



**PROES 002
BUFFET FCM**

Revisión: 0

Vigencia 20-04-2016

Próxima Revisión 20-04-2017

Página 1 de 6

1- Objetivo

2- Alcance

3- Responsabilidades

4- Definiciones y abreviaturas

5- Documentos de referencia

6- Desarrollo

7- Anexos y registros

RESOLUCIÓN N° 124

	PROES 002 BUFFET FCM	Revisión:	0
		Vigencia	20-04-2016
		Próxima Revisión	20-04-2017
		Página 2 de 6	

1- Objetivo:

Reconocer y controlar las condiciones operacionales dentro del Buffet de la FCM, propiciando condiciones favorables para la elaboración de alimentos y su comercialización.

Considerando el valor significativo que tienen las Instituciones Educativas y los lugares de trabajo en la promoción de hábitos alimentarios y estilos de vida saludables, se considera necesario contar con un ámbito, en este caso particular un Buffet, que cumpla con la finalidad de que todos los estudiantes y personal de la institución tengan acceso a una alimentación adecuada en cantidad y calidad, a un costo económicamente comparable con una alimentación tradicional.

2- Alcance:

Al personal del Buffet y toda persona que ingrese al área de elaboración de alimentos o los traslade hasta los clientes.

3- Responsabilidades:

El concesionario o encargado del buffet deberá hacer cumplir lo dispuesto en el presente protocolo y en sus anexos.

El personal del buffet deberá cumplir lo dispuesto en el presente protocolo y sus anexos.

El personal del Sector de Seguridad, Higiene y Calidad de la Facultad de Ciencias Médicas deberá controlar el cumplimiento del mismo y capacitar al personal e informar a las autoridades.

4- Definición y abreviaturas:

Buffet es un estilo de servicio empleado para proporcionar a un gran número de personas, alimentos preparados de platos fríos y calientes.

BPM: Buenas prácticas de manufactura.

Son las etapas y procedimientos generales que mantienen bajo control las condiciones operacionales dentro de un establecimiento y permiten condiciones favorables para la producción de alimentos inocuos.

POES: Procedimiento operativo estandarizado de sanitización.

HACCP- APPCC: Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control para asegurar la inocuidad de los alimentos.

PROES: Procedimiento específico.

SySO: Salud y Seguridad Ocupacional.

ANMAT: Administración Nacional de Medicamentos, alimentos y Tecnología Médica.

5- Documentos de referencia:

HACCP- APPCC: Puntos básicos de aplicación inicial, partiendo de las BPM.

Anexo I: BPM aprobado por ANMAT.

6- Desarrollo:

Para lograr inocuidad de los alimentos, se deberán considerar los puntos que se detallan a continuación:

- Prácticas Alimentarias que favorecen la contaminación y crecimiento de microorganismos (riesgos sanitarios).
- Conservación de los productos a temperatura ambiente o con refrigeración insuficiente.

	PROES 002 BUFFET FCM	Revisión:	0
		Vigencia	20-04-2016
		Próxima Revisión	20-04-2017
		Página 3 de 6	

- Manipuladores portadores de infección.
- Preparación de los alimentos en grandes cantidades y con mucha antelación a su consumo.
- Cocción insuficiente de alimentos contaminados.
- Descongelación defectuosa.
- Contaminación cruzada.
- Limpieza y desinfección insuficientes de equipos y utensilios de cocina.

(Referencias explicativas de todos estos puntos, Ver Anexo II: BPM).

6.1. Puntos Críticos de Control:

6.1.1. Condiciones del personal que manipula alimentos:

Capacitación del personal:

- Todo el personal deberá tener acreditado y aprobado el **curso para manipuladores de alimentos, dictado y evaluado por organismos oficiales.**

Vestimenta del personal:

- Deberán utilizar ropa clara, cofias, barbijos y guantes de látex para servicio o manipulación de alimentos fríos o terminados. Para alimentos calientes (horno/cocina), utilizarán cofia, barbijo y guantes para alta temperatura. Se puede agregar uso de delantales de algodón o impermeables.

Libreta sanitaria actualizada:

- Confirmando la salud del personal, por organismo oficial, incluyendo el calendario de Vacunación completo. No podrá concurrir en estado de enfermedad, debidamente certificado por personal médico.

6.1.2 Condiciones del establecimiento donde se preparan alimentos:

Diseño e higiene de las instalaciones: la correcta distribución de las zonas y la separación de las que corresponda según el proceso que se lleve a cabo, es una consideración muy importante relacionada higiene de los alimentos.

Iluminación: una buena iluminación puede ser natural o artificial. Las lámparas deben tener protección para evitar que caigan pedazos de material sobre los alimentos.

Ventilación: las aberturas deben impedir la entrada de insectos, animales, humo, polvo. Se deberá evitar el calor excesivo, además de la condensación de vapor y el ingreso de aire contaminado. La ventilación debe ser adecuada para evitar el exceso de calor y controlar la emisión de vapores.

Uso de campana extractora: deberá limpiarse luego de finalizar su uso, no permitiendo que se acumule grasa (Ver POES 01 en Anexo I).

Pisos y Paredes: deben estar construidas y revestidas de materiales impermeables, lavables y de colores claros (Ver POES 02 en Anexo I).

Techos: asegurar que no formen mohos.

Puertas: de material de fácil limpieza.

Ventanas: Limpieza continua.

Baños: deben estar separados de las zonas de manipulación de alimentos.

6.1.3 Manejo higiénico en el Proceso de Elaboración de los Alimentos:

Áreas de Recepción y Almacenamiento: Son los lugares en donde se reciben y almacenan materias primas. El área debe ser mantenida en buenas condiciones de orden, limpieza y desinfección equipada con materiales necesarios como tarimas, estanterías, mesas, etc.

