

Universidad de Acción Pro Educación y Cultura



DECANATO DE TURISMO

“Diseño de un programa del Sistema de Seguridad de Alimentos: Porter House Grill Restaurant, Santo Domingo, D.N., 2013.”

SUSTENTANTES:

Marielle Milagros Ruffin Ortiz 2008-0310

Evelin Mabel Rodríguez Batista 2008-1574

Ninette Alfonsina Taveras Adames 2008-2368

ASESOR:

Dra. Marixa Montolío

Ing. Elesi Sánchez

Monografía para optar por el título de:

Licenciatura en Administración Turística y Hotelera

Distrito Nacional, República Dominicana

2013

Índice

Agradecimientos	IV
Dedicatoria	IX
Resumen ejecutivo	XII
Introducción.....	XIII
Capítulo 1	1
1.1 Conceptos Básicos sobre la Seguridad de los alimentos	2
1.1.1 Las ETAS ¿Cómo Prevenir las?	2
1.1.2 Los Microorganismos patógenos y sus consecuencias	6
1.1.3 Empleados: ¿cómo pueden contaminar?	9
1.2 Manejo de los alimentos a través del establecimiento.....	12
1.2.1 Peligros y Monitoreo	12
1.2.1.1 Peligros en el camino.	12
1.2.1.2 Monitoreo de Tiempo y Temperatura.....	14
1.2.2 La ruta de los alimentos en el establecimiento	17
1.2.2.1 Compra.....	17
1.2.2.2 Recepción.....	18
1.2.2.3 Almacenamiento	18
1.2.2.4 Preparación.....	19
1.2.2.5 Cocción	20
1.2.2.6 Mantenimiento.....	21
1.2.2.7 Enfriamiento.....	21
1.2.2.8 Recalentamiento	22
1.2.2.9 Servicio	23

1.3 Sistema de administración de seguridad de los alimentos, instalaciones y manejo integrado de plagas (IMP).....	25
1.3.1 Programa De Manejo De Crisis	25
1.3.2 Manejo Integrado De Plagas (IMP)	27
1.4 Reglamentos sobre seguridad de los alimentos y el entrenamiento de los empleados en República Dominicana.....	29
1.4.1 Reglamentación del gobierno y entidades	29
1.4.2 Inspecciones.....	30
Capítulo 2	31
2.1 Aspectos generales	32
Propuesta del programa de Seguridad de Alimentos para Porter House Grill & Restaurant.....	37
2.2 Propuesta del programa de Seguridad de Alimentos.....	38
Formularios de inspección.....	88
Conclusión.....	98
Recomendaciones	99
Bibliografía.....	100
Anexos.....	102

Agradecimientos

En primer lugar agradecer a **Dios**, por haberme permitido llegar hasta este punto y acompañarme en cada uno de mis pasos, por siempre haberme brindado salud para cumplir con mis objetivos, por su infinita bondad y amor incondicional.

Gracias a **mi padre** por haber fomentado en mí el deseo de superación y el anhelo de triunfo en la vida. A **mis hermanos y hermanas** agradezco el hecho de siempre estar ahí cuando he necesitado de ustedes, por su apoyo incondicional y amor.

A mis compañeras de monográfico **Ninette y Mabel**, gracias por haber sido unas compañeras especiales, a las cuales elegí para ayudarme y acompañarme en este proceso final de mi carrera, hoy orgullosa de nuestros resultados no me arrepiento, sin ustedes esto jamás hubiera podido ser posible, ¡GRACIAS MIL!

Gracias a todos los profesores de mi carrera, por su constancia de enseñanza, comprensión y superación para nosotros los estudiantes, en especial a la Profesora **Marixa Montolío** por haber sido nuestra asesora en esta monografía, por su disposición y habernos transmitido todos los conocimientos plasmados aquí, y habernos ayudado a ser más profesionales cada día.

A mis amigas íntimas de siempre, ustedes saben quiénes son, gracias por todo su apoyo, por sus palabras de aliento, por siempre estar ahí para mí, más que amigas son mis HERMANAS y las adoro, en especial a **Giselle Báez** “ la CHEF” mi GI, por ti encontré mi vocación dentro de esta carrera, la amo y la disfruto, te agradezco siempre haberme acompañado y aguantado en todo el trayecto de esta travesía, tu si sabes que no fue nada fácil, gracias, eres una amiga SUPER ESPECIAL!

Y por último, pero no menos importante a ti **BGR**, GRACIAS por ser especial, por tu amor, apoyo, compañía y comprensión, llegaste justo en el preciso momento que necesitaba estuvieras en mi vida, te quiero mucho y también formas parte de este logro tan importante para mí.

Marielle Milagros Ruffin Ortiz

Agradecimientos

A **Dios** por ser mi guía incondicional en todos los momentos de mi vida.

A mis padres, **Athos Rodríguez y Nidia Batista**, que son el ejemplo a seguir en mi vida profesional, y por velar siempre por mi bienestar. Los amo.

A mi padrino **Mario Rodríguez** (mi segundo padre), por apoyarme en todos los aspectos de mi vida y por repetirme siempre lo orgulloso que está de mí, lo cual me ha servido de gran motivación. ¡Gracias!

A mis hermanos **Melvin, Mario José y Wylda**, que siempre han sabido hacerme olvidar los problemas, con sus ocurrencias. ¡Son mi vida!

A mis abuelos **Ramón Batista, Mario R. Rodríguez, Josefina Hurtado**, por consentirme siempre, y por ser un ejemplo digno de integridad, respeto y responsabilidad.

A mis tíos: **Melida, Pramy, Lourdes, Carmen, Ana Mercedes, Gladys, Joceline, Johanny, Felipe, Demetrio, Phortos, Martín, Mercedes Generosa y Yanerys**, por haberme tenido en cuenta siempre, y por apoyarme en este trayecto tan importante.

A mis amigas: **Edili y Yamel**, por estar presentes en los momentos importantes de mi vida, por confiar en mí y por brindarme una amistad incondicional.

A mi novio **Manuel De La Cruz**, gracias por estar presente en mis momentos buenos y malos, por alentarme siempre a seguir adelante sin importar los tropiezos y fallos obtenidos; y por haberte hecho de cuenta que Hotelería y Turismo era tu segunda carrera.

A ti **Ángel Elmudesi**, por haberme abierto las puertas al campo laboral de mi carrera, y sobre todo por confiar siempre en mi potencial... ¡Muchas gracias!

A la **Lic. Ana María Aguasvivas y Gender Damián Pared**, por su dedicación y los conocimientos brindados a lo largo de mi carrera.

Evelin Mabel Rodríguez Batista

Agradecimientos

Dar gracias es poco, pero es la mejor forma de empezar a retribuir.

Por eso gracias:

A **Dios** por permitirme llegar al mundo en el tiempo y momento exacto.

A **mis padres** por ser más que padres.

A **Andrés** por regalarme al amor de mi vida, mi hija **Lía Marie**.

A **mi hermana** por ser incondicional.

A todos mis mentores, que de una forma u otra, dejaron alguna enseñanza en mi vida y le dieron una redirección a la misma. Entre ellos los que dejaron huellas: **Julia Abreu, Elena Caro, Marixa Montolío, Ana María Aguasvivas, Luis De La Nuez, Félix Bryan, Gilberto Soto, Gender Pared, Elesi Sánchez, Alexandra Hasbún.**

A cada amigo, conocido, compañero, que de forma directa o indirecta me impulsaron a llegar hasta esta etapa de mi vida, donde finaliza un reto e inmediatamente inicia otro.

Ninette Alfonsina Taveras Adams

Dedicatoria

Quiero dedicar de manera única y especial este trabajo a mi bella y hermosa **MADRE**, sin ti jamás este logro en mi vida habría sido posible, gracias por luchar incansablemente por el futuro y bienestar de nosotros tus hijos, por invertir en mi proyecto de vida sin saber la rentabilidad que este iba a tener, por ser constante con tu apoyo y tu cariño siempre, por confiar en mí hoy quiero agradecerte mami, no por el hecho de que me has dado todo lo que necesitaba, sino porque me enseñaste a valorar lo que tenía.

Te agradezco el haberme sacado adelante, dándome siempre ejemplos dignos de superación y entrega. Por ti hoy puedo ver alcanzada mi meta, eres mi guía, mi fortaleza y mi mejor ejemplo de perseverancia en la vida, mi luchadora incansable, que me a enseñado a valorar la vida y a ver el lugar que ocupo en ella, porque por el orgullo que hoy sientes por mi puede llegar hasta el final.

Una vez más GRACIAS MAMI, eres lo más importante en mi vida hoy, mañana y siempre, más allá de la eternidad, TE AMO....

Marielle Milagros Ruffin Ortiz

Dedicatoria

Esta monografía la dedico especialmente a mi abuela **Andrea Almonte** (EPD), que con tu gran personalidad y tu enorme corazón, me enseñaste a amar sin condiciones a mi prójimo sin importar sus defectos, a confiar ciegamente en Dios bajo cualquier circunstancia, y sobre todo por haber logrado mantener unida a esta familia tan grande. Fuiste y aun eres la persona más noble y entregada que he conocido.

¡Te Amo Mamá!

A mis padres **Athos Rodríguez** y **Nidia Batista**, a mi padrino **Mario Rodríguez**, a mis hermanos **Melvin**, **Mario José** y **Wylda** y a mi novio **Manuel De La Cruz**, porque gracias a su apoyo y motivación culminé este capítulo tan importante de mi vida.

¡ESTE TITULO TAMBIEN LES PERTENECE A USTEDES!

¡Gracias!

Evelin Mabel Rodríguez Batista

Dedicatoria

Porque la vida no tiene sentido si no los tengo a ustedes en ella.

Este logro es mío, pero sé que ustedes lo sienten como suyo.

Mami, mi roca, mi soporte, mi guerrera, mi fuente de luz, es que aun cuando no podías estar ahí, estuviste aún cuando no merecía que estuvieras ahí. Ser madre te queda corto. ¡Esta va por ti!

Papi, aunque lejos siempre buscaste la forma de hacerte presente. Como siempre he dicho en cada entrevista de trabajo, a cada sitio que voy, esta profesión la elegí por ti, me motivaste, me impulsaste a dar siempre lo mejor de mí. Me enseñaste que ser excelente no es suficiente cuando puedes dar más.

Manita, aunque menor que yo, eres la viejita de la casa, esta va por ti, por ser mi soporte, mi sostén, y ser incondicional con todo y lo complicada que soy. Por sufrir mis tristezas y mis alegrías como si fueran tuyas, y por amar tanto a mi hija.

Hija, aun no entiendes el logro que está por cumplir tu mami, pero cuando lo entiendas quiero que sepas que eres mi “Don’t give up”, cuando quise tirar la toalla; tu carita me recordaba que todo en esta vida es posible cuando tienes al amor de tu vida viéndote a los ojos. ¡Tú, **Lia Marie**, mi mayor logro, mi éxito!

Ninette Alfonsina Taveras Adams

Resumen ejecutivo

La seguridad e higiene en la manipulación de alimentos, es uno de los pilares básicos en la calidad de los servicios gastronómicos. La responsabilidad por la seguridad de los alimentos en los establecimientos de comida empieza mucho antes de servir la comida. Muchas cosas pueden sucederle a un producto en el recorrido por su establecimiento desde comprarlos y recibirlos, hasta almacenarlos, prepararlos, cocinarlos, exhibirlos, enfriarlos, recalentarlos y servirlos. Las prácticas incorrectas durante la manipulación de los alimentos aumenta el riesgo de las enfermedades transmitidas por los mismos.

El siguiente diseño tiene como objetivo principal la aplicación de un programa de seguridad alimentaria, el cual ayudará a la corrección de los problemas pertinentes al mismo en el Porter House Grill & Restaurant.

El diseño abarca los temas de importancia con respecto a la inocuidad de los alimentos como es la higiene y hábitos del manipulador, el camino de los alimentos a través del establecimiento, la higiene de las instalaciones, el manejo de basura, el control de plagas, el manejo de crisis. Además de formularios que facilitarán la inspección continua dentro del establecimiento.

Introducción

La inocuidad de los alimentos es una prioridad de la salud pública. Cada año se enferman millones de personas a causa de una inadecuada manipulación de alimentos, muchas mueren. Reportes realizados por la OMS arrojan que en la última década del siglo en curso, han sido registrados brotes graves de enfermedades transmitidas por los alimentos en todos los continentes, y en muchos países la frecuencia de esas enfermedades está aumentando de forma significativa. A estas enfermedades se les conoce como ETAS (Enfermedades Transmitidas por los Alimentos) definida por la OMT como “una enfermedad de carácter infeccioso o toxico causado por la ingesta de alimentos o agua que posean virus, bacterias, hongos y parásitos, organismos microscópicos no percibidos a simple vista. Todas éstas causadas por la falta de higiene y hábitos incorrectos en los procesos de producción, almacenamiento, transporte y distribución en los establecimientos de expendio de alimentos.

La República Dominicana como país subdesarrollado ha ido adoptando, al igual que otras culturas extranjeras, la modalidad de consumir alimentos fuera de sus hogares, lo cual no les permite tener un control de la calidad de los mismos; por lo que dicha situación los hace más propensos a las enfermedades transmitidas por los alimentos.

En base a las informaciones anteriores y en vista de la necesidad de aplicar los métodos del ServSafe en los restaurantes de la República Dominicana, en esta investigación se propondrá el diseño de un programa del sistema de seguridad de alimentos para Porter House Grill Restaurant, como iniciativa para el logro de la certificación.

Capítulo 1

Seguridad alimentaria y su importancia en los restaurantes

1.1 Conceptos Básicos sobre la Seguridad de los alimentos

1.1.1 Las ETAS ¿Cómo Prevenirlas?

Las ETAS son enfermedades de carácter infeccioso o tóxico causadas por la mala manipulación de alimentos, las cuales causan contaminación y por ende enfermedad al consumidor, generando así problemas de salud.

Una enfermedad transmitida por alimentos es una enfermedad que llega a las personas a través de los alimentos. Un brote de una enfermedad transmitida por alimentos ocurre cuando dos o más personas contraen la misma enfermedad después de comer el mismo alimento (Manual Esencial de SERVSAFE, 2009)

La mayoría de las enfermedades por alimentos son de origen microbiano, que tal vez sea el problema más extendido en el mundo contemporáneo y una causa importante de la reducida productividad económica, a su vez constituyen una patología cuya morbilidad alcanza a todos los estratos poblacionales, es decir que todos son susceptibles a las enfermedades causadas por alimentos contaminados.

Causas de las ETAS

Son causadas principalmente por envenenamiento alimentario causadas generalmente por virus, toxinas, parásitos y bacterias que se alojan en los alimentos por factores tales como: la contaminación cruzada, manejo inadecuado de temperaturas, falta de higiene personal, falta de higiene en el entorno de preparación, contaminación por agentes químicos o físicos, uso de agua

contaminada o no potable, utensilios no higienizados, ser portador de enfermedades virales, entre otros factores de contaminación.

Los alimentos crudos de origen animal son los que tienen más probabilidad de estar contaminados, así como las frutas o legumbres que se consumen crudas son de especial preocupación.

Luego de ser ingeridos estos alimentos contaminados hay un retardo llamado período de incubación, este puede oscilar entre horas y días dependiendo el organismo y de qué cantidad se ingiera.

Síntomas más comunes de la ETAS

- Diarrea
- Dolor abdominal
- Fiebre
- Náuseas
- Mareos
- Vómitos

¿Qué hacer para prevenir las ETAS?

Algunas precauciones simples pueden reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos:

Cocinar

Se debe cocinar correctamente los alimentos.

Utilizar un termómetro para medir la temperatura interna de la carne o un marisco es una buena forma de asegurarse de que está suficientemente cocinada para matar las bacterias.

Separar

No ocasionar contaminación cruzada de un alimento con otro.

Evitar la contaminación cruzada de los alimentos mediante la práctica de lavarse las manos, los utensilios y las tablas de cortar después de que han estado en contacto con carne cruda o pollo y antes de que toquen otro alimento.

Refrigerar

Refrigerar con prontitud las comidas sobrantes. Las bacterias pueden crecer con rapidez a temperatura ambiente por lo que deberá refrigerar los alimentos sobrantes si no se van a consumir dentro de cuatro horas.

Grandes volúmenes de alimentos se refrigerarán con más rapidez si se dividen en varios contenedores poco profundos para refrigeración.

Limpiar

Lavar el producto.

Enjuagar la fruta y legumbres frescas en agua corriente del grifo para eliminar suciedad y tierra visible.

Eliminar y desechar las hojas exteriores de una lechuga o col. Debido a que las bacterias pueden crecer bien en la superficie cortada de la fruta o legumbre, tenga cuidado en no contaminar estos alimentos al picarlos en la tabla de cortar y evite dejar producto cortado a temperatura ambiente por muchas horas.

No sea usted una fuente de enfermedad transmitida por los alimentos.

Lávese las manos con jabón y agua antes de preparar los alimentos.

Evite preparar alimentos para otros si usted tiene enfermedad diarreica.

Notificar

Notifique las enfermedades sospechadas transmitidas por los alimentos a su departamento de salud local. El departamento de salud pública local es una parte importante del sistema de seguridad alimentaria.

En la segunda mitad de la década del 80 la Organización Mundial de la Salud formularon y difundieron las siguientes Reglas para contrarrestar las ETAS.

