las manos después de ir al baño
- Lavar y desinfectar todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos
 - Lavar y desinfectar vegetales

PORQUE?

En la tierra, el agua, los animales y la gente se encuentran microorganismos peligrosos que causan enfermedades originadas en los alimentos. Ellos son llevados de una parte a otra por las manos, utensilios, ropa, trapos de limpieza, esponjas y cualquier otro elemento que no ha sido adecuadamente lavado y un contacto leve puede contaminar los alimentos.

2- SEPARAR ALIMENTOS CRUDOS Y COCINADOS



- Separar siempre los alimentos crudos de los cocinados y de los listos para comer
- Usar equipos y utensilios diferentes, como cuchillas o tablas de cortar, para manipular carne, pollo y pescado y otros alimentos crudos.
- Conservar los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos

PORQUE?

Los alimentos crudos, especialmente carne, pollo y pescado y sus jugos, pueden estar contaminados con microorganismos peligrosos que pueden transferirse a otros alimentos, tales como comidas cocinadas o listas para comer, durante la preparación de los alimentos o mientras se conservan.

LAVADO DE MANOS



1

MOJARSE LAS MANOS



2

**COLOCARSE LA CANTIDAD
SUFICIENTE DE JABON**



3

**FROTAR BIEN LAS MANOS,
INCLUYENDO DEDOS Y
DEBAJO DE UÑAS**



4

**REALIZAR EL LAVADO
DURANTE 30 SEGUNDOS**



5

ENJUAGARSE LAS MANOS



6

**SECARSE LAS MANOS CON
UNA TOALLA DESCARTABLE**



7

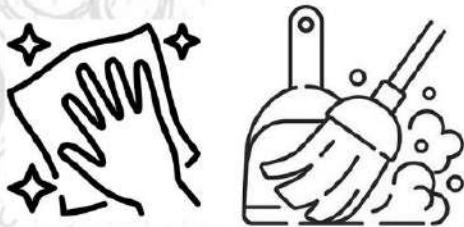
**CERRAR EL GRIFO CON LA
TOALLA DESCARTABLE**

**COLOCARSE ALCOHOL LÍQUIDO
70/30 PARA UN CORRECTO
LAVADO**

HIGIENE DE EQUIPOS, UTENSILIOS Y SUPERFICIES:

LIMPIEZA:

La limpieza es la eliminación de la suciedad gruesa (tierra, restos de alimentos, etc) mediante un medio físico



DESINFECCION:

La desinfección es la reducción de los microorganismos mediante agentes químicos (desinfectante) y métodos físicos adecuados.



SANEAMIENTO= LIMPIEZA+DESINFECCION

- Limpiar y desinfectar las superficies, equipos y utensilios utilizados en la preparación de los alimentos.
- Siempre limpiar primero con detergente para remover la grasa y la suciedad y luego aplicar el desinfectante para matar las bacterias.
 - Limpiar y desinfectar los trapos y rejillas periódicamente.
- Almacenar los productos de limpieza separados de los alimentos.
 - Rotular los productos de limpieza
 - No usar virulana ni esponja de acero
- El secado de las superficies debe realizarse con papel.
- La dilución de alcohol para desinfectar manos y equipos, debe ser del 70%, siendo indispensable el agregado de agua para la rápida evaporación.

INOCUIDAD ALIMENTARIA

3- COCINAR COMPLETAMENTE



PORQUE?

La correcta cocción mata casi todos los microorganismos peligrosos. Estudios enseñan que cocinar el alimento tal que todas las partes alcancen 70°C garantiza la inocuidad de estos alimentos para el consumo.

Existen alimentos, como trozos grandes de carne, pollos enteros o carne molida, que requieren especial control de la cocción. El recalentamiento adecuado mata los microorganismos que puedan haberse desarrollado durante la conservación de los alimentos.

