



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

Viceministerio de
Turismo

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA RESTAURANTES Y AFINES

Gestión de Servicio
Lima - Perú, 2013

CALTUR

Plan Nacional de
Calidad Turística del Perú

Lima - Perú 2013

Supervisión y financiamiento

Dirección Nacional de Desarrollo Turístico

Edición y elaboración de contenidos

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Viceministerio de Turismo

Calle Uno Oeste N° 50

Urb. Córpac San Isidro Lima - Perú

www.mincetur.gob.pe

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca

Nacional del Perú N° 2013-20188

Editado e impreso por:

Edwar Gustavo Salas Baras

www.ojocreativo.pe

Jr. Zafiro 3970 4to piso - Los Oliuos

Diciembre 2013

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	4
1. OBJETIVO	6
2. ALCANCE	8
3. DEFINICIONES	10
4. NOCIONES BÁSICAS EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS	19
5. RESPONSABILIDADES PARA LA APLICACIÓN DEL MANUAL	34
6. DESARROLLO DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN	36
7. CONTROL DE OPERACIONES	59
8. ANEXOS	93
9. BIBLIOGRAFÍA	163
CARTILLA DE AUTOEVALUACIÓN	167

Introducción

El Plan Nacional de Calidad Turística - CALTUR, componente transversal del Plan Estratégico Nacional de Turismo - PENTUR, tiene como objetivo promover en el mediano plazo una movilización nacional para elevar los niveles de calidad de los servicios turísticos, que permita a largo plazo consolidar el producto turístico nacional, así como mejorar los niveles de satisfacción del turista, posicionando al Perú como destino líder en calidad total.

Es así como CALTUR ha identificado cuatro planos de actuación: Personas, Empresas, Sitios y Destinos Turísticos, estableciendo para cada caso, objetivos

específicos y estrategias que permitan alcanzar los objetivos generales propuestos.

En todos los casos, se propone como instrumento inicial la elaboración de Manuales de Buenas Prácticas, los que precederán al sello de calidad denominado “Sello de Calidad Turística Perú”.

En este marco, la Dirección Nacional de Desarrollo Turístico del Viceministerio de Turismo ha desarrollado la actualización del Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurante y Afines, siguiendo el mismo

proceso de diseño del PENTUR, es decir, con la participación de los principales actores vinculados al turismo.

El presente manual está elaborado y actualizado sobre la base de la Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, aprobada por Resolución Ministerial N° 363–2005/ MINSa, que establece disposiciones para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo humano, los requisitos sanitarios operativos y las buenas prácticas de manipulación de alimentos, así como las condiciones higiénico sanitarias y de infraestructura mínimas que deben cumplir los restaurantes y servicios afines. Incluye, asimismo, procedimientos y formatos necesarios para el registro de las BPM, dentro de un establecimiento de restauración.

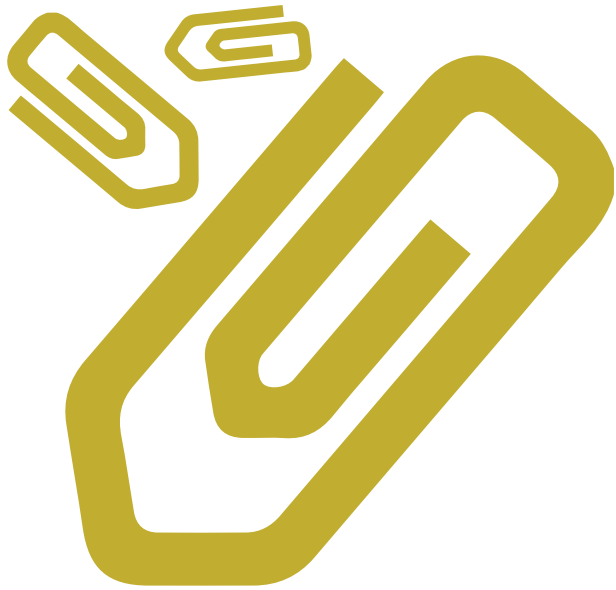
De esta forma, se pretende contribuir en la aplicación de la citada norma, principalmente por los restaurantes y afines organizados como MYPES, propiciando un encuentro práctico de los mismos con las obligaciones y buenas prácticas, que contribuirán a la prestación de servicios de calidad, bajo las características de inocuidad de los alimentos que respondan a las necesidades de turistas nacionales y extranjeros.

Es preciso indicar que la aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos generan no solo ventajas en materia de salud, sino también en la reducción de costos, pues evitará la pérdida de productos por descomposición o alteración producida por contaminantes diversos y, por otra parte, mejora el posicionamiento de los productos, mediante el reconocimiento de sus atributos positivos para la salud.



1. OBJETIVO

La aplicación de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios Afines contribuye con la seguridad de la calidad sanitaria de los alimentos en los aspectos de inocuidad, higiene y limpieza.



2. ALCANCE

Las buenas prácticas de manipulación de alimentos presentadas en el presente manual abarcan actividades que tienen lugar 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, recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servido y consumo final.



3. DEFINICIONES

Definiciones

- **Abuso de tiempo y temperatura**

La comida sufre abuso de tiempo y temperatura cuando permanece demasiado tiempo a temperaturas favorables para el crecimiento de microorganismos.

- **Agua potable**

Aquella cuyo uso y consumo no causa efecto nocivo al ser humano.

- **Alimento**

Toda sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, que es beneficioso para el desarrollo de sus procesos biológicos.

- **Alimento adulterado**

Aquel que ha sido privado en forma parcial o total de sus elementos, los

cuales han sido reemplazados por otros inertes o extraños, adicionados como aditivos no autorizados y sometidos a cualquier tratamiento para disimular su alteración.

- **Alimento alterado**

El que por causa física, química, biológica u otra derivada de tratamientos tecnológicos inadecuados y/o deficientes, ha sufrido un deterioro de características sensoriales o en su valor nutritivo. Ejemplo: pescado sin conservación en cadena de frío.

- **Alimento contaminado**

El que contiene agentes vivos (microorganismos y/o parásitos riesgosos para la salud) y sustancias

químicas, minerales o partículas extrañas. Ejemplo: tomate lavado con aguas servidas contaminado por Escherichia coli, con insecticidas.

- **Alimentos potencialmente peligrosos**

Aquellos que en razón de su composición o manipulación pueden favorecer el crecimiento de microorganismos y/o la formación de toxinas, por lo que representan un riesgo para la salud y requieren condiciones especiales de conservación, almacenamiento, transporte, preparación y servicio. Ejemplo: productos de la pesca, leche y sus derivados, carnes y sus derivados, aves y sus derivados, huevo fresco, así como frutas y hortalizas preparadas.

- **Análisis de peligros para el control de puntos críticos – APCC (HACCP)**

Proceso dinámico que utiliza una combinación de procedimientos de manejo adecuado de alimentos, que permite anticiparse a todos los peligros potenciales que podrían presentarse y la forma de controlarlos, supervisando técnicas de manejo y manteniendo registros para ayudar a su seguridad e inocuidad.

- **Bebida**

Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, elaboradas con agua tratada, incluyendo las bebidas alcohólicas.

- **Buenas Prácticas de Manipulación - BPM**

Conjunto de disposiciones reglamentadas para la buena manipulación de los alimentos y bebidas en toda la cadena alimentaria, obtención de la materia prima, almacenamiento, recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servido y consumo final, que garantizan su seguridad para el consumo humano. Incluye cualquier tipo de prevención de contaminación.

- **Cadena alimentaria**

Serie de procesos que se inicia en: obtención de la materia prima, almacenamiento, recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servido y consumo final.

- **Cadena de frío**
Consiste en mantener las temperaturas de almacenamiento menores a 4°C, para evitar el crecimiento de las bacterias y aumentar la vida útil de los alimentos potencialmente peligrosos durante toda la cadena alimentaria.
- **Calidad**
Grado de armonía entre la expectativa del cliente y la realidad del servicio y/o producto recibido.
- **Calidad sanitaria**
Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y sensoriales que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.
- **Camino de la comida**
Ruta de la comida desde que la reciben y la almacenan, la cocinan, la mantienen, la sirven, la enfrían y la vuelven a calentar.
- **Comidas potencialmente peligrosas**
Comidas en las cuales los microorganismos pueden crecer rápidamente. Estas comidas típicamente se han

visto involucradas en brotes de enfermedades alimenticias, ya que tienen un potencial natural para la contaminación, debido a los métodos que se utilizan para producirlos y procesarlos, puesto que tienen características que generalmente permiten a los microorganismos reproducirse. Con frecuencia son húmedas, tienen alto valor en proteínas y un pH ligeramente ácido.

- **Inocuidad de los alimentos según el CODEX Alimentarius**
Aquel que no causará daño al consumidor cuando este es preparado y/o consumido de acuerdo a su intención de uso.
- **Procedimiento PEPS - Primeras Entradas-Primeras Salidas**
Procedimiento de almacenamiento que tiene como finalidad desplazar la mercancía conforme a su fecha de entrada y/o caducidad. Consiste en rotular, etiquetar o marcar con cualquier otro método los alimentos, con la fecha de ingreso al almacén y colocar la mercancía conforme a dicha fecha, de tal manera que se asegure la rotación de los mismos.

- **Procedimiento Operacional Estandarizado de Saneamiento - POES**

Procedimientos escritos que explican cómo realizar las tareas de limpieza y desinfección, antes, durante y después de las operaciones de elaboración de alimentos.

- **Temperaturas de seguridad**

Temperaturas que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos. Su rango debe ser inferior a 5°C (refrigeración y congelación) y mayor a 60°C (hervido, cocción, horneado, etc.). El principio de la aplicación de temperaturas de seguridad consiste en mantener las comidas frías, siempre bien frías, y las comidas calientes, siempre bien calientes.

- **Vigilancia sanitaria**

Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad sanitaria competente sobre las condiciones sanitarias de alimentos y bebidas en protección de los consumidores.

- **Zona de Peligro de la Temperatura - ZPT para productos potencialmente peligrosos**

Es mayor a 4°C y hasta 60°C, exceptuando frutas y hortalizas frescas.

- **Contaminación**

Presencia de los alimentos de cualquier sustancia (física, química o biológica) no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en el mismo como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte, almacenamiento o como resultado de la contaminación ambiental.

- **Contaminación cruzada**

Proceso por el cual los microorganismos patógenos y otras sustancias dañinas son trasladados mediante equipos, personas, materiales de limpieza, de una zona sucia a una zona limpia, posibilitando la contaminación de los alimentos. Por ejemplo, sucede de comida a comida, cuando los alimentos crudos

están almacenados junto a los alimentos cocidos sin protección; de persona a comida, cuando las manos de los manipuladores están sucias; de equipo o utensilio a comida, cuando se limpia la cocina con trapeadores sucios de los baños.

- **Control de plagas**

Medidas preventivas y correctivas, naturales o artificiales, que dan como resultado la prevención, represión, contención, destrucción o exclusión de una plaga (insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal), de manera responsable para con el medio ambiente y la salud humana.

- **Enfermedad transmitida por los alimentos - ETAS**

Enfermedad que se transmite a las personas por los alimentos contaminados, produciendo infección microbiológica, infección parasitaria e intoxicación.

- **Brote de una enfermedad alimentaria**

Incidente en el cual dos o más personas experimentan la misma enfermedad después de comer una misma comida.

- **Infección alimentaria**

Se produce cuando una persona consume un alimento en el que se encuentran patógenos vivos y estos comienzan a crecer en los intestinos.

- **Infección parasitaria**

Producida por las larvas *Cisticercos bovis*, que provienen de la *Tenia saginata* que se encuentran en las heces de los perros y con riesgo de encontrarse en la carne de vacuno; así como las larvas de *Cysticercus cellulose* que provienen de la *Tenia solium*, que se encuentran en las heces de los humanos, encontrándose también en la carne de cerdo. Estas pueden ubicarse en el cerebro, y llevar a estado de coma al paciente.

- **Intoxicación alimenticia**

Producida por comer comidas que contienen toxinas producidas por las bacterias.

- **Infección por histamina**

Si el pescado, después de la captura, no se mantiene en una temperatura entre 0°C a 5°C, puede producir histamina, componente tóxico originado por contaminación con bacterias por falta de cadena de frío.

- **Toxinas en pescados y mariscos**
Los mejillones y las almejas que se han alimentado de organismos venenosos llegan a ser tóxicos. Los pescados con incidencia de altos niveles tóxicos son la perca, caballa y otros. Estos causan daño al consumidor.
- **Microorganismos**
Pequeños seres vivientes que solo pueden ser vistos mediante el microscopio. Los cuatro tipos de microorganismos que pueden causar enfermedades y contaminar los alimentos son: bacterias, virus, parásitos y hongos dentro de la célula. Estos organismos se nutren, se multiplican y eliminan desechos o toxinas que contaminan los alimentos y causan intoxicaciones.
- **Esporas**
Algunas bacterias producen paredes gruesas, que son una forma alternativa para protegerse, llamadas esporas, las cuales protegen a las bacterias de las altas y bajas temperaturas, del bajo índice de humedad y alto índice de acidez.
- **Parásitos**
Son organismos que para

sobrevivir necesitan estar dentro de un organismo huésped. Los parásitos pueden vivir dentro de muchos animales que los humanos consumimos, como las reses, aves, cerdos y los peces. La congelación y cocción apropiada matarán los parásitos. Evitar la contaminación cruzada y seguir los procedimientos adecuados de lavado de manos pueden prevenir enfermedades causadas por parásitos.

- **Patógenos**
Microorganismos que causan enfermedad.
- **Plaga**
Crecimiento desmedido y difícil de controlar de una especie animal o vegetal, generalmente nociva para la salud. Por ejemplo: los insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.
- **Virus**
Se reproducen solamente en un organismo vivo. Son transmitidos por los empleados que estén infectados. El trabajador infectado puede transmitir el virus por el excremento,

la orina o por una infección de vías respiratorias. Una variedad de virus puede ser traspasada a la comida. Por ejemplo, una enfermedad causada por virus es la hepatitis A.

- **Higiene**

Es el proceso de limpieza y desinfección.

- **Limpieza**

Eliminación de tierra, residuos visibles de alimentos, polvo, grasa u otra materia visible.

- **Desinfección**

Eliminación o reducción del número de microorganismos patógenos a un nivel que no propicie la contaminación de la superficie o alimento, mediante el uso de agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud del consumidor ni del trabajador.

- **Higiene de los alimentos**

Las medidas necesarias que se realicen durante el manejo de los alimentos y que aseguren la inocuidad de los mismos.

- **Higiene personal**

Los hábitos de buena higiene que incluyen limpieza del cuerpo, cabellos y dientes, vestir ropa limpia y lavarse las manos con regularidad, especialmente cuando se manejan comidas y bebidas.

- **Programa de Higiene y Saneamiento**

Actividades que contribuyen a la inocuidad de los alimentos, mediante el mantenimiento de las instalaciones físicas del establecimiento en buenas condiciones sanitarias.

- **Materia prima**

Insumo que se emplea en la preparación de alimentos y bebidas.

- **Manipulación de los alimentos**

Todas las operaciones que se aplican durante la cadena alimentaria.

- **Manipulador de alimentos**

Persona que trabaja y está en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria, desde la adquisición del alimento hasta el servicio a la mesa, al consumidor.

- **Superficie de contacto con los alimentos**

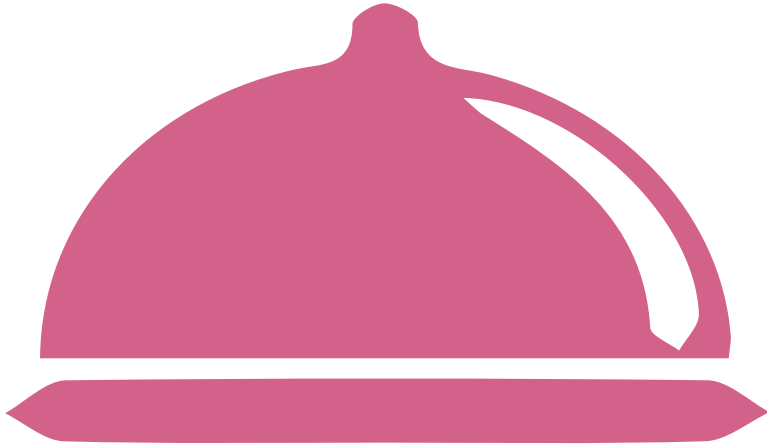
Todo aquello que entra en contacto con el alimento durante la elaboración y manejo normal del producto, incluyendo utensilios, equipos, manos del personal y envases.

- **Modalidades de servicio**

- A domicilio: Modalidad de servicio que transporta las preparaciones directamente hacia los consumidores.
- A la carta: Modalidad en la cual el servicio que se ofrece figura en un listado y las preparaciones se efectúan al momento o se encuentran parcialmente preparadas.
- Al paso: Modalidad por la cual el servicio de los alimentos es para el consumo en el lugar o para llevar, siendo muchas veces consumido directamente en el mostrador.
- Autoservicio: Modalidad que permite al comensal servirse los alimentos por sí mismo, dado que estos se encuentran dispuestos en una mesa de uso común (bufet).

También se considera autoservicio cuando los alimentos se encuentran en una mesa de uso común (bufet) y son servidos, según la elección del comensal, por un manipulador ubicado detrás del mostrador.

- Comida rápida o Fast Food: Lugares de expendio de diferentes tipos de comidas, donde se sirve o se atiende rápidamente. Las comidas que se suelen preparar son hamburguesas, pizzas, pollos, sándwiches y menús ligeros, que son preelaborados bajo estándares establecidos. En esta categoría se puede considerar la atención de comidas en vuelos, viajes en buses, trenes y barcos.
- Menú: Modalidad que tiene varias opciones de refrigerio completo, las cuales se preparan en grandes cantidades y se sirven en un horario de atención definido.
- Restaurantes: Establecimiento donde se preparan y se sirven comidas según un menú o a la carta, a precios definidos por el establecimiento.



4. NOCIONES

BÁSICAS EN INOCUIDAD DE ALIMENTOS

Nociones básicas

Inocuidad

Es un término que implica seguridad, es decir, seguridad que tiene el consumidor al ingerir un alimento de que no va a causarle un daño. Esto significa que debe aportar los nutrientes que necesita el organismo humano para mantener la vida y reunir los requisitos higiénicos sanitarios que garanticen que no se producirá una enfermedad cuando se consuman.

Alimento

Sustancia natural, semielaborada o elaborada, que al ingerirla proporciona los materiales y la energía necesarios para mantener la vida en buen estado de salud.

Para poder comercializarse, los alimentos deben reunir ciertas características, las que están dadas en la legislación alimentaria.

Los alimentos están constituidos por

ingredientes, término que incluye a las materias primas, los aditivos y los coadyuvantes tecnológicos.

Materias Primas

Son sustancias que necesitan sufrir ciertos tratamientos y/o transformaciones para ser utilizadas como alimentos. Tienen mucha importancia porque, entre otras funciones, son las que otorgan el valor nutritivo, aportando los principios indispensables para mantener el estado de salud del consumidor.

Agua

Es un componente de los alimentos fundamental para el normal funcionamiento orgánico. Es uno de los componentes plásticos más importantes, indispensable para el mantenimiento de la vida.

Aditivos Alimentarios

Son sustancias que se agregan a los alimentos para mejorar su conservación, color, aroma, aspecto, etc., aunque no pueden utilizarse para enmascarar adulteraciones, falsificaciones y/o alteraciones. Muchas de estas sustancias, si no son manipuladas correctamente, respetando usos, límites, etc., pueden resultar de mucho riesgo para el consumidor.

Las bacterias

Son microorganismos muy pequeños, que solo pueden observarse con el microscopio. Se encuentran en el suelo, el aire, el agua, sobre las personas y los animales, y también dentro de ellos. Pueden ser útiles para el hombre, como ocurre cuando se las emplea para fabricar alimentos (por ejemplo, yogur). Sin embargo, pueden también ser perjudiciales y alterar los alimentos o, peor aún, producir diversas acciones nocivas para la salud de quien los consume.

Para que las bacterias ocasionen una enfermedad deben encontrarse en ciertas cantidades. Una sola bacteria no enferma; pero si se permite que se multiplique, lo hará.

La multiplicación de las bacterias ocurre cuando se dan las condiciones necesarias:

- Presencia de nutrientes
- Temperatura
- Humedad
- Tiempo
- PH
- Actividad de Agua (Aw)

Cuando se dan esos factores en forma óptima, la reproducción de las bacterias es muy rápida. Una sola bacteria podría producir 536 millones de bacterias en solo 15 horas.

Los nutrientes que contiene el alimento y las condiciones en que se procesa y manipula permiten clasificarlos según el grado de riesgo:

ALTO RIESGO	
Alto contenido proteico Alto % de humedad Ph Alcalino	Carnes crudas, rojas y blancas Carnes cocidas, rojas y blancas Huevos y productos de huevos Pescados y mariscos Lácteos y productos lácteos Papas y arroz cocidos
BAJO RIESGO	
Bajo % de humedad Ph Ácido	Pan, galletitas, cereales Snaks, azúcar Sal, encurtidos Harinas

Zona de peligro

La temperatura es un factor muy importante para el desarrollo de los microorganismos. Puede decirse que las temperaturas bajas (inferiores a 5°C) resultan seguras para la conservación de los alimentos, pero hay que recordar que los microorganismos no se destruyen y pueden volver a estar activos si sube la temperatura. De otro lado, por encima de 60° o 65° los microorganismos se destruyen, por lo que la seguridad es mayor. Queda entonces una zona (entre 5° y 60°C), que es adecuada para la proliferación microbiana, por lo que se llama "zona de peligro" y es muy importante no mantener los alimentos dentro de esos valores térmicos.



La cocción adecuada garantiza un alimento inocuo y sano

Zona de peligro

La refrigeración adecuada retrasa el crecimiento y multiplicación de las bacterias

Los hongos

Un punto de importancia para la seguridad alimentaria lo constituyen los hongos.

En el desarrollo de los mohos influyen, igual que para las bacterias, la presencia de nutrientes, aire, humedad, temperatura.

En algunos casos, producen sustancias muy nocivas para la salud, aun en pequeñas cantidades, llamadas micotóxicas, que pueden persistir en el alimento y ser ingeridas por el consumidor, ya que gran parte de ellas no se destruyen por las temperaturas de cocción.

Generalmente, los mohos se desarrollan produciendo disminución de la acidez en el alimento. Esto es importante porque existen bacterias que, de no haber suficiente cantidad de ácido, pueden desarrollar y/o formar toxinas que enferman al hombre, como ocurre, por ejemplo, en el botulismo.

También es importante tener en cuenta que muchos mohos existen normalmente en ciertos alimentos (como, por ejemplo, el pan) y que pueden

resistir las bajas temperaturas, como las de la refrigeración. También pueden crecer en medios con alta proporción de azúcar (mermeladas u otros) con más facilidad que las bacterias, aun cuando permanezcan en la refrigeradora.

