



# Resolución Directoral

Lima, 14 de Diciembre de 2018

Visto, el expediente N° 15807-18;

### CONSIDERANDO:

Que, los artículos I y II del Título Preliminar de la Ley N° 26842 - Ley General de Salud dispone que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, y que la protección de la salud es de interés público. Por tanto, es responsabilidad del Estado regularla vigilarla y promoverla;

Que, mediante Decreto Legislativo N° 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, que, "Tiene por finalidad establecer el régimen jurídico aplicable para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas, reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los consumidores y promoviendo la competitividad de los agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria, incluido los piensos, con sujeción al ordenamiento constitucional y jurídico";

Que, mediante Resolución Ministerial N° 850-2016/MINSA de fecha 28 de octubre del 2016, se resuelve aprobar el documento denominado "Normas para la elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud", cuyo objetivo general es establecer las disposiciones relacionadas con los procesos de formulación, aprobación, modificación y difusión de los documentos normativos que expide el Ministerio de Salud, en el marco del proceso de descentralización; dentro de este contexto, el numeral 6.1.3. Guía Técnica, define por escrito y de manera detallada el desarrollo de determinados procesos, procedimientos y actividades administrativas, asistenciales, sanitarias. En ella se establece procedimientos, metodologías instrucciones o indicaciones que permite al operador seguir un determinado recorrido, orientándolo al cumplimiento del objetivo de un proceso o de una buena práctica. Las Guías Técnicas pueden ser del campo administrativo, asistencial o sanitario cuando se aboca al diagnóstico o tratamiento de un problema clínico recibe el nombre de Guía Práctica (GPC);

Que, la Resolución Directoral N° 089-DG-HONADOMANI-SB-2018, aprueba la "Guía Técnica para la elaboración de una Guía de Procedimiento Asistencial", Guía Técnica s/n OGC-HONADOMANI-SB-2018 V.02, cuya finalidad es estandarizar la elaboración de una Guía de Procedimiento Asistencial buscando el máximo beneficio y el mínimo riesgo a los pacientes; con el objetivo de actualizar la metodología para la elaboración, aplicación, difusión e implementación de una Guía de Procedimiento Asistencial (GPA) en el Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé";

Que, mediante Nota Informativa N° 1226-2018-DAT-HONADOMANI-SB, de fecha 16 de octubre de 2018, el Jefe del Departamento de Apoyo al Tratamiento, se dirige al Director Ejecutivo de la Oficina Ejecutiva de Administración, y en atención a la Nota Informativa N° 313-SN-HONADOMANI-SB-2018, mediante el cual la Jefa del Servicio de Nutrición remite el Manual de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos del Servicio de Nutrición, para su aprobación correspondiente;





Mediante Nota Informativa N° 168-2018-CMI-HONADOMANI-SB de fecha 22 de octubre de 2018, dirigida al Director Adjunto, se señala que el Manual de la Buenas Practicas de Manipulación de Alimentos del Servicio de Nutrición deberá ser enviado a la Oficina de Gestión de la Calidad para su revisión, y remitido el proyecto del Manual antes señalado la Jefatura de la Oficina de Gestión de la Calidad, está emite el Informe N° 025-J-OGC-2018-HONADOMANI-SB, de fecha 05 de noviembre de 2018, donde señala algunas observaciones que deben ser atendidas por el área técnica; levantadas dichas observaciones por la Jefa del Servicio de Nutrición, a través de la Nota Informativa N° 362-SN-HONADOMANI-SB-2018, de fecha 12 de noviembre de 2018, el Manual de la Buenas Practicas de Manipulación de Alimentos es remitido al Jefe de Gestión de la Calidad, el cual mediante el Informe N° 034-J-OGC-2018-HONADOMANI-SB, señala que se debe continuar con el trámite de oficialización del Manual de Buenas Practicas de Manipulación de Alimentos;



Que, mediante Memorando N° 355-2018-DG-HONADOMANI-SB, de fecha 05 de diciembre de 2018, el Director General solicita a la Jefatura de la Oficina de Asesoría Jurídica la emisión de la Resolución Directoral correspondiente;



Con la visación de la Dirección Adjunta y de la Oficina de Asesoría Jurídica del Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé";

En uso de las atribuciones y facultades conferidas al Director General del Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé", mediante Resolución Ministerial N° 083-2018/MINSA y de la Resolución Ministerial N° 884-2003-SA/DM, que aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé";

**SE RESUELVE:**

**Artículo Primero.- APROBAR** el "Manual de la Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos" del Departamento de Apoyo al Tratamiento - Servicio de Nutrición del Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé", el cual consta de ciento veinticinco (125) folios, que se adjunta a la presente Resolución Directoral, debidamente visados.

**Artículo Segundo.- Disponer** que el Departamento de Apoyo al Tratamiento, implemente la difusión interna del Manual de la Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, del Departamento de Apoyo al Tratamiento - Servicio de Nutrición del Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé".

**Artículo Tercero.- Disponer** que la Oficina de Estadística e Informática publique la presente Resolución Directoral en el portal de la página web del Hospital Nacional Docente Madre Niño "San Bartolomé" [www.sanbartolome.gob.pe](http://www.sanbartolome.gob.pe)

**Regístrese y Comuníquese**

MINISTERIO DE SALUD  
HOS. DOCENTE MADRE NIÑO "SAN BARTOLOME"  
M.C. ILDAURO AGUIRRE SOSA  
Director General (e)  
CMP 20684 RNE 10628

- IAS/CC/ICCS  
C.C.
- DA
  - Dep. Nutrición
  - DAT
  - OAJ
  - OEI
  - OCI
  - Archivo



INSTITUTO DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD  
HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO  
SAN BARTOLOME  
Documento Auténtico

SR. RODOLFO MELCÓR ANICAMA GÓMEZ  
FEDATARIO  
Reg. N° ..... Fecha: **17 DIC. 2018**



**HOSPITAL NACIONAL DOCENTE MADRE NIÑO  
"SAN BARTOLOME "**

**DEPARTAMENTO DE APOYO AL TRATAMIENTO**

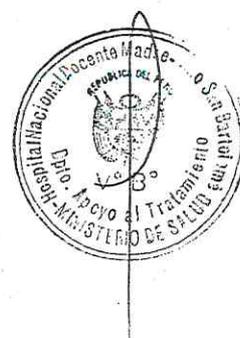
**MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE  
MANIPULACION DE ALIMENTOS**

**SERVICIO DE NUTRICION**

*Lic. Silvia Carmen Ruiz Cruz*

*Jefe del Servicio de Nutrición*

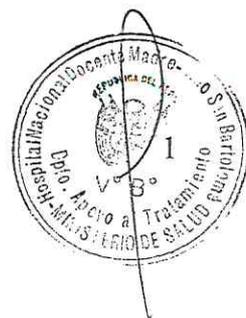
2018



*Hospital Materno Infantil  
"San Bartolomé"*

*Servicio de Nutrición*

**MANUAL DE  
BUENAS PRACTICAS DE  
MANIPULACION DE  
ALIMENTOS  
DEL  
SERVICIO DE  
NUTRICION**



# MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

	<i>Pág.</i>
<b>2. INDICE</b>	
2. Índice.....	2
3. Introducción.....	6-7
4. Finalidad.....	8
5. Objetivos.....	8
5.1 Objetivo General .....	8
5.2 Objetivo Especifico.....	8
6. Base Legal.....	8-9
7.Ámbito de Aplicación.....	9
8. Aspectos Técnicos Conceptuales.....	10-16
9. Disposiciones Generales.....	17
10. Disposiciones Específicas.....	17
11. Descripción de Funciones Procesos Y/O Procedimientos.....	18
11.1.- Buenas Prácticas.....	18
11.2 Zonificación e Instalaciones.....	19
1.- Zona de Producción.....	19
2.- Zona fuera de la producción.....	20
11.3 Higiene del Personal.....	20
1.- Lineamiento Básico de Higiene del Personal.....	20
Objetivos .....	20
Alcance .....	21
Frecuencia.....	21
Instrucción.....	21-24
2.- Lavado de Manos.....	25
Objetivos.....	25
Alcances.....	25
Frecuencia.....	25
Instrucción.....	25
3.- Uso de Indumentaria de Protección.....	26
Objetivos.....	26



# MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

Alcance.....	26
Responsables.....	26
Procedimiento.....	26-30
<b>4.- Capacitación del Personal.....</b>	<b>30</b>
Objetivos.....	30
Alcance.....	31
Responsabilidades.....	31
Procedimiento.....	31
Frecuencia.....	31
Registro.....	31
<b>5.- Control de Enfermedades.....</b>	<b>32</b>
Objetivo.....	32
Alcance.....	32
Responsabilidades.....	32
Procedimientos.....	32
Medidas Higiénico Sanitarias.....	33
<b>11.4.- Control de Operaciones.....</b>	<b>34</b>
<b>1.- Procedimiento para la Recepción de Insumos.....</b>	<b>34</b>
Objetivos.....	34
Alcance.....	34
Responsabilidad.....	34
Procedimiento para la Recepción de Insumos.....	34-35
Registro.....	36-38
<b>2.- Establecimiento de Elaboración : Cocina Central.....</b>	<b>38</b>
Instalaciones.....	38-40
Operaciones.....	41-43
<b>3.- Calibración de Equipos e instrumentos de calibración.....</b>	<b>43</b>
Objetivos.....	43
Aplicación.....	43
Alcance.....	43



# MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

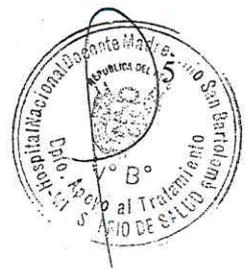
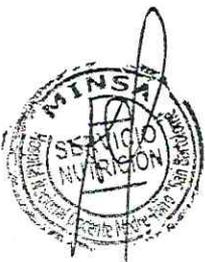
<i>Procedimiento</i> .....	43
<i>Frecuencia</i> .....	44
<i>Registro</i> .....	44
<b>11.5.- Mantenimiento y Saneamiento</b> .....	<b>44</b>
<b>1.- Limpieza de Instalaciones</b> .....	<b>44</b>
Objetivo.....	44
Aplicación.....	44
Procedimiento.....	45
Frecuencia.....	45
<b>2.- Desinfección de Instalaciones</b> .....	<b>45</b>
Tipos de Desinfección.....	45-46
Registro.....	46
<b>3.- Limpieza y Desinfección de Equipos</b> .....	<b>47</b>
Objetivos.....	47
Aplicación.....	47
Procedimiento.....	47-52
Frecuencia.....	52
Registro.....	52
<b>4.- Limpieza y Desinfección de Utensilios</b> .....	<b>52-53</b>
<b>5.- Cronograma de Limpieza y Desinfección</b> .....	<b>54-56</b>
<b>6.- Mantenimiento</b> .....	<b>57</b>
Objetivos.....	57
Alcance.....	57
Responsable.....	57
Procedimiento.....	57-58
Registro.....	59
<b>11.6.- Disposición de Residuos de Proceso y su Evacuación</b> .....	<b>59</b>
<b>11.7.- Distribución y transporte de producto terminado</b> .....	<b>59</b>
Objetivo.....	59
Responsable.....	60



# MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

<i>Procedimiento</i> .....	60
<b>11.8.- Atención de Quejas y Procedimientos</b> .....	<b>61</b>
<i>Objetivo</i> .....	61
<i>Responsables</i> .....	61
<i>Procedimiento</i> .....	61
<i>Frecuencia</i> .....	62
<i>Registro</i> .....	62
<b>11.9.- Preservación de Registros</b> .....	<b>62</b>
<i>Objetivo</i> .....	62
<i>Responsables</i> .....	62
<i>Alcance</i> .....	63
<i>Procedimiento</i> .....	63
<i>Registro</i> .....	63
<b>12.- Niveles de Responsabilidad</b> .....	<b>63</b>
<b>13.- Formatos</b> .....	<b>64-119</b>
<b>14.- Flujograma</b> .....	<b>120</b>
<b>15.- Anexos</b> .....	<b>121-122</b>
<b>16.- Bibliografía</b> .....	<b>123</b>



3.-

### INTRODUCCION

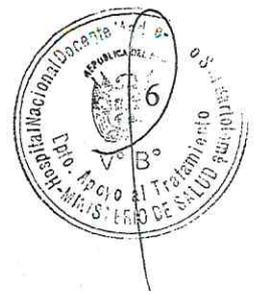
*El Servicio de Nutrición del Hospital Nacional Docente Madre Niño San Bartolomé, es la dependencia responsable de brindar una alimentación equilibrada a los usuarios internos y externos de la institución en condiciones salubres que garanticen un alimento inocuo que asegure la recuperación el estado de salud en el periodo de tratamiento, así como el aporte de calorías, macro y micronutrientes requerido para los usuarios sanos.*

*Actualmente en el área de Producción del Servicio de Nutrición e viene cumpliendo la norma de Buenas Practicas de Manipulación plasmado en un manual (segunda edición 2012), cuyos instructivos se vienen ejecutando escrupulosamente a través de la aplicación de los procedimientos, los cuales son vigilado y registrados en lo formato respectivos.*

*Conscientes del incipiente control de salubridad existente en la cadena alimentaria desde el proceso de producción, transporte y lugares de expendio al por mayor y ante la aparición de mutaciones virales como AH1N1, la ETAS y otras, surge la necesidad de implementar nuevo y rigurosos procedimientos de limpieza desinfección tanto de los alimentos y equipos de avanzada tecnología adquirido por la institución.*

*Ante esta necesidad presentamos la tercera edición del **MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION**, el cual esta dividido en 8 bloques instructivos de manejo de procedimientos que es como sigue:*

- 1.- Zonificación e instalaciones.
- 2.- Higiene de personal.
- 3.- Control de operaciones.
- 4.- Mantenimiento y saneamiento.
- 5.- Deposition de Residuos de Proceso y su Evacuación.
- 6.- Distribución y transporte del producto terminado



# MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

7.- Atención de queja y devoluciones

8.- Preservación de registros

*Cabe mencionar que cada bloque de instructivos presenta sus formatos respectivo de registro de control de procedimientos y tareas.*



#### 4.- FINALIDAD

*La finalidad de este Manual es obtener un alimento preparado a través de la aplicación eficiente eficaz y oportuna de lo procedimiento plasmados en el manual de Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos.*

*El cual parte desde lineamientos que se dan durante el requerimiento, control de calidad, recepción, almacenamiento, preparación de lo alimentos, distribución, servido y consumo final.*

#### 5.- OBJETIVOS

##### 5.1 OBJETIVO GENERAL

- *La aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de los alimentos contribuirá con la seguridad de la calidad sanitaria de los alimentos en los aspectos de inocuidad, higiene y limpieza.*

##### 5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- *Instruir a lo técnico y auxiliare de nutrición sobre los adecuados procedimiento de higienización alimentaria, equipo y local*
- *Optimizar el control de procesos de higiene y desinfección de alimentos, equipo y local.*
- *Supervisar la correcta aplicación de los procedimientos establecidos en el manual de manipulación de alimentos.*

#### 6.- BASE LEGAL:

- *Ley N 26842 Ley General de salud.*
- *Decreto Legislativo N°1161 Ley de Organización y Funciones del MINSA*
- *Decreto Legislativo 1062 que aprueba Ley de Inocuidad de los Alimentos.*
- *Decreto Supremo N°007-2016 SA Reglamento de Salud del MINSA*
- *D.S 007-98-S.A Reglam. Vigilancia Control Sanitario Alimentos y Bebidas.*



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

- D.S 030-2016 SA Reglamento atención de reclamos y quejas de usuarios.
- R.M N°850-2016/MINSA "Norma para elaboración documentos MINSA "
- R.M. N°822-2018/ MINSA, publicada 07/09/2018, Norma Sanitaria para el Funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.
- R.M. N° 449-2006-MINSA (Norma Sanitaria para la aplicación del Sistema HACCP en la fabricación de Alimentos y Bebidas)
- R.M. N°255-2016- MINSA (Guía técnica para la implementación del proceso de lavado de manos en establecimientos de salud).
- R.D. N° 089-DG-HONADOMANI-SB-2018 Guía técnica elaboración S.P.A.
- Norma Técnica de Salud de la Unidad Productora de Servicio de Salud de Nutrición y Dietética NTS N° 103 – MINA/DGP-V01

### 7.- AMBITO DE APLICACIÓN:

Las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos presentada en el presente manual abarcan actividades que tienen lugar desde el inicio de la cadena alimentaria, la cual contiene la serie de manipulaciones que sufre el alimento desde su lugar de origen, almacenamiento , recepción , preparación previa , preparación final , distribución, servido y consumo final.

Su aplicación debe ser asumida de manera responsable por :

**La jefatura de Nutrición.** Quienes es responsable de brindar las facilidades para el cumplimiento de manual de BPM.

- **Responsable del área de Producción.** Se encarga de verificar el cumplimiento del BPM en el área de producción y fórmulas enterales.
- **Personal Técnico de Control de Calidad.** Responsable del registro y archivo de los formatos de control de procesos y registro de datos.
- **Personal técnico y auxiliar.** Todo el personal técnico y auxiliar relacionado con la cadena alimentaria, es decir el que recibe, almacena, prepara, mantiene, sirve recalienta los alimentos.
- **Proveedores de Alimentos.** Deberán aplicar buenas prácticas de manipulación durante la compra, transporte ,almacenamiento de alimentos, inclusive exigir a los productores certificados de buenas prácticas agrícolas



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

### 8.- ASPECTOS TECNICOS CONCEPTUALES

Para la aplicación del presente procedimiento se debe tomar en cuenta los siguientes conceptos.

**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.

**Alimento.** Toda sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, 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 remplazados por otros inertes o extraños, adicionados como aditivos no autorizados y sometidos a cualquier tratamiento para disimular su alteración 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 *Echerichia 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.



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

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

**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.

**Bacterias.** Microorganismos vivos que pueden echar a perder la comida, crecen mas rápido en presencia de humedad, temperatura entre 5°C a 60°C, en alimentos expuestos a un tiempo mayor de 4 horas a temperatura ambiente, alimentos ricos en proteína, un pH neutro poco ácido o poco alcalino, algunas necesitan oxígeno y otras no.

**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.

**Brote de Infección Alimenticia.** Incidente en el cual dos o más personas experimentan la misma enfermedad después de comer la misma comida. Se produce cuando una persona consume un alimento en el que se encuentran patógenos vivos y estos comienzan a crecer en los intestinos.



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

**Cadena alimentaria.** La serie de procesos que se inicia en: obtención de la materia prima, almacenamiento, recepción, preparación previa, preparación final.

**Cadena de Frio.** 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 Sanitaria:** Conjunto de requisitos microbiológicos, físicos, químicos, organolépticos y sensoriales que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.

**Contaminación Cruzada:** Es la posibilidad que las materias primas o productos finales se contaminen por efecto de superficies, materiales, productos crudos, proceso o manipulación indebida.

**Contaminante:** Cualquier agente biológico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadidas intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

**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.

**Desinfección:** Reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud de los alimentos.



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

**Entorno:** Medio ambiente que rodea a los alimentos; es decir cocina central.

**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 del alto índice de acidez.

**ETAS.** Enfermedades transmitidas a través de los alimentos (ETA) e cualquier síndrome originado por la ingestión de productos alimenticios y / o agua que contenga agentes etiológicos en cantidades tales, que afecten la salud del consumidor a escala individual o de grupos de población. Estas se producen en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria (producción, transporte, almacenamiento, elaboración, distribución y consumo de alimento).

**Higiene de los Alimentos:** Todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento en todas sus fases, desde su cultivo, producción o manufactura hasta su consumo final.

**Hongos.** Microorganismos que crecen en todo tipo de alimento. Se desarrollan en condiciones húmedas y secas, en casi todas las temperaturas y en cualquier pH. El crecimiento, que se manifiesta como una pelusa, frecuentemente colorida, vuela fácilmente por el aire hacia otras comidas. Van desde los microscópicos de una célula hasta organismos que se pueden ver a simple vista, tales como el moho, la levadura y los champiñones.