4- MANTENER LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS



- No dejar alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.
- Refrigerar lo más pronto posible los alimentos cocinados (preferiblemente bajo los 5°C).
- Mantener la comida caliente (arriba de los 60°C).
- No descongele los alimentos a temperatura ambiente.

Algunos microorganismos pueden multiplicarse muy rápidamente si el alimento es conservado a temperatura ambiente, pues necesitan alimento, humedad, temperatura y tiempo para reproducirse.

PORQUE?

Bajo los 5°C o arriba de los 60°C el crecimiento microbiano se hace más lento o se detiene. Algunos microorganismos patogénicos pueden todavía crecer en temperaturas bajo los 5°

INOCUIDAD ALIMENTARIA

4- MANTENER LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS



5- USAR AGUA Y MATERIAS PRIMAS SEGURAS



- Poseer agua en las dos temperaturas a presión y calidad correspondiente
- Limpiar el tanque de agua cada 6 (seis) meses
 - Desinfectar vegetales
- No utilizar alimentos después de su fecha de vencimiento
- Rotular TODOS los alimentos una vez que se abre el envase

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA



Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de principios básicos cuyo objetivo es garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.

- **NO FUMAR CON UNIFORME PUESTO**
- **NO COMER EN EL MOMENTO DEL SERVICIO**
- **NO MASCAR CHICLE**
- **TOSER/ESTORNUDAR SOBRE EL PLIEGUE DEL CODO**
- **USAR PANTALON LARGO**
- **USAR ZAPATOS CERRADOS. NO USAR CROCS CONVENCIONALES**
- **MIENTRAS SE MANIPULAN ALIMENTOS: NO USAR BIJOUTERIE, MAQUILLAJE NI PERFUME.**
- **LA BARBA DEBE ESTAR PROLIJA Y MANTENERSE AL RAS.**
- **NO ENTRAR A LA ZONA DE ELABORACION SIN CUBRIRSE EL CABELLO EN SU TOTALIDAD**
- **PERSONAL DE SALON: DEBEN MANTENER EL PELO RECOGIDO**

SEGURIDAD LABORAL:

MATAFUEGOS:

- CONTROLAR VENCIMIENTO (12 MESES)
- NO APOYAR MATAFUEGO EN SUELO
- 1 (UNO) MATAFUEGO CADA 250M2



PAPEL, MADERA, TELAS, PLASTICO



LIQUIDOS INFLAMABLES, PINTURAS

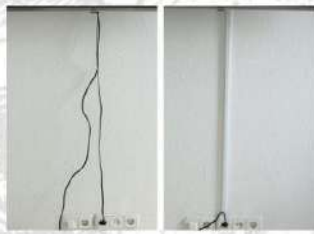


APARATOS Y EQUIPOS ELECTRICOS



GRASA, ACEITE DE COCINA

INSTALACIONES ELECTRICAS:



- EMPOTRAR CABLES
- NO USAR ZAPATILLAS ELECTRICAS
- NO OBSTRUIR TABLERO ELECTRICO

SEGURIDAD LABORAL:

LUCES Y SEÑALES DE EMERGENCIA:



BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS:



- DEBE CONTENER:
- GUANTES DESCARTABLES
 - GASAS Y VENDAS
 - APOSITOS
 - CINTA ADHESIVA
 - AGUA OXIGENADA, PERVINOX
 - ALCOHOL LÍQUIDO
 - PLATSUL
 - PARACETAMOL

INSTALACIONES DE GAS:

- NO TENER GARRAFAS DE GAS DENTRO DEL ESTABLECIMIENTO
- LOS CAÑOS DE GAS DEBEN ESTAR PINTADOS DE AMARILLO
- LAS LLAVE DE PASO DEBEN ESTAR LIBRES DE OBJETOS Y SER DE FACIL ACCESO



AUDITORIA DE BROMATOLOGIA:

ITEMS AUDITADOS

1) COCINA (Importancia: 25/100 - Puntaje: 100/100)

