

## Sistema del control de calidad

**Objetivo:** Definir estrategias que aseguren la correcta inocuidad de alimentos de acuerdo con los procesos de recepción, elaboración y almacenamiento.

**Responsable:** Manipulador/a de alimentos

**Periodicidad:** diariamente

### Indicaciones Manipulador/a alimentos

#### ARTÍCULO 52

Los manipuladores deben recibir una instrucción adecuada y continua en manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal.

#### ARTÍCULO 54

El manipulador no deberá atender pagos, ni realizar tareas que contaminen manos y ropa.



#### ARTÍCULO 57

No comer, fumar, masticar chicle, o realizar otras prácticas antihigiénicas.

#### ARTÍCULO 58

Si se emplean guantes, éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene.

*Reglamento Sanitario de los Alimentos.*

### Inocuidad de productos

**¿Qué es inocuidad?** Garantía que el alimento no causará daño al consumidor, cuando sea preparado y/o consumido de acuerdo con el uso previsto.

- Buenas condiciones de salud: sin enfermedades respiratorias, estomacales, herida o infecciones. Ante cualquier complicación debe avisar a su supervisor o jefatura.
- Higiene personal: correcto lavado de manos, secar las manos, ducharse antes de ir a trabajar, mantener uñas cortas y limpias, cara afeitada, pelo lavado y recogido con cofia.
- Ropa: fuente de contaminación. Vestuario adecuado, gorra que cubra todo el cabello, delantal de color claro.

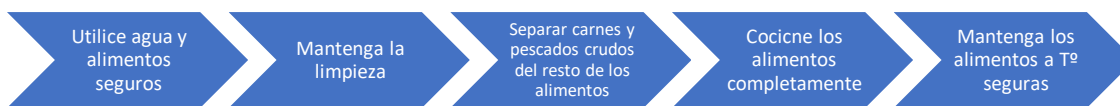
**¡NO OLVIDAR!** Lavado de manos, previo al ingreso al lugar de procesos, después de manipular desechos, al cambiar de actividad y las veces que sea necesario. **El uso de guantes no exime la obligación de lavarse las manos.**



## Hábitos higiénicos

DESEABLES	INDESEABLES
Lavado de utensilios y superficies: agua potable y caliente, detergente, cepillar, enjuagar y secar.	Actos de contaminación: comer, masticar chicle, fumar, manipular aparatos tecnológicos, entre otros.
Aseo de vajilla y cubiertos, antes de servir los alimentos. Mantener guardados en caso de no utilizarlos, lugar seco y específicos.	Utilizar la propia vestimenta para secarse, usar el baño sin cambiarse de ropa.
Estornudar: no hacerlo encima de la zona de elaboración, luego lavarse las manos y cambiar guantes.	No utilizar joyas, rascarse la nariz, cabello, orejas, etc. Mantener uñas libres de esmalte.
Si utiliza el baño, en lo posible, cambiar la ropa de trabajo por otra. Sacarse los guantes, no volver a utilizarlos y lavarse las manos.	No utilizar paños para limpiar o secar.

**Claves de la inocuidad**, siempre deben coexistir estas 5 claves en la preparación, manipulación y/o consumo de alimentos.



## Recepción y almacenamiento de materias primas

### Principios

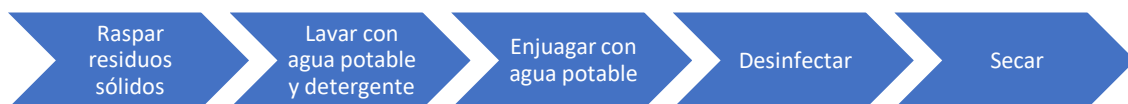
*“Lo primero que entre es lo primero que sale”*

*“Lo primero que vence es lo primero que sale”*

RECEPCIÓN			
Realizar recepción en un mesón o mesa de apoyo, nunca a ras de piso.	Almacenar las materias primas bajo las condiciones de Tº adecuadas. (se detalla más abajo).	Evitar la exposición a Tº ambiente de las materias primas que requieran refrigeración y congelación (no más de 30 min de exposición).	Cuando recepciones, almacene inmediatamente para no romper la cadena de hielo.
ALMACENAMIENTO			
<b>Refrigerado</b>	Mantener buena circulación de aire, la Tº del aire debe ser de unos 4ºC No almacenar alimentos calientes, ya que aumenta la Tº interna del refrigerador.		

	<p>Protege los alimentos, cubrir con papel aluminio, plástico, si no tienen tapa.</p> <p>Verificar las Tº de los alimentos y del equipo con frecuencia y llevar registros.</p> <p>Los alimentos crudos deben colocarse en las partes bajas y los cocidos o que no requieren cocción en la parte superior para evitar contaminación cruzada.</p>
<b>Congelado</b>	<p>Almacenar rápidamente si no será utilizado de inmediato</p> <p>Mantener el envase original, si se cambia, etiquetar el contenido con su fecha de entrada, de consumo y vencimiento.</p> <p>No sobrecargar el congelador.</p> <p>Evitar recongelar el mismo alimento.</p> <p>Abrir la puerta cuando sea necesario, para mantener la Tº.</p> <p>Verificar Tº, con termómetros calibrados, llevar registro.</p>
<b>En seco</b>	<p>Mantener envases originales.</p> <p>Rango de Tº debe estar a 12ºC</p> <p>Resguardar distancias, mantener repisas o estantes al menos 20 cm del suelo o de las paredes.</p> <p>Chequear Tº (10ºC – 21ºC) y humedad del lugar (50-60%).</p>
<b>Productos químicos</b>	<p>Bodega exclusiva e identificada.</p> <p>Mantener separados del área de elaboración y almacenamiento de alimentos.</p> <p>Productos con adecuado etiquetado.</p> <p>No utilizar envases de alimentos ni de otros químicos.</p>

Lavado de equipos e instalaciones: Proceso fundamental para asegurar que materiales y lugar de trabajo no sean una fuente de contaminación para los alimentos.



**¡NO OLVIDAR!** Utilizar distintos utensilios para la limpieza y desinfección, puede utilizar elementos de distintos colores para definir su función.

#### **Bibliografía:**

*Manual para manipuladores de alimentos, Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA (2021), Ministerio de Agricultura, Gobierno de Chile.*

*Manual de Buenas Prácticas de Manufactura para Cocinerías, UNETE, Instituto de Agroindustria, Universidad de la Frontera.*