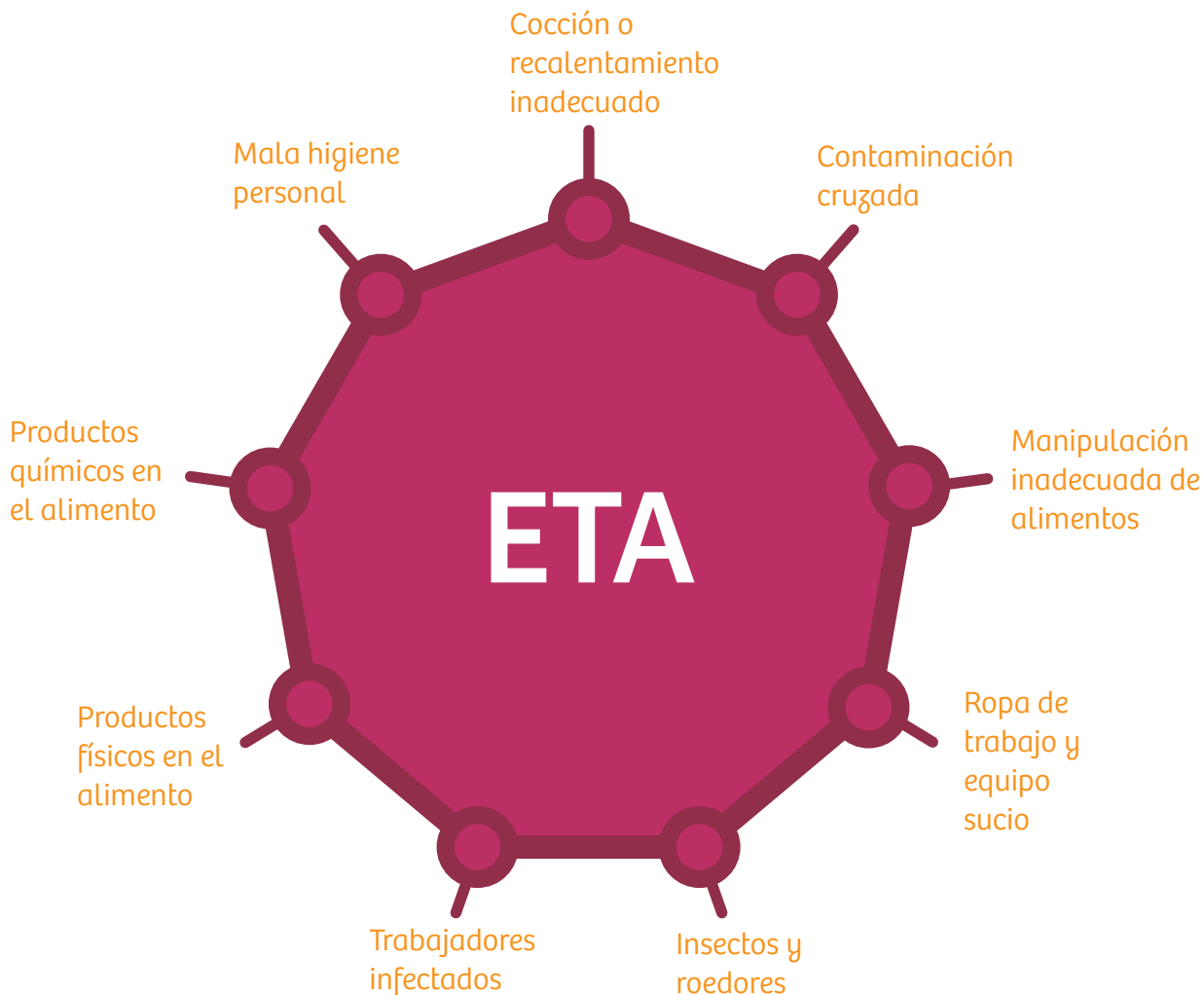
En su mayoría, los microorganismos, tanto bacterias como hongos, son utilizados por la industria en la producción de alimentos, como son los casos de los fermentados (yogur, vinagres, vinos, pan, etc., en los que se emplean microorganismos adecuados como agente fermentativo), o de algunos quesos como el roquefort (en el que se desarrollan ciertos hongos que le confieren características típicas), etc.

Se comprende que, controlando convenientemente los factores expuestos, se aumenta la seguridad del alimento.

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS - ETAS

Relacionados con la ETA se encuentran los alimentos alterados y los contaminados. De esos dos tipos de alimentos, los que mayor incidencia tienen sobre las ETA son los alimentos contaminados, ya que se comprueba que la mayor parte

(aproximadamente un 90%) son de origen biológico, principalmente bacterias.
Las condiciones favorables para el desarrollo de las ETA son:



Las enfermedades de transmisión alimentaria pueden reconocerse por sus síntomas. Generalmente se presentan náuseas, vómitos, diarrea y fiebre, pudiendo aparecer también dolores de cabeza, abdominales y articulares.

En varios casos, los vómitos y la diarrea pueden llevar a la deshidratación y, en algunos casos, hasta a la muerte. Esto puede ser especialmente importante en los niños y en los ancianos, pero debe tenerse en cuenta también en las mujeres embarazadas y en los enfermos inmunodeprimidos.

Además, hay que considerar que existen bacterias patógenas que también llegan al consumidor a través de los alimentos y que desencadenan alteraciones con síntomas diferentes, produciendo enfermedades específicas consideradas ETA, como es el caso de la *Listeria monocytogenes*, que puede infectar produciendo abortos, razón por la cual las mujeres embarazadas deben tener especial cuidado cuando eligen y preparan sus alimentos.

Otro hecho que debe tenerse en cuenta es que, habitualmente, la mayor parte de las bacterias causantes de enfermedades

de transmisión alimentaria **no provocan en el alimento ninguna alteración organoléptica (es decir, del olor, color, sabor, aspecto, etc.) que altere sobre su presencia.**

En general, estas enfermedades se pueden identificar por el tipo de alimento ingerido, por los síntomas que se presentan, por el período de incubación y por la duración de las mismas.

Las ETA pueden clasificarse según el mecanismo cómo se producen, de la siguiente manera:

Intoxicación

Es una enfermedad que generalmente ocurre dentro de las primeras 1 a 36 horas posteriores a la ingestión de alimentos contaminados. Los contaminantes pueden ser microorganismos (bacterias, virus, hongos) o ciertas sustancias químicas, metales; venenos vegetales. Sus síntomas pueden durar entre un día y una semana, e incluyen uno o varios síntomas generales. Ejemplos de intoxicaciones alimentarias son las causadas por: *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum*, etc.

La intoxicación bacteriana es la más frecuente y puede causar la MUERTE.

Infección

Es la enfermedad producida por la ingestión de los microorganismos que, cuando se les proporciona las condiciones de temperatura, humedad y nutrientes adecuados durante un tiempo suficiente, crecen y, posteriormente, se multiplican en el organismo del huésped (el consumidor) hasta alcanzar el número necesario para enfermarlos. Ejemplos son las producidas por Salmonellas, Brucellas, etc.

Toxiinfección

Son enfermedades provocadas por microorganismos que deben multiplicarse en el intestino para luego producir toxinas. Como ejemplo pueden citarse el Botulismo infantil, el Cólera, etc.

Cadenas epidemiológicas

Es la secuencia de elementos que se articulan en la transmisión de un agente desde una fuente de infección a un huésped susceptible. Su importancia radica en que, identificando los posibles eslabones en cada enfermedad se puede interrumpir la cadena de transmisión y prevenir el desarrollo de estas enfermedades.

Tipos de cadena epidemiológica:

A PARTIR DE
MANOS SUCIAS

No se lava las manos

Manipula alimentos

Alimento contaminado

Consumo de alimento

Persona enferma

¿Qué hacer para evitarlo?

Lavarse las manos antes de manipular cualquier alimento. Una persona enferma no debe manipular alimentos.

A PARTIR DE UNA
HERIDA SANGRANTE



Herida infectada



Manipula alimentos



Alimento contaminado



Consumo de alimento



Persona enferma

¿Qué hacer para evitarlo?

No manipular alimentos cuando se tienen las manos con heridas, porque son focos de infección.

A PARTIR DE DEPOSICIONES
QUE CONTAMINAN CURSOS
DE AGUA



Deposiciones cerca de un
curso de agua



Riego de hortalizas



Verduras contaminadas



Consumo de alimento



Persona enferma

¿Qué hacer para evitarlo?

No defecar cerca de los cursos de agua, no regar hortalizas de tallo corto con aguas servidas, lavar frutas y verduras con agua potable y desinfectarlas.

PRINCIPALES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Agente etiológico	Período de incubación	Síntomas	Alimentos involucrados	Factores que contribuyen a su aparición
Salmonella	6 a 72 horas	Dolores abdominales Náuseas Fiebre.	Huevo crudo Carne de ave Alimentos preparados	Trabajadores infectados que manipulan alimentos. Refrigeración, cocción y recalentamiento inadecuado.
Staphylococcus aureus (toxina)	2 a 6 horas	Vómitos Náuseas Dolores abdominales	Jamón Productos a base de carne de res o aves. Pasteles rellenos de crema.	Refrigeración deficiente. Preparación de alimentos varias horas antes de servir. Manipuladores con heridas purulentas.
Clostridium perfringens	8 a 22 horas	Dolores abdominales Diarrea	Latas de conserva. Fondo de estofados. Centro de trozos grandes de carnes (aves)	Cocción inadecuada de grandes trozos de carne. Recalentamiento inadecuado de comidas preparadas.

PRINCIPALES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Agente etiológico	Período de incubación	Síntomas	Alimentos involucrados	Factores que contribuyen a su aparición
Clostridium botulinum	18 a 36 horas	Náuseas Vómitos Cólicos Visión doble Dificultad para hablar y deglutir Lengua y laringe seca Debilidad progresiva Parálisis de músculos respiratorios.	Conservas. Alimentos envasados en ausencia de oxígeno.	Uso de conservas en mal estado (oxidadas, abolladas) Contaminación cruzada.
Escherichia coli (Gastroenteritis)	3 a 9 días	Dolores abdominales Diarreas Náuseas Fiebre.	Carne de aves y vacuno sin cocción (hamburguesas) Salame. Enrollados de carne. Productos lácteos. Aguas contaminadas. Vegetales crudos.	Manipulación inadecuada de los alimentos. Contaminación cruzada. Conservación inadecuada de alimentos. Cocción inadecuada de los alimentos. Agua contaminada.

PRINCIPALES ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Agente etiológico	Período de incubación	Síntomas	Alimentos involucrados	Factores que contribuyen a su aparición
Bacillus cereus (esporulado)	8 a 16 horas Forma diarreica	Diarrea Dolor abdominal	Carnes Productos derivados del pollo. Sopas deshidratadas. Embutidos. Especias. Cereales. Harinas. Clara de huevo deshidratada.	Recalentamiento insuficiente de los alimentos. Almacenamiento inadecuado de los alimentos. Cocción inadecuada de carnes.
	1 a 5 horas Forma emética	Vómitos Náuseas	Arroz contaminado.	
Trichinella spiralis	Variable	Falta de apetito Náuseas, vómitos Cólicos Diarrea Edema en párpados superiores. Dolores musculares. A veces urticaria, síntomas respiratorios y neurológicos	Carne de cerdo, jabalí, ciervo contaminada con la larva. Chorizo, salames, jamones y otros embutidos.	Cocimiento inadecuado. Contaminación cruzada

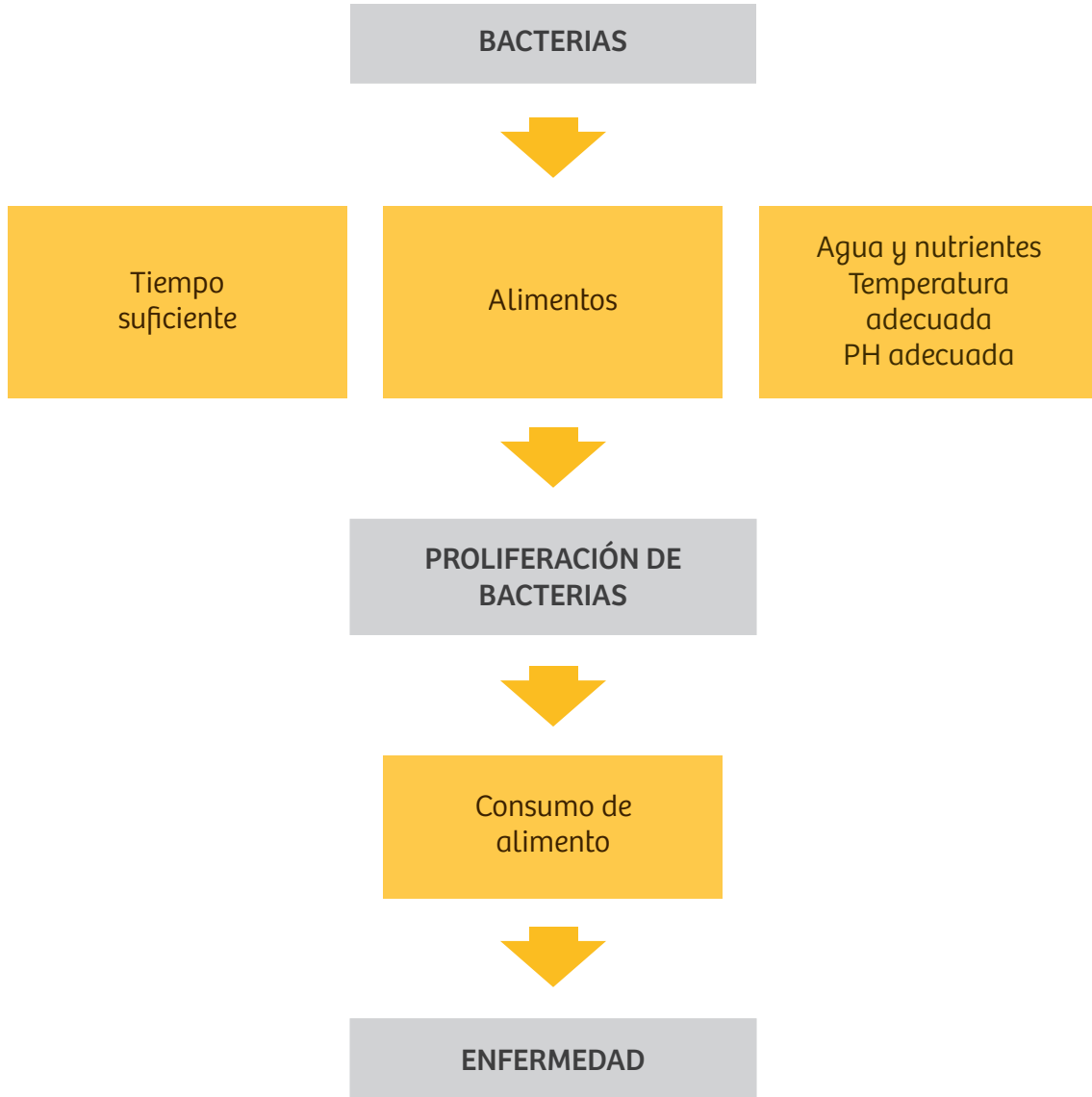
Hay que recordar que, en general, es la persona que manipula alimentos la responsable del desencadenamiento de una ETA, y que la mayor parte de las veces obedece a la falta de higiene o a descuidos en el desarrollo de la actividad.

El consumidor no resulta ajeno a esa responsabilidad, ya que se transforma en manipulador una vez que adquiere el alimento y lo traslada a su hogar, siendo el encargado de adoptar las medidas que considere necesarias para evitar que se interrumpa la cadena de “Seguridad Alimentaria”.

Es importante que toda persona que manipula alimentos tenga presente algunas premisas que le permitirán actuar eficazmente en caso de presentarse una enfermedad de transmisión alimentaria:

- Si se trabaja en la cocina de un establecimiento, notificar de inmediato al empleador o persona responsable.
- No manipular comidas mientras se tenga síntomas de enfermedad.
- Consultar al médico tan pronto como sea posible.
- Beber abundante agua para evitar la deshidratación.
- Hacer una lista de todos los alimentos que se consumieron durante las últimas 48 horas.
- Tratar de ubicar cualquier alimento que pueda resultar sospechoso de haber causado la enfermedad y conservarlo en el refrigerador (no en el congelador). Esto es muy importante porque puede ser necesario para análisis posteriores, con el fin de determinar cuál fue el agente que produjo la enfermedad.

IMPORTANTE: Mantener siempre presentes los siguientes principios:



PELIGROS EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



La manipulación es un paso clave para la seguridad de los alimentos



Selección, lavado y desinfección de alimentos y utensilios.
Cuidar la higiene de manos, utensilios, alimentos.
Potabilidad del agua empleada.

Corte y mezclado de ingredientes.
Cuidar higiene de manos, utensilios y superficies.
Eliminación de residuos.
Evitar la contaminación cruzada.

Preparación y servicio
Cocinar a temperatura y tiempos suficientes para que no queden partes crudas y se destruyen los microorganismos.
Conservar refrigerados los alimentos que se consumen después de un tiempo o fríos.
Nunca recongelar, si hay que recalentar, llevar a no menos de 70°C.



5. RESPONSABILIDADES PARA LA APLICACIÓN DEL MANUAL

La aplicación de las buenas prácticas indicadas en el presente manual deben ser asumidas de manera responsable por:

- La gerencia o administrador del restaurante, quien es responsable de verificar el cumplimiento de las buenas prácticas de manipulación en restaurantes y servicios afines.
- Todo el personal del restaurante relacionado con la cadena alimentaria, es decir, el que recibe, almacena, prepara, mantiene, sirve y recalienta los alimentos.
- Los proveedores, quienes deberán entregar alimentos inocuos:
 1. Los productores de la materia prima agrícola deberán aplicar Buenas Prácticas Agrícolas (frutas y hortalizas).
 2. Los productores de la materia prima de origen ganadero deberán aplicar Buenas Prácticas Pecuarias (carnes y leche).
 3. Las avícolas deberán aplicar Buenas Prácticas Avícolas (aves y huevos).



6. DESARROLLO DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

6.1

Construcción de las instalaciones

6.1.1. Ubicación

Toda persona natural o jurídica que se dedique a prestar servicios de alimentación en un restaurante debe tener presente que su local deberá estar ubicado en lugares que se encuentren libres de peligro de contaminación, tales como plagas, humos, polvo, olores pestilentes o similares.

Asimismo, deberá tener presente que el terreno donde se ubique el restaurante, no debe haber sido utilizado como depósito de basura, como cementerio o expuesto a inundaciones.

Por otro lado, en caso que el servicio se preste en una edificación, que es también vivienda de quien lo opera o dirige, el restaurante deberá contar con un ingreso para el público diferente al ingreso de quienes ocupan la vivienda. Este ingreso también debe ser independiente al de los proveedores y otros servicios; caso contrario, deberá tener cuidado de establecer períodos de tiempo diferentes para el ingreso de las mercaderías a efectos de evitar la contaminación cruzada¹.

¹R.M. N° 363-2005/MINSA - Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art.4°.

6.1.2. Vías de acceso

Para una adecuada prestación de servicios, las vías de acceso y áreas de desplazamiento al interior del local deben facilitar la circulación de los clientes y del personal de servicio. Por este motivo, la superficie debe estar pavimentada o afirmada dura. Contar con una adecuada señalización también contribuirá al desplazamiento de las personas, así como contar con áreas de circulación amplias.

Asimismo, se debe tener presente que se debe dar cumplimiento a las disposiciones emitidas para el desplazamiento de clientes discapacitados.

6.1.3. Diseño del interior y materiales

La infraestructura destinada a prestar servicios de alimentos y bebidas debe ser sólida, los materiales que se empleen deben ser resistentes a la corrosión; deben ser lisos, de tal forma que se facilite la limpieza y la desinfección de los ambientes.

Se debe tener presente, que solo la infraestructura del área del comedor puede utilizar materiales diferentes a los antes señalados, siendo recomendable considerar el estilo del restaurante

y su ubicación. Así, por ejemplo, un restaurante ubicado en una zona rural podrá utilizar materiales y un diseño tipo campestre.

Toda la infraestructura deberá estar siempre conservada y limpia.

6.1.3.1. Pisos

Es imprescindible que los materiales utilizados permitan una fácil limpieza; por lo cual, se deberá verificar que los mismos garanticen la impermeabilidad, ser inabsorbentes, permitir un fácil lavado y ser antideslizante; de tal manera, que puedan soportar salpicaduras de productos, tales como aceite, agua y desinfectantes.

Es recomendable también que el material utilizado para recubrir los pisos sea resistente a los golpes o, que en caso de ocurrir una avería, permitan una fácil reparación. Los pisos no deben tener grietas a fin de facilitar la limpieza y desinfección.

Dependiendo de los ambientes, en algunos casos, es recomendable darles cierta inclinación para que los líquidos escurran hacia los desagües.

6.1.3.2. Paredes

Al igual que en el caso anterior, las paredes deberán ser de materiales impermeables al agua e inabsorbentes. El color de las mismas debe ser claro, de textura lisa, sin grietas que permita una fácil limpieza y desinfección.

6.1.3.3. Techos

La construcción y acabados de los techos deben impedir la acumulación de suciedad, reduciendo al mínimo la condensación y formación de mohos. Se debe evitar las vigas, tuberías u objetos que retengan polvo o suciedad.

6.1.3.4. Ventanas

Los ambientes del restaurante deben estar protegidos del polvo, basura, desechos, insectos u otros animales; por lo que las ventanas y otras aberturas del mismo deben construirse evitando la acumulación de suciedad, utilizando protección a través de mallas.

A efectos de realizar las labores de limpieza, mantenimiento y conservación, las ventanas deberán desmontarse con facilidad.

6.1.3.5. Puertas

Las puertas deben ser de superficie lisa, no adsorbente, de fácil limpieza y desinfección. En aquellos ambientes destinados a la preparación de los alimentos deben permitir el cierre automático. Es conveniente utilizar puertas de vaivén.

6.1.3.6. Pasadizos

Para determinar la medida de los pasadizos, se debe tener presente el número de personas que transitarán. No se debe permitir que los pasadizos se utilicen como áreas para el almacenamiento².

6.1.4. Infraestructura del almacén de productos secos

Un almacén para productos secos debe ser fácil de limpiar, desinfectar y tener buena circulación de aire.

El área no debe tener tuberías de agua ni de desagües expuestos. La salida al exterior debe tener puertas sólidas. Todas las aberturas deben estar cerradas con mallas. Asimismo, las paredes y pisos deben ser lisos para evitar las plagas. Se debe tener en cuenta lo siguiente:

² R.M. N° 363-2005/MINSA - Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art. 5°.

- Las estanterías y superficies deberán ser de material anticorrosivo o de plástico que no contamine los alimentos.
- El área no debe tener calentadores de agua ni tubos de vapor, ya que pueden aumentar la temperatura del almacén perjudicando al alimento o bebida.

6.1.5. Ventilación

La ventilación debe ser adecuada para controlar la temperatura interna originada por el vapor, humo, polvo, grasa y eliminar el aire contaminado, a fin de contar con una temperatura ambiental adecuada para la preparación de las comidas.

El aire debe ir en dirección del área limpia (preparación de alimentos) hacia el área sucia (zona de residuos sólidos). Asimismo, la ventilación debe ser diseñada de modo que las campanas, los ventiladores, protectores y los ductos no goteen sobre la comida ni el equipo.

Se debe instalar sobre los aparatos de

cocción campanas extractoras de tamaño adecuado para eliminar eficazmente los vapores de cocción. Los filtros de las campanas y los extractores de grasa deben estar bien ajustados; sin embargo, deberán ser fáciles de remover y limpiar con una frecuencia establecida³.

6.1.6. Iluminación

La iluminación no deberá dar lugar a colores que distorsionen las características sensoriales (color y apariencia) del alimento, el nivel mínimo de iluminación en las áreas de recepción, almacenamiento y preparación de alimentos será de 220 lux.

Las personas que trabajan en dichas áreas no deben proyectar su sombra sobre el espacio de trabajo; para lo cual las fuentes de iluminación deberán ubicarse de forma tal que no produzcan dicho efecto.

Para evitar la contaminación de los alimentos en caso que se utilicen bombillas o lámparas suspendidas y se rompan, estas deberán aislarse con protectores⁴.

³ R.M. N° 363-2005/MINSA - Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art. 7°.

⁴ R.M. N° 363-2005/MINSA - Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art.6°.

6.2

Instalaciones sanitarias

6.2.1. Servicios higiénicos del personal y público

El establecimiento deberá contar con servicios higiénicos diferenciados, para hombres y mujeres, en cantidad y tamaño adecuado al volumen de trabajadores y clientes, debidamente señalizados, los cuales deberán mantenerse operativos, en buen estado de conservación e higiene, equipados con un material fácil de limpiar y desinfectar. Asimismo, deberán contar con buena iluminación y ventilación, natural o artificial, que permita la eliminación de los olores hacia el exterior del establecimiento.

Los servicios higiénicos para hombres deberán contar con inodoros, urinarios, lavatorios, y para mujeres será similar a los indicados, excepto los urinarios que serán reemplazados por inodoros. Dichos lavatorios deberán estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos como toallas desechables o secadores automáticos de aire. Si se utilizan toallas desechables, habrá cerca de los lavatorios la cantidad suficiente de dispositivos de distribución y depósitos de basura con tapa y bolsa interna para su eliminación. Asimismo, deberán

estar dotados de forma permanente de papel higiénico y de depósitos de basura de material resistente al lavado y desinfección continuo con bolsas internas de plástico, para facilitar la recolección de los residuos. Es recomendable que dichos depósitos cuenten con algún dispositivo o acción que evite el contacto directo de las manos, por ejemplo: oscilantes, a pedal o con sensor.

