

TEMA:

- 1. PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE ALIMENTOS**
- 2. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA**

PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE ALIMENTOS (PGH)



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE ALIMENTOS (PGH)

PRACTICAS GENERALES DE HIGIENE EN TODO EL PROCESO DE PREPARACION ALIMENTARIA EN INDUSTRIAS

LA CERTIFICACION **PGH** LO CUMPLEN (EJ. RESTAURANTE Y SERVICIOS)

$$\begin{array}{ccccc} \text{PGH} & = & \text{BPM} & + & \text{PHS} \\ \text{PRINCIPIOS GENERALES} & & \text{BUENAS PRACTICAS} & & \text{PROGRAMA DE} \\ \text{DE HIGIENE DE} & & \text{DE MANIPULACION} & & \text{HIGIENE Y} \\ \text{ALIMENTOS} & & \text{ALIMENTICIA} & & \text{SANEAMIENTO} \end{array}$$

CONTENIDOS DEL MANUAL (PGH):

1-DATOS DE ESTABLECIMIENTO:

- RAZON SOCIAL
- NOMBRE COMERCIAL
- LEGAL PROPIETARIO/REPRESENTANTE
- DIRECCION DEL ESTABLECIMIENTO
- DNI/RUC
- RUBRO / GIRO
- TELEFONO
- CORREO ELECTRONICO



LA LUCHA SANGUCHERIA CRIOLLA

18 de noviembre de 2021 · 🌐

Nos alegra compartirles algunas fotos de la ceremonia de Certificación Sanitaria PGH otorgada por la Municipalidad de Miraflores. Y así reafirmar nuestro compromiso de servirles con los más altos estándares de calidad; y en cumplimiento con los procesos y programas de buenas prácticas de manipulación e higiene de los alimentos. 🙌

#InocuidadAlimentaria #ParaServirANuestraGente #capacitacion #Certificacion #laluchasangucheriacriolla



PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE ALIMENTOS (PGH)

RESTAURANTE COMPROMETIDO CON LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE ALIMENTOS (PGH)

PRACTICAS GENERALES DE HIGIENE EN TODO EL PROCESO DE PREPARACION ALIMENTARIA EN INDUSTRIAS LA CERTIFICACION **PGH** LO CUMPLEN (EJ. RESTAURANTE Y SERVICIOS)

$$\begin{array}{ccccc} \text{PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE ALIMENTOS} & = & \text{BPM} & + & \text{PHS} \\ & & \text{BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION ALIMENTICIA} & & \text{PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO} \end{array}$$

2-CONDICIONES SANITARIAS:

- UBICACIÓN
- ESTRUCTURA FISICA
- AMBIENTES
- ABASTECIMIENTO DE AGUA
- DISPOSICION DE AGUAS RESIDUALES
- DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS
- SSHH
- VESTUARIOS
- LAVATORIO DE MANOS



RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS	ALMACENAMIENTO SEGURO	PREPARACIÓN SEGURA	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	HIGIENE DEL PERSONAL	CONTROL DE PLAGAS
Verificación de calidad, frescura y documentación.	Almacenamiento ordenado y con control de temperatura.	Manipulación adecuada y utensilios limpios para cada uso.	Desinfección constante de superficies, equipos y utensilios.	Lavado de manos frecuente y uso de elementos de protección.	Monitoreo y control preventivo con productos autorizados.

En nuestro restaurante trabajamos cada día para ofrecer alimentos seguros, de calidad y con el mejor sabor.

DISPOSICIONES ESPECIFICAS

PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE ALIMENTOS (PGH)

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

1-BPM EN EL PROCESO DE ELABORACION DE ALIMENTOS:

- RECEPCION
- ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS EN GENERAL
- ELABORACION PREVIA Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CRUDOS
- ELABORACION INTERMEDIA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS COCIDOS
- ELABORACION FINAL

2-BPM EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS:

3-ATENCIO AL CONSUMIDOR:

4-MANIPULADORES DE ALIMENTOS:

- SALUD
- HIGIENE
- VESTIMENTA
- CAPACITACION SANITARIA (según el rubro)



Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): se refiere a las condiciones y procedimientos que deben cumplirse durante la **fabricación o elaboración de alimentos**, incluyendo instalaciones, equipos, personal, materias primas, procesos, almacenamiento, higiene, etc.