- a) Elegir alimentos tratados industrialmente con fines higiénicos.
- b) Cocinar bien los alimentos.
- c) Consumir los alimentos inmediatamente después de cocinados.
- d) Guardar cuidadosamente los alimentos cocidos.
- e) Recalentar bien los alimentos.
- f) Evitar el contacto entre alimentos crudos y cocinados.
- g) Lavarse las manos a menudo.
- h) Mantener escrupulosamente limpias todas las superficies de las cocina.
- i) Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales.
- j) Utilizar agua pura.

Asimismo, en cuanto al correcto almacenamiento de los alimentos, recuerde “Lo primero que entró, es lo primero que sale”.

1.1.2 Los Microorganismos patógenos y sus consecuencias

Hay 4 tipos de microorganismos que pueden contaminar los alimentos y causar enfermedades, los cuales son: bacterias, virus, parásitos y hongos, los mismos los podemos dividir en 2 grupos los que causan deterioro y patógenos, en los que causan deterioro tenemos los mohos, que aunque su olor y sabor no son agradables, normalmente no causan enfermedades.

Los patógenos como la Salmonella y el virus que causa la hepatitis A, causan alguna enfermedad cuando son ingeridos. Es importante tomar en cuenta que estos

a diferencia de los que causan deterioro no se pueden ver, oler ni saborear en los alimentos.

Bacterias

Son organismos unicelulares microscópicos, sin núcleo ni clorofila, que pueden presentarse desnudas o con una cápsula gelatinosa, aisladas o en grupos y que pueden tener cilios o flagelos. La bacteria es el más simple y abundante de los organismos y puede vivir en tierra, agua, materia orgánica o en plantas y animales.

En condiciones favorables se pueden reproducir con mucha rapidez, algunas pueden sobrevivir a la congelación, es importante que entiendan que la congelación las “adormece” pero no las mata.

Algunas se convierten en esporas, un cambio que protege a las bacterias contra las condiciones desfavorables, otras causan deterioro de los alimentos, otras pueden causar enfermedades que al producir toxinas y a medida que se multiplican, mueren y se descomponen.

Virus

Son agentes infecciosos microscópicos que sólo puede multiplicarse dentro de las células de otros organismos. Los virus infectan todos los tipos de organismos, desde animales y plantas hasta bacterias y arqueas.

Los virus son demasiado pequeños para poder ser observados con la ayuda de un microscópico óptico, por lo que se dice que son submicroscópicos.

A diferencia de las bacterias, necesitan una célula viva para reproducirse, no se reproducen en los alimentos, algunos pueden sobrevivir a la congelación y a la cocción. Pueden transmitirse de una persona a otra, de las personas a los alimentos y de las personas a las superficies que tienen contacto con alimentos, normalmente contaminan los alimentos por falta de higiene personal de un empleado que manipula alimentos.

Parásitos

Son seres vivos que viven temporal o periódicamente a expensas de otro, nutriéndose de él, pero sin matarle. En el parasitismo, sólo una especie resulta beneficiada, el parásito. En cuanto a la especie parasitada o huésped, puede no resultar afectada o puede sufrir consecuencias variables.

Los parásitos crecen naturalmente en muchos animales y pueden transmitirlo a los seres humanos, la mayoría de ellos son microscópicos y representan un peligro para los alimentos y el agua.

Hongos

Los hongos son un reino de seres vivos unicelulares o pluricelulares que no forman tejidos y cuyas células se agrupan formando un cuerpo filamentosos muy ramificado. Se encuentran naturalmente en el aire, el suelo, las plantas, el agua y algunos alimentos.

Entre los ejemplos de hongos encontramos: mohos, la levadura y las setas.

Los Mohos: El moho es un hongo que se encuentra tanto al aire libre como en interiores, crece mejor en condiciones cálidas, mojadas y húmedas; se propaga y reproduce mediante esporas. Las esporas del moho pueden sobrevivir en condiciones ambientales. Este hongo deteriora los alimentos y puede causar enfermedades.

La Levadura: Es cualquiera de los diversos hongos microscópicos unicelulares que son importantes por su capacidad para realizar la descomposición mediante fermentación de diversos cuerpos orgánicos, principalmente los azúcares, produciendo distintas sustancias.

Las Setas: Conjunto de hongos pluricelulares que suelen crecer en la humedad que proporciona la sombra de los árboles, así también como en cualquier ambiente húmedo y con poca luz. Unas especies son comestibles y otras son venenosas e incluso existen varias con efectos psicoactivos.

1.1.3 Empleados: ¿cómo pueden contaminar?

En cada paso del camino de los alimentos a través de la operación, desde que se compran y se reciben hasta que se sirven al cliente, los empleados que manipulan los alimentos pueden contaminarlos y hacer que los clientes se enfermen.

La buena higiene personal es una medida protectora contra las enfermedades transmitidas por alimentos.

Con solo el hecho de que los establecimientos de expendio de alimentos establezcan un programa de higiene personal para sus manipuladores se puede reducir al mínimo el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. Se debe de entrenarlos a seguir estas normas de higiene establecidas y darle seguimiento para que estas sean cumplidas, recordando siempre que la forma de higiene personal varia de una persona a otra por lo que se debe de insistir hasta que ellos lo hagan automáticamente de la forma correcta.

Un manipulador de alimentos puede contaminarlos de diversas vías transmitiendo microorganismos a los alimentos que tocan, de las siguientes maneras:

- Tienen una enfermedad transmitidas por alimentos.

El empleado enfermo debe de estar en la casa (fiebre, diarrea, vómito, dolor de garganta con fiebre, ictericia, son síntomas que si aparecen en un empleado el mismo debe de ser apartado de los alimentos y enviado a su casa.)

Si algún manipulador tiene una cortada o llaga en las manos el mismo debe de ser cubierta con un vendaje y tratar de que el mismo no manipule alimentos, si no hay otra opción y debe de manipular alimentos, debe de hacerlo siempre utilizando de la forma correcta los guantes.

- Cuando viven con personas enfermas o están expuestas a este tipo de personas.
- Toca algo que podría contaminarle las manos.
- Rascarse la cabeza.

- Pasarse los dedos por el cabello.
- Frotarse o tocarse la cara o nariz.
- Frotarse una oreja.
- Llevar uniformes sucios.
- Toser o estornudar en sus manos o sobre los alimentos.

Para que los manipuladores puedan evitar estas acciones es necesario implementar un buen programa de higiene dentro del establecimiento de comida en donde trabaje, que incluya:

- Mantener la correcta higiene personal (bañarse cuando sean apropiado, lavarse el cabello).
- Usar la vestimenta de trabajo correcta (gorro o protector para el cabello, uniforme de trabajo limpio, calzado apropiado y eliminar el uso de alhajas).

Seguir las prácticas higiénicas con las manos (lavarse las manos siempre, y el uso correcto de guantes).

1.2 Manejo de los alimentos a través del establecimiento

1.2.1 Peligros y Monitoreo

1.2.1.1 Peligros en el camino.

La seguridad de los alimentos dependerá en gran medida de que los empleados entiendan los conceptos de esta área en el camino de los alimentos, especialmente la prevención de contaminación cruzada y el control de tiempo y temperatura.

La transferencia de microorganismos de una superficie a otra o de un alimento a otro es lo que llamamos contaminación cruzada. Se pueden pasar de los alimentos o las manos sin lavar a las mesas de preparación, el equipo, los utensilios, las tablas de cortar, los trapos, las esponjas u otros alimentos.

La contaminación cruzada puede ocurrir en casi cualquier punto del establecimiento. Si se reconoce dónde y cómo se pueden transferir los microorganismos, será sencillo prevenir la contaminación cruzada. La prevención comienza con la creación de barreras entre los productos alimenticios.

Se debe asignar equipos específicos para cada tipo de producto alimenticio. Podemos poner como ejemplo las tablas de cortar, donde tendríamos tablas de diferentes colores para cada tipo de producto, el código de colores podría ser verde para vegetales, amarillo para pollo y rojo para carne.

Es importante que si tiene varias sucursales el código de colores siempre sea el mismo para que así al trasladar un colaborador de un local a otro no vaya a cometer errores.

Limpie e higienice todas las superficies de trabajo, el equipo y los utensilios después del uso. Si se utiliza la misma mesa de preparación para alimentos crudos y alimentos listos para comer, no se preparen al mismo tiempo.

Se debe limpiar y sanitizar para cada uso, tanto las mesas como los utensilios.

Es recomendable utilizar alimentos que requieran el mínimo tiempo de preparación o manejo.

Es necesario desarrollar e implementar un sistema preventivo en los procesos de elaboración de los alimentos, para lograr su inocuidad y así dar seguridad a la salud del consumidor. Las instrucciones de trabajo necesitan ser monitoreadas para que se asegure su cumplimiento.

Este monitoreo debe ser un proceso documentado que forma parte del programa de auditoría interna del establecimiento; es así que se permite pronosticar y prevenir futuros problemas.

Realizar un análisis de peligros.

Se identifican los peligros (biológicos, químicos o físicos) asociados con la producción de alimentos en todas las fases, desde la producción primaria hasta el punto de venta y se identifican las medidas preventivas para su control.

Los manipuladores deben determinar qué medida preventiva puede aplicarse para eliminar los peligros o reducir sus consecuencias a niveles aceptables.

En este principio se hace necesario identificar las materias primas, ingredientes y/o alimentos que puedan contener algún tipo de contaminante y por otro lado, identificar las condiciones que pudieran facilitar la supervivencia o multiplicación de gérmenes.

Determinar los Puntos Críticos de Control.

Determinar las fases operacionales que puedan controlarse para eliminar peligros o reducir al mínimo la probabilidad de que se produzcan. Identificar los Puntos Críticos de Control en los procesos. Si se determina la existencia de un peligro y no existe una medida preventiva que permita controlarlo, se debe realizar una modificación en el proceso que permita incluir la correspondiente medida preventiva.

1.2.1.2 Monitoreo de Tiempo y Temperatura

Uno de los factores más importantes en los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos es el abuso de tiempos y temperaturas. Los microorganismos que causan enfermedades crecen y se multiplican a temperaturas entre 5°C y 57°C, por eso a este intervalo se le conoce como zona de temperatura de peligro.

Los microorganismos crecen más rápido en el punto medio de esta zona, a temperaturas entre 21°C y 52°C. Cuando los alimentos se mantienen en la zona de peligro, se produce el abuso.

El tiempo también tiene un papel muy importante en la seguridad de los alimentos. Para crecer, los microorganismos necesitan tiempo y temperatura. Entre más tiempo permanezcan los alimentos en la zona de temperatura de peligro, más tiempo tendrán los microorganismos para multiplicarse y poner en peligro la seguridad de los alimentos.

Para mantener la seguridad durante el camino de los alimentos, debe reducir al mínimo el tiempo que estos pasen en la zona de temperatura de peligro. Se recomienda que los alimentos no permanezcan en la zona de peligro más cuatro horas.

Los equipos de refrigeración y de cocción deben poseer un termómetro o termógrafo -instrumento de registro y medición de la temperatura de funcionamiento-, de fácil lectura y ubicado a la vista del elaborador, manipulador, inspector y consumidor.

Considere las siguientes recomendaciones para llevar a cabo un control adecuado de las temperaturas dentro de su establecimiento.

Los alimentos que son potencialmente peligrosos incluyen aquellos de alto contenido de proteínas como las carnes, huevos, leche y quesos, comidas de mar y algunos carbohidratos.

Los alimentos que fueron preparados y están listos para servir se encuentran también en riesgo de contaminación y deben ser manejados con cuidado.

La regla número uno que se debe recordar cuando se está cocinado para servir a comensales en los establecimientos de comida, es mantener las comidas calientes, calientes y las comidas frías, frías. Asegúrese de que la comida esté a la temperatura apropiada cuando se sirva, sirva los platos fríos como ensaladas, comidas de mar y salsas sobre hielo. La comida caliente debería ser servida en contenedores calientes especiales para tal propósito.

Para mantener la seguridad de los alimentos hay que controlar el tiempo que estos pasan en la zona de temperatura de peligro. Para esto lo ideal es usar un monitoreo, y la herramienta más adecuada para la medición de las temperaturas es el termómetro. Los más comunes usados en los establecimientos de comidas son:

- Termómetros bimetálicos de varilla
- Termopares
- Termistores

¿Cómo evitar el abuso de tiempo y temperatura?

- Se debe monitorear los alimentos con frecuencia. Es importante instruir a los empleados en base a qué hacer, como hacerlo, quien debe hacerlo y por qué es importante hacerlo.

- Asegúrese de tener disponible los termómetros correctos para la revisión. Utilizar relojes en las áreas de preparación para determinar qué tiempo duran los alimentos en la zona de temperatura de peligro.
- Registre las temperaturas de los alimentos con frecuencia, para así tener un control escrito de a qué hora se tomaron las temperaturas. Utilizar formularios sencillos para anotar las informaciones.
- Es necesario instruir a los empleados en base a que se debe hacer cuando los alimentos no cumplen con los estándares de tiempo y temperatura.

1.2.2 La ruta de los alimentos en el establecimiento

1.2.2.1 Compra

Antes de recibir o aceptar las entregas asegúrese de que los alimentos que compre sean seguros. Compre solo a proveedores aprobados y con buena reputación, los cuales deben cumplir con todas las leyes federales, estatales y locales aplicables.

Desarrolle una relación con los proveedores para de esta manera conocer sus prácticas de seguridad de alimentos.

Las entregas deben de realizarse cuando los empleados tengan tiempo suficiente para realizar las inspecciones correctamente y examinar la mercancía, una buena forma de realizarlo es programando las entregas para horas y días específicos.

1.2.2.2 Recepción

La asignación de empleados específicos la responsabilidad de recibir la entregas, entrenarlos para seguir las pautas de seguridad de los alimentos, para así asegurarse de que el proceso de recepción sea seguro y sin problemas de inspección.

El uso de órdenes de compra, termómetros y básculas a la hora de la entrega es importante.

La inspección visual es el primer paso de los empleados, verificar el vehículo donde llega la entrega, no debe tener signos de contaminación y las condiciones higiénicas de la persona quien entrega deben ser impecables.

Los alimentos deben de recibirse a la temperatura correcta según el producto los empaques deben de estar intactos y limpios sin señales de plagas ni de humedad, etiquetados correctamente, para así almacenarse lo más rápido posible en las áreas designadas para cada producto.

1.2.2.3 Almacenamiento

A la hora de almacenar alimentos debe hacerse siguiendo los lineamientos correctos, para prevenir la contaminación cruzada. Mantenga las carnes, aves y pescados crudos a una temperatura interna de 5°C o menos, o de 57°C, o más.

Los alimentos congelados manténgalos a temperaturas que mantengan su congelación. Siempre evitar almacenar alimentos crudos con los cocinados listos para comer.

Los alimentos deben estar etiquetados para almacenarlos, la etiqueta debe tener el nombre común del alimento.

La fecha en que se preparó dentro del establecimiento, para mantener el control de tiempo y temperatura y que se mantendrán más de 24 horas. Estos alimentos se deben mantener almacenados solo por 5°C o menos. Solo almacenar alimentos en las áreas designadas para almacenamiento. Los alimentos deben mantenerse lejos de las paredes y separados a 6 pulgadas (15 centímetros) del piso. Siempre se deben rotar los alimentos, de manera que utilice los más viejos primero.

1.2.2.4 Preparación

Asegúrese de que los puestos de trabajo, los utensilios y las tablas de cortar estén limpios y sanitizados. Solo prepare la cantidad de alimentos que va a utilizar en un periodo corto, para evitar que los ingredientes estén fuera del refrigerador mucho tiempo. Utilice alimentos frescos, para que los clientes puedan juzgar la apariencia, color y calidad verdadera de los mismos.

Los alimentos que se hayan convertido en peligrosos deben tirarse, a menos de que se puedan reacondicionar con seguridad si no a estado en la zona de temperatura de peligro por más de 2 horas.

Nunca descongele alimentos a temperatura ambiente, solo descongele: en un refrigerador a una temperatura 5°C o menos, sumergiendo los alimentos en un chorro de agua potable 21°C o menos, descongele en un horno microondas solo los alimentos que vaya a cocinar inmediatamente o descongele los alimentos como parte del proceso de cocción. Se debe tener cuidado especial al manejar hielo, preparar frutas y verduras, huevos y ensaladas que contengan alimentos que necesiten control de tiempo y temperatura, para evitar enfermedades y la contaminación cruzada.

1.2.2.5 Cocción

De la única manera de poder reducir los patógenos de los alimentos a niveles seguros es cocinándolos a su temperatura interna mínima. Esta temperatura varía entre un alimento u otro, luego de que alcancen esta temperatura se deben de mantener en ella a un tiempo específico. Al cocinar alimentos se reducen los patógenos, pero no las toxinas ni las esporas, que estos pudieran haber producido.

Monitoree la temperatura de los alimentos cocinados a través de un termómetro con la sonda del tamaño correcto para el alimento, para así asegurarse de que alcanzaron la temperatura correcta.

1.2.2.6 Mantenimiento

Los alimentos que se mantienen para servirlos corren el riesgo de sufrir abuso de tiempo y temperatura y contaminación cruzada. Cree normas sobre cuánto tiempo se mantendrá el alimento en el establecimiento y normas sobre cuando tirar los alimentos que estuvieron en mantenimiento. Cubra los alimentos e instale protectores contra estornudos para proteger los alimentos que están en un buffet o exhibición.

Mantenga el alimento que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad a su temperatura interna correcta, los alimentos calientes a 57°C, o más durante 4 horas y los alimentos fríos a 5°C o menos, hasta 6 horas. Revise la temperatura de los alimentos al menos cada 4 horas y utilice un termómetro para revisar la temperatura interna de los alimentos.