**Infecciones Parasitarias.** 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



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

las heces de los humanos, encontrándose también en la carne de cerdo, pudiendo ubicarse en el cerebro ocasionando estado de coma del paciente.

**Intoxicación Alimentaria.** Producida por comer comidas que contienen toxinas producidas por las bacterias.

**Intoxicación 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.

**Inocuidad de los alimentos según el CODEX Alimentarius.** Aquel que no causará daño al consumidor cuando éste es preparado y/ o consumido de acuerdo a su intención de uso.

**Insecticida:** Producto fitosanitario que controla insectos.

**Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otros

**Manipulador de Alimentos:** Persona que trabaja y esta en contacto con lo alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que se emplea para manipularlos , en cualquier etapa de la cadena alimentaria, desde la adquisición del alimento hasta el servicio a la mesa del consumidor.

**Microorganismos.** Pequeños seres vivientes que sólo 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.



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE 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.

**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.

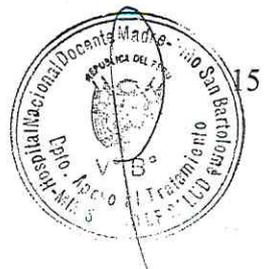
**Patógenos.** Microorganismos que causan enfermedad.

**Plaga.** Crecimiento desmedido y difícil de controlar de una especie animal o vegetal, generalmente nociva para la salud. Por ejemplo: son los insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

**Plaguicida:** Cualquier sustancia destinada a prevenir, destruir, atraer, repeler o combatir cualquier plaga, incluidas las especies indeseables de plantas o animales, durante la producción, almacenamiento distribución y elaboración de los alimentos.

**Peligro:** Un agente biológico, químico o físico que pueda comprometer la inocuidad alimentaria y/o salud de los cultivos.

**PEPS:** Siglas que significan **lo primero en entrar, es lo primero en salir** y se refiere a la rotación de productos almacenados.



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

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

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

**Registro:** documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de actividades desempeñadas.

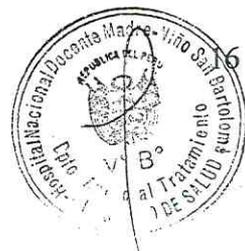
**Toxiinfección Alimentaria:** Se refiere a las intoxicaciones e infecciones ocasionadas por alimentos contaminados por gérmenes patógenos.

**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 que causan daño al consumidor.

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

**Zona de Peligro de Temperatura para Alimentos Potencialmente Peligrosos.** Es mayor a 4°C y hasta 60°C exceptuando frutas y hortalizas frescas



# MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

## 9.- DISPOSICIONES GENERALES

El personal del Servicio de Nutrición deberá cumplir con las siguientes disposiciones establecidas en el presente documento:

- Procedimientos estandarizados de higiene (POES)
- Lavado de manos
- Uso de indumentaria de protección.
- Capacitación constante.
- Control de enfermedades

## 10.- DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

El personal del Servicio de Nutrición deberá cumplir con las siguientes disposiciones específicas establecidas en el presente documento:

- Utilizar el uniforme completo de color blanco que consta de: chaqueta, gorra o cofia, pantalón, zapatos o botas antideslizantes y mascarilla.
- Colocarse el uniforme cuando llegan al establecimiento, no debe llevarse puesto fuera del lugar de trabajo, asimismo debe conservarse limpio y en buen estado.
- El cambio de uniforme se debe realizar diariamente para evitar contaminación
- Llevará mandil o delantal de plástico para operaciones que requieran protección Ejemplo: Zona de selección de alimentos y se debe dejar el delantal cuando se deje el área.
- Utilización de guantes descartables al manipular alimentos que van a ser consumidas inmediatamente, esto quiere decir que ya no serán sometidos a cocción.
- Mantener una buena higiene personal.



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

- *No se permite el uso de joyas y otros objetos similares.*
- *Lavarse las manos aplicando los procedimientos adecuados para el lavado de manos.*
- *Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte*
- *Reportar heridas para poder separarlo a otra labor.*
- *Contar con . (control médico integral periódico cada 6 meses)*
- *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.*

### 11.- DESCRIPCION DE FUNCIONES, PROCESOS PROCEDIMIENTOS

#### 11.1 BUENAS PRÁCTICAS SE REFIERE A:

##### 1. Zonificación e Instalaciones:

- *Emplazamiento.*
- *Zonificación*
- *Servicios: Abastecimiento de agua.*

##### 2. Higiene Personal

- *Lineamientos de Higiene Personal*
- *Capacitación de Personal*
- *Control de Enfermedades.*

##### 3. Control de las operaciones.

- *Procedimiento para la Recepción de Insumos*



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

- *Contaminación cruzada.*
  - *Calibración de equipos.*
4. *Mantenimiento y saneamiento.*
- *Limpieza y desinfección de las instalaciones externas e internas.*
  - *Limpieza y desinfección de equipos y utensilios.*
  - *Control de plagas.*
5. *Disposición de Desperdicios*
6. *Distribución y Transporte del Producto Terminado*
7. *Atención de Quejas y Devoluciones*
8. *Preservación de registros.*

### 11.2 ZONIFICACION e INSTALACIONES

1.- **ZONA DE PRODUCCION:** La zona de producción está formada de las siguientes áreas.

- **Almacenes: Materia Prima:**
  - *Viveres Secos : Almacén Central – Logística N° 1*
  - *Almacén – Nutrición N° 2*
  - *Cárnicos: Cámara frigorífica N° 3*
  - *Frutas y verduras Cámara Frigorífica N° 4*
  - *Lácteos y Derivados : Refrigeradora N° 5*
  - *Embutidos , otros : Refrigeradora N° 6*
  - *Tubérculos Raíces y frutas: Almacén N° 7*
- **Área de Selección:** Los alimentos pasan a este lugar del almacen donde se selecciona y clasificación, Es el área en donde los alimentos sufren una selección, limpieza, y desinfección antes de ingresar a los procesos previos o mise en place.



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

- **Área de Procesos Previos o Mise en Place.** Los alimentos pelados y lavados ingresan a esta área mesa de acero inoxidable donde se realiza los diversos tipos de cortes para realizar la mise en place para los diversos potajes a prepararse según la programación de menús.
- **Área de Producción o Cocción de los Alimentos.** Desde la mesa de procesos previos los alimentos habilitados pasan a los diferentes equipos de cocción (6 marmas, 3 sartenes volcables, y 1 horno Mixto a convección).
- **Despacho del Producto Terminado:** Área en la que se distribuye las preparaciones ya listas a los coches térmicos de acero inoxidable grado alimentario que los transportaran a las respectivas reposterías.

### 2.- ZONA FUERA DE LA PRODUCCION

- Oficinas, vestidores, zona de desperdicio, almacén de limpieza.

### 11.3 HIGIENE DE PERSONAL

La Jefatura de Nutrición debe asegurar el cumplimiento de lo siguiente:

#### 1.- Lineamientos Básicos de Higiene Personal

##### Objetivos

Dar a conocer a todo el personal del servicio de nutrición, los lineamientos Básico de Higiene a cumplir, durante todo proceso que conlleve a la :  
Recepción, Almacenamiento, Acondicionamiento, Producción y Distribución del producto terminado.

##### Alcance



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

*Se aplicará a todo personal del servicio que ingresen, trabajen y o tengan contacto con los insumos, los procedimientos y manipulación en el servicio de Nutrición.*

### **Frecuencia**

*Antes, durante y después de haber realizado los procesos de manipulación de alimentos.*

### **Instrucción**

*Todo el personal que labora en el servicio de Nutrición (Recepción, Almacenamiento, Acondicionamiento, Selección, Procesos Previos Producción y Distribución del producto terminado) deberá cumplir estrictamente lo indicado antes de iniciar sus actividades.*

### **Aseo Personal**

- *Darse un baño diario, en la mañana, antes de ingresar al área de trabajo.*
- *Usar desodorante y talco*
- *Lavarse frecuentemente el cabello y peinarse*
- *Lavarse los dientes*
- *Cambiarse diariamente la ropa interior.*
- *Rasurarse diariamente*
- *El personal debe mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.*
- *El personal masculino deberá tener la cabellera corta y exenta de plagas asimismo no deberá tener bigotes o barba.*
- *El personal femenino debe llevar el cabello completamente sujetado y cubierto con el gorro descartable.*

### **Manos**



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

*Todo el personal deberá lavarse las manos correctamente siguiendo los 7 pasos de lavado de manos establecido en el HONADOMANI, según la frecuencia y actividades establecidas en el presente manual.*

### **Cuidado de Manos**

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

*En caso de cortes o lesiones en las manos, debe 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.*

### **Uso de Guantes.**

*Las condiciones que promueve el crecimiento de microorganismos puede reducirse a través de la utilización y cambio frecuente de guantes, lavándose las manos cada vez que se cambie un par nuevo.*

*Deben ser utilizados solo para algún uso específico y cambiados cuando sea necesario, tales como:*

- *Antes de comenzar una tarea diferente*
- *Tan pronto como se ensucien o rasguen.*
- *Al menos cada 4 horas de uso continuo.*
- *Después de manejar carnes crudas o antes de manejar comidas cocinadas o listas para el consumo.*

### **Hábitos**

*En la Zona de producción donde se manipulan alimentos en las diferentes etapas del proceso, esta prohibido todo acto que pueda resultar en*

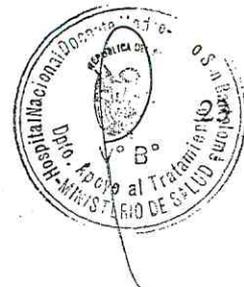


## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

contaminación de éstos. El personal debe evitar practicar actos que no son sanitarios tales como:

- *Rascarse la Cabeza u otras partes del cuerpo*
- *Tocarse la frente*
- *Introducir los dedos en las orejas, nariz y boca*
- *Arreglarse el cabello, jalarse los bigotes*
- *Exprimir espinillas y otras prácticas inadecuadas y antihigiénicas tales como: escupir, estornudar, toser. etc.*
- *El personal no debe esputar ni en la sala de proceso, ni en el interior y alrededores de la cocina central.*
- *Si por alguna razón la persona incurriera en algunos de estos actos señalados anteriormente, debe lavarse inmediatamente las manos.*
- *El personal por ningún motivo deberá durante el proceso de producción tocarse el rostro, la nariz, la boca, el cabello.*
- *El personal antes de toser o estornudar deberá alejarse de inmediato del producto que esta manipulando, cubrirse la boca y después lavarse las manos con jabón y desinfectante, para prevenir la contaminación bacteriana.*
- *No se permitirá el uso de joyas como sortijas, aretes, reloj, pulseras u otros objetos similares.*
- *No se permite introducir alimentos o bebidas a la planta, excepto en las áreas autorizadas para este propósito (Comedor)*
- *Los almuerzos o meriendas deben guardarse en los lugares destinados para tal fin y además deben estar contenidos en cajitas, bolsas (papel o plástico) o recipientes.*
- *No se permite guardar alimentos en los armarios o locker (casilleros) de los empleados.*
- *Queda prohibido el uso de maquillaje.*



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

- *Las áreas de trabajo deben mantenerse limpias todos el tiempo, no se debe colocar ropa sucia, materias primas, envases utensilios o herramientas en las superficies de trabajo donde puedan contaminar los productos alimenticios.*
- *Se deberá regular el transito de personas ajenas al proceso de producción mediante el uso de alguna barrera (prohibición de ingreso a personas no autorizadas).*
- *El personal deberá mantener una conducta adecuada dentro del centro de trabajo.*

### **Uniformes**

- *El personal debe ingresar a cocina correctamente uniformado, con chaqueta , mandil, botas y gorro descartable, el cual debe mantenerse limpio mientras dura las actividades de producción.*
- *El personal tiene la obligación de cambiarse el uniforme diariamente.*

*El personal debe colocarse el uniforme cuando llega al servicio y no venir desde casa uniformados.*

- *El personal que sea destinado a áreas específicas deberá usar mascarilla y guantes permanentemente.*
- *El personal debe mantener la limpieza corporal, así como los utensilios, equipos y del área de trabajo asignada.*
- *Tanto el personal masculino como femenino deberá tener la totalidad del cabello dentro de la redecilla y/o toca.*
- *El control de higiene personal se registrará en el formato **BPM-01***



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

### 2. Lavado de Manos

#### **Objetivo**

*Dar a conocer al personal (incluyendo visitantes) los lineamientos básicos necesarios que deben cumplir para un adecuado lavado y desinfección de las manos, con la finalidad de evitar la transmisión y/o contaminación de los productos durante la manipulación de los mismos.*

#### **Alcance**

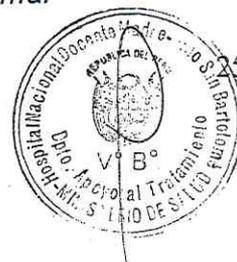
*Ser aplicará a todo el personal (incluyendo los visitantes) que ingresen, trabajen y/o tengan contacto con los insumos y la manufactura de alimentos en las distintas áreas de las instalaciones de cocina central.*

#### **Frecuencia**

- *Antes de iniciar labores,*
- *Antes de manipular productos*
- *Antes y después de comer*
- *Cada vez que cambie de labor o actividad*
- *Después de utilizar los servicios higiénicos*
- *Después de toser, estornudar o tocarse la nariz*
- *Después de manipular la basura*
- *Inmediatamente después de haber estado en contacto con superficies no limpias.*
- *Cada vez sea necesario.*

#### **Instrucción**

- *Humedezca sus manos con agua hasta 10 cm. por encima de la muñeca como mínimo.*
- *Aplicar jabón desinfectante bactericida desde los dedos, manos, muñeca, antebrazo, formando abundante espuma.*



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

- *Frote sus manos y todas las partes cubiertas entre sí siguiendo los 7 pasos de lavado de manos establecido en el HONADOMANI, durante 30 segundos.*
- *Adicionalmente frotrará las uñas con la escobilla personal.*
- *Frotar desde la muñeca hasta el codo.*
- *Finalizando este procedimiento enjuague sus dedos, manos, muñeca y antebrazo con abundante agua.*
- *De ser necesario volver aplicar jabón, lavar y enjuagar.*
- *Escorra el agua residual.*
- *Secarse los dedos, manos, muñeca y antebrazos con papel toalla o secador de aire.*
- *Aplicar desinfectante alcohol en gel.*
- *La frecuencia de lavado de manos se registrará en el formato **BPM 35***

### 3.- Uso de Indumentaria de Protección

#### Objetivo

*Conocer y aplicar los requisitos sobre el uso correcto de la indumentaria de protección necesaria, para prevenir la contaminación de los alimentos.*

#### Alcance

*Se aplicara a todo el personal (incluyendo los visitantes) que ingresen, trabajen y/o tengan contacto directo e indirecto con los insumos, productos y manipulación*

#### Responsables

- *El Jefe de servicio de Nutrición, es responsable de gestionar los recursos financieros y logísticos para implementar los uniformes de trabajo de los trabajadores.*



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

- *El Nutricionista de Producción es el encargado de velar por el cumplimiento del uso adecuado de las respectivas indumentarias de protección.*
- *Inspector de calidad sanitaria. Llevará el registro y archivo diario de los formatos del cumplimiento de uso de la indumentaria de protección.*
- *El personal técnico de nutrición es el responsable de acatar lo establecido sobre el uso adecuado y correcto de la indumentaria de protección.*

### **Procedimiento**

*Para asegurar la protección de los productos contra posibles contaminantes, el personal que tenga contacto directo o indirecto con insumos, materias primas, alimentos preparados, equipos y utensilios, deberán usar la respectiva indumentaria de protección que a continuación se describen y de acuerdo a la tabla final.*

- **Personal de las Instalaciones**

- a. Uniformes y Chaquetas**

*Los uniformes y chaquetas son de tela color blanco y es entregado una vez al año, el que es destinado exclusivamente para las actividades operativas durante el proceso de manipulación de alimentos en las instalaciones; dicho uniforme debe mantenerse limpio durante los procesos de producción y servido.*

- b. Gorra o Protector para el Cabello**

*Están destinados a contener los cabellos y cualquier otra partícula capilar que pueda ser fuente de contaminación.*



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

*Todo el personal que ingrese a las áreas restringidas de acceso (cámaras congeladoras, Almacenes: Materia Prima, Recepción de Materia Prima, Acondicionamiento: Selección y clasificación de materia prima, Producción de la Preparación, Despacho del Producto Terminado.) deberán cubrirse la cabeza con una redecilla, gorra o protector .El cabello deberá usarse de preferencia corto. Las personas que usan el cabello largo deberán sujetarlo de tal forma que no salga de la redecilla, gorro o protector.*

### **c. Protector Naso- Bucal – Mascarilla**

*El personal debe cubrirse la boca y la nariz con un protector naso bucal, o mascarilla fin de evitar transferir contaminantes sobre los alimentos, utensilios, equipos etc. El uso de protector naso bucal es utilizado en el momento del servido de alimentos*

### **d. Guantes**

*Sirven como protección adicional al preparar y acondicionar alimentos de consumo directo, es decir que no van ha ingresar a proceso de Cocción (Embutidos, Derivados Lácteos, verduras o frutas) se requerirá el uso obligatorio de guantes; éstos deben estar en buenas condiciones y ser de material de vinil o polietileno descartables. El Uso de guantes no eximirá al personal sobre la obligación de lavarse las manos permanente y cuidadosamente.*

### **e. Botas**

*Las Botas que usa el personal durante el proceso de manipulación de alimentos son cerrados garantizando*



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

una mejor protección. Por lo que sólo se permitirá el uso de Botas de caucho o Jebe Neutro con planta antideslizante, de preferencia de color blanca, estas deben mantenerse limpias y en buenas condiciones, el desgaste del mismo sugerirá el cambio a otro nuevo.

De registrarse alguna inconformidad a los ítems anteriormente mencionados en cuento al uso de la indumentaria adecuada, el nutricionista de producción en coordinación con el Jefe del servicio de nutrición, tomarán las medidas correctivas desde llamadas de atención hasta sanciones drásticas. las que serán registradas en el **formato BPM-01**.

f. Los manipuladores de alimentos deben usar un delantal o mandil plástico para operaciones que requieran protección. Ejemplo zona previa a mise in place y se deberá quitar el mandil o delantal cuando se aleje del área.

g. El personal que manipule alimentos congelados o refrigerados debe tener la indumentaria necesaria y seguir las instrucciones de higiene y sanidad descritas anteriormente.

- **Visitantes**

Como medida de protección se tomara precauciones para que los visitantes, puedan ingresar a la zona producción luego de estar ataviados de gorra, mascarilla y guardapolvo.

Tanto los empleados de la parte administrativa como los visitantes deberán ajustarse a las normas de Buenas prácticas de manipulación de alimentos antes de ingresar a la zona de producción.



# MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

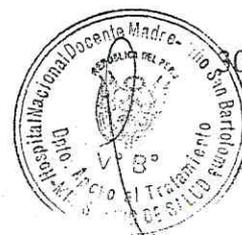
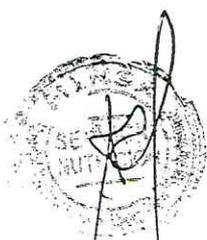
## DESCRIPCION DE UNIFORMES DE TRABAJO

AREA / CARGO	INDUMENTARIA
Personal técnico de Nutrición	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pantalón Blanco sin Bolsillos.</li><li>• Chaqueta Blanca manga corta sin bolsillos</li><li>• Protector Naso Bucal (mascarilla)</li><li>• Guantes descartables para algunas zonas.</li><li>• Gorro descartable</li><li>• Botas de Caucho Neutro Blancas</li><li>• En invierno el personal utiliza camisetas de algodón de color blanco, manga larga bajo el Uniforme</li></ul>
Jefes / Personal Profesional	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uniforme Crema o hueso</li><li>• Protector Nasobucal (mascarilla)</li><li>• Gorro descartable</li><li>• Guantes si fuere necesario</li></ul>
Visitantes y Otros	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mandil descartable</li><li>• Protector NasoBucal (mascarilla)</li><li>• Gorro descartable</li><li>• Guantes de ser necesario</li></ul>

### 4.- CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

#### Objetivo:

Capacitar al personal del servicio de Nutrición proporcionando conceptos sobre higiene, Buenas Prácticas de Manipulación de



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

*Alimentos, HACCP, Gestión de la Calidad , Salud Pública y temas a Fines.*

### **Alcance:**

*Las Actividades de capacitación involucran a todo el servicio de Nutrición*

### **Responsable:**

- *El responsable que todo el personal reciba la capacitación en temas de BPM y otros Temas es el Jefe de servicio y la Nutricionista de Producción.*
- *El Inspector de Calidad Sanitaria, es el encargado de registrar los acontecimientos en los respectivos registros.*

### **Descripción del Procedimiento**

*La capacitación que recibirá el personal será coordinado con la oficina de capacitación, con la jefatura de Nutrición.*

*Los temas a tratar serán:*

- *Higiene Personal*
- *Limpeza y Sanitización de Equipos*
- *Calidad en el Servicio*
- *Lavado de manos*
- *Control de Almacenes*
- *Mejora Continua*
- *Y otros temas relacionados a BPM*

**Frecuencia:** Anual

**Registro:** BPM-02



## CONTROL DE ENFERMEDADES

### Objetivo

*Dar a conocer a todo el personal que labora en el servicio de nutrición, los lineamientos básicos necesarios y requisitos de salubridad que debe cumplir el personal del establecimiento, así como los visitantes, con la finalidad de prevenir la contaminación de las preparaciones y la transmisión de enfermedades.*

### Alcance

*Todo el personal (incluyendo visitantes) que ingresen, trabajen y/o tengan contacto o efectúen la manipulación de insumos, y preparaciones desde la: recepción, almacenamiento, dispensa, cortes, acondicionamiento, preparación, distribución y transporte de alimentos para consumo humano.*

### Responsabilidades

- *El presidente de comité de calidad, es decir el Jefe del servicio de Nutrición; es el responsable de gestionar los recursos financieros para que el personal se efectúe permanentemente un control médico.*
- *El Nutricionista de Producción; es el responsable de verificar el cumplimiento de este procedimiento, así como el manejo de los registros de formatos.*
- *El Inspector de Calidad Sanitaria (Nutricionista) es el encargado de registrar los acontecimientos en los respectivos registros.*

### Procedimiento

*Toda persona que ingrese a las instalaciones de cocina central, y que dentro de sus labores tenga que estar en contacto con*



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

*insumos, preparaciones, equipos y utensilios, debe practicar y observar las medidas de higiene que a continuación se describen, el cumplimiento de las medidas, también será de cumplimiento para los visitantes y trabajadores administrativos que ingresen a las áreas de acceso restringido.*

### **Medidas Higiénico Sanitarias**

- *Todo personal antes de ser contratado y durante el tiempo de empleo, se efectuaran exámenes médicos, mediante el cual pueda conocerse su situación de salud, el mismo que no exime al personal de contraer una posible ETA.*
- *El Jefe del servicio, solicitara a todo el personal la entrega de una copia de la evaluación médica, con el resultado de lo análisis otorgada por la Institución, en en caso presenta alguna alteración debe acudir al médico de personal para el tratamiento correspondiente.*
- *Se pedirá la renovación del mismo en un periodo de 6 meses.*
- *El personal que se encuentra con disentería u otro tipo de infecciones, así como de influenza debe avisar al supervisor para que tome las medidas pertinentes.*
- *Si el trabajador ha sufrido algún tipo de lesión como cortadas, erupciones en la piel, quemaduras y otras alteraciones, éstas deberán también ser comunicadas al jefe de inmediato.*
- *Ninguna persona que tenga heridas o lesiones deberá seguir manipulando productos ni superficies en contacto, mientras la herida no haya sanado totalmente o esté completamente protegida mediante vendajes impermeables. Además, en el caso de que las lesiones sean superficiales en las manos, deberán utilizarse guantes.*
- *En todos los casos las ocurrencias deben registrase en el **formato BPM 04***



#### **11.4 CONTROL DE OPERACIONES**

*Los insumos se adquirirán de comerciantes o distribuidores conocidos, todos los productos deberán contar con registro sanitario y fecha de expiración vigente, elaborándose manuales de calidad para cada producto adquirido.*

*Los alimentos se transportarán en vehículos exclusivos o apropiados. Durante el transporte se tomarán las medidas necesarias para evitar la contaminación de los productos por sustancias químicas.*

#### **1.- PROCEDIMIENTO PARA LA RECEPCIÓN DE INSUMOS**

##### **Objetivo:**

*Adoptar las medidas necesarias para asegurar una recepción controlada y así obtener insumos inocuos.*

##### **Alcance:**

*Abarcará el ingreso de los insumos alimentarios.*

##### **Responsables:**

*Jefe de aseguramiento de la calidad: Jefe de Servicio de Nutrición*

*Jefe de producción: Nutricionista de Producción*

*Jefatura General: Jefe del Departamento de Apoyo al Tratamiento*

##### **Procedimiento para la recepción de insumos:**

*Al momento de la recepción se deberá verificar organolépticamente que los insumos se encuentren en buen estado, tanto sus embalajes como interiormente, no deberán presentar, manchas, roturas o estar abollados. El jefe de aseguramiento de la calidad (Jefe del Servicio de Nutrición) deberá inspeccionar a la planta del proveedor y verificar que se cumpla las buenas prácticas de manufactura en su empresa.*



Se verificará que los insumos, cuenten con registros de análisis microbiológico para asegurar la inocuidad de ésta. Sobre todo a los productos cárnicos.

Se deberá verificar que los análisis hechos por el proveedor hayan sido realizados por un laboratorio acreditado.

### **Recepción y Control de Calidad de Alimentos:**

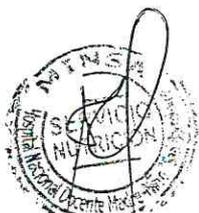
La recepción de alimentos se realizará previo control de calidad a través de la aplicación de fichas **sensoriales** y control de temperatura, asimismo se llevará un registro de proveedores acreditados a fin de realizar la rastreabilidad sobre la procedencia de los productos.  
**(Formato BPM 38)**

**El cronograma de ingreso de alimentos. Es de la siguiente manera:**

- Pollo entero in menudencia, carne de res (carne de res sin hueso), vísceras de res un día antes a la preparación.
- Menudencia de pollo 1 vez por semana.
- Verduras y frutas 2 veces por semana
- Alimentos no perecibles 1 vez por mes.
- Embutidos, huevos y derivados lácteos 1 vez por semana.
- Pescado el mismo día de preparación.

**Para la recepción de alimentos se realizará los siguientes procedimientos:**

- Verificar y registrar el vehículo transportador de alimentos. **Formato BPM 31**
- Realizar la evaluación sensorial y registrar la información correspondiente en los formatos de evaluación sensorial criterio para rechazar o aceptar



la materia prima. Se registra en **Formatos BPM del 06 al 10**

- Verificar la temperatura de los alimentos refrigerados para asegurarse que los alimentos de alto riesgo (pescado, carnes y pollo) estén entre 0° C y 5° C y los productos congelados ingresen a una temperatura - 18°C o inferior, se registra en el **Formato BPM 09**
- Se llevará un registro de las fechas de vencimiento de los productos no perecibles, embutidos, huevos, queso, vísceras congeladas a fin de evitar pérdidas, registrándose en **Formato BPM 33**

**Registro:**

Formato de Control Sensorial del Producto **BPM-06; BPM-07, BPM-08, BPM-09, BPM-10,**

Registro de vehículo transportador **Formato BPM 31**

Registro de fecha de vencimiento de productos no perecibles, embutidos y congelados **Formato BPM 33**

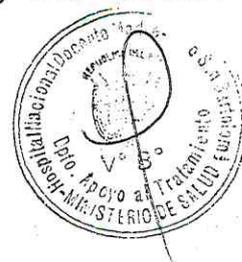
Registro de proveedor **Formato BPM 38**

**ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS**

Los insumos deben ser almacenados adecuadamente de tal forma que se evite su deterioro, protegiéndolo de todo tipo de contaminación; reduciendo así al mínimo los daños.

**Alimentos no perecibles.**

Una vez que pasan el respectivo proceso de control ingresan al Almacén central N° 01, que se encuentra bajo la responsabilidad de logística. Los alimentos mantienen sus envolturas originales y están dispuestos en tarimas, anaqueles y embases limpios, el movimiento de los alimentos se controla con tarjetas de control visible Kardeks y son retirados con



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

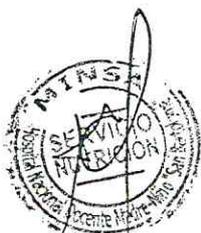
pecosas diariamente según necesidad pasando a ser colocados en la **Almacén N° 02**, en calidad de almacenamiento temporal, desde este despensa son utilizados para la preparación de alimentos a través del uso de los formatos de dosificación de dietas especiales y regímenes normales **Formato BMP 40 y 41**.

**Tubérculos y Raíces.** Estos insumos una vez recepcionados son dispuestos en las canastillas, anaqueles y estantes del Almacén N° 07, ambiente que se mantiene permanentemente seco y se limpia diariamente y cada vez que se requiere, las ventanas están protegidos con mosqueteros.

**Alimentos altamente perecibles: (carnes).** Ingresan diariamente previa evaluación sensorial, una vez recepcionados son colocados en la cámara frigorífica en anaqueles de acero inoxidable en sus respectivas bandejas de plásticos tapados, ordenados etiquetadas, limpias en un ambiente iluminado y libre de malos olores, son utilizados según la programación de menús y formatos de dosificación **Formato BMP 40 y 41**. La temperatura de la cámara frigorífica se mantiene a  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  bajo cero, monitoreada y registrada en formato de control de temperatura **Formato BPA 10**

**Lácteos, derivados y embutidos.** Estos productos se almacenan en la refrigeradora que se mantiene permanentemente limpia, iluminada y libre de malos olores y mohos, la temperatura se mantiene entre  $0\text{ }^{\circ}\text{C}$  y  $5\text{ }^{\circ}\text{C}$ , se almacena la cantidad suficiente para que el aire frío circule entre los alimentos

**Frutas .** Las frutas ingresan dos veces por semana y se almacenan en la cámara frigorífica N° 4, en jabas de color verde limpias con el rótulo



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

respectivo y son utilizados siguiendo los principios PEPS anotando la salida en el formato de registro de salida de frutas.

La temperatura en su interior se mantiene entre 8°C y 10°C y son registrados en formato BPA 10.

**Verduras .** Son almacenadas en la cámara frigorífica N°4, en jabas de cosecha de material plásticos, etiquetadas , limpios en sus respectivas anaqueles de acero inoxidable, la temperatura en su interior fluctúa entre 8°C y 10°C, para el control del flujo de verduras se utiliza los formatos de dosificación de dietas y regímenes normales. **Formato BPM 40 y 41.**

### **Limpieza y desinfección.**

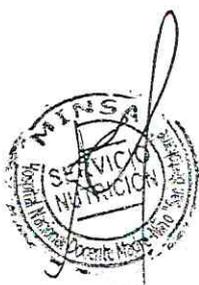
- Las cámaras congelación y refrigeración se limpian una vez por semana registrando en **Formato BPM 32**
- La jabas de plástico se lavan y se desinfectan una vez por semana registrándose en **Formato BPM 30**

El suministro de insumos a la despensa desde el almacén de logística debe ser diario evitando así el almacenamiento inadecuado, aplicando el principio PEPS

## **2.- ESTABLECIMIENTO DE ELABORACIÓN: COCINA CENTRAL**

Los espacios de la cocina están distribuidos de la siguiente manera:

- **Zona de de selección.** Lugar donde se procesan los alimentos solicitados del almacén de materias primas, en esta área se limpia, pela, lava y desinfecta los alimentos.



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

- *Zona de procedimiento previos o mise en place.* Donde se efectúan las preparaciones preliminares como corte, picado, trozado
- *Zona de producción o cocción.* En la cual se concluye las preparación, y se aplican los diversas técnicas de cocción.
- *Zona de despacho de producto terminado.* En esta zona se en despacho de los alimentos preparados a las diversas reposterías y al comedor de personal de guardia.

### **Indicaciones para el buen uso y mantenimiento de las Instalaciones**

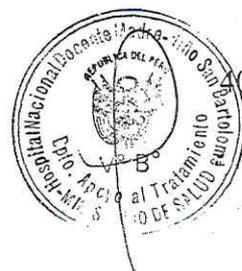
- a. Las instalaciones deben mantenerse en buen estado.
- b. El interior de la instalación debe mantener el espacio suficiente y la correcta distribución de los equipos para una adecuada limpieza e inspección de la higiene; así como para evitar cuellos de botella.
- c. Las operaciones de preparación, deben realizarse en las áreas especialmente asignadas, de tal forma que se evite la contaminación.
- d. La contaminación cruzada contribuye a los brotes de toxi - infección alimentaría Contaminándose por una mala manipulación.
- e. Evitar la contaminación cruzada, almacenando en lugares separados el producto y la materia prima; circulando desde un sector sucio a un sector limpio.
- f. Las mesas y superficies de preparación deben ser higienizadas y desinfectadas diariamente,
- g. Los implementos que entren en contacto con los alimentos deben ser de acero inoxidable o de plástico blanco o jabas verdes.
- h. Los equipos deberán ser aseados correctamente e higienizados al final de cada jornada. Registrar en **Formato de BPM 34**
- i. La campana extractora deberá ser limpiada quincenalmente, para evitar la acumulación de grasa. Registrar en **Formato de BPM 34**



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

- j. Los pisos deberán ser limpiados después de cada preparación, servido y cuando sea necesario, usando sustancias desinfectantes. ( Realizado por terceros ) Registrar en **Formato de BPM 36***
- k. Las ventanas deben ser limpiadas frecuentemente de tal forma que se pueda evitar la acumulación de polvo y suciedad. ( Realizado por terceros ) Registrar en **Formato de BPM 39***
- l. Se debe contar con agua potable para la elaboración y limpieza del local y de todas las operaciones.*
- m. Los reservorios de agua potable deben ser mantenidos y protegidos de tal forma que se evite cualquier tipo de contaminación.*
- n. Todos los conductos de evacuación deben ser mantenidos cubiertos para evitar la salida de roedores; así como evitar todo tipo de contaminación.*
- o. Los residuos sólidos deben ser depositados en recipientes de plásticos adecuadamente cubiertos, vaciados en depósitos mayores en un área alejada de la cocina; los reservorios deben ser lavados diariamente.*
- p. Los servicios higiénicos deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene, éstos deben contener jabón líquido, alcohol gel y toallas de papel. Registrar en **Formato de BPM 37***
- q. Se debe aplicar un programa eficaz y continuo de prevención de plagas, inspeccionando periódicamente para cerciorarse de la no existencia de infestación.*
- r. Cuando exista algún tipo de plaga deberán aplicarse agentes físicos, químicos o Biológicos, dependiente el tipo de plaga; aplicado solamente por personal capacitado, evitando así cualquier tipo de contaminación hacia los alimentos.*
- r. Los plaguicidas e insecticidas deberán ser guardados lejos de las áreas de producción en lugares seguros y con una adecuada rotulación.*



**EN LA OPERACIÓN**

**Preparación de los alimentos**

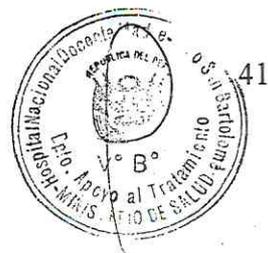
Contamos con personal Cheff (8) óptimamente capacitado en buenas prácticas de manipulación de alimentos quienes son los responsable de la preparación de los potajes según las indicaciones del nutricionista de producción a través de uso de los formatos de programación de menús (Regímenes Normales y Dietas especiales) **Formato BPM 40,41**

- a. El chef debe revisar cada insumo recibido cantidad y calidad conforme indica la hoja de dosificación de dietas especiales o regímenes normales según sea el caso **Formato BPM 40,41**
- b. Las áreas de preparación de los alimentos deben mantenerse limpias, ordenadas y libres de desperdicios; debe lavarse y desinfectarse cuidadosamente la superficie donde se trabaja. **Se registra en Formato BPM 36.**
- c. Los equipos y utensilios de cocina que son utilizados en cada área de preparación de alimentos deben lavarse y desinfectarse antes y después de los procedimientos de preparación de alimentos y se registra en los **Formatos BPM 34 y 29** respectivamente.
- d. Cabe precisar, que al preparar los alimentos debe seguir lo principios de básicos de control de tiempo. **Se registra en Formato BPM 28**
- e. Tomar medidas correctivas para evitar o prevenir la contaminación cruzada, mediante el uso de tablas de distintos colores así como la desinfección permanente de los cuchillos.

**Clasificación de tablas de picar por colores**

Las tablas de cortar deben ser de material sintético no absorbente y de superficie lisa, fácil de lava y desinfectar.

- **Azul:** Pescados y mariscos
- **Rojo :** Carnes crudas
- **Amarillo :** Carnes blancas Pollo , pavo



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

- *Verde* : Frutas y verduras
- *Blanco* : Alimentos listos para su consumo

d. Las diversas operaciones deben seguir un flujo grama de tal forma que no exista contaminación cruzada.

### **SERVIDO DE LOS ALIMENTOS**

La persona encargada de servir a los usuarios del comedor deberá presentar rigurosamente la higiene personal, en especial las manos (uñas cortas y limpias) y evitar malos hábitos de higiene.

#### **a. Manipulación de utensilios durante el servido**

- En el servido de los alimentos se emplearan utensilios exclusivos de esta actividad, previamente lavados y desinfectados. En el caso que estos se caigan al suelo, no se utilizaran 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 tomaran por el mango, colocándolos de tal manera que los usuarios tomen los mangos y no la superficie que tiene contacto con los alimentos; los platos se tomarán por debajo o por los bordes; los vasos por su base y la taza por debajo o por las asas.
- Las cucharas o cucharones con que se sirvan las comidas, como puré de papa, se deberán colocar bajo un chorro de agua.
- En ningún caso los platos o fuentes con las preparaciones se colocaran uno sobre otro .
- Cuando los usuarios estén sentados y sea necesario limpiar las mesas primero se deberá sacar los manteles y luego limpiar con un paño mojado que ha estado en una solución para desinfectar. Dicho paño no deberán utilizarse para nada más que limpiar los derrames de comida.



# MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

## *Medidas de seguridad*

- *Se contará con un botiquín que cuente con los materiales y medicamentos básicos para atender cualquier emergencia.*
- *Se debe conocer los dispositivos para cortar el suministro de energía en caso de emergencia.*
- *Las conexiones eléctricas deben estar debidamente protegidas.*
- *El personal debe estar capacitado para poder afrontar cualquier tipo de emergencia*

## **3.- CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE CALIBRACIÓN**

**Objetivos:** *Garantizar la lectura correcta de los instrumentos de medición.*

**Aplicación:** *Personal Técnico de Empresas especializadas en metrología.*

**Alcance :** *Equipos e instrumentos del Servicio de Nutrición.*

### **Descripción del Procedimiento:**

- *El Jefe del servicio de Nutrición Solicita por intermedio del área de logística a las Empresas prestadoras de servicio la cotización respectiva, indicando las características de los instrumentos y sus rangos de trabajo.*
- *Con las Cotizaciones el Jefe del Servicio de Nutrición designara a la empresa ejecutora de dicha actividad según los criterios de tiempos, costos, confiabilidad.*



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

- Los Equipos que sean sometidos a calibración la empresa asignada emitirá el certificado de calibración correspondiente.

