

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA COCINERÍAS



Karin Basaul Muñoz

Ingeniero en Alimentos,
Mg. Salud Pública

Susana Valenzuela Aravena

Ingeniero en Alimentos

**MANUAL DE
BUENAS PRÁCTICAS
DE MANUFACTURA
PARA COCINERÍAS**

**MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
PARA COCINERÍAS**

ISSBN: 978-956-393-730-5

AUTORES

Karin Basaul Muñoz
Susana Valenzuela Aravena

DISEÑO

Andrea Saavedra

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA COCINERÍAS

AUTORES

Karin Basaul Muñoz
Susana Valenzuela Aravena



ÍNDICE

PRESENTACIÓN.....	13
OBJETIVO.....	14
ALCANCE.....	14
DEFINICIONES GENERALES PARA CONSULTA.....	14
HACCP.....	16
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) PARA COCINERÍAS.....	17
1. DISEÑO HIGIÉNICO DE LAS INSTALACIONES DE LAS COCINERÍAS.....	18
1.1. Emplazamiento.....	18
1.2. Acceso del personal y clientes.....	18
1.3. Estructuras.....	18
1.4. Limpieza.....	18
1.5. Infraestructura.....	18
1.6. Servicios higiénicos y de aseo para el personal.....	19
1.7. Iluminación.....	19
1.8. Almacenamiento.....	19
1.9. Abastecimiento de agua fría y caliente.....	20
1.10. Limpieza e higiene de instalaciones.....	20
2. LIMPIEZA E HIGIENE DE EQUIPOS Y UTENSILIOS.....	21
2.1. Condiciones de Equipamiento.....	23
2.1.2. Programa de mantención preventiva de equipos.....	23
2.1.3. Calibración termómetros y balanzas.....	23
2.1.4. Manejo de termómetros y balanzas.....	23
2.1.5. Control y registro de temperatura de equipos de frío.....	23





3. CONTROL DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD	24
3.1. Vehículo de transporte.....	24
3.2. Control de calidad de materias primas.....	24
3.4. Almacenamiento de productos perecibles y no perecibles.....	28
3.5. Aplicaciones de técnicas de almacenamiento de alimentos perecibles.....	28
3.6. Requerimientos recomendados para almacenar alimentos.....	29
3.7. Aplicaciones de técnicas de almacenamiento de alimentos No perecibles.....	31
3.8. Presentación del servicio.....	32
3.9. Limpieza de área de recepción y comedores.....	32
3.10. Disposición y limpieza de alcuzas, sal, servilletas y salsas.....	33
3.11. Limpieza y estado de bandejas, vajilla y cubiertos.....	33
3.12. Iluminación del comedor.....	33
3.13. Temperatura ambiental.....	33
4. CONTROL SATISFACCIÓN CLIENTE	34
4.1. Encuesta de satisfacción.....	34
4.2. Respuesta reclamos del cliente.....	34
5. SEGUIMIENTO DE PRODUCTO	34
5.1. Control y planificación de la producción y mermas.....	34
5.2. Control de producto No conforme.....	34
5.3. Recolección y registro de muestras de referencia.....	35
6. MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS	36
7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS	36
7.1. Requerimientos.....	36
7.2. Desechos Sólidos.....	37
7.3. Desechos Líquidos.....	38

8. HIGIENE PERSONAL	39
8.1. Estado de Salud de los manipuladores.....	39
8.2. Conductas y presentación del personal.....	40
8.2.1. Barba y cabello.....	40
8.2.2. Manos, uñas, utilización de joyas y otros.....	40
8.2.3. Higiene bucal.....	40
8.2.4. Orden de vestimenta y vestuario de trabajo.....	40
8.2.5. Contaminaciones Cruzadas.....	41
8.2.6. Uso de guantes quirúrgicos.....	42
8.3. Uso de mascarilla.....	42
9. CAPACITACIÓN	43
9.1. Programa semestral de capacitación del personal.....	43
10. CONTROL DE PLAGAS	44
10.1. Programa de control de plagas.....	44
BIBLIOGRAFIA	45
ANEXOS	47
Anexo 1: POES - 1A potabilidad del agua.....	48
Anexo 2: POES - 2 Higiene de las instalaciones.....	51
Anexo 3: POES - 3 Limpieza y desinfección de pisos.....	56
Anexo 4: POES - 4 Limpieza y desinfección de superficies.....	60
Anexo 5: POES - 5 Limpieza y desinfección de vajillas y utensilios menores.....	64
Anexo 6: POES - 6 Higiene y sanitización de equipos.....	68
Anexo 7: POES - 7 Higiene del personal.....	75
Anexo 8: POES - 8 Manejo integral de plagas.....	80
Anexo 9: POES - 9 Manejo y disposición de residuos.....	88
Anexo 10: POES - 10 Salud del personal.....	92





PRESENTACIÓN

Las cocinerías son pequeños “negocios” familiares encargados de ofrecer alimentos a los más distintos comensales, con platos típicos Chilenos, como la cazuela, el charquicán, los porotos con rienda, pescado frito, caldillos, empanadas entre otros. Destacándose, además del sabor, el ambiente hogareño en el que funcionan.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en la vida cotidiana de la población Chilena. Muchas de las enfermedades, tienen su origen en el acto mismo de manipular los alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria, es decir, desde la producción primaria hasta el consumidor.

Con el objetivo de proteger la salud de los consumidores, reducir costos evitando pérdidas de productos por descomposición y velar por la aplicación de prácticas legales en el comercio de alimentos, las empresas relacionadas a este rubro y las Instituciones Gubernamentales que regulan el control de los alimentos, han promovido la aplicación de un sistema de **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)** para la inocuidad de los alimentos. Este sistema debe estar conformado con la aplicación obligatoria de los principios Generales del Codex de Higiene de Alimentos y los **Programas de Prerrequisitos** para el funcionamiento de un Plan HACCP. Dentro de estos prerrequisitos, son esenciales las **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)**, los **Procedimientos Operacionales Estandarizados (POE)** y los **Procedimientos Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES)**. En nuestro país, la normativa de lineamiento es el Reglamento Sanitario de los Alimentos (R.S.A.; D.S. 977 vigente), por lo tanto, este manual está hecho sobre dichas bases exigidas.

El presente manual ha sido diseñado y escrito dentro del marco del Convenio de Desempeño con el MINEDUC, UNETE (Universidad Es Territorio), a través del Instituto de Agroindustria de la Universidad de La Frontera, para emprendimientos de cocinerías asesorados por el equipo de la unidad de Fomento Productivo de dicho proyecto. Este documento se ha realizado sobre las bases sanitarias vigentes exigidas para esta actividad productiva, y mediante las cuales la autoridad sanitaria busca asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos. Además, la aplicación de este manual permite cumplir con los requisitos sanitarios operativos, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y las condiciones higiénicas, sanitarias y de infraestructura mínimas de las cocinerías y servicios afines.





OBJETIVO

El objetivo del presente Manual es entregar al rubro de cocinerías y servicios afines una guía con información técnica y procedimientos relacionados a las Buenas Prácticas de Manufactura, y como éstas deben aplicarse, de tal forma que permita asegurar la elaboración de alimentos sanos que contribuyan al bienestar de la comunidad, disminuyendo gastos en Salud Pública correspondiente a hospitalización y tratamientos médicos relacionados a enfermedades de origen alimentario.

ALCANCE

Las Buenas Prácticas de Manufactura de alimentos (BPM) presentadas en este Manual, abarcan actividades que se ejecutan desde el inicio de la cadena alimentaria, la cual consiste en la serie de manipulaciones que sufre el alimento desde su lugar de origen, almacenamiento, transporte, recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servido y consumo final.

DEFINICIONES GENERALES PARA CONSULTA

Acción Correctiva: Acción que hay que adoptar cuando el resultado de la vigilancia o monitoreo en los PCC (Puntos Críticos de Control) indican desvíos o pérdidas en el control del proceso.

Acción inmediata: Acción tomada a fin de darle una solución rápida a la no conformidad encontrada.

Buenas prácticas de Manufactura (BPM): Buenas Prácticas de Fabricación (BPF), en inglés GMP's; son los procedimientos que son necesarios cumplir para lograr alimentos inocuos y seguros.

Calibración: Procedimiento de comparación entre lo que indica un instrumento de medición y lo que "debiera indicar" de acuerdo a un patrón de referencia con valor conocido.

Check List: Listado de verificación de cumplimiento de procedimientos para la consecución de un objetivo, que sirve para ayudar a asegurar la consistencia e integridad en el desarrollo de la tarea, de tal modo, que sea reproducible siguiendo todos los pasos que constituyen el check list.

Contaminación cruzada: Proceso por el cual los microorganismos patógenos son trasladados mediante personas, equipos y materiales de una zona sucia a una limpia, posibilitando la contaminación de los alimentos.

Control: Función por medio de la cual se evalúa el rendimiento. El control se enfoca en evaluar y corregir el desempeño de las actividades, para asegurar que los objetivos y planes de la organización se están llevando a cabo.

Desinfección: Eliminación o reducción del número de microorganismos a un nivel que no propicie la terminación nociva del alimento, mediante el uso de agentes químicos o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, sin menoscabo de la calidad del alimento.

Diagrama de flujo: Representación sistemática de la frecuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.

Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs): Enfermedades transmitidas por los alimentos o aguas contaminadas, productos adulterados que afectan la salud de los consumidores.

Fase: Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.

Fefo: Primero en expirar = Primero en salir.

Fifo: Primero en entrar = Primero en salir.

Inocuidad alimentaria: Garantía que el alimento no causará daño al consumidor, cuando sea preparado y/o consumido de acuerdo al uso previsto.

Inspección: Evaluación de la conformidad por medio de observación y dictamen; acompañada cuando sea apropiado por medición, ensayo/prueba o comparación con patrones.

Límite crítico: Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.

Limpieza: Procedimiento destinado a eliminar por arrastre mecánico, suciedad y materia orgánica en objetos y superficies

Manipulador de alimentos: Toda persona que manipule directamente los alimentos, equipos, utensilios o superficies que entren en contacto con los mismos. De estas personas se espera, por tanto, cumplan con los requerimientos de higiene para los alimentos.

Microorganismos patógenos: Microorganismos capaces de producir enfermedades.

HACCP: Hazard Analysis Control Critical Points (Control de los Puntos Críticos del Proceso)

Plan HACCP: Documento preparado de conformidad con los principios del sistema HACCP, de forma que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.

Procedimientos Operativos Estandarizados (POE en inglés SOP's): Se refiere a aquellos procedimientos escritos que describen y explican cómo realizar una tarea para un fin específico, de la mejor manera posible.

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES en inglés SSOP's): Se refiere a aquellos procedimientos operativos estandarizados que describen las tareas de saneamiento. Estos procedimientos deben aplicarse durante y después de las operaciones de elaboración.





Programa de limpieza y desinfección: Documento donde se informa el procedimiento de limpieza y de desinfección de un lugar determinado, especificando: tipo de producto a utilizar de acuerdo a la suciedad existente y a la superficie a tratar, frecuencia de limpieza y desinfección, descripción del procedimiento de la operación de limpieza y desinfección, responsable de la labor y quien verifica acciones realizadas.

Punto de Control: Cualquier fase en la cadena alimentaria en la que los peligros pueden ser controlados.

Riesgo: Probabilidad de ocurrencia de un peligro.

Saneamiento: Son las acciones destinadas a mantener y restablecer un estado de limpieza y desinfección en las instalaciones.

Severidad: Magnitud de las consecuencias que pueden resultar de un peligro.

HACCP

Previo a implementar y aplicar un sistema HACCP, cualquier empresa del sector alimentario debe tener implementado los programas de pre-requisitos.

Se consideran pre-requisitos fundamentales para el correcto funcionamiento de un plan HACCP:

1. Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM),
2. Procedimientos Operacionales Estandarizados (POE), y
3. Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización (POES).

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM) PARA COCINERÍAS

Las buenas prácticas de manufactura o elaboración, son directrices que definen las acciones de manejo y manipulación, con el propósito de asegurar las condiciones favorables para la producción de alimentos inocuos.



1. DISEÑO HIGIÉNICO DE LAS INSTALACIONES DE LAS COCINERÍAS

1.1. Emplazamiento

Las cocinerías se encuentran alejadas de focos de contaminación y de actividades industriales que constituyan una amenaza de contaminación de los alimentos, tales como zonas expuestas a inundaciones e infestaciones por plagas.

1.2. Acceso del personal y clientes

Las vías de acceso peatonal para el personal y clientes se encuentran pavimentadas.

1.3. Estructuras

Las estructuras internas y externas de las dependencias de las cocinerías, son de material que permiten fácil limpieza y reciben una adecuada mantención. Pisos de cocina y baño construidos de material resistente a la corrosión, que a su vez facilita la limpieza, mantención y desinfección de éstos

1.4. Limpieza.

Existen condiciones adecuadas para la limpieza de infraestructura, equipos y utensilios, disponiendo de un abastecimiento suficiente de agua potable, detergentes y de un equipo humano dedicado a esta actividad.

1.5. Infraestructura

En las cocinerías, los equipos y las instalaciones están diseñadas, ubicadas y construidas asegurando que:

- El diseño y la distribución permiten la realización adecuada de limpiezas, desinfecciones y mantenimientos.
- Las superficies y los materiales, en especial aquellos que estén en contacto directo con el alimento, no sean tóxicos para el uso al que se destinen y en caso necesario, suficientemente



duraderos y fáciles de mantener y limpiar

- Existe una protección eficaz que impida el acceso y anidamiento de plagas.

Para ello, las instalaciones (diseño y construcción) deberán cumplir con lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (DS 977, párrafo IV). **Revisar POE-1 “Instalaciones e Infraestructura”.**

1.6. Servicios higiénicos y de aseo para el personal

Las cocinerías cuentan con servicio higiénico para el personal.

Las instalaciones de los servicios higiénicos facilitados disponen de:

- Lavamanos y papel de un solo uso para un correcto lavado de manos.
- Inodoros de diseño higiénico apropiado.
- Vestuarios y duchas adecuadas para el personal.

Dichas instalaciones están debidamente situadas y en número adecuado para la cantidad de personal que trabaja en las cocinerías.

1.7. Iluminación

Se dispone de iluminación artificial adecuada que permite la realización de las operaciones de manera higiénica.

La intensidad es la suficiente para el tipo de operación que se lleva a cabo.

Las lámparas, focos o tubos de iluminación están protegidas a fin de asegurar que los productos no se contaminen en caso de ruptura de éstas.

1.8. Almacenamiento

Se dispone de una bodega la cual se encuentra dividida para el almacenamiento de materias primas, insumos y productos químicos de limpieza (detergentes y desinfectantes).



