
	<b>BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA ELABORACION DEL ALMUERZO ESCOLAR Y PREPARACION DE FRUTAS FRESCAS Y CORTADAS</b>	FECHA ACTUALIZACION :25/9/2023
		CODIGO: FT- BPMAEF - 001
		REVISION I 01
		PAGINA: 1 / 4
<b>FICHA TECNICA</b>		

1-DATOS GENERALES	
<b>DEFINICIONES</b>	<p><b><u>Buenas Prácticas de Manufactura:</u></b> Son las reglas y procedimientos establecidos por los organismos internacionales reguladores del sector alimentario (en especial el CODEX Alimentarius de FAO/ OMS) que deben ejecutarse en la industria de alimentos para elaborar productos inocuos y saludables.</p> <p><b><u>Ración de Almuerzo Escolar:</u></b> Conjunto de alimentos cocidos y no cocidos que se combinan de acuerdo al menú y porciones por grupo etario elaborados por el departamento de Nutrición del INABIE.</p> <p><b><u>Ración de frutas frescas enteras:</u></b> Son las frutas frescas (guineo o mandarina) que se entregan en los centros educativos luego del almuerzo escolar, de acuerdo al menú establecido por el INABIE</p> <p><b><u>Ración de frutas frescas cortadas.</u></b> Conjunto de diferentes frutas frescas cortadas en trozos que se preparan de acuerdo con las combinaciones y cantidad definidas por el Departamento de Nutrición que se entrega en centros educativos luego del almuerzo escolar de acuerdo al menú establecido por el INABIE.</p>
<b>DOCUMENTOS DE REFERENCIA</b>	<p>1 - <b>CAC-RCP-1-1969 REV. 4 (2020)</b> Código Internacional Recomendado de Prácticas -Principios Generales de Higiene de los Alimentos.</p> <p>2- <b>CAC-RCP 39 1993</b> Código de Prácticas de Higiene para Alimentos Precocinados y Cocinados Utilizados en los Servicios de Comida para Colectividades.</p> <p>3- <b>NORDOM 581</b> Higiene de los Alimentos. Principios Generales De Higiene de los Alimentos</p> <p>4-<b>NORDOM 646</b> Higiene de los Alimentos. Prácticas de Higiene para los Alimentos Pre cocidos y Cocinados Utilizados en los Servicios de Comida para Colectividades</p>

2.REQUISITOS
<p><b><u>2.1 Requisitos de las Instalaciones</u></b></p> <p><b><u>Edificación:</u></b> La edificación deberá tener definida dos áreas debidamente separadas: una para el proceso de elaboración del almuerzo escolar y otra para el proceso de preparación de las frutas frescas enteras y frutas cortadas y envasadas. En los dos procesos se deberá cumplir con los requisitos establecidos en la presente ficha técnica.</p>

	<b>BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA ELABORACION DEL ALMUERZO ESCOLAR Y PREPARACION DE FRUTAS FRESCAS Y CORTADAS</b>	FECHA ACTUALIZACION :25/9/2023
		CODIGO: FT- BPMAEF - 001
		REVISION I 01
		PAGINA: 2 / 4
<b>FICHA TECNICA</b>		

### **Emplazamiento.**

Las edificaciones deben estar ubicadas en zonas exentas de olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes y no estar expuestas a inundaciones.

### **Vías de Acceso.**

Las vías de acceso y zonas utilizadas por el establecimiento y sus inmediaciones deben tener una superficie dura y pavimentada, apta para el tráfico rodado.

### **Área externa**

El área externa de las edificaciones debe estar libre de basura, chatarra, acumulación de agua, malezas.

### **Área Interna**

**Edificación.** La edificación debe ser construida de cemento con paredes de material de fácil limpieza y desinfección.

### **Espacio.**

Debe disponerse de espacio suficientemente amplio para realizar las operaciones, ubicar los equipos de acuerdo al orden del proceso, desde la llegada de la materia prima hasta la obtención del producto terminado, sin posibilidades de contaminación cruzada. También el espacio debe permitir la limpieza y desinfección de las áreas y equipos.