DISPOSICIONES ESPECIFICAS

PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE ALIMENTOS (PGH)

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

1 RECEPCIÓN



- ✓ Verificar que los alimentos lleguen en buenas condiciones de calidad, temperatura y presentación.
- ✓ Revisar fechas de vencimiento y rotulado.
- ✓ Registrar la recepción.
- ✓ Rechazar productos en mal estado o con envases dañados.

PUNTOS CLAVE



Control de temperatura



Inspección visual



Registro

2 ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA E INSUMOS EN GENERAL



- ✓ Almacenar los alimentos en condiciones adecuadas de temperatura, humedad y ventilación.
- ✓ Separar alimentos crudos de cocidos y de productos químicos.
- ✓ Respetar el orden PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir).
- ✓ Mantener los alimentos sobre estantes y alejados del piso y paredes.

PUNTOS CLAVE



Temperatura adecuada



Orden y limpieza



Rotación de stock

3 ELABORACIÓN PREVIA Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS CRUDOS



- ✓ Lavar y desinfectar frutas, verduras y hortalizas.
- ✓ Verificar la calidad e inocuidad de los alimentos antes de procesarlos.
- ✓ Utilizar utensilios y equipos limpios y desinfectados.
- ✓ Evitar la contaminación cruzada (usar tablas y cuchillos diferenciados).

PUNTOS CLAVE



Lavado y desinfección



Utensilios adecuados



Evitar contaminación cruzada

4 ELABORACIÓN INTERMEDIA DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS COCIDOS



- ✓ Cocinar completamente los alimentos a temperaturas seguras.
- ✓ Mantener los alimentos calientes a más de 60 °C.
- ✓ Revolver y verificar la cocción de manera uniforme.
- ✓ Limpiar y desinfectar equipos y superficies durante el proceso.

PUNTOS CLAVE



Cocción completa



> 60 °C Alimentos calientes



Monitoreo constante

5 ELABORACIÓN FINAL



- ✓ Mantener la higiene personal y del área de trabajo.
- ✓ Servir los alimentos con utensilios limpios y en recipientes adecuados.
- ✓ Proteger los alimentos hasta su consumo (evitar exposición y contaminación).
- ✓ Brindar un servicio rápido y seguro.

PUNTOS CLAVE



Higiene personal



Servicio seguro



Protección del alimento

DISPOSICIONES ESPECIFICAS

PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE ALIMENTOS (PGH)

PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO (PHS)

	PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO	CÓDIGO : LM-PHS-01 VERSIÓN: 01 FECHA : 14/06/2023 PÁGINA : 01 de 17
---	--	--

1-PRACTICA LIMPIEZA Y DESINFECCION:

2-PREVENCIÓN Y CONTROL VECTORES:

VECTOR:

- ANIMAL QUE BUSCA AGUA.
- ANIMAL QUE INVADE ESPACIOS DONDE SE DESARROLLAN ACTIV. HUMANAS.
- MOLESTAN, DAÑAN BIENES Y GENERAN ETAS.

PROGRAMA MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS (MIP):

- NEGAR ACCESO ALIMENTOS, AGUA, ANIDACION
- TRABAJAR CON EXPERTO MANEJO DE PLAGAS.

3-BROTE ETA, MEDIOS PREVENCIÓN Y CORRECCIÓN:

PREVIO AL BROTE:

- MANTENER EN REFRIGERACION ALIMENTOS PELIGROSOS QUE SE SIRVIERON,
- PLAN VIGILANCIA, PREVENCIÓN CONTROL Y SALUD EN TRABAJADORES,
- REPORTAR SOSPECHA INFECCIÓN RESPIRATORIA,
- ALIMENTOS SOSPECHOSO CONTAGIO SERAN RETIRADOS
- DAR CHARLAS AL PERSONAL

PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

ELABORADOR POR:	REVISADOR POR:	APROBADO POR
INASAB	Arturo Vargas Caballero	Hernando Vargas Caballero
ASESOR	ADMINISTRADOR	GERENCIA


JASON RICK
RAMOS CORNEJO
Ingeniero de Alimentos
CIP N° 243010

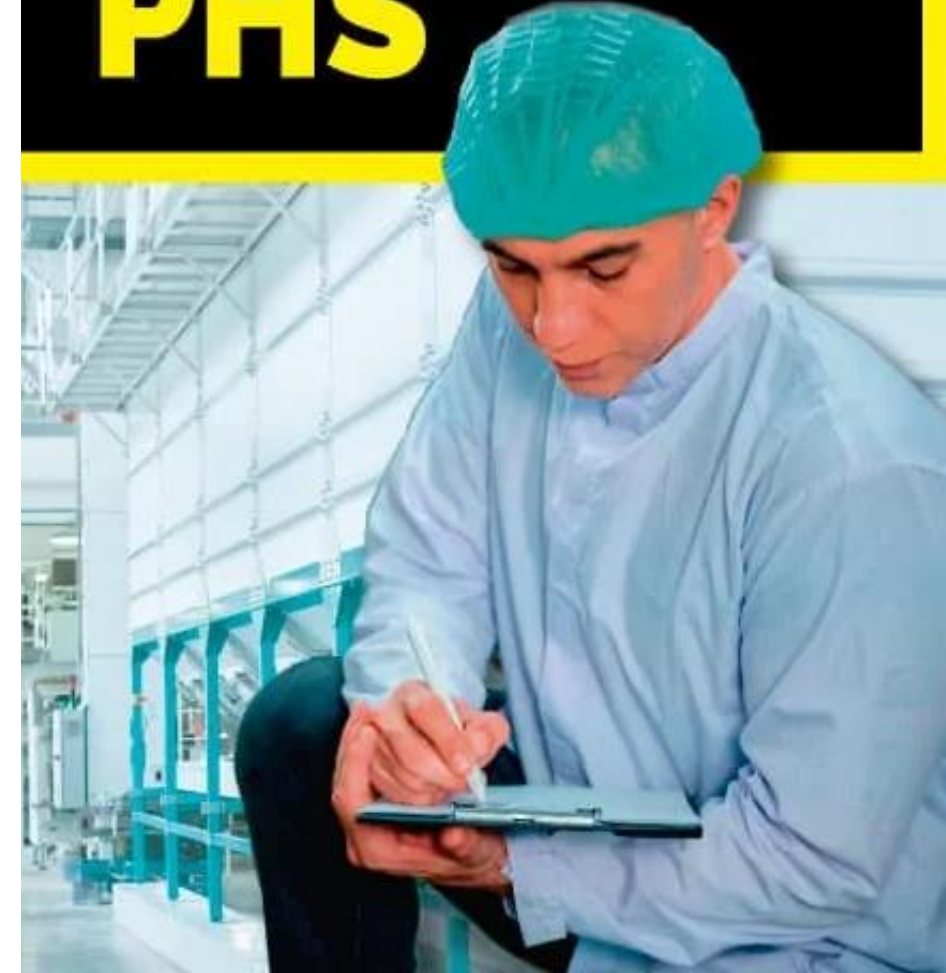
DISPOSICIONES ESPECIFICAS

PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE ALIMENTOS (PGH)

REGISTRO INFORMACION

- REGISTROS MANUALES BHS / PHS (BUENAS PRACTICAS Y PROGRAMA DE HIGIENE)
- CONTROL ASISTENCIA A CAPACITACIONES PROPIETARIOS AL SERVICIO
- REGISTRO A LO LARGO CADENA PRODUCTIVA
- TEMPERATURA CONTROLES DE CADENA EN FRIO
- RASTREABILIDAD PROVEEDORES MATERIA PRIMA
- PRODUCTOS T EN ALMACEN
- PROVEEDORES ENVASES EMBALAJES
- EMPRESA QUE REALIZA SERVICIO DELIVERY
- CERTIFICADO DE SANEAMIENTO AMBIENTAL POR EMPRESA ACREDITADA POR EL MINSA
- PRODUCTOS T. LIMPIEZA DESINFECCION
- PROGRAMA RENOVACION Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS
- CONSTANCIAS, CERTIFICADOS, CONTROLES FOTOGRAFICOS, VIDEOS EVIDENCIAS.

