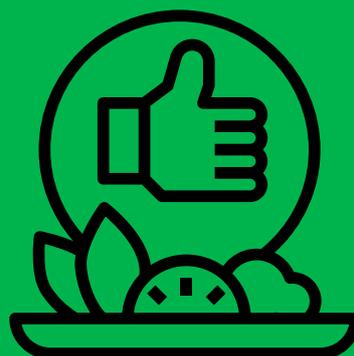




MANUAL

**DE BUENAS
PRÁCTICAS**



**DE
MANUFACTURA**



AEHGAR

ASOCIACIÓN CIVIL EMPRESARIA
HOTELERO GASTRONÓMICA
Y AFINES ROSARIO



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Este manual fue elaborado por

Ing. Ana Guarnaschelli - ICIE 2-3022-7
Especialista en Higiene y Seguridad Laboral – ICIE 2-4045-1

Con el aval del Instituto del Alimento Rosario



AEHGAR

ASOCIACIÓN CIVIL EMPRESARIA
HOTELERO GASTRONÓMICA
Y AFINES ROSARIO

INTRODUCCIÓN

En el presente **Manual de Buenas Prácticas de Manufactura** se describen todos los procedimientos que se llevarán adelante a los fines de mantener y cumplir con todas las condiciones necesarias para elaborar alimentos inocuos. El mismo se mantendrá permanentemente actualizado y se encontrará a disposición para ser evaluado por los organismos públicos cuando corresponda.

Este manual se divide en los siguientes capítulos:

1. Definiciones

2. La Empresa

- Datos del establecimiento
- Croquis del establecimiento
- Condiciones edilicias

3. Personal

- Carnet de manipulador de alimentos
- Capacitación
- Incumbencias del personal

4. Materias Primas e Insumos

- Proveedores
- Transporte
- Recepción
- Almacenamiento

5. Elaboración y Envasado

- Procedimiento de limpieza y desinfección de vegetales
- Procedimientos vinculados a las operaciones de elaboración de alimentos (descongelación, cocción, calentamiento, enfriamiento, etc.)

6. Limpieza y Desinfección

- Procedimiento general de limpieza y desinfección
- Elementos de limpieza
- Productos de limpieza
- Control de las operaciones de limpieza y desinfección

7. Agua

- Generalidades
- Procedimiento de limpieza y desinfección de reservorios de agua

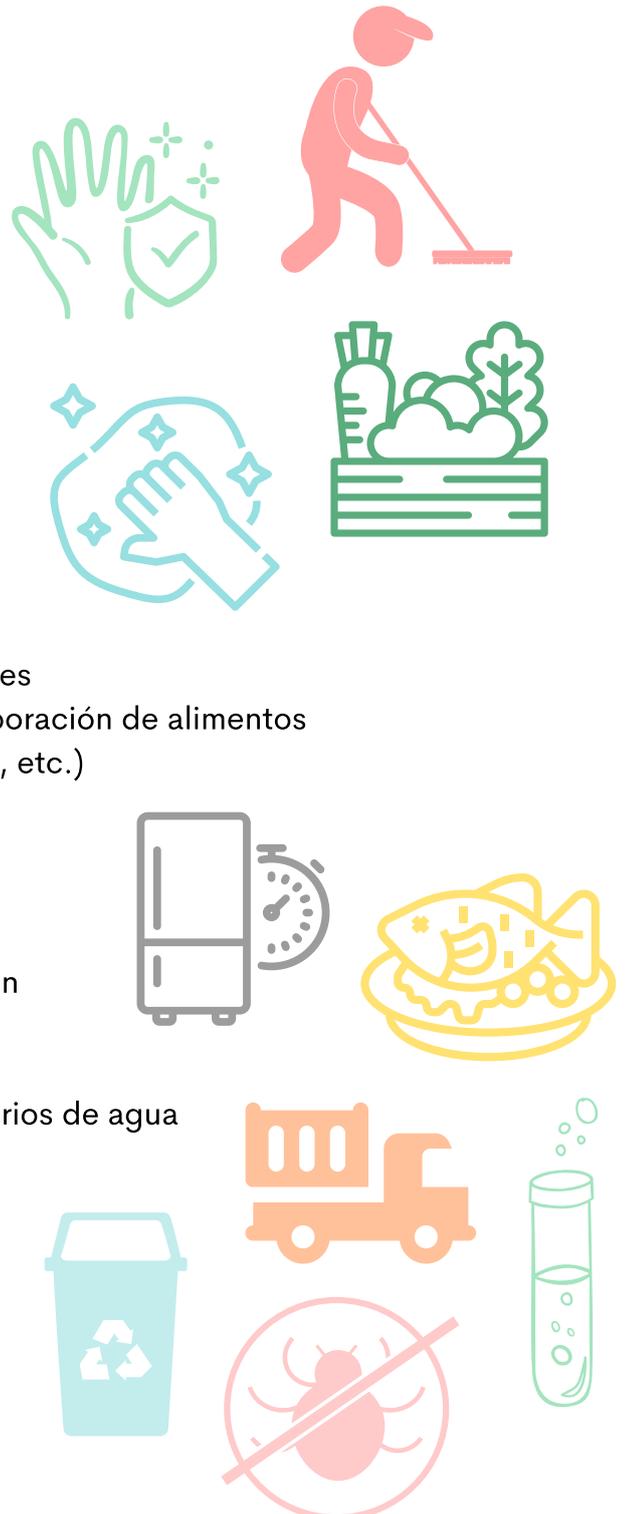
8. Manejo de Plagas

- Principales plagas
- Prevención
- Protecciones físicas
- Control químico

9. Manejo de Residuos

- Tipos de residuos
- Disposición final

10. Bibliografía



1- DEFINICIONES

Alimento: toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que, ingeridas por el hombre, aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos.

Alimentos contaminados: alimento que contiene un agente químico, físico o biológico ajeno a la composición original del producto.

ASSAL: Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): son todos los procedimientos que se aplican en la elaboración de alimentos con el fin de garantizar que estos sean inocuos y saludables. Se emplean en toda la cadena de producción de los mismos, incluyendo materias primas, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución.

Contaminación biológica: elemento que ha estado real o potencialmente en contacto con microorganismos.

Contaminación Cruzada: es la transferencia de microorganismos patógenos desde alimentos contaminados hacia los que están listos para el consumo, a través de su manipulación o del contacto con utensilios domésticos, superficies de trabajo y trapos, dando como resultado el consumo de alimentos contaminados que pueden provocar una ETA.