1.2.2.7 Enfriamiento

Antes de enfriar cualquier alimento, debe reducirlo de tamaño.

Corte los alimentos grandes en piezas pequeñas.

Divida el contenido en un recipiente grande en varios más pequeños.

Utilice recipientes de acero inoxidable, transfiere el calor de los alimentos más rápido que el plástico.

Para enfriar los alimentos con seguridad use baños de agua con hielo, agite los alimentos con palas de hielo o utilice un batidor de temperatura (blastchiller) o un enfriador giratorio.

Ponga tapas a los recipientes con alimentos antes de almacenarlos, solo se podrían dejar descubiertos si no si se almacenan de manera que no les llegue contaminantes.

1.2.2.8 Recalentamiento

Puede recalentar a cualquier temperatura los alimentos que se servirán de inmediato, asegurándose de que el mismo haya sido cocinado y enfriado correctamente.

Los alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura deben calentarse a una temperatura interna de 74°C por 15 segundos. Es necesario asegurarse de que el alimento alcance esta temperatura en menos de 2 horas de principio a fin. Recaliente a una temperatura interna de, por lo menos, 57°C los alimentos listos para comer empacados y procesados comercialmente.

1.2.2.9 Servicio

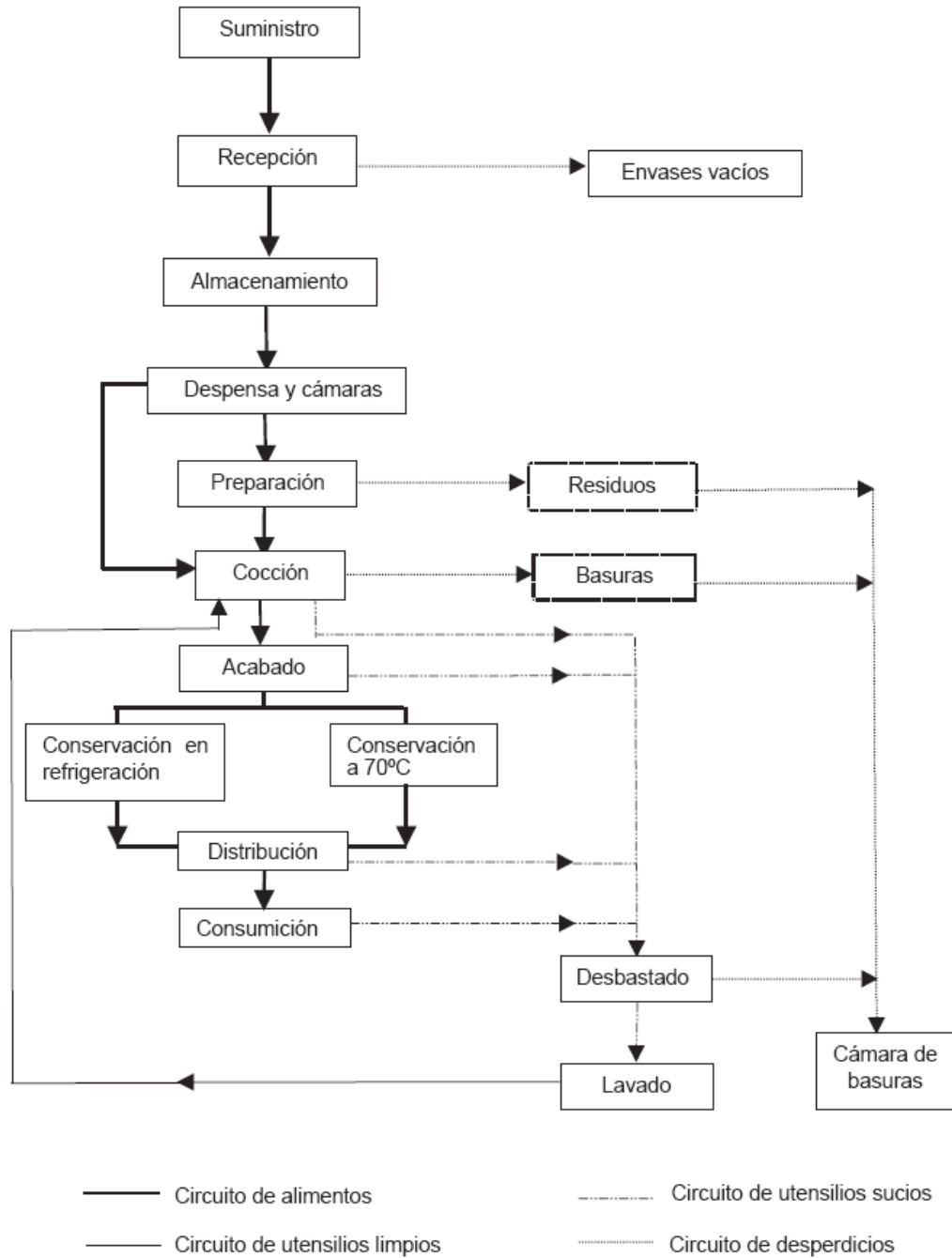
A la hora de servir los alimentos directamente a los comensales, los meseros deben tener mucha precaución ya que pueden contaminar los alimentos al tocar el área de contacto con los mismos, vasos, platos, cubertería, etc.

Deben tomar los platos por debajo o por las orillas, sujetar los vasos o copas por la mitad o la base, sin tocar el área que tiene contacto con los alimentos. Tome los cubiertos por el mango, sin tocar las superficies que agarran el alimento. El mesero debe evitar el contacto de las manos descubiertas con los alimentos listos para comer. Implemente el uso de tenacillas, guantes o servidores.

No sirva a los clientes productos regresados por otros clientes. Proteja los condimentos de la contaminación, sívalos en sus empaques originales o en recipientes diseñados para evitar contaminación. Nunca sirva de nuevo los que ya han sido abiertos o destapados. Tire las porciones abiertas de condimentos después de servirlos a los clientes.

Tanto los clientes como los empleados pueden contaminar las áreas de autoservicio. Para proteger estos alimentos use protectores contra estornudos, ponga letreros con las reglas de autoservicio, ponga etiquetas correctas a los alimentos en exhibición, mantenga a temperatura correcta y siga los procedimientos de seguridad cuando prepare, entregue o sirva alguno de estos alimentos.

Diagrama de flujo del camino de los alimentos y funcionamiento de la cocina.



Esquema de funcionamiento de la cocina

1.3 Sistema de administración de seguridad de los alimentos, instalaciones y manejo integrado de plagas (IMP)

1.3.1 Programa De Manejo De Crisis

Un sistema de administración de seguridad de los alimentos son un conjunto de prácticas y procedimientos que siguen los restaurantes, con el propósito de prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, manteniendo el control activo de peligros durante el camino de los alimentos.

Los principales programas que necesita un establecimiento son:

- Programa de higiene personal
- Programa de entrenamiento sobre seguridad de los alimentos
- Programa de especificaciones y selección de proveedores
- Programa de certeza de calidad de control de calidad de los gerentes.
- Programa de limpieza y sanitización
- Procedimientos estándar de operación
- Programa de diseño del establecimiento mantenimiento del equipo
- Programa de control de plagas

Es responsabilidad de los gerentes controlar activamente los factores de peligro, a esta actividad se le conoce como control activo de los gerentes.

Esta acción de control debe ser proactiva, anticipando los peligros y planeando cómo reaccionar ante los mismos.

El control activo de los gerentes también puede hacerse a través de soluciones más complejas como un programa HACCP (Análisis de peligro y puntos críticos de control), el cual se basa en la identificación de peligros biológicos, químicos o físicos importantes en puntos específicos del camino de un producto. Después de identificar los peligros, estos se pueden prevenir, eliminar o reducir a niveles seguros. Para ser efectivo, un sistema HACCP debe estar basado en un plan escrito.

Este plan debe ser específico para cada establecimiento, para su menú, clientes, equipo, procesos y operaciones.

Al desarrollar el plan de HACCP, se debe considerar 7 principios principales, en la siguiente secuencia:

- a) Realizar un análisis de peligros.
- b) Determinar los puntos críticos de control (PCC).
- c) Establecer un límite o límites críticos.
- d) Establecer un sistema de vigilancia del control de los PCC.
- e) Establecer las medidas correctivas que han de adoptarse cuando la vigilancia indica que un determinado PCC no está controlado.
- f) Establecer procedimientos de comprobación para confirmar que el Sistema de HACCP funciona eficazmente.
- g) Establecer un sistema de documentación sobre todos los procedimientos y los registros apropiados para estos principios y su aplicación

1.3.2 Manejo Integrado De Plagas (IMP)

El material, equipo y los servicios públicos de su establecimiento tienen una función importante en la protección de la seguridad de los alimentos, evitando la contaminación y la propagación de plagas. Es necesario seleccionar materiales para los pisos, las paredes, los techos, que sean lisos y duraderos, así su higienización es más fácil y a la hora de reemplazarlos también. Así mismo deben ser los equipos que tendrán contacto con los alimentos, lisos, no absorbentes. Estos equipos deben estar a 6 pulgadas mínimo del piso.

La utilización de estaciones para lavarse las manos debe tener agua potable caliente y fría, jabón y un medio para secarse.

Las plomerías de agua potable deben de ser instaladas y mantenerse por un plomero certificado, así se proveen las conexiones cruzadas, las cuales pueden provocar un reflujo, que es el flujo inverso de contaminantes.

Se debe de retirar permanentemente la basura de las áreas de preparación, para prevenir olores, plagas y contaminación.

Los basureros tanto internos como externos del establecimiento deben ser a prueba de goteo, impermeables y a prueba de plagas, se deben limpiar por dentro y por fuera frecuentemente.

Se debe dar mantenimiento a las instalaciones de basura, limpiándolas con regularidad, asegurándose que no haya goteras, agujeros, ni grietas en los pisos, cimientos y techos, así evita los roedores, insectos y otras plagas que son repulsivas tanto para los clientes como para los empleados, además los mismos, pueden dañar alimentos, suministros e instalaciones.

La prevención es crítica para el control de plagas. Para esto es necesario seguir las siguientes 3 reglas básicas:

- 1. Negar a las plagas el acceso al establecimiento:** examine todas y cada una de las entregas antes de almacenarlas, rechace entregas con señales de plagas. Proteja las ventanas y aberturas de ventilación por donde las plagas puedan acceder, límpielas y remplace de ser necesario con frecuencia. Selle grietas de pisos, paredes y alrededor de los equipos.
- 2. Niegue a las plagas alimento, agua y refugio:** limpie cuidadosa y frecuentemente las fuentes de alimentos de plagas y destruya los huevos de los insectos. Reduzca los lugares donde éstas puedan refugiarse, tire la basura rápida y correctamente, guarde los materiales reciclables en contenedores limpios y en buenas condiciones, almacene bien todos los alimentos y suministros y por ultimo limpie inmediatamente los derrames de alimentos y bebidas, incluyendo migajas y restos de comida.
- 3. Trabaje con un operador de control de plagas con licencia:** para que establezca frecuentes medidas de control.

1.4 Reglamentos sobre seguridad de los alimentos y el entrenamiento de los empleados en República Dominicana

1.4.1 Reglamentación del gobierno y entidades

En la República Dominicana existen instituciones como el Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social (MSP) y Dirección General de Normas y Sistemas de Calidad (DIGENOR), las cuales se encargan de establecer y dar conocer las reglamentaciones pertinentes al sector alimentario, para de esta manera garantizar la inocuidad de los alimentos y prevenir brotes de enfermedades alimentarias a los consumidores.

Según la Ley 42-01, Art.129 (2008) La importación, fabricación y la venta de artículos alimentarios y bebidas y las materias primas correspondientes deberán ser autorizados por la SESPAS, previo análisis y registro del organismo competente, el cual deberá expedirse en la forma consagrada en los reglamentos que se dicten al efecto.

La Ley General de Salud de República Dominicana (42-01), cuenta con un total de 169 artículos, de los cuales 6 pertenecen al sector alimentario. Estas se basan en los requisitos exigidos para la elaboración, almacenamiento, transportación, etc. de los alimentos, así como en aplicar las sanciones, en caso de ser necesario a las empresas que brindan el servicio alimentario.

Digenor cuenta con más de 619 normas nacionales y 28 adopciones de normas internacionales, de las cuales 374 pertenecen al sector alimentario.

1.4.2 Inspecciones

De las inspecciones a realizar en los establecimientos del sector alimentarios se encargan las mismas entidades encargadas de las regulaciones de lugar. Ambas trabajan en conjunto para realizar esta tarea.

Según la Ley 42-01, Art.30 (2001) Todo alimento o bebida que no se ajuste a las condiciones señaladas en esta ley o sus reglamentaciones será retirado de la circulación, destruido o desnaturalizado por la Secretaría de Estado de Salud Pública, sin desmedro de las atribuciones de otras instituciones competentes, a fin de impedir su consumo, sin más requisito que la sola comprobación de su mala calidad, levantándose acta de su decomiso o destrucción.

Capítulo 2

Diseño de un programa del Sistema de Seguridad de Alimentos para Porter House Grill & Restaurant

2.1 Aspectos generales



Historia

El Porter House Grill Restaurant surgió a raíz de una exhaustiva planificación de seis años por sus propietarios Filipo Ciccone y Sandra Morales de Ciccone, con la intención y necesidad de crear en el mercado local un steak house al estilo “Chicago” con un espacio y decoración basado en el confort minimalista.

El restaurant abrió sus puertas en agosto del 2005, inclinándose en la especialización de carnes, dirigido a un público principalmente de negocios. Su excelente ubicación en la Avenida Abraham Lincoln #918, Esquina José Amado Soler, en el ensanche Piantini de la ciudad de Santo Domingo, ha hecho del lugar un punto de encuentro favorito para muchos. Es el lugar que muestra al mundo lo excelente y suave que un steak puede ser, como también su amplia selección de finas ensaladas, platos de pescados y mariscos. Además tiene una vasta carta de vinos y un club de vinos, que ofrece a sus miembros catas y degustaciones semanales. “La mejor combinación de una buena carne con un buen vino en un acogedor ambiente, la tiene Porter House”.

Porter House cuenta con un staff calificado que demuestra su pasión por la atención al cliente, y trabaja arduamente para mantener el nivel de excelencia en

el servicio. Conocen y respetan los gustos de sus clientes como parte de su tarea y a la vez establecer relaciones confiables y leales como meta final del restaurant.

En el año 2012, el restaurant opta por remodelar y cambiar su menú, motivados con el sentimiento de crear un lugar donde degustar y hacer honor a la sabrosa comida dominicana gourmet. Por tal razón y a petición de sus comensales Porter House decide agradar a sus clientes dominicanos y extranjeros con lo mejor de la gastronomía dominicana, en un restaurant de mucha elegancia, con una exquisita y discreta fusión de calidad y diversidad en los ingredientes, haciendo el compromiso y devoción con sus clientes para asistirles a quienes los acompañan y prefieren, descubriendo nuevas vías para cumplir expectativas.

Misión

Crear platos de calidad, innovación y creatividad, tanto para el público dominicano y el extranjero, preparados con alimentos de primera, de una manera sencilla y gourmet, combinando “lo clásico con lo novedoso” todo esto acompañado de un entorno de calidad superior, creado por la atmosfera de nuestras instalaciones, con un servicio que permite ser un lugar preferencial en los gustos de nuestros clientes.

Visión

Porter House quiere ser un Restaurant tradicional de comida dominicana gourmet, reconocidos por un servicio y atención de categoría nacional, líder en la innovación, fusión y presentación de platos y bebidas, logrando a través de un excelente trabajo en equipo planificado y organizado adecuadamente, respondiendo a cualquier reto del consumidor y la competencia.

Valores

Honestidad

Productividad

Dedicación

Optimismo

Buena higiene

Análisis FODA de Porter House Grill Restaurant

Fortalezas

- Experiencia en el mercado como un Restaurant de prestigio.
- Orientación específica hacia el grupo de consumidores a quienes están dirigidos.
- Perfecta ubicación céntrica y concurrida de la ciudad de Santo Domingo, con amplios parqueos y valet parking.
- Poseen un club de vinos con servicios exclusivos de catas y degustaciones a sus miembros.
- El restaurant tiene una ventaja competitiva, con un alto porcentaje de clientes asiduos y satisfechos con el servicio.
- Mantienen su estructura organizacional como Restaurant.
- Aplicación de un seguimiento post-servicios a sus clientes.

Oportunidades

- Capacidad de expandirse a otras ciudades de República Dominicana.
- Ofertar nuevas plazas de trabajo.
- Oportunidad de ampliar su horario de servicio y ofertar nuevos productos.
- A través de su club de vinos ampliar la cartera de miembros ofertando dentro de las catas degustaciones de nuevos productos gastronómicos del lugar, complementado de un ambiente innovador y moderno.
- Mejor acceso a la información de las actividades del Restaurant para la captación de nueva clientela.
- La utilización del internet para ofertar e informar sobre actividades, así como también el uso del mismo para hacer reservaciones y pedidos.
- Aprovechar las fallas que dejan la competencia en el área de restauración de la República Dominicana.

Debilidades

- Carencia de espacio para el almacenamiento y preparación de los productos.
- Falta de capacitación a sus empleados referente a la higiene y manipulación de los alimentos.
- Falta de empleados, con relación a la gran cantidad de platos diferentes que ofrecen.
- Falta de innovación en los equipos de preparación.
- No cuentan con manuales de procedimiento.