Es importante que se promueva el lavado de manos, a través de la colocación de avisos en los servicios higiénicos.

Los servicios higiénicos de los empleados deberán estar separados del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo a la cocina o almacén.

Los servicios higiénicos para comensales no deben tener acceso directo al comedor. De igual manera, las puertas deben tener ajuste automático y permanecer cerradas, excepto durante las operaciones de limpieza. Es recomendable que los servicios higiénicos cuenten con un equipamiento adecuado para clientes con discapacidad⁵.

6.2.2. Vestuarios para el personal

El establecimiento debe facilitar al personal espacios adecuados para el cambio de vestimenta, en los cuales la ropa de trabajo no debe entrar en contacto con la ropa de uso personal. Dichos ambientes o vestuarios deben estar separados de los servicios higiénicos, contar con propia iluminación, ventilación y mantenerse en buen estado de conservación e higiene. Asimismo, contar con materiales de apoyo, tales como bancas, sillas y sistemas de seguridad.

Las instalaciones y casilleros para los empleados deben estar libres de alimentos⁶.

6.2.3. Punto de lavado de manos

Se debe establecer una zona de lavado de manos ubicada en un lugar fuera de la cocina, de tal manera que los empleados se sientan motivados de lavarse las manos con frecuencia. Asimismo, debe colocarse un procedimiento escrito de cómo lavarse las manos.

⁵ R.M. N° 363–2005/MINSA - Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art.11° y 12°.

⁶ R.M. N° 363–2005/MINSA - Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art.11°.

Las zonas de lavado de manos deberán estar en buenas condiciones, tener jabón líquido, antisépticos (yodo, alcohol), escobillas de uña, dispositivo de secado de manos (papel toalla o secadores automáticos de aire), depósitos de preferencia oscilantes o pedal con bolsa interna y tapa sanitaria.

6.2.4. Zona de lavado de equipos y utensilios de limpieza

El establecimiento debe contar con instalaciones adecuadas para el lavado y desinfección de equipos, utensilios e implementos de limpieza.

Es importante contar con los implementos necesarios tales como detergente, desinfectante, escobillas, entre otros, para facilitar la operación de limpieza y desinfección de los mismos.

6.3

Equipos y utensilios

6.3.1. Características de los equipos y utensilios

Los equipos y utensilios que se empleen en los restaurantes y servicios afines deben ser de material resistente a la corrosión (acero inoxidable), no poroso ni adsorbente, que no transmitan sustancias tóxicas, olores ni sabores a los alimentos. Asimismo, ser de fácil limpieza y desinfección, capaces de resistir repetidas operaciones de dicho proceso.

Las partes de los equipos que no están en contacto con el alimento deben ser resistentes a la corrosión y fácil de lavar y desinfectar.

Las tablas de cortar deben ser de material sintético, no adsorbente y de superficie lisa, fácil de limpiar y desinfectar. Es recomendable asignar tablas de cortar de diferentes colores, por ejemplo:

- Celeste: pescados y mariscos.
- Rojo: carnes crudas, aves.
- Verde: frutas y verduras lavadas y desinfectadas.
- Beige: panes o similares.
- Blanco: alimentos listos para el consumo⁷.

⁷R.M. N° 363–2005/MINSA – Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art.13°.

6.3.2. Lavado y desinfección de los equipos y utensilios

Deberán limpiarse, lavarse y desinfectarse después de cada uso todos los equipos y superficies en contacto con los alimentos (menaje de cocina, superficies de parrillas, planchas, azafates, bandejas, etc.), utilizando toallas desechables o paños de colores para limpiar y desinfectar, por ejemplo: paño de color amarillo para el uso de detergentes y paño de color celeste para desinfectar. Dichos paños deberán mantenerse en los recipientes con las soluciones respectivas, debidamente identificados; para lo cual es necesario capacitar al personal, a fin que realice el trabajo en forma apropiada.

Los equipos deben lavarse al final de la jornada, desmontando las partes removibles. Asimismo, el lavado y desinfección por medio de equipos automáticos debe ajustarse a las instrucciones del fabricante, utilizando agua potable en cantidad necesaria.

6.3.3. Lavado y desinfección de equipos estacionarios

Los fabricantes deberán dar las instrucciones para la limpieza y desinfección. Se debe seguir los siguientes pasos:

1. Apagar y desenchufar el equipo antes de limpiarlo. De igual manera, deben apagarse los congeladores y refrigeradores.
2. Quitar los restos de alimentos y la suciedad que está debajo del equipo y alrededor del mismo.
3. Retirar las partes desmontables, lavar, enjuagar y dejar secar al aire.
4. Cuando se laven partes cortantes, deberán ser colocados en forma opuesta al manipulador y limpiar las orillas con filo con un movimiento hacia afuera.
5. En este caso, también se debe utilizar toallas desechables o paños de colores para limpiar y desinfectar.
6. Secar todas las partes y luego colocarlas de nuevo de acuerdo a las instrucciones de ajuste de partes y protectores.
7. Al juntar las unidades volver a desinfectar las superficies de contacto con la comida que tocó, limpiando con el paño que previamente se sumergió en el desinfectante.

6.3.4. Lavado y desinfección de vajilla, cubiertos y vasos

Se debe seguir los siguientes pasos:

1. Retirar los residuos de comidas.
2. Lavar con agua potable corriente, caliente o fría y detergente (no utilizar esponjillas de acero inoxidable para lavar las ollas y sartenes, de preferencia utilizar esponjillas no metálicas).
3. Enjuagar con agua potable corriente.
4. Desinfectar con cualquier producto químico autorizado para dicho uso o con un enjuague final por inmersión en agua a un mínimo de temperatura de 80°C por tres minutos.
5. Enjuagar con agua potable si utilizó un desinfectante químico.
6. Secar la vajilla por escurrimiento al medio ambiente, colocada en canastillas o similares; de lo contrario, con toallas, secadores o similares que deberán ser de uso exclusivo y mantenerse limpios, en buen estado

de conservación, en número suficiente conforme a la demanda del servicio⁸.

6.3.5. Almacenamiento de equipos y utensilios

Una vez limpios y desinfectados los equipos y utensilios, deben tomarse las siguientes precauciones para el almacenamiento y protección de los mismos:

- La vajilla, cubiertos y vasos deben guardarse en un lugar cerrado, protegido del polvo e insectos.
- Los vasos, copas y tazas deben guardarse colocándolos hacia abajo.
- Los equipos y utensilios, limpios y desinfectados, deben guardarse en un lugar aseado, seco a no menos de 20 cm del piso, alejados de drenajes de aguas residuales o recipientes de residuos.
- Los equipos que tienen contacto con las comidas y que no van a utilizarse inmediatamente deben cubrirse.
- Se debe limpiar y desinfectar los cajones y/o estantes antes de almacenar los cubiertos y utensilios, los cuales deben ser almacenados con los mangos hacia arriba para que los empleados los tomen de los mangos⁹.

⁸ R.M. N° 363–2005/MINSA – Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art.14°.

⁹ R.M. N° 363–2005/MINSA – Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art.15°.

6.3.6. Mantelería

Los establecimientos que utilicen mantelería, deberán conservarla en perfecto estado de mantenimiento y limpieza; la guardarán limpia en un lugar exclusivo y cerrado, libre de polvo y humedad.

Las servilletas de tela deben reemplazarse luego de ser utilizadas por los comensales; en el caso de los restaurantes que utilizan individuales de plástico, deben limpiarlos y desinfectarlos después de cada uso¹⁰.

6.3.7. Implementar un Programa de Limpieza y Desinfección

Los restaurantes deben contar con un Programa de Higiene y Saneamiento, el cual incluya procedimientos de limpieza y desinfección, para lo cual utilizarán productos autorizados para tal fin.

Para ejecutarlo, se requiere el compromiso de la Gerencia y de los empleados. Se evaluarán áreas, superficies, equipos, utensilios que necesiten limpiarse, estableciendo un horario. El programa debe considerar lo siguiente:

1. Qué se debe limpiar

Todas las áreas que conforman

el establecimiento, así como las superficies de las áreas de trabajo, equipos y utensilios que tienen algún contacto con los alimentos. Dicha labor se facilitará, si se elabora una lista, en orden de prioridades, de los trabajos que se deben llevar a cabo. Los empleados deben ser responsables de sus propias áreas y deben limpiar y desinfectar cada vez que sea necesario y al final de sus turnos, tomando precauciones adecuadas para que los detergentes y desinfectantes utilizados no contaminen los alimentos. Ejemplo: limpiar y desinfectar las sillas para niños después de cada uso, recoger del piso los desperdicios (alimentos, líquidos) con un trapo húmedo, nunca con escoba, porque puede transmitirse contaminación del piso hacia los alimentos y; los vestuarios y servicios higiénicos deben mantenerse limpios en todo momento.

2. Con qué se debe limpiar

Entre los materiales tenemos diversos tipos de detergentes, desinfectantes, escobas, escobillas, etc., los cuales deben mantenerse y almacenarse en áreas o compartimentos determinados, a fin de evitar que

¹⁰ R.M. N° 363-2005/MINSA – Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art.15°.

contaminen los alimentos, utensilios, equipos u otros.

Se recomienda identificar los implementos de limpieza por colores según las diferentes áreas; por ejemplo: blanco: cocina; rojo: servicios higiénicos; amarillo: comedor y/o almacén; asimismo, mantener los compuestos químicos en sus envases originales y etiquetados.

3. Cuándo se debe limpiar

Cuando se concluya la jornada laboral, a fin de no interrumpir el servicio; deberá programarse turnos de manera que haya tiempo para limpiar y desinfectar.

La frecuencia se determinará según el contacto que tengan las áreas o superficies con los alimentos; es decir, será con mayor frecuencia cuando se tenga mayor contacto directo con los alimentos y los tiempos serán más alejados cuando no tenga contacto directo con el alimento.

4. Cómo se debe limpiar

Se debe establecer procedimientos escritos que detallen cómo efectuar

las operaciones y entrenar al personal para el cumplimiento de los procesos paso a paso. Cuando se limpie equipos se deberá seguir las instrucciones del fabricante.

5. Quién debe supervisar el Programa

Se establecerá un responsable de la supervisión. Este deberá conocer la frecuencia y procedimientos y realizará su labor una vez terminada las operaciones de limpieza y desinfección. Realizará también inspecciones al azar en cualquier momento.

6. Verificación del Programa de Limpieza y Desinfección

Se verificará el cumplimiento de las normas y registros diarios de limpieza y desinfección, tomando muestras de las superficies que tengan contacto directo con el alimento y de las manos de los empleados para los análisis microbiológicos, los cuales podrán ser mensuales.

Asimismo, se debe realizar una inspección general para obtener conclusiones y corregir deficiencias¹¹.

¹¹R.M. N° 363-2005/MINSA - Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art.38° y 39°.

6.4

Facilidades sanitarias

6.4.1. Abastecimiento y calidad de agua

Los restaurantes deberán contar con servicio de agua potable de la red pública manteniendo un nivel de cloro libre residual entre 0.5 y 1.5 ppm. Este nivel de cloro libre residual es parte del cloro residual total que existe en el agua y brinda poder germicida efectivo.

Llevar un registro de control de cloro libre residual periódico.

El suministro de agua potable será permanente y en cantidad suficiente, que permita atender las actividades del establecimiento.

Los restaurantes que tengan su propio sistema de abastecimiento de agua deberán contar con la aprobación y vigilancia de la Dirección General de Salud Ambiental - Ministerio de Salud.

6.4.2. Evacuación de aguas residuales

Las aguas residuales y del drenaje están contaminadas con bacterias, virus y parásitos; por lo tanto, el establecimiento debe contar con un sistema de drenaje adecuado para manejar las aguas residuales que se producen; y, soportar cargas máximas. Dicho sistema de evacuación debe mantenerse en buen estado de funcionamiento y estar

protegido para evitar el ingreso de roedores e insectos al establecimiento.

Es necesario limpiar y quitar la grasa periódicamente, instalando trampas de grasa para prevenir la acumulación de esta y evitar que el drenaje se obstruya, ya que podrían causar problemas de contaminación y mal olor.

Se debe identificar y distinguir en forma clara los tubos de todo el sistema de evacuación de aguas residuales y los tubos que llevan agua potable.

Para facilitar las actividades de higiene en el área de cocina, el piso deberá contar con un sistema de evacuación para las aguas residuales¹².

6.4.3. Manejo y disposición de residuos sólidos

Para la eliminación de los residuos sólidos, se debe contar con recipientes de material plástico a prueba de agua, de plagas, con tapas seguras, oscilante o pedal para evitar todo contacto con las manos. Asimismo, deberán tener una bolsa de plástico en el interior, de preferencia de color negro, para remover la basura y hacer más fácil la limpieza.

Es recomendable que se utilicen recipientes diferenciados para residuos sólidos biodegradables (desechos orgánicos) y residuos no degradables (papel, cartón, vidrio, plástico). En la cocina, comedor, servicios higiénicos y cualquier otro lugar donde se generen residuos sólidos, deberá colocarse recipientes en cantidad suficiente, y ubicarlos de manera adecuada para que no contaminen los ambientes.

Los desechos se deberán retirar de las áreas de preparación, tan pronto como sea posible para prevenir olores, plagas y una posible contaminación.

Se contará con contenedores o colectores con tapas, de tamaño suficiente para la eliminación de los residuos sólidos, ubicados en un ambiente exclusivo. Dicha área no deberá estar cerca de las áreas de preparación de comida o de almacenamiento.

Los recipientes plásticos y la zona de almacenamiento de residuos deberán lavarse y desinfectarse a diario¹³.

¹² R.M. N° 363-2005/MINSA - Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art. 9°.

¹³ R.M. N° 363-2005/MINSA - Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art.10°.

6.5

Higiene personal

Los manipuladores de alimentos ejercen una influencia notable sobre la higiene de los alimentos; por lo tanto, es importante que mantengan un alto grado de limpieza personal y vistán ropa protectora adecuada.

El control médico periódico de los manipuladores de alimentos es responsabilidad de la administración del restaurante y servicios afines.

Dado que la prevención de la contaminación de los alimentos se fundamenta en la higiene del manipulador, se debe tener en cuenta:

6.5.1. Estado de salud

La salud de los empleados y la higiene durante el proceso de preparación de alimentos es crítica. Los empleados enfermos o portadores de infecciones que pueden transmitirse a otras personas a través de los alimentos, no deben trabajar en áreas de preparación de alimentos.

Los responsables del manejo de alimentos deben comunicar inmediatamente a su supervisor todo síntoma de fiebre, diarrea, vómito, heridas infectadas, irritación de garganta y cualquier contacto con personas afectadas por enfermedades parecidas; de esta manera,

Los administradores del establecimiento evitarán que ingresen si tienen los síntomas antes señalados.

El manipulador de alimentos debe cubrirse con vendaje las heridas por corte, quemadura, herida infectada, cuando está trabajando con comida o cerca de las superficies que entran en contacto con los alimentos, posteriormente debe ser separado del área y reasignado temporalmente a tareas o áreas que no requieran contacto con los alimentos¹⁴.

6.5.2. Higiene y comportamiento

Los manipuladores de alimentos deben mantener una buena higiene personal, ya que es la clave para la prevención de las enfermedades alimenticias.

Deben ducharse antes del trabajo, mantener el cabello limpio, corto, o en el caso de las mujeres si lo tienen largo, tenerlo amarrado y cubierto con una malla protectora o similar, ya que un cabello sucio y suelto puede albergar microorganismos patógenos.

6.5.3. Práctica de higiene de las manos

La higiene de manos es probablemente la forma más efectiva de controlar la contaminación. Existen tres componentes claves de la higiene de manos para el manipulador de alimentos:

- Contar con instalaciones y equipos adecuados para el lavado de manos.
- Evitar el contacto directo de las manos con los alimentos listos para consumo.
- Aplicar el procedimiento apropiado para el lavado de manos.

Los responsables del manejo de alimentos deben prestar mucha atención a lo que hacen con las manos, ya que actos tan simples como rascarse la nariz o pasarse los dedos por el cabello pueden contaminar la comida.

Antes de manipular los alimentos, las manos deben ser correctamente lavadas y desinfectadas; por lo tanto, se debe promover el lavado de manos de los empleados que manejan los alimentos, según el procedimiento apropiado.

¹⁴R.M. N° 363-2005/MINSA – Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art.34°.

Para lavarse correctamente las manos deben seguir los siguientes pasos:

1. Remangarse el uniforme hasta la altura del codo.
2. Mojarse las manos y el antebrazo hasta los codos.
3. Frotarse las manos y entre los dedos por lo menos 20 segundos con el jabón hasta que forme la espuma y extenderla desde las manos hacia los codos.
4. Enjuagarse en el agua corriente, de manera que el agua corra desde arriba de los codos hasta la punta de los dedos.
5. Secarse las manos con papel toalla desechable o secadores automáticos de aire.
6. Utilizar papel toalla para proteger las manos al cerrar el grifo.
7. Desinfectarse con un antiséptico (alcohol 70 grados) y dejar orear.

1



LAVADO CORRECTO DE MANOS

2



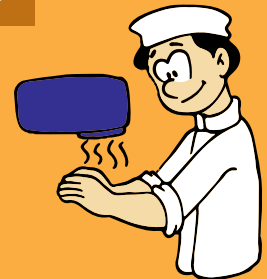
3



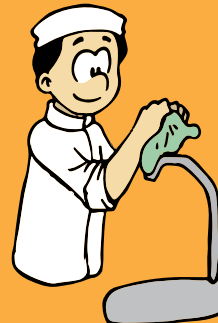
4



5



6



7



El secado de manos puede efectuarse de dos maneras, a través de secadores automáticos de aire caliente o papel toalla desechable.

Los secadores de aire automáticos son efectivos cuando se operan apropiadamente y el ciclo es suficientemente largo. Asimismo, se considera un método rentable; sin embargo, su uso inapropiado, tal como secarse las manos parcialmente y luego secarse en la ropa, podría causar problemas de recontaminación, ya que las manos húmedas recogen los microorganismos del ambiente más fácilmente.

El papel toalla desechable es beneficioso porque la fricción durante el secado reduce adicionalmente los microorganismos de las manos y puede utilizarse como una barrera cuando se cierra la llave del agua y se sale por la puerta.

Es recomendable escoger un dispensador que no requiera que el empleado toque las superficies que podrían estar contaminadas, tales como dispensadores con sensores de movimiento o un dispensador que continuamente tenga papel toalla expuesto.

Para evitar la recontaminación se debe utilizar papel toalla o una barrera limpia similar, cuando se toque superficies como la llave del agua o la manija de la puerta del baño.

Se debe realizar un correcto lavado de manos después de:

- Utilizar los servicios higiénicos.
- Tocar comidas crudas.
- Cubrirse con las manos para toser o estornudar.
- Fumar, comer o beber.
- Limpiar las mesas o levantar los platos sucios.
- Barrer, trapear el piso, tocar dinero, sacar la basura.
- Tocar prendas de vestir o delantal.
- Tocar cualquier otra cosa que pueda contaminar las manos, como equipos, superficies de trabajo o paños de limpieza no desinfectados.
- Pasarse los dedos por el cabello.
- Frotarse cualquier parte del cuerpo¹⁵.

6.5.4. Cuidado de las manos

Las uñas largas son difíciles de limpiar y podrían refugiar bacterias; por lo tanto, deben mantenerse cortas, limpias y sin esmalte.

¹⁵ R.M. N° 363-2005/MINSA – Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art.35°.

En el caso de cortes o lesiones en las manos, deben cubrirse apropiadamente con vendas limpias y a su vez deben utilizar guantes limpios, dedos o cubiertas para evitar que la venda tenga contacto con el alimento.

6.5.5. Uso de guantes

Las condiciones que promueven el crecimiento de microorganismos pueden reducirse a través de la utilización y cambio frecuente de guantes, lavándose las manos cada vez que se cambie un par nuevo. Los guantes de alta calidad reducen la probabilidad que se rasguen y rompan fácilmente, son más cómodos para utilizar y más fáciles de colocar y sacar.

Se debe enseñar a los empleados que los guantes son utilizados principalmente para proteger a los alimentos y a aquellos que los consumen.

Deben ser utilizados solo para algunos usos específicos y, cambiados cuando sea necesario, por ejemplo:

- Antes de comenzar una tarea diferente.
- Tan pronto como se ensucien o rasguen.

- Al menos cada 4 horas de uso continuo y más a menudo si es necesario.
- Después de manejar carnes crudas o antes de manejar comidas cocinadas o listas para el consumo.

6.5.6. Uso apropiado del uniforme de trabajo

El personal del área de preparación de alimentos debe utilizar uniforme limpio y completo (chaqueta, pantalón, delantal, red, turbante o cofia que cubra completamente el cabello, zapatos adecuados).

El administrador debe asegurarse que los responsables del manejo de los alimentos respeten las siguientes recomendaciones:

- Los manipuladores de alimentos deben colocarse el uniforme cuando llegan al establecimiento, no debe llevarse puesto fuera del lugar de trabajo. Asimismo, debe conservarse limpio y en buen estado.
- Es recomendable que se cambien la ropa diariamente o, más a menudo; ya que contienen microbios provenientes de las actividades y ambientes que recorren. La indumentaria en el área de cocina deberá ser de color blanco

para visualizar mejor su estado de limpieza. Los operarios de limpieza y desinfección deberán utilizar ropa protectora para ingresar al área de preparación. Es recomendable que utilicen uniforme de color diferente a los manipuladores de alimentos para su debida identificación y evitar una contaminación cruzada durante la preparación de los alimentos.

- Cualquier persona que ingresa a la zona de preparación de alimentos, debe llevar ropa protectora, tales como: mandil, gorra o cofia que cubran totalmente el cabello para evitar su caída sobre los alimentos, calzado de trabajo designado (los de uso diario podrían transferir contaminantes), antideslizantes o botas cuando las operaciones las requieran; entre otros. Ejemplo: cuando se preparan alimentos para grupos de riesgo, como niños, enfermos o ancianos, se debe utilizar protectores que ayudan a proteger los alimentos de gotas provenientes de la nariz y boca.
- Los manipuladores de alimentos deben utilizar un mandil o delantal de plástico para operaciones que

requieran protección. Ejemplo: zona previa o mise in place y se deberán quitar el mandil o delantal cuando se deje el área¹⁶.

6.5.7. Malos hábitos que se deben evitar

Los manipuladores de alimentos deben seguir estrictas normas para evitar los malos hábitos:

- Fumar, comer, beber, masticar chicle o escupir en áreas de preparación de alimentos (a excepción de los chef que prueban las comidas de manera apropiada).
- Evitar toser y estornudar sobre los alimentos.
- Utilizar uñas largas o con esmaltes porque esconden gérmenes y desprenden partículas en el alimento.
- Manipular los alimentos o ingredientes con las manos en vez de utilizar guantes y utensilios como tenazas, papel film, etc.
- Utilizar anillos, esclavas, relojes, aros u otros elementos que además de esconder bacterias pueden caer en los alimentos o en los equipos causando un problema de salud al consumidor.
- Utilizar la vestimenta como paño para limpiar y secar.

¹⁶ R.M. N° 363-2005/MINSA – Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art.36°.

6.5.8. Buenos hábitos para practicar

Los manipuladores de alimentos siempre deberán acostumbrarse a:

- Lavar y desinfectar utensilios y superficies de preparación antes y después de utilizarlos.
- Lavar y desinfectar vajillas y cubiertos antes de utilizarlos para servir.
- Tomar los platos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tazas por las asas.
- Mantener la higiene y el orden principalmente en su cocina o expendio y alrededor.
- Lavarse las manos antes de preparar los alimentos.