P. SANEAMIENTO
PHS



DISPOSICIONES
ESPECIFICAS
PRINCIPIOS
GENERALES DE
HIGIENE DE
ALIMENTOS

(PGH)

REGISTRO
INFORMACION



REGISTROS DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO CONTROL DE HIGIENE DE AMBIENTES, PASADIZOS Y DEPÓSITOS DE RESIDUOS.	CÓDIGO : RLM-PHS-03
	VERSIÓN: 01
	FECHA : 14/06/2023
	PÁGINA : 01 de 01

RESPONSABLE:															
MES:	FECHAS													OBSERVACIÓN / ACCIÓN CORRECTIVA	
SE LIMPIÓ Y DESINFECTÓ:															
EXTERIOR: FACHADA Y VEREDA															
ÁREA DE RECEPCIÓN DE MERCADERÍA															
ALMACÉN DE MATERIA PRIMA															
ALMACÉN/GABINETE DE ENVASES															
ÁREA COCINA															
ÁREA BAR															
SALÓN															
SERVICIOS HIGIÉNICOS CLIENTE															
PASADIZOS															
ÁREA DE CAJA															
VESTUARIOS															
LOCKERS															
SERVICIOS HIGIÉNICOS PERSONAL															
TACHOS DE RESIDUOS															
DEPÓSITO GENERAL DE RESIDUOS															
CANALETAS Y SUMIDEROS															

Gula para la limpieza y desinfección de manos y superficies, aprobada por el INACAL de fecha 2020-04-06, 1era edición,

GUÍA
PARA LA
LIMPIEZA Y
DESINFECCIÓN
DE MANOS Y
SUPERFICIES

AREA	LIMPIEZA	DESINFECION	OBSERVACIONES
COCINA	C	C	
ALMACEN	C	C	
BAH	C	C	
VESTUARIO	NC	NC	SE INDICO AL PERSONAL DE LIMPIEZA REALIZAR LA LIM. Y DESINF.
COMEDOR	C	C	



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

PRINCIPIOS BASICOS/PRACTICAS GENERALES DE HIGIENE EN MANIPULACION, PREPARACION, ELABORACION, ENVASADO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCION ALIMENTARIA PARA CONSUMO.
ESTADO CERTIFICA “**MUNICIPALIDAD**” (AUTORIZA VENTA/DISTRIBUCION DE PRODUCTO)

REGLAS DE MANIPULADOR

- RECIBIR INFORMACION EN **HA** (HIGIENE ALIMENTARIA) Y **SA** (SEGURIDAD ALIMENTARIA).
- CONOCER NORMAS DE TRABAJO EMPRESA
- COMPROMETERSE A CUMPLIR NORMAS HIGIENE
- **OEA** (OPERARIO DE EMPRESA) TENER BUEN ESTADO SALUD PARA PREVENIR TOXIINFECCIONES QUE PUEDAN TRANSMITIRSE.
- HOMBRES AFEITADOS,
- MUJERES POCO MAQUILLAJE
- PELO RECOGIDO CON GORRO PROTECTOR
- NAZO BUCAL - MAZCARRILA
- GUANTES
- UNIFORME
- CALZADO COMODO Y LIMPIO

Buenas Prácticas en Alimentos

Tu compromiso con la inocuidad alimentaria

✓ Hombres afeitados

✓ Mujeres poco maquillaje

✓ Pelo recogido con gorro protector

✓ Nazo bucal - Mascarilla

✓ Guantes

✓ Uniforme

✓ Calzado cómodo y limpio

¡La higiene también se ve!