### **Frecuencia**

*La calibración es trimestral*

- Balanza Eléctrica Marca **"SORES"** con serie 84508 con capacidad de 300Kg.
- Balanza Eléctrica Marca **PRECISIÓN** serie TH-2000, con capacidad de 6000gr como máximo y 1 gramo como mínimo.
- Termómetros de Cámaras Frigoríficas
- Termómetros laser infrarrojo
- Termómetro de alimentos cocidos

**Registro:** Formato de Calibración de Equipos **BPM 11**

## **11.5 MANTENIMIENTO Y SANEAMIENTO**

### **1.- Limpieza de Instalaciones**

#### **Objetivos:**

*Garantizar la inocuidad y seguridad de las preparaciones mediante estos procedimientos de limpieza y desinfección de las áreas de producción.*

**Aplicación:** *Este procedimiento se realizara en todas las superficies de trabajo, equipos, paredes y pisos del servicio de Nutrición, en especial de la Zona productiva.*



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

### **Procedimientos**

- Se eliminarán los residuos orgánicos de las superficies de trabajo (mesas de trabajo, lavaderos, peladoras, picadora, licuadoras etc.) utilizando la técnica del cepillado o raspando si fuera necesario, agregando agua para arrastrar los residuos.
- Luego se aplicará una solución de detergente para desprender la suciedad y las bacterias, enjuagando seguidamente con agua potable
- Luego puede utilizar agua caliente para remover la grasa y/o desinfectar.

### **Frecuencia:**

La limpieza será al término de cada jornada de trabajo.

### **Registro**

Se registra en formato BPM 36

## **2.- Desinfección de Instalaciones**

La desinfección da lugar a la reducción o eliminación de microorganismos. Se debe tomar en cuenta que ningún procedimiento de desinfección da resultado alguno si previamente no existe una limpieza adecuada.

### **Tipos de desinfección:**

#### **a) Desinfección por calor**

Es una de las formas más comunes y más eficaces de desinfección es aplicar calor húmedo por medio de agua hirviendo, se puede aplicar sobre los utensilios y las superficies.

#### **b) Desinfección por sustancias químicas**

Se debe elegir el desinfectante más adecuado dependiendo del tipo de material que se va a desinfectar.



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

### c) Productos Químicos Permitidos

TIPO DE PRODUCTO	DILUCION	USO
DETERGENTES	250 gr. / 20 L	Pisos, paredes, equipos, utensilios.
DH - 500	160 ml / 20 L	Pisos, paredes, equipos, utensilios.
OJ	4 onz / 20 lt	Pisos, vitrinas.

### b. Desinfectantes

TIPO DE PRODUCTO	DILUCION	USO
ERBA VEGETAL	100 mL / 20 L	Verduras y frutas
Dinamin	100 mL / 30 L	Manos , equipos y utensilios
DF - 100	10 mL / 30L	Manos , equipos y utensilios
Tengol 2000	100 mL /20L	Equipos y utensilios.
Hipoclorito al 5%	200 ppm	Mesas de trabajo y lavaderos
Hipoclorito al 5%	100 ppm	Cubiertos, vajillas y equipos de cocina, tablas de picar
Nicon PQ	100 mL /20L	Equipos y utensilios.

**8.2.2. Registro:** Formato de Verificación de Higiene Diario: **BPM- 12**; Formato de Auto inspección de Higiene: **BPM- 13**.



## 3.- Limpieza y Desinfección de Equipos

**Objetivos:** Garantizar la inocuidad y seguridad de las preparaciones mediante estos procedimientos de limpieza y desinfección de las diferentes equipos y utensilios que son utilizados en la zona de producción.

**Aplicación:** Este procedimiento se realiza en Peladora, Picadora, Marmitas, Licuadora Industrial, Licuadoras semi - industriales, Horno Microondas, Horno mixto a conexión, Cocina Eléctrica, del servicio de Nutrición, utensilios, en especial de la Zona productiva y los almacenes.

### Procedimientos

## INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS

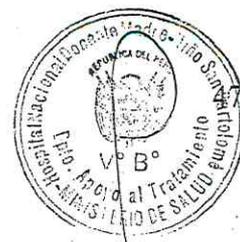
### a) PELADORA

#### PROCEDIMIENTO:

- Desenchufar el equipo.
- Retirar los residuos de alimentos presentes.
- Retirar la parte desmontable.

#### LIMPIEZA

- Utilizar una solución de detergente tenso activo.
- Refregar con una escobilla suave el interior del equipo y con una esponja el exterior.
- Enjuagar con abundante agua.



# MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

## **DESINFECCION**

- *Rociar desinfectante en las diluciones adecuadas.*
- *Esperar 5 minutos.*
- *Enjuagar.*

## **b) PICADORA**

### **PROCEDIMIENTO:**

- *Apaga y desenchufar el equipo.*
- *Retirar los residuos presentes.*
- *Retirar las partes desmontables*

## **LIMPIEZA**

- *Utilizar un detergente tensoactivo para lavar el equipo..*
- *Refregar con una esponja.*
- *Enjuagar con abundante agua los cuchillos*
- *Para el enjuague del equipo se utilizará paños absorbentes.*

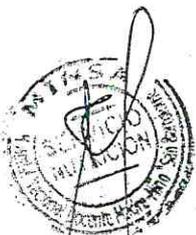
## **DESINFECCION**

- *Rociar desinfectante en las diluciones adecuadas.*
- *Esperar 5 minutos.*
- *Enjuagar.*

## **c) MARMITA**

### **PROCEDIMIENTO:**

- *Cerrar la válvula de vapor.*
- *Retirar los residuos presentes.*



# MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

## **LIMPIEZA**

- *Esparcir una solución de detergente en el equipo.*
- *Refregar con una esponja de metal y esponja de limpieza pesada*
- *Enjuagar con abundante agua.*

## **DESINFECCION**

- *Rociar desinfectante en las diluciones adecuadas.*
- *Esperar 5 minutos.*
- *Enjuagar.*

## **RECOMENDACIONES**

- *Rociar desinfectante en diluciones adecuadas.*
- *Esperar 5 minutos*
- *Enjuagar*

## **d) LICUADORA INDUSTRIAL**

### **PROCEDIMIENTO:**

- *Apagar y desenchufar el equipo.*
- *Retirar los residuos presentes.*

### **LIMPIEZA**

- *Echar una solución de detergente en el equipo.*
- *Refregar con una esponja.*
- *Enjuagar con abundante agua la parte interna.*



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

- *La parte externa se lavará con la ayuda de un paño absorbente cuidando que no caiga agua a las partes eléctricas del equipo.*

### **DESINFECCION**

- *Rociar desinfectante en las diluciones adecuadas.*
- *Esperar 5 minutos.*
- *Enjuagar.*

### **RECOMENDACIONES**

- *Retirar los residuos cada vez que se utilice la máquina.*
- *Repetir este proceso cada vez que se utiliza la máquina evitando que los residuos caigan al piso.*

### **e) HORNO MICROONDAS**

#### **PROCEDIMIENTO:**

- *Desenchufar el equipo.*
- *Retirar la Fuente de Vidrio Refractario*
- *Retirar los residuos presentes.*

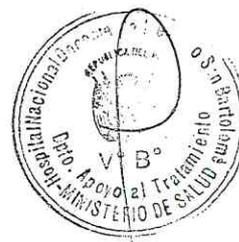
#### **LIMPIEZA**

##### **Interior y exterior del Microondas**

- *Echar solución de detergente en el interior equipo.*
- *Refregar con un paño absorbente.*
- *Enjuagar con un paño húmedo con agua limpia.*

##### **La Fuente de Vidrio Refractario**

- *Esparcir un detergente tenso activo en el equipo.*



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

- *Refregar con una esponja.*
- *Enjuagar con abundante agua.*

### **DESINFECCION**

- *Rociar desinfectante en las diluciones adecuadas.*
- *Esperar 5 minutos.*
- *Enjuagar.*

### **RECOMENDACIONES**

- *Retirar los residuos cada vez que se utilice la máquina.*
- *Repetir este proceso por lo menos en cada cambio de turno.*
- *Evitar que los residuos caigan al piso.*

## **f) COCINA ELECTRICA**

### **PROCEDIMIENTO:**

- *Desenchufar el equipo.*
- *Retirar los residuos presentes.*

### **APLICACIÓN**

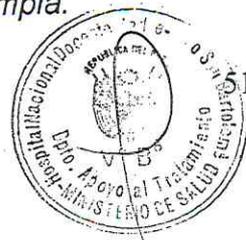
#### **LIMPIEZA**

#### **Superficie de la Cocina Eléctrica**

- *Esparcir la solución de detergente en el interior equipo.*
- *Refregar con una esponja suave.*
- *Enjuagar con un paño absorbente húmedo con agua limpia.*

#### **Interior del Horno**

- *Esparcir la solución de detergente en el interior equipo.*
- *Refregar con un trapo industrial blanco.*
- *Enjuagar con un trapo húmedo con agua limpia.*



# MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

## **DESINFECCION**

- *Rociar desinfectante en las diluciones adecuadas.*
- *Esperar 5 minutos.*
- *Enjuagar.*

## **RECOMENDACIONES**

- *Retirar los residuos cada vez que se utilice la máquina.*
- *Repetir este proceso por lo menos en cada cambio de turno.*
- *Evitar que los residuos caigan al piso.*

### **Frecuencia:**

*La limpieza será al término de cada jornada de trabajo.*

### **Registro**

*La frecuencia de limpieza se registra en **Formato BPM 34***

## **4.- Limpieza y Desinfección de Utensilios**

### **a) Tablas de Picar**

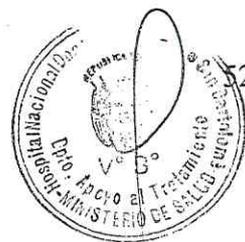
#### **PROCEDIMIENTO:**

- *Retirar los residuos presentes.*
- *Refregar con una escobilla y agua*

#### **LIMPIEZA**

- *Esparcir el detergente en La Tabla*
- *Refregar con una escobilla*
- *Enjuagar con abundante agua.*

#### **DESINFECCION**



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

- *Sumergir La Tabla de Picar en una solución de agua con desinfectante. (cloro 100 ppm)*
- *Dejar en el desinfectante hasta el nuevo uso*
- *Enjuagar y colocar en los dispensadores de tablas de picar lavar antes de usar nuevamente.*

### RECOMENDACIONES

- *Cumplir con el Uso específico de las tablas de Picar.*
- *Retirar los residuos cada vez que se utilice la tabla.*
- *Repetir este proceso por lo menos en cada cambio de turno.*
- *Evitar que los residuos caigan al piso.*

### b) Utensilios:

*Llámese utensilio a los cucharones, cuchillos, espátulas, ollas en cocina central, cubiertos, taper, envases, usados por almacén para distribuir los insumos.*

### PROCEDIMIENTO

- *Retirar los restos de comida con agua corriente*
- *Adicionar solución con detergente*
- *Refregar con esponja suave para retirar restos de grasa y comida*
- *Enjuagar con abundante agua*
- *En cuanto a las tazas blancas del comedor se deben remojar en una solución de bicarbonato 1 vez al mes para sacar las manchas de residuo de alimentos del interior.*

### DESINFECCION

- *Desinfectar con agua caliente > 80°C. (sobre todo los cubiertos) dejar reposar por espacio de 2 minutos, también se puede utilizar hipoclorito de sodio en 100 ppm.*

### Frecuencia:

- *La limpieza será todos los días en cada tiempo de comida.*



# MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

## **Registro**

- La frecuencia de limpieza se registra en **Formato BPM 29**

## **5.- Cronograma de Limpieza y Desinfección**

**Limpieza:** Eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otros.

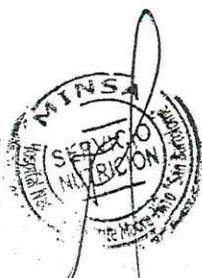
**Limpieza Diaria:** Es la acción de limpiar que se realizará a termino de cada turno.

**Frecuencia:** Al Cambio de Turno

**Limpieza General:** Acción de limpiar a fondo sacando todos los residuos de alimentos y grasa del interior de equipos (Marmas, Sartenes, Picadoras, Peladoras, Campana Extractora) y Superficies y muebles. Además de realizar la desinfección de cada uno de ellos.

**Desinfección:** Reducción del numero de microorganismos presentes en el medio ambiente por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, aun nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud de los alimentos.

**Frecuencia:** Quincenal



# MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

Según el Cronograma siguiente

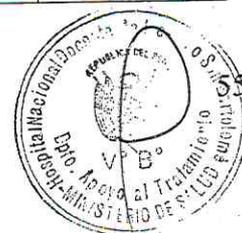
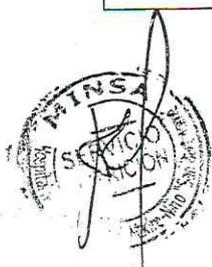
## COCINA CENTRAL

Equipos	Miercoles	Semana de a	Semana de a	Semana de a	Semana de a
Marmas	6				
Sartenes	2				
Hornos	1				
Picadoras	1				
Peladoras	1				
Licuadoras	4				
Muebles y Superficies	4				
Microondas	2				
Cocina	1				

La limpieza general de los equipos y utensilios e realizará después de cada uso , en cuanto a lo equipo grande e realizara una limpieza general que incluye desgrasado en forma quincenal.

## COMEDOR

Equipos	Semana de a				
Mesas	9				
Superficies	1				
Reposteros	1				
Caños	2				



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

<i>Pisos</i>	<i>1</i>				
<i>Paredes</i>	<i>1</i>				

### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INFRAESTRUCTURA

<b>ZONA</b>	<b>FRECUENCIA</b>
<i>Ventanas</i>	<i>Quincenal</i>
<i>Pozo trampa de grasa</i>	<i>Cada do meses</i>
<i>Cepillado de piso</i>	<i>3 vece por semana</i>
<i>Limpieza de loseta ( pared y piso )</i>	<i>Diario</i>



## 6.- Mantenimiento

### Objetivo:

Programar la reparación o evaluación de optimización de los equipos y cámaras de cocina central.

### Alcance

Todos los equipos que se encuentran en cocina central.

Las marmas, las peladoras, las picadoras, las Camaras, Las Sartenes Eléctricas, Horno, Cocina Eléctrica, Licuadoras industriales, licuadoras semi industriales, Microonda, Campana Extractora.

### Responsables:

- Jefatura de Nutrición que se encarga de coordinar con el nutricionista de producción el mantenimiento preventivo y/ o mantenimiento correctivo del equipo que lo necesite.
- El nutricionista de Producción llena los respectivos formatos de mantenimiento de cada equipo.
- Ambos se encargan de coordinar con el área de Mantenimiento.

### Procedimiento:

- Se Coordina con el Área de mantenimiento para brindar el mantenimiento preventivo a los diferentes equipos de cocina central.



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

- Cuando es un mantenimiento no preventivo, sino más bien un mantenimiento correctivo se realiza una solicitud de servicio al área de mantenimiento.
- El cronograma de Mantenimiento preventivo se envía al área de mantenimiento.

<i>Equipo</i>	<i>Código</i>	<i>Frecuencia de Mantenimiento Preventivo</i>
<i>Cámara Frigoríficas Carnes</i>	<i>EQP-001</i>	<i>Trimestral</i>
<i>Cámara Frigorífica Frutas</i>	<i>EQP-002</i>	<i>Trimestral</i>
<i>Cámara Frigorífica de Verduras</i>	<i>EQP-003</i>	<i>Trimestral</i>
<i>Campana Extractora</i>	<i>EQP-004</i>	<i>Trimestral</i>
<i>Horno Eléctrico</i>	<i>EQP-005</i>	<i>Trimestral</i>
<i>Licadoras Industriales</i>	<i>EQP-006</i>	<i>Mensual</i>
<i>Marma N° 1</i>	<i>EQP-008</i>	<i>Trimestral</i>
<i>Marma N°2</i>	<i>EQP-009</i>	
<i>Marma N°3</i>	<i>EQP-010</i>	
<i>Marma N°4</i>	<i>EQP-011</i>	
<i>Marma N°5</i>	<i>EQP-012</i>	
<i>Marma N°6</i>	<i>EQP-013</i>	
<i>Marma N°7</i>	<i>EQP-014</i>	
<i>Sartén N° 1</i>	<i>EQP-015</i>	<i>Trimestral</i>
<i>Sartén N° 2</i>	<i>EQP-016</i>	
<i>Peladora de Papas</i>	<i>EQP-017</i>	<i>Trimestral</i>
<i>Picadoras de Verduras</i>	<i>EQP-018</i>	<i>Mensual</i>

### Registro

Formato BPM-25



### 11.6 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS DE PROCESO Y SU EVACUACIÓN.

- Personal debe colocar los residuos en el depósito asignado.
- Cuidar que los residuos que no sobrepasen la capacidad de los depósitos.
- Los depósitos deben identificarse con un color característico y deben mantenerse tapados.
- Los depósitos de basura deberán evacuarse con frecuencia para evitar la proliferación de insectos.
- El personal de servicios generales dedicado a la supervisión del servís de limpieza debe tener los materiales e indumentaria necesaria.
- Los Desechos de cartón y Madera se recogen y colocan en la zona de ambiente intermedio. Con una frecuencia de varias veces en el día.

### 11.7 DISTRIBUCION Y TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO

#### Objetivo

Asegurar el servido adecuado y el transporte inocuo de las preparaciones hasta el lugar de distribución.

#### Responsables:

- El Jefe de Cocina es el responsable de organizar la distribución de la preparación conjuntamente con su personal.
- El Almacenero entregará las frutas del postre a cada área de hospitalización.



### 11.6 DISPOSICIÓN DE RESIDUOS DE PROCESO Y SU EVACUACIÓN.

- *Personal debe colocar los residuos en el depósito asignado.*
- *Cuidar que los residuos que no sobrepasen la capacidad de los depósitos.*
- *Los depósitos deben identificarse con un color característico y deben mantenerse tapados.*
- *Los depósitos de basura deberán evacuarse con frecuencia para evitar la proliferación de insectos.*
- *El personal de servicios generales dedicado a la supervisión del servís de limpieza debe tener los materiales e indumentaria necesaria.*
- *Los Desechos de cartón y Madera se recogen y colocan en la zona de ambiente intermedio. Con una frecuencia de varias veces en el día.*

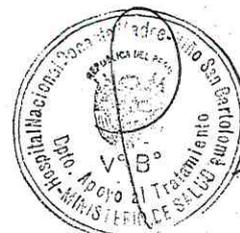
### 11.7 DISTRIBUCION Y TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO

#### **Objetivo**

*Asegurar el servido adecuado y el transporte inocuo de las preparaciones hasta el lugar de distribución.*

#### **Responsables:**

- *El Jefe de Cocina es el responsable de organizar la distribución de la preparación conjuntamente con su personal.*
- *El Almacenero entregará las frutas del postre a cada área de hospitalización.*



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

- *El personal de Repostería es el encargado de recepcionar las preparaciones y transportarlas a las áreas respectivas.*
- *El personal encargado de comedor es el responsable de recepcionar las raciones del personal asistencial y transportarlo al comedor.*

### **Procedimiento**

*Una vez terminado el proceso de producción de las preparaciones programadas; se procede a la distribución de las raciones tanto para el área de hospitalización como la del servicio de alimentación del usuario interno (personal asistencial y administrativo de Guardia). Se toma La Referencia de las raciones solicitadas en el formato **MDIET -009 Y 010***

- *Se distribuye las raciones usando espumaderas y pinzas; el personal encargado de la distribución debe portar guantes descartables.*
- *Las raciones son recepcionadas en recipientes de acero inoxidable y cubos para el área de hospitalización y en baldes de acero quirúrgico para el personal asistencial.*
- *Las frutas del postre son recepcionadas en jvas de plástico .*



### 11.8 ATENCION DE QUEJAS y PROCEDIMIENTOS

#### **Objetivo:**

- *Establecer los procedimientos operacionales estandarizados que detallan la forma de atención de quejas y reclamos del usuario.*
- *La evaluación de causas y toma de acciones para evitar que vuelva a ocurrir no ayuda a mejorar continuamente a través de la retroalimentación*
- *Cumplir expectativa del usuario.*
- *Mejorar la relación con el usuario.*

#### **Responsables:**

- *La Recepción de queja se delega al técnico administrativo de Nutrición; o al Nutricionista de Producción.*
- *El Jefe del Servicio de Nutrición es el responsable de levantar la observación y responder el documento.*
- *El Nutricionista de producción y/o el nutricionista de control de calidad será el responsable del llenado del formato de queja. **BPM- 42***

#### **Procedimiento (Usuario del comedor)**

- *Atención de las Quejas*
- *La Jefatura de Nutrición toma conocimiento de la queja derivando la responsabilidad al Nutricionista de Producción.*
- *El Nutricionista de Producción recepciona la queja y evalúa los hechos y realiza la trazabilidad. Luego hace un informe con los resultados de la evaluación.*



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

- La Jefatura de Nutrición comunica al área de la queja las acciones tomadas por parte del servicio a fin de levantar la no conformidad.
- En caso de detectarse alguna no conformidad grave la cual afecta la inocuidad del producto y la salud de los consumidores se procederá a realizar la separación del producto.
- El jefe del servicio de nutrición y el nutricionista de producción establecerán acciones de evaluación de causa y toma de decisiones para evitar que vuelva a ocurrir, ayudando a la mejora continua a través de la retroalimentación.