**Pisos.** De material impermeable, lavable, antideslizante, sin grietas, fáciles de lavar y desinfectar. Con una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los desagües.

**Paredes.** De material impermeable, lavable, de color claro. Lisas, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. No se permiten paredes construidas con materiales metálicos ni madera en el área de producción.

**Puertas:** de superficie impermeable, lisa, lavable. Cuando proceda deben tener cierre hermético y ajustable. Las que tienen acceso al exterior deben estar protegidas con mallas que impidan la entrada de plagas.

**Techos:** de superficie lisa, fácil de limpiar, bien conservados, sin grietas, filtraciones ni goteras.


**Ventanas:** de material lavable, en buen estado, con mallas que impidan la entrada de plagas.

**Instalaciones eléctricas:** en buen estado y protegidas.

**Iluminación:** natural o artificial suficiente para las operaciones. No debe alterar los colores de los alimentos. Las bombillas o lámparas que estén suspendidas deben estar protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.

**Ventilación:** suficiente para evitar el calor excesivo y la condensación del vapor. La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de una zona sucia a una zona limpia.

**Eliminación de desechos líquidos.** La edificación debe tener de un sistema de eliminación de desechos líquidos (piso con inclinación, canaletas, desagües, rejillas) en buen estado.

	<b>BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA ELABORACION DEL ALMUERZO ESCOLAR Y PREPARACION DE FRUTAS FRESCAS Y CORTADAS</b>	FECHA ACTUALIZACION: 25/9/2023
		CODIGO: FT-BPMAEF -001
		REVISION I 01
		PAGINA: 3 / 4
FICHA TECNICA		

**Eliminación de desechos sólidos.** La edificación debe disponer de zafacones con tapa y fundas plásticas en su interior, suficientes y bien ubicadas. También un depósito de basura en el área externa, bien construido y fácil de limpiar. La empresa debe asegurar el retiro periódico de la basura, para evitar acumulación.

**Lavado de vegetales, carnes y fregado de equipos y utensilios en la cocina utilizada para preparar el almuerzo escolar.** Se debe disponer de un área para el lavado de vegetales y carnes, con un fregadero de dos compartimientos, uno para los vegetales y otro para las carnes. Fáciles de limpiar, con agua potable disponible y con la presión suficiente para el lavado.

También debe disponer de un área para el fregado y desinfección de equipos y utensilios utilizados en la preparación de los alimentos.

**Área de lavado de frutas en el espacio destinado a la preparación de frutas frescas enteras y cortadas.** Se debe disponer de un área para el lavado de frutas, con un fregadero de dos compartimientos, Fácil de limpiar, con agua potable disponible y con la presión suficiente para el lavado.

Este fregadero puede ser también utilizado para la limpieza y desinfección de cuchillos y tablas de corte u otros utensilios utilizados para la preparación de las frutas cortadas.

**Nota:** Las áreas de lavado deben tener facilidades para la eliminación de los desechos líquidos y sólidos que se generan en las operaciones.

### **2.2 Abastecimiento de agua.**

El establecimiento debe disponer de abundante abastecimiento de agua potable, con la presión necesaria para las operaciones, limpieza y servicios de higiene del personal.

Para la preparación de los alimentos se requiere de agua segura. Se debe utilizar agua purificada cuando se requiera (lavado de ensaladas y frutas desinfectadas).

Si es necesario, se debe disponer de medios de almacenamiento de agua (cisternas, tinacos, tanques) limpios y en buen estado. Se debe realizar periódicamente la limpieza y desinfección de los mismos.

### **2.3 Baños y Servicios de Higiene del Personal.**

La empresa debe contar con baño (s) con inodoro (s) y lavamanos en número suficiente para la cantidad de personal que labora en la misma. Los mismos deben estar fuera del área donde se manipulan los alimentos, con materiales para higienización (jabón, papel higiénico, papel toalla para secado de manos) y zafacón (es) con tapa y fundas para el depósito de los papeles usados.