1.9. Abastecimiento de agua fría y caliente

Se dispone de agua potable fría y caliente para las operaciones de lavado y procesamiento de materias primas, equipos, utensilios, superficies y lavamanos.

1.10. Limpieza e higiene de instalaciones

Las instalaciones donde se elabore y/o expendan alimentos deberán contar con un programa de limpieza y desinfección, **(Ver Anexo 4)** que permita controlar en forma efectiva, precisa y autónoma las operaciones de limpieza y sanitización por parte del personal. Todo esto, con productos químicos autorizados por parte de la Autoridad Sanitaria respectiva.

El programa de limpieza y desinfección debe estar publicado y se deberá supervisar en forma diaria su cumplimiento a través de una planilla de monitoreo de las actividades de limpieza y desinfección **(Ver Registro 1)**.

Deberá realizar procedimientos de limpieza húmeda, de acuerdo a las indicaciones del Programa de limpieza y desinfección **(Ver Anexo 4)**.



2. LIMPIEZA E HIGIENE DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Cumplir con el programa de limpieza y desinfección establecido (Ver Anexo 4) y los procedimientos operacionales estandarizados de saneamiento (POES) descritos en Anexo 2. Además se debe considerar:

Mantener los utensilios, secos, limpios y protegidos en un lugar determinado.

Las esponjas y los guantes se mantendrán limpios y secos en recipientes plásticos debidamente identificados y en lugares designados.

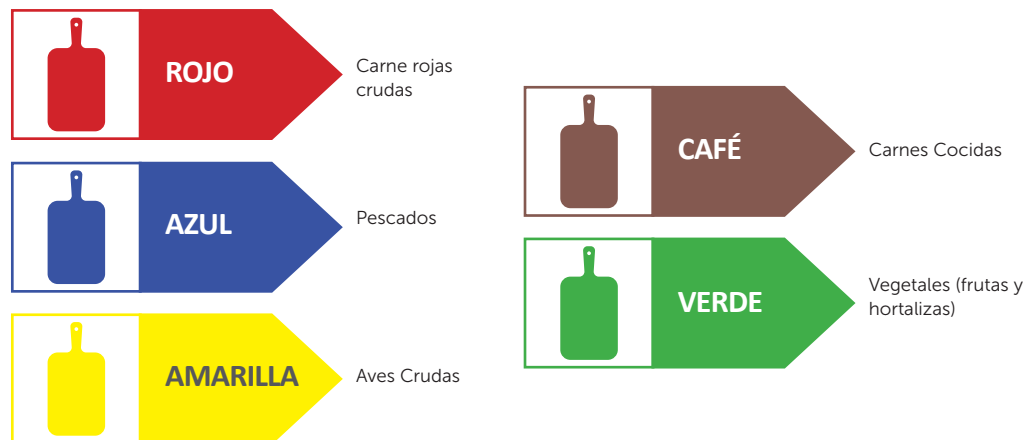
Se debe utilizar distintos colores de guantes para realizar las diferentes actividades, tal como indica en la tabla 1.

TABLA 1. Colores de guantes para realizar distintas actividades.

	AZUL O AMARILLO	Para labores de aseo, trapear, lavar pisos, traperos, baño, etc.
	VERDES	Guantes de nitrilo largos. Para limpieza de menaje, vajilla, ollas, bandejas, equipos, utensilios.
	TRANSPARENTE	Se utilizan para la manipulación de los alimentos durante su distribución, sea en la línea de servicio, empaque o entrega.

Por otra parte, las tablas utilizadas para cortar se deben mantener limpias y secas. Se sugiere mantener separadas las tablas para carnes, de las tablas de frutas y verduras. Seis son los colores que existen de tablas para los distintos tipos de alimentos, los cuales se muestran a continuación en la tabla 2.

TABLA 2. Colores de tablas para cortar distintos tipos de alimentos



Nota: Se utilizan distintos colores para evitar y minimizar la contaminación cruzada.

Al utilizar una tabla de picar, identifique el color de la misma, según el tipo de alimento. Luego de usar la(s) tabla(s), cepillar la superficie para retirar la totalidad de residuos, lavar con detergente, enjuagar la tabla y sumergir en solución desinfectante. Luego secar y guardar.

Mantener los cuchillos guardados (utilizar guarda soporte para cuchillos de acero inoxidable, recomendado por Prevención de Riesgos).

NO utilizar virutillas de acero o de lana para limpieza de ollas.

NO utilizar utensilios de madera para realizar y manipular preparaciones (cucharas, uslero, etc.). RSA.

2.1. Condiciones de Equipamiento

2.1.2. Programa de mantenimiento preventiva de equipos

De acuerdo a las bases contractuales cada instalación debe establecer un Programa de mantenimiento preventiva de equipos, con las frecuencias estimadas de control y los registros de verificación de dichas actividades. Revisar POE-2 y Registro 2.

2.1.3. Calibración termómetros y balanzas

Realice un programa de calibración anual (interna) de termómetros y balanzas de acuerdo a lo establecido en las siguientes tablas:

TABLA 3. Calibración Interna

Equipos e Instrumentos	Frecuencia	Parámetros a verificar	Referencia Usada
Masas patrones	Trimestral	Masa	Masas patrones acreditadas
Termómetro de referencia	Trimestral	Temperatura	Termómetros patrón acreditado

Nota: Incorporar la calibración dentro del programa de mantenimiento preventiva de equipos.

2.1.4. Manejo de termómetros y balanzas

Utilice balanza y termómetro de acuerdo a los POE-6 y POE-7.

2.1.5 Control y registro de temperatura de equipos de frío

Controle temperatura de todos los equipos de frío (refrigeradores y congeladores), una vez por día. Preocúpese de que este control sea en horario constante. Complete diariamente el Registro 3 y 4 de acuerdo a lo solicitado.

Si el equipo se encuentra fuera de rango avise a él (la) maestro(a) encargado(a). Deberá revisar productos dentro del equipo, trasladar a equipo de frío en buen estado, identificar equipo de frío con letrero "equipo en mal estado" y agilizar el proceso de reparación.

Nota: De acuerdo al R.S.A. cada equipo de frío debe contar con un dispositivo interno para control de temperatura (Art. N° 37 R.S.A. DS 977 vigente)



3. CONTROL DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD

3.1 Vehículo de transporte

Las paredes, techo y piso del vehículo de transporte deben estar limpios, secos y sin olores extraños. El vehículo debe contar con pallets o superficie removible, para evitar el contacto de los alimentos con el piso. La distribución de los alimentos en el vehículo se debe asegurar dejando separados los alimentos del techo y las paredes al menos 5 cm., permitiendo la recirculación de aire frío sin bloquear el equipo de frío del vehículo.

El vehículo debe estar equipado con una unidad de frío que sea capaz de asegurar la temperatura final del producto. En el vehículo no se deben transportar alimentos junto con sustancias químicas (Revisar POE-3).

3.2 Control de calidad de materias primas

Verificar las fechas de elaboración y de vencimiento de los productos (vida útil). Si hay alimentos vencidos o por vencer, la partida debe rechazarse. Realice una inspección organoléptica de los productos que recibe. Reciba las materias primas de acuerdo al POE-3 "especificaciones de materias primas e insumos alimenticios".

Controle el estado de los envases (cajas, bolsas), vacío y sellado de los productos. Controle temperatura de recepción de las materias primas refrigeradas y congeladas.

Preocúpese de no romper el envase original del producto. Complete **Registro 5 y 6** Control de recepción de materias primas (Ver Anexo 3). Si alguna materia prima es rechazada complete el **Registro N° 7** (Investigación de incidente y acción correctiva en producto no conforme) y registrar histórico en el **Registro N° 8** (Bitácora reclamo proveedores).

3.3 Técnicas de recepción

Realizar la recepción en un mesón o mesa de apoyo, nunca recepcionar a ras de piso.

Almacene las materias primas bajo las condiciones de temperatura adecuadas para cada producto.

Se debe evitar la exposición a temperatura ambiente de las materias primas que requieran refrigeración y congelación (no más de media hora expuestas en recepción).



Al recepcionar productos comience por controlar temperaturas de productos congelados (controle la temperatura del producto sin retirar de las cajas), una vez controlada la temperatura almacene inmediatamente para evitar romper la cadena de frío.

Registre en hoja de recepción de materias primas la temperatura de la última partida de productos congelados y refrigerados que ingrese al refrigerador o congelador según corresponda.

TABLA 4. Recepción, control, aceptación, rechazo y temperatura para recepcionar materias primas.

MATERIAS PRIMAS	CONTROLAR	ACEPTAR	RECHAZAR	T° DE RECEPCIÓN
Alimentos no perecibles	<p>Integridad e higiene de los envases.</p> <p>Fechas de elaboración y vencimientos.</p> <p>Enlatados: número de unidades y estado de los envases (abombamiento de envases, daño mecánico, oxidación de envases)</p>	<p>Empaque: Paquetes intactos y en buenas condiciones.</p> <p>Producto: Color y olores normales</p>	<p>Empaque: agujeros, rajaduras o perforaciones; humedad o manchas de agua en las cajas exteriores y en el empaque interior (indica que ha estado mojado).</p> <p>Producto: Color u olor anormales; manchas de mohos o aspecto viscoso; contiene insectos, huevos de insectos o excremento de roedores.</p>	No aplica.
Alimentos empacados en atmósfera modificada, al vacío o sous vide	<p>Condición higiénica e integridad del vacío de los envases.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temperatura. • Peso. • Fechas faena, elaboración y vencimiento. 	<p>Empaque: intacto en buenas condiciones con fecha de caducidad vigente.</p> <p>Producto: color aceptable.</p>	<p>Empaque: desgarrados o que goteen y fecha de caducidad vencidas.</p> <p>Producto: color inaceptable, viscosidad o burbujas.</p>	5°C
Carnes congeladas	<p>Condición higiénica del envase.</p> <p>Temperatura.</p> <p>Peso.</p> <p>Fecha de vencimiento.</p>	<p>Empaque: paquetes intactos en buenas condiciones, secos.</p>	<p>Empaque: desgarrados o con agujeros; fluidos o líquidos congelados en las cajas, cristales de hielo o manchas de agua en le embalaje (evidencia de descongelación y posterior congelación).</p>	-14°C a -12°C





MATERIAS PRIMAS	CONTROLAR	ACEPTAR	RECHAZAR	T° DE RECEPCIÓN
Aves	<p>Condición higiénica de bolsas y mallas.</p> <p>Temperatura – peso.</p> <p>Fecha de vencimiento.</p>	<p>Color: no hay decoloraciones.</p> <p>Textura: firme, recupera su forma cuando lo tocan</p> <p>Olor: no tiene olor.</p>	<p>Color: decoloración púrpura o verde alrededor del cuello; punta de las alas oscuras (las puntas rojas son aceptables).</p> <p>Textura: pegajosa bajo las alas y alrededor de las coyunturas.</p> <p>Olor: anormal desagradable</p>	Entre 5°C.
Cecinas	<p>Condición higiénica de envases.</p> <p>Temperatura y peso.</p> <p>Fechas de elaboración y vencimiento.</p>	<p>Etiquetas en buenas condiciones.</p> <p>Empaque y sello intactos</p>	<p>Empaque perforado o sellos rotos.</p> <p>Olor anormal o desagradable.</p> <p>Color: decoloración o manchas de hongos.</p>	5°C.
Frutas y Verduras Frescas	<p>Peso o número</p> <p>Color, sabor, aroma, textura.</p>	<p>Condiciones varían dependiendo del producto; acepte sólo los artículos que no tengan señales de deterioro.</p>	<p>Condiciones: las razones para rechazar un producto vegetal pueden no ser replicables a otros.</p> <p>Las señales de deterioro incluyen: infestación de insectos, moho, cortes, texturas anormalmente blandas, decoloración, productos marchitos, apariencia poco atractiva y olores y sabores desagradables.</p>	No aplica.
Huevos en cascarrón	<p>Condición higiénica de los envases.</p> <p>Cantidad e integridad de huevos.</p> <p>Fecha de envasado y vencimiento.</p>	<p>Olor: no tiene olor</p> <p>Cascarrones. limpios e intactos.</p>	<p>Olor a azufre u otro olor anormal.</p> <p>Cascarrones sucios o agrietados.</p>	7°C
Productos de panadería	<p>Peso.</p> <p>Condición higiénica de los envases.</p> <p>Vida útil (pan envasado).</p>	<p>Empaque intacto.</p>	<p>Empaque rasgados, señales de daños causados por plagas.</p> <p>Producto: señales de daños causados por plagas o moho.</p>	La especificada por el fabricante.

MATERIAS PRIMAS	CONTROLAR	ACEPTAR	RECHAZAR	T° DE RECEPCIÓN
Mariscos frescos	Condición higiénica del envase. Peso y temperatura.	Olor: suave a mar o algas. Conchas: cerradas e intactas.	Textura: viscosa, pegajosa o seca. Olor: fuerte olor a pescado. Concha: rotas, abiertas que no se cierran al golpearlas suavemente.	Menor a 7°C.
Pescados frescos	Condición higiénica del envase. Peso y temperatura.	Color: agallas rojas brillantes; piel brillante. Textura: carne firme que recupera la forma cuando la tocan. Olor: suave a mar o a algas. Ojos brillantes, transparentes y no hundidos. Empaque: debe estar rodeado de hielo triturado	Color: agallas grises y opacas; piel opaca y seca. Textura: carne blanda, le queda una marca cuando la tocan. Olor: fuerte olor a pescado o amoníaco. Ojos: turbios, con bordes rojos y hundidos.	5°C o menos.
Pescados y mariscos congelados	Condición higiénica del envase. Peso – temperatura.	Empaque: paquetes intactos en buenas condiciones, secos.	Empaque: desgarrados o con agujeros; fluidos o líquidos congelados en las cajas, cristales de hielo o manchas de agua en le embalaje (evidencia de descongelación y posterior congelación).	-18°C con tolerancia hasta -12°C.
Productos lácteos	Cantidad y calidad solicitada. Condición higiénica del envase. Fecha elaboración y vencimiento.	Leche: sabor más bien dulce. Mantequilla: sabor dulce, color uniforme, textura firme. Queso: sabor y texturas típicas y color uniforme.	Leche: sabor agrio, amargo o a moho. Mantequilla: sabor agrio, amargo o a moho, color desigual, textura blanda. Queso: sabor o textura anormales, color desigual, moho que no es natural.	5°C o menos, a no ser que la ley especifique otra cosa.

Fuente: ServSafe y Guía para la Recepción y Control de la Calidad de las Materias Primas en el Sector Alojamiento Turístico y Gastronómico.