Áreas de lavado y desinfección de equipos: son bachas o medios utilizados para la limpieza o desinfección de equipos y utensilios. Dotada de agua caliente.

En caso de corte de agua se debería suspender la preparación de alimentos.

Áreas de proceso o preparación: es donde se realizan gran parte de las operaciones de preparación previa y final. Las bolsas de residuos deberán almacenarse lejos de la zona de elaboración.

Recipientes para desperdicios: deben estar ubicados en lugares adecuados, ser de fácil limpieza y poseer tapa.

Colocación de Cartelería: indicando etapas de proceso: materia prima, crudos, cocidos, limpios, contaminados, etc.

6.1.4 Hábitos higiénicos de trabajo:

Los manipuladores de alimentos tienen una gran responsabilidad, por ello deben cuidar al máximo su higiene y la de su vestimenta durante su jornada laboral, siendo muy importante su manera de trabajar.

Los puntos que más se deben controlar son:

A) Las manos:

Es la parte del cuerpo que está en mayor contacto con los alimentos.

LO QUE SÍ SE DEBE HACER:

Las uñas siempre deben estar cortas y sin esmaltes o usar guantes de látex.

Lavarse en el lavabo con agua tibia y con jabón antibacteriano.

Usar un cepillo para limpiar las uñas.

Secarse con aire caliente o con papel de un solo uso.

Lavarse siempre que se hayan tocado alimentos crudos, se haya ido al baño, se haya tirado la basura o se haya interrumpido el trabajo de manipulación por cualquier otra causa.

(Ver POES 03 en Anexo I).

LO QUE NO SE DEBE HACER:

No deben secarse las manos con una toalla que hayan usado otros.

No deben lavarse las manos en el fregadero o en cualquier lugar donde haya alimentos crudos o platos sucios.

No se deben tocar objetos como llaves, monedas, etc. después de lavarse las manos.

No se debe entrar a trabajar sin lavarse las manos antes.

No se deben manipular alimentos sin secarse las manos.

B) La nariz, la boca y la garganta:

Deben tomarse precauciones especiales porque la saliva, las mucosidades, etc. contienen millones de bacterias y pueden contaminar los alimentos.

LO QUE SÍ SE DEBE HACER:

Llevar mascarilla cuando se elaboren platos cocinados, bollería y pastelería.

LO QUE NO SE DEBE HACER:

	PROES 002 BUFFET FCM	Revisión:	0
		Vigencia	20-04-2016
		Próxima Revisión	20-04-2017
		Página 5 de 6	

No se debe estornudar o toser sobre los alimentos. No se debe comer, fumar ni hablar mientras se manipulan alimentos.

C) El cabello:

El cabello debe llevarse recogido, ya que aunque se lleve limpio, la propia estructura del cabello hace que acumule polvo e impurezas.

LO QUE SÍ SE DEBE HACER:

Tener el pelo largo recogido con una redecilla o gorro, y siempre limpio.

LO QUE NO SE DEBE HACER:

No se debe tocar el pelo, ni rascarse la cabeza mientras se manipulan alimentos.

D) Heridas, granos, y lesiones cutáneas en general:

Debemos tener extremo cuidado con todo tipo de heridas en piel y mucosas (Cavidad bucal, conjuntivas oculares), ya que es muy peligroso poner en contacto sangre o bacterias del manipulador con los alimentos, ya que pueden contaminar el alimento.

LO QUE SÍ SE DEBE HACER:

Se deben proteger las heridas con vendajes o tiritas impermeables.

LO QUE NO SE DEBE HACER:

No deben tocarse las heridas ni los granos con las manos mientras se manipulan alimentos.

No deben manipularse alimentos con heridas sin tapan.

E) Ropa de trabajo:

La ropa del manipulador debe estar especialmente indicada para el trabajo con productos alimentarios, debiendo extremar el cuidado con la ropa que lleva en su trabajo.

LO QUE SÍ SE DEBE HACER:

Utilizar ropa de color claro y fácilmente lavable para trabajar.

Que la ropa no tenga botones externos.

LO QUE NO SE DEBE HACER:

No se debe utilizar la ropa de calle para trabajar.

No se deben utilizar relojes de pulsera, collares o anillos mientras se manipulan alimentos.

F) Salud del manipulador:

Según la normativa del Código Alimentario Argentino, cualquier manipulador que tenga una enfermedad o que tenga síntomas de tener una enfermedad, tiene la obligación de comunicárselo a su superior y deberá ser retirado del manipulado de alimentos hasta su recuperación.

El manipulador deberá avisar a su superior si tiene alguno de estos síntomas:

Diarrea.

Fiebre.

Náuseas.

Dolor de estómago.

Aparición de granos o lesiones en la piel y/o mucosas.

Aparición de manchas en la piel.

7- Anexos y Registros

	<p align="center">PROES 002 BUFFET FCM</p>	Revisión:	0
		Vigencia	20-04-2016
		Próxima Revisión	20-04-2017
		Página 6 de 6	

Anexo I:

Aplicación de POES: Procedimientos operativos estandarizados de sanitización:

POES 01: campana y cocina.

POES 02: Pisos y paredes.

POES 03: Lavado de manos.

Anexo II:

BPM: Buenas prácticas de manufactura.

RESOLUCIÓN N° 124

Paula Elizabeth GODOY	Dr. Roberto Miguel MIATELLO	Prof. Dr. Pedro Eliseo ESTEVES
Directora General Administrativa	Secretario Académico	DECANO