### **Procedimiento (paciente)**

- Se le facilitará el acceso al libro de reclamaciones
- La queja o reclamación pasa a la plataforma de atención al usuario en salud.
- Se efectuaran las diligencias necesarias para dilucidar los hechos que generaron la insatisfacción del usuario o tercero legitimado respecto de los servicios, prestaciones o coberturas solicitadas al HONADOMANI-SB que dependerán de la Unidad De Gestión.
- Concluida la investigación, el HONADOMANI-SB deberá remitir la carta al usuario o tercero legitimado adjuntando el informe del resultado del reclamo.

### **Frecuencia:**

Cada vez que se presente la ocurrencia.

### **Registro:**

**BPM- 42:** Formato de Recepción de Quejas

## **11.9 PRESERVACION DE REGISTROS**

### **Objetivo:**

Conservar los registros manejados por el Manual de BPM, preservándolos por un determinado tiempo a fin de poder permitir la trazabilidad.



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

---

### **Responsables:**

- *Jefe del Servicio de Nutrición es el responsable de preservar los registros.*
- *La Secretaria es el personal encargado de empacar los documentos, registrando en el empaque el nombre de registros, fecha, y registrando en medio magnético la ubicación y fecha del almacenaje.*

### **Alcance**

- *Todos los formatos del manual de BPM y los formatos del manual de BPA*

### **Procedimiento**

- *Empacar en cajas de cartón*
- *Identificar con un rotulo el tipo de registro y el año*
- *Sellar la caja herméticamente*
- *Registrar la fecha y el lugar del almacenaje*

### **Registro**

- *Formato BPM 45*

## **12.- NIVELES DE RESPONSABILIDAD**

*La Jefatura de Nutrición debe asegurar la difusión y el cumplimiento del manual de Buenas Prácticas de Manipulación, bajo responsabilidad del siguiente personal:*

- *Nutricionista de Producción.*
- *Coordinadora de Hospitalización*
- *Coordinadora de Atención integral*
- *Nutricionistas de Hospitalización.*
- *Personal técnico de Nutrición.*



# FORMATOS



# MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

## 13.- FORMATOS

### ANEXOS A

Nº	CONCEPTO	OBSERVACION	TIEMPO
	Control de Higiene Personal	Formato BPM – 01	Diario
	Capacitación del Personal	Formato BPM – 02	Una vez al año oficializada y cada do mee en forma interna.
	Hoja de Registro de Salud del Personal	Formato BPM – 03	Cada vez que se requiera.
	Hoja de registro de salud diaria del personal	Formato BPM – 04	
	Hoja de Registro de evaluación médica del personal	Formato BPM – 05	Dos veces al año
	Formato de evaluación sensorial de verduras	Formato BPM – 06	Cada vez que se realice el ingreso
	Formato de evaluación sensorial de frutas	Formato BPM – 07	Cada vez que se realice el ingreso
	Formato de control de calidad de alimentos no perecibles	Formato BPM – 08	Cada vez que se realice el ingreso
	Formato de evaluación sensorial de carnes	Formato BPM – 09	Cada vez que se realice el ingreso
	Formato de evaluación sensorial de embutidos	Formato BPM – 10	Cada vez que se realice el ingreso
	Calibración de equipos	Formato BPM – 11	Cada tres meses
	Registro de Higiene y Limpieza Diario	Formato BPM – 12	Diario
	Formato de Auto Inspección de Higiene	Formato BPM – 13	Semestral
	Formato de Instrucciones de Limpieza y desinfección de equipos Peladora	Formato BPM – 14	Diario
	Formato de Instrucciones	Formato BPM – 15	Cuando se utilice



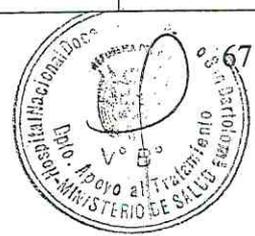
## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

	de Limpieza y desinfección de equipos Picadora		
	Formato de Instrucción de Limpieza y desinfección de equipos Marmita	Formato BPM – 16	Diario
	Formato de Instrucciones de Limpieza y desinfección de equipos Licuadora Industrial	Formato BPM – 17	Diario
	Formato de Instrucción de Limpieza y desinfección de equipos Horno microondas	Formato BPM – 18	Diario
	Formato de Instrucciones de Limpieza y desinfección de equipos Cocina eléctrica	Formato BPM – 19	Diario
	Formato de instrucciones de limpieza y desinfección de equipos horno mixto	Formato BPM – 20	Cada vez que se usa
	Formato instrucciones de Limpieza y desinfección de sartén volcable	Formato BPM – 21	Cada vez que se usa
	Formato de Limpieza y desinfección de cámara frigorífica	Formato BPM – 22	Tres veces a la semana
	Formato de Limpieza y desinfección de frutas y verduras	Formato BPM – 23	Cada vez que se prepara ensalada o se sirve de postre fruta
	Formato de Limpieza y desinfección de vajillas, cubiertos y vasos	Formato BPM – 24	Cada vez que se utilice
	Formato de mantenimiento de equipos	Formato BPM – 25	Cuando sea necesario
	Formato de Limpieza y desinfección de frutas	Formato BPM – 26	Cada vez que se sirve de postre fruta
	Formato de Limpieza y desinfección de verduras	Formato BPM – 27	Cada vez que se prepara ensaladas
	Formato de control de	Formato BPM – 28	Diario



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

	tiempo durante la preparación de alimentos		
	Formato registro de Lavado y desinfección de cubiertos y utensilios de cocina.	Formato BPM – 29	Diario
	Formato registro de Lavado y desinfección de bandejas y jabs de almacenamiento.	Formato BPM – 30	Semanal
	Formato de registro de control de vehículos transportadores de alimentos	Formato BPM – 31	Según el ingreso de alimentos
	Formato registro de Limpieza y desinfección de cámaras de congelación, refrigeración	Formato BPM – 32	Diario y Semanal
	Formato registro de fechas de vencimiento de alimentos no perecibles.	Formato BPM – 33	Según ingreso de alimentos.
	Formato de Limpieza y desinfección de equipos de cocina del régimen normal y dietas.	Formato BPM – 34	Diario
	Formato de registro de frecuencia de lavado de manos e higiene durante la manipulación de los alimentos	Formato BPM – 35	Cada vez que sea necesario
	Formato registro de limpieza y desinfección de pisos, paredes del área de producción.	Formato BPM – 36	Diario y Semanal
	Formato de Limpieza y desinfección de pisos y paredes del vestidor y servicios higiénicos	Formato BPM – 37	Diario
	Formato de registro de proveedores	Formato BPM – 38	Cada vez que lo amerite
	Formato de registro de Limpieza de ventanas del área de producción	Formato BPM – 39	Quincenal
	Formato de programación de menús régimen normal	Formato BPM – 40	Semanal



## MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

	Formato de programación de menús dietas	Formato BPM – 41	Semanal
	Formato de registro de recepción de quejas	Formato BPM – 42	Cuando lo amerite
	Formato de registro de desratización y desinsectación	Formato BPM – 43	Trimestral y mensual
	Formato de registro de pozo trampa de grasa.	Formato BPM – 44	Cada 2 meses
	Formato registro de preservación de formato BPM	Formato BPM - 45	Cuando lo amerite
	Formato cronograma limpieza área producción	Formato BPM – 46	Diario
	Formato control de higiene mano paciente postrado	Formato BPM – 47	Diario





<b>PROCESO</b>	<b>FORMATO REGISTRO DE ASISTENCIA CAMPAÑA SALUD</b>	N° : BPM 02 Rev : 01 Fecha : 03/03/2011 Pág : 1/1
----------------	---	--

TEMA :

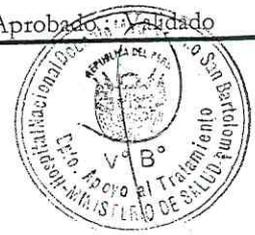
EXPOSITOR:

Nombre de Asistentes	N°	DNI	Firma
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	9		
	10		
	11		
	12		
	13		
	14		
	15		
	16		
	17		

Nombre y firma del responsable de recolección de datos .....
Fecha de recolección de datos: 08/03/2018

**V° B° Control de Calidad**

Distribución : Area de producción de alimento - Nutrición	Usuario: Area Producción de Alimentos	Copia N° 01
Elaborado : Silvia Ruíz. /	Revisado: Lic. Silvia Ruíz - Nutrición	Aprobado: Valldado









**CONTROL EVALUACION MEDICA**

N°	APELLIDO Y NOMBRE	SERVICIO	CONDICI ON	Parasit	Serolog	RX	Salud Menta	Hepat. B	Tetano	Influenz	OBSERV
1											
2											
3											
4											
5											
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											

V° B° Control Calidad

Usuario: Servicio de Nutrición

Copia N° 2

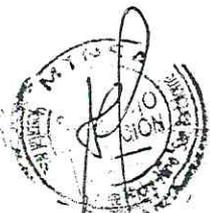
Elabor: Silvia Ruiz /

Revisado : Lic Silvia Ruiz Nutrición

Aprobado : Validado

Nombre y firma de la recoleccion de datos :

Fecha de la recoleccion de datos :



PROCESO	FORMATO CONTROL DE CALIDAD, EVALUACIÓN SENSORIAL DE VERDURAS								N° : BPM 06 Rev : 02 Fecha : 03/03/2011 Pág : 1/3			
	CARACTERISTICAS SENSORIALES											
ALIMENTOS	COLOR		OLOR		TEXTURA		ASPECTO		Puntaje	Aceptación		OBSERVACIÓN
HOJAS VERDES	Característico = 2		Característico = 1		Turgente fresco = 3		Limpio = 2		Total	8	<8	
	verde Seco = 0		Poco, intenso = 0		Seco = 1		Sucio = 1			Si	No	
Acelga	2	0	1	0	3	0	2	1				
Apio	2	0	1	0	3	0	2	1				
Cebolla china	2	0	1	0	3	0	2	1				
Espinaca	2	0	1	0	3	0	2	1				
Lechuga	2	0	1	0	3	0	2	1				
Col china	2	0	1	0	3	0	2	1				
Poro	2	0	1	0	3	0	2	1				
Pacchoy	2	0	1	0	3	0	2	1				
Col crespá	2	0	1	0	3	0	2	1				
Frijol chino	2	0	1	0	3	0	2	1				
Ajos chino	2	0	1	0	3	0	2	1				
VAINAS Y GRANOS	Característico = 2		Característico = 1		Turgente fresco = 3		Limpio y sano = 2		Total	8	<8	
	verde Seco = 0		Poco, intenso = 0		Suave rugoso = 1		Seco, descomp = 1			Si	No	
Arvejas	2	0	1	0	3	0	2	1				
Choclo	2	0	1	0	3	0	2	1				
Vainitas	2	0	1	0	3	0	2	1				
HIERBAS AROMATICAS	Característico = 2		Característico = 1		Turgente fresco = 3		Limpio y sano = 2		Total	8	<8	
	Amarillo = 0		Poco, intenso = 0		Suave rugoso = 1		Sucio, descomp = 1			Si	No	
Albahaca	2	0	1	0	3	0	2	1				
Culantro	2	0	1	0	3	0	2	1				
Hierba buena	2	0	1	0	3	0	2	1				
Huacatay	2	0	1	0	3	0	2	1				
Perejil	2	0	1	0	3	0	2	1				
Romero	2	0	1	0	3	0	2	1				

Distribución : Área de producción de alimento - Nutrición      Usuario: Área Producción de Alimentos      Copia N° 01  
 Elaborado Lic.: Zulmy Rivera Paz- A. Producción      Revisado: Lic. Silvia Ruíz - Nutrición      Aprobado : Validado

Elaborado por el Servicio de Nutrición

Fuente : Programa de Gestión de Inocuidad de Alimentos - U.N.A - LA MOLINA



<b>PROCESO</b>	<b>FORMATO</b> <b>CONTROL DE CALIDAD, EVALUACIÓN</b> <b>SENSORIAL DE VERDURAS</b>	N° : BPM 06 Rev : 02 Fecha : 03/03/2011 Pág : 3/3
----------------	---	--

ALIMENTOS	CARACTERISTICAS SENSORIALES								Puntaje	Aceptación		OBSERVACIÓN
	COLOR		OLOR		TEXTURA		ASPECTO			Si	No	
<b>RAICES</b>	Característico = 2		Característico = 1		Firme turgente = 3		Lim. s/ magullad= 2		Total	8	<8	
	No característico = 0		No característico = 0		Suave rugoso = 1		Seco, descomp = 1			Si	No	
Camote	2	0	1	0	3	0	2	1				
Olluco	2	0	1	0	3	0	2	1				
Papa amarilla	2	0	1	0	3	0	2	1				
Papa rosada	2	0	1	0	3	0	2	1				
<b>OTROS</b>	Característico = 2		Característico = 1		Firme turgente = 3		Lim. s/ magullad= 2		Total	8	<8	
	No característico = 0		No característico = 0		Suave rugoso = 1		Seco, descomp = 1			Si	No	
	2	0	1	0	3	0	2	1				
	2	0	1	0	3	0	2	1				
	2	0	1	0	3	0	2	1				
	2	0	1	0	3	0	2	1				
	2	0	1	0	3	0	2	1				
	2	0	1	0	3	0	2	1				

Nombre y firma del responsable de recolección de datos
Fecha de recolección de datos:

<b>V° B° de Control de Calidad</b>
------------------------------------

Distribución : Area de producción de alimento - Nutrición	Usuario: Area Producción de Alimentos	Copia N° 01
Elaborado Lic.: Olga Sosa - A. Producción	Revisado: Lic. Silvia Ruíz - Nutrición	Aprobado : Validado

Elaborado por el Servicio de Nutrición  
Fuente : Programa de Gestión de Inocuidad de Alimentos - U.N.A - LA MOLINA



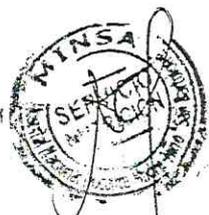
PROCESO	<b>FORMATO</b>										N° : BPM 07
	<b>CONTROL DE CALIDAD, EVALUACIÓN SENSORIAL DE FRUTAS</b>										Rev : 02
											Fecha : 03/03/2011
											Pág : 1/1

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES														
ALIMENTOS	COLOR		OLOR		TEXTURA		ASPECTO		TAMAÑO		Puntaje	Aceptación		OBSERVACIÓN
<b>FRUTAS 1</b>	Característico = 1 verde Seco = 0		Característico = 2 Poco, intenso = 1		Turgente fresco = 2 Seco = 1		Limpio = 1 Sucio = 0		Uniforme = 2 Variado = 1		Total	8	<8	
Carambola	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Cocona	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Manzana de agua	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Manzana delicia	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Manzana israel	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Maracuyá	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Membrillo	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Luna	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
<b>FRUTA 2 CÍTRICOS</b>	Característico = 1 verde Seco = 0		Característico = 2 Poco, intenso = 1		Turgente fresco = 2 Suave rugoso = 1		Limpio y sano = 1 Seco, descomp = 1		Uniforme = 2 Variado = 1		Total	8	<8	
Mandarina	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Naranja de jugo	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Naranja de postre	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Limón ácido	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
<b>FRUTA 3</b>	Característico = 1 Amarillo = 0		Característico = 2 Poco, intenso = 0		Turgente fresco = 2 Suave rugoso = 1		Limpio y sano = 1 Sucio, descomp = 0		Uniforme = 2 Variado = 1		Total	8	<8	
Mango	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Melón	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Papaya	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Pepino dulce	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Sandía	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Pera	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
<b>FRUTA 4</b>	Característico = 1 No característico = 0		Característico = 2 No característico = 1		Turgente fresco = 2 Rugoso, blando = 1		Limpio = 1 Sucio = 0		Uniforme = 2 Variado = 1		Total	8	<8	
Plátano de isla	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Plátano de seda	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
<b>FRUTA 5</b>	Característico = 1 No característico = 0		Característico = 2 No característico = 0		Firme turgente = 2 Suave rugoso = 1		Lim. s/ magullad = 1 Seco, descomp = 0		Uniforme = 2 Variado = 1		Total	8	<8	
Uvas italia	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
Uvas negras	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
<b>FRUTA 6</b>	Característico = 1 No característico = 0		Característico = 2 No característico = 0		Firme turgente = 2 Suave rugoso = 1		Lim. s/ magullad = 1 Seco, descomp = 0		Uniforme = 2 Variado = 1		Total	8	<8	
Piña hawaiana	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				
<b>FRUTA 7</b>	Verde oscuro = 1 Presencia de manchas = 0		Característico = 2 No característico = 0		Pulpa firme = 2 Pulpa oscura = 1		Sano integro = 1 C/ magulladura = 0		Uniforme = 2 Variado = 1		Total	8	<8	
Paíta	1	0	2	0	2	1	1	0	2	1				

Nombre y firma del responsable de recolección de datos  
.....  
Fecha de recolección de datos:  
.....