- Necesitan establecer las normas de calidad en la elaboración del producto final.
- El personal desconoce la misión, visión y valores del Restaurant.

Amenazas

- Problemas de seguridad alimentaria.
- Competencias directas tienen más organización como local y precios más atractivos.
- El reconocimiento que han tenido varios Restaurantes en los últimos años, reflejando un acelerado crecimiento de clientes.
- Entrada de nuevos Restaurantes en el país.
- La continua oferta de la competencia en busca de ganar demanda de los clientes.
- Problemas externos no controlables, como: la inflación, la inestabilidad política y económica, entre otras.

*Propuesta del programa de
Seguridad de Alimentos para
Porter House Grill & Restaurant*

2.2 Propuesta del programa de Seguridad de Alimentos

Como consecuencia de las investigaciones realizadas con referencia a la inocuidad de los alimentos en el Porter House Grill & Restaurant, se determinó la necesidad de un diseño que permita a los empleados aprender a manejar higiénicamente los alimentos basándose en un sistema de seguridad alimentaria.

La metodología utilizada para determinar los factores a mejorar en el restaurante se basó en la observación y análisis en base a los conocimientos ofrecidos por los diferentes programas de seguridad alimentaria, entre ellos el manual del ServSafe y el Codex Alimentarius.

Período de entrenamiento de los empleados

Para implementar el diseño del programa de seguridad alimentaria, se empezará con un entrenamiento para todo el personal manipulador de alimentos con una duración de un mes, en el cuál cada uno aprenderá a poner en práctica el reglamento estipulado.

El entrenamiento contará con los siguientes ítems:

1. Higiene personal y vestimenta adecuada del manipulador.
2. El camino de los alimentos.
3. Higiene del establecimiento, de la maquinaria, equipos y utensilios.
4. Manejo de basura.
5. Control de plagas.
6. Manejo de crisis.

El entrenamiento debe realizarse de manera continua a todos los empleados.

1. Higiene del manipulador

Condiciones y vestimentas que debe tener el personal

Higiene

En diversas partes del cuerpo humano se encuentran gérmenes que pueden transmitirse a los alimentos si no se tiene una higiene adecuada, causando ETAS.

Todo el personal del restaurante debe cumplir con la higiene adecuada para asegurar la inocuidad de los alimentos ofrecidos en el establecimiento.

- Bañarse diariamente antes de ir al trabajo.
- Afeitarse la barba todos los días.
- Cepillarse los dientes luego de cada comida.
- Mantener las uñas limpias y cortas.
- Mantener el cabello siempre limpio.
- Usar un buen desodorante.
- Lavarse las manos con jabón frecuentemente.

Vestimenta

La ropa se contamina fácilmente con el polvo y gérmenes, por lo que el manipulador de alimentos debe procurar no utilizar su uniforme fuera del área de trabajo.

El uniforme a utilizar por el manipulador de alimentos debe cumplir las siguientes cualidades:

- Uniforme limpio, completo y sin arrugas.
- Tamaño del uniforme adecuado.
- No usar prendas en horas de trabajo.
- No usar perfumes ni olores en horario de trabajo.
- Utilizar los zapatos adecuados y de goma.



Lavado de manos

Las manos son la herramienta de trabajo más importante para el manipulador de alimentos, lo que las convierte en uno de los principales transmisores de gérmenes, por este motivo se debe procurar lavarse las manos frecuentemente.



Cuando lavarse las manos

- Antes de empezar a manipular alimentos.
- Después de manipular alimentos crudos.
- Después de manipular dinero, químicos, dinero, animales.
- Después de fumar.
- Luego de tocarse la ropa, o alguna parte del cuerpo.
- Después de ir al baño.
- Después de realizar alguna limpieza.
- Después de utilizar guantes desechables.

Mensualmente se realizarán monitoreos microbiológicos tomando muestras en las manos con hisopos y enviándolos a un laboratorio para confirmar el correcto lavado de manos.

Se debe tener en cuenta:

- Colocar instructivos de lavado de manos en todas las áreas de cocina, cerca de los lavamanos.
- Usar lavamanos designados solo para el lavado de las manos. No usar los fregaderos de lavado de utensilios.
- Proporcionar agua caliente, jabón sanitizante y mecanismos de secado de manos en cada estación de lavado o cerca de las puertas de las áreas de salida y descanso.
- Mantener las estaciones de lavado de manos accesibles a todos los empleados en todo momento.

- Los lavamanos deben estar colocados cerca de las áreas de preparación, cerca de las puertas de entrada y salida a la cocina.

Hábitos que debe el manipulador

- Tomar alimentos cocinados con las manos.
- Toser, estornudar o hablar encima de los alimentos.
- Fumar en el área de la cocina
- Rascarse la cabeza o alguna otra parte del cuerpo.
- Probar comida con los dedos o reutilizar cucharas para probar comidas.
- Asistir enfermo al trabajo.
- No tocar los bordes de la cristalería.
- No servir pasteles con las manos.
- No tocar el centro de los platos donde se servirán alimentos.
- No tocar los dientes de los tenedores.
- No tocar las hojas de los cuchillos ni los huecos de las cucharas.

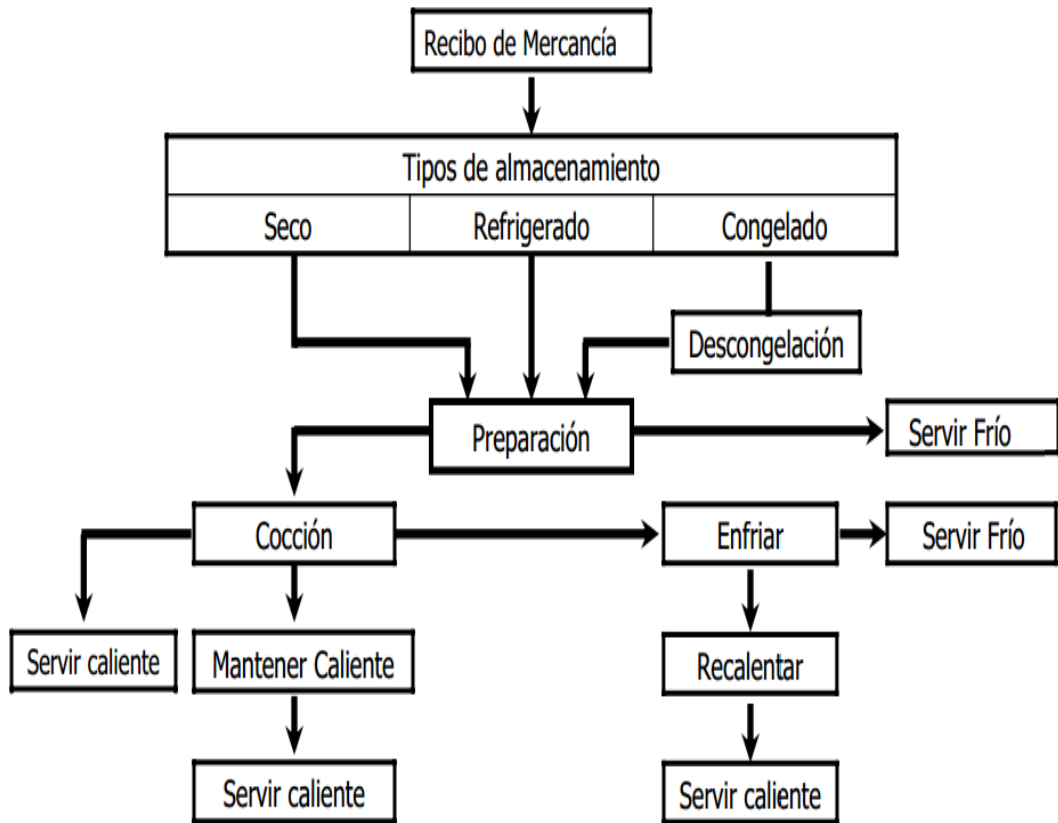
Control y reporte de enfermedades

El manipulador aquejado de una enfermedad por vía digestiva o que sea portador de gérmenes deberá ser excluido de toda actividad directamente relacionada con los alimentos hasta su total curación, y hasta que su médico confirme que está fuera de la condición de portador.

Heridas

Si el empleado tiene alguna herida debe utilizar guantes desechables, tomando en cuenta que debe cambiarlos cada vez que cambie de actividad, si se rompen o si se ensucian; antes de ponerse guantes nuevos de lavarse las manos correctamente.

2. Camino de los alimentos



Fuente externa

Recepción

Para tener un control de los proveedores de los productos a utilizar en el establecimiento, en la recepción de la materia prima se debe disponer de un formulario en el que deben constar ciertos factores importantes para asegurar la calidad de los productos recibidos.

- Horario de entrega.
- Vehículo adecuado.
- Calidad del producto.
- Temperatura del producto.
- Fecha de caducidad.
- Correctamente etiquetado.
- Embalaje adecuado.

Cuando se realiza la primera compra a un nuevo proveedor se debe tomar un producto al azar, al momento de la recepción, para verificar si aprueban el test sensorial (color, aroma y sabor).

Almacenamiento

Para asegurar un buen almacenamiento se debe tomar en cuenta los siguientes parámetros:

- Se realizará un control diario de las fechas de vencimiento de todos los productos almacenados.
- Mantener siempre las puertas de los refrigeradores y congeladores bien cerradas.
- No almacenar alimentos en recipientes de material reciclado para evitar la contaminación por sustancias tóxicas.
- Mantener los envases bien cerrados.
- Los productos se deben identificar por su tipo y fecha de recepción, para tener una adecuada rotación.
- Etiquetar los productos inmediatamente se reciben, colocando fecha de recepción, temperatura, caducidad, y tipo de producto.
- Utilizar sistema PEPS (Primero en Entrar – Primero en Salir).
- Deben definirse zonas dentro del área de refrigeración. En las estanterías más bajas se colocarán los productos crudos, en las estanterías del medio los productos preelaborados y en las estanterías superiores los alimentos cocidos.

Acomodo de refrigeradores

La mejor manera de almacenamiento para los alimentos fríos es tener un refrigerador para cada tipo de alimentos.

- Un refrigerador para los lácteos y sus derivados.
- Uno para las carnes crudas y los mariscos.
- Y otro para los alimentos cocidos.



Temperaturas recomendadas para el almacenamiento en frío

Cadena Fría	
Temperatura	Tipo de Alimento
0° C a 5° C	CARNES REFRIGERADAS (carnes al vacío)
-18° C	CARNES CONGELADAS
6° C a 8 ° C	FRUTAS, HORTALIZAS, PASTAS RELLENAS Y LACTEOS
0° C a 5 ° C	PRODUCTOS LACTOS Y FIAMBRES
0° C a 5 ° C	CARNES Y AVES
0° C a 3 ° C	PESCADOS Y MARISCOS
-18° C	ALIMENTOS CONGELADOS
Temperatura de refrigeración para distribución = 3° C a 5 ° C	

Fuente externa

Carnes

Carne fresca: conservar con una temperatura de 2°C.

Carnes refrigeradas: deben ser mantenidas a una temperatura de -6°C.

Carnes congeladas: se deben mantener a una temperatura máxima de -18°C.

- Se deben retirar de su empaque original, y colocarlas en recipientes adecuados e higienizados, en caso de no tener tapas, deben ser cubiertas con papel film.
- Si son carnes empacadas al vacío, se deben mantener en su envase original, cuidando siempre de que el empaque no tenga perforaciones.
- De almacenar las carnes en envases plásticos se debe tomar en cuenta que no puede quedar mucho espacio vacío en el envase.

Aves

Carne fresca: en el interior debe tener una temperatura de 8°C máximo.

Carne refrigerada: se conservan con una temperatura de 0°C.

Carne congelada: se conservan a -18°C como temperatura máxima.

- Deben ser almacenadas en envases tapados correctamente, lejos de los productos listos para comer o que requieren poca cocción para evitar el contagio de la salmonella.

Pescados y mariscos

Pescados

Pescado fresco: debe conservarse limpios y conservar en hielo o sal de acuerdo a su tipo y el uso de que desea darle. Se mantendrá a una temperatura de 1°C y 2°C.

Pescado congelado: debe mantenerse sometido a una temperatura de -18°C.

Pescado en salazón: es recomendable comprar este tipo de producto envasado al vacío, lo que asegura una durabilidad almacenado.

- Deben colocarse en el refrigerador por encima de las demás carnes y bien tapados para evitar la contaminación cruzada.
- Guardar limpios y eviscerados, de esta manera se asegura mayor tiempo de vida en el refrigerador.

Mariscos

Mariscos vivos: se conservan un mínimo de 48 horas en agua salubre o dulce (de acuerdo a su procedencia).

Refrigerados: deben conservarse en cámaras con abundante hielo, para mantener una temperatura no mayor de 1°C.

Congelados: se conservan a una temperatura de -18°C, evitando los cambios bruscos de temperatura al momento de descongelar.

Productos lácteos

Se debe tomar en cuenta al momento de almacenar los productos lácteos:

- Apilarlos de manera que exista una buena circulación de aire entre ellos.
- El yogurt, la leche, y sus derivados se deben almacenar en su empaque original, siempre teniendo cuidado de lavarlos bien para no llevar suciedad al cuarto frío.
- Rotularlos tomando en cuenta su fecha de recepción.
- Mantenerlos a una temperatura entre 0°C y 5°C.

Leche pasteurizada: Se debe mantener a una temperatura no mayor a los 10°C.

Se debe consumir antes de los 70 días, partiendo de la fecha de envasado, la cual debe estar expresada en la etiqueta.

Leche esterilizada: Se pueden mantener a una temperatura ambiente, siempre que no se haya destapado el envase.

Las mantequillas y margarinas se deben conservar a una temperatura no mayor a los 100°C, para evitar su descomposición.

Huevos

- Se deben almacenar en una temperatura entre los 6°C y los 8°C.
- No se deben conservar en temperatura ambiente.
- No se deben utilizar huevos quebrados para ningún tipo de preparación.

- Es recomendable retirar los huevos de su envase original, para evitar la entrada de posibles insectos al establecimiento, colocándolos en envases destinados para este uso.

Cereales

Los cereales deben almacenarse:

- Se debe clasificar de acuerdo al tipo de cereal.
- Almacenar en un lugar limpio, seco y con ventilación.
- En caso de guardarse fuera de su empaque original, se debe almacenar en envases tapados y desinfectados.
- Etiquetarlos de acuerdo a su fecha de entrada y caducidad.

Enlatados

Las latas no se deben presentar:

- Perforadas.
- Soldadura defectuosa.
- Abombamientos en uno o ambos extremos.
- Corroídas.
- Hundidas.
- Las latas pueden almacenarse de 2 a 3 capas, dependiendo de la amplitud de la estancia y del tamaño de la lata.
- Debe mantenerse en lugar seco a temperatura de 20°C - 30°C.

- No debe exponerse a la luz solar o ser almacenados cerca de tuberías de calentamiento.

Frutas y hortalizas

- Deben ser retiradas de su empaque original inmediatamente sean recibidas.
- Almacenarlas en una temperatura de 6°C a 8°C.
- Se deben almacenar en recipientes plásticos debidamente higienizados y separados por su clase y/o tipo.

Artículos secos

Debe ser una zona seca, fresca, ventilada, limpia, ordenada y con protección contra insectos y roedores.

Serán almacenados en un lugar diferente de los artículos de limpieza y deben estar organizados de acuerdo al tipo de alimento que sea, y tomando en cuenta la fecha de vencimiento o elaboración.

- Los alimentos no deben estar en contacto con el piso.
- Mantener los productos secos en sus envases originales.
- Se deben organizar los productos en anaqueles que faciliten la limpieza.
- Los productos guardados en recipientes limpios, tapados, etiquetados y ordenados.
- Se debe procurar limpiar los derrames inmediatamente.
- Mantener la bodega de almacenamiento limpia, seca y ordenada.
- Los empaques no deben estar húmedos, mohosos o rotos.

Artículos de limpieza

- Los artículos de limpieza y productos utilizados para la desinfección deben permanecer identificados y serán almacenados en un lugar alejado de los alimentos.

Descongelación

Métodos aceptables para descongelar alimentos incluyen:

- En el refrigerador (preferido).
- En el microonda.
- Sumergido bajo agua fría corriendo.
- Como parte del proceso de cocción.

Preparación

Antes de iniciar la preparación de los alimentos se debe tener en cuenta:

- Todos los cuchillos y equipos a utilizar deben estar limpios y sanitizados.
- Las mesas, maquinarias y equipos deben estar en perfectas condiciones para su uso, tomando en cuenta limpiarlas y sanitizarlas luego de cada uso, para evitar la contaminación cruzada y/o la propagación de microorganismos.
- Los alimentos nunca deben lavarse en los mismos fregaderos en que se lavan las vajillas.
- Mantener separados los alimentos crudos de los cocidos.

- Especificar qué área se utilizará para la preparación fría y la preparación caliente.

Los alimentos deben ser preparados lo más cerca posible del momento de su servicio, ya que esto asegura una calidad aún mayor.

Debe evitarse preparar más cantidad de la que se utilizará alimentos. Si es necesario preparar cantidades mayores de lo habitual de debe almacenar en el cuarto frío inmediatamente se concluya si preparación a 5°C, esto protegerá los alimentos preparados de la contaminación y frenará el crecimiento de microorganismos.

Los alimentos preparados no deben permanecer a temperatura mayor de los 5°C por más de una hora.