Desinfección: procedimiento utilizado para eliminar o reducir al mínimo los microorganismos de una superficie. Puede lograrse utilizando agentes químicos como lavandina o agentes físicos como agua caliente o vapor de agua.

Desinfectante: es un germicida que inactiva prácticamente todos los microorganismos patógenos reconocidos, pero no necesariamente todas las formas de vida microbiana, ejemplo esporas. Este término se aplica solo a objetos inanimados.

Enfermedad transmitida por alimentos (ETA): es cualquier enfermedad ocasionada por el consumo de productos alimenticios y/o agua que contengan peligros Físicos, Químicos y/o Biológicos en cantidades tales que afectan la salud del consumidor.

GIP: gestión de Inocuidad de Producto.

Inocuidad de los alimentos: garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que estén destinados.

Limpieza: es el procedimiento por el cual se remueve la suciedad visible, los desperdicios, los restos de comida y grasa. Para realizarla se combina la acción mecánica (uso de escobas, esponjas, cepillos, etc.) con productos químicos como detergentes.

Microorganismo: es cualquier organismo vivo de tamaño microscópico, incluyendo bacterias, virus, levaduras, hongos, algunas algas y protozoos.

Plaga: animales o insectos que compiten con el hombre en la búsqueda de agua y alimentos, invadiendo los espacios en los que se desarrollan las actividades humanas. Su presencia resulta molesta y desagradable, pudiendo dañar estructuras o bienes, y constituyen uno de los más importantes vectores para la propagación de enfermedades, entre las que se destacan las enfermedades transmitidas por alimentos (E.T.A.).

RNE: Registro Nacional de Establecimiento.

RNPA: Registro Nacional de Producto Alimenticio.



2- LA EMPRESA

Datos del Establecimiento

Razón Social:

CUIT:

Nombre Comercial:.....

Rubro Habilitado:.....

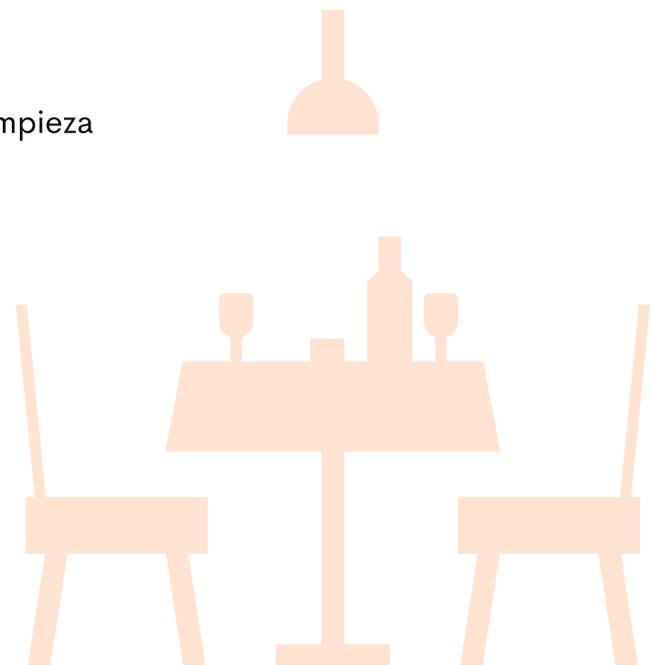
Domicilio:..... Localidad:

El certificado de habilitación del establecimiento se anexa junto a este manual.

Croquis de la Empresa

El establecimiento se divide en las siguientes áreas (tildar las que corresponda):

- Sector de recepción de materias primas
- Depósito de Materias primas e Insumos
- Depósito de elementos de higiene y productos de limpieza
- Depósito de residuos
- Cocina de producción
- Cocina de despacho
- Cocina Caliente
- Cocina Fría
- Panadería
- Pastelería
- Parrilla
- Cámaras de Frío
- Depósito de producto final
- Vestuarios de Personal
- Salón de clientes
- Sanitarios clientes
- Oficinas
- Otras:.....



Se anexa un croquis del establecimiento donde se detallan los flujos de circulación de personal, materias primas, producto final y residuos. *(Consultar un ejemplo de croquis al final de este manual).*

PONGA SU CROQUIS AQUÍ

A large rectangular area defined by a thick dashed black border, intended for drawing a site layout (croquis). The box is empty and occupies most of the page below the header.

Condiciones edilicias

El establecimiento cumple con la normativa referente a infraestructura que consiste en lo siguiente:

- **Pisos:** de materiales resistentes al tránsito, no absorbentes, lavables, anti-deslizables, fáciles de limpiar y desinfectar. La pendiente de los mismos permite que los líquidos escurran hacia las rejillas impidiendo su acumulación.
- **Paredes:** construidas y revestidas con materiales no absorbentes y lavables, de color claro, en buen estado de conservación que permiten su fácil limpieza y desinfección.
- **Techos:** Lisos y sin surcos. De materiales que permiten su fácil limpieza y desinfección. Pintados de color claro para detectar la suciedad y aumentar la eficacia de la iluminación.
- **Aberturas:** con protección adecuada para evitar el ingreso de suciedad y plagas. De materiales que permiten su fácil limpieza y desinfección.
- **Superficies de trabajo:** De materiales lisos, no absorbentes, que permiten su fácil limpieza y desinfección.
- **Desagües:** No poseen retorno ni permite que se estanque el agua residual. Disponen de rejilla y poseen protecciones anti-plaga. Las piletas se encuentran en buen estado de conservación y son de materiales que permiten su fácil limpieza y desinfección.
- **Iluminación:** Suficiente de acuerdo con cada actividad a desarrollar. La iluminación no produce alteración de los colores. Los artefactos cuentan con protecciones para prevenir posibles roturas.
- **Equipos de frío y calor:** se mantienen en buen estado de conservación y mantenimiento. Se encuentran operativos y cuentan con diseño sanitario que favorece su limpieza y desinfección.



DOCUMENTACIÓN PARA ANEXAR

- Copia de certificado de habilitación del establecimiento
- Croquis del establecimiento

3- PERSONAL

Carnet de Manipulador de Alimentos

A todo el personal que ingresa a trabajar como manipulador de alimentos se le solicita poseer el correspondiente carnet de manipulador de alimentos otorgado por la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (ASSAL) dentro de la provincia de Santa Fe. El mismo o una copia fiel del original se conservará en la institución para su exhibición a las autoridades sanitarias, cuando éstas así lo soliciten.

