



ALISALUD

CAPACITACION Y ASISTENCIA TECNICA



MANUAL DE BPM Y PHS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES

EMPRESA PRODUCTORA	MANUAL DE BPM Y PHS	LU-MAN-BPM
		EDICION DD-MM-AAAA
		REVISION 00-00-0000
		Página 2 de 8

GUÍA PARA ELABORAR UN MANUAL DE BPH Y PHS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS EN RESTAURANTES

LIMA, 2024

EMPRESA PRODUCTORA	MANUAL DE BPM Y PHS	LU-MAN-BPM
		EDICION DD-MM-AAAA
		REVISION 00-00-0000
		Página 3 de 8

TABLA DE CONTENIDO

- 1. INTRODUCCIÓN**
- 2. DIAGRAMA DE FLUJO DE PROCESO**
- 3. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO**
- 4. DISTRIBUCIÓN EN PLANTA**
- 5. IMPLEMENTACIÓN DE LAS BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM)**
 - 5.1 Ubicación e instalaciones locativas**
 - 5.1.1 Ubicación
 - 5.1.2 Instalaciones locativas
 - 5.2 Manipulador de alimentos**
 - 5.2.1 Estado de salud
 - 5.2.2 Capacitación
 - 5.2.3 Uso de dotación
 - 5.2.4 Higiene personal
 - 5.3 Maquinaria, equipo y utensilios**
 - 5.4 Programa de limpieza y desinfección**
 - 5.4.1 Frente del programa de limpieza y desinfección
 - 5.4.2 Personal
 - 5.4.3 Equipos y utensilios
 - 5.4.4 Instalaciones
 - 5.4.5 Durante el proceso
 - 5.4.6 Tabla de limpieza
 - 5.4.7 Tabla de desinfección
 - 5.5 Programa de residuos sólidos**
 - 5.5.1 Caracterización de residuos orgánicos e inorgánicos
 - 5.5.2 Recolección, almacenamiento y disposición final de los residuos sólidos
 - 5.5.3 Presentación de los residuos sólidos para recolección
 - 5.6 Programa de control de plagas**
 - 5.6.1 Etapas del programa integrado de control de plagas
- 6. CONCLUSIONES**

EMPRESA PRODUCTORA	MANUAL DE BPM Y PHS	LU-MAN-BPM
		EDICION DD-MM-AAAA
		REVISION 00-00-0000
		Página 4 de 8

1. INTRODUCCION

Durante el procesamiento existen diferentes factores que pueden ser causa de contaminación accidental o inducida, pueden ser físicos, químicos o microbiológicos

El ámbito de desarrollo de este Manual es la descripción de cada una de las partes que contempla el Decreto 007-98-SA del Ministerio de Salud aplicadas a la empresa consolidando un sistema de garantías en el control de la inocuidad en la que se procesa en nuestras instalaciones generando confianza y responsabilidad a nuestros clientes, al entregar un producto de excelente calidad sanitaria y nutricional.

POLÍTICA DE INOCUIDAD

NOMBRE Y RUC DE LA EMPRESA PRODUCTORA, empresa de elaboración de platos hechos en base a cuy, ha decidido comprometerse a realizar una “Política de Calidad de Inocuidad Alimentaria” dirigida al desarrollo de la empresa, la elaboración y la comercialización de productos legales e higiénicamente seguros desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, para la elaboración, comercialización mediante el cumplimiento de la legislación nacional, y los requisitos de sus clientes, Asegurando el cumplimiento de sus objetivos a través del diseño e implantación de un sistema de Gestión de la Inocuidad, que involucra a todos los niveles de la organización, basado en la prevención y la mejora continua.

GERENTE GENERAL

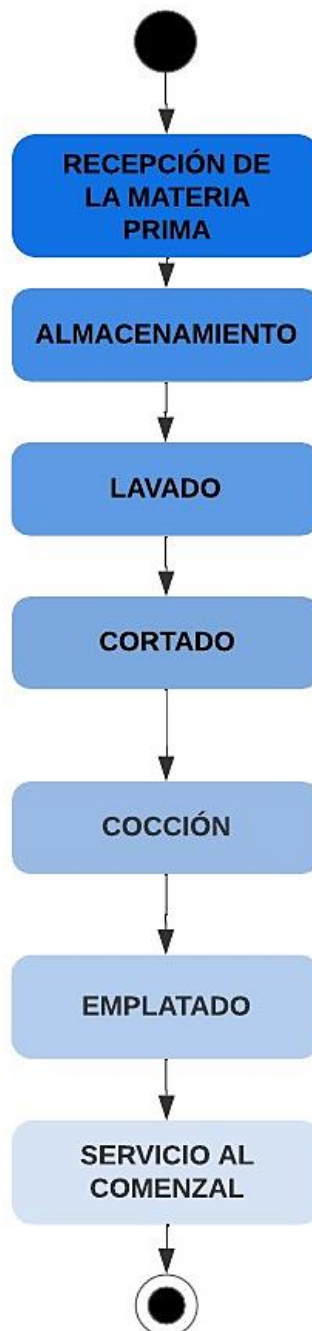
EMPRESA PRODUCTORA	MANUAL DE BPM Y PHS	LU-MAN-BPM
		EDICION DD-MM-AAAA
		REVISION 00-00-0000
		Página 5 de 8

OBJETIVO

El objetivo del presente Manual de Inocuidad es el de establecer y asegurar las condiciones generales de higiene de los elementos que intervienen en los procesos de producción, mediante lineamientos de Buenas Prácticas de Manipulación, definición de procedimientos de limpieza y desinfección, que permitan reducir al mínimo la contaminación de los productos.

EMPRESA PRODUCTORA	MANUAL DE BPM Y PHS	LU-MAN-BPM
		EDICION DD-MM-AAAA
		REVISION 00-00-0000
		Página 6 de 8

DIAGRAMA DE FLUJO



EMPRESA PRODUCTORA	MANUAL DE BPM Y PHS	LU-MAN-BPM
		EDICION DD-MM-AAAA
		REVISION 00-00-0000
		Página 7 de 8

2. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

- **RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA:**
En esta etapa el personal encargado de las compras que realiza de forma diaria, llega con los productos al restaurante, y junto con un compañero se encarga de almacenar los productos.
- **ALMACENAMIENTO:**
Productos frescos en la refrigeradora y productos no perecibles en almacén. Se realiza un registro para tener el stock de la cantidad que cuenta el almacén.
- **LAVADO:**
Antes de iniciar el proceso de lavado el personal que manipula los alimentos debe contar con la indumentaria correcta, y haberse lavado las manos, una vez completado esta fase, todos los productos frescos necesitan ser lavados para retirar cualquier carga microbiana,
- **CORTADO:**
Para ello el manipulador de alimentos necesita hacer uso de cuchillo y tablas de picar, se usan tablas y cuchillos diferentes para las verduras y carnes, para evitar cualquier contaminación cruzada.
- **COCCIÓN:**
En esta etapa se hace la cocción de los alimentos, se usa una cocina industrial y ollas de acero inoxidable.
- **EMPLATADO:**
En esta etapa cuando esté dada la orden de la comanda se procede a emplatado los alimentos.
- **SERVICIO AL COMERCIAL:**
El mozo es quien se encarga de atender al comensal y prestarle el servicio al cliente.

**SI DESEAS OBTENER LA GUÍA
COMPLETA ESCRÍBENOS A
capacitacion@alisalud.org**