6.6 Capacitación sanitaria

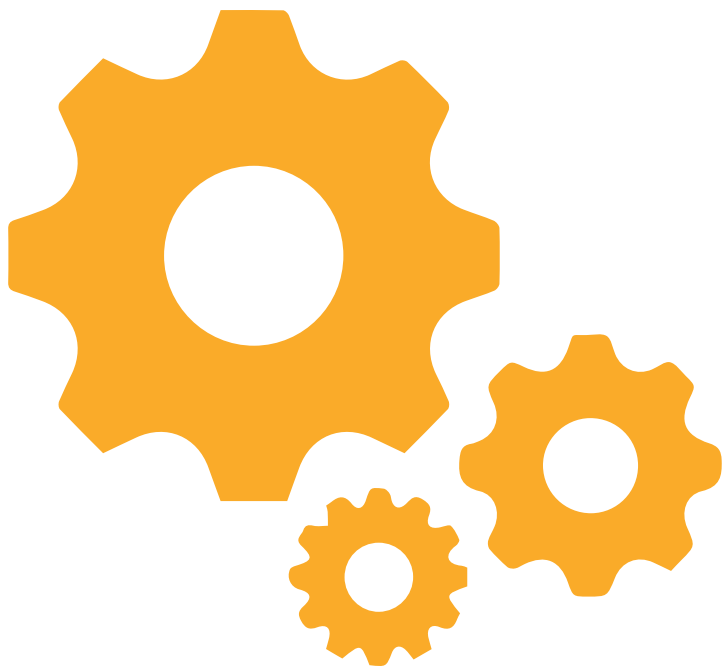
Todo el personal debe estar entrenado en las Buenas Prácticas de Manipulación, a fin de crear una cultura de salubridad de la comida en los restaurantes y servicios afines.

La administración del restaurante es responsable de la capacitación sanitaria de los manipuladores de alimentos, la cual tiene carácter obligatorio y debe efectuarse por lo menos cada seis (06) meses, mediante un programa que incluya los Principios Generales de Higiene, Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos y Bebidas,

entre otros; pudiendo ser brindada por las Municipalidades, entidades públicas y privadas o personas naturales especializadas.

El propietario o administrador del restaurante deberá tomar medidas para que todo el personal que trabaja en su organización reciba capacitación continua; cada entrenamiento debe tener un objetivo, el cual debe indicar al trabajador lo que debe ser capaz de realizar después de terminar la capacitación¹⁷.

¹⁷ R.M. N° 363-2005/MINSA – Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art.37°.



7. CONTROL DE OPERACIONES

7.1

Control de las materias primas desde su origen

La inocuidad de los alimentos solo puede preservarse aplicando Buenas Prácticas de Higiene, Buenas Prácticas de Manipulación y el sistema de calidad HACCP, en cada uno de los procesos de la cadena alimentaria hasta el consumo final.

Las actividades de las diferentes áreas deben estar interrelacionadas, a fin de entregar al consumidor un alimento inocuo.

7.2

Recepción y control de los alimentos

Se debe comprar solo a proveedores con una óptima reputación de ofrecer alimentos sanos y que aplican Buenas Prácticas de Manipulación, aprobados por la administración del restaurante.

Asimismo, se debe llevar un registro de los proveedores seleccionados, a fin de que sea posible efectuar cualquier investigación o rastreabilidad sobre la procedencia de los productos. Si la

compra es directa deben seleccionarse los lugares de compra e igualmente proceder al registro respectivo.

Se debe programar las entregas durante las horas de baja actividad para tener tiempo de revisarlas rápidamente en el lugar apropiado; sin embargo, se debe exigir que la recepción de los alimentos de alto riesgo (pescado, pollo, carnes, frutas y verduras) sea durante las

primeras horas de la mañana, a fin de evitar que el calor del mediodía genere la descomposición de los alimentos.

El personal responsable de la recepción de la materia prima debe ser capacitado para supervisar el control de las operaciones en toda la cadena alimentaria y contar con un manual de calidad donde se detallen, en forma clara, los requisitos de los alimentos de alto riesgo. Ejemplo:

- Verificar y registrar el estado de conservación del vehículo de transporte, así como la temperatura de los alimentos transportados.
- Registrar la información de la materia prima respecto a su procedencia, descripción, composición, características sensoriales, período de almacenamiento y condiciones de manejo y conservación basados en los criterios para aceptar o rechazar las materias primas.
- Verificar la temperatura de los alimentos refrigerados para asegurarse que los productos de alto riesgo (pescado, carne, pollo) estén entre 0°C y 5° y los productos congelados estén en -18°C o menos.

Se debe tomar en cuenta que toda materia prima que viene del lugar de producción o distribución, empacada en cajones de plástico u otro material, debe trasladarse a recipientes previamente lavados y desinfectados, propios del establecimiento.

No se debe aceptar paquetes dañados, que gotean, cajas rotas, latas abolladas, ni reparadas ya que los contenidos podrían estar contaminados.

Se debe etiquetar todos los artículos recepcionados con la fecha de entrega y vencimiento. Asimismo, se debe tomar en cuenta las recomendaciones de uso¹⁸.

7.2.1. Criterios de calidad para recibir o rechazar los alimentos

- **PESCADO**

Debe recibirse entre 0° y 5°C

Criterios para aceptar (análisis sensorial)

Color: Rojo brillante.

Olor: Agradable y ligero.

Ojos: Claros, brillantes y llenos.

Textura: Firme, rígida.

¹⁸ R.M. N° 363-2005/MINSA – Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art.17°.

Criterios para rechazar

Color: Agallas oscuras, grisáceo, opaco.

Olor: Fuerte olor a amoníaco.

Ojos: Opacos con orillas rojas y hundidas.

Textura: Piel suave que queda marcada al tacto.

El pescado fresco debe almacenarse con hielo molido y mantenerse sin agua, para lo cual se deberá contar con un depósito cuyo sistema permita evacuar el agua.

No debe utilizarse pescado recongelado, es decir, pescado ya congelado, descongelado y nuevamente congelado. El pescado recongelado presenta carnes blandas, mustias, olor ácido y color atenuado.

- **MARISCOS**

Debe recibirse entre 0° y 5°C las almejas, mejillones y ostiones.

Criterios para aceptar (análisis sensorial)

Color: A mar, agradable, ligero.

Conchas: Cerradas y sin quebrar.

Condición: Si están frescas se recibirán vivas.

Criterios para rechazar

Olor: Fuerte olor como a pescado.

Conchas: Abiertas y quebradas.

Condición: Muertos al llegar.

Textura: Delgada, pegajosa o seca.

No se deben mezclar las diferentes entregas.

- **CRUSTÁCEOS**

Están formados por los camarones, cangrejos y langostas.

La langosta entera debe adquirirse viva como garantía de calidad. Será satisfactoria mientras esté viva y su carne no se derretirá, es básico un análisis sensorial para evaluar a las langostas y cangrejos.

Debe recibirse entre 0° y 5°C.

Criterios para aceptar (análisis sensorial)

Color: A mar, agradable y ligero.

Conchas: Duras y pesadas en las langostas y en los cangrejos.

Condición: Si están frescos, se recibirán vivos y húmedos.

Criterios para rechazar

Olor: Fuerte olor como a pescado.

Conchas: Suaves

Condición: Muertos al llegar, la langosta no enrosca la cola.

- **CARNE**

Debe recibirse entre 0° y 5°C.

Se debe verificar los sellos de calidad en las carnes.

Criterios para aceptar (análisis sensorial)

Color de la carne de res: Rojo cereza brillante.

Color del cordero: Rojo claro.

Color del cerdo: Rosado claro, grasa blanca.

Textura: Firme, cuando se toca vuelve a su posición original.

Criterios para rechazar

Color: café, verde o púrpura, manchas blancas o verdes.

Textura: Pegajosa, mohosa.

Empaque: Envolturas sucias, rotas.

Olor: Agrio, fétido.

- **AVES**

Debe recibirse entre 0° y 5°C.

Criterios para aceptar (análisis sensorial)

Color: Coloración uniforme.

Textura: Firme, cuando se toca vuelve

a su posición original.

Olor: Ninguno.

Criterios para rechazar

Color: Púrpura o verdoso alrededor del cuello o puntas de las alas.

Textura: Pegajosa.

Olor: Anormal, desagradable.

- **HUEVOS**

Debe recibirse y mantenerse entre 0° y 5°C.

Solo se debe comprar a proveedores apropiados.

Criterios para aceptar (análisis sensorial)

Olor: Ninguno.

Cascarones: Firmes, limpios, cuando se rompe la yema se mantiene en el centro.

Criterios para rechazar

Olor: Anormal.

Cascarones: Sucios, se quiebran fácilmente, las claras se esparcen o son muy líquidas.

Es recomendable utilizar huevos pasteurizados para las preparaciones en pastelería; solo utilizar huevos naturales para aplicaciones de servicio individual.

Todos los huevos deberán ser refrigerados a una temperatura de 4°C (40°F) o menor en todo momento.

- **PRODUCTOS LÁCTEOS**

Leche, mantequilla y queso.
Es recomendable comprar productos pasteurizados.

Criterios para aceptar (análisis sensorial)

Leche: Sabor dulce.
Mantequilla: Sabor salados, color uniforme.
Textura: Firme
Queso: Sabor típico, textura y color uniforme.

Criterios para rechazar

Leche: Agria, amarga.
Mantequilla: Agria, amarga, color desigual.
Textura: suave.
Queso: Sabor agrio, textura y color desigual.

- **FRUTAS Y VEGETALES FRESCOS**

La mayoría de frutas se mantiene refrigerada a una temperatura de 7°C a 12°C, los productos que no requieren

refrigeración son las manzanas, peras, bananas, paltas, frutas cítricas, cebollas y papas.

Criterios para aceptar (análisis sensorial)

Apariencia: Ausencia de manchas.
Color: Uniforme.
Textura: Firme.

Criterios para rechazar

Apariencia: Presencia de manchas.
Color: Desigual
Textura: Blanda, flácida y marchita.

- **ALIMENTOS ENLATADOS**

Se deberá eliminar y nunca se deberá probar si el contenido del alimento envasado contiene espuma o un líquido lechoso.

Criterios para aceptar (análisis sensorial)

Apariencia: La lata y el sellado están en buenas condiciones.

Criterios para rechazar

Apariencia: Abolladuras, falta de etiquetas, extremos inflados, sellado defectuoso, presencia de óxido.

- **ALIMENTOS PROCESADOS REFRIGERADOS**

Son los alimentos precocidos, precortados, platillos refrigerados, frutas, vegetales frescos cortados.

Se deben recibir a una temperatura menos de 5°C o más fríos.

Criterios para aceptar (análisis sensorial)

Apariencia: Empaque intacto y en buena condición.

Criterios para rechazar

Apariencia: Paquetes rotos o con fecha vencida.

- **ALIMENTOS PROCESADOS CONGELADOS**

Se deben recibir congelados a -18°C.

Criterios para aceptar (análisis sensorial)

Apariencia: Empaque intacto y en buena condición.

Criterios para rechazar

Apariencia: Presencia de líquidos congelados al fondo del envase; evidencia de recongelación; es decir, que lo descongelaron y lo volvieron a congelar.

Color: Anormal.

Textura: Seca.

7.3

Almacenamiento de alimentos

Los almacenes o áreas de almacenamiento deben ser de material resistente que permita una fácil limpieza, deben mantenerse limpios, secos, ventilados, protegidos contra el ingreso de animales como roedores y personas ajenas al servicio. Asimismo, se debe limpiar con frecuencia las bandejas o anaqueles.

Se debe revisar regularmente la temperatura de las unidades y de los alimentos almacenados, por lo menos una vez por turno, utilizando termómetros calibrados.

No es recomendable almacenar productos de limpieza ni sustancias químicas o tóxicas en áreas de almacenamiento de alimentos, utensilios y equipos de cocina, ya que podrían originar contaminación química. Asimismo, no se debe guardar en las instalaciones del establecimiento materiales y equipos en desuso o inservibles, ya que podrían contaminar los alimentos y propiciar la proliferación de insectos y roedores.

Los alimentos deben mantenerse en sus envolturas originales y limpias, o conservarse en envases tapados

y etiquetados, con la fecha que se recibieron, su contenido y la fecha de vencimiento, para lo cual se utilizará el método de rotación, lo Primero que Entra es lo Primero que Sale (PEPS), ubicándolos en los estantes de acuerdo a la fecha de caducidad.

Los alimentos deben colocarse en anaqueles o tarimas de material de fácil limpieza y desinfección, resistentes, los cuales deben mantenerse en buenas condiciones, ya que no deben estar en contacto con el piso, sino a una distancia mínima de 20 cm. La distancia entre hileras deberá ser de 50 cm, así como de la pared; los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas pueden apilarse hasta una distancia de 60 cm del techo y tener una distancia entre sí de 15 cm para la debida circulación del aire.

En el caso de almacén de frío, los alimentos se colocarán separados unos de otros y de las paredes, a fin de que el aire frío permita que los alimentos alcancen una temperatura de seguridad en el centro de los mismos.

En el caso de las cámaras, los alimentos se colocarán en anaqueles o tarimas de material higienizable y resistente, guardando una distancia mínima de 20 cm respecto del piso y 15 cm respecto de las paredes y el techo.

Las carnes y menudencias congeladas se dispondrán en bandejas o similares de material higienizable y resistente, colocadas en anaqueles o como bloques, siempre protegidas por un plástico transparente de primer uso, para evitar la contaminación y deshidratación.

Para evitar la contaminación cruzada, los alimentos de origen animal y vegetal deben almacenarse por separado, así como aquellos que cuentan con envoltura o cáscara de los que están desprotegidos o fraccionados.

Los productos de pastelería y repostería deben ser almacenados en equipos de refrigeración exclusivos.

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Carnes	Temperatura (°C)	Humedad relativa (%)	Vida útil
Carne de vaca	-2 - 1.1	88 - 92	1 - 6 semanas
Carne de cerdo	-2 - 1.1	85 - 90	5 - 12 días
Aves	-2 - 0	85 - 90	1 semana
Pescado fresco	0.5 - 4.4	90 - 95	5 - 20 días

Frutas	Temperatura (°C)	Humedad relativa (%)	Tiempo de almacenaje
Fresa	0	90 - 95	5 - 6 días
Carambola	9 - 10	85 - 90	3 - 4 semanas
Ciruela	-0.5 - 0	90 - 95	2 - 5 semanas
Coco	0 - 1.5	80 - 85	1 - 2 meses
Durazno	-0.5 - 0	90 - 95	2 - 4 semanas
Guayaba	5 - 10	90	2 - 3 semanas
Mango	13	85 - 90	2 - 3 semanas
Manzana	-1 - 4	90 - 95	1 - 12 meses
Mandarina	4	90 - 95	2 - 4 semanas
Maracuyá	7 - 10	85 - 90	3 - 5 semanas
Membrillo	-0.5 - 0	90	2 - 3 meses
Piña	7 - 13	85 - 90	2 - 4 semanas
Tomate de árbol	3 - 4	85 - 90	20 semanas
Uva vinífera	-1 - 0.5	90 - 95	1 - 6 meses

NATURALEZA PERECEDERA DEL PRODUCTO

Índice de perecibilidad	Vida potencial (semanas)	Productos
Muy alto	Menos de 2 semanas	Brócoli, coliflor, mora, frambuesa
Alto	2 - 4 semanas	Apio, tomate, palta, piña
Moderado	4 - 8 semanas	Papa, limón, sandía, mango
Bajo	8 - 16 semanas	Cebolla, ajo, manzana, pera
Muy bajo	Más de 16 semanas	Nueces, frutas secas

7.3.1. Almacenamiento de alimentos cocinados

Cuando los alimentos no están completamente fríos antes de almacenarlos, pueden ser colocados en bandejas poco profundas para facilitar el enfriamiento, una vez que la comida se ha enfriado a 5°C o menos podrán ser almacenados en los estantes más altos del refrigerador y de tal manera que el aire circule alrededor de ellas, ya que nunca se debe almacenar alimentos cocidos o listos para el consumo debajo de alimentos crudos; incluso de preferencia, se debería almacenar en diferentes cámaras. En una, los alimentos crudos y, en otra los alimentos ya elaborados que tuvieron cocción o no y que van a ser consumidos directamente, tales como comidas, postres, helados, etc.

Las bandejas o recipientes almacenados deben estar cubiertos y etiquetados, precisando la fecha en que el producto fue almacenado después de su preparación, de manera que el más antiguo se utilice primero, aplicando así el método de primeras entradas, primeras salidas (PEPS). Las fechas deben ser revisadas con regularidad, a fin de desechar la comida que excede el tiempo máximo de almacenamiento. Ejemplo: no debe

guardarse en las cámaras latas abiertas con su contenido. Este debe ser colocado en otro recipiente inmediatamente después de abierta la lata, etiquetarlo e identificarlo con nombre y fecha.

7.3.2. Almacenamiento en el refrigerador

Las áreas de almacenamiento refrigerado deben estar en orden, limpias, iluminadas, libres de malos olores y mohos.

Se debe controlar y registrar la temperatura óptima (0°C a 5°C al centro de cada pieza) de la unidad utilizando termómetros colgantes en el área más fría del fondo y en el área más caliente, cerca de la puerta. De igual manera, debe controlarse y registrarse la temperatura de la comida, al azar, utilizando termómetros de sonda calibrada de preferencia. Los termómetros deben ser calibrados periódicamente.

Se debe contar con suficientes instalaciones frigoríficas para manejar cronogramas de entrega normales. Asimismo, la unidad no debe estar demasiado llena, ya que si hay excesivos productos impedirá que el aire circule y la unidad se forzaría para mantenerse fría. Por lo tanto, los alimentos deben ser almacenados, de tal manera que

permitan una circulación adecuada del aire, aplicando también el procedimiento “lo que primero entra, primero sale” (PEPS).

No debe cubrirse las rejillas de las unidades con papel aluminio, ya que impedirá que circule el aire frío; la puerta debe mantenerse cerrada el mayor tiempo posible para conservar el frío en el interior.

Los alimentos cocidos y crudos de alto riesgo (carne, pollo, pescado) deben conservarse en refrigeración a una temperatura máxima de 4°C, y almacenarse separados para prevenir la contaminación cruzada, si es factible, cada uno en envases cerrados y etiquetados.

Es recomendable que se almacene los alimentos en el siguiente orden, de arriba hacia abajo: pescados, rollos de carne enteros, cerdo, jamón, tocino, salchichas, carne molida de res, carne molida de cerdo y pollo. Cabe mencionar que las piezas grandes de res no deben exceder las 72 horas de refrigeración; y, otros tipos de carne, aves, menudencias, las 48 horas.

Los alimentos deben mantenerse en sus envases originales, limpios o envueltos en material a prueba de humedad, absorbentes con tapas seguras y con etiquetas bien marcadas¹⁹.

7.3.3. Almacenamiento en el congelador

Las áreas de almacenamiento congelado deben estar en orden, limpias, iluminadas, libres de malos olores y mohos.

Se debe controlar y registrar la temperatura óptima (-18°C al centro de cada pieza) de la unidad utilizando termómetros, de igual manera debe controlarse y registrarse la temperatura de la comida, al azar, utilizando termómetros de sonda calibrada de preferencia. Dichos termómetros deben ser calibrados periódicamente.

Las bandejas o recipientes almacenados deben estar cubiertos y etiquetados, precisando la fecha en que el producto fue almacenado después de su preparación, de manera que se utilice primero el más antiguo, aplicando así el método de primeras entradas, primeras salidas (PEPS).

¹⁹R.M. N° 363-2005/MINSA – Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art.19°.

Las fechas deben ser revisadas con regularidad, a fin de desechar la comida que excede el tiempo máximo de almacenamiento.

Los productos congelados deben conservarse y almacenarse a temperaturas que los mantengan óptimamente congelados; no es recomendable colocar alimentos calientes ya que estos pueden subir la temperatura dentro de la unidad y descongelar la comida parcialmente. Asimismo, es recomendable mantener la unidad cerrada el mayor tiempo posible.

Los alimentos deben mantenerse en sus envases originales, limpios o envueltos en material a prueba de humedad, adsorbentes con tapas seguras y con etiquetas bien marcadas.

Los alimentos descongelados nunca deben volver a congelarse, toda vez que afectan la calidad de la comida generando el crecimiento de gérmenes que no mueren al momento de volverlo a congelar²⁰.

7.3.4. Almacenamiento en seco (para productos secos)

Los ambientes deben mantenerse bien ventilados, la humedad y el calor son los mayores problemas; por lo tanto, es recomendable que la temperatura del almacén sea entre 10°C a 21°C y mantener una humedad relativa entre 50 y 60 %.

Almacene los alimentos en sus empaques originales cuando sea posible; de lo contrario, después de abrirlos, almacene el producto en envases sellados que estén claramente etiquetados.

Por ejemplo: los alimentos en polvo (como harinas) o granos (como el maíz), así como el arroz, azúcar, pan molido, leche en polvo, té, etc. se deben almacenar en recipientes que los protejan de la contaminación (un contenedor de plástico con tapa). Debe disponerse de estantes sobre los cuales se deben colocar los materiales e insumos (harina, arroz, etc.)²¹.

²⁰ R.M. N° 363-2005/MINSA - Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art.19°.

²¹ R.M. N° 363-2005/MINSA - Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art.18°.

7.4

Preparación de alimentos

7.4.1. Cocina

Las cocinas bien diseñadas hacen más fácil el trabajo de mantener alimentos sanos, ya que facilitan la limpieza y desinfección reduciendo los peligros de contaminación cruzada y al contar con la fluidez necesaria para el proceso de elaboración, desde la preparación previa hasta el servido, disminuyendo el tiempo que los alimentos pasan en la zona de temperatura de peligro (5°C a 60°C). En tal sentido, se recomienda que la cocina cuente con un área suficiente para abastecer el número de raciones según el movimiento del establecimiento, que esté ubicada próxima al comedor y

además cuente con fácil acceso al área de almacenamiento de las materias primas.

Los espacios de la cocina deben estar distribuidos de la siguiente manera:

- Zona de preparación previa, próxima al área de almacén de materias primas, en la cual se limpia, pela y lava las materias primas que lo requieran.
- Zona de preparación intermedia, en la cual se efectúa la preparación preliminar como corte, picado y cocción.

- Zona de preparación final, en la cual se concluye la preparación, servido y armado de los platos o porciones para el consumo en comedor.

Si el espacio físico no es suficiente para efectuar dichas divisiones, se deberá identificar al menos la zona de preparación previa y para las otras zonas se hará una división en el tiempo, considerando las zonas como etapas, siguiendo una secuencia consecutiva a fin de evitar la contaminación cruzada. Después de cada etapa se debe realizar la limpieza y desinfección del ambiente y superficies que se emplearán en la siguiente etapa.

El material del mobiliario de la cocina debe ser liso, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección, se debe contar con campanas extractoras, las cuales estarán ubicadas de manera que permitan una óptima extracción de humos, olores y cubrir la zona destinada a cocción; la limpieza y el mantenimiento se realizará en forma permanente.

El equipo portátil, tal como el montado en ruedas que los empleados puedan transportar, permite una mejor limpieza que aquel que se instala en forma

permanente. El equipo que no se puede mover debe instalarse de tal manera que este y las áreas circundantes sean fáciles de limpiar. Debe estar montado sobre patas para que esté por lo menos a 15 cm del suelo o se pueda colocar sobre una base de concreto.

El material de los lavaderos debe ser de acero inoxidable u otro material resistente y liso, la capacidad será acorde con el volumen del servicio y se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Los insumos utilizados durante la preparación deben encontrarse en sus envases originales o en recipientes con tapa de uso exclusivo para alimentos, de fácil limpieza y desinfección, debidamente etiquetados o identificados.

7.4.2. Comedor

Es recomendable que el comedor esté ubicado próximo a la cocina, con una distribución de mesas y mobiliario funcional que permita la adecuada circulación de las personas. Asimismo, el acceso deberá ser amplio a fin que garantice el libre tránsito de los comensales; las puertas deben abrir hacia afuera.

El material del mobiliario del comedor debe ser resistente, de fácil limpieza y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Si los restaurantes exhiben alimentos preparados en el comedor, estos deberán ser conservados en equipos o sistemas que permitan mantenerlos a temperaturas de seguridad, debiendo también evitar durante la distribución la contaminación cruzada y el intercambio de olores. Dichos equipos o sistemas (vitriñas refrigeradas, entre otras), deberán mantenerse en buen estado de funcionamiento, conservación e higiene y serán de uso exclusivo para alimentos preparados²².

7.4.3. La preparación de los alimentos

El personal responsable de la preparación de alimentos deberá estar óptimamente capacitado en las buenas prácticas de manipulación de alimentos. Además, es importante que las áreas de preparación se encuentren limpias, ordenadas y libres de desperdicios. En tal sentido, antes y después de cada preparación debe lavarse cuidadosamente la superficie donde se trabaja o prepara los alimentos, así como los utensilios, los cuales

además de limpios, deben estar en buen estado de conservación.