Capacitación

Todo el personal que forma parte de la empresa recibe capacitación y entrenamiento en lo referente a manipulación segura de los alimentos y en todos procedimientos que se describen en el presente manual. El proceso de capacitación es continuo y permanente y está a cargo de personal de la empresa y/o de asesores tercerizados.

El material utilizado para dichas capacitaciones puede ser descargado del siguiente link:
<https://www.rosario.gob.ar/web/servicios/salud/prevencion-y-promocion/alimentacion/capacitacion-en-manipulacion-de-alimentos>

Incumbencias del Personal Control de Salud

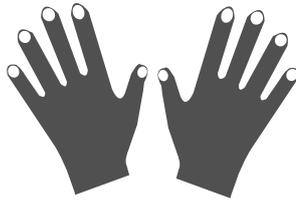
- Todo el personal debe presentarse a trabajar en buen estado de salud física y mental. No se permite el ingreso de personal en estado de ebriedad o en cualquier estado que obstaculice su normal desempeño.
- Ninguna persona que esté afectada por una enfermedad contagiosa (tos, diarreas, vómitos) o que presente inflamaciones o infecciones de la piel, heridas infectadas o alguna otra anomalía que pueda causar un problema de contaminación, es admitida para trabajar en los sectores donde exista riesgo de contaminación de productos.
- Cualquier enfermedad es dada a conocer al encargado antes de comenzar a trabajar.
- De presentar cortes, quemaduras o heridas menores, éstas deberán cubrirse con gasas o vendajes, y protegerse con guantes o un dedal de latex para asegurar que siempre se mantendrán limpias, secas y aisladas. La empresa cuenta con un botiquín de primeros auxilios para tratarlas de inmediato. Se verifica con regularidad que el botiquín este completo y los medicamentos no estén vencidos.
- Las personas que sufran cualquiera de los padecimientos señalados anteriormente son retiradas del proceso o reubicadas en puestos donde no estén en contacto con los productos, material de empaque o superficies en contacto con los alimentos.

Hábitos de higiene

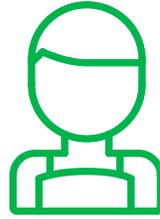
El personal de la empresa debe cumplir con los siguientes hábitos de aseo personal:



DUCHA DIARIA



**UÑAS CORTAS,
LIMPIAS Y SIN
ESMALTE**



**CABELLO CORTO
O RECOGIDO**



**BARBA AFEITADA
Y PROLIJA**

Vestimenta

Durante el horario laboral, el personal utiliza vestimenta exclusiva de trabajo, distinta a la ropa de calle que se coloca al ingresar al establecimiento.

La misma consiste en:



Chaqueta/remera y pantalón: idealmente de color claro, sin botones, bolsillos o cremalleras. Se mantendrán limpios y en buen estado.



Cofia que cubra la totalidad del cabello. Aclaración: usar gorra NO reemplaza el uso de cofia.

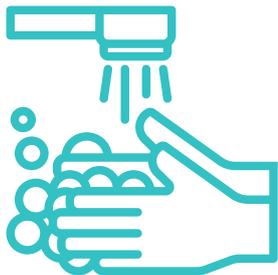


Calzado: cerrado y antideslizante. Debe ser distinto al calzado que se use en la calle



El personal no utilizará accesorios (aros, anillos, pulseras, relojes, etc.) durante la jornada laboral.

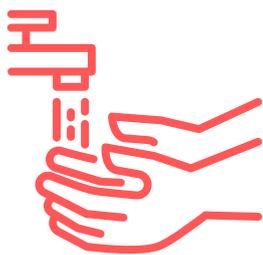
Lavado de manos



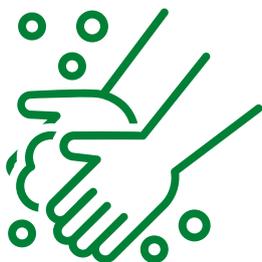
Todo el personal de la empresa se lava las manos de forma permanente, fundamentalmente:

- ✓ Cada vez que ingrese al sector de elaboración
- ✓ Cada vez que tiene contacto con desechos
- ✓ Cada vez que utilice el baño
- ✓ Luego de manipular productos crudos
- ✓ Luego de comer, beber o fumar
- ✓ Luego de estornudar, toser o limpiarse la nariz
- ✓ Luego de manejar productos ajenos a la elaboración que puedan contaminar sus manos

El lavado de manos se realiza de acuerdo al siguiente procedimiento:



1- Mojar las manos con agua, en lo posible tibia.



2 - Aplicar jabón y frotar las manos entre sí durante 40-60 segundos, limpiando dedos, palmas, muñecas y antebrazos hasta el codo. Utilizar un cepillo limpio para limpiar debajo de las uñas.



3- Enjuagar con abundante agua



4 - Secar con toalla descartable o difusor de aire caliente. Con la misma toalla cerrar grifos y manipular picaportes si fuera necesario.

El uso de guantes no exime del lavado de manos. Estos deben mantenerse limpios y en buenas condiciones de uso.

Todo el personal de la empresa se encuentra capacitado en esta temática y el establecimiento cuenta con cartelería donde se detalla este procedimiento.

Conducta del personal



Mantener limpio y ordenado el lugar de trabajo y los equipos y utensilios en buen estado de conservación.



No tocarse la cabeza, el cabello, la cara o introducir sus dedos en orejas, nariz y boca.



No salivar ni consumir goma de mascar.



No tomar mate ni comer mientras se manipulan alimentos.



Evitar hablar, toser o estornudar sobre los alimentos.



Fumar: se encuentra prohibido en las áreas de manipulación de alimentos.

Visitantes

Todos los empleados de áreas administrativas, mantenimiento y los visitantes internos o externos no pueden ingresar, transitar o permanecer con ropa de calle ni efectos personales en las zonas de manipulación de alimentos.

- Todo visitante que ingrese a las salas de elaboración deberá colocarse vestimenta descartable para evitar transmitir contaminaciones a los alimentos.
- Los visitantes no deben presentar evidencias de enfermedades contagiosas ni heridas y deben respetar las pautas de conducta del personal anteriormente citadas.



DOCUMENTACIÓN PARA ANEXAR

- Carnet de manipulador o copia fiel del original de todo el personal

4 - MATERIA PRIMA E INSUMOS

Proveedores

- Todos los proveedores de materias primas, insumos y productos elaborados disponen de la habilitación correspondiente.
- Se coordina con los proveedores día, horario y forma de entrega para evitar interferir con el servicio y las actividades productivas.