**V° B° de Control de Calidad**

Distribución : Area de producción de alimento - Nutrición	Usuario: Area Producción de Alimentos	Copia N° 01
Elaborado Lic.: Zulmy Rivera P - A. Producción	Revisado: Lic. Silvia Ruíz - Nutrición	Aprobado : Validado



PROCESO	FORMATO CONTROL DE CALIDAD, ALIMENTOS NO PERECIBLES		N° : BPM 08
			Rev : 02
			Fecha : 03/03/2011
			Pág : 1/2

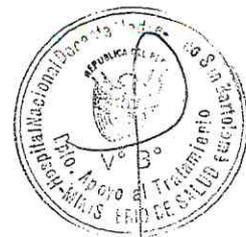
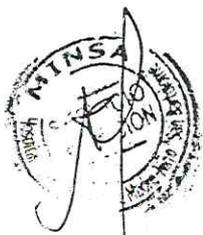
CARACTERISTICAS SENSORIALES														
ALIMENTOS	ASPECTO		OLOR		PRESENTE		CALIDAD		FECHA DE VENCIMIENTO		Puntaje	Aceptación		OBSERVACIÓN
GRANOS	Grano seco = 2		Característico = 2		Empaque sellado = 1		Reg. Sanitario =		Min. 6 meses = 1		Total 8	<8		
	Grano grumoso = 0		Humedad = 1		Emp. No sellado = 0		Sin Registro = 0		< a 6 meses = 0			Si	No	
Arroz	2	0	1	0	3	0	2	0	1	0				
Cebada tostada	2	0	1	0	3	0	2	0	1	0				
Linaza	2	0	1	0	3	0	2	0	1	0				
Maíz morado	2	0	1	0	3	0	2	0	1	0				
Quinua	2	0	1	0	3	0	2	0	1	0				
Trigo	2	0	1	0	3	0	2	0	1	0				
HARINAS	Fino seco = 2		Característico = 2		Empaque sellado = 1		Reg. Sanitario =		Min. 6 meses = 1		Total 8	<8		
	Húmedo = 0		Moho = 0		Empaq. no sellado = 0		Sin Registro = 0		< a 6 meses = 0			Si	No	
Avena	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Harina de arveja	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
harina de camote	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Harina de chuño	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Harina de maca	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Harina de maíz	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Maicena	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Harina de trigo	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Sémola	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Harina de plátano	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
MENESTRAS	Grano uniforme = 2		Característico = 2		Empaque sellado = 1		Reg. Sanitario =		Min. 6 meses = 1		Total 8	<8		
	Grano variado = 0		Humedad, moho = 1		Empaq. no sellado = 0		Sin Registro = 0		< a 6 meses = 0			Si	No	
Arveja verde partida	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Lentejas	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Pallar	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Frejol	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Garbanzo	2		2	0	1	0	2	0	1	0				
Pallar	2		2	0	1	0	2	0	1	0				

Distribución : Area de producción de alimentos	Usuario: Area Producción de Alimentos	Copia N° 01
Elaborado Lic.: Olga Sosa - A. Producción	Revisado: Lic. Silvia Ruíz - Nutrición	Aprobado : Validado

Elaborado por el Servicio de Nutrición

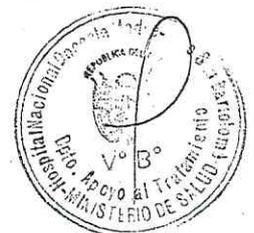
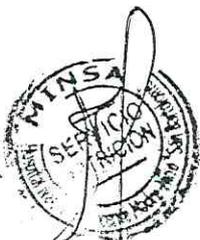
Página 78

Fuente : Elaboración propia



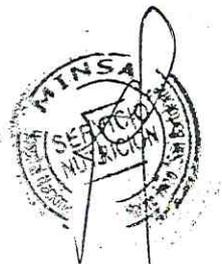
ACEBITE	Amar. cristalino = 2 Turbio = 0		Característico = 2 Rancio = 0		Empaque sellado = 1 Empaque no sellado = 0		Reg. Sanitario = Sin Registro = 0		Min. 6 meses = 1 < a 6 meses = 0		Total	8	<8
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
soya	2	0	2	0	1	0	2	0	1	0			
Aceite de ajonjolí	2	0	2	0	1	0	2	0	1	0			
Aceite de oliva	2	0	2	0	1	0	2	0	1	0			
Aceite de sachainchi	2	0	2	0	1	0	2	0	1	0			
Mayonesa	2	0	2	0	1	0	2	0	1	0			
CONDIMENTOS Y MISCELANEAS	Característico = 2 Húmedo = 0		Característico = 2 Humedad, moho = 1		Empaque sellado = 1 Empaque no sellado = 0		Reg. Sanitario = Sin Registro = 0		Min. 6 meses = 1 < a 6 meses = 0		Total	8	<8
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
Ají panca	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0			
Anís	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0			
Café	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0			
Canela china	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0			
Canela entera	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0			
CONDIMENTOS Y MISCELANEAS	Característico = 2 Húmedo = 0		Característico = 2 Humedad, moho = 1		Empaque sellado = 1 Empaque no sellado = 0		Reg. Sanitario = Sin Registro = 0		Min. 6 meses = 1 < a 6 meses = 0		Total	8	<8
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	
Canela molida	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0			
Clavo de olor	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0			
Cocoa	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0			
Mostaza	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0			
Oréganos	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0			
Palillo	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0			
Sal yodada de cocina	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0			
Sillao	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0			
Vainilla	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0			
Ají mirasol	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0			
Comino molido	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0			
Hierba luisa Filtrante	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0			
Manzanilla filtrante	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0			
Pimienta molida	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0			
Salsa osteón	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0			

Distribución : Area de producción de alimentos	Usuario: Area Producción de Alimentos	Copia N° 01
Elaborado Lic.: Olga Sosa - A. Producción	Revisado: Lic. Silvia Ruíz - Nutrición	Aprobado : Validado



Servicio de Nutrición

CONDIMENTOS Y MISCELANEAS	Característico = 2 Húmedo = 0	Característico = 2 Humedad, moho = 1	Empaque sellado = 1 Empaq. no sellado = 0	Reg. Sanitario = 0 Sin Registro = 0	Min. 6 meses = 1 < a 6 meses = 0	Total	8	<8	Si	No
Te filante	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0
Vinagre blanco	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0
Vinagre tinto	2	0	2	1	1	0	0	0	1	0
ALIMENTOS	ASPECT	OLOR	EMPAQUE	CALIDAD	FECH - VENC					
AZÚCARES	Característico = 2 Grumoso = 0	Característico = 2 NO característico =	Empaque sellado = 1 Empaq. no sellado = 0	Reg. Sanitario = 0 Sin Registro = 0	Min. 6 meses = 1 < a 6 meses = 0	Total	8	<8	Si	No
Azúcar	2	0	2	2	1	0	2	0	1	0
Flan	2	0	2	2	1	0	2	0	1	0
Gelatina	2	0	2	2	1	0	2	0	1	0
Mermelada	2	0	2	2	1	0	2	0	1	0
Chancaca	2	0	2	2	1	0	2	0	1	0
Manjar blanco	2	0	2	2	1	0	2	0	1	0
Aceituna de botija	2	0	2	0	1	0	2	0	1	0
ALIMENTOS	ASPECT	SABOR	OLOR	TEXTUR	EMPAQUE					
PANIFICACIÓN	Suave = 2 Duro = 0	Característico = 1 NO característico =	Característico = 2 NO característico =	Miga húmeda = 1 Miga seca = 0	Envase limpio = 2 Envase limpio = 0	Total	8	<8	Si	No
Pan francés	2	0	2	0	1	0	2	0	1	0
Panetón	2	0	2	0	1	0	2	0	1	0
ALIMENTOS	ASPECT	OLOR	EMPAQUE	CALIDAD	FECH - VENC					
FRUTOS DISECADOS	Fruto característico = 2 Fruto con mohos = 0	Característico = 2 NO característico =	Empaque sellado = 1 Empaq. no sellado = 0	Reg. Sanitario = 0 Sin Registro = 0	Min. 6 meses = 1 < a 6 meses = 0	Total	8	<8	Si	No
Guindones	2	0	2	1	1	0	2	0	1	0
Higos secos	2	0	2	1	1	0	2	0	1	0
Pasas negras	2	0	2	1	1	0	2	0	1	0
Pasas rubias	2	0	2	1	1	0	2	0	1	0
Nombre y firma del responsable de recolección de datos						V° B° de Control de Calidad				
Fecha de recolección de datos:										
Distribución : Area de producción de alimentos			Usuario: Area Producción de Alimentos			Copia N° 01				
Elaborado Lic.: Olga Sosa - A. Producción			Revisado: Lic. Silvia Ruíz - Nutrición			Aprobado : Validado				



PROCESO	FORMATO										Nº : BPM 09
	CONTROL DE CALIDAD, EVALUACIÓN SENSORIAL DE CARNES										Rev : 02
										Fecha : 03/03/2011	
										Pág : 1/1	

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS SENSORIALES										Puntaje	Aceptación		OBSERVACIÓN
	COLOR	OLOR	TEXTURA	CERT. CALIDAD	TEMPERATUR A			Si	No					
POLLO	Rosado cremoso = 1	Característico = 2	Elastica firme = 2	Presenta = 2	0 °C y 5° C = 1	Total		8	<8					
	Verde amoratado = 0	Desagradable = 1	Blanda Pegajoso = 0	No presenta = 1	> 5 ° C = 0			Si	No					
Pierna con muslo	1	0	2	0	2	0	2	0	1	0				
Pecuga	1	0	2	0	2	0	2	0	1	0				
Menudencia de pollo	1	0	2	0	2	0	2	0	1	0				
CARNE DE RES	Rojo cereza brillante = 1	Característico = 2	Elastica, firme = 2	Presenta = 2	0 °C y 5° C = 1	Total		8	<8					
	Marrón verdoso = 0	Descompuesta = 1	Seca, pegajosa = 0	No presenta = 1	> 5 ° C = 0			Si	No					
Carne de res sin hueso	1	0	2	1	2	1	2	1	1	0				
Carne molida	1	0	2	1	2	1	2	1	1	0				
CARNE DE CERDO	Rosado claro = 1	Característico = 2	Elástica firme = 2	Presenta = 2	0 °C y 5° C = 1	Total		8	<8					
	Manchas blancas = 0	Descompuesta = 1	Pegajosa = 0	No presenta = 1	> 5 ° C = 0			Si	No					
Carne guiso de cerdo	1	0	2	1	2	1	2	1	1	0				
Chuleta de cerdo														
VISCERAS I	Amarillo crema = 1	Característico = 2	Turgente = 2	Presenta = 2	-18 °C = 1	Total		8	<8					
	Amarillo intenso = 0	Extraño = 1	Suave = 1	No presenta = 1	> 17 ° C = 0			Si	No					
Mondongo de res congelado	1	0	2	1	2	1	2	1	1	0				
VISCERAS II	Rojo oscuro = 1	Característico = 2	Turgente = 2	Presenta = 2	-18 °C = 1	Total		8	<8					
	Oscuro verdoso = 0	Desagradable = 1	Poroso = 1	No presenta = 1	> 17 ° C = 0			Si	No					
Hígado de res congelado	1	0	2	1	2	1	2	1	1	0				
VISCERAS II	Rojo rosado = 1	Característico = 2	Turgente = 2	Presenta = 2	-18 °C = 1	Total		8	<8					
	verdoso = 0	Desagradable = 1	Suave = 1	No presenta = 1	> 17 ° C = 0			Si	No					
Bote de res congelado	1	0	2	1	2	1	2	1	1	0				
PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS	Rosado, blanco brillante = 1	Característico = 2	Turgente = 2	Presenta = 2	0 °C y 5° C = 1	Total		8	<8					
	Color oscuro = 0	Desagradable = 1	Suave = 1	No presenta = 1	> 5 ° C = 0			Si	No					
Filete de tolo	1	0	2	1	2	1	2	1	1	0				
Filete de perico	1	0	2	1	2	1	2	1	1	0				

Nombre y firma del responsable de recolección de datos  
.....  
Fecha de recolección de datos:  
.....

V° B° de Control de Calidad

Distribución : Area de producción de alimento - Nutrición	Usuario: Area Producción de Alimentos	Copia Nº 01
Elaborado Lic.: Olga Sosa - A. Producción	Revisado: Lic. Silvia Ruíz - Nutrición	Aprobado : Validado



**FORMATO**  
**CONTROL DE CALIDAD, EVALUACIÓN SENSORIAL DE EMBUTIDOS, LACTEOS Y DERIVADOS**

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

ALIMENTO	ASPECTO	OLOR	TEXTURA	CERT. CALIDAD	TEMPERATURA	Puntaje	Aceptación	OBSERVACIÓN
HUEVOS	Cascarones limpios e integros = 1	Característico = 2	Yema firme en centro = 2	Presenta = 2	0 °C y 5° C = 1	Total	8	<8
	Cascarones sucios y quebradizos = 1	Desagradable = 1	Clara líquida = 0	No presenta = 1	> 5 ° C = 0		Si	No
LACTEOS	1	2	0	2	1	Total		
	<b>COLOR</b>	<b>OLOR</b>	<b>TEXTURA</b>	<b>CERT. CALIDAD</b>	<b>TEMPERATURA</b>		<b>Puntaje</b>	<b>Aceptación</b>
LACTEOS	Blanco Uniforme = 1	Característico = 2	Bordes limpios = 2	Presenta = 2	0 °C y 5° C = 1	Total	8	<8
	Amarillo cremoso = 0	Rancio = 1	Sucio mohoso = 0	No presenta = 1	> 5 ° C = 0		Si	No
Queso fresco pasteurizado	1	2	1	2	1	Total		
	<b>COLOR</b>	<b>OLOR</b>	<b>TEXTURA</b>	<b>CERT. CALIDAD</b>	<b>FECHA DE VENC.</b>		<b>Puntaje</b>	<b>Aceptación</b>
EMBUTIDOS	Rosado melón = 1	Característico = 2	Firme compacto = 2	Presenta = 2	Min. 6 meses = 1	Total	8	<8
	Rojo ladrillo = 0	Rancio = 1	Moho/partículas = 0	No presenta = 1	< a 6 meses = 0		Si	No
Hot dog de ternera	1	2	1	2	1	Total		
	<b>COLOR</b>	<b>OLOR</b>	<b>TEXTURA</b>	<b>CERT. CALIDAD</b>	<b>FECHA DE VENC.</b>		<b>Puntaje</b>	<b>Aceptación</b>
Jamonada	1	2	1	2	1	Total		
	<b>COLOR</b>	<b>OLOR</b>	<b>TEXTURA</b>	<b>CERT. CALIDAD</b>	<b>FECHA DE VENC.</b>		<b>Puntaje</b>	<b>Aceptación</b>
ALIMENTOS	Fruto grande = 2	Característico = 2	Característico = 1	Turgente = 2	Cilindro de plas = 1	Total	8	<8
	Fruto pequeño = 0	Muy ácido = 0	No característico = 0	Blando = 0	Bolsa = 0		Si	No
ACEITUNAS de botija	1	2	1	2	1	Total		
	<b>COLOR</b>	<b>OLOR</b>	<b>TEXTURA</b>	<b>CERT. CALIDAD</b>	<b>FECHA DE VENC.</b>		<b>Puntaje</b>	<b>Aceptación</b>

Nombre y firma del responsable de recolección de datos

Fecha de recolección de datos:



Distribución : Area de producción de alimento - Nutrición

Elaborado Lic.: Silvia Ruliz - Nutrición

Usuario: Area Producción de Alimentos

Revisado: Lic. Olga Sosa Peralta - Producción

Vº Bº de Control de Calidad



**REGISTRO DE CONTROL DE HIGIENE Y LIMPIEZA DIARIA**

N° : BPM 12  
 Rev : 02  
 Fecha : 03/03/2011  
 Pág : 1/2

Formato 01 de 02

AREAS	PUNTOS DE LIMPIEZA	FECHA		FECHA		FECHA		FECHA	
		S	N/S	S	N/S	S	N/S	S	N/S
Servicios Higienico de Damas y vestidores de ambos	Pisos								
	Inodoro								
	Urinarios								
	Lavaderos								
Almacen de alimentos peresibles	Pisos								
	Paredes								
	Equipos								
Cámara de Carnes	Pisos								
	Paredes								
	Andamios								
Cámara de Frutas	Pisos								
	Paredes								
	Andamios								
Cámara de verduras	Pisos								
	Paredes								
	Andamios								
Refrigerado de derivados lacteos y embutidos	Interior								
	Exterior								
Almacén de tubérculos y raíces	Pisos								
	Canastillas								
	Andamios								
Acondicionamiento: selección y clasificación de materia prima	Lavaderos								
	Mesas de trabajo 1								
	Mesas de trabajo 2								
	Picadora								
	Peladora								
	Licadoras								

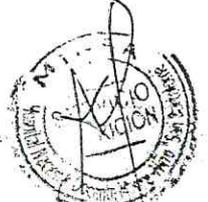
S (satisfactorio)  
 N/S (No satisfactorio)

Nombre y firma del responsable de recolección de datos  
 .....

Fecha de recolección de datos:  
 .....

V° B° de Control de Calidad

Distribución: Area de producción -Nutr.	Usuario: Producción de Alimentos	Copia : N° 01
Elaborado: Lic. Silvia Ruiz	Modificado: Lic Silvia Ruiz	Aprobado : validado



FICHA PARA LA AUTO EVALUACIÓN DEL SERVICIO DE NUTRICIÓN

Nº : BPM 13  
 Rev : 00  
 Fecha : 03/03/2011  
 Pág : 1/1



ASPETOS A EVALUAR	PUNTAJ	VX	V1	OBSERVACIONES
Si cumple se le asigna la totalidad del valor Si no cumple, se le asigna valor 0) no consignar valores intermedios.				
<b>I UBICACIÓN Y ESTRUCTURA FISICA</b>				
1 Ubicado lejos de contaminación y zona de malos olores	2			
2 Material de construcción del servicio de concreto	2			
3 Exclusividad de los ambientes destinados a los alimentos.	4			
4 Paredes lisas, impermeables, sin grietas, limpias de color claro.	2			
5 Pisos limpios sin rajaduras, con canaletas protegidas y fáciles de limpiar	2			
6 Techos limpios sin grietas, lisos de material impermeable.	2			
7 Ventanas, puertas y otras aberturas protegidas (mallas) en buen estado de conservación e higiene.	4			
8 Puertas superficie lisa, limpia libre de fisuras que alojen suciedad e insectos.	2			
<b>TOTAL I: UBICACIÓN Y ESTRUCTURA</b>	<b>20</b>			
<b>II INSTALACIONES SANITARIAS</b>				
9 Abastecimiento suficiente de agua potable (sin restricción de horario)	4			
10 Eliminación adecuada de aguas residuales.	4			
11 Tubería de vapor u otros, no constituye riesgo de contaminación	4			
12 Caños, lavaderos y mesas de trabajo en buen estado de conservación e higiene.	4			
<b>TOTAL II: INSTALACIONES SANITARIAS</b>	<b>16</b>			
<b>III SERVICIOS HIGIENICOS</b>				
13 Se encuentran ubicados adecuadamente, limpios y operativos.	4			
14 Cuentan con lavadero, (con agua), jabón líquido o papel toalla.	4			
15 Los tachos de basura cuenta con bolsas plásticas en el interior, tapa y estan limpios	4			
<b>TOTAL III: SERVICIOS HIGIENICOS</b>	<b>12</b>			
<b>IV ADQUISICIÓN Y RECEPCIÓN</b>				
16 Existe un registro de proveedores, son proveedores autorizados.	2			
17 Los vehículos de uso exclusivo para transporte de alimentos, limpios y protegidos	4			
18 El transporte de alimentos perecibles (carne, pescado, pollo, otro) se realiza manteniendo la cadena de frío	4			
19 El área de recepción de alimentos está bien iluminado, limpio y ventilado.	2			
20 Los productos embasados cumplen con las normas de rotulados (Artº 117 DS007-98/SA)	4			
21 Productos frescos se reciben cumpliendo las características de calidad	4			
22 Las jabas, balanza y utensilios de trabajo se encuentran limpios	2			
23 La inspección sanitaria de los alimentos es realizada por personal capacitado y bajo supervisión	4			
<b>TOTAL VI: ADQUISICIÓN Y RECEPCION</b>	<b>26</b>			
<b>V ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS NO PERECIBLES</b>				
24 El ambiente es limpio, seco, ventilado e iluminado	4			
25 Alimentos se encuentran sobre tarimas o parihuelas (0.20 m del piso)	4			
26 Las cajas, sacos y bolsas se encuentran íntegros y se colocan uno sobre otro en forma entrecruzada	2			
27 Se aplica el principio de rotación de stock (PEPS: primero en entrar, primero en salir)	4			
28 Se realiza la supervisión periódica del almacén (ambiente, alimentos y rotación de alimentos)	4			
29 Alimentos enlatados sin óxido ni hinchados	4			
30 Ausencia de insectos, roedores o indicios de estos	4			
<b>TOTAL V: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS NO PERECIBLES</b>	<b>26</b>			
<b>VI. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS PERECIBLES</b>				
31 Cámaras frigoríficas limpias (puertas, pisos, paredes, y techos), ordenadas, no hay abarrotamiento	4			
32 Cámaras frigoríficas con termómetro operativo y se registra la temperatura de la cámara	4			
33 No se conserva postres preparados (gelatinas, flan u otros) junto con los alimentos	4			