Cabe precisar, que al preparar los alimentos, debe seguirse los principios básicos del control de tiempo y temperatura. Asimismo, tomar medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación cruzada.

Asegúrese que las comidas ricas en proteínas que va a utilizar en las ensaladas, tales como huevos, atún y otras carnes, se cocinen, se enfríen y almacenen adecuadamente. De igual manera, aquellos alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato, deben conservarse en refrigeración y protegidos hasta su cocción o servido.

Es recomendable preparar la cantidad necesaria de comida para no tenerla a temperatura ambiental durante demasiado tiempo.

7.4.4. Control de tiempo y temperatura

Es importante controlar y registrar los tiempos y las temperaturas óptimas durante los procesos, para lo cual se deberá contar con termómetros calibrados en

²² R.M. N° 363-2005/MINSA – Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art.21º.

Las diferentes áreas (recepción, almacén, preparación y servido). De igual manera, es importante capacitar al personal para la aplicación de dichos controles. Por ejemplo, el personal debe saber que la temperatura en el interior del alimento es diferente que en su superficie y la medición de la temperatura se efectuará con el termómetro correspondiente, en el centro del producto asegurando 60°C en el interior.

Los registros deben efectuarse de manera inmediata, utilizando formatos de control

y colocándolos sobre los equipos.

Cocinar, mantener, enfriar y recalentar los alimentos en forma adecuada.

Al calentar o enfriar comida, evitar la zona de peligro de temperatura (5°C a 60°C) tratar de efectuarlo lo más rápido posible. Asimismo, desechar la comida que permanezca más de cuatro horas en la zona de temperatura de peligro.

Si el alimento es previamente congelado, se deberá aumentar el tiempo de cocción.

CÓMO TOMAR LA TEMPERATURA A DIFERENTES ALIMENTOS

Producto	Método
Carnes, aves y pescados	Insertar el termómetro o la punta directamente dentro de la parte más gruesa del producto (usualmente en el centro).
Alimentos empacados (refrigerados y congelados)	Insertar la varilla o punta de prueba del termómetro entre dos paquetes, teniendo cuidado de no punzarlos.
Leche y otros líquidos	Insertar la varilla o la punta del termómetro hasta por lo menos 5 cm. No dejar que el termómetro o la punta de prueba toque los lados del envase.
Leche o líquidos a granel	Doblar la bolsa sobre la varilla o la punta de prueba del termómetro.
Mariscos vivos	Insertar la varilla o la punta de prueba del termómetro en el medio de la caja, entre los mariscos.

Pautas generales para usar los termómetros

- Mantener limpios los termómetros.
- Disponer la cantidad adecuada de termómetros limpios y desinfectados.
- Calibrar el termómetro con frecuencia para asegurarse que sea preciso.
- Realizar el calibrado antes de cada turno, antes de la entrega de cada día o después de un golpe o alteración, como, por ejemplo, si se cae.
- No utilizar termómetros de vidrio con mercurio o alcohol para medir temperaturas de las comidas.

7.4.5. Preparación previa

La cantidad de alimentos sobre las mesas de trabajo, debe ser de acuerdo a la capacidad de la superficie de dichas mesas para evitar la caída accidental de los alimentos al piso.

En caso que no se utilicen de inmediato alimentos picados y trozados durante el día, deberán conservarse en refrigeración y protegidos hasta su cocción o servido.

Frutas y vegetales

Las frutas y hortalizas deberán ser retiradas de su envase original y ser trasladadas a jabas propias del

establecimiento, limpias y desinfectadas. Deberán ser lavadas con agua potable corriente; según corresponda. Las hortalizas se lavarán hoja por hoja o en manojos bajo el chorro de agua para retirar la tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.

Luego de ser lavadas, deberán ser desinfectadas con 10 gotas de lejía en un litro de agua en contacto por 3 minutos o con una solución yodada u otros productos desinfectantes autorizados para tal fin.

Las frutas y vegetales no deberán estar en contacto con superficies que hayan sido expuestas a carne y pollo crudo. Asimismo, deberán estar lejos de alimentos listos para su consumo.

Las verduras no refrigeradas deberán almacenarse en recipientes ventilados o en jabas sobre plataformas elevadas.

Carnes, pescados mariscos y vísceras

El área de cortado de carnes deberá estar limpia y libre de malos olores, así como de acumulación de envolturas de carne y otros desperdicios.

Las tablas de cortado y otros equipos

(mesas, moledoras, rebañadoras, sierras de carne, cuchillos deshuesadoras, etc.) deberán estar en buenas condiciones, libres de rajaduras, agujeros o cortes. Además, deberán estar limpios y desinfectados, si no están en uso.

Se deberán lavar con agua potable corriente antes del proceso de cocción, a fin de reducir la carga microbiana.

La carne cruda en espera de preparación o procesamiento estará en recipientes seguros y a la temperatura de almacenamiento apropiada.

Manejar con extremo cuidado los huevos al momento de combinarlos en un recipiente común, ya que las bacterias que tenga un huevo podrían pasar a los demás. Cocerlos de inmediato o mantenerlos a 5°C o menos durante dos horas. Antes de volver a utilizar los recipientes, deberán lavarse y desinfectarse.

Utensilios

Los utensilios empleados para cortar, trozar y filetear alimentos crudos, deben ser exclusivos para tal fin y codificados, de preferencia, por colores. De igual

manera, deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene²³.

7.4.6. Descongelación de alimentos

Al descongelar los alimentos, se exponen a la zona de temperatura de peligro.

Existen cuatro métodos aceptados para descongelar los alimentos:

- a) Descongelar la comida en el refrigerador a temperaturas de 5°C.
- b) Poner el producto congelado bajo el chorro de agua potable a una temperatura de 21°C o más baja.
- c) Descongelar en el horno microondas, solo si se va a cocinar inmediatamente.
- d) Descongele como parte de los procedimientos de cocción siempre que el producto alcance su temperatura interna mínima. Ejemplo: cuando un alimento se pone en cocción para descongelarlo, exteriormente puede tener apariencia de cocido, pero en el centro puede estar crudo, con las bacterias presentes.

La materia prima o el alimento preparado que haya sido descongelado, debe utilizarse inmediatamente y de ninguna manera se volverá a congelar, ya que este

²³ R.M. N° 363-2005/MINSA – Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art.22º.

proceso perjudica los tejidos y produce pérdida de humedad, aumentando el potencial crecimiento patógeno y la producción de toxinas en los alimentos potencialmente críticos.

Una vez descongelada la carne, pollo, pescado y otros alimentos potencialmente de riesgo deben conservarse a 4°C o bien recalentarse a más de 60°C para prevenir la actividad microbiana²⁴.

7.4.7. La preparación del menú

7.4.7.1. Cocción de alimentos

Durante dicho proceso se verificará y registrará regularmente los tiempos y temperaturas alcanzadas por los alimentos de la forma siguiente:

1. Grandes trozos enrollados de carnes y aves deben alcanzar en el centro de la pieza una cocción completa (temperatura por encima de los 80°C), lo cual se verificará al corte o con un termómetro para alimentos. Se debe medir la temperatura interna en la parte más gruesa del alimento y tomar por lo menos dos medidas en diferentes lugares.

2. Cuando los cambios de color, olor y sabor sean evidentes en las grasas y los aceites utilizados para freír, deben cambiarse inmediatamente y no deben estar quemados.

Cocinar los alimentos a la temperatura interna mínima requerida, es la única manera para eliminar microorganismos, pero no destruye las esporas y toxinas que los microorganismos producen.

El manejo salubre de los alimentos antes de cocinarlos es esencial para prevenir el crecimiento y la producción de esporas y toxinas²⁵.

²⁴ R.M. N° 363-2005/MINSA - Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art.23°.

²⁵ R.M. N° 363-2005/MINSA - Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art.24°.

REQUISITOS PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS ESPECÍFICOS

Producto	Temperatura interna mínima para la cocción	Otros requisitos y recomendaciones para la cocción
<p>Aves Relleno, carnes rellenas, guisados y platillos que combinan comida cocinada y cruda.</p>	<p>74°C por 15 segundos</p>	<p>Las aves tienen más tipos y mayores cantidades de microorganismos que otras carnes y, por eso, se debe tener más cuidado al cocinarlas. El relleno actúa como un aislante y previene que el calor llegue hasta el centro de la carne. El relleno se debe cocinar por separado.</p>
<p>Cerdo Jamón, tocino, carnes inyectadas</p>	<p>74°C por 15 segundos</p>	<p>Esta temperatura es suficiente para eliminar las larvas de la <i>Trichinella</i> que pueden infestar el cerdo.</p>
<p>Carnes molidas o en lajas Carne molida de res, de cerdo, pescado en lajas, animales de caza, salchicha.</p>	<p>63°C por 15 segundos</p>	<p>Al moler la carne, los microorganismos que están en la superficie se mezclan con el resto de la carne; por eso se debe cocinar apropiada y completamente. Las temperaturas internas mínimas alternativas para cocer carnes molidas son: 68°C por 15 segundos 66°C por 1 minuto 63°C por 3 minutos</p>

REQUISITOS PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS ESPECÍFICOS

Producto	Temperatura interna mínima para la cocción	Otros requisitos y recomendaciones para la cocción
Rollo o asado de res y cerdo	63°C por 15 segundos	Las temperaturas internas mínimas alternativas para cocer rollo o asado de res y puerco son: 54°C por 121 minutos 57°C por 77 minutos 57°C por 47 minutos 58°C por 32 minutos 59°C por 19 minutos 60°C por 12 minutos 61°C por 8 minutos 62°C por 5 minutos 63°C por 3 minutos
Filete de res Ternera Cordero Animales de caza criados comercialmente	63°C por 15 segundos	
Pescado Alimentos que contienen pescado	63°C por 15 segundos	Los pescados rellenos se deben cocinar a 74°C durante 15 segundos. El pescado que fue molido, cortado o picado se debe cocinar a 68°C durante 15 segundos.

REQUISITOS PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS ESPECÍFICOS

Producto	Temperatura interna mínima para la cocción	Otros requisitos y recomendaciones para la cocción
Huevos en cascarón para servir de inmediato	63°C por 15 segundos	Al cocinar huevos a la orden, solo saque los que necesite. Nunca ponga tapas o cartones de huevos cerca de la parrilla o la estufa. Si los huevos se cocinan y se guardan para servirlos más tarde, se deben cocinar a 68°C durante 15 segundos y mantener a 60°C. Los platillos con huevo se deben cocinar a 74°C.
Vegetales		Los vegetales que se cocinan y se mantienen listos para servirlos deben estar a 60°C.
Alimentos potencialmente peligrosos cocinados en el horno microondas	74°C déjalos reposar 2 minutos después de cocinarlos.	Cubra la comida. A mitad del proceso de cocción hágala girar o agítela. Después de cocinarla, déjela reposar 2 minutos. Revise la temperatura interna en varios lugares.

7.4.8. Servicio de alimentos

7.4.8.1. Enfriamiento de comidas

Cuando la comida que se acaba de preparar no va a servirse de inmediato, es esencial que la enfríe lo más pronto posible.

Método de enfriamiento de una etapa:
Los alimentos cocinados se deben enfriar de 60°C a 5°C dentro de 4 horas.

Método de enfriamiento de dos etapas:
Se debe enfriar de 60°C a 21°C dentro de 2 horas y luego de 21°C a 5°C menos de 4 horas.

También hay otras consideraciones que debe tomarse en cuenta para enfriar la comida rápidamente:

- La cantidad de comida que va a enfriar tiene un papel muy importante en cuanto al tiempo que se necesita para que se enfríe. Por ejemplo, una olla grande de guisado de res puede tomar hasta cuatro veces más para enfriarse que un recipiente con menor capacidad.
- La densidad de la comida. Entre más denso sea el producto, se enfriará

más lentamente. Por ejemplo, los frejoles tardan más para enfriarse que el caldo de vegetales, ya que los frejoles son más densos.

- El recipiente en el que está almacenada la comida. Por ejemplo, el acero inoxidable transfiere el calor más rápido que el plástico. Asimismo, las sartenes menos profundas harán que los productos se enfríen más rápido que las más profundas.
- Reducir el tamaño de la comida que va a enfriar. Dividir las piezas grandes de comida en piezas más pequeñas o dividirlos en recipientes más pequeños.
- Utilizar baño de agua helada. Después de dividir la comida en porciones pequeñas, poner las bandejas en agua helada y agitarlas frecuentemente.

7.4.8.2. Reglas generales para el mantenimiento de comidas

Las comidas listas para servir, deben mantenerse frías siempre a menos de 5°C y calientes a temperaturas mayores de 60°C.

Preparar y cocinar solamente la comida que se va a utilizar en un periodo corto.

7.4.8.3. Mantenimiento de comidas calientes

Mantener la comida en sistemas o equipos que aseguren una temperatura sobre los 60°.

Calentar la comida a 74°C, luego pasarla al equipo para mantenerla caliente. Solo utilizar equipos que mantengan caliente la comida a una temperatura sobre 60°C. No utilizar equipos para mantener caliente la comida que volverá a ser recalentada.

Mantener cubierta la comida, pues esto retiene el calor y evita que caigan contaminantes; asimismo, agitar a intervalos de tiempo para uniformizar el calor de la comida.

Medir la temperatura y registrarla por lo menos cada dos horas. Desechar la comida caliente después de cuatro horas.

Nunca mezclar comida recién preparada con aquella que ya está en exhibición o en espera que la sirvan; esto podría causar contaminación cruzada.

7.4.8.4. Mantenimiento de comidas frías
Solo utilizar equipos que mantengan fría la comida a una temperatura menor de 5°C, a fin de protegerla de contaminantes. Utilizar tapas o campanas y medir la temperatura interna de la comida por lo menos cada dos horas.

No colocar en forma directa los alimentos en el hielo, solo frutas enteras, vegetales crudos cortados. Los moluscos son excepciones.

Las vitrinas en que se utiliza el hielo deben tener una salida para el agua. Lavar y desinfectar las bandejas de goteo después de cada uso.

7.4.8.5. Recalentamiento de alimentos
El recalentamiento de las porciones que se han mantenido en frío deberá hacerse lo más rápido posible y hasta alcanzar una temperatura mínima de 74°C en el centro del alimento por al menos 30 segundos y, servirse de inmediato. Los alimentos recalentados que no se consuman, se descartarán y no podrán regresar al refrigerador o congelador²⁶.

7.4.8.6. Prevención de la contaminación cruzada

Almacenar en los equipos en frío, los

²⁶ R.M. N° 363-2005/MINSA - Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art.26°.

alimentos crudos separados de los cocinados.

Preparar las carnes, pescados y las aves crudas en áreas separadas de las frutas, legumbres y de alimentos cocinados. Si no se tiene espacio suficiente para poner mesas o zonas previas separadas, preparar estos alimentos en diferentes horas.

Asignar un equipo específico para cada tipo de producto.

Se recomienda utilizar tablas de cortar diferentes, una para carnes crudas y otra para insumos listos para ser consumidos.

Se debe limpiar y desinfectar todas las superficies de trabajo, el equipo y los utensilios después de cada uso. Ejemplo: los cuchillos de cocina deben enjuagarse cada vez que son utilizados.

Los paños y las toallas que se utilizan para limpiar los derrames de comida serán de uso exclusivo, es recomendable que dichos elementos sean de diferentes colores y tengan un código relacionado con una tarea o un área de preparación. Después de cada uso, los paños deben

enjuagarse en una solución desinfectante.

Asegurarse de que los empleados se laven las manos entre las tareas que lleven a cabo. Ejemplo, cuando manejen carne cruda se deben lavar las manos antes de empezar una nueva tarea²⁷.

7.4.9. Servido de las comidas

La persona encargada de servir a los comensales deberá observar rigurosa higiene personal, en especial las manos (uñas cortas y limpias) y evitar malos hábitos de higiene.

7.4.9.1. Manipulación de vajillas y utensilios

En el servido de los alimentos se emplearán utensilios exclusivos de esta actividad, previamente lavados y desinfectados. En caso que estos se caigan al suelo, no se utilizarán nuevamente antes de lavar y desinfectar.

Antes de poner los utensilios sobre la mesa o tocar la comida, el personal encargado deberá haber efectuado el respectivo lavado de manos.

Los cubiertos y utensilios se tomarán por el mango y no por la superficie que tiene contacto con los alimentos; los platos

²⁷R.M. N° 363-2005/MINSA - Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art. 27°.

se tomarán por debajo o por los bordes; los vasos, por sus bases, y las tazas, por debajo o por las asas.

Las cucharas o cucharones con que se servirán las comidas, tales como helados o puré de papa, se deberán colocar bajo un chorro de agua.

En ningún caso, los platos o fuentes con las preparaciones se colocarán unos sobre otros.

Cuando los clientes estén sentados y sea necesario limpiar las mesas, primero se deberá secar los derrames con un paño mojado que ha estado en una solución para desinfectar. Dichos paños no deberán utilizarse para nada más que limpiar los derrames de comida²⁸.

7.4.9.2. Cómo servir las comidas

Los alimentos preparados que no se sirven de inmediato deben guardarse en refrigeración o mantenerse calientes.

No se debe incorporar a las preparaciones nuevas, las preparaciones del día anterior. Ejemplo: se debe desechar porciones abiertas de mayonesa, salsa,

mostaza o mantequilla; el pan que no se haya comido no puede volver a servirse a otros clientes.

Se debe evitar los dispensadores manuales para servir azúcar, café soluble y productos complementarios a la comida (ají molido, mostaza, mayonesa, salsa de tomate, etc.), de preferencia servir porciones individuales envasadas comercialmente.

Las cremas y salsas no envasadas comercialmente, deberán servirse debidamente refrigeradas, en recipientes de uso exclusivo, de fácil lavado, en buen estado de conservación e higiene que no transmitan contaminación, olor o sabor a los alimentos. El contenido deberá ser renovado completamente por cada servido a la mesa, previo lavado.

Emplear los utensilios necesarios para garantizar la salubridad de la comida. Ejemplo: utilizar pinzas para preparar las paneras, utilizar guantes para armar los platos.

El hielo preparado en el establecimiento debe ser elaborado con agua purificada

²⁸R.M. N° 363-2005/MINSA – Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art.28°.

o potable y mantenerse en recipientes cerrados, limpios y desinfectados. Debe servirse con cucharas, pinzas o similares. No se debe utilizar utensilios de vidrio o las manos directamente. Nunca guardar hielo en recipientes que se utilizaron para almacenar carne, pollo, pescado crudo o sustancias químicas.

Para el enfriamiento de botellas, copas u otros, debe utilizarse hielo hecho con agua potable.

Por ningún motivo, la persona que sirve los alimentos debe coger dinero al mismo tiempo²⁹.

²⁹ R.M. N° 363-2005/MINSA - Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art. 28°.

7.5

Estrategias en el control de plagas

7.5.1. Medidas de protección para el local contra el ingreso de plagas

- **Para impedir el acceso a las instalaciones:**

Se debe verificar permanentemente el buen estado de los ingresos del establecimiento, protegiendo todas las aberturas hacia el exterior (puertas, ventanas, compuerta, ductos de ventilación, etc.), con malla o cedazo (plástico o metálico). Ejemplo: si existe espacio entre la pared y el techo, se resguardarán con cedazo (plástico o metálico) o con

espuma de poliuretano.

La distancia entre el piso y las puertas o ventanas, tanto en el interior como en el exterior, deberá ser menor a 1cm o de cierre hermético. Se recomienda instalar láminas de metal o de hule en la parte inferior de todas las puertas que dan al exterior de local.

La manera de preservar el interior de las cocinas es mediante la utilización de mallas, puertas de cierre hermético, entre otros.

Es recomendable colocar trampas

permanentes en lugares de difícil acceso, teniendo en cuenta que los ratones pueden atravesar una abertura de 12mm, y las ratas jóvenes, de 14mm. Estos sitios serán enumerados y graficados en un plano general del establecimiento. Asimismo, se puede colocar rejillas antirroedores en desagües, sifones y conductos.

Se debe inspeccionar los alimentos y muebles que ingresan al establecimiento, a fin de asegurarse que no transportan ninguna plaga.

De ninguna manera, debe permitirse el ingreso de animales al establecimiento o estén cerca de los alimentos, ya que pueden contaminarlos con pelos, parásitos o transmitir enfermedades de origen animal³⁰.

- **Cuidado:**

El cebo no debe colocarse en forma indiscriminada sobre anaqueles o en otros lugares donde puedan ser confundidos con los alimentos, equipos o recipientes. Asimismo, no debe colocarse directamente con

las manos, sino utilizando guantes desechables, ya que los roedores diferencian el olor de las personas.

Siempre se debe colocar avisos de advertencia de peligro en los puntos de aplicación de plaguicidas y contar con un plano de ubicación de los puntos donde se hayan colocado, a fin de efectuar el respectivo seguimiento.

- **Para reducir las áreas de infestación:**

Se debe construir apropiadamente la edificación y llevar un control del mantenimiento general de esta en cuanto a condiciones higiénicas de las instalaciones y correcta disposición de los residuos sólidos. Ejemplo: mantener los equipos alejados de las paredes y procurar que exista cierta distancia entre estos y el piso para facilitar la inspección.

Se debe evitar que las plagas dispongan de lugares de refugio y anidación como huecos, ranuras, agujeros, grietas, esquinas oscuras, paredes y techos falsos, etc., acumulando materiales, equipos u objetos fuera de uso en el interior o exterior del establecimiento.

³⁰ R.M. N° 363-2005/MINSA - Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art. 40°.

Si fuera necesaria la aplicación de rodenticidas, insecticidas y desinfectantes, estará a cargo de personal capacitado, quien utilizará productos autorizados; dichos productos tóxicos deben ser etiquetados y almacenados en un lugar especialmente destinados para tal fin³¹.

7.5.2. Estrategias de control para moscas

Se debe implementar mallas, puertas de cierre automático, proteger adecuadamente los alimentos, contar con zonas de desecho alejadas y una correcta disposición de los residuos sólidos, trampas de luz ultravioleta.

7.5.3. Estrategias de control para cucarachas

Una forma de controlar este tipo de

plagas, es reparando o sellando la infraestructura dañada (mayólicas), evitando la existencia de zonas oscuras y de difícil acceso en los lugares donde se almacenan alimentos, controlando el manejo de los residuos sólidos, restringiendo el almacenamiento y consumo de alimentos en vestuarios, cajones de escritorio, etc.

7.5.4. Estrategias de control para roedores

Se debe contar con mallas protectoras, rejillas en desagües, paredes resbaladizas, trampas preferentemente engomadas, ultrasonidos, rodenticidas químicos.

7.5.5. Estrategias de control para aves

Es recomendable diseñar las paredes exteriores sin salientes, restringir su acceso y no permitir que aniden.

³¹R.M. N° 363-2005/MINSA - Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines, Art. 41º.

7.6

Seguridad en la cocina

Una cocina aseada y ordenada puede reducir los peligros de accidentes, tales como resbalones, tropiezos, quemaduras. Por ejemplo: si se derrama algún líquido sobre el piso, debe limpiarse de inmediato y colocarse un aviso de piso mojado. Los tapetes antideslizantes previenen que los derrames originen resbalones. Asimismo, se debe evitar salpicar agua o bebidas en el aceite o grasa caliente para que dicha grasa no salpique.

En una cocina existen fuentes de calor, tales como hornos, parrillas, estufas, freidoras, hornos microondas que

representan peligro de quemaduras. Para evitar incendios, los trabajadores deben vigilar cuidadosamente los alimentos que se están cocinando. Ejemplo: el aceite o grasa caliente nunca debe dejarse desatendida, debe dejarse enfriar antes de transportarse.

Es recomendable limpiar los equipos de cocina y de ventilación al comienzo de cada turno, ya que estarán fríos antes de limpiarlos.

Los sitios donde se acumula la grasa y las superficies de las parrillas deben

limpiarse con frecuencia y no se deben tener artículos inflamables cerca de las llamas o fuentes de calor.

Es importante saber y poner en práctica los procedimientos de emergencia, primeros auxilios y se debe contar con un botiquín implementado para casos de accidentes.

Los extinguidores deberán estar colocados en sitios de fácil acceso, con clara identificación y próximos a los puntos de riesgo.

Las conexiones eléctricas deberán estar empotradas o protegidas por canaletas. Los balones de gas deben hallarse como mínimo, alejados a 1,5m de la fuente de calor.