Transporte de mercadería

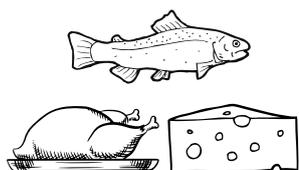
Al momento de recibir la mercadería se verifica que los vehículos cumplan con lo siguiente:

- Habilitación de vehículo actualizada (*la misma es otorgada por la ASSAL y se puede constatar a través de las obleas que se encuentran pegadas en los vehículos*).
- Los transportes deben ser cerrados y mantenerse limpios.
- Los transportes que cuenten con equipos de refrigeración deberán cumplir con las temperaturas que aseguren la calidad e inocuidad de los productos que transportan.
- No se podrá transportar otros elementos que comprometan la inocuidad de los alimentos que se trasladan como por ejemplo productos de limpieza, productos insecticidas, etc.
- El personal del transporte debe poseer vestimenta limpia.
- En el caso de transportar alimentos listos para consumir los mismos serán trasladados en contenedores herméticamente cerrados que mantengan la temperatura de seguridad:

- **Alimentos refrigerados: menor a 4°C**
- **Alimentos calientes: mayor a 60°C**

Procedimiento de Recepción de Mercadería

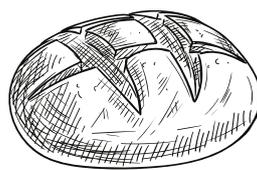
Se dispone de los elementos necesarios para la tarea: órdenes de compra, termómetros calibrados, balanzas, lapiceras, cajones plásticos, etc. Se tiene en cuenta la prioridad del orden de descarga:



**Los perecederos,
frescos o refrigerados**



**Los perecederos
congelados**



**Los perecederos a
temperatura ambiente**



**Los no
perecederos**

Al momento de la recepción el personal a cargo verifica:

- Lo que ingresa se corresponde con lo que se pidió (tipo de materia prima, calidad, cantidad). Que los envases o embalajes no estén rotos, abollados, hinchados o deformados.
- Alimentos envasados con rótulos legibles y completos: datos del fabricante, RNE o Habilitación Municipal, RNPA/GIP, fecha de vencimiento, ingredientes, peso neto, información nutricional.
- Características organolépticas adecuadas: olor, color, textura.
- Temperaturas de los alimentos refrigerados entre 0 y 4°C y de los productos congelados en 18°C o menos.
- Con la información obtenida se completa el "Registro de recepción de materias primas e insumos" (ver al final de este capítulo). Todos aquellos alimentos que no cumplan con alguno de los requisitos son rechazados y devueltos al proveedor. Si se cumple con lo anteriormente citado se acepta la mercadería y se traslada al depósito para ser acondicionada y almacenada.

Almacenamiento

La tarea de almacenamiento se realiza inmediatamente luego de que los alimentos son recepcionados. Nunca se depositan alimentos en el piso o en contacto con superficies sucias. La mercadería es acondicionada antes de ser guardada:

- Se retiran todos los envases secundarios como cajas de cartón, cajones de madera o bolsas. Cuando es necesario, los alimentos son trasvasados a cajones plásticos limpios.
- Se limpian los empaques con trapo húmedo embebido en solución de lavandina al 1% (1/2 taza de lavandina en un balde de 5L de agua) o rociándolos con alcohol al 70%. Los depósitos se mantienen permanentemente limpios y ordenados. Los alimentos se clasifican por tipo y disponen de un lugar asignado en los depósitos. Las estanterías, cámaras, heladeras y freezers se encuentran limpios al momento de guardar la mercadería.

Los productos se reubican garantizando la rotación. Cuando el producto recién llegado se suma a una existencia anterior se reubica garantizando la accesibilidad a los productos más próximos a vencerse para cumplir con el principio: **primero en vencerse, primero en salir**. Todos los alimentos que carezcan de rótulo de fabricante como carnes, pescado, huevos y vegetales son rotulados internamente antes de ser almacenados para poder controlar su correcta rotación.

Se mantienen los productos organizados de forma tal que su conteo pueda ser realizado de forma rápida y efectiva, ya sea en estiba directa o estanterías (siempre las mismas cantidades y la misma forma).

Los elementos de limpieza, desinfección, mantenimiento y cualquier tipo de producto químico que se utilice para el control de plagas se almacenan bien separados de los alimentos, idealmente en un depósito exclusivo.

Equipos de Frío

Todos los alimentos se almacenan tapados ya sea en su envase original o utilizando envases plásticos con tapa hermética o alguna envoltura como papel film. No se utilizarán envases plásticos tipo tupper que se encuentren rotos.

Para evitar la contaminación cruzada se intenta, siempre que sea posible, destinar equipos de frío exclusivos para los alimentos de origen vegetal y animal que se encuentren crudos o sucios. En el caso que deban compartir el mismo equipo de frío con otros alimentos, se almacenan siempre tapados y en los estantes inferiores.

Se evita sobrecargar los equipos de frío a los fines de no comprometer la circulación del aire en su interior.

No se conservan latas abiertas con alimentos en su interior, el contenido de las mismas será trasvasado a recipientes adecuados, tapados y rotulados.

No se ingresan a congelación alimentos que ya han sido descongelados.

Todos los alimentos que sean sacados de su envase original se guardan en envases aptos para alimentos (nunca en envases de productos de limpieza) y se rotulan con la denominación del producto y la fecha de fraccionado.

Los productos de pastelería o repostería se almacenan en equipos de refrigeración exclusivos.

Los alimentos elaborados se almacenan siempre tapados y rotulados con su nombre y fecha de elaboración.

Se verifica una vez por día la correcta temperatura de los equipos de frío y se deja asentado su control en el "Registro de Control de Temperatura de equipos de frío" (ver al final de este capítulo).



Heladeras y Cámaras de frío positivo: Temperatura menor a 5°C.
Freezers y Cámaras de frío negativo: Temperatura menor de -18°C

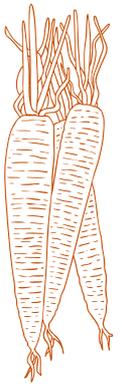


DOCUMENTACIÓN PARA ANEXAR

Siempre que sea posible se archiva la siguiente documentación:

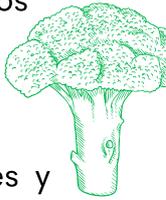
- Listado de proveedores
- Copia de habilitación de proveedores
- Copia de habilitación de vehículos de proveedores

5 - ELABORACIÓN DE ALIMENTOS



La etapa de elaboración de alimentos contempla la pre elaboración, preparación, cocción, porcionado, envasado y despacho de todos los alimentos que produce la empresa.