Puntos: 19.23%

1.1 - La campana y ductos se encuentran limpios

Conforme

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 0.92%

Comentario: Deben estar limpios, sin cúmulos de grasa. El acumulamiento de grasa hace que el extractor no funcione correctamente, además es posible un incendio por lo mismo

1.2 - Los anafes y freidora se encuentran limpios

Conforme

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 0.92%

Comentario: Deben mantenerse limpios. Tener planilla de cambio de aceite de freidora (sugerencia: 1 vez por semana filtrado, cada 2 semanas cambio)

1.3 - El sector en general está ordenado y limpio

Conforme

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 0.92%

Comentario: Chequear que todos los elementos estén en el lugar indicado y se mantenga el orden visual

1.4 - Los pisos, paredes y techos se encuentran en buen estado y limpios

Conforme

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 0.92%

Comentario: Paredes con pintura lavable, limpias, libres de mohos, telas de araña. Techos limpios. Pisos y zócalos limpios y lavables, evitar huecos donde se junte agua

1.5 - Las puertas y ventanas tienen protección anti insectos

Conforme

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 0.92%

Comentario: Toda abertura que de al exterior debe poseer tela mosquitera

1.6 - Los desagües están limpios y tienen protección anti insectos

Conforme

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 0.92%

Comentario: Los desagües deben quedar limpios al finalizar el turno y deben poseer protección anti insectos para evitar la salida de los mismos

1.7 - Los contenedores de basura poseen tapa y su estado de conservación es el adecuado

Conforme

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 0.92%

Comentario: Cesto de basura debe poseer tapa, sugerencia tipo vaivén o a pedal. Los fachos deben permanecer limpios

1.8 - Los productos de limpieza se encuentran correctamente rotulados y son los permitidos

Conforme

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 0.92%

Comentario: Utilizar envases aptos para productos de limpieza, rotularlos correctamente. No usar envases que han sido de alimentos (botellas de gaseosa) para colocar productos de limpieza. No usar jabón en pan (adjunto instructivo para diluirlo y blanquear correctamente las rejillas). No usar virulana

1.9 - Cuenta con agua caliente/fría y en calidad y presión necesaria

Conforme

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 0.92%

Comentario: Debemos poseer agua en ambas temperaturas en todas las bachas. El detergente posee un principio que se activa con el agua caliente

1.10 - El estado de tablas y su uso es el correcto

Conforme

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 0.92%

Comentario: Las tablas de madera se deben curar cada 45/60 días según su uso. Se adjunta instructivos. Las tablas de corte, deben blanquearse con agua con lavandina

1.11 - Los escurridores y bacha están limpios

Conforme

AUDITORIA DE BROMATOLOGIA:

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 0.92%

Comentario: Mantener limpio de mohos, no encimar vajilla entre sí

1.12 - Las estanterías están limpias y en buen estado

Conforme

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 0.92%

Comentario: Las estanterías y todo lo que esté en contacto con los alimentos deben ser de material lavable e impermeable. Se sugiere cuerina, hule, contact

1.13 - Latas y materias primas están en buen estado y ubicadas sobre estantes o tarimas

Conforme

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 0.92%

Comentario: Las latas abolladas e hinchadas, se debe evitar el uso. Todos los alimentos deben estar sobre estantes o tarimas de mínimo 15 cm del suelo. Matefia prima que esté vencida o fuera de uso se debe sectorizar y rotular

1.14 - Los envases que se reutilizan están libres de tintas y/o pegamentos

Conforme

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 0.92%

Comentario: Todo envase que se vuelva a utilizar para otro alimento que no es el original, debe estar libre de pegamentos/marcas

1.15 - Ausencia de equipos en desuso

Conforme

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 0.92%

Comentario: No tener elementos que no son propios de la actividad laboral

1.16 - Ausencia de elementos personales sobre mesadas

Conforme

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 0.92%

Comentario: Vasos, comida, botellas no deben estar en las mesadas de trabajo. Deben estar en estanterías inferiores fuera de la vista del público y evitando la contaminación con la producción

1.17 - El uniforme está completo y limpio. Todo el personal usa protección para el cabello y no se observa bijouterie.

