

MEMORIAS PLAN DE CAPACITACION MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS

MODULO II

GRETTY VELASQUEZ
INGENIERA DE ALIMENTOS - CEL.
3012647563

asesoria.capacitacion.alimento@gmail.com

1. NORMAS DEL MANIPULADOR

- Limpieza e higiene personal
- Uso de cofia o malla
- Uso del tapaboca
- Uso de maquillaje
- Uso de perfumes
- No uso de joyería (reloj, anillos, aretes cadenas, pulseras piercing)
- Sin Barba o bigote o cubiertos con cubre barbas
- Uniforme limpio, Zapatos cerrados, antideslizantes y de tacón bajo
- Uñas cortas limpias y sin esmalte
- No se permite Fumar, comer, o beber, mascar chicle en áreas de manipulación
- No se permite usar celular y audífonos
- No se debe trabajar enfermo con gripa, diarrea o vomito
- Lavarse las manos de manera constante y permanente
- Guantes limpios sin rotura o dañados
- Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.



2. LIMPIEZA Y DESINFECCION

Limpieza y desinfección de superficies y equipos y utensilios

1. Retirar residuos
2. Humedecer
3. Aplicar jabón
4. Restregar
5. Enjuagar
6. Desinfectar
7. Secar



Limpieza y desinfección de alimentos

1. Lavar
2. Desinfectar
3. Enjuagar



Limpieza y desinfección de manos

1. Humedecer
2. Aplicar jabón
3. Restregar
4. Enjuagar
5. Secar
6. Aplicar antibacterial



3. MANEJO DE RESIDUOS

- Aplicar las 3 R: reciclar, reutilizar, reducir
- Remover con frecuencia los residuos
- Uso de canecas limpias con tapas de vaivén o pedal con bolsa para los siguientes residuos:

- **Reciclables:** papel, cartón, plástico, vidrio, latas



- **No reciclables:** residuos de alimentos, grasas usadas, vinipel, Icopor, papel aluminio, residuos de baños.

4. CONTROL DE PLAGAS

Evitar presencia de roedores, cucarachas, moscas, palomas mediante:

- Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios,
- Manejo adecuado de residuos
- Barreras físicas para evitar el ingreso
- Fumigar solo en caso de evidenciar presencia de plagas



5. AGUA POTABLE

Suministro de agua potable para consumo humano cumpliendo lo establecido en resolución 2115 de 2017 y decreto 1575 de 2007, para los procesos de manipulación, limpieza y desinfección y lavado de manos

Lavado de tanques cada 6 meses



6. PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO

- PEPS: control de primeras entradas y primeras salidas
- Refrigeración: menor a 4°C
- Congelación: menor a -18°C

- Materias primas rotulados (Fecha de ingreso nombre producto, fecha de vencimiento)
- Productos en proceso o manipulados rotulados (Nombre producto, fecha de manipulación o apertura y/o vencimiento)
- Alimentos tapados
- Evitar contaminación cruzada
- Uso de Estibas, canastillas o estantes
- Limpieza y desinfección de superficies de almacenamiento.
- Almacenamiento de químicos en áreas diferentes a alimentos
- Separación del piso 15 centímetros
- Separación de las paredes 60 centímetros
- Productos vencidos serán descartados



7. CONTAMINACIÓN CRUZADA

Cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias para todo el personal manipulador de alimentos.

Evitar contacto directo de Materias Primas con el producto terminado, ya sea a partir del uso de utensilios sucios o por contacto del producto terminado con materias primas.



La contaminación cruzada se genera a través de superficies en contacto directo.

8. CONTROL DE TEMPERATURA

Se deberá llevar control y registro en:

- Recibo de materias primas
- Almacenamiento
- Procesamiento
- Despacho
- Transporte

Zona de seguridad
T° > 60°C

Zona de peligro
T° entre 7 - 59°C

Zona de seguridad
T° < 4°C

9. TRAZABILIDAD

Son aquellos procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros en un momento dado, a través de herramientas determinadas.

Así, un buen sistema de trazabilidad nos permite encontrar el origen de cualquier problema de seguridad alimentaria, como un detective cuando hace una reconstrucción de los hechos.

10. TRANSPORTE DE ALIMENTOS

- Contar con sistemas de refrigeración y congelación para alimentos perecederos

- Contar con indicadores o registros de temperatura
- Se prohíbe colocar alimentos directamente sobre el piso
- Superficies en material sanitario de fácil limpieza y desinfección
- Se prohíbe transporte de sustancias peligrosas
- Leyenda Transporte de alimentos
- Deberá tener el acta de permiso de transporte de alimentos emitido por la entidad sanitaria



11. CONTROL DE CALIDAD

Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud.

- Especificaciones sobre las materias primas y productos terminados.
- Documentación sobre planta, equipos y proceso.
- Los planes de muestreo
- Se podrá aplicar el sistema de aseguramiento de la inocuidad mediante el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).