- Cada vez que se comienza con las tareas de elaboración el personal se asegura que las infraestructuras, utensilios y equipos están en buen estado, limpios y desinfectados.
- El personal a cargo de la cocina es el responsable de mantener el área limpia durante toda la jornada de trabajo.
- Antes de comenzar un proceso de elaboración el personal se asegura de disponer de todos los ingredientes en cantidades suficientes. Los ingredientes son colocados en recipientes limpios. Se verifica antes de su uso su estado y se descarta todo aquel que tenga mal olor, color, aspecto, que sea sospechoso o que haya superado la fecha de vencimiento.
- Se emplean utensilios y equipos exclusivos para alimentos crudos, cocidos, animales y vegetales. Se evita utilizar los utensilios de alimentos crudos con alimentos ya cocidos con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación cruzada, y si llegaran a utilizarse se lavan y desinfectan entre usos.
- Todo ingrediente que cae al suelo es desechado de inmediato.
- En ningún momento recipientes o partes de equipos de elaboración están en contacto directo con el suelo.
- Para probar la sazón de las preparaciones directamente de la olla u otras fuentes, se emplean utensilios limpios que no se vuelven a introducir si previamente no se lavan.
- Los procesos de elaboración se encuentran organizados por grupos de alimentos con el fin de minimizar posibles contaminaciones cruzadas durante las tareas de elaboración. Cada vez que se cambia de grupo de alimento se realizan las correspondientes tareas de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y superficies.



Procedimiento de limpieza y desinfección de vegetales.

TODAS las frutas y verduras se lavan antes de consumir. La operación de lavado debe realizarse antes de PELAR o CORTAR.



LAVAR: Deshojar vegetales de hoja, quitar partes deterioradas y lavar con agua potable con la ayuda de un cepillo y/o esponja hasta remover la totalidad de la tierra adherida. Desechar los residuos y verificar que la piletta quede limpia también.



DESINFECTAR: Preparar una solución de 2 gotas de lavandina* por litro de agua. Sumergir los vegetales durante 10 minutos. Enjuagar.



SECAR: Escurrir o secar los vegetales con paño limpio o centrifuga según corresponda. En el caso de los vegetales de hoja es conveniente secarlos utilizando centrifuga y luego guardarlos en un recipiente intercalándolos con papel de cocina para evitar el exceso de humedad.

Los vegetales ya se encuentran listos para pelar, cortar o simplemente guardar. En este último caso, comprobar que los recipientes de guardado se encuentren limpios y desinfectados.

***Verificar que la lavandina que se utilice sea "Apta para desinfectar agua". Ver en la ficha técnica del producto.**

Procedimiento de Descongelación de Alimentos

Cuando se utilizan productos congelados para la elaboración, estos se descongelan de la siguiente manera:

- En heladera: se trasladan los alimentos del freezer a la heladera a 5°C y se los coloca sobre bandeja de contención en el estante inferior de los equipos para evitar derrames de líquidos de descongelación y así prevenir la contaminación cruzada.
- En microondas: solo se utiliza para alimentos que serán cocidos inmediatamente.
- En proceso de cocción: como es el caso de los productos congelados que se cocinan directamente en fritera u horno.

Los alimentos descongelados no se vuelven a congelar a menos que se los cocine antes. Una vez descongelado un alimento se mantiene en la heladera hasta su uso.

Procedimiento de Cocción de los Alimentos

Todos los alimentos se cocinan por encima de 70°C para asegurar la destrucción suficiente de los microorganismos. Para verificar las temperaturas de cocción se utilizan termómetros de pincho con los cuales se mide la temperatura en el centro del alimento.

Procedimiento de Enfriamiento de los Alimentos

Se evita en todo momento dejar expuestos los alimentos a temperaturas entre 5 y 60°C a las cuales se desarrollan los microorganismos. Por este motivo, luego de cocidos los alimentos se intenta enfriarlos lo más rápido posible.

Los alimentos se enfrían desde los 60°C hasta los 21°C en no más de 2 horas y desde los 21°C hasta los 4°C en no más de 4 horas.

Para congelar un alimento cocido primero se enfría y a continuación se congela tan rápido como sea posible hasta alcanzar -18°C.

Para acelerar los procesos de enfriamiento se remueven los alimentos y/o se fraccionan en pequeños contenedores.

Siempre que sea posible, se prefiere enfriar los alimentos en el refrigerador que dejarlos enfriar a temperatura ambiente.

Procedimiento de Recalentamiento de Alimentos

Las comidas se preparan con la menor antelación posible al tiempo de su consumo (se intenta que no se supere una hora). Si el tiempo excede de lo mencionado se procede a su conservación en refrigeración.

En caso de ser necesario el recalentamiento de un alimento, el mismo se realizará de acuerdo al destino:

- Servicio inmediato: temperatura interna superior a 70°C.
- Mantenimiento en caliente: temperatura interna superior a 74°C para consumir dentro de las 2 horas.

Aquel alimento que haya sido recalentado se descarta si no llega a consumirse. Durante el recalentamiento no se mezcla lo nuevo con lo viejo.

No se realiza el recalentamiento de alimentos en los equipos de mantenimiento de comida.

Procedimiento de Envasado de Alimentos: Delivery – Take Away

Todos los alimentos destinados a delivery o take away se envasarán en recipientes descartables individuales con tapa. Se utilizarán materiales de envasado (bandejas, bolsas, papeles, etc.) de primer uso aptos para envasar alimentos. Antes de comenzar con la tarea se verifica disponer, en cantidades suficientes, envases y rótulos necesarios de acuerdo al producto a envasar y a la cantidad elaborada.

Los envases son revisados cuidadosamente antes de su uso con el fin de tener la seguridad de que se encuentran en buen estado, limpios y en condiciones de uso.