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

REGLAS DE MANIPULADOR

- LAVAR CON CUIDADO VAJILLA, CUBIERTOS, UTENSILIOS Y SUPERFICIES
- MANTENER HIGIENE Y ORDEN LOGICO EN TRABAJO SEPARANDO LA BASURA Y LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA
- LAVADO DE MANOS CON AGUA CALIENTE Y JABON

LIQUIDO (YA NO JABON SOLIDO)

- PROHIBIDO: FUMAR, MASTICAR CHICLE, COMER EN EL TRABAJO, HABLAR EN EXCESO, ESTORNUDAR TOSER, USAR PULSERAS, RELOJES, ANILLOS, ETC.
- USO DE CASILLEROS, PARA LOS OPERADORES.

1 Lava con cuidado vajilla, cubiertos, utensilios y superficies.



2 Mantén higiene y orden lógico en tu trabajo separando la basura y los productos de limpieza.



3 Lavado de manos con agua caliente y jabón líquido (ya no jabón sólido).



4 PROHIBIDO:



¡Cuidemos la inocuidad de los alimentos!

5 Uso de casilleros, para los operadores.



Mantén tus pertenencias seguras y en orden.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

REGLA OMS PARA MEJORAR LA SA EN LOS HOGARES

- COMER ALIMENTOS COCINADOS FORMA INMEDIATA (NO MAYOR 2 HORAS)
- NO COLOCAR COMIDA DEMASIADO CALIENTE EN LA REFRIGERADOR (GENERA ABOMBAMIENTO)
- CALENTAR ALIMENTOS EN FORMA CORRECTA ($>65^{\circ}\text{C}$)
- NO DESCONGELAR A TEMPERATURA AMBIENTE, USAR RECIPIENTE CON AGUA.
- EVITAR EL CONTACTO ENTRE ALIMENTOS CRUDOS Y COCINADOS
- LAVARSE MANOS TANTAS VECES COMO SEA NECESARIO
- PROTEGER LOS ALIMENTOS DE CUALQUIER TIPO DE VECTOR
- ALMACENAR ALIMENTOS EN CONTENEDORES



Evita el contacto entre alimentos **crudos** y **cocinados**

¡La seguridad alimentaria está en tus manos!

**Alimentos CRUDOS**

**Alimentos COCINADOS**









¿Cómo evitarlo?



Usa tablas y utensilios separados



Lava y desinfecta las superficies y utensilios



Almacena por separado en el refrigerador



Mantén la cadena de frío y la cocción adecuada



¿Qué puede pasar si no lo evitas?



Dolor abdominal



Náuseas



Fiebre



Diarrea



Infecciones alimentarias

Los microorganismos de los alimentos crudos pueden contaminar los cocinados y causar enfermedades en el consumidor.

¡Cuida lo que comes!

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

REQUISITOS DE UN SERVICIO ALIMENTACION

UBICACIÓN ALEJADO:

- BASURALES,
- SSHH,
- FOCO CONTAMINACION (COMO AVICOLAS, OLOR PENETRANTE)

VIAS DE ACCESO PAVIMENTALES,

LOCAL, PISOS, PAREDES, TECHOS DE MATERIAL RESISTENTE,

LISO IMPERMEABLE DECFACIL LIMPIEZA,
FACIL DESPLAZAMIENTO ALIMENTICIO,
CON SISTEMA AGUA Y DESAGUE (0.5PPM CLORO RESIDUAL)

PRACTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN PREPARACION ALIMENTICIO – SEGÚN EMPRESA



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

RECEPCION DE MATERIA PRIMA

SABER RECIBIR:

ALIMENTOS ENVASADOS (PERECEDEROS, LACTEOS, SE REFRIGERA)

ALIMENTOS NO ENVASADOS (NO PERCEDERO, ANAQUELES, CON TAPA)

ALMACENAMIENTO

- AGRUPAR PRODUCTOS SEGÚN SU NATURALEZA, ESTADO Y FORMA DE CONSERVACION
- CONGELADOS (-12° A -18°)C
- REFRIGERADOS (0° A -5°)C
- ROTULA LOS ALIMENTOS CON FECHAS
- ESTANTES SEPARADOS DE PAREDES, TECHOS Y SUELOS CON UN MINIMO DE 15 CM
- SEPARACION FISICA ENTRE ALIMENTOS Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
- PEPS (PRIMERO SE ALMACENA, PRIMERO EN SALIR) GESTION ALMACENES



ESPARACIÓN FÍSICA ENTRE ALIMENTOS Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

METODOS DE CONSERVACION DE ALIMENTOS

PRODUCTO NO PERECEDERO
PRODUCTO PERECEDERO

Salazón

Consiste en la adición de sal a los alimentos, lo que reduce la actividad de agua y evita el crecimiento de microorganismos.



