

Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios

Establecimientos de servicio de alimentos y bebidas*



▶ Equipo y utensilios

- Servicio de buffet y alimentos preparados con equipo adecuado para cada tipo de alimento



▶ Control de la manipulación

- Exponer los alimentos a temperatura ambiente el menor tiempo posible
- No descongelar a temperatura ambiente
- Lavar los alimentos frescos individualmente
- Cualquier producto rechazado debe estar marcado, separado del resto y eliminarse lo antes posible

▶ Instalación de servicios

- Instalación para la limpieza que proporcione el abastecimiento suficiente de agua potable
- Contar con estación para lavado y desinfección de manos



▶ Limpieza

- Limpieza y desinfección de equipos y utensilios al finalizar actividades o cambios de turno
- No tocar con las manos las partes de los utensilios que estarán en contacto con los alimentos o la boca del comensal
- Usar trapos y jergas exclusivos para cada actividad, lavarlos y desinfectarlos con frecuencia



▶ Control de temperaturas

- Temperatura mínima interna de cocción de al menos 63° a 74° C, dependiendo del alimento
- Temperatura de por lo menos 74° C para recalentar un alimento preparado
- Alimentos preparados y en exhibición a 60° C si se sirven calientes y 7° C o menos si son fríos



▶ Higiene personal

- Uniforme y vestimenta limpios al comenzar la jornada
- Personal que elabore los alimentos, con cabello corto o recogido, uñas cortas sin esmalte, sin joyería, con protección que cubra el cabello y con barba, bigote y patillas recortadas.