Unos zapatos cómodos y con buen soporte son esenciales para los trabajadores de cocina debido al largo tiempo que pasan de pie; apoyas pies y tapetes contra la fatiga también pueden ser útiles.

Moverse y estirarse con frecuencia, así como la rotación de tareas, puede ayudar a los trabajadores a evitar las posturas estáticas y la fatiga. Para reducir la necesidad de estirarse para alcanzar

algo, los trabajadores deben mantener cerca de sí los artículos de uso frecuente y guardar los de uso menos frecuente más alejados. El uso de las técnicas correctas para transportar ollas y otros artículos de cocina pesados puede prevenir lesiones.

El uso de mangas ceñidas evita que se puedan enganchar en asas de ollas, perillas de hornos o estufas, o que queden colgando sobre aceite caliente o llamas.



8. ANEXOS

ÍNDICE DE PROCEDIMIENTOS

PROCEDIMIENTOS

PRO-001	LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO
PRO-002.1	LIMPIEZA DE MESAS TÉRMICAS Y PLANCHAS
PRO-002.2	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COCINAS
PRO-002.3	LIMPIEZA DE REFRIGERADORAS Y CÁMARAS FRÍAS
PRO-002.4	LIMPIEZA DE LICUADORAS Y BATIDORAS
PRO-002.5	LIMPIEZA DE MICROONDAS
PRO-002.6	LIMPIEZA DE CAFETERAS
PRO-002.7	TABLAS DE PICAR Y CUCHILLOS DE COCINA
PRO-002.8 –	LIMPIEZA DE OLLAS, SARTENES Y CACEROLAS
PRO-002.9 –	LIMPIEZA DE VAJILLAS, CUBIERTOS, VASOS, BANDEJAS Y UTENSILIOS
PRO-003 –	ALMACENAMIENTO DE UTENSILIOS DE COCINA
PRO-004.1–	CONTROL DE PLAGAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA
PRO-004.2 –	CONTROL DE PLAGAS EN EL ÁREA DE COMEDORES
PRO-005.1 –	SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: PESCADOS
PRO-005.2 –	SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: CARNES
PRO-005.3 –	SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: HORTALIZAS Y FRUTAS
PRO-005.4 –	SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: FIDEOS Y GRANOS
PRO-005.5 –	SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: HUEVOS
PRO-005.6 –	SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: HARINAS Y AZÚCAR
PRO-005.7 –	SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: QUESOS

ÍNDICE DE PROCEDIMIENTOS

PROCEDIMIENTOS

PRO-006 –	LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS
PRO-007 –	DESCONGELADO DE ALIMENTOS
PRO-008 –	COCCIÓN DE ALIMENTOS
PRO-009 –	SERVICIO DE ALIMENTOS
PRO-010 –	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
PRO-011 –	VESTIMENTA DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
PRO-012 –	PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL MANIPULADOR
PRO-013 –	LAVADO DE MANOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
PRO-014 –	MANEJO DE DESECHOS
PRO-015 –	CAPACITACIONES EN BPM

Cada uno de los procedimientos arriba descritos corresponde a las Buenas Prácticas durante el procesamiento de los alimentos.

Cada procedimiento deberá estar vinculado con su correspondiente registro, el cual, una vez completado, deberá ser debidamente archivado. Por ejemplo:

PROCEDIMIENTO 001 - LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO, le corresponde la HOJA DE REGISTRO R-001 – LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO.

ÍNDICE DE HOJAS DE REGISTRO

HOJAS DE REGISTRO

HOJA DE REGISTRO R-001– LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO

HOJA DE REGISTRO R-002 – LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

HOJA DE REGISTRO R-003 – ALMACENAMIENTO DE UTENSILIOS

HOJA DE REGISTRO R-004.1 – CONTROL DE PLAGAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS

HOJA DE REGISTRO R-004.2 – CONTROL DE PLAGAS EN EL ÁREA DE COMEDORES

HOJA DE REGISTRO R-009 – SERVICIO DE ALIMENTOS

HOJA DE REGISTRO R-010 – ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

HOJA DE REGISTRO R-011 – VESTIMENTA DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

HOJA DE REGISTRO R-012 – PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL MANIPULADOR

HOJA DE REGISTRO R-013– LAVADO DE MANOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

HOJA DE REGISTRO R-014– LIMPIEZA DE LOS SS.HH.

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #:
PRO-001 -
LIMPIEZA DEL
ESTABLECIMIENTO

PRO-001 - LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO

Fecha de creación		Creado por		Área	
Fecha de publicación		Revisado por			
Versión		Aprobado por			

Frecuencia

La limpieza del establecimiento debe ser realizada 2 veces al día, una por la mañana y otra por la tarde, en horas donde el flujo de consumidores sea mínimo.

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Manipulador de alimentos	1	Antes de iniciar la limpieza, tapar todos los alimentos y utensilios.	Protectores
	2	Pasar un paño limpio por todas las superficies del establecimiento (mesas, sillas, estantes, etc.), tirar los restos de comida en un basurero con bolsa plástica en el interior.	Paños de limpieza Basurero Bolsas plásticas

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

RESPONSABLE

PASO

PROCEDIMIENTO

RECURSOS

Manipulador
de alimentos

3

Barrer los pisos del interior del establecimiento.

- Barrer debajo de todas las mesas, cocina y estantes.
- Una vez que se ha acumulado toda la basura, recoger. Depositar la basura en un tacho con bolsa plástica.

Escoba
Bolsa plástica
Basurero

4

Lavar los estantes, divisiones y superficies (incluyendo mesas y sillas).

- Restregar las superficies con detergente y retirarlo con un paño humedecido con agua potable.

Pasar un paño de limpieza empapado con desinfectante sobre las superficies.
Pasar un paño de limpieza seco sobre las superficies.

Paños de limpieza
Detergente
Escobilla de plástico
Desinfectante
Agua

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

RESPONSABLE

PASO

PROCEDIMIENTO

RECURSOS

Manipulador
de alimentos

5

Lavar los pisos del interior del establecimiento.

- Si el piso es de cemento, lavarlo con detergente, agua y restregar con escoba.
- Si el piso es de cerámica, utilizar trapeador con suficiente detergente y restregar enérgicamente el piso.

Escoba
Trapeador
Detergente
Desinfectante
Agua

6

- Lavar los paños de limpieza y trapeadores con detergente y suficiente agua.
- Todo debe ser lavado en el área asignada para tal actividad.

Paños de limpieza
Detergente
Agua

7

Guardar los productos utilizados en lugares cerrados, altos, lejos de alimentos o de cualquier utensilio utilizado para la preparación de los alimentos.

Estantes
Detergente
Desinfectante

8

Al terminar la limpieza, firmar la HOJA DE REGISTRO R-001-LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO.

Hoja de control
Lapicero.

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

RESPONSABLE

PASO

PROCEDIMIENTO

RECURSOS

Manipulador de alimentos

9

- Revisar a diario que la limpieza se haya realizado siguiendo los lineamientos de este proceso.
- Revisar que la HOJA DE REGISTRO R-001-LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO haya sido firmada por el manipulador responsable.

Hoja de control

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #:
PRO-002.1 -
LIMPIEZA DE
MESAS TÉRMICAS
Y PLANCHAS

PRO-002.1 - LIMPIEZA DE MESAS TÉRMICAS Y PLANCHAS

Fecha de creación		Creado por		Área	
Fecha de publicación		Revisado por			
Versión		Aprobado por			
Frecuencia	Limpiar y desinfectar al inicio y al final de la jornada de trabajo y en todo momento que sea necesario.				

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Manipulador de alimentos	1	Desmontar el equipo.	Llaves y herramientas adecuadas al equipo
	2	Remover con un paño limpio todas las partículas visibles de la superficie.	Paños limpios exclusivos para esta función
	3	Lavar las hendiduras con una solución de detergente preparada con agua caliente.	Detergente Agua caliente

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Manipulador de alimentos	4	Enjuagar con agua caliente para retirar la solución de detergente aplicada en el paso anterior.	Agua caliente
	5	Desinfectar con agua a punto de hervir durante 2 minutos.	Agua a punto de hervir
	6	Dejar secar al ambiente.	
	7	Al terminar la limpieza, firmar la HOJA DE REGISTRO R-002-LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS.	Hoja de control Lapicero.
Control de calidad	8	<ul style="list-style-type: none">● Revisar a diario que la limpieza se haya realizado siguiendo los lineamientos de este proceso.● Revisar que la HOJA DE REGISTRO R-002-LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS haya sido firmada por el manipulador responsable.	Hoja de control

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #:
PRO-002.2 -
LIMPIEZA Y
DESINFECCIÓN DE
COCINAS

PRO-002.2 - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE COCINAS

Fecha de creación

Creado por

Área

Fecha de publicación

Revisado por

Versión

Aprobado por

Frecuencia

Limpiar y desinfectar al inicio y al final de la jornada de trabajo y en todo momento que sea necesario.

RESPONSABLE

PASO

PROCEDIMIENTO

RECURSOS

Manipulador de
alimentos

1

Desmontar todas las partes que se puedan de la cocina.

Herramientas adecuadas para el equipo

2

Remover con un paño limpio todas las partículas visibles de la superficie.

Paños limpios exclusivos para esta función.

3

Aplicar desengrasante sobre toda la superficie.

Desengrasante para limpieza de cocina

4

Frotar con una esponja o un material similar.

Esponja o un material similar

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Manipulador de alimentos	5	Enjuagar con abundante agua limpia para retirar todo el desengrasante.	Agua
	6	Al terminar la limpieza, firmar la HOJA DE REGISTRO R-002-LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS.	Hoja de control Lapicero
Control de calidad	7	<ul style="list-style-type: none">• Revisar a diario que la limpieza se haya realizado siguiendo los lineamientos de este proceso.• Revisar que la HOJA DE REGISTRO R-002-LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS haya sido firmada por el manipulador responsable.	Hoja de control

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #:

PRO-002.3 -

LIMPIEZA DE
REFRIGERADORAS
Y CÁMARAS FRÍAS

PRO-002.3 - LIMPIEZA DE REFRIGERADORAS Y CÁMARAS
FRÍAS

Fecha de creación

Creado por

Área

Fecha de publicación

Revisado por

Versión

Aprobado por

Frecuencia

Una vez por semana o cuando sea necesario

RESPONSABLE

PASO

PROCEDIMIENTO

RECURSOS

Manipulador de
alimentos

1

Desconectar el equipo.

2

Retirar todos los alimentos de la
refrigeradora o cámara fría.

Recipiente para
conservar los
alimentos
mientras se
efectúa la
limpieza.

3

Recoger todos los desperdicios visibles
y colocarlos en un tacho con bolsa
plástica en su interior.

Tacho
Bolsa plástica

4

Aplicar una solución de jabón a todos
los componentes del equipo con una
esponja o un paño.

Lavavajilla
Esponja o paño

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Manipulador de alimentos	5	Dejar actuar durante 10 o 20 minutos.	Reloj o cronómetro
	6	Limpiar toda el área con un paño limpio y seco. Si existen acumulaciones grandes de suciedad, retirarlas con una escobilla.	Paño Escobilla
	7	Aplicar una solución de cloro.	Cloro
	8	Secar con un paño limpio y seco.	Paño
	9	Si es necesario, limpiar el exterior de la refrigeradora con una solución de cloro. Aplicar la solución con un paño.	Cloro Paño
	10	Retirar el cloro de la superficie exterior utilizando un paño humedecido con agua limpia.	Paño Agua
	11	Dejar secar a medio ambiente.	
	12	Al terminar la limpieza, firmar la HOJA DE REGISTRO R-002-LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS.	Hoja de control Lapicero
Control de calidad	13	<ul style="list-style-type: none"> Revisar a diario que la limpieza se haya realizado siguiendo los lineamientos de este proceso. Revisar que la HOJA DE REGISTRO R-002-LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS haya sido firmada por el manipulador responsable. 	Hoja de control

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #:
PRO-002.4 -
LIMPIEZA DE
LICUADORAS Y
BATIDORAS

PRO-002.4 - LIMPIEZA DE LICUADORAS Y BATIDORAS

Fecha de creación		Creado por		Área	
Fecha de publicación		Revisado por			
Versión		Aprobado por			
Frecuencia	Limpiar y desinfectar al inicio y al final de la jornada de trabajo y en todo momento que sea necesario.				

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
-------------	------	---------------	----------

Manipulador de alimentos	1	Desconectar el equipo.	
	2	Quitar el vaso, la tapa y las cuchillas y ponerlas en el lavadero para ser lavadas con una solución de lavavajillas.	Lavavajillas
	3	Limpiar la base de la batidora o licuadora con un paño húmedo.	Paño húmedo
	4	Sumergir el vaso, las tapas y las cuchillas en una solución de agua a punto de hervir o solución de cloro para desinfectarlas.	Agua a punto de hervir
	5	Dejar secar a medio ambiente.	

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Manipulador de alimentos	6	Al terminar la limpieza, firmar la HOJA DE REGISTRO R-002-LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS.	Hoja de control Lapicero
Control de calidad	7	<ul style="list-style-type: none">• Revisar a diario que la limpieza se haya realizado siguiendo los lineamientos de este proceso.• Revisar que la HOJA DE REGISTRO R-002-LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS haya sido firmada por el manipulador responsable.	Hoja de control

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #:
PRO-002.5 -
LIMPIEZA DE
MICROONDAS

PRO-002.5 - LIMPIEZA DEL MICROONDAS

Fecha de creación		Creado por		Área	
Fecha de publicación		Revisado por			
Versión		Aprobado por			
Frecuencia	Limpiar y desinfectar al inicio y al final de la jornada de trabajo y en todo momento que sea necesario.				

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
-------------	------	---------------	----------

Manipulador de alimentos	1	Desconectar el equipo.	
	2	Retirar el plato del microondas y lavarlo con solución de lavavajillas.	Lavavajillas
	3	Lavar el interior del microondas con una esponja humedecida en jabón neutro.	Esponja Jabón
	4	Limpiar con un paño húmedo para retirar la solución de jabón previamente aplicada.	Paño de limpieza
	5	Secar con un paño limpio y seco.	Paño
	6	Para desinfectar el interior limpiar con una esponja que tenga solución de cloro	Paño Cloro

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Manipulador de alimentos	7	Limpiar el interior del microondas con un paño húmedo para retirar la solución de cloro previamente aplicada.	Paño
	8	El exterior del equipo debe ser limpiado únicamente con esponja limpia y seca.	Esponja
	9	Al terminar la limpieza, firmar la HOJA DE REGISTRO R-002-LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS.	Hoja de control Lapicero
Control de calidad	10	<ul style="list-style-type: none">• Revisar a diario que la limpieza se haya realizado siguiendo los lineamientos de este proceso.• Revisar que la HOJA DE REGISTRO R-002-LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS haya sido firmada por el manipulador responsable.	Hoja de control

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #:
PRO-002.6 -
LIMPIEZA DE
CAFETERAS

PRO-002.6 - LIMPIEZA DE CAFETERAS

Fecha de creación		Creado por		Área	
Fecha de publicación		Revisado por			
Versión		Aprobado por			
Frecuencia	Limpiar y desinfectar al inicio y al final de la jornada de trabajo y en todo momento que sea necesario.				

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
-------------	------	---------------	----------

Manipulador de alimentos	1	Desconectar la cafetera.	
	2	Limpiar con agua caliente la jarra de vidrio y el recipiente de filtro después de cada preparación de café.	Agua caliente
	3	Limpiar la cafetera solo con un paño húmedo.	Paño
	4	Si la cafetera está muy sucia: • Preparar una solución con dos tazas de vinagre y una taza de agua.	Tazas Vinagre Agua
	5	Colocar un filtro nuevo en la cafetera y verter la solución preparada en el paso anterior.	Filtros para cafeteras Solución de vinagre
	6	Poner en marcha la cafetera y dejar correr un ciclo.	

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Manipulador de alimentos	7	Quitar el filtro y poner otro nuevo y dejar correr dos ciclos completos con agua limpia.	Filtro para cafetera Agua
	8	Cambiar nuevamente el filtro.	Filtro para cafetera
	9	Al terminar la limpieza, firmar la HOJA DE REGISTRO R-002-LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS.	Hoja de control Lapicero
Control de calidad	10	<ul style="list-style-type: none">• Revisar a diario que la limpieza se haya realizado siguiendo los lineamientos de este proceso.• Revisar que la HOJA DE REGISTRO R-002-LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS haya sido firmada por el manipulador responsable.	Hoja de control

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #:
PRO-002.7 -
TABLAS DE PICAR
Y CUCHILLOS DE
COCINA

PRO-002.7 - TABLAS DE PICAR Y CUCHILLOS DE COCINA

Fecha de creación		Creado por		Área	
Fecha de publicación		Revisado por			
Versión		Aprobado por			

Frecuencia Lavar por lo menos cada cuatro horas o cuando se vayan a emplear en diferentes alimentos y al final de cada jornada.

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
-------------	------	---------------	----------

Manipulador de alimentos	1	Eliminar restos de alimentos y botar los restos en un tacho con bolsa plástica.	Tacho Bolsa plástica
	2	Sumergir y lavar en una solución de lavavajilla con una esponja.	Lavavajilla Esponja
	3	Enjuagar con abundante agua limpia, en lo posible, caliente.	Agua caliente
	4	Aplicar una solución de cloro a las tablas de picar y cuchillos.	Cloro
	5	Dejar secar en un lugar limpio y protegido de posible contaminación.	Estantes para guardar utensilios de cocina

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Manipulador de alimentos	6	Al terminar la limpieza, firmar la HOJA DE REGISTRO R-002 - LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS.	Hoja de control Lapicero
Control de calidad	7	<ul style="list-style-type: none">● Revisar a diario que la limpieza se haya realizado siguiendo los lineamientos de este proceso.● Revisar que la HOJA DE REGISTRO R-002-LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS haya sido firmada por el manipulador responsable.	Hoja de control

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #: 2

PRO-002.8

-LIMPIEZA DE
OLLAS, SARTENES
Y CACEROLAS

PRO-002.8 - LIMPIEZA DE OLLAS, SARTENES Y CACEROLAS

Fecha de creación

Creado por

Área

Fecha de publicación

Revisado por

Versión

Aprobado por

Frecuencia

Lavar por lo menos cada cuatro horas o cuando se vayan a emplear en diferentes alimentos y al final de cada jornada.

RESPONSABLE

PASO

PROCEDIMIENTO

RECURSOS

Manipulador de
alimentos

1

Eliminar residuos y restos de comida, lo ideal es aplicar un chorro de agua y depositar los residuos en un tacho con bolsa plástica en su interior.

Agua
Bolsa plástica

2

Sumergir y lavar en una solución de lavavajilla con una esponja.

Lavavajilla
Esponja

3

Enjuagar en abundante agua limpia, de preferencia, caliente.

Agua

4

Agregar agua a punto de hervir para desinfectar los utensilios, o solución de cloro adecuada.

Agua a punto de hervir
Solución de Cloro

5

Dejar secar en un lugar limpio y libre de posible contaminación.

Estantes para guardar utensilios

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Manipulador de alimentos	6	Al terminar la limpieza, firmar la HOJA DE REGISTRO R-002-LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS.	Hoja de control Lapicero
Control de calidad	7	<ul style="list-style-type: none">● Revisar a diario que la limpieza se haya realizado siguiendo los lineamientos de este proceso.● Revisar que la HOJA DE REGISTRO R-002-LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS haya sido firmada por el manipulador responsable.	Hoja de control

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #:
PRO-002.9 – LIMPIEZA
DE VAJILLAS,
CUBIERTOS, VASOS,
BANDEJAS Y
UTENSILIOS

PRO-002.9 – LIMPIEZA DE VAJILLAS, CUBIERTOS, VASOS,
BANDEJAS Y UTENSILIOS

Fecha de creación		Creado por		Área	
Fecha de publicación		Revisado por			
Versión		Aprobado por			
Frecuencia	Lavar por lo menos cada cuatro horas o cuando se vayan a emplear en diferentes alimentos y al final de cada jornada.				

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
-------------	------	---------------	----------

Manipulador de alimentos	1	<ul style="list-style-type: none"> ● Eliminar residuos de comida, remover con escobilla de plástico o mano con guantes. ● Depositar los residuos en un tacho con bolsa plástica en su interior. 	Escobilla de plástico Guante Bolsa plástica
	2	Lavar con una solución de lavavajillas de acuerdo a la cantidad de grasa que contengan.	Lavavajillas
	3	Lavar por separado vasos, platos, bandejas y cubiertos comenzando con aquellos que posean menos grasa.	Esponja Agua
	4	Enjuagar con abundante agua limpia, de preferencia, caliente.	Agua

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Manipulador de alimentos	5	Verter agua a punto de hervir o una solución adecuada de cloro, para desinfectar los utensilios.	Agua a punto de hervir
	6	Dejar secar en un lugar limpio y libre de posible contaminación.	Estantes para guardar utensilios
	7	Al terminar la limpieza, firmar la HOJA DE REGISTRO R-002 - LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS.	Hoja de control Lapicero
Control de calidad	8	<ul style="list-style-type: none">• Revisar a diario que la limpieza se haya realizado siguiendo los lineamientos de este proceso.• Revisar que la HOJA DE REGISTRO R-002-LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS haya sido firmada por el manipulador responsable.	Hoja de control

MANUAL DE BPM

HOJA DE REGISTRO R-002 – LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Fecha:

Hora:

#	Equipo o utensilio	Estado	Acción
1	Mesas térmicas y planchas		
2	Cocinas		
3	Refrigerados y cámaras frías		
4	Licadoras y batidoras		
5	Microondas		
6	Cafeteras		
7	Tablas de picar y cuchillos		
8	Ollas, sartenes y cacerolas		
9	Vajillas, cubiertos, bandejas		
10			
11			
12			
13			
14			
15			

Responsable: _____ Firma: _____

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #:
PRO-003
-ALMACENAMIENTO
DE UTENSILIOS DE
COCINA

PRO-003 - ALMACENAMIENTO DE UTENSILIOS DE COCINA

Fecha de creación		Creado por		Área	
Fecha de publicación		Revisado por			
Versión		Aprobado por			
Frecuencia	En todo momento que sea necesario.				

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Manipulador de alimentos	1	<ul style="list-style-type: none">● Limpiar los estantes, gavetas, gabinetes o repisas donde se almacenarán los utensilios.● Los estantes, gavetas, cajas, gabinetes, repisas, etc. deben estar cerca del área de preparación de alimentos.	Paño de limpieza
	2	<ul style="list-style-type: none">● Guardar los cubiertos, platos y utensilios limpios y secos a una distancia mínima de 15 cm del piso y en estantes, gavetas o repisas seguras destinados únicamente para ese fin.● En el caso de los cubiertos, conviene tener un recipiente especial para su almacenamiento.	Cubiertos Platos Utensilios como cacerolas, etc. Gavetas, repisas o estantes cerrados

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Manipulador de alimentos	3	Guardar tazas y vasos que se encuentren limpios y secos boca abajo en una gaveta, repisa, estante, etc.	Tazas Vasos Gavetas, repisas o estantes cerrados
	4	Al terminar el almacenamiento, firmar la HOJA DE REGISTRO R-003-ALMACENAMIENTO DE UTENSILIOS.	Hoja de control y lapicero
Control de calidad	5	<ul style="list-style-type: none">● Revisar a diario que el almacenamiento se haya realizado siguiendo los lineamientos de este proceso.● Revisar que la HOJA DE REGISTRO R-003-ALMACENAMIENTO DE UTENSILIOS haya sido firmada por el manipulador responsable.	Hoja de control

MANUAL DE BPM

HOJA DE REGISTRO R-003 - ALMACENAMIENTO DE UTENSILIOS

Fecha:

Hora:

Área	Manipulador			
	Utensilio	Adecuado	No adecuado	Observación
1	Cubiertos			
2	Vasos y tazas			
3	Sartenes, cacerolas, ollas			
4	Platos, soperos, etc.			
5				
6				

Responsable: _____ Firma: _____

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #:
PRO-004.1 - CONTROL
DE PLAGAS EN LOS
ESTABLECIMIENTOS

PRO-004.1 - CONTROL DE PLAGAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS
DE COMIDA

Fecha de creación		Creado por		Área	
Fecha de publicación		Revisado por			
Versión		Aprobado por			
Frecuencia	El control de plagas debe realizarse 1 vez por semana.				