Preparación de carnes

Para asegurar la eliminación de los microorganismos, al momento de cocinar las carnes estas deben alcanzar una temperatura de 80°C. Para asegurarse de la llegada a esta temperatura se debe monitorear con un termómetro.

Las carnes se deben cocinar porcionadas de acuerdo a la cantidad que se utilizará, y con los cortes adecuados para los diferentes platos ofrecidos en el menú, de esta manera se evita su endurecimiento, al momento de recalentar.

Preparación de ensaladas y vegetales

- Todos los vegetales que no requieran cocción deben sumergirse en una solución de yodo o cloro, dos gotas por cada litro de agua, dejarlos reposar por no menos de 10 minutos.
- La limpieza de los vegetales no debe realizarse en los fregaderos, se recomienda utilizar envases de plásticos, los cuales solo sean aptos para esta tarea.
- Luego de ser desinfectados, se deben lavar con abundante agua corriente, potable y fría, para evitar que se quede algún microorganismo.
- Inmediatamente sean lavados se deben racionalizar en diferentes envases tapados correctamente y guardarse en el cuarto frío.

Temperaturas recomendadas para la preparación caliente.

Cadena Caliente	
Temperatura	Tipo de Alimento
85° C A 90 ° C	Agua para baño maría
60°C A 70° C	Preparaciones

Fuente Externa

Cocción

La cocción debe realizarse a la temperatura adecuada para cada alimento

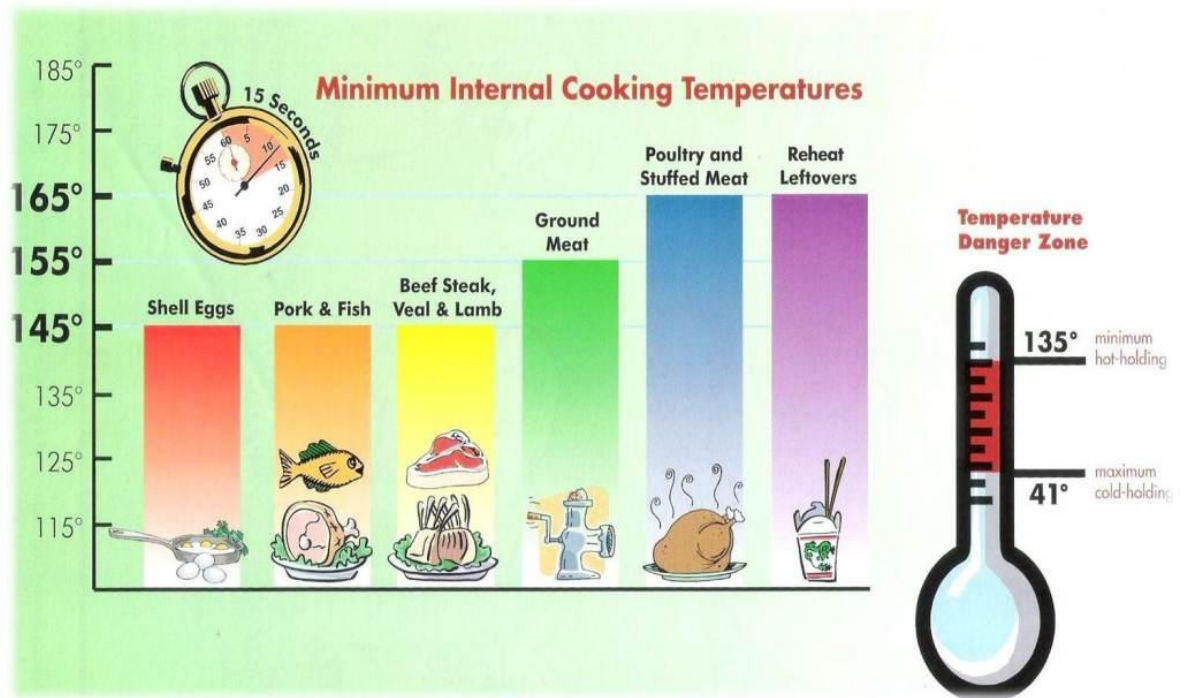
Alimento	Temperatura mínima
Frutas y vegetales cocidos para ser mantenidos calientes	57.2°C
Asados de res o cerdo, filetes de res, ternera, cordero, y animales comúnmente cazados criados con fines comerciales	62.7°C
Huevos cocidos para ser servidos de inmediato	62.7°C
Pescado y alimentos que contengan pescado	62.7°C
Cerdo, incluyendo jamón y tocino	62.7°C
Carne inyectada	68.3°C
Huevos cocidos para ser servidos más tarde	68.3°C
Carne molida o cortada en trocitos, incluyendo hamburguesas, carne de cerdo molida, pescado desmenuzado, carne molida de animales cazados o salchichas	68.3°C
Carne de ave o productos de aves, incluyendo rellenos, carne rellena, guisados y platos que combinan alimentos crudos y cocidos	73.8°C
Pescado relleno	73.8°C



Fuente externa

Si se realiza una cocción inadecuada puede que se manifieste la supervivencia de patógenos.

Temperatura interna mínima para la cocción de los alimentos



Fuente externa

Enfriamiento

Todos los alimentos cocidos que no se preparan para ser servidos de inmediato se deben enfriar tan pronto como sea posible para eliminar la posibilidad de desarrollo de bacterias.

Existen dos métodos para enfriar alimentos potencialmente peligrosos:

- El método de dos etapas reduce la temperatura interna de los alimentos cocidos en dos pasos. El primer paso es reducir la temperatura de 57.2 °C a 21.1 °C dentro de las dos horas de preparación y de 21.1 °C a 5 °C o más frío

dentro de un período adicional de cuatro horas. El tiempo total de enfriamiento no podrá exceder nunca las seis horas.

- El método de una etapa está diseñado para reducir la temperatura interna de los alimentos cocidos de 57.5 °C a 5 °C o más frío dentro de las cuatro horas de su preparación. Este método sólo debe usarse si los alimentos fueron preparados con ingredientes a temperatura ambiente, tal como alimentos reconstituidos y atún enlatado.

Cuando se decida el mejor método para enfriar alimentos, tenga en cuenta los siguientes factores:

- a) El tamaño o cantidad de alimento que se va a enfriar.
- b) La densidad de los alimentos – un caldo es menos denso que un guisado.
- c) El recipiente en el que se almacenan los alimentos – las cacerolas poco profundas enfrían los alimentos más rápido que las cacerolas profundas.

Para facilitar el rápido enfriamiento de los alimentos cocidos, se recomiendan los siguientes métodos:

- Coloque los alimentos que se enfriarán en cacerolas poco profundas.
- Separe el alimento que será enfriado en porciones más pequeñas o más finas.
- Use un equipo de enfriamiento rápido, tal como un abatidor rápido de temperatura (“blast chiller”).
- Revuelva los alimentos a enfriar en un recipiente colocado en un baño de hielo.

- Use recipientes que faciliten la transferencia de calor.
- Use un termómetro para alimentos para revisar la temperatura mientras se están enfriando. Si no se están enfriando lo suficientemente rápido, necesitará hacer algo más para acelerar el enfriamiento (limpie y **desinfecte** la punta del termómetro después de cada uso).
- No apile olla, deje espacio para que el aire se mueva alrededor de ellas.

Recalentamiento

Recaliente los alimentos a una temperatura interna de 74°C, en un máximo de dos horas.

La mejor manera de hacer esto es sobre las parrillas de la estufa, o en hornos de microondas, hornos u ollas de doble hervor.

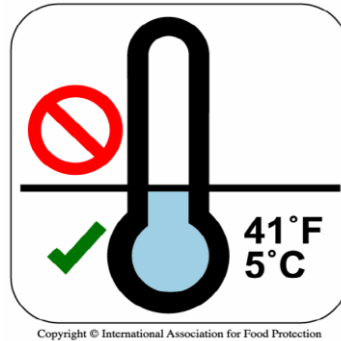
No use nada que caliente los alimentos lentamente, porque toma demasiado tiempo pasar la "Zona Peligrosa", entre 4°C y 60°C.

Revuelva con cuchara los alimentos para asegurarse que todas las partes estén calientes. Entonces use su termómetro para revisar la temperatura. Debe estar por lo menos a 74°C.

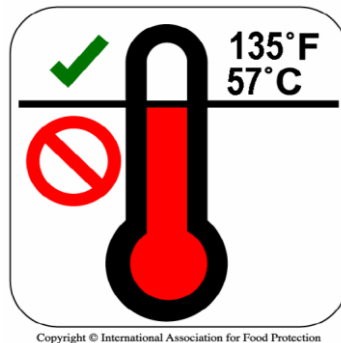
Mantenimiento

Los alimentos en espera de ser servidos deben mantener una temperatura interna adecuada para evitar que entren a la zona de peligro.

- Debe mantener los alimentos fríos a una temperatura de 5°C o más baja.



- Mantener los alimentos calientes a una temperatura no menos de 57°C.



La temperatura de los alimentos se debe revisar por lo menos cada 2 o 4 horas, dependiendo del tiempo que el alimento durará en espera de ser servido.

- Deseche los alimentos que no estén a 5°C o más bajo, o a 57°C o más alto.

Es más recomendable verificar la temperatura de los alimentos cada 2 horas porque de esta manera se pueden aplicar medidas correctivas para los alimentos que no se han mantenido a la temperatura adecuada.

Servicio

Al momento del servicio se debe procurar un monitoreo frecuente de la temperatura de los alimentos utilizando el termómetro.

Los alimentos deben ser cubiertos con tapas para que puedan mantener su temperatura interna.

Pautas para los manipuladores de alimentos

- Use diferentes utensilios para cada alimento.
- Limpie y sanitice los utensilios después de cada tarea.
- Si los utensilios se utilizaran continuamente deben ser cambiados por lo menos cada 4 horas.
- Las cucharas y cucharones usados para servir alimentos que contengan leche deben guardarse bajo un chorro de agua que este a unos 57°C para evitar la contaminación o descomposición del alimento.

Pautas para los empleados de servicio o meseros

Cuidar de la inocuidad de los alimentos también depende de los meseros, ya que estos pueden contaminar los alimentos al tocar de manera inadecuada los utensilios para servirlos.

- Sujete los vasos y copas por la parte inferior o por su base.
- Tome los platos por debajo o por la orilla.
- Lleve los vasos en una bandeja para evitar tocar la superficie de contacto con los alimentos.
- Tome los cubiertos por el mango.
- Almacene los cubiertos de manera que los empleados agarren los mangos, no la superficie que tiene contacto con los alimentos.
- Evite el contacto de las manos con los alimentos listos para comer.
- Use cucharones para sacar el hielo.

Área de autoservicio

Para prevenir la contaminación en los servicios de buffet o autoservicio es recomendable seguir las siguientes pautas:

- Mantenga los alimentos calientes a una temperatura de 57°C o más.
- Mantenga los alimentos fríos a una temperatura de 5°C o menos.
- Coloque etiquetas en los recipientes que contengan nombre del alimento, la hora en que fue servido y el tiempo que debe durar en el área de servicio.
- Proteja los alimentos que están en exhibición con cubiertas, para evitar la contaminación por estornudos, tos, etc.
- Nunca reutilice el hielo destinado para mantener frío los alimentos como ingrediente.

3. Higiene en las instalaciones de la cocina

Para evitar la contaminación de los alimentos se debe mantener una adecuada higiene en todas las instalaciones del establecimiento.

Dentro de las características o condiciones que deben de tener las instalaciones de la cocina para facilitar la higiene en el establecimiento están:

- Los pisos deben ser de fácil limpieza, lo menos resbaladizos posibles.
- Las paredes deben ser lisas, de pintura acrílica, colores claros.
- Las ventanas no deben ser muy claras, de tal manera que disminuyan la entrada de los rayos del sol.
- Los desagües se cubren con rejillas para evitar que se tapen con restos de comidas, o que salgan insectos, las tuberías de los desagües deben tener un diámetro adecuado para evitar que se tapen.
- Baños deben tener duchas para el uso de los empleados, no debe faltar agua, jabón y papel higiénico. Se lavarán diariamente.

La siguiente tabla contiene las características que deben tener las instalaciones de una cocina.

Superficie	Características que debe poseer	Recomendaciones
Suelos	De fácil limpieza y desinfección, antideslizantes, resistentes a los productos de limpieza, con ligera pendiente hacia los desagües.	Que no existan discontinuidades, ni grietas.
Techos	No permitirán la acumulación de suciedad ni de condensación.	Lisos y lavables.
Paredes	Lisas, de color claro, impermeables y revestidas de material o pintura que permitan su lavado sin deterioro.	Dar mantenimiento con la mayor continuidad posible.
Ventanas	Provistas de mallas que impidan el acceso de insectos y roedores.	Sin alféizares.
Sistemas de iluminación	Protegidos y de fácil limpieza, tal que se evite la acumulación de polvo.	
Puertas	Fáciles de limpiar y desinfectar, y de superficies lisas y no absorbentes.	Es aconsejable las puertas de vaivén con protectores de metal para los pies.
Ventilación	Natural o forzada, será adecuada a la capacidad del establecimiento.	Imprescindible la instalación de sistemas de extracción de gases con filtros para la retención de grasas.
Lavamanos	Dotados de agua fría y caliente de accionamiento no manual, papel toalla, jabón y cepillos de uñas.	
Mesas, bandejas y recipientes.	De materiales lisos, anticorrosivos y de fácil limpieza y desinfección.	En ningún caso de madera.
Desagües	Perfectamente insertados y que no desprendan olores.	

Fuente externa

Higiene de los equipos, maquinaria, utensilios y las mesas de trabajo

Para garantizar la inocuidad de los alimentos en el establecimiento, se debe tener una adecuada higiene en los equipos que se utilizan para la elaboración de los mismos.

El establecimiento completo debe limpiarse y sanitizarse diariamente antes y después de iniciar la tanda de trabajo, dos veces a la semana se debe realizar una limpieza profunda en todos los equipos utilizados para la preparación de los alimentos, así como en la planta física completa.

Se deben realizar inspecciones diariamente antes de iniciar el trabajo, para confirmar que todos los equipos estén en condiciones óptimas para ser utilizados. Al terminar el horario de trabajo se debe volver a inspeccionar que todos los equipos y maquinarias queden totalmente limpios, ya que esto impide la propagación de insectos y roedores en el establecimiento, además de facilitar la jornada de trabajo del siguiente día, y sobre todo la calidad de los alimentos servidos.

Los utensilios de la cocina deben ser totalmente de metal, preferiblemente acero inoxidable, está prohibido el uso de utensilios de madera, debido a que estos son porosos y absorbentes, facilitando la acumulación de alimentos y favoreciendo el crecimiento de gérmenes.

Tabla descriptiva de la factibilidad de los diferentes materiales de utensilios que son recomendables para la cocina.

Características	Acero Inoxidable	Materiales Cerámicos	Polímeros	Pinturas
Resistencia a los ácidos	Si	Si	Según su tipo	Si
Resistencia a los óxidos	Si	Si	Según su tipo	Si
Resistencia a clorados	Según su tipo	Si	SI	Si
Resistencia al rayado	No	Según su tipo	No	No
Resistencia a golpes	Si	No	Según su tipo	No
Durabilidad	Muy alta	Baja	Alta	Baja
Impermeabilidad	Si	Según su tipo	Si	Según su tipo
Antideslizante	No	Según su tipo	Si	No procede
Superficies de uso recomendables	Mesas, utensilios, equipos y mobiliario	Paredes, suelos, cámaras.	Paredes, suelos, utensilios, equipos, cámaras y superficies de corte.	Paredes, techos y cámaras.

Fuente externa

Calendario ejemplar de limpieza

Al inicio de cada semana se debe realizar un calendario con los nombres de cada empleado y el área que le corresponde limpiar y sanitizar diariamente.

CALENDARIO DE LIMPIEZA DE LA COCINA							
Del 22 al 28 de Abril							
Nombre Empleado	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
Rafael Rodríguez	LIBRE	Limpieza de Pisos	Congelador	Limpieza y Sanitización de mesas	Pantry	Rebanadoras y Trituradoras	Zafacones
Martha Mendoza	Limpieza de Pisos	LIBRE	Rebanadoras y Trituradoras	Parrillas y Planchas	Zafacones	Despensas	Área de Preparación
Karina López	Área de Preparación	Zafacones	LIBRE	Limpieza de Pisos	Paredes y Puertas	Pantry	Limpieza de Hornos
Pedro Piña	Rebanadoras y Trituradoras	Área de Preparación	Limpieza de Pisos	LIBRE	Parrillas y Planchas	Limpieza y Sanitización de mesas	Pantry
Magnolia Acevedo	Parrillas y Planchas	Pantry	Limpieza y Sanitización de mesas	Pantry	LIBRE	Limpieza de Pisos	Paredes y Puertas
Marcos Juliao	Refrigeradores	Limpieza y Sanitización de mesas	Área de Preparación	Rebanadoras y Trituradoras	Limpieza de Pisos	Congelador	LIBRE
Andrés Disla	Limpieza y Sanitización de mesas	Parrillas y Planchas	Refrigeradores	Área de Preparación	Rebanadoras y Trituradoras	LIBRE	Limpieza y Sanitización de mesas
Vladimir González	Cuarto Frío	LIBRE	Pantry	Despensas	Área de Preparación	Parrillas y Planchas	Limpieza de pisos
Pedro Piña	Pantry	Rebanadoras y Trituradoras	Fregado	LIBRE	Refrigeradores	Área de Preparación	Parrillas y Planchas
Miguel Tejeda	LIBRE	Despensas	Parrillas y Planchas	Cuarto Frío	Limpieza y Sanitización de mesas	Cambio Aceite Freidoras	Rebanadoras y Trituradoras
Mario Soriano	Fregado	Fregado	LIBRE	Fregado	Fregado	Fregado	Fregado
Luis González	Recepción de Carnes	Recepción de Vegetales	Recepción de Carnes	Recepción de Pescados y Mariscos	Recepción de Carnes	Recepción de Vegetales y Lácteos	Recepción de Pescados y Mariscos

Las instalaciones, equipos y superficies deben ser considerados no sólo para el uso al que serán destinadas, sino también por la forma en que faciliten las diferentes operaciones de limpieza y desinfección, trabajo y seguridad.

