

Manipulación higiénica de los alimentos

Gerencia Operativa de Capacitación



Capítulo 6

Procedimientos en la elaboración, venta y distribución de alimentos

Parte I: Recepción y acondicionamiento de materias primas



Compra de alimentos

BPM en la compra de Productos Alimenticios y Materias Primas



Definir criterios de calidad de los alimentos a comprar, debe ser uniforme y constante

Establecer pautas de aceptación de proveedores

Es conveniente hacer una visita a las instalaciones de los proveedores

El proveedor debe cumplir con los requisitos legales vigentes (CAA, SENASA, GCBA)

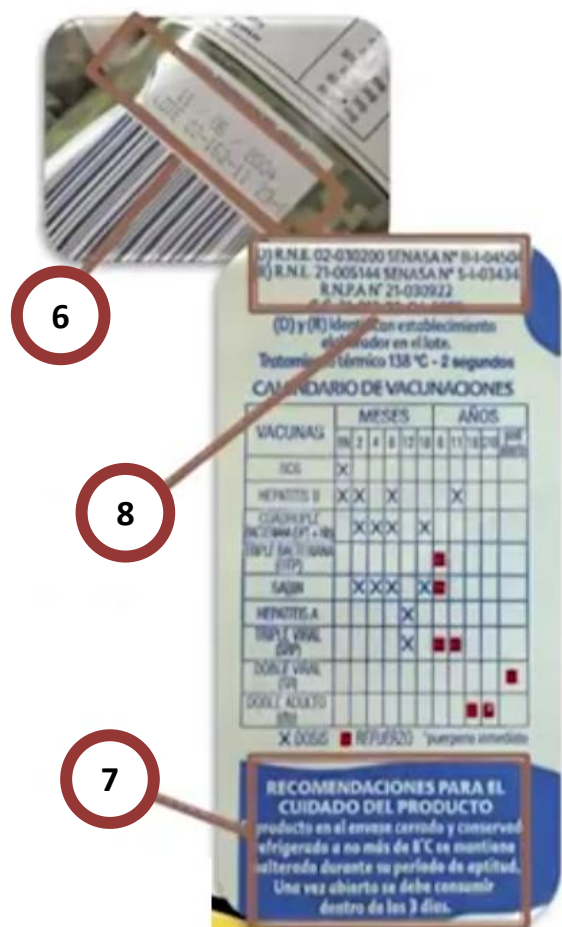
Los empleados de reparto deben conocer las buenas prácticas de manipulación de los alimentos que distribuyen

No comprar más productos de los que se puedan almacenar

Rótulo



Rótulo



Fecha de duración mínima
(Fecha de vencimiento)

6

Preparación e instrucciones
de uso cuando corresponda

7

Registros:

- Registro de establecimiento
- Registro de producto alimenticio
- SENASA Nº
- RENSPA
- RNPUD

8

Rótulo



Para los productos de origen animal, que no tengan rótulo en sí mismo (carnes frescas), el proveedor debe enviar el papel con la inspección veterinaria correspondiente. Se asigna un N° de lote de materias primas, para diferenciarlas según la recepción y/o el proveedor





Recepción de mercaderías

Área de recepción de mercaderías

Instalaciones y equipos



Cortinas
sanitarias



Balanza



Termómetro



Mesadas
sectorizadas



Piletas de
lavado

BPM en la recepción de mercaderías



Verificar condiciones del vehículo



Comparar la mercadería recibida con la nota de pedido



Inspeccionar olor, color, aspecto, condiciones del envase (sano y limpio) y rótulo sano (fecha de vencimiento)



Tomar temperatura de alimentos refrigerados (nunca debe ser mayor a 5°C) y congelados (no estar por encima de -10°C)



Registrar los datos en la planilla de recepción

Control de calidad de los alimentos



Latas

- No hinchadas
- No abolladas



Paquetes y bolsas

- No mojadas
- No pinchadas



Envasado al vacío

- Plástico adherido al alimento sin burbujas de aire

Control de calidad de los alimentos



Carnes rojas

- Color rojo brillante
- Sin olor
- Consistencia firme



Pollo

- Color claro sin manchas
- Piel firme
- Sin olor
- Nunca aceptarlos si tienen olor a lavandina o vinagre



Pescado fresco entero

- Agallas rojas
- Ojos brillantes y no hundidos
- Piel y carne firme sin mucosidad
- Escamas bien agarradas
- Olor agradable

Control de calidad de los alimentos



Huevos

- Limpios
- Cáscara sana
- Maples de único uso
- Temperatura entre 8 y 15°C



Vegetales y frutas

- Cáscaras intactas
- Sin brotes
- Turgentes
- Hojas enteras
- Libres de insectos y tierra



Alimentos no perecederos

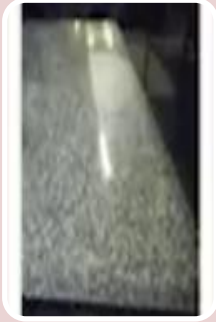
- Ausencia de plagas, impurezas



Selección y acondicionamiento

Área de selección y acondicionamiento

Instalaciones y equipos



Mesadas
sectorizadas



Piletas de lavado



Elementos de
corte



Tablas



Recipientes



Enfilmadora



Cajones plásticos

BPM en la selección y acondicionamiento

Productos cárnicos

Sacar las piezas de la bolsa original

Colocarlas en contenedores envueltas en film

Si se va a congelar, separar en porciones según la demanda

Si se compran medias reses, nunca deben tocar el piso. Las mismas deben estar colgadas en ganchos y con correderas de material apto para alimentos

Huevos

Trasvasar a recipientes de superficie entera

Cerrar con tapa o film

Frutas, verduras y hortalizas frescas

Trasvasar a cajones plásticos o de acero inoxidable

Poner un producto en cada cajón

Verificar que los cajones hayan sido saneados previamente