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Control de calidad	1	<ul style="list-style-type: none"> ● Revisar que las tuberías y ductos tragaluz dentro del establecimiento tengan mallas bien colocadas, limpias y en buen estado. ● Si las mallas tienen huecos, hacer el cambio el mismo día de la revisión. 	Mallas contra insectos y roedores
	2	<ul style="list-style-type: none"> ● Revisar minuciosamente el establecimiento para determinar si hay anidamientos de insectos y roedores. ● Revisar cocinas, refrigeradores, gavetas, etc. 	Lámpara de mano

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Control de calidad	3	<ul style="list-style-type: none">• Si se determina anidamiento de roedores e insectos, aplicar productos químicos autorizados por el Ministerio de Salud.• Aplicar los productos químicos al finalizar la jornada de trabajo.• Revisar por la mañana del día siguiente a la aplicación, roedores e insectos muertos.• Desecharlos en bolsas plásticas.	Químicos autorizados por el Ministerio de Salud. Bolsas plásticas
	4	Al finalizar la inspección y tomar las medidas necesarias, firmar la HOJA DE REGISTRO R-004.1–CONTROL DE PLAGAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS.	Hoja de control Lapicero
	5	Verificar que la inspección se haya realizado de acuerdo a lo descrito en este procedimiento.	
Manipulador de alimentos	6	Por la mañana, hacer la limpieza de acuerdo al PRO-001–LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO.	

MANUAL DE BPM

HOJA DE REGISTRO R-004.1 – CONTROL DE PLAGAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS

Semana	Tuberías con rejillas en buen estado	Productos químicos permitidos y lejos de alimentos	Se observan insectos o roedores	Firma

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #:
PRO-004.2 – CONTROL
DE PLAGAS EN EL
ÁREA DE COMEDORES

PRO-004.2 – CONTROL DE PLAGAS EN EL ÁREA DE COMEDORES

Fecha de creación		Creado por		Área	
Fecha de publicación		Revisado por			
Versión		Aprobado por			
Frecuencia	El control de plagas en el área de comedores debe realizarse 1 vez por semana.				

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Encargado de limpieza	1	Revisar las mallas del área de comedores, estas deben estar limpias y en buen estado.	
	2	Revisar minuciosamente el comedor para determinar si hay anidamientos de insectos y roedores.	
	3	<ul style="list-style-type: none"> ● Si las mallas tienen huecos, cambiarlas por una nueva. ● Cambiar la malla en un período máximo de 24 horas. 	Mallas contra insectos y roedores

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Encargado de limpieza	4	<ul style="list-style-type: none">• Si hay anidamiento de ratas, aplicar productos químicos autorizados por el Ministerio de Salud.• Colocar los productos químicos después de que el área de comedores haya sido cerrada e informar al personal que se ha colocado veneno.• Revisar por la mañana del día siguiente a la aplicación, roedores e insectos muertos.• Desecharlos en bolsas plásticas.• Retirar residuos del producto químico y lavar el área con abundante agua.	Químicos autorizados por el Ministerio de Salud. Bolsas plásticas
	5	Al finalizar la inspección y tomar las medidas necesarias, firmar la HOJA DE REGISTRO R-004.2 - CONTROL DE PLAGAS EN EL ÁREA DE COMEDORES.	Hoja de control Lapicero
Inspector sanitario	6	Verificar que la inspección se haya realizado de acuerdo a lo descrito en este procedimiento.	

MANUAL DE BPM

HOJA DE REGISTRO R-004.2 - CONTROL DE PLAGAS EN EL ÁREA DE COMEDORES

Semana	Mallas en buen estado	Áreas limpias	Uso de producto químico.	Firma

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #:
PRO-005.1 - SELECCIÓN
DE MATERIAS PRIMAS:
PESCADOS

PRO-005.1 - SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: PESCADOS

Fecha de creación		Creado por		Área	
Fecha de publicación		Revisado por			
Versión		Aprobado por			
Frecuencia	Cada vez que sea necesario.				

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
-------------	------	---------------	----------

Manipulador de alimentos	1	En la selección de pescados se debe asegurar de que estos tengan ojos prominentes y brillantes, agallas rojas y húmedas, escamas firmemente adheridas, carne firme al tacto y olor característico (a algas marinas).	Visuales, olfativos y táctiles
	2	Rechazar la materia prima si presenta ojos hundidos, opacos, agallas pálidas verdosas o grises, escamas que se desprenden fácilmente.	Visuales, olfativos y táctiles
	3	Una vez seleccionados los pescados que reúnen las características deseadas, se deben colocar dentro de un cooler para su transporte y mantener la cadena de frío.	Visuales, olfativos y táctiles
	4	Trasladar la materia prima al establecimiento y almacenar según ficha PRO-010-ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.	Visuales, olfativos y táctiles

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #:
PRO-005.2 -
SELECCIÓN DE
MATERIAS PRIMAS:
CARNES

PRO-005.2 - SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: CARNES

Fecha de creación		Creado por		Área	
Fecha de publicación		Revisado por			
Versión		Aprobado por			
Frecuencia	Cada vez que sea necesario.				

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Manipulador de alimentos	1	Observar que la carne posea color uniforme, olor característico a carne fresca.	Visuales, olfativos y táctiles
	2	Rechazar la materia prima si posee colores oscuros y/o verdosos, olor desagradable, presencia de material extraño que contamine los alimentos.	Visuales, olfativos y táctiles
	3	Una vez seleccionada la materia prima que reúne las características deseadas, deben colocarse dentro de un cooler para su transporte y proceder a almacenar según ficha PRO-010-ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.	Visuales, olfativos y táctiles

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #:
PRO-005.3 -
SELECCIÓN DE
MATERIAS PRIMAS:
HORTALIZAS Y FRUTAS

PRO-005.3 - SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS:
HORTALIZAS Y FRUTAS

Fecha de creación Creado por Área

Fecha de publicación Revisado por

Versión Aprobado por

Frecuencia Cada vez que sea necesario.

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
-------------	------	---------------	----------

Manipulador
de alimentos

- | | | |
|---|--|--------------------------------|
| 1 | Observar que las hortalizas y frutas se encuentren limpias y sin cuerpos extraños adheridos a su superficie. Las verduras de hojas no deben haber florecido. | Visuales, olfativos y táctiles |
| 2 | La materia prima debe presentar color, olor y textura característicos del estado de madurez según la fruta y/o verdura a adquirir. | Visuales, olfativos y táctiles |
| 3 | Rechazar inmediatamente la materia prima, si observa frutas con indicios de fermentación, picaduras de insectos, aves y roedores, con hongos, residuos de polvo y barro o cualquier sustancia extraña. | Visuales, olfativos y táctiles |
| 4 | Una vez seleccionadas las hortalizas y frutas, deben ser trasladadas hacia el establecimiento en jaulas limpias. Almacenar según ficha PRO-010-ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS. | Visuales, olfativos y táctiles |

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #:
PRO-005.4 -
SELECCIÓN DE
MATERIAS PRIMAS:
FIDEOS Y GRANOS

PRO-005.4 - SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: FIDEOS Y GRANOS

Fecha de creación		Creado por		Área	
Fecha de publicación		Revisado por			
Versión		Aprobado por			
Frecuencia	Cada vez que sea necesario.				

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Manipulador de alimentos	1	Observe que los fideos y granos se encuentren enteros, íntegros, secos, sin presencia de humedad, insectos o cuerpos extraños; las bolsas deben estar intactas.	Visuales, olfativos y táctiles
	2	Si detecta en la materia prima presencia de granos deteriorados, picado por insectos o roedores, rotos, húmedos, con hongos y residuos de tierra o piedra deseche el producto inmediatamente.	Visuales, olfativos y táctiles
	3	Una vez adquirida la materia prima, transpórtela al establecimiento y almacene según ficha PRO-010-ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.	Visuales, olfativos y táctiles

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #:
PRO-005.5 -
SELECCIÓN DE
MATERIAS PRIMAS:
HUEVOS

PRO-005.5 – SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: HUEVOS

Fecha de creación		Creado por		Área	
Fecha de publicación		Revisado por			
Versión		Aprobado por			
Frecuencia	Cada vez que sea necesario.				

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
-------------	------	---------------	----------

Manipulador de alimentos	1	En la selección de huevos se debe asegurar que la cáscara esté limpia en forma natural (sin lavar), sin rajaduras ni olores extraños.	Visuales, olfativos y táctiles
	2	Rechazar la materia prima inmediatamente si se observa huevos con cáscara rajada, rota o de aspecto anormal.	Visuales, olfativos y táctiles
	3	Una vez adquirida la materia prima, se debe transportar cuidadosamente hacia el establecimiento y almacenar según ficha PRO-010 - ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.	Visuales, olfativos y táctiles

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #:
PRO-005.6 -
SELECCIÓN DE
MATERIAS PRIMAS:
HARINAS Y AZÚCAR

PRO-005.6 - SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS:
HARINAS Y AZÚCAR

Fecha de creación		Creado por		Área	
Fecha de publicación		Revisado por			
Versión		Aprobado por			
Frecuencia	Cada vez que sea necesario.				

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Manipulador de alimentos	1	En la adquisición de esta materia prima, se debe asegurar que tenga el olor característico al cereal sobre la base del cual se ha elaborado.	Visuales, olfativos y táctiles
	2	La materia prima debe encontrarse en polvo en su totalidad y el azúcar en pequeños granos de tamaño uniforme.	Visuales, olfativos y táctiles
	3	Desechar inmediatamente la materia prima si observa olor a rancio o a humedad, presencia de trozos solidificados o apelmazados y con evidencia de insectos (gorgojo y polilla).	Visuales, olfativos y táctiles
	4	Si la materia prima cumple las expectativas, almacene según ficha PRO-010 - ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.	Visuales, olfativos y táctiles

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #:
PRO-005.7 –
SELECCIÓN DE
MATERIAS PRIMAS:
QUESOS

PRO-005.7 – SELECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS: QUESOS

Fecha de creación		Creado por		Área	
Fecha de publicación		Revisado por			
Versión		Aprobado por			
Frecuencia	Cada vez que sea necesario.				

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
-------------	------	---------------	----------

Manipulador de alimentos	1	En la adquisición de esta materia prima se debe asegurar que posea color uniforme, este puede estar entre claro a amarillo suave.	Visuales, olfativos y táctiles
	2	Verificar que la materia prima tenga olor característico a queso y ausencia de material extraño.	Visuales, olfativos y táctiles
	3	Rechazar la materia prima si presenta las siguientes características: pigmentación oscura y/o verde, olor a rancio y consistencia no deseable.	Visuales, olfativos y táctiles
	4	Una vez adquirida la materia prima con las características deseadas, esta se debe transportar y almacenar según PRO-010 - ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.	Visuales, olfativos y táctiles

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #: PRO-006
- LAVADO Y
DESINFECCIÓN DE
MATERIAS PRIMAS

PRO-006 - LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

Fecha de creación		Creado por		Área	
Fecha de publicación		Revisado por			
Versión		Aprobado por			
Frecuencia	Cada vez que sea necesario.				

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Manipulador de alimentos	1	Lavado de materias primas. <ul style="list-style-type: none">● Colocar la materia prima dentro de un depósito plástico, este debe ser lo suficientemente grande para dicho propósito y agregar suficiente agua potable.● Enjuagar, retirar la suciedad y lavar bien la materia prima con esponja y/o cepillo y suficiente agua potable.● Lavar ajos, cebollas. La materia prima como zanahorias, papas, limones y similares, se deben lavar por unidad.● La materia prima como perejil, culantro y similares, deben ser lavadas por manojos pequeños.● Las lechugas se deben lavar hoja por hoja.● Asegurar la eliminación total de tierra visible de la materia prima.	Materia prima, agua potable, esponja y/o cepillo, depósito plástico.

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

RESPONSABLE

PASO

PROCEDIMIENTO

RECURSOS

Manipulador de alimentos

2

Desinfección de materias primas

Preparación del desinfectante.

- Medir 10 gotas de cloro por cada litro de agua y mezcle.
- Dejar reposar la verdura dentro del agua tratada por 15 min.
- Los filetes de pescado que se consumen en frío se deben dejar reposar en agua clorada por 5 minutos como máximo.
- Proteger las verduras de cualquier contaminación posterior.

Materia prima, agua potable, esponja y/o cepillo, depósito plástico.

Materia prima, agua potable con cloro y depósitos de plástico.

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #:
PRO-007 -
DESCONGELADO DE
ALIMENTOS

PRO-007 - DESCONGELADO DE ALIMENTOS

Fecha de creación		Creado por		Área	
-------------------	--	------------	--	------	--

Fecha de publicación		Revisado por			
----------------------	--	--------------	--	--	--

Versión		Aprobado por			
---------	--	--------------	--	--	--

Frecuencia Cada vez que sea necesario.

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
-------------	------	---------------	----------

Manipulador de alimentos	1	Si realiza un descongelado rápido, este solo puede hacerse con el uso de un horno microondas, de lo contrario, realice los procedimientos siguientes.	Materia prima, horno microondas y depósito plástico.
	2	Realizar el descongelado de la materia prima con un tiempo de 24 horas de anticipación como mínimo.	Refrigerador
	3	Seleccionar la materia prima a descongelar que ha sido previamente almacenado según la ficha PRO-010 - ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.	Materia prima, refrigeradora, depósito plástico

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Manipulador de alimentos	4	Colocar la materia prima a descongelar dentro de un recipiente adecuado previamente limpio, según ficha PRO-002 - LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA.	Materia prima, refrigeradora, depósito plástico
	5	Tapar y transferir el depósito hacia el área menos fría del refrigerador.	Materia prima, refrigeradora, depósito plástico
	6	Al finalizar el descongelado de la materia prima, se debe asegurar que este haya sido completo y desechar el líquido.	Materia prima, refrigeradora, depósito plástico
	7	Una vez descongelados los alimentos, se deben preparar inmediatamente, de lo contrario, refrigerare el menor tiempo posible y protéjalos de cualquier contaminación, según procedimiento de ficha PRO-010 - ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.	Equipos y utensilios de cocina

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #:
PRO-008 - COCCIÓN DE
ALIMENTOS

PRO-008 - COCCIÓN DE ALIMENTOS

Fecha de creación		Creado por		Área	
-------------------	--	------------	--	------	--

Fecha de publicación		Revisado por			
----------------------	--	--------------	--	--	--

Versión		Aprobado por			
---------	--	--------------	--	--	--

Frecuencia Cada vez que sea necesario.

RESPONSABLE

PASO

PROCEDIMIENTO

RECURSOS

Manipulador
de alimentos

1

Los utensilios a usar deben estar en buen estado y limpios, según procedimiento de ficha PRO-002 -LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA.

Equipos y
utensilios de
cocina

2

Seleccionar los utensilios a utilizar como ollas y sartenes con sus respectivas tapas, cucharas y demás utensilios de acuerdo al tipo de alimento a preparar.

Utensilios de
cocina
Agua potable

3

Cocinar la materia prima debidamente tapada, especialmente las carnes, ya que esto facilita y asegura la cocción de los mismos.

Cocina,
utensilios de
cocina
Agua potable

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

RESPONSABLE

PASO

PROCEDIMIENTO

RECURSOS

Manipulador de alimentos

4

En la cocción de carnes rojas y pollos se debe asegurar que los jugos queden con colores claros y no rosados, esto indica una cocción completa.

Equipos y utensilios de cocina
Termómetro con punzón de acero inoxidable

5

En la preparación de alimentos asados, fritos o hervidos, se debe asegurar que estos se cocinen el tiempo suficiente.

Equipos y utensilios de cocina
Termómetro con punzón de acero inoxidable

6

Durante la fritura de alimentos se debe cambiar el aceite cada vez que presente un cambio de color, olor o sabor.

Equipos y utensilios de cocina
Agua potable

7

Una vez preparados los alimentos, inmediatamente se deben de colocar en mesas térmicas limpias o conservadores según ficha PRO-002 -LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA.

Mesa térmica o conservador y utensilios de cocina

8

Si los alimentos no se van a consumir inmediatamente, enfríelos para su posterior conservación según ficha PRO-010 - ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.

Refrigerador, depósitos plásticos

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #:
PRO-009 - SERVICIO DE
ALIMENTOS

PRO-009 - SERVICIO DE ALIMENTOS

Fecha de creación		Creado por		Área	
-------------------	--	------------	--	------	--

Fecha de publicación		Revisado por			
----------------------	--	--------------	--	--	--

Versión		Aprobado por			
---------	--	--------------	--	--	--

Frecuencia	Cada vez que sea necesario.				
------------	-----------------------------	--	--	--	--

RESPONSABLE

PASO

PROCEDIMIENTO

RECURSOS

Manipulador
de alimentos

1

Seleccionar los utensilios exclusivos para el servicio de alimentos que deben estar limpios según ficha PRO-002 –LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA.

Utensilios de
cocina

2

Si durante el servido de alimentos, algún utensilio cae al suelo, debe ser sustituido inmediatamente por otro, y no debe ser reutilizado hasta que sea limpiado y desinfectado según ficha PRO-002 - LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA.

Utensilios de
cocina

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Manipulador de alimentos	3	Colocar los alimentos sobre el plato dejando suficiente espacio en el borde de este.	Utensilios de cocina
	4	Tomar los utensilios de la siguiente manera:	Utensilios de cocina
		<ul style="list-style-type: none">● Tazas por las asas.● Vasos por su base.● Platos por los bordes.● Cubiertos por los mangos de los mismos.	Utensilios de cocina
Control de calidad Manipulador de alimentos	5	Para el control del servicio de alimentos se debe tomar la hoja de registro R-009 - SERVICIO DE ALIMENTOS.	Hojas de registro

MANUAL DE BPM

HOJA DE REGISTRO R-009 - SERVICIO DE ALIMENTOS

Fecha:

Hora:

Establecimiento		Manipulador		
#	Plato servido	Servicio adecuado	Servicio no adecuado	Observación
1				
2				
3				
4				
5				
6				

Responsable: _____ Firma: _____

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #:
PRO-010
-ALMACENAMIENTO
DE ALIMENTOS

PRO-010 - ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Fecha de creación		Creado por		Área	
Fecha de publicación		Revisado por			
Versión		Aprobado por			
Frecuencia	Cada vez que sea necesario.				

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Manipulador de alimentos	1	Aplicar la regla de almacenamiento: el insumo o materia prima que ingrese primero será el primero en ser utilizado.	Cuaderno de control Lapicero Etiquetas
	2	Si la materia prima no necesita lavado, como harinas, enlatados, etc., proceda a almacenar, según los lineamientos proporcionados en este procedimiento.	Envases con tapa adecuada Etiquetas
	3	Retirar el envase original de la materia prima y lavar según el procedimiento descrito en PRO-006 - LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, seguidamente se procede a almacenar según el tipo de alimento.	Envases seguros y con tapa

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

RESPONSABLE PASO PROCEDIMIENTO RECURSOS

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Manipulador de alimentos	4	<p>Almacenamiento de alimentos secos.</p> <ul style="list-style-type: none">● Colocar alimentos como papa, yuca, camote, cebolla, limones, plátano, manzana, piña, sandía y similares en áreas secas bien ventiladas e iluminadas, estas áreas deben mantenerse limpias según ficha PRO-001-LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO.● Colocar granos, harinas, azúcar, arroz, pan molido, leche en polvo, té, etc., en depósitos plásticos que protejan de cualquier contaminación sobre tarimas o parihuelas limpias según ficha PRO-001 - LIMPIEZA DEL ESTABLECIMIENTO.	Tarimas, parihuelas y depósitos plásticos con tapa segura
	5	<p>Almacenamiento en caliente</p> <ul style="list-style-type: none">● Verificar que las mesas térmicas se encuentren limpias según ficha PRO-002 - LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA.● Agregar suficiente agua hasta la marca de la mesa térmica y colocar las bandejas.● Colocar los alimentos preparados en la mesa térmica hasta que escapen los vapores de la misma.	Agua potable, encendedor o fósforos, mesas térmicas.
	6	<p>Almacenamiento en frío</p> <ul style="list-style-type: none">● Verificar que la cámara frigorífica y/o el refrigerador se encuentre funcionando y limpio según ficha PRO-002 - LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA.● No exceder la capacidad de la cámara frigorífica y/o el refrigerador.	Depósitos plásticos, cámara frigorífica y/o refrigerador

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Manipulador de alimentos	6	<ul style="list-style-type: none"> ● Colocar los alimentos crudos en la parte inferior y los ya preparados o que no necesiten cocción en la parte superior del refrigerador. ● Almacenar los alimentos en porciones pequeñas y protegidos dentro del refrigerador (Utilice papel film). Rotule. ● Almacenar carnes y pescados en depósitos cerrados, reservados para este uso, previamente limpios según ficha PRO-002 - LIMPIEZA DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE COCINA. ● Almacenar frutas y verduras que se deterioran en bolsas y colocarlas en la parte inferior de la refrigeradora. 	Depósitos plásticos, cámara frigorífica y/o refrigerador
	7	<p>Durante el almacenamiento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● No almacenar materia prima o alimentos en cajas de cartón, bolsas de plástico, costales, etc., ya que estos envases son susceptibles a la humedad y los alimentos se pueden deteriorar. ● No deben almacenarse productos crudos junto a productos terminados. 	Manipulador de alimentos
Control de calidad	8	Para el control del almacenamiento de alimentos se debe tomar la hoja de registro R-010 - ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS.	Hojas de registro

HOJA DE REGISTRO R-010 - ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Fecha:

Hora:

Establecimiento		Manipulador		
#	Alimento	Envases	Temperatura de almacenamiento	Observaciones
1				
2				
3				
4				
5				
6				

Responsable: _____ Firma: _____

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #:
PRO-011 - VESTIMENTA
DEL MANIPULADOR DE
ALIMENTOS

PRO-011 - VESTIMENTA DEL MANIPULADOR DE
ALIMENTOS

Fecha de creación		Creado por		Área	
Fecha de publicación		Revisado por			
Versión		Aprobado por			
Frecuencia	Realizar este procedimiento todos los días antes de iniciar las labores.				

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Manipulador de alimentos	1	Ingresar al lugar de trabajo con 15 minutos de anticipación de la hora asignada por la administración para su preparación personal.	Manipulador de alimentos
	2	Ingresar al punto de trabajo con ropa limpia y adecuada: <ul style="list-style-type: none"> ● Uniforme completo, limpio y con mangas. ● Zapatos cómodos y cerrados. ● Con accesorios de protección personal (APP). 	Uniforme de color claro, zapatos cerrados y APP

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Manipulador de alimentos	3	Se debe despojar de accesorios como pulseras, collares reloj, etc. y guardarlas en el casillero personal.	Casilleros
	4	Debe tomar el uniforme y ponérselo en el siguiente orden: <ul style="list-style-type: none">• Primero recójase el cabello y colóquese la redecilla sobre su cabeza, con el cuidado de no dejar ningún cabello fuera de esta.• Póngase el delantal de color claro.• Coloque su mascarilla de forma de cubrir completamente el área de la boca y la nariz.• Recuerde, el uniforme se usa exclusivamente dentro del establecimiento.• No porte objetos como lapiceros, redecillas, etc. en los bolsillos del delantal.	Redecilla, delantal y mascarilla
Responsable de control	5	Para el control de vestimenta del manipulador de alimentos se debe tomar la hoja de registro R-011-VESTIMENTA DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.	Hoja de control

HOJA DE REGISTRO R-011 - VESTIMENTA DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

VESTIMENTA DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha:

Hora:

#	Nombre del manipulador	Accesorios de protección personal (APP)	Uniforme completo y limpio	Zapatos adecuados
1				
2				
3				
4				
5				
6				

Responsable: _____ Firma: _____

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #:
PRO-012 - PRÁCTICAS
HIGIENICAS DEL
MANIPULADOR

PRO-012 - PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL MANIPULADOR

Fecha de creación		Creado por		Área	
Fecha de publicación		Revisado por			
Versión		Aprobado por			
Frecuencia	Las prácticas higiénicas del manipulador deben aplicarse en todo momento durante la jornada de trabajo.				