Servicio

Precauciones que el personal toma durante el servicio:

- Los alimentos se sirven inmediatamente luego de ser preparados.
- No se dejan alimentos expuestos por largos períodos de tiempo a temperaturas de riesgo (de 5 a 60°C).
- No se tocan los alimentos cocidos con las manos. Cuando es necesario se utilizan guantes descartables para el ensamble de platos. Los guantes se tratan como una extensión de las manos y se cambian todas las veces que es necesario. El uso de guantes no exime el lavado de manos.
- No se tocan las superficies en contacto con los alimentos, ni aquellas que entran en contacto con la boca del cliente, como ser tenedores, vasos, cuchillos, platos, etc., con las manos. Los cubiertos son fajinados con alcohol al 70% y luego protegidos con una servilleta o cubierta plástica exclusiva para tal fin.
- Se verifica que toda la vajilla se encuentre en buen estado: sin fisuras, grietas, rajaduras ni astillas de vidrio.
- Los productos descartables utilizados durante el servicio (individuales, servilletas, etc.) son desechados; no se lavan y se reutilizan. Todo el personal recibe capacitación acerca de estos procedimientos y puede observarse cartelera indicativa pegada en las áreas de elaboración.

6 - LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Procedimiento general de limpieza y desinfección

Todo procedimiento de limpieza y desinfección aplicado en el establecimiento cuenta con los siguientes pasos:

1. Recoger y desechar residuos, polvo o cualquier otra suciedad que esté presente en el área a limpiar.
2. Humedecer la superficie con agua segura.
3. Lavar la superficie utilizando detergente o desengrasante de acuerdo con las indicaciones del fabricante y con la ayuda de elementos como esponjas, trapos, cepillos según corresponda.
4. Enjuagar la superficie con abundante agua segura hasta eliminar la totalidad del detergente.
5. Desinfectar la superficie a través de la aplicación de desinfectante (por ejemplo, lavandina) correctamente diluido de acuerdo con lo indicado en el rótulo.
6. Enjuagar con agua si fuera necesario.
7. Secar o dejar secar al aire.

Siempre que se limpia un sector la limpieza se efectúa de arriba hacia abajo con la siguiente secuencia:

1. Techos.
2. Paredes, aberturas, cortinas.
3. Equipos, mesadas, maquinarias y utensilios.
4. Pisos y desagües.

Elementos de Limpieza

En el establecimiento se disponen de los siguientes elementos de limpieza:

- Escobas y/o escobillones
- Palas
- Escurridor
- Trapos de piso
- Esponjas
- Baldes
- Cepillos de mano
- Rejillas



- Los elementos de limpieza de la cocina nunca se mezclan con los elementos que se utilizan en el salón ni en los sanitarios. Todos los elementos de limpieza se encuentran rotulados o identificados por colores para no mezclarlos.
- Todos los elementos de limpieza se mantienen limpios y en buenas condiciones de mantenimiento.
- Los cabos con escobas, escobillones o escurridores se almacenan colgados.
- Trapos, rejillas, cepillos y esponjas se almacenan limpios y escurridos, nunca dentro de agua. Los baldes se lavan luego de usar y se almacenan boca abajo.
- Se encuentra prohibido el uso de esponjas de acero o cualquier otra fibra metálica (lana de acero) dentro del establecimiento. Las mismas pueden ser reemplazadas por fibras plásticas.

Agua

El agua que se utiliza para las tareas de limpieza y desinfección es agua SEGURA.

Productos de Limpieza

Los productos de limpieza cuentan con aprobación para uso en industria alimentaria y con ficha técnica donde se indica su composición y su apropiado manejo. Ambos documentos se archivan junto al presente manual.

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se realizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

Almacenamiento: todos los productos de limpieza se encuentran etiquetados, tapados y almacenados en sectores exclusivos fuera de las áreas de manipulación de alimentos.

Nunca se colocan productos de limpieza en envases que antes hayan pertenecido a alimentos ni viceversa.

DESINFECTANTE: Hipoclorito de Sodio (Lavandina Concentrada)

Siempre que se utiliza lavandina como desinfectante deberá usarse aquella que indique en su rótulo "apta para desinfectar agua".

La concentración utilizada es la siguiente:

- Para desinfección de vajilla: 1 cucharada sopera en 5 litros de agua. Contacto mínimo: 5 minutos.
- Para desinfección de superficies, maquinaria, instalaciones: 1 pocillo de café en 10 litros de agua. Contacto mínimo: 10 minutos.

La lavandina se guarda en un lugar fresco y oscuro para evitar que sea afectada por la luz, el calor y el paso del tiempo. Se respetan siempre las fechas de vencimiento del producto.

La lavandina se diluye en agua fría y nunca se mezcla con detergente.

Frecuencia

La limpieza y desinfección se realizan a diario, luego de finalizadas las tareas de producción o cuando el encargado lo considere necesario. Cuando las tareas de producción se interrumpen por más de una semana, antes de comenzar con la producción se limpian y desinfectan nuevamente las áreas, equipamiento y utensilios correspondientes.

Control de las tareas de limpieza y desinfección

El control lo realiza el encargado o la persona que él designe.

Se realiza diariamente y se registra en el "Registro de control de limpieza y desinfección" (ver al final de este capítulo).

Durante las operaciones, cada operario es responsable de mantener su área limpia. De encontrar el encargado alguna desviación durante las mismas, solicitará que corrijan dicha desviación.

Importante:

- Todos los sectores se mantienen ordenados para facilitar las tareas de limpieza y desinfección.
- Los equipos, máquinas y/o herramientas que no se utilicen se retiran de las áreas de elaboración y se almacenan tapados y rotulados en los depósitos.



DOCUMENTACIÓN PARA ANEXAR

- Copia de habilitación del proveedor/es.
 - Copia de habilitación de productos de limpieza.
 - Ficha técnica de productos de limpieza .
-

7 - AGUA

El agua que se utiliza tanto para consumo, operaciones alimentarias y para las tareas de limpieza y desinfección es agua SEGURA. Se dispone de agua en cantidades suficientes para llevar adelante todas las operaciones.

Hielo

El hielo que tiene contacto con el alimento proviene de agua segura. El hielo se almacena en bolsas cerradas en equipos exclusivos evitando en todo momento el contacto con cualquier sustancia que pudiera contaminarlo.

Reservorios de Agua

Todos los tanques se encuentran en buen estado de mantenimiento y están provistos de una tapa que permite su cierre hermético a los fines de evitar el ingreso de pájaros, insectos, alimañas, basura, polvo, etc. que puedan contaminar el agua.

La limpieza y desinfección de los reservorios de agua y cañerías se realiza por lo menos una vez al año.

Puede realizarla:



Personal de la empresa: siguiendo el procedimiento de limpieza y desinfección de reservorios de agua que se detalla en este capítulo. El proceso se deja asentado completando la planilla de limpieza y desinfección de reservorios de agua (ver al final de este capítulo).