Salmuera

Es la conservación de alimentos en una solución de agua y sal, que inhibe el crecimiento de microorganismos.



Embutidos

Consiste en la mezcla de carne con sal, especias y otros ingredientes, colocándola en tripas naturales o artificiales. Se conservan por la acción de la sal, el secado y la fermentación.



Ahumado

Utiliza el humo de la madera para conservar los alimentos, ya que posee compuestos que inhiben el crecimiento de microorganismos y aportan sabor y color.



Adobo

Consiste en marinar los alimentos en una mezcla de especias, vinagre, sal y aceite, lo que ayuda a conservarlos y mejora su sabor.



Deshidratación

Consiste en la eliminación parcial o total del agua de los alimentos, impidiendo el desarrollo de microorganismos.



Adición de azúcares

Consiste en añadir azúcar a los alimentos, lo que reduce la actividad de agua y crea un ambiente desfavorable para los microorganismos.



Conservas al vacío

Consiste en retirar el aire del envase para evitar la proliferación de microorganismos y la oxidación de los alimentos.



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

METODOS DE CONSERVACION EN LA LECHE



PASTEURIZACIÓN



Consiste en calentar la leche a una temperatura específica (72 °C durante 15 segundos) y luego enfriarla rápidamente. Elimina microorganismos patógenos y prolonga su vida útil.



ESTERILIZACIÓN



Consiste en calentar la leche a temperaturas superiores a 100 °C durante un tiempo determinado. Destruye todos los microorganismos, logrando una mayor conservación.



CONDENSACIÓN



Consiste en eliminar parte del agua de la leche mediante calor, obteniendo una leche más espesa y concentrada, con mayor vida útil.



LIOFILIZACIÓN



Consiste en congelar la leche y luego eliminar el agua por sublimación, obteniendo un producto en polvo estable, ligero y de larga duración.

INCLUYE:

- CADENA FRIO
- ENVASADO
- ETIQUETADO
- TRANSPORTE ALIMENTOS



REFRIGERACIÓN



Consiste en mantener la leche a bajas temperaturas (0-4 °C), lo que retrasa el crecimiento de microorganismos y prolonga su frescura.



CONGELACIÓN



Consiste en reducir la temperatura de la leche a -18 °C o menos, deteniendo el crecimiento de microorganismos y la degradación de sus componentes.



ULTRA CONGELACIÓN



Consiste en congelar la leche a temperaturas muy bajas (-30 a -40 °C), lo que permite conservar mejor sus propiedades nutricionales, textura y sabor por más tiempo.

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

INSTALACIONES SANITARIAS

- USAR AGUA POTABLE 0.5PPM CLORO RESIDUAL
- ALMACENAR AGUA EN CISTERNAS/TANQUES ELEVADOS CON TAPAS HERMETICAS
- GRIFO CADA 500M2
- TENER SISTEMA DE DESAGUE.
- TRAMPAS DE GRASA

MANIPULACION DE ALIMENTOS

- T° MINIMAS:**
- CARNE - CERDO (66°C)
 - AVES – CARNES RELLENAS (74°C)
 - ALIMENTOS RECALENTADOS (74°C)

AL SERVIR CALIENTES MANTENER A 60°C

AL SERVIR FRIOS MANTENER A <7°C

¿POR QUÉ UN TANQUE DE AGUA SE MANTIENE LIMPIO?