3.4. Almacenamiento de productos perecibles y no perecibles

Aplique lo indicado en POE-3 y tabla 5 de almacenamiento por rubro para mantener los productos correctamente almacenados.

Asegúrese también que los productos en transición sean rotulados.

3.5. Aplicaciones de técnicas de almacenamiento de alimentos perecibles

Las rotulaciones no deben estar en contacto directo con el alimento, ni adheridos con corchetes, scotch o clip, deben ser totalmente legibles.

- No se deben colocar los envases terciarios (envase de transporte original, ejemplo: caja de cartón, plástico termo sellado de bebidas) en las cámaras de refrigeración ó congelación sin protección y rotulación, a excepción de que el equipo de frío esté destinado a un área exclusiva para envases terciarios.
- Los productos en transición (ejemplo: caja de leche abierta) y los que eliminan líquido (quesillo, jamón) deben almacenarse cubiertos con plástico.
- Las carnes al vacío se deberán mantener en su bolsa plástica colocándolas en recipientes desinfectados (lavado, enjuagado y rociado con alcohol al 70%) y cuidando de no hacer perforaciones.
- Si se utilizan recipientes de material plástico, deben ser de color claro y bajos (no más de 15 cm. de alto), para permitir la circulación de aire frío.
- Realice un control semanal de las fechas de vencimiento de los productos, de manera de verificar el cumplimiento de la regla:

FIFO (Primero en entrar = Primero en salir) y

FEFO (Primero en expirar = Primero en salir).

TABLA 5. Almacenamiento de alimentos en refrigerador.

NIVEL SUPERIOR	NIVEL MEDIO	NIVEL INFERIOR
<p>ALMACENE PRODUCTOS LISTOS PARA CONSUMO, TALES COMO:</p> <p>Postres, ensaladas y platos preparados en general; cecinas retiradas de su envase original (jamón, arrollado, jamonada, etc.); lácteos (quesos, quesillos) retirados de su envase original, envases abiertos de mayonesa, ketchup, mostaza, etc.</p>	<p>ALMACENE PRODUCTOS PRE ELABORADOS, TALES COMO:</p> <p>Lácteos en su envase original cerrado (quesos, quesillo, leche), cecinas en su envase original cerrado y cecinas sin cocer (longaniza, chorizo, choricillo, vienesas), verduras pre-elaboradas (zanahoria, cebolla, lechuga, repollo), verduras desinfectadas, bebidas, etc.</p>	<p>ALMACENE MATERIAS PRIMAS, TALES COMO:</p> <p>Carnes crudas en general, verduras y frutas sin desinfectar.</p> <p>Descongelación lenta de carnes.</p>

Fuente: Academy of Nutrition and Dietetics (2013) Are My Leftovers Still Good? Refrigerator Temperature Food Safety.

3.6. Requerimientos recomendados para almacenar alimentos

TABLA 6. Requerimientos recomendados para almacenar alimentos.

PRODUCTO	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	OTROS REQUERIMIENTOS
Carne	Almacenarla fresca a una temperatura interna de 5°C o menos.	Envolver la carne en un material impermeable al aire y a la humedad, o ponerla en recipientes.
Aves	Almacenarla fresca a una temperatura interna de 5°C o menos.	Guardar las aves empacadas en hielo tal como están, en recipientes con auto-drenaje. Cambiar el hielo con frecuencia y sanitizar el recipiente regularmente.
Pescado	Almacenarlo fresco a una temperatura interna de 5°C o menos.	<ul style="list-style-type: none"> • Guardar las aves empacadas en hielo tal como están, en recipientes con auto-drenaje. Cambiar el hielo con frecuencia y sanitizar el recipiente regularmente • Mantener los filetes en su empaque original o bien envueltos en un material a prueba de humedad. • Guardar el pescado congelado en una envoltura a prueba de humedad.





PRODUCTO	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	OTROS REQUERIMIENTOS
Mariscos	Almacenarlos vivos a una temperatura de 7°C o menos.	<ul style="list-style-type: none"> Almacenarlos vivos en su envase original. Los moluscos (almejas, ostras, choritos, etc.) se pueden almacenar en un tanque de exhibición antes de servirlos, con estas dos condiciones: <ul style="list-style-type: none"> El tanque debe tener un letrero que diga que los mariscos son sólo exhibición.
Huevos en cascarón	Almacenarlos frescos a una temperatura ambiente de 7°C o menos Mantener temperatura y humedad constante.	<ul style="list-style-type: none"> Mantener los huevos en almacenamiento refrigerado hasta su utilización. Utilizar todos los huevos dentro de cuatro o cinco semanas a partir de la fecha de empaque. Los productos de huevos pasteurizados deben almacenarse según las recomendaciones del fabricante. Los productos de huevo en polvo deben guardarse en un lugar seco y fresco, pero deben ser refrigerados a 5°C o menos luego de ser reconstituídos (mezclados con agua).
Productos lácteos	Almacenarlos frescos a una temperatura interna de 5°C o menos.	<ul style="list-style-type: none"> Usar el método de rotación de inventario FIFO y FEFO. Desechar los productos si han sobrepasado sus fechas de caducidad.
Verduras frescas	Las temperaturas de almacenamiento varían dependiendo del producto.	<ul style="list-style-type: none"> Los productos vegetales enteros y crudos, y los productos vegetales crudos cortados, que se recibieron empacados en hielo se pueden almacenar así. Los contenedores deben tener auto-drenaje y el hielo de debe cambiar con frecuencia. La mayoría de las verduras no deben lavarse antes de ser almacenadas.
Alimentos envasados al vacío, atmósfera modificada y sous vide	Almacenarlos a las temperaturas recomendadas por el fabricante o a 5°C o menos.	<ul style="list-style-type: none"> Desechar el producto si ha sobrepasado su fecha de vencimiento. Desechas el producto si el envase está rasgado o viscoso, si contiene una cantidad excesiva de líquido o si el producto forma burbujas, lo cual indica el posible crecimiento de <i>Clostridium botulinim</i>.
Productos tratados con temperaturas ultra altas y envasados asépticamente	Almacenar los productos a temperatura ambiente.	<ul style="list-style-type: none"> Después de abrirlos, almacenar a 5°C o menos.

PRODUCTO	TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	OTROS REQUERIMIENTOS
Productos tratados con temperaturas ultra altas no envasados asépticamente	Almacenar a 5°C o menos.	
Alimentos enlatados y secos	Almacenar a una temperatura entre 10 y 21°C.	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener en lugar seco. • Si los alimentos secos se sacan de su empaque original, guardarlos en recipientes impermeables al aire, claramente marcados. • Comprobar que los paquetes no tengan daños causados por roedores o insectos.

3.7. Aplicaciones de técnicas de almacenamiento de alimentos No perecibles

- Los enlatados deben tener etiqueta o una rotulación que los identifique si su etiqueta original se ha eliminado, el contenido de los enlatados que no sea consumido debe ser vaciado a un recipiente de plástico o acero inoxidable tapado y rotulado y mantenerlo refrigerado por un máximo de 48 horas.
- Los insumos deben ser almacenados en áreas destinadas a bodega y no en vestidores, clóset ó baños.
- Los alimentos deben estar en repisas limpias, separadas del piso, paredes y techo, para permitir una adecuada ventilación.
- Se debe respetar el sistema **FEFO** y no abrir al mismo tiempo más de un producto de la misma naturaleza.
- En las repisas de bodega, debe mantener separados los envases primarios de los secundarios y terciarios.

Existen 3 tipos de envases o embalaje, que se describen a continuación:

Envases Primarios: Aquellos en contacto directo con el alimento.

Envases Secundarios: Aquellos dentro de embalaje terciario.

Envases Terciarios: Aquel embalaje en contacto con el transporte.





Almacene los productos químicos separados de los alimentos y no use envases de alimentos (bidones de jugos, botellas de bebidas, etc.) para contener productos químicos. Así mismo, no use envases de productos químicos para contener alimentos o bebidas.

Los desechables deben ser apilados en forma organizada (organícelos de acuerdo a su finalidad en una zona específica de la bodega), si hay una sola bodega utilice los desechables como barrera entre los productos químicos y los alimentos.

3.8. Presentación del servicio

Presentación del personal

Todo el personal que tiene contacto directo con el cliente debe usar su uniforme completo, durante el servicio (con cierta frecuencia realizar Check List de higiene y presentación personal (Ver Registro 10, Anexo 3).

Atención al cliente

Los clientes deben ser tratados con cortesía, educación y gentileza. El personal no se debe hacer diferencias entre los comensales. Además, deben ser atendidos en forma rápida y expedita.

Dirección del servicio

La Administradora o encargada de la cocinería debe supervisar el servicio permanentemente y estar atento a las observaciones y comentarios de sus clientes (dando respuesta en el libro de sugerencias).

Dentro de sus controles debe aplicar check list de servicio (Registro 12); antes de que comience el servicio, tiempo necesario para tomar acciones inmediatas de requerirse.

3.9. Limpieza de área de recepción y comedores

- El piso, paredes, puertas y vidrios de las áreas de recepción y comedores deben mantenerse en todo momento limpias.
- Verifique la limpieza antes de comenzar el servicio. Registre las observaciones en el check list de servicio y corrija las no conformidades antes de comenzar el servicio.
- Todos los elementos decorativos usados como ambientación deben estar limpios y en buen estado de conservación.

3.10. Disposición y limpieza de alcuza, sal, servilletas y salsas

- Las alcuza ó botellas con aceite, limón y vinagre; los saleros, envases de mayonesa, ketchup y mostaza, los servilleteros y saleros deben permanecer limpios y debidamente repuestos.
- La cantidad de estos elementos debe ser suficiente para el número de comensales y mesas. Las salsas (mayonesa, pebre, pasta de ají, mostaza y otros) deben mantenerse siempre refrigeradas.
- La cantidad de estos elementos debe ser suficiente para el número de comensales y mesas. Durante el servicio está prohibido rellenar las alcuza, al finalizar éste se deben eliminar los excedentes de las alcuza para luego lavarlas con lavalozas en agua tibia, enjuagarlas y desinfectarlas con alcohol a 70% o cloro.

3.11. Limpieza y estado de bandejas, vajilla y cubiertos

- La vajilla, cubiertos y bandejas deben estar en buen estado (vajilla sin trizaduras o piquetes, cubiertos no doblados o manchados, bandejas no rayadas o quebradas) y en óptimas condiciones de higiene (sin grasa, restos de alimentos, detergente) y secado.
- El número debe ser adecuado para garantizar una adecuada reposición.

3.12. Iluminación del comedor

- La iluminación del comedor debe ser la adecuada para evitar accidentes y garantizar un ambiente agradable para comer.

3.13. Temperatura ambiental

- La temperatura del comedor debe garantizar un grato ambiente, debe existir una correcta extracción de aire caliente que permita extraer vapores provenientes de la línea de servicio (baño maría).





4. CONTROL SATISFACCIÓN CLIENTE

4.1. Encuesta de satisfacción

Realice una encuesta de satisfacción a sus clientes, siguiendo el procedimiento de la Gerencia de Marketing de la Oferta.

4.2. Respuesta reclamos del cliente

Esto implica el seguimiento de un procedimiento para tratar los reclamos de los clientes que estén relacionados con problemas de seguridad (aspectos físicos, biológicos o químicos de un producto), salubridad (características o elementos indeseables presentes en un producto o proceso) y otros (acciones accidentales o intencionales, que resulta un engaño para el consumidor).

Conteste los reclamos en forma diaria (Revisar POE-9 "programa de reclamo clientes").

5. SEGUIMIENTO DE PRODUCTO

5.1. Control y planificación de la producción y mermas

Programe el número de preparaciones incluyendo: la venta, el personal, las muestras de referencias y el mecano (si es necesario en su contrato).

Realice un control diario registrando la planificación de la producción y las mermas; Registro 14 (Control de mermas) y/o por SGP.

5.2. Control de producto No conforme

Cuando se generen productos que no cumplan con especificaciones de calidad, como productos en mal estado en la recepción, productos vencidos, productos deteriorados en el almacenamiento, etc., estos deben ser separados e identificados, rotulándose como "producto no conforme". Luego se deben devolver a los proveedores o eliminados de las operaciones de la cocinería como basuras (rompiendo el envase antes de eliminar). Para esto la vía de eliminación es la siguiente:

TABLA 7. Separación de alimentos que no cumplen conformidad.

Producto	Medida preventiva	Medida correctiva	Lugar de segregación
Alimentos no perecibles	Se compra proveedores referenciados que cumplen con estándar de calidad y deben contar con resolución sanitaria vigente.	Se separarán los alimentos en bolsa amarrada y se identificara con letrero blanco con letras rojas: PRODUCTO NO CONFORME. Indicar fecha de separación.	Lugar especificado y marcado en bodega de almacenamiento de abarrotes.
Alimentos perecibles	Se compra a proveedores referenciados que cumplen con estándar de calidad y deben contar con Resolución Sanitaria vigente.	Se segregará alimento en bolsa amarrada y se identificará con letrero blanco con letras rojas: PRODUCTO NO CONFORME. Indicar fecha de separación.	Caja inferior de refrigerador.
Productos desechables	Se compra a proveedores referenciados que cumplen con estándar de calidad y deben contar con Resolución Sanitaria vigente.	Se separan los productos en bolsa sellada y se identificara con letrero blanco con letras rojas: PRODUCTO NO CONFORME Indique fecha de segregación.	Lugar especificado y marcado en bodega de almacenamiento de abarrotes.

El lugar de segregación es de carácter transitorio para prevenir mayor deterioro y/o antes de que se tome una decisión como lo establece el procedimiento interno de "Producto No Conforme".

Revise POE N° 24 y lleve Registro 15 (Investigación de incidente y acción correctiva en producto no conforme), generados en cualquier etapa del proceso productivo. Realice investigaciones del origen de la no conformidad.

5.3. Recolección y registro de muestras de referencia

- Realice recolección de las muestras de referencia de todas las preparaciones que son efectuadas en su instalación, en todos los servicios entregados (desayuno, almuerzo, once, cena, otros).
- Recuerde: Las muestras se deben eliminar al término de las 72 hrs cumplidas.



6. MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS

Infórmese sobre la manipulación segura de productos químicos de acuerdo al instructivo POES N° 27

7. DISPOSICIÓN DE DESECHOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Mantener un adecuado manejo de desechos evita la invasión de plagas y minimiza los riesgos de contaminación.