Empresa tercerizada: la empresa debe contar con la habilitación correspondiente. Luego de realizar la limpieza y desinfección de los reservorios la empresa otorga un certificado de limpieza que debe archivar para exhibir a las autoridades cuando lo requieran.

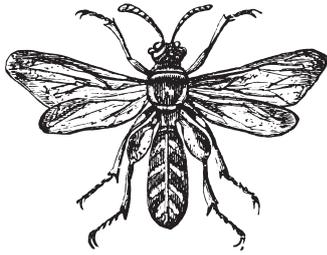
Una vez realizada la limpieza se realizan los análisis fisicoquímicos (anualmente) y microbiológicos (semestralmente) respectivos para asegurar la calidad del agua de acuerdo a lo establecido por el CAA. Los resultados se archivan en el establecimiento y se encuentran a disposición para ser verificados cuando corresponda.

Procedimiento de limpieza y desinfección de tanques de agua

- 1- Vaciar el tanque dejando una cierta cantidad de agua que permita lavar con cepillo el fondo, paredes y tapa.
 - 2- Luego del lavado vaciarlo completamente y enjuagar una o más veces, asegurando la eliminación de todo residuo visible. En lo posible, eliminar el agua por una salida independiente (purga de fondo) para evitar que pase por la cañería de distribución domiciliaria.
-

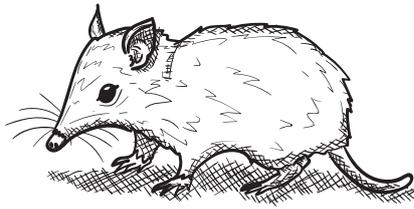
8 - MANEJO DE PLAGAS

Principales plagas que podemos encontrar:



INSECTOS

Voladores (moscas, mosquitos)
o rastreros (cucarachas,
hormigas).



ROEDORES

Ratas y/o ratones.



AVES

Pájaros.

Prevención

La empresa con el fin de prevenir la penetración, propagación y la proliferación de plagas toma las siguientes Medidas Preventivas (no químicas):

Limpieza

Se cumple con los procedimientos de Limpieza y Desinfección. Se evita en todo momento la acumulación de residuos dentro del establecimiento.

Orden

Todos los sectores de mantienen ordenados siguiendo la premisa "Un lugar para cada cosa y cada cosa en su lugar". Se respetan los procedimientos de almacenamiento de materias primas e insumos. Se mantienen equipos y maquinaria sin utilizar fuera del área de elaboración. Se elimina el hábitat y las zonas de desarrollo o anidamiento de plagas en las áreas internas y externas a la de elaboración.

Protecciones físicas

El establecimiento se asegura de aplicar barreras físicas para minimizar el ingreso de plagas al local.

- Todas las aberturas (puertas, ventanas, etc.) permanecen cerradas para impedir la entrada de insectos o roedores u otra plaga a las instalaciones.
 - Todos los desagües del establecimiento poseen rejillas y están provistos de mallas metálicas para impedir el acceso de cucarachas y roedores.
-

- Para impedir el acceso de moscas y mosquitos, existen telas mosquitera o mallas metálica (en todas las ventanas, extractores de aire, ductos de ventilación y chimeneas).
- Todas las estructuras son mantenidas en buen estado de conservación. En el caso de encontrarse alguna situación fuera de lugar (mallas rotas, presencia de alguna plaga, etc.) se da aviso al encargado o a la empresa encargada del manejo de plagas y se realiza la acción correctiva.

Control Químico



- Por disposición municipal el control de plagas debe realizarse como mínimo de forma mensual a través de una empresa tercerizada habilitada para tal fin.
- La empresa prestadora del servicio realiza un diagnóstico inicial por medio una inspección previa de las instalaciones con el fin de determinar qué tipos de plagas hay o pueden llegar a presentarse, los posibles lugares por donde pueden ingresar, anidarse o alimentarse. Una vez realizado el diagnóstico el personal de la empresa tercerizada desarrolla un programa donde se detallan las plagas a controlar, los productos químicos a utilizar y su frecuencia de aplicación. En el caso de colocar cebaderas o trampas las mismas se encontrarán identificadas en un plano o croquis del establecimiento.
- Cada vez que se realiza una aplicación o reposición, ya sea preventiva o correctiva, la empresa a cargo del servicio entrega un documento en el cual se registra la fecha de aplicación, el tipo de plaga a manejar, los productos utilizados, su nombre comercial y la dosis aplicada, y el responsable de la aplicación.
- La tarea es realizada por personal idóneo y capacitado.



Productos Químicos

Todos los productos utilizados se encuentran aprobados para uso en industria alimentaria. Todos los productos químicos se utilizan en las concentraciones indicadas por el fabricante.

En el caso de encontrarse alguna situación como falta de cebo, presencia de un roedor muerto o vivo, presencia de excremento, material mordido, presencia de alguna plaga, trampa rota, mallas rotas, etc. se da aviso a la empresa encargada del manejo de plagas y se realiza la acción correctiva (detener la actividad de la sala, descartar materiales contaminados, limpiar y desinfectar nuevamente, cerrar posibles vías de entrada, etc.).



DOCUMENTACIÓN PARA ANEXAR

- Copia de habilitación de la empresa prestadora del servicio de plagas.
- Copia de habilitación de los productos utilizados por la empresa.
- Plan MIP desarrollado por la empresa prestadora del servicio.
- Croquis desarrollado por la empresa prestadora del servicio donde se indique ubicación de cebos si los hay (si corresponde).
- Certificados / Registros de aplicación emitidos por la empresa prestadora del servicio.

9 - MANEJO DE RESIDUOS

Los desechos y desperdicios que se generan en el establecimiento son:

- Sólidos: Papel, vidrio, plástico, restos de alimentos.
- Líquidos: aguas de limpieza y desinfección, aceite vegetal usado, agua de sanitarios, etc

RESIDUOS SÓLIDOS



- Se colocan en receptáculos o cestos destinados para cada uno de ellos, debidamente identificados, con bolsas de residuos y tapados.
- Hay receptáculos con tapas en todas las áreas.
- Los receptáculos se vacían regularmente, se limpian y desinfectan y se cambian las bolsas. Las bolsas llenas se llevan al sector de desechos del establecimiento.
- Los desechos y residuos se almacenan en el sector de desechos hasta su retiro por parte del personal encargado de la recolección pública de los residuos.
- Las áreas de desechos se mantienen ventiladas, limpias y sin olores.