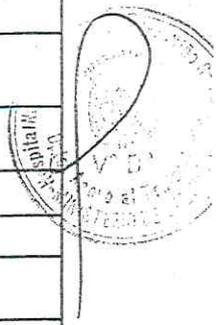




34	Ausencia de insectos, roedores e indicios de éstos	4		
<b>TOTAL VI: ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS PERECIBLES</b>		<b>16</b>		
<b>VII. COCINA CENTRAL</b>				
35	Ambiente limpio, iluminado, ventilado y desinfectado	2		
36	Se emplea agua segura (cloro residual 0.5 ppm)	4		
37	Siguen un flujo lineal, (recto), o en U durante la preparación de los alimentos	4		
38	Las tablas de picar se mantienen en buen estado de conservación e higiene	4		
39	Los equipos se mantienen en buen estado de conservación, operativas, fáciles de higienizar (desmontables)	4		
40	Utensilio limpios, en buen estado de conservación, de fácil higienización.	4		
41	Facilidades para el lavado de manos (lavadero operativo con agua potable, jabón	4		
42	Tachos de basura con tapa y bolsas de plástica interna, ubicados adecuadamente	4		
43	Lavado y desinfección de frutas y verduras que se emplean para las preparaciones	4		
44	Cumple el principio de preparaciones calientes, bien calientes (>75°C)	4		
45	Ausencia de insectos, roedores o indicios de estos.	4		
<b>TOTAL VIII: COCINA CENTRAL</b>		<b>42</b>		
<b>VIII COCINA DE DIETAS ESPECIALES.</b>				
46	Ambiente limpio, iluminado, ventilado y desinfectado	4		
47	Se mantiene flujo adecuado, no existe riesgo de contaminación cruzada.	4		
48	Equipos y utensilios en buen estado de conservación, operativos, fáciles de higienizar (desmontables)	4		
49	Facilidades para el lavado de manos (lavadero operativo con agua potable, jabón líquido y papel toalla)	4		
50	Tachos de basura con tapa y bolsas de plástica interna, ubicados adecuadamente	4		
51	Lavado y desinfección de frutas y verduras que se emplean para la elaboración de dietas especiales.	4		
52	Las tablas de picar se mantienen en buen estado de conservación e higiene	4		
53	Cumple el principio de preparaciones frías bien frías (<5°C) y preparaciones calientes bien calientes	4		
54	Ausencia de insectos, roedores o indicios de estos.	4		
<b>TOTAL VIII: COCINA DIETAS ESPECIALES</b>		<b>36</b>		
<b>IX. AREA DE FORMULAS LÁCTEAS Y ENTERALES</b>				
55	Limpio y desinfectado (existen registros), ventilado e iluminado	4		
56	Equipos y utensilios en buen estado de conservación, operativos, fáciles de higienizar (desmontables)	4		
57	Moviliario y utensilios de distribución de formulas en buen estado de conservación e higiene.	4		
58	Tachos de basura con tapa y bolsas de plástica interna, ubicados adecuadamente	4		
59	Aplican procesos adecuados, evitando contaminación cruzada.	4		
60	Vasos graduados y demás utensilios se lavan y desinfectan ad	4		
61	Insumos se encuentran en buen estado de almacenamiento y cumple con rotulación	4		
62	Formulas preparadas se encuentran en buen estado de conservación.	4		
63	Facilidades para el lavado de manos (lavadero operativo con agua potable, jabón líquido y papel toalla)	2		
64	Ausencia de insectos, roedores o indicios de estos.	2		
<b>TOTAL IX: AREA DE FORMULAS LACTEAS Y ENTERALES</b>		<b>36</b>		
<b>X. TRANSPORTE DE DIETAS Y REPOSTERIA DE PISO.</b>				
65	Las preparaciones son recepcionados en la cocina en recipientes adecuados, higiénicos y protegidos.	4		
66	Las preparaciones se transportan a los pisos en adecuadas condiciones de higiene y de seguridad	4		
<b>TOTAL:X. TRANSPORTE DE DIETAS Y REPOSTERIA DE PISO</b>		<b>8</b>		
<b>XI. SERVIDO DE PREPRACIONES EN REPOSTERIA DE PISO</b>				
67	Ambiente limpio desinfectado, ventilado e iluminado.			



68	Charolas, utensilio y similares se encuentran en adecuadas condiciones de conservación e higiene.				
69	Tachos de basura con tapa y bolsas de plástica interna, ubicados adecuadamente				
80	Facilidades para el lavado de manos (lavadero operativo con agua potable, jabón líquido y papel toalla)				
81	Durante el servido se aplican procesos que evitan la contaminación cruzada.				
82	Ausencia de insectos, roedores o indicios de estos.				
83	Durante el servido de las preparaciones no participan personas ajenas al servicio (personal de limpieza y otros)				
<b>TOTAL:XI. SERVIDO EN REPOSTERIA DE PISOS</b>					
<b>XII. SERVIDO DE ALIMENTOS EN EL COMEDOR DEL PERSONAL DE SALUD.</b>					
84	Manipuladores con uniforme limpio, mascarilla y gorra.	4			
85	Vajillas y menajes en buen estado de conservación e higiene.	4			
86	Cumple el principio de preparaciones frias bien frias (<5°C) y preparaciones calientes bien calientes(>60 °C)	4			
87	Tachos de basura con tapa y bolsas de plástica interna, ubicados adecuadamente	4			
88	Moviliario del comedor, tavola calda, mesas de acero inoxidable, mesas y sillas limpias.	4			
<b>TOTAL:XII. SERVIDO EN EL COMEDOR</b>		20			
<b>XIII. MANIPULADORES DE ALIMENTOS</b>					
89	Ausencia de signos de enfermedad (heridas, tos, estornudos)				
90	Usan uniforme: chaqueta, gorra, pantalón, botas y mascarillas de color blanco y limpias				
91	Manos limpias sin joyas, uñas limpias, cortas y sin esmalte.				
92	Aplican principios de higiene durante la manipulación de los alimentos.				
93	Reciben capacitaciones continuas (quincenal)				
94	Los manipuladores que participan en el servido de alimentos utilizan uniforme completo y limpio, mascarillas y guantes				
<b>XIV. CONSULTORIO NUTRICIONAL</b>					
95	Lleva un registro de pacientes con datos principales (T,P,E,Sex, Dx,Hg,Tto etc)				
96	Lleva registro de monitoreo de paciente con tratamiento nutricional				
97	Tiene un Manual de Consultorio Nutricional				
98	Imparte educación alimentaria a pacientes y familiares				
99	Utiliza medios educativos para la educación alimentaria nutricional del paciente y familiar				
100	Usa Formatos validados para realizar la consultoria nutricional.				
101	Maneja cronograma de capacitación anual a pacientes y familiares				
<b>XV NUTRICIONISTAS</b>					
102	Usan el uniforme reglamentario (chaqueta, pantalón o falda crema, zapato o sandalia marrón)				
103	Permancen en su ouesto de trabajo				
104	Usan identificación según directiva				



Nombre y firma del responsable de recolección de datos .....
Fecha de recolección de datos: .....

<b>V° B° de Control de Calidad</b>
------------------------------------

Distribución: Area de producción -Nutr.	Usuario: Producción de Alimentos	Copia : N° 01
Elaborado:Lic Olga Sosa Peralta	Revisado: Lic Silvia Ruíz	Aprobado : validado

<p><b>PROCESO</b></p>	<p><b>INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS</b></p>	<p>N° : BPM 14                  Rev : 02                  Fecha : 03/03/2011                  Pág : 1/1</p>
-----------------------	---	---

**PELADORA**

**1. PROCEDIMIENTO:**

- Desenchufar el equipo.
- Retirar los residuos presentes.

**2. APLICACIÓN**

**3. LIMPIEZA**

- Esparcir el detergente en el equipo.
- Refregar con una escobilla suave el interior del equipo y con una esponja el exterior.
- Enjuagar con abundante agua.

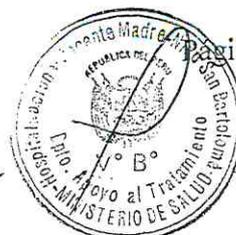
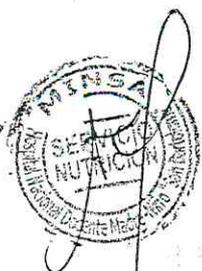
**4. DESINFECCION**

- Rociar desinfectante en las diluciones adecuadas.
- Esperar 5 minutos.
- Enjuagar.

**5. RECOMENDACIONES**

- Retirar los residuos cada vez que se utilice la máquina.
- Repetir este proceso por lo menos en cada cambio de turno.

<p>Distribución : Área de producción de alimento - Nutrición</p>	<p>Usuario: Área Producción de Alimentos</p>	<p>Copias 01</p>
<p>Elaborado Lic. Silvia Ruíz</p>	<p>Revisado: Lic. Silvia Ruíz , Nutrición</p>	<p>Aprobado : Validado</p>



<p><b>PROCESO</b></p>	<p><b>INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS</b></p>	<p>N° : BPM 15                  Rev : 02                  Fecha : 03/03/2011                  Pág : 1/1</p>
-----------------------	---	---

**PICADORA**

**1. PROCEDIMIENTO:**

- Desenchufar el equipo.
- Retirar los residuos presentes.

**2. APLICACIÓN**

**3. LIMPIEZA**

- Esparcir el detergente en el equipo.
- Refregar con una esponja.
- Enjuagar con abundante agua.

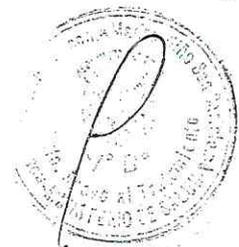
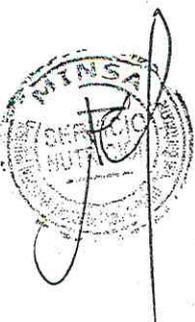
**4. DESINFECCION**

- Rociar desinfectante en las diluciones adecuadas.
- Esperar 5 minutos.
- Enjuagar.

**5. RECOMENDACIONES**

- Retirar los residuos cada vez que se utilice la máquina.
- Repetir este proceso por lo menos en cada cambio de turno.

<p>Distribución : Área de producción de alimento – Nutrición</p>	<p>Usuario: Área Producción de Alimentos</p>	<p>Copias 01</p>
<p>Elaborado Lic. Silvia Ruíz</p>	<p>Revisado: Lic. Silvia Ruiz , Nutrición</p>	<p>Aprobado : Validado</p>



<b>PROCESO</b>	<b>INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS</b>	N° : BPM 16 Rev : 02 Fecha : 03/03/2011 Pág : 1/1
----------------	--	--

**MARMITA****1. PROCEDIMIENTO:**

- Cerrar la válvula de vapor.
- Retirar los residuos presentes.

**2. APLICACIÓN****3. LIMPIEZA**

- Esparcir el detergente en el equipo.
- Refregar con una esponja.
- Enjuagar con abundante agua.

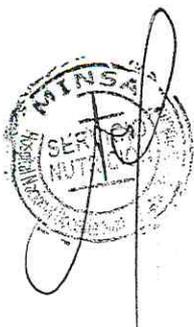
**4. DESINFECCION**

- Rociar desinfectante en las diluciones adecuadas.
- Esperar 5 minutos.
- Enjuagar.

**5. RECOMENDACIONES**

- Retirar los residuos cada vez que se utilice la máquina.
- Repetir este proceso por lo menos en cada cambio de turno.
- Evitar que los residuos caigan al piso.

Distribución : Área de producción de alimento - Nutrición	Usuario: Área Producción de Alimentos	Copias 01
Elaborado Lic. Silvia Ruíz	Revisado: Lic. Silvia Ruiz , Nutrición	Aprobado : Validado



<p><b>PROCESO</b></p>	<p><b>INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS</b></p>	<p>N° : BPM 17                  Rev : 02                  Fecha : 03/03/2011                  Pág : 1/1</p>
-----------------------	---	---

**LICUADORA INDUSTRIAL**

**1. PROCEDIMIENTO:**

- Desenchufar el equipo.
- Retirar los residuos presentes.

**2. APLICACIÓN**

**3. LIMPIEZA**

- Esparcir el detergente en el equipo.
- Refregar con una esponja.
- Enjuagar con abundante agua.

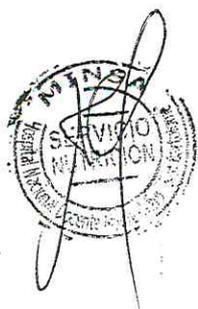
**4. DESINFECCION**

- Rociar desinfectante en las diluciones adecuadas.
- Esperar 5 minutos.
- Enjuagar.

**5. RECOMENDACIONES**

- Retirar los residuos cada vez que se utilice la máquina.
- Repetir este proceso por lo menos en cada cambio de turno.
- Evitar que los residuos caigan al piso.

<p>Distribución : Área de producción de alimento - Nutrición</p>	<p>Usuario: Área Producción de Alimentos</p>	<p>Copias 01</p>
<p>Elaborado Lic. Silvia Ruíz</p>	<p>Revisado: Lic. Silvia Ruíz , Nutrición</p>	<p>Aprobado : Validado</p>



<b>PROCESO</b>	<b>INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS</b>	N° : BPM 18 Rev : 02 Fecha : 03/03/2011 Pág : 1/1
----------------	--	--

**HORNO MICROONDAS**

**1. PROCEDIMIENTO:**

- Desenchufar el equipo.
- Retirar la Fuente de Vidrio Refractario
- Retirar los residuos presentes.

**2. APLICACIÓN**

**3. LIMPIEZA**

**Interior y exterior del Microondas**

- Esparcir la solución de detergente en el interior equipo.
- Refregar con una y trapo industrial blanco.
- Enjuagar con un trapo húmedo con agua limpia.

**La Fuente de Vidrio Refractario**

- Esparcir el detergente en el equipo.
- Refregar con una esponja.
- Enjuagar con abundante agua.

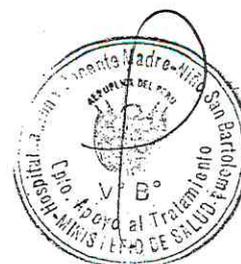
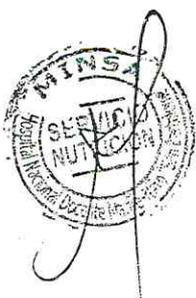
**4. DESINFECCION**

- Rociar desinfectante en las diluciones adecuadas.
- Esperar 5 minutos.
- Enjuagar.

**5. RECOMENDACIONES**

- Retirar los residuos cada vez que se utilice la máquina.
- Repetir este proceso por lo menos en cada cambio de turno.
- Evitar que los residuos caigan al piso.

Distribución : Área de producción de alimento – Nutrición	Usuario: Área Producción de Alimentos	Copias 01
Elaborado Lic. Silvia Ruiz	Revisado: Lic. Silvia Ruiz, Nutrición	Aprobado : Validado



<b>PROCESO</b>	<b>INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS</b>	N° : BPM 19 Rev : 02 Fecha : 03/03/2011 Pág : 1/1
----------------	--	--

### COCINA ELECTRICA

**1. PROCEDIMIENTO:**

- Desenchufar el equipo.
- Retirar los residuos presentes.

**2. APLICACIÓN**

**3. LIMPIEZA**

**Superficie de la Cocina Eléctrica**

- Esparcir la solución de detergente en el interior equipo.
- Refregar con una y trapo industrial blanco.
- Enjuagar con un trapo húmedo con agua limpia.

**Interior del Horno Microondas**

- Esparcir la solución de detergente en el interior equipo.
- Refregar con una y trapo industrial blanco.
- Enjuagar con un trapo húmedo con agua limpia.

**4. DESINFECCION**

- Rociar desinfectante en las diluciones adecuadas.
- Esperar 5 minutos.
- Enjuagar.

**5. RECOMENDACIONES**

- Retirar los residuos cada vez que se utilice la máquina.
- Repetir este proceso por lo menos en cada cambio de turno.
- Evitar que los residuos caigan al piso.

Distribución : Área de producción de alimento – Nutrición	Usuario: Área Producción de Alimentos	Copias 01
Elaborado Lic. Silvia Ruíz	Revisado: Lic. Silvia Ruíz , Nutrición	Aprobado : Validado



<b>PROCESO</b>	<b>INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS</b>	N° : BPM 20 Rev : 02 Fecha : 03/03/2011 Pág : 1/1
----------------	--	--

**HORNO MIXTO**

**1. PROCEDIMIENTO:**

- Desenchufar el equipo.
- Retirar los residuos presentes.

**2. APLICACIÓN**

**3. LIMPIEZA**

**Superficie de la Cocina Eléctrica**

- Esparcir la solución de detergente en el interior equipo.
- Refregar con una y trapo industrial blanco.
- Enjuagar con un trapo húmedo con agua limpia.

**Interior del Horno Microondas**

- Esparcir la solución de detergente en el interior equipo.
- Refregar con una y trapo industrial blanco.
- Enjuagar con un trapo húmedo con agua limpia.

**4. DESINFECCION**

- Rociar desinfectante en las diluciones adecuadas.
- Esperar 5 minutos.
- Enjuagar.

**5. RECOMENDACIONES**

- Retirar los residuos cada vez que se utilice la máquina.
- Repetir este proceso por lo menos en cada cambio de turno.
- Evitar que los residuos caigan al piso

Distribución : Área de producción de alimento – Nutrición	Usuario: Área Producción de Alimentos	Copias 01
Elaborado Lic. Silvia Ruiz	Revisado: Lic. Silvia Ruiz , Nutrición	Aprobado : Validado



<b>PROCESO</b>	<b>INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS</b>	N° : BPM 21 Rev : 02 Fecha : 03/03/2011 Pág : 1/1
----------------	--	--

**SARTEN VOLCABLE**

**1. PROCEDIMIENTO:**

- Apagar el equipo
- Retirar los residuos presentes.

**2. APLICACIÓN**

**3. LIMPIEZA**

- Esparcir el detergente en el equipo.
- Refregar con una esponja.
- Enjuagar con abundante agua.

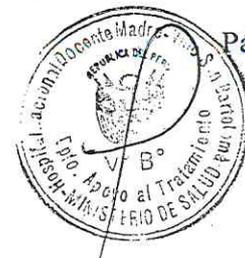
**4. DESINFECCION**

- Rociar desinfectante en las diluciones adecuadas.
- Esperar 5 minutos.
- Enjuagar.

**5. RECOMENDACIONES**

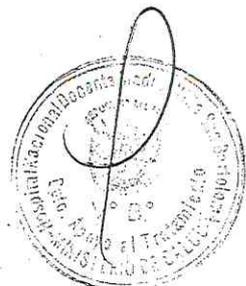
- Retirar los residuos cada vez que se utilice la máquina.
- Repetir este proceso por lo menos en cada cambio de turno.

Distribución : Área de producción de alimento – Nutrición	Usuario: Área Producción de Alimentos	Copias 01
Elaborado Lic. Silvia Ruíz	Revisado: Lic. Silvia Ruiz , Nutrición	Aprobado : Validado





PROCESO		FORMATO INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA DE CAMARAS FRIGORIFICAS				N° : BPM 22 Rev : 02 Fecha : 03/03/2011 Pág : 1/1
CAMARAS	SEMANA DEL	SEMANA DEL	SEMANA DEL	SEMANA DEL	SEMANA DEL	
Verduras Frutas Carnes	ALMACEN 01	ALMACEN 2	ALMACEN 3	ALMACEN 4		
	Dia 1	Dia 8	Dia 15	Dia 22		
	Dia 2	Dia 9	Dia 16	Dia 23		
	Dia 3	Dia 10	Dia 17	Dia 24		
	Dia 4	Dia 11	Dia 18	Dia 25		
	Dia 5	Dia 12	Dia 19	Dia 26		
	Dia 6	Dia 13	Dia 20	Dia 27		
Nombre y firma del responsable de recolección de datos: .....						<b>V° B° de Control de Calidad</b>
Fecha de recolección de datos: .....						
Distribución : Area de producción de alimento - Nutrición						Usuario: Area Producción de Alim Copias 01
Elaborado Lic. Silvia Ruiz						Revisado: Lic. Silvia Ruiz , Nutrición Aprobado : Validado





**FORMATO**

**REGISTRO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE CUBIERTOS Y UTENSILIOS DE COCINA**

N° : BPM 24

Rev : 00

Fecha : 08/03/2011

Pág : 1/1

**PROCESOS**

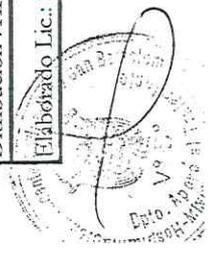
Cantidad	Tipo de utensilios de cocina y comedor	Horario del procedimiento	Solución empleada para el lavado	Solución empleada para la desinfección	Responsable de la operación	Supervisor (a)	Observación
	Cucharas, chuchillo y cucharitas						
	Cucharas, cucharones, espátulas						
	Cuchillos						
	Tablas de picar						



Nombre y firma del responsable de recolección de datos  
 .....  
 Fecha de recolección de datos:  
 .....