7.1. Requerimientos

- En los establecimientos se usará agua potable o agua de pozo, ambas deberán cumplir con la normativa vigente, análisis microbiológicos y fisicoquímicos según Norma NCh 409.
- Aquellos establecimientos que utilicen agua de pozo, el Administrador o encargado debe medir diariamente la potabilidad del agua antes de ser utilizada en los procesos productivos.
- Debe medir con kit de cloro referenciado y dejar evidencia del control y de las acciones inmediatas ante desviaciones.
- En las áreas de elaboración se dispondrá de basureros con bolsas negras definidas para basura domiciliaria, el que debe ser plástico y estar en todo momento limpio y con una bolsa de basura.
- Este debe contar con un pedal que se accionará para abrir la tapa y así evitar una contaminación en las manos del personal.
- El personal responsable del retiro de los desechos sólidos, debe emplear elementos de protección personal (EPP) que evite la contaminación de la ropa de trabajo.



- Luego de eliminados los residuos sólidos deben retirarse los elementos de protección personal (EPP) y almacenarlos en la zona sucia de lavado; recuerde, lavar muy bien sus manos después de realizar esta tarea. Queda prohibido eliminar desechos con uniforme de trabajo sin utilizar pechera de hule dispuesta sólo para esta función.
- El sector de acopio de basura debe estar retirado de las instalaciones de cocina y debe ser aseada y desinfectada en forma diaria, al igual de los basureros (lavados con detergente sanitizante y enjuague posterior), y debe estar en buenas condiciones de higiene, al igual que todos los basureros utilizados.
- Recuerde, la basura debe ser retirada en forma permanente y las bolsas deben estar cerradas en el interior de los basureros.

7.2. Desechos Sólidos

Revise POES-9

Realice el retiro de los basureros de las áreas de proceso cuando:

- Se alcance la capacidad del basureo (3/4 partes de la capacidad de la bolsa) en las áreas de proceso.
- Expela olores desagradables.
- Al término de la jornada laboral.
- Mantenga los residuos en contenedores separados de acuerdo a lo indicado:
- Residuos sólidos: cartones, papeles.
- Los cartones se deben apilar atados en lotes no más de 50 Kg, si el manejo es realizado por varones. Si el manejo lo realizan mujeres es 20 Kg (Ley 20.001).
- Estos deben almacenarse en un lugar apartado a las áreas de elaboración, no a ras de piso (separación mínima 10 cm).
- Retire la basura con una frecuencia tal que impida atraer insectos, roedores y otros.

Residuos plásticos: botellas de aceite, alusa plus, bidones, etc.

Residuos de elementos cortantes: latas, vidrios y otros elementos cortantes.

Residuos orgánicos: restos de alimentos



- El recipiente destinado a este uso debe estar provisto con doble bolsa de basura negra y rotulado, llenar a $\frac{3}{4}$ de su capacidad, disponer bolsa dentro de una caja de cartón, sellar y rotular con “residuo corto punzante de cocina”.
- Es importante tener precaución cuando se elimina este residuo, ya que existen riesgos de corte al retirar la bolsa. Para prevenir la ocurrencia de esto, lleve el basurero al sector de acopio de basura y viértalo, sin que sus manos estén en contacto directo con los elementos cortantes.
- Deje el basurero en el sector para ser lavado, lleve un basurero limpio con doble bolsa negra para reponer el retirado.
- Los desechos sólidos provenientes de restos de comida deben ser filtrados a fin de evitar un exceso de Líquidos cuando sean eliminados en los basureros.

7.3. Desechos Líquidos

Revise POES -9

- Los desechos líquidos generados de los baños, lavados de manos, actividades de aseo, lavado de vajilla y utensilios serán evacuados a la red de alcantarillado, dado su bajo volumen y concentración de detergentes.
- Es necesario considerar que la descarga a los RILES generada por líquidos provenientes de alimentos (aguas de cocción, salsas, caldos, etc.) constituyen una sobrecarga de materia orgánica al alcantarillado. Es por esta razón que es necesario filtrar estos líquidos, antes de ser evacuados en los sistemas de desagüe, deberá incluirse además sistema de decantadores.
- Los aceites deben disponerse como residuos sólidos, de acuerdo al POES-9



8. HIGIENE PERSONAL

Las personas que cosechan, manipulan, almacenan, transportan, procesan o preparan alimentos son muchas veces responsables por su contaminación. Todo manipulador eventualmente pueden transferir patógenos a cualquier tipo de alimento; pero eso puede ser evitado por medio de higiene personal, conductas y manipulación adecuados.

8.1. Estado de Salud de los manipuladores

- Todo personal que manipula alimentos, directa o indirectamente, debe mantener un buen estado de salud, a fin de evitar la contaminación de los alimentos por enfermedades infectocontagiosas.
- No está permitido el acceso a las áreas de manipulación a toda persona que se sospeche que padece una enfermedad que pueda transmitirse por los alimentos o tenga heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea.
- Los manipuladores deben avisar a su jefatura directa cuando padezcan alguna enfermedad o presenten síntomas riesgosos (diarrea, vómitos, dolor de garganta con fiebre, lesiones de la piel, etc.).
- La persona no se podrá presentar a trabajar sin alta médica o sin haber cumplido su tiempo de licencia.
- Si el contrato de prestación de servicios exige una frecuencia y una batería de exámenes a realizar debe cumplir con lo establecido en él, una vez realizados los exámenes al personal debe archivar una copia en la carpeta de cada funcionario.
- Si el resultado de alguno de los exámenes es positivo, debe verificar el cumplimiento del tratamiento y realizar la contra muestra al funcionario.

Recuerde:

- Que el personal nuevo, debe realizarse el examen médico general, antes de ingresar a trabajar.
- Evitar el contacto con alimentos si padece afecciones de piel, heridas, resfríos o diarrea
- Evite toser o estornudar sobre los alimentos y equipos de trabajo, aunque use mascarilla.
- En caso de tener pequeñas heridas, cúbralas con vendajes y envoltura impermeable y avise a su jefatura.
- En caso de presentar heridas, la persona debe ser retirada de sus funciones.





8.2. Conductas y presentación del personal

8.2.1. Barba y cabello:

El personal femenino debe permanecer con el cabello completamente cubierto al ingresar a las áreas de elaboración y servicio de alimentos.

El personal masculino debe estar siempre afeitado, cabello corto. La utilización del bigote y barba no está permitida en personal que procesa y sirve alimentos.

8.2.2. Manos, uñas, utilización de joyas y otros:

El personal debe realizar un adecuado lavado de manos (Revisar POES-7), cuando ingrese a las áreas de elaboración, después de ir al baño, estornudar, toser, limpiarse la nariz y cada vez que cambie de actividad. El lavado de manos debe ser supervisado. Las áreas para lavado de manos las áreas de elaboración y de servicios higiénicos del personal deben contar con agua caliente y fría, y con jabón sanitizante, escobillas de uñas en buen estado y sumergidas en solución sanitizante limpia, la cual debe ser cambiada cada 6 horas como mínimo. Además debe existir toalla de papel o secador de aire en buen estado y basurero de pedal. El personal debe mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

No está permitido usar joyas de ningún tipo (aros, gargantilla, anillos, relojes, etc.), ni elementos tales como, llaveros, lápices, prendedores, celulares o cualquier elemento colgando o en el interior (bolsillos) de sus uniformes en áreas de elaboración y distribución de alimentos. Los funcionarios deben llegar a las áreas de trabajo con pelo corto (hombres) y tomado y bien protegido (mujeres).

8.2.3. Higiene bucal:

Controlar el lavado frecuente de la dentadura después de la ingesta de alimentos (desayuno y almuerzo).

8.2.4. Orden de vestimenta y vestuario de trabajo

- Deje su ropa y zapatos de calle ordenados en la zona de vestuario personal debe utilizar su informe completo (pechera, zapatos, gorro o toca y mascarilla) de acuerdo a lo establecido por la Gerencia de Marketing Oferta.
- El uniforme debe usarlo limpio y planchado.
- Todo el equipo de trabajo debe utilizar pechera del mismo color.

- No use ropa de calle en el trabajo, ni venga con la ropa de trabajo desde la calle.
- Está prohibido el uso uniforme fuera de las instalaciones de la cocinería.

8.2.5. Contaminaciones Cruzadas

- Existen distintas formas en que un alimento puede contaminarse, entre ellas, debido a la presencia de agentes físicos, químicos y biológicos en el producto. Pero también puede producirse una contaminación de un alimento totalmente sano que se puso en contacto con un producto contaminado.
- Evite cruces entre productos limpios y elementos sucios; alimentos crudos y cocidos ó entre productos químicos y alimentos.
- En las zonas en que se manipulen alimentos deberá prohibirse todo acto que pueda contaminar los alimentos, como: comer, fumar, masticar chicle, o realizar otras prácticas antihigiénicas, tales como escupir.

Revise POE-5.

Algunos ejemplos de contaminación cruzada

- Circular desde un sector sucio a un sector limpio.
- Usar la misma tabla de picar para diferentes alimentos, después de utilizarla se debe lavar y dejar en solución desinfectante.
- Degustar más de una preparación con un mismo utensilio o sólo enjuagarlo antes de volver a usarlo.
- Tener en la misma estantería utensilios, herramientas y vajilla sucios y limpios.
- Usar esponjas y paños sucios en cocina para secar o limpiar mesones, apoyar tablas, etc.
- Transportar o mantener productos químicos en utensilios y vajilla o envases vacíos de alimentos.
- Utilizar paños para repasar vajilla que no sea de uso diario (un solo día de uso).
- No olvide "está prohibido comer o beber dentro de las áreas de elaboración y distribución de alimentos", como también masticar chicle y fumar.





8.2.6. Uso de guantes quirúrgicos

Con respecto al uso de guantes y recubrimientos de plásticos, podrían construir una barrera entre los alimentos y las bacterias residentes en los alimentos o materias primas, lesiones infectadas o vendajes sobre las manos producto de heridas o cortes.

No se justifica el uso de guantes en las siguientes ocasiones:

- Montaje de vajilla y bandejas en la línea de distribución.
- Recolección de muestras de referencia.
- Control de Temperaturas.
- Recepción de materias primas.
- Manipulación de productos crudos que serán sometidos a cocción. Ej. Picar carne cruda.
- Verduras y frutas que no han sido sanitizadas.
- Eliminación de basura, ir al baño, hablar por teléfono, limpiar mesones y otros.
- Línea de autoservicio. Siempre y cuando no exista restricción de cliente.

NOTA: Los guantes deben ser reemplazados cada vez que cambie de actividad y cuando se contaminen (realizar procedimientos de limpieza, manipular basuras, salir de las áreas de elaboración, manipular químicos o carnes crudas, etc.).

NOTA: Los guantes de procedimiento deben ser de un solo uso.

8.3. Uso de mascarilla

La mascarilla se debe usar cubriendo la nariz y la boca.

Recuerde cambiar la mascarilla con cierta frecuencia. Ejemplo: después de toser, si esta manchada.

NOTA: Se sugiere aplicar check list de presentación personal para verificar el cumplimiento del personal. (Registro N° 17).

9. CAPACITACIÓN

El objetivo es instruir y/o analizar un tema de Calidad y Prevención de Riesgos. De acuerdo a esto las capacitaciones pueden ser: CAPACITACIONES FORMALES, TALLERES O CHARLAS. Para ello, debe documentar toda capacitación que se realicen en el contrato.

Revisar POE-5 "Contaminación cruzada" (Anexo 1).

9.1. Programa semestral de capacitación del personal

- La operación debe contar con un programa de capacitación para el personal, de acuerdo a lo establecido y solicitado por las áreas de Calidad y Prevención de Riesgos. Este programa de capacitación tiene como objetivo proporcionar a los funcionarios los conocimientos necesarios para realizar su trabajo preventivo, cuidando el medio ambiente, reforzando el auto cuidado y las conductas permanentes.
- El programa debe contener objetivos claros, alcanzables, medibles y complementarios a programación que desarrolle la subgerencia de capacitación.
- El programa debe ser desarrollado, estableciendo las fechas y horarios de las capacitaciones. El encargado o dueño de la cocinería debe coordinar con los relatores las fechas en forma oportuna y mantener los registros de las capacitaciones en las carpetas de los funcionarios.
- Archive en la carpeta personal el registro de todas las capacitaciones a las que ha asistido cada uno de los funcionarios.



10. CONTROL DE PLAGAS

Revise POES-8

Las instalaciones deben mantenerse en buenas condiciones para impedir el acceso de las plagas y eliminar lugares de reproducción. Para ello, deberán mantenerse cerrados los lugares por donde puedan penetrar plagas, esto mediante rejillas (mallas mosquiteras) en ventanas, puertas, aberturas de ventilación. No se permite la entrada de animales en recintos de elaboración de alimentos.

10.1. Programa de control de plagas

Deberá aplicarse un programa eficaz y continuo de lucha contra las plagas. Los establecimientos y las zonas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente para cerciorarse de que no exista infestación. Para esto, confeccione un programa de control de plagas.

En forma específica un **"PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS"** debe incluir:

- Objetivos del programa (si es preventivo o correctivo).
- Aspectos técnicos (productos químicos a utilizar, concentraciones a aplicar, lugar de aplicación, frecuencia y método).
- Un mapa de emplazamiento de trampas o de aplicaciones (identificación de lugares).
- Nombre de la empresa que entrega el servicio de CONTROL DE PLAGAS y su permiso sanitario.
- El tipo de frecuencia de la inspección para verificar la eficacia del programa.

Se deberá archivar los certificados de control que confirman el cumplimiento del programa. Deberá existir copia del programa en el contrato, realizándolo el cliente.



BIBLIOGRAFÍA



BIBLIOGRAFÍA

ACADEMYOFNUTRITIONANDDIETETICS(2013).Aremyleftoversstillgood?.Refrigeratortemperature food safety. <http://www.eatright.org/Public/content.aspx?id=10949&terms=refrigerator>. [Consulta 15 octubre de 2015].

CÓDEX ALIMENTARIUS (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003)). Código Internacional Recomendado de Prácticas y Principios Generales de Higiene de los Alimentos [en línea] www.codexalimentarius.net/download/standards/23/cxp_001s.pdf [Consulta 10 septiembre de 2015].

CONSEJO NACIONAL DE PRODUCCIÓN LIMPIA (Chile) (2012). "Guía de Mejores Técnicas Disponibles para la Recepción y Control de la Calidad de las Materias Primas en el Sector Alojamiento Turístico y Gastronómico" [en línea] www.agataag.cl/wp-content/uploads/2015/06/guia8_calidad.pdf. [Consulta 20 de octubre de 2015].

INSTITUTO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN (INN) (2005) Norma Chilena NCh 409/1 Of. 2005 Agua Potable – Parte I – Requisitos.