En las áreas de proceso, deben instalarse lavamanos con agua suficiente, jabón y papel toalla para la higienización de las manos del personal que trabaja en la preparación de los alimentos, así como zafacones con tapa y fundas para colocar los papeles usados.


## **3. Higiene, Salud y Capacitación del Personal**

### **3.1 Higiene del personal**

El personal que trabaje en la preparación de los alimentos debe vestir uniformes o ropa de color claro, limpia, con delantal, calzado cerrado y cubre pelo.

Con buenas condiciones de higiene, uñas cortas, limpias y sin esmalte, sin barbas. No se permite el uso de prendas. Debe mantener un comportamiento adecuado (no hablar sobre los alimentos, toser, introducir dedos en la nariz, tocarse los cabellos).

No debe comer, fumar, masticar gomas de mascar (chicles), escupir, mientras labora en la preparación de los alimentos.

	<b>BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA ELABORACION DEL ALMUERZO ESCOLAR Y PREPARACION DE FRUTAS FRESCAS Y CORTADAS</b>	FECHA ACTUALIZACION :25/9/2023
		CODIGO: FT-BPMAEF-001
<b>FICHA TECNICA</b>		REVISION I 01
		PAGINA: 4 / 4

### **3.2 Salud del personal.**

No deberá presentar heridas, infecciones cutáneas, diarreas, tos u otra enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos. La empresa es responsable de realizar periódicamente evaluaciones de la salud del personal que labora en la preparación de los alimentos.

### **3.3 Capacitación del Personal**

La empresa debe disponer que todo el personal que manipule alimentos reciba una capacitación adecuada sobre Higiene y Manipulación de Alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura, a fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias.

### **4. Equipos y Utensilios**

Los equipos y utensilios utilizados para la preparación de los alimentos del almuerzo escolar y las frutas cortadas deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores, resistente a la corrosión y que resista repetidas operaciones de limpieza y desinfección. Con superficie lisa, sin hoyos ni grietas.

Las mesas de trabajo deben tener topes de acero inoxidable.

### **5. Programas Específicos**

#### **5.1 Programa de Control de Plagas**

La empresa debe tener un programa eficaz y continuo para el control de las plagas (ratas, cucarachas, moscas, otros).

En principio deben aplicarse medidas preventivas para impedir que las plagas entren al establecimiento, evitando huecos y hendidias en las paredes, espacios vacíos entre el techo y las paredes, roturas en mallas protectoras de ventanas y puertas, cajas eléctricas sin protección, rejillas de desagües rotas, acumulación de materiales no necesarios en área externa. También deben tomarse medidas para evitar derrames de materias primas, productos mal empacados u otra condición que constituya un atractivo para las plagas.

En caso de que las plagas invadan el establecimiento, deben adoptarse medidas de erradicación, mediante la aplicación de productos químicos o físicos, que eliminen las mismas.

Para tal fin, se deberá establecer un Programa de Control de Plagas, donde se indiquen las acciones, productos utilizados, frecuencia, lugares y métodos de aplicación y los responsables de las acciones.

Los productos utilizados deben ser autorizados para su uso en la industria alimenticia. Además, deben almacenarse en lugares específicos, en armarios cerrados y ser manipulados solo por personal autorizado y debidamente adiestrado. Se pondrá el mayor cuidado para evitar la contaminación de los alimentos con estos productos.

Se debe contratar el servicio de una empresa externa especialista en control de plagas la cual debe estar aprobada por los organismos correspondientes (Ministerios de Medio Ambiente, Salud Publica y Agricultura)

#### **5.2 Programa de Limpieza y Desinfección.**

La empresa debe establecer un programa eficaz de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios, para eliminar los residuos y la suciedad, los cuales constituyen una fuente de contaminación de los alimentos.

El programa debe definir: El área o equipo a limpiar/desinfectar, procedimiento de limpieza, productos utilizados, frecuencia, personal responsable.