



Manual para Manipuladores de Alimentos

Módulo 4: Condiciones del establecimiento
donde se preparan alimentos

Índice

Capítulo 1. Introducción	1
Capítulo 2. Condiciones del establecimiento	1
Capítulo 3. Áreas de producción	3
Capítulo 4. Procedimientos de limpieza y desinfección	6



Capítulo 1. Introducción

Además de los cuidados que tenemos que tener cuando manipulamos alimentos, hay determinadas **condiciones del ambiente y del lugar**, que hay que tener en cuenta para evitar la contaminación de los alimentos.

El control de esas condiciones estará algunas veces en nuestra manos, si somos propietarios y manipuladores a la vez, o si preparamos alimentos en casa.

En otros casos, podemos informar y alertar a nuestro supervisor si detectamos que no se están cumpliendo.

Estas condiciones ambientales también **forman parte de las Buenas Prácticas de Manufactura**, y tienen como objetivo garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos propios de la producción y distribución.



Capítulo 2. Condiciones del establecimiento

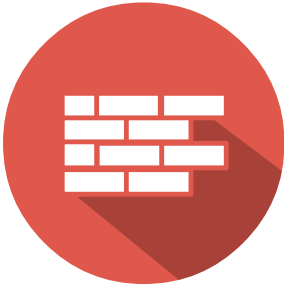
Un establecimiento donde se preparan alimentos debe tener determinadas condiciones que aseguren la inocuidad de los mismos.

Las Buenas Prácticas de Manufactura definen los criterios de diseño y funcionamiento de los establecimientos, en cuanto a su estructura e higiene.

Dependiendo del proceso productivo, si no es posible la separación física de las zonas del establecimiento, se podría hacer una división funcional. Por ejemplo manipulando en tiempos distintos materias primas crudas y alimentos listos para el consumo, previa limpieza y desinfección.



Ubicación del local de preparación: El lugar donde se preparan los alimentos debe estar alejado de los depósitos de basura, corrientes de aguas cloacales, y otras fuentes de contaminación.



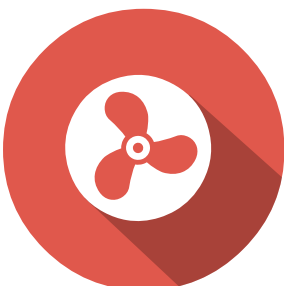
Materiales de construcción: Todo material utilizado en pisos, paredes y techos, donde se preparan alimentos, debe ser liso, impermeable y de fácil limpieza y desinfección. Las estructuras deben permitir el fácil acceso para estas tareas.



Diseño de las instalaciones: Es muy importante que estén separadas las zonas del establecimiento de acuerdo a los procesos que se lleven a cabo, separando zonas sucias de limpias con flujos sin entrecruzamientos.



Iluminación: Es importante contar con una buena iluminación, ya que nos facilitará la tarea. Para evitar que caigan vidrios sobre los alimentos en caso de rotura de las lámparas, las mismas deben tener protección.



Ventilación: La buena ventilación ayuda a controlar la temperatura interna, así como el polvo, humo y vapor excesivos, pero su diseño debe evitar que haya corrientes de aire desde áreas sucias hacia áreas limpias. Utiliza los extractores de humo o vapor. Las puertas y ventanas deben tener vidrios y protecciones tipo mosquiteros para prevenir la entrada de polvo, insectos y otras plagas.