MINISTERIO DE SALUD (MINSAL) (2000) Decreto Supremo N° 594/1999 Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo [en línea] www.sofofa.cl/ambiente/novedyeventos/2001/DS594_mod.pdf [Consulta 24 febrero de 2008].

MINISTERIO DE SALUD (MINSAL) (1996, Rev. Junio 2006) Decreto Supremo N° 977/1996 Reglamento Sanitario de los Alimentos [en línea] www.minsal.cl/ici/S_1/salud_ambiental/Ds977.pdf [Consulta 01 marzo de 2008]

MINISTERIO DE SALUD (MINSAL) (2003) Decreto Supremo N° 148/2002 Reglamento Sanitario Sobre Manejo de Residuos Peligrosos [en línea] www.asiquim.cl/web/Legistacion/Legislacion%20Actual/ds148.pdf [Consulta 05 marzo de 2008].

INSTITUTO NACIONAL DE NORMALIZACIÓN (INN) (2004) Norma Chilena NCh 2861 Of. 2004 Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) - Directrices para su Aplicación.

CÓDEX ALIMENTARIUS (CAC/RCP 47 - 2001). Código de Prácticas de Higiene para el Transporte de Alimentos a Granel y Alimentos Semienvasados [en línea] www.codexalimentarius.net/download/standards/370/CXP_047s.pdf [Consulta 12 marzo de 2008].

CÓDEX ALIMENTARIUS (CODEX STAN 210 enmendado 2003, 2005). Norma del Códex para Aceites Vegetales Especificados [en línea] www.codexalimentarius.net/download/standards/74/CXS_019s.pdf [Consulta 15 marzo de 2008].

SERVSAFE. International Food Safety Council y National Food.2004.



ANEXOS



LOGO COCINERÍA	PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ESTANDARIZADO DE SANITIZACIÓN	Código	POES - 1
		Revisión	
	POTABILIDAD DEL AGUA	Fecha	
		Página	

ANEXO 1

POES - 1A POTABILIDAD DEL AGUA

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Sr: Ingeniero en Alimentos	Sr: Administradora	Sr. Administrador
Firma:	Firma:	Firma:



1. OBJETIVOS

El objetivo del programa es cumplir con los parámetros establecidos para la calidad del agua utilizada en las cocinerías controlando periódicamente el cloro libre residual.

2. ALCANCE

Este programa será aplicado al agua utilizada para consumo humano, en la elaboración y limpieza de alimentos, también para limpieza y sanitización de equipos e instalaciones.

3. RESPONSABLE

Personal manipulador y asesor de calidad.

4. REFERENCIA

Los requisitos exigidos establecen condiciones como los referidos en la siguiente reglamentación:

Reglamento Sanitario de Los Alimentos, Decreto Supremo N° 977, Párrafo IV "Del proyecto y construcción de los establecimientos" y Párrafo VII "De los requisitos de higiene en la elaboración de los alimentos". Ministerio de Salud, República de Chile. Actualizado Mayo 2008.

Reglamento de condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo 594/99.

5. PROCEDIMIENTO

5.1. Abastecimiento de agua

Es importante para un establecimiento donde se elabora alimentos disponer de elementos confiables para los procesos que se realizan a diario, por lo que la calidad del agua es fundamental para la limpieza y desinfección, como también para la elaboración de productos.

El establecimiento dispone de agua potable proveniente de la red rural de aguas según corresponda por tanto, posee un sistema de tratamiento que tiende a garantizar su seguridad en aspectos microbiológicos, físicos y químicos, además el abastecimiento de agua potable provee abundante agua a presión y temperatura conveniente, suficiente para elaboración, manipulación y preparación de los productos, así como para la limpieza y lavado de instalaciones, equipos, consumo y aseo del personal.



5.2. Calidad del agua

Para verificar la calidad del agua potable en el establecimiento, se realizará un registro de las concentraciones de cloro libre residual diariamente, cuyo valor no debe ser inferior a 0,2 ppm, con un óptimo de 0,4 ppm. Este procedimiento será realizado diariamente al comenzar la jornada de trabajo. En caso de que el valor se encuentre fuera de rango, el encargado deberá dar aviso a la empresa proveedora del servicio aguas según corresponda, para que ellos realicen las medidas correctivas, si esto no es solucionado durante la mañana, se cancelará la elaboración de platos, hasta que se restablezca el contenido de cloro adecuado.

El procedimiento para medir cloro libre residual cuenta con un instructivo disponible y de fácil entendimiento para que el personal pueda hacer dicha medición.

6. ANEXOS

- Registro de control de cloro residual
- Instructivo de determinación de cloro residual

7. MODIFICACIONES DEL DOCUMENTO

FECHA	CAMBIOS EFECTUADOS Y DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE REVISIÓN



LOGO COCINERÍA	PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ESTANDARIZADO DE SANITIZACIÓN	Código	POES - 2
		Revisión	
	POTABILIDAD DEL AGUA	Fecha	
		Página	

ANEXO 2

POES-2 HIGIENE DE LAS INSTALACIONES

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Sr: Ingeniero en Alimentos	Sr: Administradora	Sr. Administrador
Firma:	Firma:	Firma:





1. OBJETIVOS

Describir las actividades de limpieza y sanitización que se deben realizar en las distintas áreas de las cocinerías.

Generar y proporcionar los conocimientos técnicos necesarios para que los procesos de limpieza y sanitización se realicen de manera óptima con el objeto de minimizar el riesgo de contaminación cruzada y mantener la inocuidad de las preparaciones terminadas.

2. ALCANCE

Este procedimiento es aplicable a todos los procesos de limpieza y sanitización realizados a las áreas de trabajo.

3. RESPONSABLE

Personal manipulador y administrador.

4. REFERENCIA

Los requisitos exigidos establecen condiciones como los referidos en la siguiente reglamentación:

Programa de Pre-requisitos, base fundamental para la inocuidad alimentaria. Sociedad Chilena de Microbiología e Higiene de los Alimentos. Ministerio de Salud, Republica de Chile, 2004.

Reglamento Sanitario de Los Alimentos, Decreto Supremo N° 977, Párrafo V “De los requisitos de higiene de los establecimientos”. Ministerio de Salud, Republica de Chile. Actualizado Mayo 2008.

5. LAS ÁREAS DE LAS INSTALACIONES SON:

- Área de recepción de materia prima: debe permanecer limpia y ordenada, sin restos de alimentos.
- Área de elaboración: el piso de esta área debe permanecer limpio y seco. Las paredes, puertas, vidrios, mesones, repisas y lavaderos deben permanecer libres de restos de comida, grasa y suciedades.
- Área de distribución (mesón): el pasaplatos debe encontrarse limpio sin restos de alimentos.
- Repisas de materias primas: las paredes deben estar limpias y ordenadas para el almacenamiento de alimentos.

- Área acopio de basura: se encuentra ubicada fuera de las instalaciones de elaboración y almacenamiento de alimentos. Los contenedores de basura deben permanecer tapados limpios y ordenados hasta su retiro.
- Baños del personal: los baños deben ser limpiados al inicio de la jornada de trabajo. Los W.C., y lavamanos deben permanecer limpios y sin sarro. Siempre debe haber papel higiénico, jabón líquido y papelerero limpio con bolsa plástica y tapa.

Las superficies que no tienen contacto con los alimentos, tales como pisos, paredes, exterior de las máquinas y baños, deben limpiarse con frecuencia para prevenir la acumulación de polvo, suciedad o residuos de alimentos.

Los implementos de limpieza para el baño deben ser sólo para este fin.

6. PROGRAMA DE HIGIENE

6.1 Consideraciones

Cualquier decisión de uso de producto de limpieza y sanitización debe considerar su inocuidad sobre el producto y el personal, además no debe afectar negativamente las instalaciones, equipos y utensilios involucrados.

Es importante tener en cuenta las instrucciones del fabricante en la limpieza de equipos y maquinarias (Instructivos, fichas técnicas, hojas de seguridad).

No deben mezclarse los productos de limpieza y sanitización, por lo que los envases que contienen cada producto deberán estar claramente rotulados y se guardarán en el sector de almacenamiento de artículos de limpieza y sanitización.

La limpieza debe iniciarse inmediatamente después de terminado el proceso de elaboración de los distintos productos que ofrece la cocinería, para evitar que los restos orgánicos se sequen y adhieran a la superficie, lo cual dificultará su posterior eliminación, evitando también una multiplicación microbiana excesiva.

Antes de iniciar la jornada de trabajo, el personal debe:

- Sanitizar equipos y utensilios que tendrán contacto con los alimentos.
- Sanitizar mesones en contacto con alimentos.

Durante la elaboración de productos, el personal debe mantener las secciones de trabajo limpias, ordenadas y expeditas. Para ello:

- Almacenar la basura en bolsas plásticas, en un lugar seguro y que no permita el contacto con los productos elaborados.



- Lavar y sanitizar equipos, utensilios de trabajo al cambiar de actividad.

Al final de la jornada, el personal debe: Retirar las bolsas de basura y depositarlas en el área de acopio de basura ubicado en el exterior de la cocinería.

- Guardar los utensilios de aseo, al finalizar la limpieza.
- Entregar los equipos e instalaciones higienizadas y ordenadas.

La vigilancia de la correcta aplicación del programa de limpieza y sanitización debe hacerse mediante la inspección visual, comprobando la ausencia de suciedad y el adecuado estado de limpieza de instalaciones y equipos.

Si la inspección es rechazada, como medida correctiva se debe limpiar nuevamente el equipo o la superficie.

La limpieza y sanitización de equipos y superficies será registrada en una planilla diariamente.

7. PROCEDIMIENTO

La limpieza de instalaciones debe realizarse de la siguiente manera:

1. Primero eliminar mecánicamente toda la suciedad visible, restos de alimentos y suciedad en general.
2. Aplicar la solución de detergente, dejar actuar por el tiempo que este requiera.
3. Enjuagar la superficie con abundante agua hasta que el detergente sea retirado completamente.

La Sanitización debe realizarse de la siguiente manera:

1. Después de terminar la limpieza y verificar que en la superficie no hayan quedado residuos de detergentes.
2. Aplicar solución desinfectante y con ella empape la superficie a desinfectar.
3. Dejar actuar el desinfectante por un tiempo definido.
4. Enjuagar la superficie.
5. Dejar secar.

Los utensilios usados para la limpieza como escobillas, esponjas paños, etc., deben ser remojados en solución detergente luego de su uso y luego enjuagados con abundante agua. Después dejar en solución desinfectante. Esto con el fin de evitar la diseminación de agentes patógenos.



8. PRODUCTOS QUÍMICOS UTILIZADOS

Los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección son comprados a proveedores autorizados según sea el caso y se detallan a continuación:

NOMBRE PRODUCTO	PRINCIPIO ACTIVO	ÁREA APLICACIÓN	FUNCIÓN
Jabón líquido	Alcohol	Manos	Jabón higienizante sanitizante
Igenix	Amonio Cuaternario	Mesones, paredes, pisos y puertas.	Desinfectante y sanitizante.
Clorinda	Hipoclorito de sodio	Pisos, paredes y puertas	Desinfectante de superficies
Quix	Detergente de base alcalina	Utensilios de cocina	Desengrasar

9. FRECUENCIA

Este procedimiento se debe realizar al terminar las labores del día y durante la jornada, aplican etapas del procedimiento cada vez que se evidencie suciedad.

10. ANEXOS

- Planilla de control de limpieza y desinfección de instalaciones
- Instructivo de limpieza y desinfección área acopio de basura

11. MODIFICACIONES DEL DOCUMENTO

FECHA	CAMBIOS EFECTUADOS Y DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE REVISIÓN



LOGO COCINERÍA	PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ESTANDARIZADO DE SANITIZACIÓN	Código	POES - 3
		Revisión	
	POTABILIDAD DEL AGUA	Fecha	
		Página	

ANEXO 3

POES - 3 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS



ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Sr: Ingeniero en Alimentos	Sr: Administradora	Sr. Administrador
Firma:	Firma:	Firma:

1. OBJETIVOS

Describir las actividades de limpieza y sanitización que se deben realizar en las distintas áreas.

Generar y proporcionar los conocimientos técnicos necesarios para que los procesos de limpieza y sanitización se realicen de manera óptima con el objeto de minimizar el riesgo de contaminación cruzada y mantener la inocuidad de las preparaciones terminadas.

2. ALCANCE

La técnica de limpieza y desinfección de pisos se debe efectuar en todos los pisos de las diferentes zonas de los puntos operativos: zonas de producción, zonas de almacenamiento, zonas de servicio.

También aplica para las zonas de servicios sanitarios y de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.

3. RESPONSABLE

Personal manipulador y Administrador.

4. REFERENCIA

Los requisitos exigidos establecen condiciones como los referidos en la siguiente reglamentación:

Programa de Pre-requisitos, base fundamental para la inocuidad alimentaria. Sociedad Chilena de Microbiología e Higiene de los Alimentos. Ministerio de Salud, Republica de Chile, 2004.

Reglamento Sanitario de Los Alimentos, Decreto Supremo N° 977, Párrafo V "De los requisitos de higiene de los establecimientos". Ministerio de Salud, Republica de Chile. Actualizado Mayo 2008.

5. MATERIALES

- Escobillón.
- Pala para recoger basura.
- Basurero identificado para basura.
- Mopa o trapeador.





- Cepillo.
- Secador de agua.
- Balde o escurridor de trapeadores.
- Guantes (Ver plan de higiene y saneamiento: código de colores para guantes).
- Detergente y desinfectante (ver cuadro programa de limpieza y desinfección).
- Bolsa para basura (ver plan de saneamiento: de manejo de residuos sólidos).

6. PROCEDIMIENTO

1. Con el escobillón barra toda la zona, asegurando que no queden residuos en los rincones o debajo de los equipos. Dentro de lo posible mueva los objetos que puedan obstaculizar el trabajo.
2. Recoger y acumular todos los residuos en un solo sitio, con ayuda de la pala páselo a un basurero limpio con bolsa de basura (ver plan de higiene y desinfección manejo de residuos sólidos).
3. En un balde prepare solución de detergente (ver programa de higiene y desinfección) y humedezca el piso con ella.
4. Refriegue la solución de detergente en el piso con un cepillo o con un escobillón de cerdas duras destinado a tal fin hasta retirar la mugre, tierra y grasa que pueda estar adherida al piso.
5. Si la zona tratada no cuenta con desagües suficientes, en un balde con agua limpia humedezca el trapeador con el fin de retirar el detergente que quedó en el piso. Enjuague el trapeador en el balde con agua, cambiándola cuando se vea con demasiado detergente continúe con el número 7.
6. Si la zona cuenta con suficiente desagües, enjuague con abundante agua y escurra los excesos con el secador de agua.
7. Después de terminar el trapeado y verificar que el piso no haya quedado con detergente, en el balde prepare solución sanitizante (ver programa de Higiene y Sanitización) humedezca un trapeador limpio en la solución y páselo por toda el área que ya está limpia.
8. Dejar secar.