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

SS.HH., VESTUARIOS Y DUCHAS

- SEPARADOS PARA HOMBRES Y MUJERES
- NO TENER COMUNICACIÓN DIRECTA CON AREAS COMERCIALIZACION, ALMACENAMIENTO Y PREPARACION DE ALIMENTOS
- FACIL LIMPIEZA Y DESINFECCION
- OPERATIVOS Y EN BUEN ESTADO DE CONSERVACION E HIGIENE

CANTIDAD DE TRABAJADORES	INODORO	LAVATORIO	DUCHAS	URINARIOS
1 a 9	1	2	1	1
10 a 24	2	4	2	1
25 a 49	3	5	3	2
50 a 100	5	10	6	4

MOBILIARIO, EQUIPOS Y UTENSILIOS

- DE MATERIAL INADSORBENTE (NO MADERA)
- RESISTENTE A LA CORROSION
- REPETIDAS OPERACIONES LIMPIEZA DESINFECCION

 **ACERO INOXIDABLE**



- ✓ Higiénico y seguro
- ✓ Fácil de limpiar
- ✓ Resistente y duradero
- ✓ No absorbe olores ni sabores
- ✓ Cumple normas sanitarias

VS

 **MADERA**

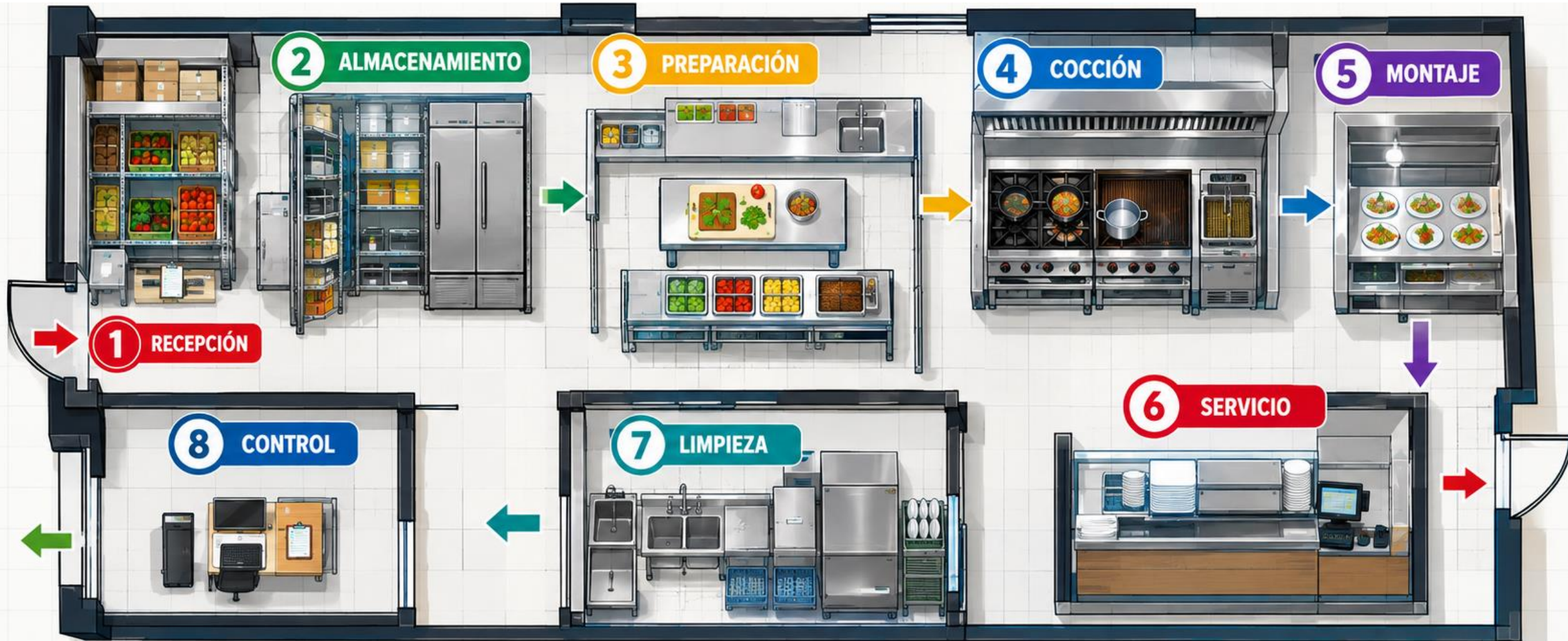


- ✗ Porosa y acumula bacterias
- ✗ Difícil de limpiar
- ✗ Se deteriora con la humedad y calor
- ✗ Absorbe olores y sabores
- ✗ Puede presentar astillas y grietas

