

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Se aplican a todos los procesos de manipulación de alimentos y son una herramienta fundamental para la obtención de un proceso inocuo.

Higiene personal

- Baño diario.
- Cepille sus dientes.
- Mantenga uñas cortas y sin maquillaje.
- No use ningún tipo de accesorios
- Lave sus manos con agua y jabón después de usar los servicios sanitarios y tocar elementos ajenos al trabajo o cada cambio de tarea.



Vestimenta de trabajo



- Utilice siempre el uniforme completo y limpio de manera que se evite la contaminación del alimento
- Cubra el cabello con cofia
- Use guantes
- Use calzado cubierto
- Tapabocas

Prohibiciones

- Evite, el contacto con alimentos si padece afecciones de piel, heridas, resfríos, diarrea, o intoxicaciones.
- Evite toser o estornudar sobre los alimentos y equipos de trabajo.
- No comer.
- No fumar.



- No acostarse o sentarse en lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

Cuidado de instalaciones y equipos

- Realice lavado de licuadoras y selladora diariamente.
- Mantenga los utensilios de trabajo limpios.
- Efectúe lectura de temperaturas en equipos de frío diariamente y evite pérdida de la cadena (refrigeración 0-4°C; congelación -18°C)



- Deposite los residuos en los recipientes correspondientes y retire diariamente.

- Realice fumigaciones a locativas periódicamente.
- Efectúe limpieza, desinfección y desmanchado diario a limpienes.

Materias primas

- Realice recepción en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.



Nativos
NATURALMENTE ACTIVOS



- Someter a limpieza con agua potable y desinfección, previo a la incorporación en las diferentes etapas del su proceso y posterior consumo.

- Rotule adecuadamente con nombre, lote y fecha de vencimiento para su almacenamiento.
- Almacene ordenadamente en equipos de frío, donde se evite su contaminación y alteración.
 - Refrigeración: frutas para parfait, ensalada, té, zumo de naranja, leche, yogurt. A temperaturas no mayores de 4°C.
 - Congelación: frutas para jugos y batidos, bowl, helado. A temperatura de -18°C.



- Evite contaminación:
 - Física: con cuerpos extraños
 - Química: presencia de compuestos químicos
 - Biológica: proliferación de microorganismos.
- Revise diariamente estado de composición de frutas y evite su fácil descomposición.



- Inspeccione olor de naranja antes de ser exprimida y prepare únicamente la cantidad necesaria para el uso diario.

- Realice buen manejo de inventario y evite inexistencia de materias primas.
- Evite recongelar materias primas.

Material de envase

- Debe poseer el diseño del modelo suministrado.
- No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.
- Deben permanecer en buen estado y limpios.
- Almacenados en sitio exclusivo y debidamente protegidos.

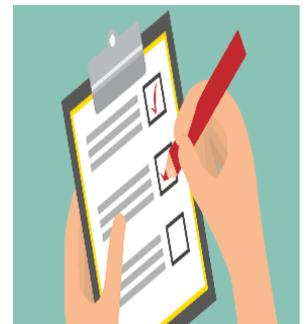


Preparación de producto

- Debe realizarse en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y conservación para reducir crecimiento de microorganismos y contaminación de producto.
- Las operaciones deben efectuarse en forma secuencial y continua para que no se produzcan retrasos indebidos que generen contaminación

Responsabilidad laboral

- Realice cada tarea de acuerdo a las instrucciones recibidas.



Vigilancia y control

- Examinar periódicamente las instalaciones para detectar infestaciones.
- Realizar mantenimiento preventivo a maquinaria y equipos para el desarrollo del negocio.

Visitantes

- Prohibir la entrada a las zonas de producción, a menos que sea una visita programada y porte los elementos y ropa adecuada.