7. PRODUCTOS QUÍMICOS UTILIZADOS

Los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección son comprados a proveedores autorizados según sea el caso y se detallan a continuación:

NOMBRE PRODUCTO	PRINCIPIO ACTIVO	ÁREA APLICACIÓN	FUNCIÓN
Jabón líquido	Alcohol	Manos	Jabón higienizante sanitizante
Igenix	Amonio Cuaternario	Mesones, paredes, pisos y puertas.	Desinfectante y sanitizante.
Clorinda	Hipoclorito de sodio	Pisos, paredes y puertas	Desinfectante de superficies
Quix	Detergente de base alcalina	Utensilios de cocina	Desengrasar

8. FRECUENCIA

Este procedimiento se debe realizar al terminar las labores del día y durante la jornada, aplican etapas del procedimiento cada vez que se evidencie suciedad.

9. ANEXOS

- Planilla de control de limpieza y desinfección de instalaciones.
- Programa de higiene y desinfección de instalaciones y equipos.
- Instructivo de limpieza y desinfección área acopio de basura.

10. MODIFICACIONES DEL DOCUMENTO

FECHA	CAMBIOS EFECTUADOS Y DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE REVISIÓN



LOGO COCINERÍA	PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ESTANDARIZADO DE SANITIZACIÓN	Código	POES - 4
		Revisión	
	POTABILIDAD DEL AGUA	Fecha	
		Página	

ANEXO 4

POES - 4 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES



ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Sr: Ingeniero en Alimentos	Sr: Administradora	Sr. Administrador
Firma:	Firma:	Firma:

1. OBJETIVOS

Describir las actividades de higiene y sanitización que se deben realizar en las distintas superficies.

Generar y proporcionar los conocimientos técnicos necesarios para que los procesos de higiene y sanitización se realicen de manera óptima con el objeto de minimizar el riesgo de contaminación cruzada y mantener la inocuidad de las preparaciones terminadas.

2. ALCANCE

El procedimiento de higiene y sanitización de superficies aplica para todas las superficies: paredes, mesones, planchas, tapas laterales y puertas de neveras, hornos y otros equipos, también ollas, sartenes, termos, bandejas que se encuentran en los puntos operativos. También aplica para las paredes y puertas de servicios sanitarios y de almacenamiento de basuras reforzando en estas áreas la desinfección.

3. RESPONSABLE

Personal manipulador y Administrador.

4. REFERENCIA

Los requisitos exigidos establecen condiciones como los referidos en la siguiente reglamentación:

Programa de Pre-requisitos, base fundamental para la inocuidad alimentaria. Sociedad Chilena de Microbiología e Higiene de los Alimentos. Ministerio de Salud, Republica de Chile, 2004.

Reglamento Sanitario de Los Alimentos, Decreto Supremo N° 977, Párrafo V "De los requisitos de higiene de los establecimientos". Ministerio de Salud, Republica de Chile. Actualizado Mayo 2008.

5. MATERIALES

- Cepillo.
- Paño abrasivo.
- Detergente.
- Guantes (Ver plan de higiene y sanitización: código de colores para guantes).
- Pulverizador.





- Balde.
- Detergente (Ver: cuadro programa de Higiene y Sanitización).
- Desinfectante (Ver: cuadro programa de Higiene y Sanitización).

6. PROCEDIMIENTO

1. Retirar los residuos grandes de alimentos y capas gruesas de grasa que se puedan encontrar sobre la superficie a limpiar. Estos se pueden encontrar sobre la superficie a limpiar y se deben depositar en la respectiva bolsa de basura (ver plan de Higiene y Sanitización manejo de residuos sólidos).
2. Prepare solución de detergente (ver programa de Higiene y Sanitización) y humedezca la superficie, dependiendo la cantidad de suciedad de la superficie, restriéguela con paño abrasivo o con cepillo hasta retirar los excesos de suciedad y grasa.
3. Enjuagar con abundante agua hasta retirar totalmente el detergente de la superficie.
4. Después de terminar la limpieza y verificar que en la superficie no hayan quedado residuos de detergentes, prepare solución desinfectante (ver programa de Higiene y Sanitización) y con ella empape la superficie a desinfectar.
5. Dejar actuar el desinfectante durante el tiempo establecido (ver programa de Higiene y Sanitización).
6. Enjuague la superficie.
7. Dejar secar o secar con un paño de un solo uso.

7. PRODUCTOS QUÍMICOS UTILIZADOS

Los productos químicos utilizados para la higiene y sanitización son comprados a proveedores autorizados según sea el caso y se detallan a continuación:

NOMBRE PRODUCTO	PRINCIPIO ACTIVO	ÁREA APLICACIÓN	FUNCIÓN
Jabón líquido	Alcohol	Manos	Jabón higienizante sanitizante
Igenix	Amonio Cuaternario	Mesones, paredes, pisos y puertas.	Desinfectante y sanitizante.
Clorinda	Hipoclorito de sodio	Pisos, paredes y puertas	Desinfectante de superficies
Quix	Detergente de base alcalina	Utensilios de cocina	Desengrasar

8. FRECUENCIA

Diario y/o de acuerdo con la necesidad de uso.

9. ANEXOS

- Planilla de control de higiene y sanitización de superficies.
- Programa de Higiene y Sanitización de instalaciones y equipos.

10. MODIFICACIONES DEL DOCUMENTO

FECHA	CAMBIOS EFECTUADOS Y DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE REVISIÓN



LOGO COCINERÍA	PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ESTANDARIZADO DE SANITIZACIÓN	Código	POES - 5
		Revisión	
	POTABILIDAD DEL AGUA	Fecha	
		Página	

ANEXO 5

POES - 5 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VAJILLAS Y UTENSILIOS MENORES



ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Sr: Ingeniero en Alimentos	Sr: Administradora	Sr. Administrador
Firma:	Firma:	Firma:

1. OBJETIVOS

Describir las actividades de limpieza y sanitización que se deben realizar en vajillas y utensilios menores.

Generar y proporcionar los conocimientos técnicos necesarios para que los procesos de limpieza y sanitización se realicen de manera óptima con el objeto de minimizar el riesgo de contaminación cruzada y mantener la inocuidad de las preparaciones terminadas.

2. ALCANCE

La técnica de limpieza y desinfección de vajillas y utensilios menores aplica para las vajillas, cubiertos, ollas pequeñas, cucharones, recipientes y otros utensilios que menores que se encuentren en el punto operativo.

3. RESPONSABLE

Personal manipulador y Administrador.

4. REFERENCIA

Los requisitos exigidos establecen condiciones como los referidos en la siguiente reglamentación:

Programa de Pre-requisitos, base fundamental para la inocuidad alimentaria. Sociedad Chilena de Microbiología e Higiene de los Alimentos. Ministerio de Salud, Republica de Chile, 2004.

Reglamento Sanitario de Los Alimentos, Decreto Supremo N° 977, Párrafo V "De los requisitos de higiene de los establecimientos". Ministerio de Salud, Republica de Chile. Actualizado Mayo 2008.

5. MATERIALES

- Recipientes hondos o envases cerradas.
- Paño abrasivo.
- Guantes (ver plan de higiene y saneamiento: código de colores para guantes).
- Detergente (ver: cuadro programa de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos).
- Desinfectante (ver: cuadro programa de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos).





6. PROCEDIMIENTO

1. Retire los residuos grandes de los platos y de los demás utensilios, y deposítelos en la respectiva bolsa de basura. Utilice guantes de protección.
2. Utilice 3 recipientes: 1 con solución detergente (Ver programa de Higiene y Sanitización de instalaciones y superficies) otro con agua limpia para enjuague y uno con solución desinfectante (Ver programa de Higiene y Sanitización de instalaciones y superficies)
3. Sumerja la vajilla y/o utensilios en el recipiente 1 con la solución de detergente de acuerdo con la capacidad del recipiente empezando por los que tienen menos grasa, con el paño abrasivo restriegue el utensilio o vajilla, hasta retirar la grasa. Escúrralo bien. Cambie el agua cada vez que sea necesario.
4. Páselo al recipiente 2 agua de enjuague. Asegúrese de retirar adecuadamente el detergente. Cambie el agua cada vez que sea necesario.
5. Luego pase la vajilla al recipiente 3 para la desinfección respectiva, adicionando el desinfectante relacionado. (Ver programa de Higiene y Sanitización de instalaciones y superficies)
6. Dejar secar, o secar con toalla de un solo uso.
7. Ubíquelo en el lugar correspondiente.
8. En ningún caso deje los utensilios escurriendo sobre toallas de algodón.

7. PRODUCTOS QUÍMICOS

Los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección son comprados a proveedores autorizados según sea el caso y se detallan a continuación:

NOMBRE PRODUCTO	PRINCIPIO ACTIVO	ÁREA APLICACIÓN	FUNCIÓN
Jabón líquido	Alcohol	Manos	Jabón higienizante sanitizante
Igenix	Amonio Cuaternario	Mesones, paredes, pisos y puertas.	Desinfectante y sanitizante.
Clorinda	Hipoclorito de sodio	Pisos, paredes y puertas	Desinfectante de superficies
Quix	Detergente de base alcalina	Utensilios de cocina	Desengrasar

8. FRECUENCIA

Diario y/o de acuerdo con la necesidad de uso.

9. ANEXOS

- Planilla de control de limpieza y desinfección de limpieza y desinfección de vajillas y utensilios menores.
- Programa de Higiene y Sanitización de instalaciones y equipos.

10. MODIFICACIONES DEL DOCUMENTO

FECHA	CAMBIOS EFECTUADOS Y DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE REVISIÓN



LOGO COCINERÍA	PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ESTANDARIZADO DE SANITIZACIÓN	Código	POES - 6
		Revisión	
	POTABILIDAD DEL AGUA	Fecha	
		Página	

ANEXO 6

POES - 6 HIGIENE Y SANITIZACION DE EQUIPOS



ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Sr: Ingeniero en Alimentos	Sr: Administradora	Sr. Administrador
Firma:	Firma:	Firma:

1. OBJETIVOS

Describir las actividades de higiene y sanitización que se deben realizar en equipos.

Generar y proporcionar los conocimientos técnicos necesarios para que los procesos de higiene y sanitización se realicen de manera óptima con el objeto de minimizar el riesgo de contaminación cruzada y mantener la inocuidad de las preparaciones terminadas.

2. ALCANCE

Este procedimiento aplica para cada uno de los equipos que se pueden encontrar en los puntos operativos. Por espacio y manejabilidad no todos están en cada punto operativo.

3. RESPONSABLE

Personal manipulador y Administrador.

4. REFERENCIA

Los requisitos exigidos establecen condiciones como los referidos en la siguiente reglamentación:

Programa de Pre-requisitos, base fundamental para la inocuidad alimentaria. Sociedad Chilena de Microbiología e Higiene de los Alimentos. Ministerio de Salud, Republica de Chile, 2004.

Reglamento Sanitario de Los Alimentos, Decreto Supremo N° 977, Párrafo V "De los requisitos de higiene de los establecimientos". Ministerio de Salud, Republica de Chile. Actualizado Mayo 2008.

5. PROCEDIMIENTOS

5.1. MATERIALES

- Balde.
- Paño abrasivo.
- Guantes (Ver plan de higiene y saneamiento: código de colores para guantes).
- Detergente (Ver: cuadro programa de higiene y sanitización).
- Desinfectante (Ver: cuadro programa de higiene y sanitización).
- Atomizador.





5.2. EQUIPOS

5.2.1. Procesador de alimentos

Frecuencia

Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.

Procedimiento

1. Apague y desconecte el equipo.
2. Prepare solución detergente.
3. Remueva las piezas desmontables (ver especificaciones del fabricante).
4. Restriéguelas con el paño abrasivo y enjuáguelas.
5. Proceda con el resto del equipo como una superficie.
6. Prepare la solución desinfectante, pásela al atomizador y asperje las piezas desmontables y el equipo, con la precaución de no mojar partes eléctricas de incidencias. Deje actuar durante el tiempo establecido.

5.2.2. Freidoras

Frecuencia

Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.

Procedimiento

1. Apague el equipo y desconéctelo.
2. Mientras el equipo está caliente, abra la llave de drenaje y pase el aceite a un recipiente que no sea plástico, espere hasta que todo el aceite de fritura haya salido.
3. Prepare solución jabonosa, cierre la llave de drenaje y aplique en el equipo dejando actuar por 5 minutos.
4. Restriegue la superficie interna hasta retirar la grasa.
5. Restriegue el equipo con paño abrasivo hasta retirar la suciedad y la grasa. Enjuague con abundante agua, de ser posible agua caliente.

5.2.3. Batidora

Frecuencia

Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo

Procedimiento

1. Apague y desconecte el equipo.
2. Prepare solución detergente.
3. Retire la tapa de la batidora que se encuentra en la parte superior de la máquina, para hacer esto se libera el tornillo que está ubicado en la parte lateral y extraiga las cuchillas haciendo presión hacia fuera.
4. Con ayuda de una esponja abrasiva, aplique solución de detergente restregando primero los cuchillos con precaución.
5. Para la higiene y sanitización de las tapas y el cuerpo y las manillas del equipo se recomienda ver el cuadro programa de higiene y sanitización.
6. Prepare solución desinfectante, pase al atomizador y asperje el equipo, hasta que se vea suficiente solución sobre el equipo. Ver: cuadro programa de higiene y sanitización.
7. Dejar secar o secar con un paño de un solo uso.

5.2.4. Licuadora

Frecuencia

Todos los días de acuerdo con el uso del equipo.

Procedimiento

1. Asegúrese que el equipo este apagado y desconectado.
2. Retire los residuos grandes con ayuda de una esponja abrasiva.
3. Prepare solución de detergente.
4. Con ayuda de una esponja abrasiva aplique solución de detergentes restregando fuertemente para retirar la suciedad y grasa.
5. Debe tener especial cuidado restregando en la zona de las cuchillas, ya que allí se acumula la mayor cantidad de suciedad y durante el lavado se pueden generar accidentes.





6. Para la higiene y sanitización de las tapas, el cuerpo y las manillas del equipo Ver: cuadro programa de higiene y sanitización.

7. Prepare solución desinfectante suficiente para ocupar por lo menos la mitad del vaso del equipo, póngalo a funcionar, por lo menos durante 1 minuto. Deseche el desinfectante.