Son vertidos de acuerdo con las reglamentaciones vigentes en lo que respecta a vertidos de líquidos residuales.

- El aceite vegetal usado (AVU) es almacenado en la empresa en recipientes exclusivos para este fin y en el sector de los desechos hasta ser retirado por la empresa de retiro de AVU que posee su correspondiente habilitación.

RESIDUOS LÍQUIDOS



La empresa dispone de un **SECTOR DE DESECHOS** para almacenar la materia prima en mal estado, los desechos, el AVU y los productos que presenten alguna no conformidad. Este lugar está aislado y cumple con los procedimientos de limpieza y desinfección y de manejo integrado de plagas.

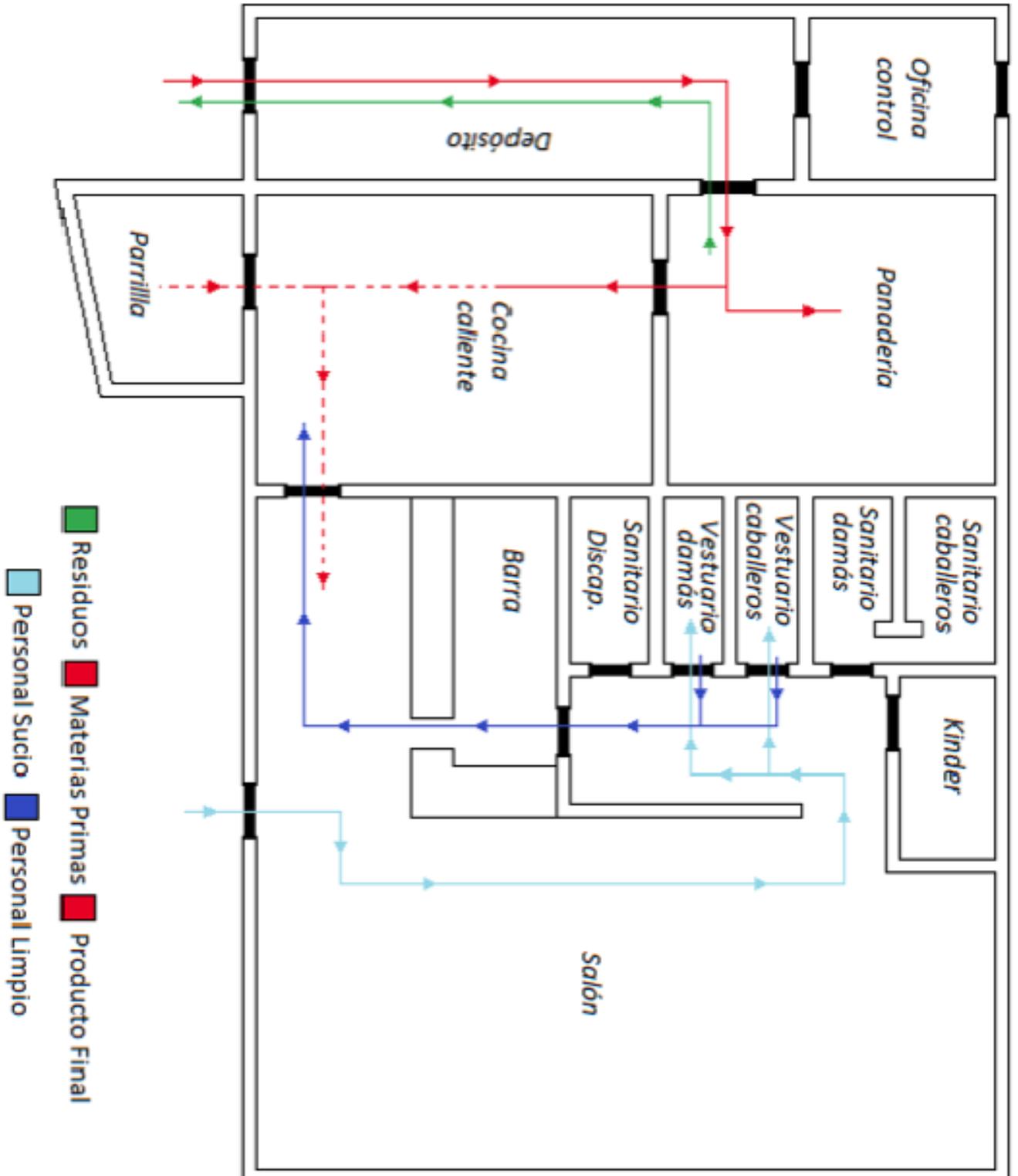
Se toman medidas para evitar que los desechos tanto líquidos como sólidos entren en contacto con alimentos y que se crucen durante las etapas de elaboración. Si por algún motivo las superficies en contacto con alimentos tienen contacto con ellos, se procede a limpiarlas y desinfectarlas de forma inmediata.



DOCUMENTACIÓN PARA ANEXAR

- Copia de habilitación de empresa de recolección diferenciada de residuos.
- Comprobante de retiro mensual de recolección de residuos.
- Copia de habilitación de empresa de recolección de AVU.
- Comprobante de retiro de recolección de AVU.

EJEMPLO DE CROQUIS DE LA EMPRESA



11 - BIBLIOGRAFÍA

- Código Alimentario Argentino <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>
- ASSAL - AGENCIA SANTAFESINA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
<https://www.assal.gov.ar/assa/documentacion/Presentaci%F3n%20Manual%20Buenas%20Practicas%20de%20Manufactura.pdf>
https://www.assal.gov.ar/assal_principal/moduloControl/campania/
- Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. Ministerio de desarrollo social de la Provincia de Sante Fe. <https://www.santafe.gob.ar/index.php/web/content/download/251670/1322794/>
- ANMAT Buenas Prácticas de Manufactura
http://www.anmat.gov.ar/portafolio_educativo/capitulo4.asp
- Alimentos Argentinos – Guía de Difusión de Buenas Prácticas de Manufactura
http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/BPM/BPM_conceptos_2002.pdf
- Guía de BPM para los establecimientos y trabajadores del sector hotelero gastronómico – FEHGRA
- Curso Manipulación Higiénica de los Alimentos / Curso de Buenas Prácticas de Manufactura – FEHGRA



AEHGAR

**ASOCIACIÓN CIVIL EMPRESARIA
HOTELERO GASTRONÓMICA
Y AFINES ROSARIO**