V° B° de control de calidad

Distribución : Área de producción de alimento - Nutrición  
 Elabórado Lic.: Silvia Ruiz - A. Producción  
 Usuario: Área Producción de Alimentos  
 Revisado: Lic. Silvia Ruiz - Nutrición  
 Copia N° 01  
 Aprobado: Validado





<b>PROCESO</b>	<b>FORMATO</b>	N° : BPM 26 Rev : 00 Fecha : 16/09/2011 Pág : 1/1
<b>CONTROL DE DESINFECCIÓN DE FRUTAS</b>		

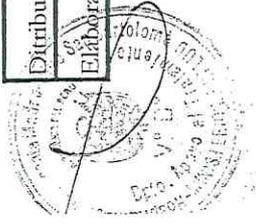
Alimentos	Horario del procedimiento	Solución empleada	Responsable de la operación	Supervisor (a)	Observación



Nombre y firma del responsable de recolección de datos	
.....	.....
Fecha de recolección de datos:	
.....	.....

V° B° de control de calidad
-----------------------------

Distribución : Area de producción de alimento - Nutrición	Usuario: Area Producción de Alimentos	Copia N° 01
Elaborado: Silvia Ruiz - A. Producción	Revisado: Lic. Silvia Ruiz - Nutrición	Aprobado : Validado



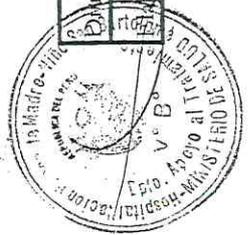
<b>PROCESO</b>	<b>FORMATO</b>
<b>CONTROL DE DESINFECCIÓN DE VERDURAS</b>	
N° : BPM 27 Rev : 00 Fecha : 16/09/2011 Pág : 1/1	



Alimentos	Horario del procedimiento	Solución empleada	Responsable de la operación	Supervisor (a)	Observación

Nombre y firma del responsable de recolección de datos
Fecha de recolección de datos:

V° B° de control de calidad
-----------------------------



Distribución : Área de producción de alimento - Nutrición	Copia N° 01
Aprobado: Silvia Ruiz - A. Producción	Aprobado : Validado

## FORMATO CONTROL DE TIEMPO DURANTE LA PREPARACION DE ALIMENTOS

N° : BPM 28  
Rev : 01  
Fecha : 01/07/2017  
Pág : 1/1

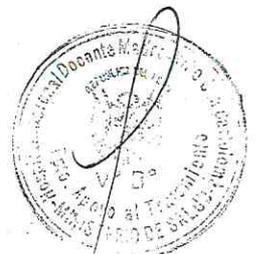
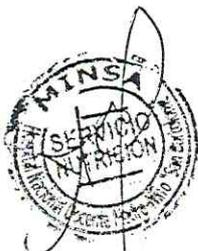
LUGAR DE ACTIVIDAD	HORA DE INICIO	HORA FINAL	RESPONSABLE	OBSERVACION
ALMACEN				
DIETAS ESPECIALES				
DIETA NORMAL				

Nombre y firma del responsable de recoleccion de datos

Fecha de recolección de datos:

V° B° Control de Calidad

Distribución :Servicio de Nutrición	Usuario : Servicio de Nutrición	Copia N° 01
Elaborado :Silvia Ruíz./Modificado: Lic. Silvia Ruiz Cruz	Revisado: Lic. Silvia Ruiz Cruz	Aprobado : Validado



**PROCESOS**

**FORMATO  
REGISTRO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE CUBIERTOS Y UTENSILIOS  
DE COCINA**

Nº : BPM 29  
Rev : 00  
Fecha : 08/03/2011  
Pág : 1/1

Cantidad	Tipo de utensilios de cocina y comedor	Horario del procedimiento	Solución empleada para el lavado	Solución empleada para la desinfección	Responsable de la operación	Supervisor (a)	Observación
	Cucharas, chuchillo y cucharitas						
	Cucharas, cucharones, espátulas						
	Cuchillos						
	Tablas de picar						

Nombre y firma del responsable de recolección de datos  
.....  
Fecha de recolección de datos:  
.....

Vº Bº de control de calidad

Distribución : Area de producción de alimento - Nutrición  
 Usuario: Area Producción de Alimentos  
 Revisado: Lic. Silvia Ruiz - Nutrición  
 Copia Nº 01  
 Aprobado : Validado



**PROCESO**

**FORMATO**

**REGISTRO DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DE BANDEJAS Y JABAS DE ALMACENAMIENTO**

N° : BPM 30  
 Rev : 00  
 Fecha : 08/02/2011  
 Pág : 1/1

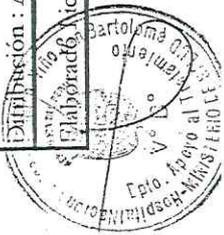
UTENSILIOS DE ALMACEN	Cantidad	Solución empleada para el lavado	Solución empleada para la desinfección	Responsable de la operación	Supervisor (a)	Observación
Bandejas de cárnicos						
Jaba de frutas						
Jaba de verduras						
Bandejas de secos						
Tachos de almacenam.						
Otros						

Nombre y firma del responsable de recolección de datos  
 .....  
 Fecha de recolección de datos:  
 .....

V° B° de control de calidad

Difusión : Area de producción de alimento - Nutrición  
 Usuario: Area Producción de Alimentos  
 Revisado: Lic. Silvia Ruíz - Nutrición

Copia N° 01  
 Aprobado : Validado





PROCESO	FORMATO					N° : BPM 32
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS DE CÁMARAS DE CONGELACIÓN, REFRIGERACIÓN Y DISPENSA	Solución Utilizada para la limpieza	Solución Utilizada para la Desinfección	Personal Responsable	Supervisor	Observación	Rev : 00 Fecha : 03/03/2011 Pág : 1/1
CÁMARAS / DISPENSA/ REFRIGERADORA						
Cámaras de Congelación Carnes						
Cámara de refrigeración de Verduras						
Cámara de refrigeración de frutas						
Refrigeradora						
Dispensa provisional de Alimentos						

Nombre y firma del responsable de recolección de datos

Fecha de recolección de datos:

V° B° de control de calidad

Distribución : Área de producción de alimento - Nutrición Laboratorio Lic.: Silvia Ruiz - A. Producción	Usuario: Área Producción de Alimentos Revisado: Lic. Silvia Ruiz - Nutrición	Copia N° 01 Aprobado : Validado
--	---	------------------------------------



<b>PROCESO</b>	<b>FORMATO</b> <b>REGISTRO DE CONTROL CALIDAD DE ALIMENTOS (PERESIBLES)</b>	N° : BPM 30 Rev : 00 Fecha : 03/03/2011 Pág : 1/3
----------------	--	--

Tipo de Alimento Recepcionado	Proveedor	Unid- Med	Cantidad	Fecha de Vencto	Orden de Compra
Aceite de oliva extra virgen x 200 cc					
Aceite de ajonjolí 250 cc					
Aceite de sachainchi x 250 cc					
Ají panca					
Alverja verde partida					
Avena x 10 kilos					
Café molido x 1 kg					
Canela china a granel					
Chocolate en barra x 90 gr					
Comino molido					
Fideos tallarín					
Flan instantaneo a granel					
Gelatina a granel					
Harina de camote x 1 kilo					
Harina de maíz x 1 kilo					
Harina de trigo preparado					
Higo seco					
Linaza en grano					
Maizena					
Mantequilla					

Nombre y firma del responsable de recolección de datos
.....
Fecha de recolección de datos:
.....

<b>V° B° de control de calidad</b>
------------------------------------

Distribución : Area de producción de alimento - Nutrición	Usuario: Area Producción de Alimentos	Copia N° 01
Elaborado Lic.: Silvia Ruíz - A. Producción	Revisado: Lic. Silvia Ruíz - Nutrición	Aprobado : Validado



**FORMATO**

**PROCESO**

**REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS DE COCINA DE RÉGIMEN NORMAL Y DIETAS**

N° : BPM 34

Rev : 00

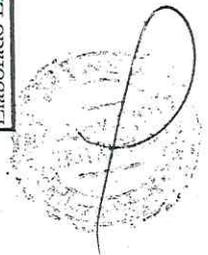
Fecha : 03/03/2011

Pág : 1/1



EQUIPOS	Horario de Limpieza y desinfección	Solución Utilizada para la limpieza	Solución Utilizada para la Desinfección	Personal Responsable	Supervisor	Observación
Marmitas de régimen normal						
Marmitas de dietas						
Sarten volvable						
Horno Eléctrico						
Refrigeradora						
Procesadora de vegetales						
Microondas						
Cocina de dietas						
Muebles y mesas de acero inoxidable						
Campanas						
Nombre y firma del responsable de recolección de datos						
Fecha de recolección de datos:						
<b>V° B° de control de calidad</b>						

Distribución : Área de producción de alimento - Nutrición	Usuario: Área Producción de Alimentos	Copia N° 01
Elaborado Lic.: Lic. Silvia Ruíz - A. Producción	Revisado: Lic. Silvia Ruíz - Nutrición	Aprobado : Validado





**FORMATO**

**REGISTRO DE LIMPIEZA DIARIA Y DESINFECCIÓN DE PISOS Y PAREDES DEL  
AREA DE PRODUCCIÓN**

N° : BPM 36  
Rev : 00  
Fecha : 03/03/2011  
Pág : 1/1

**PROCESO**

**FECHA**

**Horario de  
Limpieza y  
desinfección**

**Solución Utilizada  
para la limpieza**

**Solución Utilizada  
para la Desinfección**

**Personal  
Responsable**

**Supervisor**

**Observación**

Nombre y firma del responsable de recolección de datos

Fecha de recolección de datos:

**V° B° de control de calidad**

Usuario: Area - Producción de Alimentos

Revisado: Lic. Silvia Ruiz - Nutrición

Copia N° 01

Aprobado : Validado







**FORMATO  
PROGRAMACION DE MENÚS  
REGIMEN NORMAL**

**PROCESO**

N° : BPM 40  
Rev : 00  
Fecha : 03/03/2011  
Pág : 1/1

Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5	Día 6	Día 7
<b>DESAYUNO</b>						
<b>ALMUERZO</b>						
<b>COMIDA</b>						
<b>CENA</b>						
Distribución: Area de producción y almacén						Copias: 01
Elaborado: Lic Silvia Ruiz						Aprobado: Validado



**PROGRAMACIÓN DE MENÚS  
 DIETAS ESPECIALES**

**PROCESO**

TIPO/DIETA	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4	Día 5	Día 6	Día 7
<b>DESAYUNO</b>							
BLANDA							
MAZAMORRA (BI, Comp I, II) 10:00 am							
SOPA P/SNG 10:00 am							
<b>ALMUERZO</b>							
BLANDA							
HIPOGLUCIDA							
ALIMENTACION COMPLE. I y II							
OTROS							
<b>COMIDA</b>							
BLANDA							
HIPOGLUCIDA							
ALIMENTACION COMPLE. I y II							
OTROS							
Distribución: Área de producción							Copias: 01
Elaborado: Lic Silvia Ruiz							Aprobado: Validado





FORMATO

REGISTRO DE DESRATIZACION Y DESINSECTACION

N° : BPM 43  
Rev : 00  
Fecha : 16/09/2011  
Pág : 1/1

PROCESO



Tipo de actividad de control de plagas	FECHA	LUGAR	PRODUCTO UTILIZADO	RESPONSABLE DE PROCEDIMIENTO	Observación

Nombre y firma del responsable de recolección de datos  
.....  
Fecha de recolección de datos:  
.....

V° B° de control de calidad

Distribución : Area de producción de alimento - Nutrición  
Elaborado: Silvia Ruiz - A. Producción  
Usuario: Area Producción de Alimentos  
Revisado: Lic. Silvia Ruiz - Nutrición  
Copia N° 01  
Aprobado : Validado







<b>PROCESO</b>	<b>CRONOGRAMA DE LIMPIEZA AREA DE PRODUCCION</b>	N° : BPM 46 Rev : 00 Fecha : 16/09/2011 Pág : 1/1
----------------	--	--

DIA	AREA	HORARIO
LUNES	CAMARAS	7.00 A.M
MARTES	LIMPIEZA GENERAL PISOS	6.00 A.M
MIERCOLES	PAREDES, VENTANAS	6.00 A.M
JUEVES	LIMPIEZA GENERAL PISOS	6.00 A.M
VIERNES	ALMACEN SECOS	7.00 A.M

Nombre y firma del responsable de recolección de datos ..... Fecha de recolección de datos: .....	<b>V° B° de control de calidad</b>
--	------------------------------------

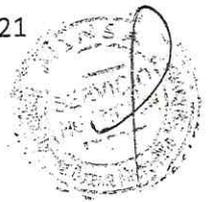
Distribución : Area de producción de alimento - Nutrición	Usuario: Servicio de Nutricion	Copia N° 02
Elaborado: Silvia Ruiz - A. Producción	Revisado : Lic Silvia Ruiz Cruz	Aprobado : Validado



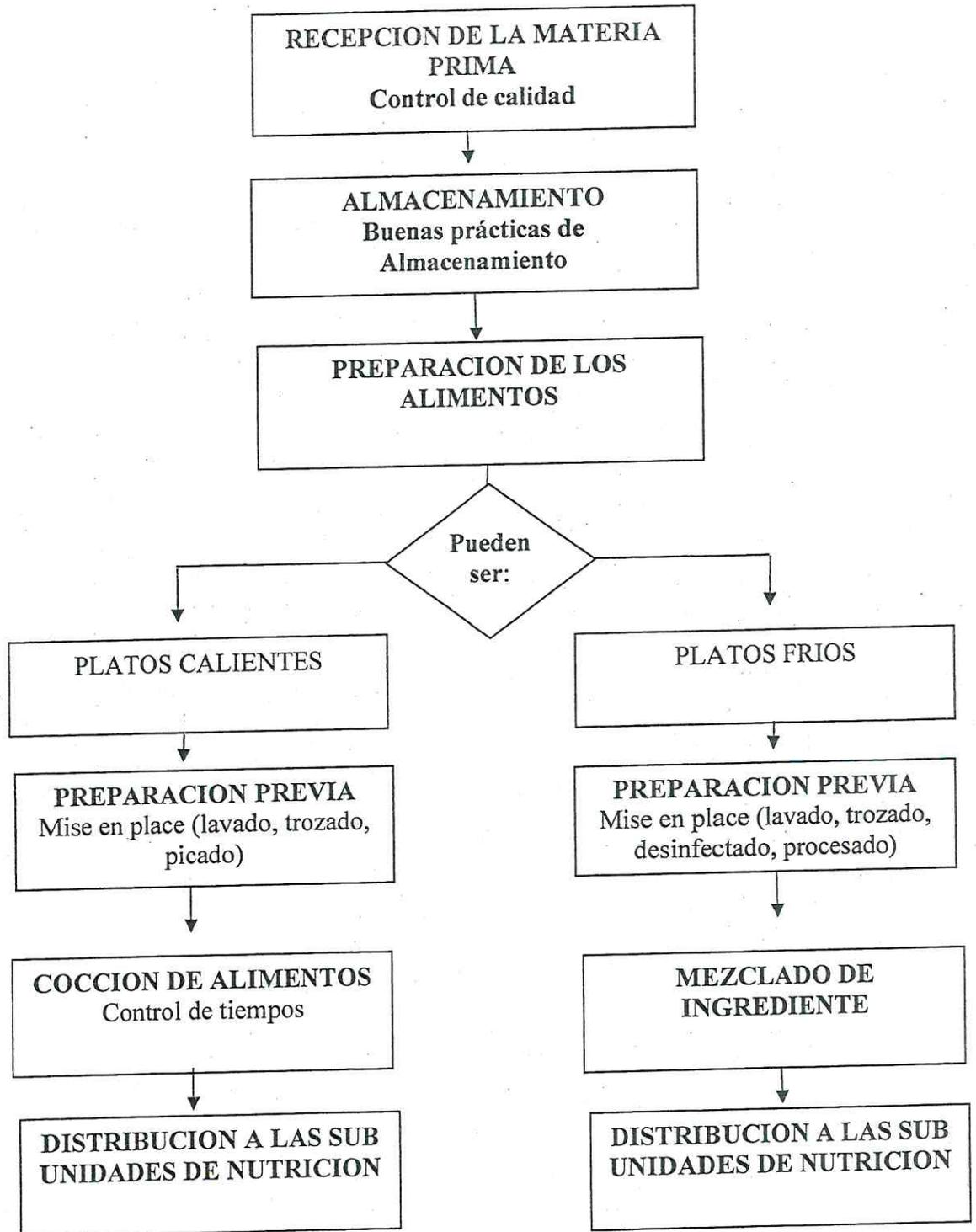
CONTROL DE LAVADO DE MANOS A PACIENTES POSTRADOS	N° BPM:47 REV: 2	FECHA: 15/03/18 PAG. 1 de 2
--	---------------------	--------------------------------

SERVICIO DE OBSTETRICIA							
CAMA	NOMBRE	DESAYUNO		ALMUERZO		CENA	
		SI	NO	SI	NO	SI	NO
301							
302							
303							
304							
305							
306							
307							
308							
309							
310							
311							
312							
313							
314							
315							
316							
317							
318							
319							
320							
321							
322							
323							
324							
325							
326							
327							
328							
329							
330							
331							
332							
333							
334							
335							
336							
337							
338							

Nombre y firma del responsable de recoleccion de datos .....
Fecha de recolección de datos: .....



14.- FLUJOGRAMA



MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

15.-ANEXOS

1.

N	CONCEPTO	OBSERVACION	TIEMPO
11.2	Zonificación	Acondicionamiento Producción de la preparación Despacho del producto terminado	1 Hora 3 horas 1 hora
11.3 - 2	Lavado de manos	Antes de iniciar labores Antes de manipular productos Cada vez que cambie de labor Después del utilizar los servicios higiénicos Después de toser, estornudar o tocarse la nariz Después de manipular la basura Después de haber estado en superficies no limpias.	Diario
11.3 - 3	Indumentaria	Chaqueta Falda o pantalón Gorro Mascarilla Guantes Botas o zapatos blancos	Diario
11.3 - 5	Control de Enfermedades	Evaluación medica	Cada 6 meses
11.4 - 1	Recepción de insumos	Registro. Formato de control sensorial del Producto BP M - 04 BPM - 05 BPM - 06 BPM - 07 BPM - 08	Cada ingreso del producto
11.5 - 1	Limpieza de Instalaciones	Aplicación Procedimiento Frecuencia	Diario
11.5 - 4	Limpieza de Tablas de picar	<b>Celeste:</b> Pescados y mariscos <b>Rojo :</b> Carnes crudas y aves. <b>Verde:</b> Frutas y verduras <b>Beige :</b> Panes o similares <b>Blanco :</b> Alimentos listos para consumo	Diario
11.5 - 6	Mantenimiento	Cámaras frigoríficas	Trimestral



# MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

		Campana Extractora	Trimestral
		Horno eléctrico	Trimestral
		Licadora Industrial	Mensual
		Marmitas	Trimestral
		Sartén eléctrica	Trimestral
		Peladora de papas	Trimestral
		Picadora de verduras	Mensual



**16. BIBLIOGRAFIA**

1. Código Internacional Recomendado de Practicas- Principios Generales de Higiene de los Alimentos Codex Alimentario. CAC/RCP 1969, Rev. 4 (2003).
2. Manual del ingeniero de Alimentos  
Autor Felipe Durand Ramírez  
Editorial Grupo Latino Ltda.  
Edición 2006 Lugar Colombia
3. Código de práctica de higiene para los alimentos pre cocinado en los servicios de comida por colectividades CAC-RCP 2013 Vigésima primera edición CODEX ALIMENTARIUS Organización de la naciones Unidas
4. Diplomado de Especialización Gestión de la Calidad y Acreditación en nutrición 2018