8. Dejar secar o secar con un paño de un solo uso.

5.2.5. Planchas

Frecuencia

Todos los días, de acuerdo con el uso del equipo.

Procedimiento

1. Asegúrese que el equipo este apagado.
2. Cuando aún este caliente, pase una espátula para retirar los excesos de grasa y residuos orgánicos. Deposite estos residuos en la bolsa correspondiente (Ver plan de higiene y sanitización de manejo de residuos sólidos).
3. Prepare una solución de detergente (Ver: cuadro programa de higiene y sanitización).
4. Cuando ya esté frío, con ayuda de una esponja abrasiva aplique solución de detergente restregando fuertemente para retirar la suciedad y la grasa.

5.2.6. Cocina

Frecuencia

Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.

Procedimiento

1. Asegúrese que el equipo este apagado. Espere a que este frío y desmonte las parrillas y los quemadores (ver especificaciones del fabricante).
2. Prepare solución de detergente (ver: cuadro programa de higiene y sanitización).
3. Con ayuda de una esponja abrasiva aplique solución de detergente a las partes desmontadas restregando fuertemente para retirar la suciedad y la grasa, para la
4. Higiene y sanitización del cuerpo y las manillas del equipo (ver técnicas de higiene y sanitización de superficies).

5.2.7. Refrigerador y Congelador

Frecuencia

El interior y exterior de las neveras se deben limpiar todos los días y un lavado general una vez por semana.

Los refrigeradores deben ser lavados mínimo una vez por semana (ver técnicas de limpieza e higienización de superficies). Los congeladores deben ser lavados 1 o 2 veces al mes, teniendo en cuenta que los productos congelados deben ser retirados y los equipos lavados con frecuencia para evitar excesiva acumulación de suciedad.

La limpieza general del refrigerador y congelador se debe ajustar al día de menor cantidad de materia prima almacenada.

Procedimiento

1. Desocupar el refrigerador: retirar materia prima y compartimentos interiores (envase de verduras, bandeja de huevos, rejillas).
2. Prepare solución de detergente (ver programa de higiene y sanitización).
3. Realice la limpieza de todas las paredes de acuerdo con lo establecido en técnicas de higiene y sanitización de superficies). Igualmente se deben lavar y desinfectar todas las partes del refrigerador.
4. Prepare solución desinfectante, pase el atomizador y asperje todas las superficies, hasta que se vea suficiente solución sobre el equipo. Dejar actuar el desinfectante
5. Enjuagar y luego secar.

5.2.8. Horno

Frecuencia

Todos los días de acuerdo, con el uso del equipo.

Procedimiento

1. Asegúrese que el equipo este apagado. Espere a que este frio (ver especificaciones del fabricante).
2. Con ayuda de la espátula y/o con una esponja abrasiva retire todos los residuos más grandes y retire las bandejas y rejillas.
3. Prepare solución de detergente (ver programa de higiene y sanitización)



4. Realice la limpieza de las rejillas y bandejas, paredes del equipo y otras partes de acuerdo con lo establecido en técnicas de higiene y sanitización de superficies.

6. PRODUCTOS QUÍMICOS

Los productos químicos utilizados para la higiene y sanitización son comprados a proveedores autorizados según sea el caso y se detallan a continuación:

NOMBRE PRODUCTO	PRINCIPIO ACTIVO	ÁREA APLICACIÓN	FUNCIÓN
Jabón líquido	Alcohol	Manos	Jabón higienizante sanitizante
Igenix	Amonio Cuaternario	Mesones, paredes, pisos y puertas.	Desinfectante y sanitizante.
Clorinda	Hipoclorito de sodio	Pisos, paredes y puertas	Desinfectante de superficies
Quix	Detergente de base alcalina	Utensilios de cocina	Desengrasar

7. ANEXOS

- Planilla de control de higiene y sanitización de equipos
- Programa de Higiene y Sanitización de instalaciones y equipos

8. MODIFICACIONES DEL DOCUMENTO

FECHA	CAMBIOS EFECTUADOS Y DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE REVISIÓN



LOGO COCINERÍA	PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ESTANDARIZADO DE SANITIZACIÓN	Código	POES - 7
		Revisión	
	POTABILIDAD DEL AGUA	Fecha	
		Página	

ANEXO 7

POES - 7 HIGIENE DEL PERSONAL

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Sr: Ingeniero en Alimentos	Sr: Administradora	Sr. Administrador
Firma:	Firma:	Firma:





1. OBJETIVOS

Asegurar que quienes tienen contacto directo o indirecto con los alimentos no tengan probabilidades de contaminar los productos alimenticios, manteniendo un grado apropiado de aseo personal, comportándose y actuando de manera adecuada.

2. ALCANCE

Este procedimiento es aplicable al personal que manipula alimentos y a toda persona ajena que ingrese a la sala de elaboración.

3. RESPONSABLE

Personal manipulador y asesor de calidad.

4. REFERENCIA

Los requisitos exigidos establecen condiciones como los referidos en la siguiente reglamentación:

Reglamento Sanitario de Los Alimentos, Decreto Supremo N° 977, Párrafo VI “De los requisitos de higiene personal”. Ministerio de Salud, Republica de Chile. Actualizado Mayo 2008.

Programa de Pre-requisitos, base fundamental para la inocuidad alimentaria. Sociedad Chilena de Microbiología e Higiene de los Alimentos. Ministerio de Salud, República de Chile, 2004.

Requisitos generales, Higiene de los Alimentos (Codex Alimentarius), (1998). Organización de las naciones unidas para la Agricultura y la Alimentación. OMS.

5. NORMAS PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

5.1. Estado de salud

- El personal manipulador que presenta afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
- El administrador y/o supervisor tomará las medidas necesarias para que no se contaminen los alimentos directa o indirectamente por ninguna persona (manipulador de alimentos). que padezca enfermedad susceptible de transmitirse por alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, como por ejemplo, que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.

- Todo manipulador de alimentos que presente alguna enfermedad deberá comunicarlo a su jefe inmediato: administrador y/o supervisor del punto operativo

5.2. Higiene y comportamiento del personal en la zona de elaboración

Los operarios se encuentran debidamente entrenados dando cumplimiento a los siguientes requerimientos de higiene personal:

- Uso de ropa protectora durante sus funciones: cofia o cubre pelo desechable y delantal limpio. El personal no debe utilizar adornos de ningún tipo (anillos, aros, collares, relojes, etc.), manteniendo uñas cortas, limpias y sin barniz.
- El lavado de manos se realizará al ingresar a las áreas de elaboración, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado, después de estornudar, toser, limpiarse la nariz y cada vez que cambie de actividad.
- En las zonas de donde se manipulan alimentos se prohíbe todo acto que pueda contaminar los alimentos, como: comer, fumar, masticar chicle, o realizar otras prácticas antihigiénicas, tales como escupir.

Uso de guantes sólo en caso de heridas en las manos durante la manipulación de alimentos.

Con respecto al lavado de manos es importante indicar que las instalaciones del establecimiento cuentan con el espacio y material adecuado, además el personal se encuentra debidamente entrenado para realizar una técnica correcta.

Los lavamanos y lavaderos del baño del personal y las áreas de elaboración cuentan con agua, escobillas en buen estado sumergidas en solución sanitizante, jabón sanitizante, toalla de papel y basurero con pedal.

La solución sanitizante para las escobillas debe ser cambiada una vez al día.

El ingreso de toda persona ajena a las instalaciones de la cocinería debidamente autorizada con ropa adecuada usando delantal blanco, cofia y mascarilla. Además deberá registrarse por las normas de higiene y comportamiento descritos en este manual.

Estas prácticas serán supervisadas diariamente y serán registradas una vez a la semana, en caso de no cumplirse alguna de ellas, el supervisor deberá hacer un llamado de atención al personal y de ser necesario, volver a dar entrenamiento.





5.3. Técnica de limpieza y desinfección de manos

5.3.1. Alcance

Esta técnica debe ser desarrollada por todo el personal que labora en la cocinería de ingresar a las zonas de proceso, durante la jornada laboral, cada vez que vaya al baño, cada vez que cambie de actividad, cada vez que toque basura o la tapa de la caneca de basura y siempre que se considere necesario.

5.3.2. Materiales

- Jabón desinfectante para manos.
- Cepillo para uñas.
- Lavamanos.
- Secador automático o toallas desechables.

5.3.3. Responsable

Todo el personal que ingresa a las zonas de producción o servicio de los puntos operativos de la cocina, y todo el personal que sea manipulador de alimentos de la empresa.

5.3.4. Procedimiento

1. Retirar joyas, relojes y demás accesorios. Mantener el antebrazo descubierto (camisa manga corta o recogida).
2. Enjuague las manos y antebrazo con suficiente agua.
3. Aplique una dosificación de jabón antibacterial.
4. Frote el jabón en la palma de la mano, hasta hacer espuma. Mantenga frotando por 1 minuto asegurando que la espuma tenga contacto con toda el área de la mano, entre los dedos y antebrazo.
5. Con el cepillo personal, frote vigorosamente las uñas de cada mano.
6. Accione el lavamanos y enjuague con abundante agua.
7. Seque las manos con ayuda de una toalla de papel o con aire proveniente de un secador de manos. Cierre la llave con este papel y deposítelo en el basurero.

5.4. Técnicas para limpieza de dispensador de jabón y gel desinfectante para manos

1. Aplica para dispensador. Abrir el dispensador.
2. Retirar la tapa que se encuentra en la parte superior del dispensador.
3. Agregar agua y sacarla con varios push oprimir el push varias veces.
4. Agregar jabón nuevo.

6. ANEXOS

- Planilla de control de higiene y presentación personal.
- Planilla de control de salud del personal.

7. MODIFICACIONES DEL DOCUMENTO

FECHA	CAMBIOS EFECTUADOS Y DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE REVISIÓN



LOGO COCINERÍA	PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ESTANDARIZADO DE SANITIZACIÓN	Código	POES - 8
		Revisión	
	POTABILIDAD DEL AGUA	Fecha	
		Página	

ANEXO 8

POES - 8 MANEJO INTEGRAL DE PLAGAS

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Sr: Ingeniero en Alimentos	Sr: Administradora	Sr. Administrador
Firma:	Firma:	Firma:



1. OBJETIVOS

Reducir la población de plagas a niveles lo más cercanos a cero con el fin de evitar la contaminación de los alimentos por contacto con vectores y así provocar enfermedades a la población.

2. ALCANCE

El control de plagas será aplicado en todo el perímetro de la cocinería, baño del personal y públicos.

3. RESPONSABLE

Personal manipulador y administrador.

4. REFERENCIA

Los requisitos exigidos establecen condiciones como los referidos en la siguiente reglamentación:

Programa de Pre-requisitos, base fundamental para la inocuidad alimentaria. Sociedad Chilena de Microbiología e Higiene de los Alimentos. Ministerio de Salud, República de Chile, 2004.

Requisitos generales, Higiene de los Alimentos (Codex Alimentarius), (1998). Organización de las naciones unidas para la Agricultura y la Alimentación. OMS.

Reglamento Sanitario de Los Alimentos, Decreto Supremo N° 977, Párrafo V "De los requisitos de los establecimientos". Ministerio de Salud, República de Chile. Actualizado Mayo 2008.

5. CONTROL Y PREVENCIÓN DE PLAGAS

No es conveniente para ningún establecimiento que expendan alimentación que se encuentren moscas, zancudos, hormigas o roedores en sus áreas de cocina, comedor y bodegas. Ello denota ausencia de medidas higiénicas y lo que es peor aún, la posibilidad de que los alimentos se encuentren contaminados y en algunos casos envenenados. Por ello se hace necesario buscar la asesoría adecuada para mantener un control sobre las mismas y desterrar estos agentes contaminadores y desagradables.

Igualmente es importante dar a conocer los riesgos que presenta un servicio de alimentación en donde se encuentran las condiciones óptimas para el crecimiento de las siguientes plagas:

- Moscas.
- Zancudos.





- Hormigas.
- Roedores.

La primera se alimentan de basuras al igual que de comidas descompuestas al estar en constante movimiento transportan en sus extremidades algunas bacterias que contaminan los lugares, objetos y alimentos en donde posen.

Los roedores son animales que desgarran los empaques de comida y son portadores de enfermedades intestinales y otras que al tener contacto con los alimentos y al ser estos consumidos por el hombre, pueden generar diversos males que van desde malestares de estómago hasta la enfermedad conocida como “mal de rabia”.

Es importante saber identificar los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales.
- Los excrementos de roedores u otras plagas.
- La alteración de sacos, envases, cajas causadas por estos al roerlas.
- La presencia de alimento derramado cerca del envase, que indican que las plagas lo han dañado.
- Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías.

Los lugares en donde pueden morar los animales plagas son sitios cálidos y recogidos, no desean ser molestados por lo que sienten especial predilección por aquellas áreas de almacenamiento que contienen artículos que no se utilizan frecuentemente como son:

- Bodega para equipos de limpieza.
- Bodega de alimentos.
- Cuartos de máquinas en donde el ambiente es cálido.
- Lugares de almacenamiento de utensilios o equipos para reparar.
- Cualquier lugar que no se mantenga limpio y aseado de forma regular.
- Edificaciones abandonadas, tejados, garajes.
- Los cobertizos utilizados para guardar cosas de uso poco frecuente.

Para destruir estos flagelos no basta con mantener aseado e higienizados los lugares, alimentos y equipos, debe coadyuvar en su extinción el uso de químicos que liberen y protejan a los lugares

que se encuentran libres o no de estas plagas. Pero el uso de plaguicidas y/o insecticidas no debe ser indiscriminado, algunos de los que se encuentran en el mercado son eficaces pero nocivos para la salud. Por dicha razón la cocinería, además del plan de limpieza y desinfección y manejo de residuos sólidos, debe contar con el apoyo de una entidad externa experta en el manejo de plagas y realizar fumigaciones preventivas semestrales. Además de tener un contrato con una empresa experta igualmente se realizan revisiones en los puntos operativos semanalmente, después de la fumigación, llevando el formato rutina de saneamiento con el fin de detectar posibles apariciones de plagas.

Al conocer cuáles son los signos que indican la posible presencia de una plaga, se realiza en cada punto operativo una revisión general para verificar que no se estén presentando. En caso de evidenciar algún signo de presencia de plagas el encargado del punto o administrador se comunica con la empresa de fumigación contratante para que tome las medidas del caso y establezca la severidad y las acciones correctivas inmediatas.

6. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Las infestaciones de plagas deberán combatirse de manera inmediata y sin perjuicio de la inocuidad de los alimentos. El tratamiento con productos químicos, físicos, o biológicos deberá realizarse de manera que no represente una amenaza para la inocuidad de los alimentos.