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

PRACTICAS PARA EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA

FLUJO DE OPERACIONES (CIRCUITO EN U , EVITAR VCONTAMINACION CRUZADA, AREA SUCIA, INTERMEDIA Y LIMPIA)



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Indumentaria de Trabajo Industria de Alimentos

SALUD Y PRESENTACION PERSONAL MANIPULADOR

REQUISITOS HIGIENICOS:

- SEPARACION MANIPULADORES ENFERMOS
- PRACTICAS EN HIGIENE
- PRESENTACION DE EQUIPOS DE PROTECCION PERSONAL



BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM) LAVADO DE MANOS

- CADA 2 HORAS CON AGENTES DE LIMPIEZA
- AGUA CALIENTE POTABLE Y CEPILLO PARA UÑAS
- ANTES Y DESPUES DE MANIPULAR ALGO CONTAMINADO
- AL USAR SS.HH., COLOCAR DESINFECTANTE.

CERTIFICADO DE OEA

UNA VEZ RECIBIDA LA FORMACION:

- HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
- ETAS
- BPM
- ACONDICIONAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS
- PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION
- CONTROL DE PLAGAS

RECIBIRAN CARNET/CERTIFICADO OTORGADA POR LA EMPRESA.

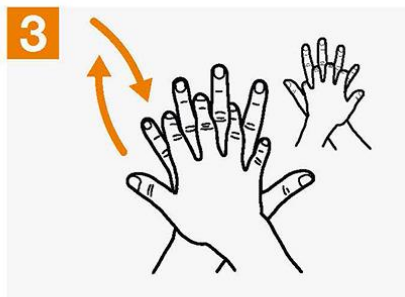
 20 a 30 segundos



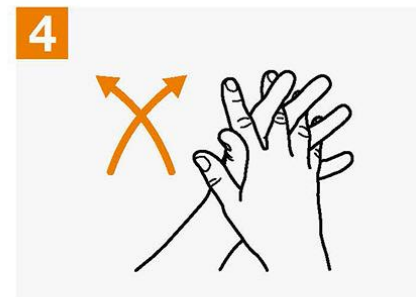
Deposite en la palma de la mano una dosis del producto suficiente para cubrir toda la superficie a tratar



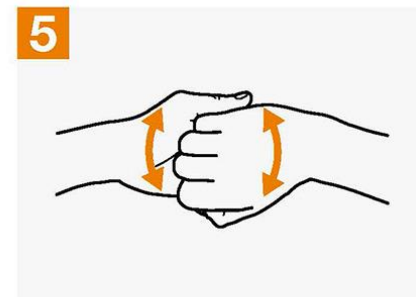
Frótese las palmas de las manos entre sí



Frótese el dorso de una mano con la palma de la otra, entrelazando los dedos y viceversa



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados



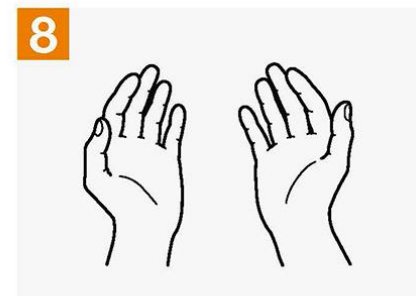
Frótese el dorso de los dedos con la palma de la mano opuesta, con los dedos juntos



Frote, con un movimiento de rotación, el pulgar de una mano atrapándolo con la palma opuesta y viceversa



Frote, con un movimiento de rotación, hacia atrás y hacia delante, los dedos juntos contra la palma opuesta



Las manos ya son seguras

GRACIAS