Se debe tener en cuenta, para evitar la contaminación cruzada, lavar los utensilios utilizados antes de empezar una nueva tarea en la misma área. Para esta salvedad se debe recordar siempre que cada producto se debe trabajar en la tabla del color correspondiente.

Tablas de corte

Color Rojo: Carnes Rojas (res, etc.)

Color Azul: Pescados y mariscos.

Color Verde: Frutas y verduras.

Color Blanco: Pastas, lácteos, panadería y repostería.

Color Amarillo: Carnes blancas (aves, etc.)

Color Marrón: Carnes cocidas.



Lavar con agua y detergente, enjuagar con agua sola y sumergirlos en solución clorada a 100 ppm por 5 minutos. Agregar 8 ml de cloro por litro de agua.

Limpieza de hornos

- Calentar el horno a una temperatura aproximada de 50°C (o una temperatura que resista la persona de limpieza).
- Enjuagar con abundante agua.
- El interior se debe lavar con una solución desengrasante en concentración correspondiente, según la suciedad existente y frotar con un brillo o una esponja.

Hornos microondas

Para la limpieza de los hornos microondas se debe tomar en cuenta:

- Desconectar el horno microondas.
- A una esponja suave añadir un poco de detergente de fregar y pasarle por dentro y por fuera al microondas.
- Retirar todo el detergente con un paño.
- Dejar el horno microondas abierto y desconectado por unos 10 minutos.
- Colocar en el medio del plato del microondas un vaso de agua y vinagre blanco a la mitad, y encender el horno hasta que el agua entre en estado de ebullición, para eliminar cualquier olor a detergente que pudiera quedar dentro.

Limpieza de Campanas

- Pulverizar la superficie de la campana con solución desengrasante.
- Remover la suciedad frotando con un cepillo.
- Enjuagar con abundante agua.

Limpieza de filtros

La limpieza de los filtros debe realizarse mínimo una vez por semana y se requiere una limpieza diaria para el resto de la campana.

- Retirar los filtros de la campana.
- Dejarlos en desengrasante durante varias horas.
- Enjuagar con abundante agua.
- Colocarlos en la campana.

Limpieza de rebanadoras y trituradoras

Estos equipos deben limpiarse y sanitizarse cada vez que sean utilizados, en caso de necesitarse el mismo equipo para carne cocida, primero debe lavarse y sanitizarse, para evitar la contaminación cruzada.

Rebanadoras

Los pasos a seguir para la limpieza de las rebanadoras son:

1^{ro} Paso:

- Retire la canaleta de comida de la rebanadora.
- Levante la cubierta del afilador de cuchilla.
- Mientras sostiene las perillas en la cubierta de la cuchilla, mueva hacia arriba la perilla con resorte y levante para quitar la cubierta de cuchilla.

2^{do} Paso

- Para limpiar la protección de aro de la cuchilla, empape un paño limpio en un detergente suave y una solución de agua tibia. Exprima el exceso de agua del paño.
- Con cuidado inserte el paño entre la cuchilla y la protección de aro de la cuchilla.
- Sosteniendo el paño entre la cuchilla y la protección de la misma, páselo a lo largo de todo el lado posterior de la cuchilla.
- Repita este procedimiento según sea necesario.
- También podría usarse un cepillo de nylon si lo prefiere.

3^{er} Paso

- También debe limpiarse la cuchilla.
- Con cuidado lave y enjuague la parte superior e inferior de la cuchilla pasando un paño desde el centro de la cuchilla hacia afuera.
- Después de limpiar y secar la cubierta de la cuchilla, vuelva a instalarla alineando las muescas inferiores de la cubierta de la cuchilla con las perillas ubicadas
 - en la parte inferior de la protección de aro de la cuchilla.
- La parte superior de la cubierta de la cuchilla también tiene un agujero que encaja sobre un pasador localizador encima de la protección de aro de la cuchilla.

La rebanadora no funcionará a menos que la cubierta de la cuchilla esté en su sitio y segura.

Trituradoras

- Siempre desconecte el equipo de la energía eléctrica antes de realizar la limpieza.
- Desensamble los componentes principales del molino de carne (charola, rosca o tuerca, discos, cuchilla, tornillo sin fin, protector de tornillo sin fin).
- Lave todos los componentes principales (charola, rosca o tuerca, discos, cuchilla, tornillo sin fin, protector de tornillo sin fin) con agua y jabón y luego desinfectar.

- Enjuague, seque e inspeccione todos los componentes, poniendo especial atención en desgaste y filos, logrando de esta forma evitar accidentes.
- Para lavar el gabinete, use un trapo húmedo con jabón (no lavar a chorro de agua o sumergirlo) y enjuague con un trapo húmedo y seque.

Limpieza de balanzas, máquinas peladoras y exprimidoras.

Estos equipos deben lavarse y sanitizarse después de cada uso.

- Desconectar.
- Desmontar las piezas móviles.
- Lavar todas las piezas con detergente.
- Enjuagar con agua limpia.
- Agregar al agua con sanitizante y dejar que actúe por algunos minutos.
- Armar el equipo.

Limpieza de baño maría

Para la limpieza de los baño maría es necesario limpiarlos luego de cada uso. En caso de que se encuentren óxidos se debe utilizar una solución desgrasante, calentar el equipo a 60°C con abundante agua, y esperar hasta que las partículas de óxido se desintegren totalmente.

Limpieza de parrillas y planchas

- Apaga la parrilla y deja que se enfríe unos minutos. Vacía el colector de grasa en un contenedor destinado a la eliminación de grasa mientras esperas.
- Raspa la superficie de la parrilla con un raspador de metal o una espátula para remover el preparado de los alimentos y los residuos.

- Limpia el residuo con una toalla de papel, teniendo cuidado de no tocar la superficie caliente con la mano.
- Consulta las instrucciones del fabricante de tu parrilla para determinar la mejor forma de limpiar la suciedad restante. Algunas parrillas se pueden limpiar con abrasivos o ladrillos para parrilla; otras más nuevas requieren de una limpieza con cepillo. Algunas no se deben limpiar con ningún producto abrasivo, ya que pueden rayar, pero requieren un limpiador específico o agua jabonosa.
- Limpia la superficie de la parrilla con un paño seco y absorbente.
- Rocía un limpiador suave o agua con jabón en los controles y las superficies exteriores de la parrilla y límpialos.
- Humedece un papel toalla con una pequeña cantidad de vinagre o soda, si lo deseas.
- Limpia la superficie de la parrilla con papel toalla para mantener tu parrilla plana como nueva.

Limpieza del cuarto frío (Cooler)

El cuarto frío debe limpiarse dos veces por semana, o de manera periódica, para asegurar la buena conservación de los productos almacenados en el mismo.

Para una buena limpieza del cuarto frío se debe procurar sanitizar el suelo, las paredes y el techo de este, y de esta manera evitar el crecimiento de moho en dichas zonas.

Procedimiento:

- Apagar el sistema y permitir el descongelamiento del cuarto.
- Retirar manualmente todos los residuos gruesos.
- Hacer las correcciones que sean necesarias, limpiar difusores, quitar óxido, corregir iluminación.
- Mojar paredes y pisos con agua limpia.
- Aplicar jabón gel en paredes y pisos, dar tiempo de contacto de 15 minutos.
- Restregar paredes y pisos para remover la suciedad pegada.
- Enjuagar con abundante agua limpia.
- Escurrir y secar con aire a presión.
- Aplicar nebulización desinfectante. (definir producto y concentración). Cerrar puertas y permitir que actúe durante 30 minutos.
- Prender equipos y usar el cuarto.
- Organizar los productos, tomando en cuenta su fecha de caducidad.

Lavado manual de lozas y vajillas

Sistema de Tres Tiempos

- Retirar restos de alimentos de las vajillas.
- Aplicar el sistema de tres tiempos.
 - Lavado y cepillado.
 - Enjuague.
 - Desinfección.
- Secado a temperatura ambiente.
- Colocar boca abajo para que escurran.



Manejo de basura

Para evitar la contaminación y propagación de plagas es necesario tener un buen manejo de los desperdicios dentro y fuera del establecimiento.

Las condiciones recomendadas son las siguientes:

- Debe ser ventilada.
- Debe retirar toda la basura de las áreas de preparación tan pronto como sea posible, para prevenir olores, plagas y posible contaminación.
- Los recipientes de basura deben ser a prueba de goteo, de agua y de plagas, y deben disponer de tapas bien ajustadas.
- Los basureros deben disponer de fundas plásticas para facilitar que sean retiradas de las áreas y hacer más fácil la limpieza.
- Los contenedores de basura deben limpiarse completamente y con frecuencia.
- Los contenedores de basura deben mantenerse tapados, estos deben estar lo más retirados posible de las áreas de preparación, preferiblemente fuera del establecimiento.
- Debe encontrarse aislado de todo contacto con materias primas y elementos de uso de la cocina.
- Deben renovarse los residuos cada 4 ó 5 horas o bien el depósito debe ser refrigerado a temperatura inferior a los 10° C, lo que extiende la remoción de la basura a una vez cada 12 horas.
- Debe conservarse este lugar constantemente limpio y desinfectado.

El supervisor debe revisar que se retire la basura lo más pronto posible de las áreas y se limpien los basureros y depósitos de basura.

Control de plagas

Las plagas como roedores, insectos, entre otras, pueden dañar tanto los alimentos como las instalaciones. Pero además ayudan a la propagación de enfermedades. Para evitar la entrada de plagas al establecimiento es necesario crear reglas para un programa de manejo integrados de plagas.

Para mantener el establecimiento libre de plagas es necesario tomar las siguientes medidas:

- Revise las entregas antes de entrarlas al establecimiento.
- Rechace las entregas donde encuentre señales de insectos o roedores.
- Proteja las puertas, ventanas y aberturas con malla para evitar la entrada de plagas.
- Limpie las mallas cuando sea necesario o replácelas cuando se encuentren en malas condiciones.
- Instale pantallas de malla sobre las tuberías y conductos de ventilación.
- Cubra los desagües del piso con rejillas para impedir que entren roedores.
- Selle todas las grietas del piso y las paredes.
- Selle los espacios o grietas donde el equipo este en contacto con el piso.
- La basura atrae plagas y le permite un lugar para su reproducción por lo tanto mantenga los basureros exteriores con una tapa bien ajustada.

- Mantenga los alimentos lejos de las paredes y separados al menos 6 pulgadas del piso.
- Rote frecuentemente los alimentos guardados en las despensas.
- Limpie inmediatamente derrames de alimentos y bebidas, así como migajas y restos de comidas.
- Vacíe el agua de los contenedores para que no atraigan plagas ni roedores.
- Evitar que las plagas ingresen colocando cedacillos en las ventanas, colocando parrillas adecuadas en todos los desagües y cerrando los espacios que quedan por debajo de las puertas.
- Evitar que las plagas se aniden dentro del restaurante manteniendo el orden de todas las mercaderías, evitando espacios de anidamiento como acumulación de tiliches, cajas y sellando grietas y rendijas.
- Evitar que las plagas encuentren alimento disponible fácilmente manejando en forma adecuada los residuos, manteniendo una limpieza y sanidad escrupulosa, manteniendo todos los ingredientes alimenticios dentro de contenedores herméticos, etc.

En caso de que las plagas logren entrar al establecimiento se debe proceder a trabajar con un operador de control de plagas, seleccionando uno que este calificado.

Como identificar las plagas

Para lograr un buen trabajo con un operador de control de plagas debe saber determinar el tipo de plagas que se encuentra en el establecimiento:

Roedores

Las señales determinantes de que en el establecimiento se encuentran roedores, son las siguientes:

- Huellas junto a las paredes.
- Nidos, para estos los roedores utilizan trozos de papel, de trapos, cabello, plumas, etc.
- Agujeros en lugares silenciosos junto al establecimiento, con frecuencia se hallan cerca de donde puedan obtener alimentos y agua.
- Marcas de roeduras.
- Manchas de orines y excremento.

Cucarachas

Para determinar si se trata de cucarachas se deben buscar las siguientes señales:

- Fuerte olor a aceite.
- Excremento que parecen granos de pimienta negra.
- Bolsas de huevos en forma de capsula color café, rojo oscuro o negro.

Uso y almacenamiento de pesticidas

No es recomendable comprar y aplicar pesticidas por si mismo en el establecimiento, para esto quien debe decidir cómo se debe utilizar es el operador de control de plagas ya que conocen cual es el pesticida ideal para cada tipo de plaga, además son los que deben especificar cómo, cuando y donde aplicarlos.

Cuando se apliquen pesticidas se deben seguir varias pautas:

- Prepare el área que va a rociar retirando todos los alimentos y las superficies que tienen contacto con los mismos.
- Cubra el equipo y las superficies de contacto de alimentos que no se puedan mover.
- Lave, enjuague y sanitice las superficies de contacto con los alimentos después de rociar el agua.

No es recomendable almacenar los pesticidas usados en el establecimiento, pero en caso de ser así se deben tomar algunas medidas:

- Mantener los pesticidas en los embases originales.
- Tire los embases vacíos de acuerdo a las instrucciones del fabricante y los reglamentos locales.
- Almacene los pesticidas en un lugar seguro lejos de los alimentos, los utensilios y el equipo para los alimentos.
- Mantenga en el establecimiento una copia de las hojas de información de seguridad de los pesticidas.

Manejo de crisis

Un plan de manejo de crisis ayuda a manejar los brotes en caso de que ocurra uno.

Para evitar un brote por enfermedades alimentarias, es necesario supervisar la buena realización de todos los pasos del camino de los alimentos.

Los principios que se deben tomar en cuenta para el manejo de crisis son:

1. Efectúe un análisis de peligros.
2. Determine los puntos críticos de control.
3. Establezca límites críticos.
4. Establezca procedimientos de monitoreo.
5. Identifique medidas correctivas.
6. Verifique que el sistema funcione.
7. Establezca procedimientos para registrar y guardar la documentación.

Los puntos críticos de control podrán ser identificados tomando en cuenta los criterios presentados en la siguiente tabla.

Puntos Críticos de Control	Criterios
Infraestructura de Cocina	Área de preparación, área circulante, sanitarios, utensilios, abastecimiento de agua.
Control de proveedores	Análisis sensorial (sabor, color, olor, textura). Análisis microbiológicos (realizados por laboratorios contratados).
Control de alimentos elaborados	Recolección de la muestra en bolsas limpias, congelarlas a 18°C o refrigerarlas a 4°C.
Recibimiento	Área de recepción, control de temperaturas de los productos.
Almacenamiento	Ventilación, protección contra roedores.
Preelaboración	Manipular a un máximo de una hora a temperatura ambiente.
Cocción	70°C a 85°C por 5 minutos en el interior del alimento.
Enfriamiento	5°C en la superficie del alimento.
Refrigeración	4°C en el interior del alimento por 4 horas.
Recalentamiento	73°C en el interior del alimento por 2 minutos.
Distribución	Agua del baño maría de 85°C a 95°C. Alimentos en su interior a 70°C.
Higiene de los alimentos	Cumplir con los pasos de desinfección correctamente.
Higiene de las manos	Lavar las manos con agua y jabón desinfectante frecuentemente.
Higiene de equipamientos y utensilios	Lavar los equipos con agua, detergente, esponja y desinfectarlos con los productos estipulados.