En los alrededores de la cocinería, para evitar la proliferación de plagas se deberá dar cumplimiento a lo siguiente:

- Se determinan claramente las zonas de ingreso de los alimentos. Estos se inspeccionan periódicamente, se remueven los objetos que se encuentren allí, tales como, cajas, bolsas, etc. y se adecuan de forma que no pueda el área ser tomada como nido de plagas.
- Se mantendrán libres de malezas los alrededores de las instalaciones.
- En el área de acopio de basura, los basureros se mantendrán limpios y tapados evitando derrames alrededor de estos, y serán eliminados oportunamente.
- Las mallas protectoras de las ventanas, deberán mantenerse limpias y en buenas condiciones.
- Los alimentos serán almacenados lejos de las paredes y al menos a 15 cm del piso.
- Los alimentos que se encuentren fuera de su envase original, deben estar correctamente almacenados en contenedores herméticos.
- Se deben limpiar los lugares poco visibles como debajo de los refrigeradores, detrás de las cajas, etc.
- No se debe dejar en los armarios de los empleados ropa sucia u objetos como papeles que puedan albergar nidos de roedores.



- Se debe evitar dejar los traperos húmedos, ya que, estos son sitios predilectos para las cucarachas.
- Se debe limpiar adecuadamente las lámparas y zonas de fuente de iluminación, ya que ellas albergan gran variedad de insectos.

6.1. Áreas a controlar

Según la experiencia registrada por la Cocinería de acuerdo con las recomendaciones entregadas por la empresa encargada de realizar la fumigación se ha determinado que las áreas que deben ser fumigadas son las siguientes:

- Entradas.
- Comedores.
- Áreas verdes.
- Bodega.
- Baños públicos.
- Baños del personal.

6.2. Qué hacer antes de la fumigación

- En el comedor evacuar los alimentos que se encuentren en las zonas donde se va a realizar la fumigación.
- En las cocinas proteger el menaje y equipos.
- Despejar de las áreas a fumigar, todo tipo de elementos que puedan impedir el alcance del producto.

Otras precauciones

- Evitar todo contacto dérmico, oral o por inhalación
- No dirigir la aspersión sobre animales, personas o alimentos
- No fumar, comer o beber durante la aplicación.



6.3. Qué actividades debe realizar el tecnico durante la fumigación

Aplica el producto por todas las áreas de las instalaciones, paredes, pisos y techos.

6.4. Qué debe hacerse despues de la fumigación

- Se lavan todas aquellas áreas en las cuales es preciso realizar la manipulación de alimentos.
- Lavado se realiza inicialmente con agua y detergente.
- Enjuagar y se realizar desinfección.
- Sitios como techos y paredes no se deben lavar hasta después de tres días de la fumigación para dejar actuar el insecticida, cuya acción es residual y provoca la muerte de los insectos rastreros.

6.5. Qué se debe hacer antes del proximo control

Es preciso tener en cuenta que se deben evitar todas aquellas condiciones para que los insectos se posesionen de un sitio. Para ello es necesario tomar todas las medidas necesarias que incluyen:

- Aseo y desinfección constante de todas y cada una de las áreas de trabajo, equipos y utensilios.
- Vigilar que todos los alimentos que se hayan utilizado, queden debidamente tapados hasta su nuevo uso.
- Realizar una adecuada rotación de productos en almacenamiento, a fin de evitar la presencia de alimentos en descomposición, pues esto atrae insectos.

Se considera responsabilidad de la administración su efectivo desempeño, siendo estos los encargados de realizar el monitoreo de la eliminación, manejo y control de plagas, además de aplicar las medidas correctivas que sean necesarias.

Se mantendrá registro semanal de control de trampas, verificando que los cebos estén en buenas condiciones, de no ser así, se deberán tomar las medidas correctivas necesarias.

7. FRECUENCIA DE LA FUMIGACION

Según la variedad de situaciones presentadas la cocinería ha estipulado que la fumigación debe realizarse con una frecuencia cada 6 meses. La fumigación está a cargo de una empresa externa a la cual se le realizará control por medio de la documentación pertinente emitida por el Ministerio de Salud y por las fichas técnicas de los productos usados. Se tiene acordado realizar seguimiento una semana después de realizada la fumigación.





8. DESRATIZACIÓN

Consiste en la aplicación de trampas utilizadas frecuentemente para el monitoreo y captura de roedores.

Se considera responsabilidad de la administración su efectivo desempeño, siendo estos los encargados de realizar el monitoreo de la eliminación, manejo y control de plagas, además de aplicar las medidas correctivas que sean necesarias.

Se mantendrá registro semanal de control de trampas, verificando que los cebos estén en buenas condiciones, de no ser así, se deberán tomar las medidas correctivas necesarias.

A continuación se detalla el programa mensual de control de plagas el cual se realizará durante la última semana de cada mes, exceptuando la desratización que se realiza semanalmente o según se estime conveniente.

PROCEDIMIENTO	PRINCIPIO ACTIVO	ÁREA DE APLICACIÓN	FUNCIÓN
Fumigación (Cada seis meses).		Bodega, paredes, pisos, comedores e instalaciones donde se preparan los alimentos.	Elimina plagas de insectos.
Desratización (semanal o sujeto a evaluación).		Cerco perimetral Perímetro exterior.	Atrapa roedores.
Sanitización (mensual).	Amonios cuaternarios 5%.	Baños y ducha del personal.	Elimina la proliferación de microorganismos de alto riesgo.

8.1. Mapa de emplazamiento de aplicaciones para desratización

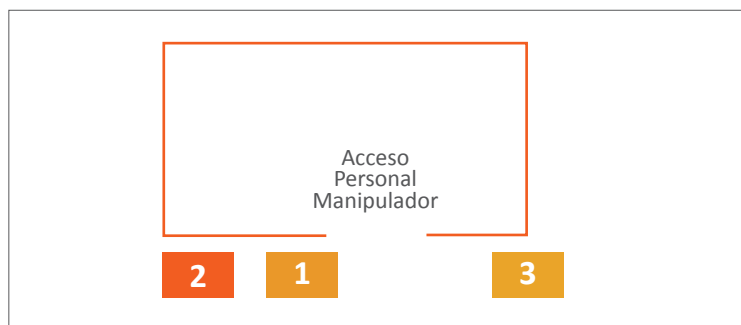


Figura 1. Emplazamiento de aplicación de trampas

9. ANEXOS

Planilla de control de cebaderas

10. MODIFICACIONES DEL DOCUMENTO

FECHA	CAMBIOS EFECTUADOS Y DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE REVISIÓN



LOGO COCINERÍA	PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ESTANDARIZADO DE SANITIZACIÓN	Código	POES - 9
		Revisión	
	POTABILIDAD DEL AGUA	Fecha	
		Página	

ANEXO 9

POES - 9 MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Sr: Ingeniero en Alimentos	Sr: Administradora	Sr. Administrador
Firma:	Firma:	Firma:



1. OBJETIVOS

Disponer de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, almacenamiento y evacuación de todos los desechos para que no representen una amenaza de contaminación para los productos alimenticios en todas las etapas de elaboración.

2. ALCANCE

Descripción de procedimiento de disposición de desechos líquidos, sólidos y químicos de las instalaciones de las cocinerías. Separación y evacuación de desechos.

3. RESPONSABLE

Personal manipulador y asesor de calidad.

4. REFERENCIA

Los requisitos exigidos establecen condiciones como los referidos en la siguiente reglamentación:

- Reglamento Sanitario de Los Alimentos, Decreto Supremo N° 977, Párrafo V “De los requisitos de higiene de los establecimientos”. Ministerio de Salud, República de Chile. Actualizado Mayo 2008.
- Reglamento de condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo 594/99.
- Norma de emisión para la regulación de contaminantes asociados a las descargas de residuos industriales líquidos a sistemas de alcantarillado, Decreto Supremo N° 609. Ministerio de obras públicas, República de Chile.

5. PROCEDIMIENTOS

5.1 Materiales

- Bolsas.
- Bidones.
- Colador.
- Hilo.



- Bolsas de basura.
- Guantes.

5.2 Frecuencia

La frecuencia de evacuación de residuos depende del volumen generado por cada uno de los puntos operativos, sin embargo, esta debe hacerse mínimo una vez al día. Sale de cocina, comedor y almacenes y se ubica en el área destinada para tal fin.

5.1. Desechos líquidos

1. Recolección de desechos líquidos (caldo de cocción, sopas, leches, etc.).
2. Filtre (si es necesario utilice un colador solo para este fin) los residuos que contienen restos sólidos de alimentos antes de ser evacuados por sistemas de desagües.
3. Los restos sólidos elimínelos con contenedor de "residuos sólidos orgánicos"
4. Aceites usadas en fritura: mantener el aceite usado en un recipiente mientras se enfría
5. Trasvasije el aceite en bolsas plásticas o bidones el cual debe ser previamente rotulado para este fin. Elimine como desechos sólidos.

5.2. Desechos sólidos

1. Ubicar y rotular contenedores (tarros de basura) para depositar los distintos desechos generados en las cocinerías.
2. Recolección de papeles y cartones desarmar las cajas y apilarlas en lotes anudados no superiores a 50 kilos para varones o 20 kilos para damas y cuya altura no supere el nivel de la vista. No almacenar a ras de piso. Eliminar los desechos para evitar la llegada de plagas.
3. Recolección de desechos plásticos: Deposite estos desechos en basurero rotulado como "residuos sólidos plásticos", el cual debe tener bolsas de basura para facilitar la eliminación.
4. Recolección de desechos orgánicos (restos de alimentos): Deposite estos desechos en basureros rotulado como "residuos orgánicos" y colocar en bolsas. Para evitar los excesos líquidos se debe filtrar los restos de comida.
5. Recolección de elementos cortantes: Depositar este tipo de desechos en basurero rotulado "elementos cortantes" el cual debe estar con doble bolsa dentro de una caja de cartón para evitar algún accidente de corte durante el retiro.
6. Eliminación de todos los sólidos: Vierta diariamente las distintas bolsas (anudadas) en contenedor



de basura de la cocina. Procure que las bolsas no sobrepasen las $\frac{3}{4}$ partes de capacidad antes del retiro. Se recomienda realizar el retiro de basura cada vez que sea necesario.

Se deberá realizar una inspección visual de los contenedores de basura, el registro de la verificación se realizará una vez a la semana, pero se debe realizar inspección visual diariamente.

5.3 Desechos Químicos

Almacene estos productos en una bodega exclusiva para este fin.

1. Si no hay bodega exclusiva ubíquelos separados de los alimentos y desechables en la parte inferior de las repisas. Use los desechables como barreras entre los productos químicos y los alimentos.
2. Manipulación. Observe que los productos químicos tengan legibles en sus envases originales e incluya nombre del compuesto, nombre y dirección del fabricante o la empresa distribuidora.
3. Use guantes de nitrilo para trasvasar y manipular productos químicos. Las heridas en las manos nunca deben estar expuestas a los productos químicos.
4. En caso de derrame de productos o situaciones que usted no controla comuníquese con el proveedor de productos químicos.
5. Publique en una zona de bodega o una de fácil acceso las fichas técnicas de los productos químicos con objeto que la información sea conocida por todos.
6. Mantenga los recipientes y pulverizadores con productos químicos tapados y rotulados en todo momento.

6. ANEXOS

- Planilla de control de residuos sólidos y líquidos.
- Planilla de control de residuos químicos.
- Instructivo de limpieza y sanitización de área acopio de basura.

7. MODIFICACIONES DEL DOCUMENTO

FECHA	CAMBIOS EFECTUADOS Y DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE REVISIÓN



LOGO COCINERÍA	PROCEDIMIENTO OPERACIONAL ESTANDARIZADO DE SANITIZACIÓN	Código	POES - 10
		Revisión	
	POTABILIDAD DEL AGUA	Fecha	
		Página	

ANEXO 10

POES - 10 SALUD DEL PERSONAL

ELABORADO POR	REVISADO POR	APROBADO POR
Sr: Ingeniero en Alimentos	Sr: Administradora	Sr. Administrador
Firma:	Firma:	Firma:



1. OBJETIVOS

Asegurar que quienes tienen contacto directo o indirecto con los alimentos no tengan probabilidades de contaminar los productos alimenticios, manteniendo un grado apropiado de aseo personal, comportándose y actuando de manera adecuada.

NCE

Este procedimiento es aplicable al personal que manipula alimentos en la sala de elaboración de las cocinerías.

3. RESPONSABLE

Personal manipulador y asesor de calidad.

4. REFERENCIA

Los requisitos exigidos establecen condiciones como los referidos en la siguiente reglamentación:

- Reglamento Sanitario de Los Alimentos, Decreto Supremo N° 977, Párrafo VI “De los requisitos de higiene personal”. Ministerio de Salud, Republica de Chile. Actualizado Mayo 2008.
- Programa de Pre-requisitos, base fundamental para la inocuidad alimentaria. Sociedad Chilena de Microbiología e Higiene de los Alimentos. Ministerio de Salud, Republica de Chile, 2004.
- Requisitos generales, Higiene de los Alimentos (Codex Alimentarius), (1998). Organización de las naciones unidas para la Agricultura y la Alimentación. OMS.

5. PROCEDIMIENTO

5.1. Salud del personal

El buen estado de salud es un condición necesaria de quienes manipulan alimentos. Los riesgos están asociados a la perdida de esta condición, sobre todo si esta es causada por microorganismos que se transmiten por alimentos.

Se tomará las medidas necesarias para evitar que el personal que sea portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, trabaje en las zonas de manipulación de alimentos en las que haya probabilidad que pueda contaminar directa o indirectamente a éstos con microorganismos patógenos. Si el manipulador se encuentra en esas condiciones debe comunicar inmediatamente al supervisor su estado de salud para que el tome las medidas que correspondan.



Como medida preventiva se realizarán controles médicos de rutina que incluyen examen nasofaríngeo y análisis de lecho ungueal cada 6 meses.

En caso de presentarse alguna de las afecciones antes descritas se realizará una evaluación médica y en el debido caso se procederá al reemplazo del manipulador mientras dure su afección.

Si un empleado es diagnosticado con una ETA, el supervisor deberá informar a la autoridad sanitaria en caso de alguna enfermedad producto de Salmonella typhi, Shigella spp., E. coli productor de toxina shiga, y el virus de la hepatitis A.

6. ANEXOS

Planilla de control de salud del personal

7. MODIFICACIONES DEL DOCUMENTO

FECHA	CAMBIOS EFECTUADOS Y DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE REVISIÓN



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA COCINERÍAS