Conforme

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 0.92%

Comentario: se adjunta instructivo. No se debe usar bijouterie, los pircing deben estar tapados, no pintura de uñas y barba prolija al ras

1.18 - Los elementos personales están correctamente sectorizados

Conforme

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 0.92%

Comentario: Elementos personales deben estar guardados en el lugar indicado, no dejar ropa en cocina

1.19 - Hay elementos de higiene a disposición

Conforme

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 0.92%

Comentario: Poseer dispenser de alcohol líquido (70-30%), jabón de manos y papel

1.20 - Los matafuegos se encuentran en cantidad, tipo y vigencia correspondientes

Conforme

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 0.92%

Comentario: Poseer matafuego tipo K para frituras, matafuego ABC para fuegos eléctricos, basura y plástico. Las balizas deben indicar el tipo de fuego que apaga. Los mismos deben estar ubicados en lugar donde no estén obstruidos y sean de fácil acceso. NO USARLOS DE PERCHERO, ya los conozco jaja

1.21 - Presentan el Certificado de limpieza de Ductos

Conforme

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 0.92%

Comentario: Cada 6-9 meses se debe limpiar el ducto y extractor

AUDITORIA DE BROMATOLOGIA:

3) HELADERAS, FREEZERS Y/O CÁMARAS DE FRÍO

(Importancia: 20/100 - Puntaje: 100/100)

Puntos: 15.38%

3.1 - La temperatura de heladeras, freezers y/o cámaras es la correcta

Conforme

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 2.20%

Comentario: Heladeras: 0-5 grados. Freezer -18 a 0 grados. Controlar cantidad de hielo y burletes que pueden afectar al funcionamiento correcto

3.2 - La materia prima está dentro de su período de aptitud (vencimientos)

Conforme

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 2.20%

Comentario: Se adjunta listado de vencimientos. Prestar atención a los vencimientos de gaseosas y cervezas

3.3 - Se realiza el correcto rotulado y fechado de mamaderas, tupperes y demás envases que contienen producción y/o insumos

Conforme

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 2.20%

Comentario: Rotular toda la producción, limpiar correctamente rótulos viejos que han quedado pegados

3.4 - Se conservan las procedencias de la materia prima

Conforme

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 2.20%

Comentario: Conservar siempre la procedencia de los fiambres para poder realizar la trazabilidad correctamente. Opción colocar procedencia en tupper o pasar ítems al rótulo (se explica en instructivo de fechas)

3.5 - El estado y limpieza de heladeras, freezers y cámaras es el correcto (incluye burletes)

Conforme

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 2.20%

Comentario: Mantener limpieza de burletes, ventiladores, pisos

3.6 - Toda la mercadería está correctamente colocada sobre tarimas o estantes dentro de la cámara

Conforme

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 2.20%

3.7 - Los alimentos del personal están correctamente identificados y separados

Conforme

Importancia: 1/100
Puntaje: 100/100
Puntos: 2.20%

Comentario: Elementos personales deben estar separados y rotulados de la producción

AUDITORIA DE BROMATOLOGIA:

5) PUNTOS CRÍTICOS (Importancia: 50/100 - Puntaje: 100/100)		Puntos: 38.46%
5.1 - Los matafuegos se encuentran en cantidad, tipo y vigencia correspondiente	Conforme	Importancia: 3/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 3.85%
Comentario: Tipo de matafuegos correctos para los fuegos que se pueden producir, ubicado en lugar, cantidad y vencimiento correcto		
5.2 - Las instalaciones eléctricas se encuentran en buen estado y su uso es correcto	Conforme	Importancia: 3/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 3.85%
Comentario: Cables empotrados, tomas corrientes limpios, no usar zapatillas eléctricas, tablero eléctrico con señalética, tapa y no debe estar obstruido con elementos		
5.3 - Las instalaciones de gas se encuentran en buen estado y su uso es correcto	Conforme	Importancia: 3/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 3.85%
Comentario: Llaves de paso deben estar libre de elementos (no es un perchero je) y no deben estar obstruidos, caños de gas limpios		
5.4 - Posee luces y señales de emergencia	Conforme	Importancia: 3/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 3.85%
Comentario: Luces de emergencia comprobar que anden y marquen el correcto camino hacia la salida		
5.5 - Ausencia de plagas	Conforme	Importancia: 3/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 3.85%
5.6 - Se observa un correcto y frecuente lavado de manos	Conforme	Importancia: 3/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 3.85%
Comentario: Se adjunta instructivo de lavado de manos, poseer alcohol líquido para sanitizarse las manos en pleno servicio y al cambiar de actividad		
5.7 - Cumple con BPM (Buenas Prácticas de Manufactura)	Conforme	Importancia: 3/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 3.85%
Comentario: No comer mientras se cocina, no gritar, no fumar con uniforme puesto, no tener bijouterie aros collares, no tener uñas pintadas		
5.8 - Es correcto el manejo de alimentos sin TACC	Conforme	Importancia: 3/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 3.85%
Comentario: Se adjunta instructivo. Separar hielo en freezer		
5.9 - Se cumple el protocolo de lavado de vegetales	Conforme	Importancia: 3/100 Puntaje: 100/100 Puntos: 3.85%
Comentario: Se adjunta instructivo		

ANEXO:

SANITIZACION DE FRUTAS Y VERDURAS

-  SELECCIONAR LAS VERDURAS
-  RETIRAR/CORTAR HOJAS DETERIORADAS
-  LAVAR LAS VERDURAS CON AGUA POTABLE PARA RETIRAR LA TIERRA Y CUALQUIER PARTICULA EXTRAÑA
-  COLOCAR LA VERDURA EN UN RECIPIENTE Y DILUIR 50ML DE VINAGRE DE ALCOHOL CADA LITRO DE AGUA POTABLE
-  DEJAR REPOSAR 20 MINUTOS
-  ESCURRIR LA VERDURA





MANIPULACION DE ALIMENTOS SIN TACC:

ALMACENAMIENTO:

✓ HELADERA:

- Mantener en heladera 30 días desde su fecha de elaboración.

✓ FREEZER:

- Todo aquel producto que fue retirado del freezer y se haya descongelado, NO puede volverse al congelar.
- Para descongelar el producto es recomendable llevarlo a heladera y rotular con la fecha del día.
- Una vez descongelado, se debe consumir dentro de las 24hs.





MANIPULACION DE ALIMENTOS SIN TACC:

COCCION Y EMPLATADO:

- Desinfectar mesadas con alcohol 70%.
- Lavar y desinfectar las manos.
- Retirar bolsa Plástica.
- Realizar la cocción en horno/microondas según corresponda.
- Previo a sacar la producción del horno, sanitizarse las manos nuevamente.
- Una vez realizada la cocción, retirar con precaución la capa externa de papel Aluminio
- Fajinar un plato y colocar el producto en el mismo





MANIPULACION DE ALIMENTOS SIN TACC:

SERVICIO DE SALON:

- Se debe **retirar la vajilla e individual** ya colocado en la mesa, y posteriormente **desinfectar** la misma con solución de alcohol 70%
- **Los cubiertos y platos** deben estar separados del lugar común de guardado y previamente, **protegerlos con film**.
El cual será entregado de esta manera al comensal.
- Antes de llevar la comanda, **sanitizar manos y bandeja** con alcohol 70%.
- **Servir los platos sin gluten por separado del resto**. Se recomienda después, para evitar el riesgo de que al servir el resto pudiera caer o derramarse algo, contaminando el resto de preparaciones sin gluten.