Formularios de inspección

Formulario No.1

Fecha:

Control de Tiempo y Temperatura	Evaluación	
	SI	NO
1. ¿Se incorporaron controles de tiempo y temperatura a sus procedimientos estándar de operación?		
2. ¿Hay termómetros calibrados disponibles para todos los empleados que manejan alimentos?		
3. ¿Saben todos los empleados como usar los termómetros?		
4. ¿Reduce al mínimo el tiempo que los alimentos están en la zona de temperatura de peligro (5°C a 57°C)?		
5. ¿Documenta la temperatura de los productos en un registro de temperatura o una revisión de líneas?		
6. ¿Rechaza los alimentos que no se recibieron a la temperatura correcta?		
7. ¿Almacena los alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad a la temperatura de almacenamiento requerida?		
8. ¿Descongela correctamente los alimentos?		
9. ¿Cocina a la temperatura interna mínima correcta los alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad?		
10. ¿Enfría los alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad de acuerdo a los requerimientos de tiempo y temperatura aplicables?		
11. ¿Recalienta a 74°C durante 15 segundos en menos de dos horas los alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad y que se mantendrán caliente?		
12. ¿Mantiene los alimentos que necesitan control de tiempo y temperatura para su seguridad a la temperatura correcta 5°C, o menos; o a 57°C, o más?		
Observaciones:		

Formulario No.2

Formulario No.2		
	Fecha:	
Prevención de la contaminación de los alimentos	Evaluación	
	SI	NO
1. ¿Las estaciones para lavarse las manos tienen los implementos y productos necesarios?		
2. ¿Ponen los empleados las toallas de limpieza en solución sanitizante entre usos?		
3. ¿Saben sus empleados con qué frecuencia limpiar y sanitizar las superficies de contacto con alimentos?		
4. ¿Saben los empleados encargados de lavar los platos como usar la maquina lavaplatos?		
5. ¿Saben los empleados encargados de lavar platos como limpiar y sanitizar utensilios en un fregadero de tres compartimentos?		
6. ¿Saben los empleados como almacenar los cubiertos, los utensilios y los equipos limpios y sanitizados?		
7. ¿Tiene un calendario maestro de limpieza?		
8. ¿Almacena los alimentos en una manera que prevenga la contaminación?		
A. ¿Almacena los alimentos solo en las áreas de almacenamiento designadas?		
B. ¿Almacena los alimentos listos para comer arriba de la carne, las aves y el pescado crudos?		
C. ¿Almacena los alimentos secos lejos de las paredes y separados al menos seis pulgadas (15 cm) del piso?		
9. ¿Prepara los alimentos en una manera que prevenga la contaminación?		
A. ¿Fue diseñado el flujo de trabajo de su establecimiento para proteger la seguridad de los alimentos?		
B. ¿Asigna equipo específico para cada tipo de alimento usado en su establecimiento?		
C. ¿Limpia y sanitiza todas las superficies de trabajo, el equipo y los utensilios después de cada tarea?		
D. ¿Cuando usa la misma mesa de preparación para varios alimentos, prepara a diferentes horas los alimentos crudos y los alimentos listos para comer?		
10. ¿Sirve los alimentos en una manera que prevenga la contaminación?		
A. ¿Reduce usted el contacto de las manos descubiertas con los alimentos listos para comer?		
B. ¿Los meseros evitan tocar el área de contacto con alimentos de los vasos, los platos y los utensilios?		
C. ¿Mantiene las áreas de autoservicio de manera que se prevenga la contaminación?		
11. ¿Maneja los productos químicos de manera que se prevenga la contaminación?		
A. ¿Almacena los productos químicos lejos de los alimentos, los utensilios y el equipo?		
B. ¿Los recipientes que se usan para dispensar productos químicos tienen etiquetas?		
C. ¿Si se usan pesticidas en el establecimiento, antes de aplicarlos se retiran todos los alimentos y las superficies que tienen contacto con ellos?		
Observaciones:		

Formulario No.3

Formulario No.3		
	Fecha:	
Uso de proveedores aprobados	Evaluación	
	SI	NO
1. ¿Compra alimentos a proveedores que obtuvieron sus productos de fuentes confiables?		
2. ¿Se asegura de que sus proveedores tengan buena reputación?		
3. ¿Hacen entregas sus proveedores en horas de poco movimiento?		
Observaciones:		

Formulario No.4

Formulario No.4		
	Fecha:	
Higiene personal	Evaluación	
	SI	NO
1. ¿Sabén todos los empleados como pueden contaminar los alimentos?		
2. ¿Siguen todos los empleados el procedimiento correcto para lavarse las manos?		
3. ¿Sabén todos los empleados cuando se requiere que se laven las manos?		
4. Siguen todos los empleados los procedimientos para el mantenimiento de la higiene de las manos, como mantener las unas cortas y limpias, y cubrirse las llagas y cortadas?		
5. ¿Provee su establecimiento el tipo correcto de guantes para manejar alimentos?		
6. ¿Se cambian los empleados los guantes cuando es necesario?		
7. ¿Tiene requerimientos sobre la vestimenta de trabajo para los empleados que manejan alimentos?		
8. ¿Pide a los empleados que mantengan su limpieza personal?		
9. ¿Prohíbe a los empleados fumar, comer o beber en las áreas de preparación de comida y de lavado de platos?		
10. ¿Tiene normas sobre cómo tratar los casos de enfermedades de los empleados?		
Observaciones:		

Formulario No.5

Formulario No.5		
	Fecha:	
Instalaciones y equipo	Evaluación	
	SI	NO
1. ¿Se instalo correctamente el equipo fijo para alimentos?		
2. ¿Se le da mantenimiento con frecuencia al equipo para alimentos?		
3. ¿Fue instalada y mantenida la plomería por un plomero certificado?		
4. ¿Están programadas las lámparas a una intensidad que protege la seguridad de los alimentos?		
5. ¿Se saca la basura de las instalaciones correctamente?		
Observaciones:		

Formulario No.6

Formulario No.6		
Fecha:		
Control de plagas	Evaluación	
	SI	NO
1. ¿Tiene contrato con un operador de control de plagas certificado?		
2. ¿Inspecciona las entregas para ver si hay señales de plagas?		
3. ¿Toma medidas para prevenir que las plagas entren a su establecimiento?		
4. ¿Toma medidas para negarle a las plagas alimentos y refugio en el establecimiento?		
5. ¿Pueden identificar los empleados las señales de plagas?		
Observaciones:		

Formulario No.7

Formulario No.7		
	Fecha:	
Sistemas de seguridad de los alimentos	Evaluación	
	SI	NO
1. ¿Tiene los programas básicos de seguridad de los alimentos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. ¿Se enfoca su sistema de administración de seguridad de los alimentos en el control de los cinco factores de peligro más comunes responsables de enfermedades transmitidas por alimentos identificados por los CDC?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. ¿Se enfoca su sistema de administración de seguridad de los alimentos en identificar, monitorear y controlar los peligros biológicos, químicos y físicos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. ¿Sabe cuando se requiere un plan HACCP?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Observaciones:		

Formulario No.8

Formulario No.8		
Fecha:		
Entrenamiento de los empleados	Evaluación	
	SI	NO
1. ¿Tiene programas de entrenamiento sobre la seguridad de los alimentos para los empleados nuevos y para los actuales?		
2. ¿Tiene herramientas de evaluación que identifiquen el entrenamiento sobre la seguridad de los alimentos que necesitan los empleados?		
3. ¿Tiene varios recursos para el entrenamiento sobre la seguridad de los alimentos (incluyendo libros, videos, carteles y material en el que se use la tecnología) para satisfacer las necesidades de los aprendices?		
4. ¿Lleva registros que documenten que los empleados completaron el entrenamiento?		
Observaciones:		

Formulario No.9

Formulario No.9		
	Fecha:	
Auditoria (autoinspección)	Evaluación	
	SI	NO
1. ¿Realiza usted autoinspecciones regularmente?		
2. ¿Compara con frecuencia los reglamentos de seguridad de los alimentos locales o estatales a los procedimientos de su establecimiento?		
3. ¿Se solucionan con rapidez todas las infracciones de las inspecciones reglamentarias y de las autoinspecciones?		
4. ¿Tiene un plan para colaborar con los inspectores de salud pública durante las inspecciones?		
Observaciones:		

Conclusión

Debido a que el Porter House Grill & Restaurant no cuenta con un manual que ayude a los empleados tanto manipuladores como de servicio a realizar un trabajo que evite la contaminación de los alimentos, se ha determinado la creación e implementación del presente diseño.

Como propósito principal del diseño está que mediante su aplicación se puedan mejorar los fallos observados en el levantamiento realizado en dicho restaurante, para de esta manera lograr que todo el personal del restaurante conozca los factores imprescindibles que debe tomar en cuenta al momento manipular alimentos o realizar la limpieza correspondiente.

El diseño está basado en el Codex Alimentarius, y su elaboración ha sido basada en los conocimientos adquiridos mediante el programa del SERVSAFE, lo cual garantiza eficiencia y seguridad en los procedimientos aplicables descritos en este diseño.

Al implementar este diseño, el Porter House Grill & Restaurant podrá eficientizar los procesos realizados diariamente en sus instalaciones, asimismo se busca mantener la inocuidad en los alimentos ofrecidos en el restaurante, con el fin de prevenir posibles brotes de ETAS.

El presente diseño, si es llevado a cabo de la forma correcta, brindará toda la información necesaria a los manipuladores para garantizar y eficientizar la calidad de los alimentos servidos.

Recomendaciones

- Garantizará la inocuidad de los alimentos servidos en el establecimiento.
- Asegurará un buen desempeño de todo el personal manipulador y de servicio.
- Facilitará el manejo de desechos, así como el control de plagas en el establecimiento y sus alrededores.
- Ayudará a controlar los puntos críticos que existen en el camino de los alimentos.

Bibliografía

Fuentes primarias

Libros:

- NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION (2009). Información Esencial de SERVSAFE (5ta edición). Chicago.
- Armendáriz S., José L. (2001). Procesos de Cocina. España. Paraninfo Thomson Learning.
- Tablado, Carlos F. (2009). Manual de Higiene y Seguridad Alimentaria para la Hostelería. Paraninfo.

Fuentes secundarias

Libros:

- Cabellos S., Pablo J. (2000). Manual de aplicación del sistema APPCC en el sector de la restauración colectiva en castilla – la mancha. Castilla
- Álvarez, P. 1997. Manipulación e higiene de los alimentos y restaurantes. República Dominicana: taller

Artículos:

- <http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/Chef/manualdeprocedimientos2.htm>
- <http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/Chef/manualdeprocedimientos.htm>
- <http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/Chef/manualdeprocedimientos3.htm>

Referencias electrónicas:

- <http://www.codexalimentarius.org/codex-home/es/>
- <http://www.digenor.gob.do/Portals/0/docs/catalogo/CATALOGO%20DE%20NORMAS%20Y%20REGLAMENTOS%20TECNICOS%20DOMINICANOS%202008.pdf>
- <http://www.digenor.gob.do/CatalogodeNormas/tabid/129/Default.aspx>
- <http://alimentosseguro.wordpress.com/2010/06/15/procedimiento-operativo-estandar-de-manejo-de-basura/>

Anexos

Universidad de Acción Pro Educación y Cultura



DECANATO DE TURISMO

“Diseño de un programa del Sistema de Seguridad de Alimentos: Porter House Grill Restaurant, Santo Domingo, D.N., 2013.”

SUSTENTANTES:

Marielle Milagros Ruffin Ortiz 2008-0310

Evelin Mabel Rodríguez Batista 2008-1574

Ninette Alfonsina Taveras Adames 2008-2368

ASESOR:

Dra. Marixa Montolio

**Anteproyecto de la monografía para optar por el título de Licenciatura en
Administración Turística y Hotelera**

Distrito Nacional, República Dominicana

2013

1. Título

“Diseño de un programa del Sistema de Seguridad de Alimentos: Porter House Grill Restaurant. 2013.”

2. Definición del tema

El diseño de un programa del sistema de seguridad de alimentos para velar por el cumplimiento correcto de las normas de manipulación e inocuidad de los mismos, reduciendo notablemente los riesgos de las ETAS (Enfermedades Transmitidas por los Alimentos) y asegurar la calidad del producto terminado.

3. Planteamiento del problema

La seguridad e higiene en la manipulación de alimentos, debe ser uno de los pilares básicos en la calidad de los servicios gastronómicos.

Porter House, siendo un restaurante bien frecuentado, no posee un Sistema de Seguridad de los Alimentos por lo que los usuarios corren el riesgo de poder adquirir una enfermedad transmitida por alimentos (ETA) en su establecimiento.

En base a las informaciones anteriores y en vista de la necesidad de aplicar los métodos del ServSafe en los restaurantes de la República Dominicana, en esta investigación se propondrá el diseño de un programa del sistema de seguridad de alimentos para Porter House Grill Restaurant, como iniciativa para el logro de la certificación.

4. Objetivos de la investigación

4.1 Objetivo general

- Diseñar un programa del Sistema de Seguridad Alimentaria para el Porter House Grill Restaurant.

4.2 Objetivos específicos

- Análisis de peligro.
- Identificar los puntos críticos de control de los procedimientos actuales para el manejo de los alimentos en el restaurante.
- Diseñar un plan de manejo higiénico de alimentos específico para Porter House Grill Restaurant.
- Capacitar a los empleados para aplicar el programa ServSafe.
- Evaluar el funcionamiento de la aplicación del plan.
- Velar porque la ruta de los alimentos sea la correcta.

5. Justificación de la investigación

5.1 Justificación teórica

Según la National Restaurant Association (2009). Manual Esencial de ServSafe, p. III:

El programa del Servsafe sirve para desarrollar los conocimientos y las habilidades de las personas que trabajan en el área de manipulación de alimentos. Además de promover la importancia de la educación basada en la seguridad alimentaria dentro del ámbito de restaurantes.

5.2 Justificación metodológica

Se utilizarán los métodos de observación, descripción y de análisis.

5.3 Justificación practica

Garantizar la inocuidad de los alimentos servidos en el restaurante Porter House.

6. Tipo de investigación

- *Investigación Transversal*

Se trata de una investigación transversal, inicia en Enero 2013, finaliza en Abril 2013.

- *Investigación Documental*

Con el uso de esta investigación se obtendrán pautas de vital importancia para llevar a cabo el desarrollo de la oferta, utilizando documentos previos que ayuden a fortalecer la aplicación del sistema de seguridad alimentaria del restaurante.

- *Investigación Descriptiva*

Con el uso de este tipo de investigación se podrán describir todos los elementos y las necesidades que interactúan en el ámbito del cuidado de los alimentos en el restaurante, así como la descripción de todos los recursos que ayudan a fortalecer la calidad de los alimentos en el lugar.

7. Marcos de referencia

7.1 Marco teórico

Lo que dice un experto en base al tema de higiene, seguridad e inocuidad de los alimentos:

Carolina Mueses (2008), Blog sobre Sanidad Inocuidad y Calidad de Alimentos: Problemas Sanitarios en Servicios de Comida de República Dominicana:

“...se puede concluir que la mayoría de los problemas que se presentan en las cocinas de República Dominicana se deben a fallas en la manipulación de los alimentos y a las malas prácticas de higiene; tanto de parte de los empleados, como de limpieza y sanitización de las áreas de cocina.”...” En otro orden de cosas, aunque en el país el rol rector y regulador en el área de alimentos corresponde a la Secretaria de Salud Pública, hace falta un Organismo estatal que supervise el cumplimiento de Buenas Prácticas de Manipulación Higiénica de Alimentos en establecimientos que sirven comida al público; el cual debe auditar periódicamente las instalaciones para hacer cumplir las normas y otorgarles un Certificado de Cumplimiento por un tiempo definido. La prueba de que ésta, es una necesidad imperante queda demostrado por el hecho, de que las empresas que contratan los servicios de auditoría de cocinas que ofrece AgroBioTek, lo hacen por dos razones principales: a) Quieren cerciorarse que la empresa contratada le sirve a sus empleados alimentos de calidad, sanos e inocuos y/o, b) Sus clientes les exigen algún mecanismo de garantía de la sanidad, inocuidad y calidad de los alimentos que consumen. Como vemos las razones son económicas en ambos casos; en el primero, si no ofrecen un buen servicio de alimentos los empleados se

quejan, se enferman y baja la eficiencia y la producción; y en el segundo, se arriesgan a perder el cliente y en caso de que ocurra una intoxicación por alimentos, se arriesgan a que las autoridades competentes les cierren el negocio.”

7.2 Marco conceptual

- *Alimento*: es cualquier sustancia normalmente ingerida por los seres vivos.
- *Contaminación*: es la alteración nociva del estado natural de un medio como consecuencia de la introducción de un agente totalmente ajeno a ese medio (contaminante), causando inestabilidad, desorden, daño o malestar en un ecosistema, en el medio físico o en un ser vivo.
- *Diseño*: Proyecto, plan.
- *ETAS*: Enfermedades Transmitidas por Alimentos, están causadas por la ingestión de agua o alimentos contaminados con agentes patógenos.
- *Higiene*: es el conjunto de conocimientos y técnicas que aplican los individuos para el control de los factores que ejercen o pueden ejercer efectos nocivos sobre su salud. La higiene personal es el concepto básico del aseo, de la limpieza y del cuidado del cuerpo humano.
- *Infeción*: es el término clínico para la colonización de un organismo huésped por especies exteriores. En la utilización clínica del término infección, el organismo colonizador es perjudicial para el funcionamiento normal y supervivencia del huésped, por lo que se clasifica al microorganismo como patógeno.

- *Manipulación*: se entiende como un ejercicio velado, sinuoso y abusivo del poder. Pero no necesariamente debe ser en forma negativa y en este contexto para nuestro tema lo asociaremos con alimentos y entonces nos referimos al acto de tocar los alimentos o cualquier otro objetivo ligado a este tema.
- *Plaga*: una situación en la cual un animal produce daños económicos, normalmente físicos, a intereses de las personas (salud, plantas cultivadas, animales domésticos, materiales o medios naturales); de la misma forma que la enfermedad no es el virus, bacteria, etc., sino la situación en la que un organismo vivo (patógeno) ocasiona alteraciones fisiológicas en otro, normalmente con síntomas visibles o daños económicos.

7.3 Marco espacial

Porter House Grill Restaurant.

7.4 Marco temporal

Enero – Abril 2013.

8. Métodos, procedimientos y técnicas de la investigación

8.1 Métodos de la investigación

- Observación

Mediante la utilización de éste método se percibirá más de cerca la problemática que presenta el restaurante.

- Análisis

El análisis se basará en la condición actual del restaurante, para interpretar las causas que provocan sus fallos y de esta manera llegar a los efectos que podría tener y como mejorarlo.

- Descriptivo

Se destacaran las cualidades y rasgos del objeto de estudio.

