



**+ Apoyamos tus políticas
de Bioseguridad Alimentaria
e Inocuidad**

**Team
Foods**



Dagusto®



— BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA HORE

Las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta básica para obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación.

- a) A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.
- b) Al personal manipulador de alimentos.
- c) Fabricación , envasado , procesamiento, exportación, importación y comercialización de materias primas e insumos.
- d) A las autoridades sanitarias en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.

— BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Condiciones Generales



1. Su funcionamiento no debe poner en riesgo a la comunidad.
2. Sus áreas deben ser independientes de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser usadas como dormitorio.
3. Sitios secos y alrededores limpios y alejados de botaderos de basura, pantanos y sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plagas.
4. Manejo de residuos.
5. Evitar ingreso o anidamiento de plagas.
6. Abastecimiento de agua potable.
7. Servicios sanitarios separados del área de preparación y completamente dotados y limpios.

CONDICIONES GENERALES

INSTALACIONES



- Pisos adecuados para la actividad, de fácil limpieza y desinfección
- Paredes de color claro, resistentes para actividades de lavado y desinfección
- Techos diseñados que permitan fácil limpieza y en lo posible evitar techos falsos
- Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente del área de elaboración.
- Canecas tapadas alejadas de las áreas. Remover, lavar y desinfectar frecuentemente
- Se prohíbe el ingreso de animales y personas diferentes a los manipuladores de alimentos
- Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en la cocina, áreas de preparación y almacenamiento

EQUIPOS Y UTENSILIOS



- Deben ser de material resistente a operaciones de limpieza y desinfección
- Sin grietas o huecos que posibiliten acumulación de residuos
- Superficies en contacto con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro material fácilmente desprendible
- Mesas y mesones con superficies lisas, con bordes sin aristas
- Recipientes herméticos de materiales de fácil limpieza y desinfección

CONDICIONES GENERALES

Lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable, jabón o detergente y cepillo con especial cuidado donde se pican o fraccionan los alimentos. Las superficies deben ser de material sanitario de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón

El servido de alimentos debe hacerse con utensilios adecuados evitando el contacto con el alimento

Alimentos y bebidas expuestos para la venta deben estar protegidos del ambiente exterior

El personal directamente vinculado con la preparación de alimentos no puede manipular dinero simultáneamente

Recibo de materiales e insumos en sitio limpio y protegido de la contaminación ambiental. Uso de recipientes adecuados

Hortalizas, vegetales, carnes deben ser lavados con agua potable antes de su uso

Hortalizas y frutas deben ser lavadas y desinfectadas con sustancias aprobadas por Min. Salud y protección social

Alimentos perecederos deben ser almacenados adecuadamente, separados, tapados en refrigeración o congelación. No deben almacenarse con alimentos listos para el consumo



LAVADO Y DESINFECCIÓN DE UTENSILIOS Y VAJILLAS

Las superficies de los utensilios deben ser de material sanitario de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.

STEP 01

Retirar residuos de comida.

STEP 02

Lavar con agua potable, jabón o detergente y cepillo con especial cuidado donde se pican o fraccionan los alimentos.

STEP 03

La Desinfección debe hacerse con elementos y productos que no dejen residuos .

STEP 04

La desinfección puede hacerse con agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas. Ejm Hipoclorito de sodio 0,1% (20 ml de hipoclorito comercial y llevar a 1 litro con agua potable.) No requiere enjuague

— PRÁCTICAS HIGIÉNICAS.