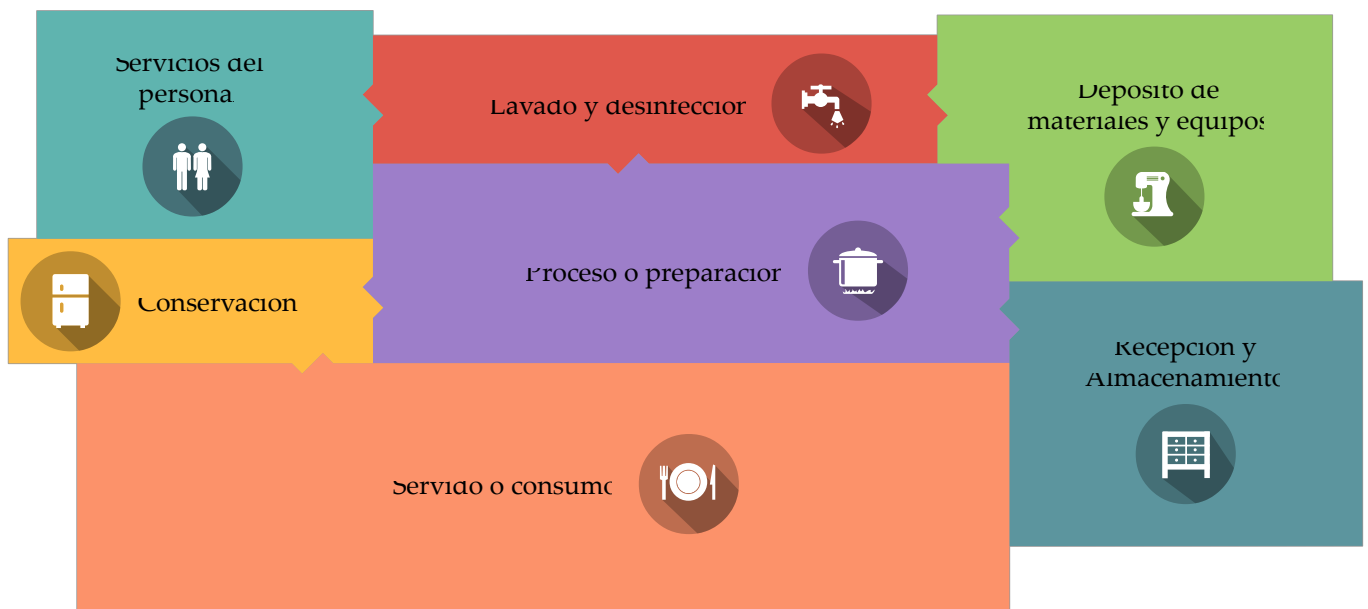
Higiene: Todos los utensilios, los equipos y los edificios deben mantenerse en buen estado higiénico, de conservación y de funcionamiento.



Capítulo 3. Áreas de producción

Como ya sabes, las materias primas y el producto final deben transportarse en condiciones óptimas para impedir la contaminación y no deben almacenarse en un mismo lugar.

Para lograrlo, se han establecido diferentes áreas dentro de los establecimientos, que nos ayudan a mantener la inocuidad de los alimentos durante todo el proceso de producción.



Áreas de Recepci3n y Almacenamiento:

Por ser el lugar donde se reciben y almacenan materias primas e insumos, que pueden traer contaminación, debe estar separada de otras. Además debe ser mantenida en buenas condiciones de orden, limpieza y desinfecci3n y equipada con los materiales necesarios (tarimas, estanterías, mesas, etc.).

El almacenamiento debe asegurar las condiciones de conservaci3n adecuadas a los productos almacenados.

Por ejemplo, deben haber áreas adecuadas de almacenamiento para:

- Productos refrigerados
- Productos congelados
- Frutas y verduras
- Granos y harinas
- Insumos



Área de lavado y desinfección de equipos:

Esta área debe contar con piletas, agua caliente y fría, cepillos y demás elementos utilizados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios.



Área de proceso o preparación:

Por ser el área donde se realiza la preparación, debe tener:

- Agua potable o tratada en el lugar, para hacerla segura. El agua debe ser suficiente, tanto para el lavado y preparación de alimentos, como para las tareas de limpieza y desinfección.
- Facilidades para la disposición de desechos, mediante drenajes y canaletas protegidos por rejillas para evacuar las aguas servidas.
- Recipientes para la basura, con doble bolsa de plástico y que se accionen a pedal o que tengan tapa de vaivén.
- Espacio suficiente para el volumen de producción.
- Estaciones de lavado de manos (lavamanos).
- Equipos y utensilios.



Áreas de servido o consumo:

En esta área todos los muebles, equipos y superficies que estén en contacto con los alimentos deben estar limpios, y el sector debe contar con ventanas que impidan el acceso de insectos y otras plagas.

En el caso de mobiliarios para autoservicio o para bufé deben tener tapas que mantengan cubiertos los alimentos y utensilios.



Áreas de conservación y almacenamiento de productos terminados:

De acuerdo al tipo de alimento y dependiendo de su tiempo de distribución o de servicio, esta área debe permitir conservar los alimentos refrigerados (por ejemplo ensaladas, bufé frío, postres, productos perecederos), o calientes (por ejemplo autoservicio o bufé).



Áreas de servicios del personal:

En lo posible, se recomienda que hayan sanitarios separados para el personal y para el público, y que su número sea acorde al número de empleados.

Y debe estar ubicada sin comunicación directa con el área de producción y con ventilación hacia la calle o hacia el área sucia.

