

Limpieza de cocina

Licadoras, rebanadoras, procesadores, mezcladoras, peladoras y molinos lavados enjuagados y desinfectados después de su uso desarmar y armar al final de cada jornada

Estufas, hornos, planchas salamandras y freidoras limpias, en todas sus partes, sin cochambre y en buen estado

Vaporaras Mesas caliente limpia y sin Cochambre

Campana y extractores sin cochambre y funcionando

Carro de servicio limpio y en buen estado

Mesas de trabajo limpias y desinfectadas después de uso

Uso de detergentes y desinfectantes en el lavado de ollas y utensilios

Lavado con detergentes y desinfección de loza y cubiertos

Eliminación escamoche previo al lavado de la loza

Sistema de secado de loza y cubiertos a temperatura ambiente

Entrepaños gavetas y repisas limpias

Instalaciones exclusiva dentro del área para el lavado de manos que cuenten con jabón, gel desinfectante cepillo en solución desinfectante, toallas desechables, bote de basura con tapa oscilante 0°C a 7°C

Congelación

Temperatura del congelador a menos -20 °C

Temperatura de los alimentos a -18 °C

Termómetro limpio, visible y funcionando

Charolas y rejillas y en buen estado

Sistema establecido de "PEPS" (alimentos fechados y etiquetados) verificar que el proceso sea completo para su adecuada rotación

Alimentos en recipientes o envolturas integra y limpias

"Enfermedades Transmitidas por los Alimentos"

Son aquellas ocasionadas en el hombre por medio de lo que consume, ya sean alimentos o bebidas

La principal causa de éstas enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) es la falta de higiene en la manipulación de los mismos

embutidos de pescado, res, cerdo o pollo; rellenos de pescado, res, cerdo o aves; carne de aves Recalentado

74 °C *

carne de cerdo en trozo; carnes molidas de res, cerdo o pescado; carnes inyectadas y huevo de cascarón que ha sido quebrado para cocinarse y exhibirse en una barra de buffet debe ser mínima

69 °C *

Todos los demás alimentos

63 °C *

* x 15''

DESINFECCIÓN	NIVEL DE CLORO	UTILIZAR	DURACIÓN
frutas verduras	25 a 50 ppm de cloro	_____ ml por litro de agua *	2 a 3 minutos hojas verdes 5 minutos vegetales 10 minutos frutas cascara gruesa
utensilios	50 a 100 ppm de cloro	_____ ml por litro de agua *	Por lo menos duración de 2 minutos
trapos pisos y paredes	200 ppm de cloro	_____ ml por litro de agua *	Se deja secar a temperatura ambiente

Productos potencialmente Peligrosos

Son todos lo que vienen del animal y las leguminosas

INFECCIONES

Se producen al consumir alimentos con microorganismos patógenos vivos (la salmonella, el cólera, etc.) y/o huevecillos de parásitos vivos (la solitaria, la triquina, etc.)

INTOXICACIONES

Son causadas cuando se ingieren alimentos contaminados con toxinas (sustancias dañinas que desechan los microorganismos en el alimento) o los venenos de plantas y animales

En procesos para la obtención del Distintivo H



Simplificación de información

Todo el personal de cocina deberá observar y cumplir los siguientes aspectos

- A. Apariencia pulcra y es posible iniciar con un **baño antes de tu turno**
- B. Uniforme limpio y completo
- C. Cabello completamente cubierto con cofia o red
- D. Manos siempre limpias y con uñas recortadas, sin esmalte
- E. El personal afectado con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas no laboran en el área de preparación y servicio de alimentos
- F. El personal no deberá utilizar joyas (reloj, pulseras, anillos, aretes, Etc.

AREA DE BUFFET

- Todos los productos fríos listos para servirse y para preparar platillos, deben presentarse en baño de hielo y deben tener de **0°C a 7°C**
- Todos los productos calientes listos para servirse deben presentarse cubiertos y deben tener **60 °C**
- Área de servicios limpias y en buen estado
- Se usan utensilios que no permiten el contacto directo de las manos con los alimentos tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc.
- El personal se lava las manos después de cada interrupción de actividad.