• Res. 2674/2013

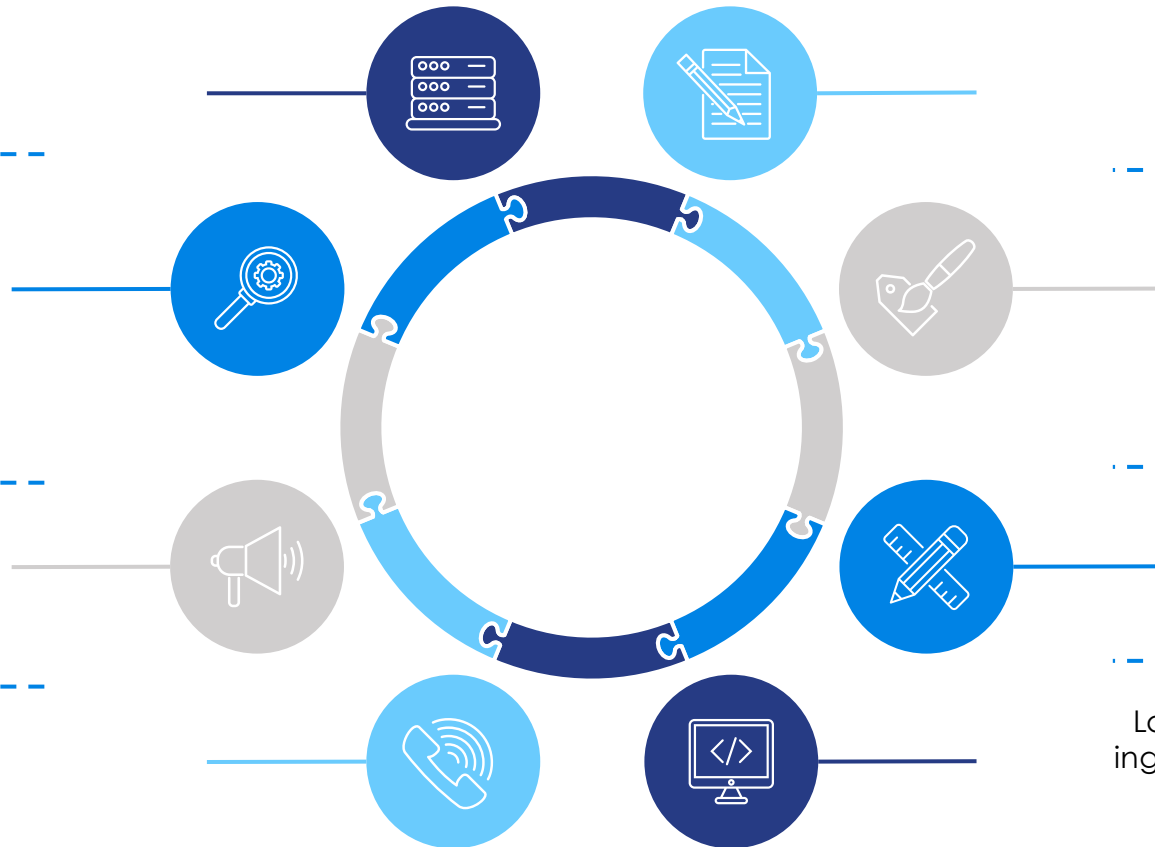
Uso de calzado cerrado,
impermeable de tacón bajo.

No uso de joyas, relojes,
accesorios.

En caso de uso de guantes debe
estar en perfecto estado y hacer
limpieza con la misma frecuencia
de lavado de manos.

Uñas cortas, limpias y sin esmalte.

Cabello recogido con malla.



Limpieza e higiene personal.

Vestimenta de Color claro con
cierres y cremalleras en parte
superior.

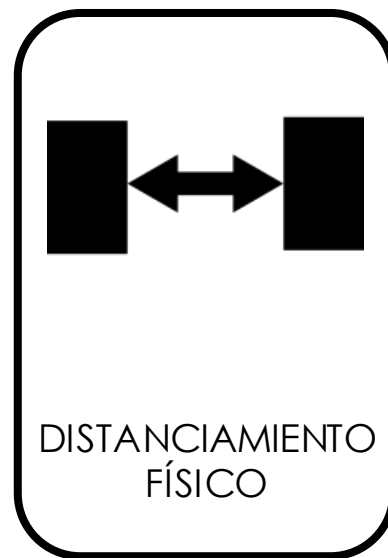
No salir con la indumentaria de
trabajo.