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
-------------	------	---------------	----------

Manipulador de alimentos	1	<p>Antes de iniciar la jornada de labores, revisar que todos los manipuladores de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none">● Se presenten a trabajar de acuerdo a lo establecido en PRO-011 - VESTIMENTA DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.● Tengan las uñas limpias, cortas y sin esmalte.● Hayan tomado una ducha.● Los caballeros con barba y bigote rasurados.● No porten ningún adorno (anillos, collares, aretes, relojes, pulseras, celulares, etc.) u otros objetos que puedan caer sobre los alimentos.	
--------------------------	---	---	--

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Manipulador de alimentos	2	Antes de manipular alimentos, al cambiar de actividad, después de tocar basura, al salir del baño, deben lavarse las manos de acuerdo a lo establecido en PRO-013 – LAVADO DE MANOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.	Agua Jabón
	3	Durante la manipulación de alimentos, queda prohibido: <ul style="list-style-type: none">● Fumar.● Escupir.● Masticar chicle.● Rascarse.● Tocarse el cuello, cara, oídos o nariz.● Estornudar sobre los alimentos.● Bostezar sobre los alimentos.● Toser sobre los alimentos.● Hablar sobre los alimentos.	
Responsable de control	4	Hacer una inspección diaria en el establecimiento, llenando la HOJA DE REGISTRO R-012 – PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL MANIPULADOR.	Lapicero

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #:
PRO-013 - LAVADO DE
MANOS DEL
MANIPULADOR DE
ALIMENTOS

PRO-013 - LAVADO DE MANOS DEL MANIPULADOR DE
ALIMENTOS

Fecha de creación		Creado por		Área	
Fecha de publicación		Revisado por			
Versión		Aprobado por			

Frecuencia

- Al comenzar y finalizar la jornada de trabajo.
- Inmediatamente después de ir al baño.
- Luego de manipular cajas, basura, dinero, material contaminado, restos de alimentos, pañuelos, etc.
- Después de toser, estornudar o sonarse la nariz.
- Toda vez que exista un cambio de actividad que haga suponer la contaminación de las manos.

RESPONSABLE

PASO

PROCEDIMIENTO

RECURSOS

Responsable de control

1

Colocar jabón de preferencia líquido en las manos.

Jabón líquido o jabón en barra

2

Frotar enérgicamente las palmas, el dorso y entre los dedos.

3

Lavar, por lo menos, 20 segundos sin olvidar las muñecas.

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
-------------	------	---------------	----------

Responsable de control	4	Enjuagar bien las manos hasta no tener restos de jabón.	Agua
	5	Secar las manos con toallas de papel desechable.	Rollos de toallas de papel desechable para el secado de las manos
	6	Cerrar la llave del agua con el mismo papel que se utilizó en el secado de las manos.	Papel utilizado en el paso anterior
	7	Botar la toalla de papel que se utilizó en el secado de las manos.	Basureros plásticos con tapa y bolsa plástica
	8	Para el control del lavado de manos hacer uso de la hoja de registro R-013 – LAVADO DE MANOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.	Hojas de registro

MANUAL DE BPM

HOJA DE REGISTRO R-013 - LAVADO DE MANOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Fecha:

Hora:

Nombre del manipulador

#	Frecuencia del lavado de manos	SÍ	NO
1	Al inicio de la jornada de trabajo.		
2	Inmediatamente después de ir al baño.		
3	Luego de manipular cajas, basureros, dinero, etc.		
4	Después de sonarse la nariz, toser, estornudar, etc.		
5	Luego de manipular alimentos crudos.		
6	Toda vez que exista un cambio de actividad y que haga suponer la contaminación de las manos.		

Responsable: _____ Firma: _____

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #: PRO-014 -
MANEJO DE DESECHOS

PRO-014 - MANEJO DE DESECHOS

Fecha de creación		Creado por		Área	
Fecha de publicación		Revisado por			
Versión		Aprobado por			
Frecuencia	Este procedimiento debe de realizarse al final de las labores y cada vez que sea necesario.				

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
-------------	------	---------------	----------

Manipulador de alimentos	1	Colocar una bolsa plástica dentro de los basureros con tapa en vaivén o accionamiento a pedal.	Basureros y bolsas plásticas
	2	Separar los residuos y/o desperdicios líquidos de los sólidos y desechar por separado.	Basureros y bolsas plásticas
	3	Colocar todos los residuos, sobrantes de comida, envolturas y todo material como envolturas, bolsas, etc. dentro del basurero.	Basureros y bolsas plásticas
	4	Los residuos y sobrantes de comida y/o material que se considere como desecho que posea estado líquido, deben desecharse por el vertedero de aguas negras.	Basureros y bolsas plásticas
	5	La remoción de basura debe hacerse cada vez que el basurero esté lleno.	Basureros y bolsas plásticas
	6	Se debe retirar la bolsa que contiene los desechos e inmediatamente colocar una nueva bolsa en el basurero.	Basureros y bolsas plásticas
	7	Llevar la bolsa de basura al contenedor principal ubicado estratégicamente.	Basureros y bolsas plásticas

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

Documento #: PRO-015
- CAPACITACIONES EN
BPM

PRO-015 - CAPACITACIONES EN BPM

Fecha de creación		Creado por		Área	
Fecha de publicación		Revisado por			
Versión		Aprobado por			
Frecuencia	Realizar este procedimiento la cantidad de veces que sea necesario.				

RESPONSABLE	PASO	PROCEDIMIENTO	RECURSOS
Administradores, responsable de calidad y manipuladores de alimentos	1	El responsable de calidad o administrador debe coordinar, definir la lista de manipuladores a capacitar y fechas para realizar las capacitaciones.	Lista de manipuladores
	2	Se deben establecer los recursos, objetivos y temas a abordar para desarrollar las capacitaciones; así como la persona responsable de llevar a cabo tal inducción.	Manual para el manipulador de alimentos y manual de procedimientos
	3	Para capacitar a los manipuladores se debe tomar en cuenta los manuales para manipuladores de alimentos y manual de procedimientos.	
	4	Una vez capacitados los manipuladores de alimentos en el módulo de interés, se procede a la evaluación.	
	5	Documentar y archivar las evaluaciones, observaciones y recomendaciones dadas a cada uno de las áreas.	Computadora Impresora Archiveros

MANUAL DE BPM

PROCEDIMIENTOS

ESTABLECIMIENTO

HOJA DE REGISTRO R-014 – LIMPIEZA DE LOS SS.HH.

Revisado Aprobado Código Fecha Versión Pág.

1er. piso

2er. piso

Fecha

Damas

Discapacitados

Caballeros

Niños

NOTA: La supervisión y aseo de los SS.HH. debe realizarse cada hora de 10:00 a 16:00 y 20:00 a 24:00 y cada 2 horas de 16:00 a 20:00. Colocar la hora exacta de supervisión y nombre del responsable. En cada ítem colocar un check si está todo conforme o una X de encontrar algo mal e inmediatamente realizar la mejora.

HORA

Responsable
(Jefe de salón /
anfitriona)

Puertas limpias

Mayólicas limpias

Pisos limpios

Inodoros limpios

Lavatorios y
espejos limpios

Olor agradable

Tachos de basura
con capacidad y
bolsa en su interior

Jabón líquido

Papel higiénico

Papel toalla

V° B° (Mínimo 3
veces al día)

TABLA DE CONCENTRACIÓN DE CLORO PARA DESINFECCIÓN

PROCEDIMIENTOS

Productos y Áreas	Concentración (ppm)	Agua (litros)	Lejía al 5.25% de Cloro.	
			Lejía en ml	Lejía en gotas
<ul style="list-style-type: none"> ● Verdura ● Frutas 	50	1	1	10
<ul style="list-style-type: none"> ● Mesas del comensal ● Mesas y lavaderos de acero inoxidable ● Trapos, secadores y esponjas 	60	1	1.15	12
<ul style="list-style-type: none"> ● Vajillas ● Utensilios ● Vasos ● Tabla de picar ● Superficie con mayólica ● Dispensadores 	100	1	2	20
<ul style="list-style-type: none"> ● Tachos de basura ● Pisos ● Paredes ● Inodoro, urinario ● Lavamanos 	200	1	4	40

La lejía a concentraciones iguales o mayores a 100 ppm debe ser manipulada con guantes.



9. BIBLIOGRAFÍA

1. Aguilar Prieto P., Aguilar Acosta M., Martí Pérez M. 2008. ABC de la Higiene. Editorial Ciencias Médicas. La Habana.
2. Bachs J., Vives R. 1999. Servicio de Atención al Cliente en Restauración. Editorial Síntesis S.A. España.84
3. Cáceres O. Desinfección del Agua. Ministerio de Salud. Oficina Panamericana de la Salud.
4. Castro Domínguez A. 2008. Enfermedades Transmitidas por Alimentos y su prevención. Editorial Ciencias Médicas. La Habana. Cuba.
5. Codex Alimentarius. Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Precocinados y Cocinados utilizados en los servicios de comida para colectividades CAC-CRP 39-1993. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.
6. Codex Alimentarius. Código de Prácticas de Higiene para la elaboración y expendio de alimentos en vía pública (Norma Regional América Latina y El Caribe) CAC RCP 43 -1993. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.
7. Codex Alimentarius. 1999. Higiene de los Alimentos. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Organización Mundial de la Salud.
8. Curso Buenas Prácticas de Manipulación en Servicios de Alimentación, Hoteles, Restaurantes, Cafeterías, Catering y Snacks: Herramientas de Gestión de Calidad e Inocuidad. 2013. SGS del Perú. Lima.
9. Curso Especialización de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos y Bebidas, Módulo IV Buenas Prácticas y Programa de Higiene y Saneamiento. 2007. Universidad Agraria La Molina. Facultad de Ingeniería Agrícola.
10. Curso Calidad Sanitaria en Restaurantes, Hoteles y Servicios Afines. 2007. AHORA - Lima. Perú.
11. DIGESA. 1998. Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. D.S. 007-98-S.A. 1998. Dirección General de Salud Ambiental. Ministerio de Salud. Perú.

12. DIGESA. 2005. Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines. R.M. 363-2005/MINSA. Dirección General de Salud Ambiental Ministerio de Salud. Lima. Perú.
13. Diplomado en Gestión de Restaurantes y Afines. 2010. Instituto Peruano de Acción Empresarial. IPAE. Lima, Perú.
14. Dirección General de Salud. 1997. Guía de Buenas Prácticas Higiénico Sanitarias en Restauración Colectiva. Región de Murguía. Consejería de Sanidad y Política Social. España.
15. Gracia P., Brito G., Egaña J. 1993. Manual para Manipuladores de Alimentos. Editoriales Gobierno Canarias. Consejería de Sanidad. Tenerife. España.
16. Guía de Buenas Prácticas de Manufactura. 2003. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Programa de Calidad-Alimentos Argentinos.
17. Instituto Preparatoria por Johnson & Wales University. 2004. Programa de Capacitación Star Costa Cruceros para el Servicio de Alimentos. EE.UU.
18. Johns N. 1995. Higiene de los Alimentos. Directrices para Profesionales de Hotelería. Restauración y Catering. Editorial Acribia. Segunda Edición. España.
19. Kupchilk A. 1994. Manual para el Manejo de Alimentos Saludables. Editorial Prentice Hall, Inc. New Jersey. EE.UU.
20. Maestría en Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad de la Industria Alimentaria. 2013. Universidad Particular Ricardo Palma. Lima. Perú.
21. Manual de Buenas Prácticas de Manipulación. Dirigido a Empresarios, Administradores y Empleados de Restaurantes. Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo. PROMPYME. Lima. Perú.

22. Meneses V. 2003. Aseguramiento de la Calidad en Servicios de Alimentación Colectiva. Educap. Perú.
23. Ministerio de Salud. 2002. Guía de Autocontrol Sanitario Basado en el Sistema HACCP para Servicios de Alimentación y Nutrición de Hospitales y Clínicas. Lima. Perú.
24. Mossel D., Moreno B., Struijk C. 2006. Microbiología de los Alimentos. Ed. Acibia S.A. Zaragoza. España. 703 p.
25. OPS. 2001. HACCP. Herramienta Esencial para la Inocuidad de Alimentos. OPS-INPPAZ. Argentina.
26. Seminario Internacional Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Dra. María Isabel Muñoz Londoño. Colegio de Ingenieros del Perú. Asebiol Colombia.
27. Seminario Taller de la Inocuidad en la Cadena Alimentaria. 2006. La Molina Consultores y 3M Microbiología.



CARTILLA

DE AUTOEVALUACIÓN

CARTILLA DE AUTOEVALUACIÓN

VALORIZACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS PARA RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

CARTILLA DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARA RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

ESTABLECIMIENTO:

ASPECTOS A VERIFICAR	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO
1 Ubicación y exclusividad	12	
1.1 No hay fuente de contaminación en el entorno.	4	
1.2 Uso exclusivo.	4	
1.3 La construcción es resistente al medio ambiente y presenta aislamiento y protección contra el libre acceso de plagas.	4	
2 Almacén, cocina y comedor	48	
2.1 Almacén Ordenado y limpio.	2	
2.2 Almacenamiento adecuado (seco y ventilado).	2	
2.3 Almacén cuenta con parihuelas y/o anaqueles (de material adecuado y en buen estado de conservación que no constituya un peligro para los alimentos).	4	
2.4 El diseño permite realizar las operaciones con higiene (zonas previa, intermedia y final).	4	

ASPECTOS A VERIFICAR		PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO
2.5	Pisos, paredes y techos lisos, lavables, limpios, en buen estado de conservación.	4	
2.6	Las paredes y ventanas cuentan con esquinas sanitarias.	2	
2.7	Paredes lisas y recubiertas con pinturas de características sanitarias.	2	
2.8	Campana extractora limpia y operativa.	4	
2.9	Iluminación adecuada.	4	
2.10	Ventilación adecuada.	4	
2.11	Hay puntos de lavado de manos dentro y/o fuera de la cocina.	2	
2.12	Facilidades para el lavado de manos dentro y fuera de la cocina (cuenta con jabón, papel toalla o similar, ayudas visuales y escobilla para uñas).	4	
2.13	Comedor ubicado próximo a la cocina.	2	
2.14	Pisos, paredes y techos del comedor limpios y en buen estado.	4	
2.15	Conservación y limpieza de mobiliario del comedor.	4	
3	Servicios higiénicos y vestidores	24	
3.1	Cuenta con SS.HH. para el personal y con SS.HH. exclusivamente para clientes.	2	
3.2	Los SS.HH. se encuentran separados por sexo.	2	
3.3	Los SS.HH. de los empleados están separados del área de manipulación de alimentos y sin acceso directo a la cocina, al almacén del establecimiento o al comedor.	4	
3.4	Los SS.HH. para comensales no tienen acceso directo al comedor.	2	
3.5	El establecimiento cuenta con vestuarios para el personal.	2	
3.6	Los vestuarios cuentan con espacio para guardar ropa y se encuentran separados por sexo.	2	

ASPECTOS A VERIFICAR		PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO
3.7	Los vestidores y SS.HH. se encuentran en buen estado de conservación y funcionan correctamente.	2	
3.8	Los vestidores y SS.HH se mantienen limpios.	2	
3.9	Facilidades para el lavado de manos (cuenta con jabón líquido, papel toalla o secador de aire y ayudas visuales).	4	
3.10	Los SS.HH. cuentan con equipos para discapacitados.	2	
4	Agua y desagüe	20	
4.1	Cuenta con agua potable.	4	
4.2	Realiza verificación del Cloro libre residual.	4	
4.3	El suministro es suficiente para el servicio.	4	
4.4	Cuenta con desagüe operativo.	4	
4.5	Desagüe protegido (sumideros y rejillas).	4	
5	Residuos y plagas	28	
5.1	Basureros con tapa oscilante y bolsas plásticas, en cantidad suficiente y ubicados adecuadamente.	4	
5.2	Contenedor principal y ubicado adecuadamente.	4	
5.3	Es eliminada la basura con la frecuencia necesaria.	4	
5.4	Se cuenta con utensilios de limpieza sanitizables, en buen estado, limpios e identificados por áreas sucias y limpias.	4	
5.5	Se realiza correcta limpieza y desinfección de útiles de aseo y basureros al final del día.	4	
5.6	Ausencia de insectos (moscas, cucarachas y hormigas).	4	
5.7	Ausencia de indicios de roedores.	4	

ASPECTOS A VERIFICAR		PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO
6	Equipos, vajilla y utensilios	20	
6.1	Buen estado de conservación.	2	
6.2	Correcto funcionamiento de equipos.	2	
6.3	Cuenta con implementos para limpieza de equipos, vajilla y utensilios.	2	
6.4	Se realiza limpieza y desinfección.	4	
6.5	Correcto proceso de desinfección (con soluciones cloradas u otras soluciones desinfectantes preparadas adecuadamente o con agua caliente: 80°C x 3 minutos).	4	
6.6	Secado adecuado: Escurrimiento protegido.	2	
6.7	Cubiertos y utensilios (tablas de picar, cucharones, cuchillos, etc.) de material inabsorbente, limpios y en buen estado de conservación.	4	
7	Control de operaciones	68	
7.1	Flujo de preparación adecuado (cuenta con una secuencia de zona de preparación previa, intermedia y final).	4	
7.2	Se evidencia controles de las materias primas, insumos y envases, antes y durante su uso en la elaboración y servido de los alimentos.	4	
7.3	Lavado, desinfección y enjuague de verduras, frutas y huevos (La desinfección se realiza con soluciones cloradas preparadas adecuadamente).	4	
7.4	Las carnes, pescados, mariscos y vísceras son lavadas con agua potable corriente antes del proceso de cocción a fin de reducir la carga microbiana.	4	

ASPECTOS A VERIFICAR

PUNTAJE
MÁXIMO

PUNTAJE
OBTENIDO

- | ASPECTOS A VERIFICAR | PUNTAJE MÁXIMO | PUNTAJE OBTENIDO |
|--|----------------|------------------|
| 7.5 Correcto proceso de desinfección (con soluciones cloradas u otras soluciones desinfectantes preparadas adecuadamente o con agua caliente: 80°C x 3 minutos). | 4 | |
| 7.6 Aspecto limpio del aceite utilizado, color ligeramente amarillo y sin olor a rancio. | 2 | |
| 7.7 Durante el proceso de cocción se registra y verifica tiempos y temperaturas alcanzadas por los alimentos. | 4 | |
| 7.8 No existe la presencia de animales domésticos o de personal diferente a los manipuladores de alimentos. | 4 | |
| 7.9 Ausencia de sustancias químicas (detergentes, insecticidas, etc.). | 4 | |
| 7.10 Alimentos en proceso conservados en recipientes limpios, tapados y debidamente rotulados (que incluya fecha de vencimiento). | 4 | |
| 7.11 Enlatados (sin óxido, pérdida de contenido, abolladuras, fecha de vencimiento y registro sanitario vigentes). | 4 | |
| 7.12 Rotación de stock (Cumple PEPS). | 2 | |
| 7.13 Los alimentos crudos se almacenan separadamente de los cocidos o preparados. | 4 | |
| 7.14 Procedimientos de descongelación adecuados. | 4 | |
| 7.15 Cuenta con termómetro para medir temperaturas de sistemas de calor y temperatura de los alimentos; y son periódicamente calibrados. | 4 | |
| 7.16 Cuenta con sistema para mantener comida caliente (> 60°C) y funciona adecuadamente. | 2 | |
| 7.17 Se mantienen las comidas calientes a temperaturas seguras (mayor a 60°C). | 2 | |

ASPECTOS A VERIFICAR	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO
7.18 Cuenta con sistema de refrigeración (entre 0 y 5 °C) y funciona adecuadamente.	2	
7.19 Mantiene los alimentos que requieren refrigeración a las temperaturas seguras de refrigeración (entre 0 y 5 °C).	2	
7.20 Cuenta con sistema de congelación (-16 °C a -18°C) y funciona adecuadamente.	2	
7.21 Mantiene los alimentos que requieren congelación a las temperaturas seguras de congelación (entre 0 y 5 °C).	2	
8 Manipulador de alimentos	24	
8.1 Uniforme completo y limpio.	4	
8.2 Personal con cabello corto o recogido. Con cofia que protege el cabello.	4	
8.3 Personal uñas cortas y limpias, sin esmalte.	4	
8.4 Manipuladores de alimentos sin alhajas (pendientes, relojes, pulseras, anillos, etc.).	4	
8.5 Varones rasurados y damas sin maquillaje.	4	
8.6 Los manipuladores de alimentos son capacitados en temas de seguridad alimentaria por lo menos dos veces al año.	4	
9 Manejo de documentación y registros	34	
9.1 Licencia de Funcionamiento Municipal, INDECI, DIRCETUR vigentes.	4	
9.2 Certificados de Fumigación Vigentes.	4	
9.3 Certificado de Defensa Civil vigente.	4	
9.4 Existen Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) como parte de un programa de Limpieza y Desinfección.	4	

ASPECTOS A VERIFICAR	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO
9.5 Registro de capacitación del personal.	4	
9.6 Matriz de control de Carnet de Sanidad.	4	
9.7 Existe un programa documentado para el control de plagas que incluye la ubicación de cebaderos en un plano del establecimiento.	2	
9.8 Registro de verificación de limpieza diaria del personal.	4	
9.9 Registro de control de temperaturas de almacenamiento, cocción y conservación de alimentos.	4	
10 Medidas de seguridad	24	
10.1 Contra incendios (extintores operativos y vigentes).	4	
10.2 Señalización correcta (zonas seguras en caso de sismos, extintores, aforo, ruta de escape, etc.).	4	
10.3 Sistema eléctrico en canaleta o tubos y utilización de tapas ciegas.	4	
10.4 Llave para corte suministro de combustible.	2	
10.5 Botiquín de primeros auxilios correctamente equipado y operativo.	4	
10.6 Balones de gas en lugares ventilados y por lo menos a 1.5 metros de la fuente de calor.	4	
10.7 Armario exclusivo para almacenar insumos de limpieza, desinfección y sustancias peligrosas, alejados de alimentos y del fuego.	2	
11 Calidad de servicio (Cliente incógnito)	26	
11.1 ¿Se le da la bienvenida al cliente? ¿Hay una buena presentación y/o saludo amistoso?	2	
11.2 Aspecto personal del mozo o mesera: luce higiene y cuidado personal, manos limpias y uñas cortas, correctamente uniformado con indumentaria limpia y en buen estado de conservación.	2	

ASPECTOS A VERIFICAR		PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO
11.3	Se hace uso adecuado del lenguaje y del tono de voz durante la atención.	2	
11.4	Mozo o mesera realiza su presentación, recomienda el plato del día.	2	
11.5	Se realiza entrega de la carta y toma ordenadamente el pedido.	2	
11.6	Se confirma la orden o pedido y se comunica al cliente cuánto va a demorar la atención del pedido.	2	
11.7	Se sirve los pedidos dentro del tiempo de atención de lo prometido y el cliente recibe palabras de estímulo, como “Disfrútelo” y otras.	2	
11.8	Se sugieren platos y bebidas: entrada, fondo, postre, bebidas.	2	
11.9	Durante la secuencia del servicio se comprueba si el cliente precisa de su servicio, y se ofrece en ayudarlo, para lo que puede decir: ¿Cómo está todo? ¿Todo está bien?, u otras expresiones similares, con el fin de satisfacer alguna necesidad o inquietud del comensal.	2	
11.10	Se realiza despedida cordial al cliente.	2	
11.11	Las mesas se limpian permanentemente utilizando solución para su desinfección o se cambian los manteles de ser el caso.	2	
11.12	Los cubiertos y utensilios son tomados por el mango; los platos son tomados por debajo o por los bordes; los vasos por sus bases y la tazas por debajo o por las asas.	2	
11.13	En ningún caso, los platos o fuentes con las preparaciones son colocados unos sobre otros.	2	
RESULTADOS			
PUNTAJE TOTAL			
PUNTAJE MÁXIMO		328	
PUNTAJE OBTENIDO		0	
CALIFICACIÓN		0	

Criterios de evaluación

Los puntajes son:

El máximo si cumple todo, la mitad del puntaje máximo si es que cumple parcialmente, y cero si es que no cumple con el criterio de evaluación.

De acuerdo al porcentaje que obtenga el establecimiento, tendrá la siguiente calificación:

80% a 100%: Aceptable

50% a 79%: Necesita mejoramiento

49% a menos: No aceptable



PERÚ

Ministerio
de Comercio Exterior
y Turismo

Viceministerio de
Turismo

Ministerio de Comercio Exterior y Turismo

Calle Uno Oeste N° 50 Urb. Córpac San Isidro Lima - Perú

www.mincetur.gob.pe