Esta área debe tener:

- Sanitarios con papel higiénico y recipiente para desechos.
- Lavamanos o estaciones de lavado de manos debidamente equipados.
- Agua caliente y fría.
- Jabón líquido bactericida y desinfectante.
- Cepillo para uñas.
- Toallas desechables o secadores de aire.
- Recipientes para basura con tapa basculante o accionada a pedal.
- Vestuarios con casilleros individuales para almacenar la ropa y efectos personales.



Área de depósito para materiales y equipos:

Se recomienda tener en el establecimiento, áreas para ordenar y almacenar materiales, equipos o recipientes en uso, previniendo así la aparición de plagas.



Capítulo 4.

Procedimientos de limpieza y desinfección

La limpieza y desinfección del lugar de producción de alimentos es clave dentro de la manipulación higiénica de los mismos y nuestra colaboración es fundamental para lograr altos estándares de calidad.

Al limpiar sacamos toda la suciedad visible y al desinfectar disminuimos y eliminamos las bacterias. Sin un buen proceso de limpieza, la desinfección es incapaz de producir el resultado esperado.

En todos los lugares de preparación, sin importar su tamaño, volumen de producción, equipamiento o personal, deben practicarse a diario tareas de limpieza y desinfección de:

- Las áreas de proceso (paredes, pisos, techos).
- Las superficies en contacto con los alimentos (mesas, recipientes, utensilios, equipos).



Estos procedimientos deben ejecutarse al finalizar las tareas de preparación, previamente a su iniciación, y en algunos casos, durante el mismo proceso.

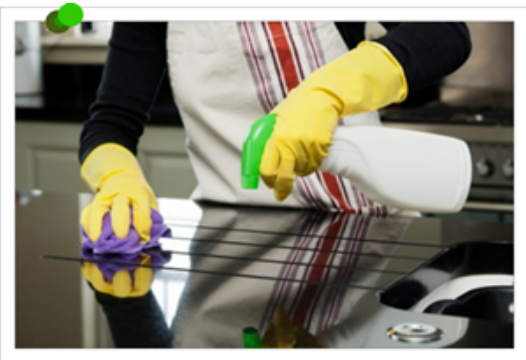
Etapas del procedimiento de limpieza y desinfección:



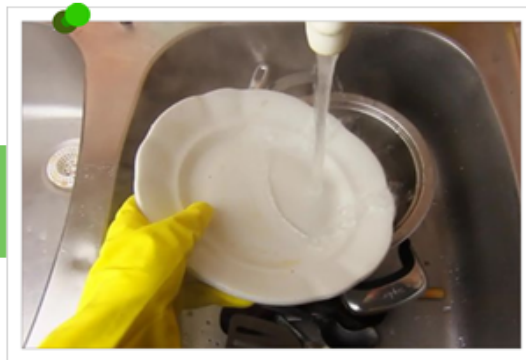
Remoción de suciedad gruesa y enjuague.



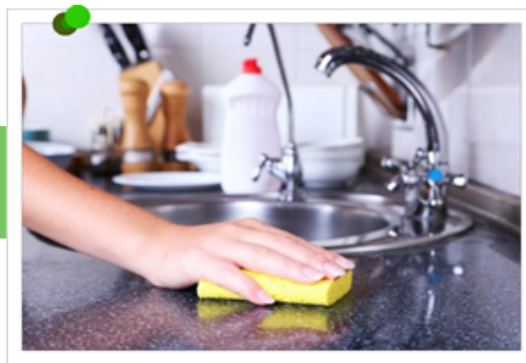
Aplicación de un detergente y remoción de la suciedad restante, refregando intensamente con un cepillo o fibra y con ayuda de un detergente y agua tibia.



Aplicación de un desinfectante o vapor o agua caliente por encima de 80 grados centígrados.



Enjuague con agua tibia.



Enjuague final con agua cuando se usan desinfectantes químicos que así lo requieran.

Programas de control de plagas:

La proliferación de plagas donde se preparan alimentos, tiene mucha relación con las condiciones estructurales, con la forma de almacenar y disponer los desechos en el lugar y con tratamientos eficaces de limpieza y desinfección.

Muchas veces, el control de plagas es confiado a firmas especializadas, pero la vigilancia por parte del manipulador de estas condiciones, siempre es el primer paso para un mejor control, junto con medidas complementarias como la aplicación de químicos.

RECUERDA:

- Mantén limpio tu ámbito de trabajo.
- Limpia con agua potable.
- Controla que no queden restos de material de limpieza después del enjuague.
- Arroja los residuos en el lugar correspondiente.
- Avisa en caso de detectar presencia de plagas.