Uso de tapabocas cubriendo
nariz y boca.

Lavado de manos con agua y jabón al
ingreso y en cada cambio de actividad.
Desinfección en caso de requerir.

— QUE ES BIOSEGURIDAD ALIMENTARIA?

Son el conjunto de prácticas de manejo que, cuando son seguidas correctamente, reducen el potencial para la introducción de problemas nutricionales y transmisión de microorganismos patógenos y sus vectores por la alimentación.





Es de vital importancia construir una relación de confianza con nuestros clientes y hoy la Bioseguridad alimentaria es el factor diferencial. Recuerda que toda tu cadena de valor debe estar protegida, todos los empleados deben portar tapabocas, estar capacitados en buenas prácticas de manufactura, lavarse muy bien las manos, despachar con guantes y empacar muy bien todos los productos.

Reportar oportunamente síntomas relacionados como fiebre, resfríos, gripa común para ser direccionado a aislamiento domiciliario y reporte a su EPS



— DIFERENCIAS ENTRE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



La limpieza elimina residuos visibles, como grasa y suciedad, de las diferentes superficies. En la mayoría de los casos, se emplea agua potable y detergente, mediante una acción mecánica (fregado o frotado).



Por otra parte, la desinfección es la eliminación de los microorganismos que pueden quedar después de la limpieza y su objetivo es disminuir el número de gérmenes hasta unos niveles aceptables. Son dos operaciones independientes que se complementan. Ambas pretenden evitar la proliferación de patógenos que contaminarían los alimentos y causarían su deterioro o contaminación.

— FRECUENCIAS DE LIMPIEZA

Aunque la frecuencia de limpieza depende de determinados factores, en la mayoría de los casos se sigue una misma pauta:

Suelos y paredes: a diario, primero se limpian y después se desinfectan.

Mesas de cocción, planchas, sartenes, campanas o filtros: limpiar cada día con productos desengrasantes específicos y también durante su uso.

Cámaras frigoríficas: deben sacarse las bandejas, los cajones o las estanterías y limpiar a fondo una vez al mes o cada dos meses.

Hornos: eliminar posibles restos adheridos y limpiar con productos específicos cada día.

Utensilios de trabajo: limpiar al final de cada turno de trabajo y siempre que se requiera, como al cambiar de alimento.

Líneas de producción: limpiar con agua, después de cada jornada de trabajo y si se varía de alimento.

Canecas de basura: limpiar y desinfectar a diario.

Maquinaria: los equipos se limpiarán en función de su uso, del alimento o de la frecuencia de su uso. Se debe detallar en el plan de limpieza específico para cada industria.

— PROTOCOLOS DE PREVENCIÓN

EN CENTRO PRODUCTIVO

- Contar con protocolo de vestimenta en el que se indique la utilización correcta de uniformes, guantes (en los casos que se necesite), cofia y mascara.
- Deben lavarse las manos al inicio de cada actividad, cuando halla cambio de actividades o cada media hora.
- Ejecutar protocolos de “Limpieza y Desinfección” diario
- Destinar un espacio físico para que el operario del centro productivo disponga la pieza a entregar ya se directa o a domicilio, dentro del establecimiento

PERSONAL DE CAJA, MESA Y DOMICILIARIOS

- Instalar en diferentes espacios del establecimiento dispensadores de gel antibacterial.
- Contar con protocolo de vestimenta en el que se indique la utilización correcta de uniformes, guantes (en los casos que se necesite), cofia y mascara.
- Deben lavarse las manos al inicio de cada actividad, cuando halla cambio de actividades o cada media hora.
- Debe destinarse una sola persona manejando caja, buscando minimizar contactos físicos o con el alimento.
- Lavar y desinfectar diariamente los cajones de transporte de alimentos, interna y externamente. Así mismo las motos o bicicletas de domicilios

— GRACIAS —