Preparación de alimentos

Verificación que el lavado y desinfección de frutas, verduras y hortalizas se lleven a cabo de la siguiente manera

Se lavan con agua potable y jabón, una por una o en manojos pequeños

Se enjuagan perfectamente asegurando de que no queden residuos de detergentes

Se sumergen en una solución desinfectante de cloro, yodo o producto similar

Descongelación

Se planea la descongelación de alimentos por medio de

- A) Refrigeración
- B) por medio de horno de microondas
- C) al chorro del agua no debe de estancarse

D) como parte del proceso de cocción

Cruzada Se presenta cuando llevamos inconscientemente bacterias de un lugar a otro
Ejemplo de ello es el inadecuado manejo de alimentos, utensilios, recipientes o cualquier objeto que se pueda utilizar en más de un área específica.

Física Se presenta cuando algún objeto extraño se aloja accidentalmente en los alimentos. Vidrios rotos, pedazos de metal, piedras, grapas, barniz de uñas, joyería, cabellos o cualquier materia extraña. Para prevenir cualquier riesgo debemos utilizar red para el cabello, No utilizar anillos, aretes, pulseras, etc. Las mujeres deberán usar poco maquillaje, uñas cortas y sin esmalte, los hombres sin barba y bien rasurados.

Química Es causada cuando, por error o descuido, llegan a los alimentos productos químicos para limpieza, insecticidas o venenos que se manejan inadecuadamente en el establecimiento Debemos almacenar los productos químicos siempre en la repisa más cercana al piso y separados de los alimentos.

Biológica Producida por bacterias causantes de enfermedades y/o sus toxinas, virus o huevecillos de parásitos, empleados con infecciones y los venenos de algunos peces y plantas Si estas enfermo o sufres alguna herida en tus manos, aléjate de los alimentos, y no olvides reportarlo a tu jefe de inmediato



Instrucciones mesa fría, mesa caliente, preparación y buffet

Manejo de trapos

Los trapos que se usen en estas áreas deberán separarse en dos partes:

- 1.- para uso de productos crudos
 - 2.- para uso de productos cocidos o cocinados
- Los trapos que se usen en el área deberán permanecer en un líquido desinfectante mientras no estén en uso y existirán dos recipientes para su desinfección.

- 1.- para desinfección de trapos de uso en productos crudos
 - 2.- para desinfección de trapos de uso en productos cocidos o cocinados.
- Los recipientes deberán estar siempre a la vista y deberán tener siempre una leyenda indicando su contenido.

Instrucciones mesa fría, mesa caliente, preparación y buffet

Manejo de utensilios

Los utensilios que se usen en las áreas deberán separarse en dos partes:

- 1.- para uso de productos crudos
 - 2.- para uso de productos cocidos o cocinados
- todos los utensilios que se usen en el área deberán permanecer en un líquido desinfectante mientras no estén en uso y existirán dos recipientes para su desinfección .

- 1.- para desinfección de utensilios de uso en productos crudos
- 2.- para desinfección de utensilios de uso en productos cocidos o cocinados.

los recipientes deberán estar siempre a la vista y deberán tener siempre una leyenda indicando su contenido de la siguiente forma "desinfección de utensilios productos (cocidos o crudos) ejemplo:

Concentración de: 2 ml de cloro por cada litro de agua" para lograr 200 ppm verificar ficha técnica del proveedor

Instrucciones mesa fría, caliente y preparación manejo de tablas para picar

Las tablas que se usen en estas áreas deberán ser de polietileno de alta densidad.

¡¡ No se permiten tablas de madera !! Para su uso deben separarse en cuatro partes:

uso de tabla Ejemplo Verifica	color tabla a usar
1.-Para productos crudos, división frutas v verduras	Verde
2.-Para productos crudos división carnes y aves	Rojo
3.-Para productos cocidos o cocinados, división frutas y verduras	Blanca
4.-Para productos cocidos o cocinados división Mariscos	azul

ZPT= Zona de Peligro de Temperaturas 4°C a 60°C

Refrigeración

Temperatura del refrigerador 2°C o menos

Temperatura de los alimentos dentro del refrigerador de 4°C

Termómetro limpio, visible y funcionando

Charolas, rejillas o anaqueles limpios y en buen estado.

Alimentos en recipientes cerrados, de superficie lisa, no porosa de material recomendado (plástico vidrio etc. que no modifiquen el olor color y sabor

Puertas limpias y empaques en buen estado Sistema establecido de "PEPS" (alimentos **fechados y etiquetados** Verificar que el proceso sea completo para su adecuada rotación

Alimentos crudos colocados en la parte inferior del refrigerador

Absolutamente todos los alimentos almacenados en el refrigeración deben ir etiquetados en el refrigerador deben ir etiquetados con fecha y producto (deben hacerse con etiquetas y plumón indeleble no toxico)