8.2 Procedimientos de la investigación

Se realizarán inspecciones y auditorías al local para determinar el progreso o deterioro de la situación actual durante el trabajo de la propuesta.

8.3 Técnicas de la investigación

- Entrevista

Se realizarán entrevistas a personas que posean conocimientos sobre el sistema de seguridad alimentaria y su importancia, así como a expertos que trabajan día a día en el área de estudio.

- Revisión de documentos

Se hará una revisión necesaria en documentos que den apoyo y credibilidad al sistema propuesto, los cuales serán documentos escritos con anterioridad basados en temas similares.

- Recolección de datos a través de formularios.

9. Tabla de contenido

Agradecimiento

Dedicatoria

Resumen ejecutivo

Introducción

Capítulo I. Seguridad alimentaria y su importancia en los Restaurantes

1.1 Conceptos Básicos sobre la Seguridad de los alimentos

1.1.1 Las ETAS ¿Cómo Prevenirlas?

1.1.2 Los Microorganismos patógenos y sus consecuencias

1.1.3 Empleados: ¿cómo pueden contaminar?

1.2 Manejo de los alimentos a través del establecimiento

1.2.1 Peligros y Monitoreo

1.2.1.1 Peligros en el camino

1.2.1.2 Monitoreo de tiempo y temperatura

1.2.2 La Ruta de los alimentos en el establecimiento

1.2.2.1 Compra

1.2.2.2 Recepción

1.2.2.3 Almacenamiento

1.2.2.4 Preparación

1.2.2.5 Cocción

1.2.2.6 Mantenimiento

1.2.2.7 Enfriamiento

1.2.2.8 Recalentamiento

1.2.2.9 Servicio

1.3 Sistema de administración de seguridad de los alimentos, instalaciones y manejo integrado de plagas (IPM)

1.3.1 Programa de manejo de crisis

1.3.2 Manejo integrado de plagas (IPM)

1.4 Reglamentos sobre seguridad de los alimentos y el entrenamiento de los empleados en República Dominicana

1.4.1 Reglamentación del gobierno y entidades

1.4.2 Inspecciones

CAPITULO II. Diseño de un programa del Sistema de Seguridad de Alimentos para Porter House Grill & Restaurant

2.1 Aspectos Generales

2.1.1 Historia

2.1.2 Aspectos Generales

2.1.3 Análisis FODA

2.2 Propuesta del programa de Seguridad de Alimentos

2.3 Formularios de inspección

Conclusión

Recomendaciones

Bibliografía

Anexos

10. Fuentes de información

- *Fuentes Primarias*
 - Levantamiento de la cocina del Porter House Grill Restaurant el día jueves 31 de enero de 2013.
 - Opinión del Chef Ejecutivo Vladimir Sánchez del Weston Suites Hotel.

- *Libros y Monografías*
 - Rosario, L. M. Sánchez, J. M. (2009).Manual Seguridad y Manipulación Higiénica de Alimentos para los Laboratorios de Cocina. UNAPEC, Santo Domingo, República Dominicana.

- *Artículos de la web*
 - Center for Disease Control and Prevention

Artículo “Enfermedades Transmitidas por los Alimentos”

Disponible: www.cdc.gov

 - “Manipulación de Alimentos (Manuales y Recomendaciones)”

Disponible: www.publicaciones.ops.org.ar

- Sanidad, Inocuidad y Calidad de Alimentos

Artículo “Problemas Sanitarios en Servicios de Comida de República Dominicana”

Disponible:

www.alimentoseguro.wordpress.com/category/seguridad-de-alimentos

Anexo 2

Tablas de recepción y almacenamiento de los alimentos

Recepción y almacenamiento de alimentos

Alimentos	Peligro potencial al adquirirlo	Condiciones y tiempo máximo de almacenamiento sugerido	Razones para limitar el almacenamiento	Signos de pérdida de calidad y alteración	Destino de alimentos sospechosos
Huevos con cáscara	Escaso si la cáscara está íntegra, firme y limpia. Huevos quebrados con derrames del contenido son peligrosos, pueden presentar desarrollo de salmonella.	Refrigeración 15 días.	Absorción de olores de otros alimentos. Penetración de bacterias a través de la cáscara.	Clara y yema muy líquidas y membranas que se rompen fácilmente. Enturbiamiento, color y sabor desagradable.	Desechar.
Leche de polvo entera o descremada	Ninguno si se compra leche que ha sido sometida a pasteurización.	En envase cerrado, hermético, lugar fresco y seco: Leche descremada, 18 meses. Leche entera, 3 meses.	Leche descremada: alteraciones de sabor. Leche entera: enranciamiento de las grasas.	Olor, color y sabor no propios.	Desechar.
Enlatados no ácidos: Carnes, pescados, patés, hortalizas, etc. Enlatados ácidos: Frutas, tomate, piña, etc.	Si la esterilización no fue correcta: Clostridium botulinum, en los enlatados no ácidos. Otro tipo de crecimiento bacteriano, en los enlatados ácidos.	Duración de almacenamiento indicada por el fabricante.	Alteraciones microbiológicas y químicas. Contaminación por pérdida de la integridad del envase debido a: golpes, abolladuras, corrosión, o mala manipulación después de abierto.	Hinchamiento de la lata, con deformación en tapas y/o corrosión interna. Ennegrecimiento del producto, olor pútrido, textura desmenuzable.	Descartar frente a la menor sospecha de alteración.
Frutas y hortalizas frescas.	Fuente de transmisión de enfermedades de origen microbiano y parasitario.	Aproximadamente una semana dependiendo de los vegetales.	Deterioro enzimático y microbiano.	Manchas, machucamiento, acorchamiento, podredumbre. Pueden ser peligrosos si no se someten a lavado riguroso.	Seleccionar y descartar inservibles.
Carne fresca en cortes grandes.	Pueden contener: Salmonella, Clostridium, perfringes, Sthaphylococcus aureus.	En refrigeración: -1°C a 4°C a 5 días.	Desarrollo microbiano, aún cuando no hubiera signos visibles de alteración. Carnes de color oscuro se deterioran más rápido que las de color rojo brillante.	Formación de limo color pardo grisáceo con olor a viejo al principio y putrefacción franca después.	Desechar.

Carne fresca picada y carne muy trozada.	Pueden contener: Salmonella, Clostridium, perfringes, Sthaphylococcus aureus.	En refrigeración: 24 a 48 horas.	Desarrollo microbiano rápido por mayor contaminación inicial por aumento de superficie expuesta.	Formación de limo color pardo grisáceo con olor a viejo al principio y putrefacción franca después.	Desechar.
Carne congelada.	Pueden contener: Salmonella, Clostridium, perfringes, Sthaphylococcus aureus.	En refrigeración: -18°C, 6 meses.	Puede producirse enranciamiento de grasas y pérdida de cualidades de textura, aunque puede continuar siendo inocua.	Color, olor y textura no propios. Si durante o después de descongelarse ha mantenido a más de 7°C, puede ser peligrosa aunque no presente signos de alteración.	Las carnes descongeladas, conservadas a temperatura mayor de 7°C son sospechosas y no deben emplearse.
Jamones cocidos y embutidos.	Son productos curados. Pueden contener Staphylococcus aureus o sus toxinas, estreptococo termorresistentes.	Refrigeración de 1 a 2 semanas, si no se ha manipulado en forma errónea y siendo piezas enteras. Congelación: 3 meses.	Desarrollo microbiano puede alterar calidad comercial y sanitaria.	Manchas color verde grisáceo, olor desagradable o no típico, ablandamiento, pegajoso al tacto.	En caso de duda desechar.
Pollos frescos.	Fundamentalmente Salmonella. Otros contaminantes: C. perfringes y Staphylococcus.	En refrigeración 48 horas.	Deterioro rápido por actividad microbiana o enzimática.	Desarrollo de limo viscoso sobre la superficie. Aparición de manchas y olor desagradable.	Descartar.
Pollos congelados.	Fundamentalmente Salmonella. Otros contaminantes: C. perfringes y Staphylococcus.	3 meses.	El almacenamiento prolongado no hace que la carne sea peligrosa pero la textura pierde calidad.	Aparición de manchas por "quemadura por frío".	Carnes descongeladas mantenidas a más de 7°C son sospechosas y no deben emplearse.

Tiempo de almacenaje Horas, Días o Semanas		
Alimentos	Embalaje	Observaciones
Quesos	Ninguno	En refrigeración y según lo blando del tipo de queso, se almacenará por dos o tres semanas.
Pan	Envueltos en plástico o papel	En refrigeración, se almacena por dos semanas. Sin refrigeración, se debe consumir en pocos días.

Tiempo de almacenaje No mayor de seis meses		
Alimentos	Embalaje	Observaciones
Harina, cebada, avena, arroz, frijoles, azúcar.	En el envase de origen: latas, envases de vidrio, cartón, plástico, sacos de papel o de tela.	Controlar a causa de los insectos y roedores. Almacenar a temperatura ambiente.
Comidas preparadas a base de arroz, maíz, pastas, papas fritas.	En el embalaje de origen.	Almacenar a temperatura ambiente. Consumir rápidamente los paquetes abiertos.
Galletas dulces o saladas. Bizcochos de pan.	En el embalaje de origen.	Deben consumirse rápidamente los paquetes empezados. Almacenar a temperatura ambiente.
Nueces, almendras, avellanas.	En el embalaje de origen.	Almacenar a temperatura ambiente.
Cacao, chocolate en tabletas o en polvo.	En el embalaje de origen.	Almacenar a temperatura ambiente.
Frutas secas: albaricoques, manzanas, uvas.	En el embalaje de origen.	Almacenar a temperatura ambiente.
Mantequilla, margarina.	En el embalaje de origen.	Si la temperatura ambiente es superior a los 28°C, debe almacenarse en el refrigerador.

Tiempo de almacenaje		
Hasta un año		
Alimentos	Embalaje	Observaciones
Sopas y salsas en paquetes, cubitos de caldo, aromas y levaduras.	El de origen.	Almacenar a temperatura ambiente. Consumir rápidamente los paquetes empezados.
Alimentos dietéticos, energéticos y para bebés lactantes.	El de origen.	Protegerlos de la luz solar. Almacenar a temperatura ambiente.
Pastas: macarrones, espaguetis, tallarines, canelones.	El de origen.	Consumir rápidamente los paquetes empezados. Almacenar a temperatura ambiente.
Grasas y aceites vegetales.	El de origen.	Protegerlos de la luz solar. Almacenar a temperatura ambiente.
Jugos de frutas. Botellas o botellones de agua mineral. Mermeladas y dulces en almíbar.	En los envases de origen.	Protegerlos de la luz solar. Almacenar a temperatura ambiente.
Conservas y semi-conservas de carne. Conservas hechas en casa.	En los envases de origen. En botellas o frascos cerrados.	Almacenar bajo refrigeración.

Tiempo de almacenaje Por más de un año		
Alimentos	Embalaje	Observaciones
Comidas preparadas, sopas, carnes, pescados, sardinas, legumbres, frutas.	En latas cerradas al vacío.	Almacenar a temperatura ambiente, salvo las que exijan en el envase, refrigeración o congelamiento.
Azúcar o sal.	En envases de lata o vidrio.	Almacenar a temperatura ambiente.
Leche en polvo, leche condensada.	En envases de lata o vidrio.	Almacenar a temperatura ambiente. Las latas de leche en polvo se deben agitar una vez al mes.
Arroz sin cascarilla.	En los envases de origen, o en sacos que dejen pasar el aire.	Almacenar a temperatura ambiente.
Café y té en polvo. Bebidas alimenticias a base de cacao.	En envases cerrados al vacío.	Almacenar a temperatura ambiente.
<p>Nota: Aunque estos alimentos se conserven por más de un año, es recomendable que al pasar éste se consuman las existencias y se repongan con nuevas remesas.</p>		

Anexo 3

*Fragmento de la Ley General de
Salud 42-01, con relación al sector
alimentario.*



**SECRETARÍA DE ESTADO DE SALUD PÚBLICA Y ASISTENCIA
SOCIAL**

**Ley General de Salud
Ley No. 42-01
SANTO DOMINGO**

Santo Domingo,
República Dominicana.

8 de Marzo 2001

CAPITULO III

De los alimentos y actividades relacionadas

Art. 125.- Toda persona tiene derecho a exigir que los alimentos que adquiera o que reciba, a cualquier título, sean sanos y correspondan, en su calidad, naturaleza y seguridad, a las declaraciones contenidas en su rotulación y promoción o a las que el proveedor emita en la venta o entrega.

Art. 126.- La SESPAS, a través del organismo competente y en coordinación con las instituciones y organismos correspondientes, basándose en la composición de los alimentos y bebidas; determinará los productos a los que puedan atribuírseles propiedades nutritivas particulares y gustativas incluyendo los que se destinen a regímenes especiales de alimentación. Estos alimentos deberán reunir también las condiciones de las normas de identidad y de calidad, cuando ésta hubiere sido aprobada específicamente para un alimento determinado. PÁRRAFO.- Cuando la SESPAS les reconozca propiedades terapéuticas a los productos citados en este artículo, se considerarán medicamentos.

Art. 127.- La producción, la elaboración, el almacenamiento, la fabricación, la importación, el comercio en todas sus formas, el transporte, la manipulación, el suministro a cualquier título, y el expendio de productos alimentarios quedan sujetos a las disposiciones de esta ley, de sus reglamentos y de las resoluciones administrativas emanadas de la SESPAS, así como a las Normas Técnicas Dominicanas (NORDOM) y en su defecto, a las normas del Código Alimentario (CODEX). Estas disposiciones deberán establecer los criterios y definiciones

oficiales a fin de garantizar que estos alimentos sean sanos, aptos para el consumo humano, con calidad nutritiva y provengan de establecimientos autorizados por SESPAS.

Art. 128.- La SESPAS tendrá a su cargo:

- a. Velar por que las personas físicas o jurídicas que se dediquen a la fabricación, la manipulación, el transporte, el almacenaje, el comercio en cualquiera de sus formas, y la preparación para el suministro directo al público de alimentos, lo hagan en formas higiénicas, con apego a las disposiciones legales y reglamentarias pertinentes y en los establecimientos debidamente autorizados.
- b. El examen médico inicial y los periódicos de las personas que manipulan artículos alimentarios y bebidas, para determinar que no padezcan de alguna enfermedad transmisible o sean portadores de gérmenes patógenos. El certificado de salud correspondiente, que constituirá un requisito indispensable para esta ocupación, deberá ser renovado periódicamente.
- c. Reglamentar el expendio de alimentos en las vías públicas y establecimientos para tales fines.
- d. Todo otro asunto que se refiera a artículos alimentarios y bebidas y que no esté específicamente consignado en esta ley y sus reglamentaciones.

PÁRRAFO.- Para el cumplimiento de lo establecido en el presente artículo, la SESPAS elaborará la reglamentación correspondiente en coordinación con la Dirección General de Normas y Sistema de Calidad (DIGENOR) y con las demás instituciones competentes.

Art. 129.- La importación, fabricación y la venta de artículos alimentarios y bebidas, así como las materias primas correspondientes, deberán ser autorizados por la SESPAS, previo análisis y registro del organismo competente, el cual deberá expedirse en la forma consagrada en los reglamentos que se dicten al efecto.

PÁRRAFO.- Para importar artículos esta naturaleza se requiere que su consumo y venta esté autorizado en el país de origen por la autoridad de salud competente. En el certificado correspondiente se hará constar el nombre del producto, su composición, fechas de expendio y vencimiento.

Art. 130.- Todo alimento o bebida que no se ajuste a las condiciones señaladas en esta ley o sus reglamentaciones, será retirado de la circulación, destruido o desnaturalizado, por la Secretaria de Estado de Salud Pública, sin desmedro de las atribuciones de otras instituciones competentes, a fin de impedir su consumo; sin mas requisito que la sola comprobación de su mala calidad, levantándose acta de su decomiso o destrucción.

PÁRRAFO.- Los gastos para el cumplimiento de las acciones dispuestas en el presente artículo, correrán a cargo del productor o importador.

Art. 131.- Para el cumplimiento de las disposiciones de este capítulo, los encargados de los establecimientos o empresas destinados a la importación, fabricación, manipulación, envase, almacenamiento, distribución, expendio o cualquier otra operación relativa a alimentos o bebidas, estarán obligados a permitir a los funcionarios y empleados de la SESPAS, debidamente autorizados para tales fines, el libre acceso a los locales de trabajo y la inspección de instalaciones, maquinarias, talleres, equipos, utensilios, vehículos, existencia de alimentos y bebidas, y facilitar la toma de las muestras que fueren necesarias de acuerdo con las normas correspondientes. El funcionario o empleado de la SESPAS dejará siempre contra muestras selladas.

Anexo 4

*Aviso del Ministerio de Salud
Pública y Asistencia Social*



**SECRETARIA DE ESTADO DE SALUD PÚBLICA Y
ASISTENCIA SOCIAL
Dirección General de Epidemiología
“Por Una Cultura de la Salud”**

Mensaje sobre la Manipulación de Alimentos

En estas circunstancias queremos recordarles que para evitar las enfermedades que se pueden transmitir a través de los alimentos debemos hacer lo siguiente:

- Evitar el consumo de alimentos descompuestos, verificando esto por su olor y apariencia.
- Lavarse las manos antes de preparar los alimentos.
- Ingerir los alimentos después de cocinados.
- Evitar almacenar los alimentos cocinados.
- Ingerir los alimentos enlatados inmediatamente y por completo después de ser destapados, no guardarlos.