

CARTA N°001-2022/ P. F. Y. M.

SOLICITO: CERTIFICACIÓN PGH

Señores

M.C. María Cristina Márquez González, Directora General.

Dirección General de Salud Ambiental

Presente.-

Yo, POSTILLON FLORES YUDIT MAGALI, identificado
con DNI 435877198, RUC 10435877198 con domicilio
Urbanización Santa Rosa de Hualcara Mz. A Lote 13
Distrito Imperial, Provincia Cañete y departamento Lima .

Tengo a bien dirigirme a Usted para saludarla y a la vez solicitar la Certificación de Principios Generales de Higiene para mi establecimiento dedicado a la producción de alimentos de raciones alimentarias de desayuno, almuerzo, cenas y refrigerios para el rubro de restaurant, servicio de alimentación y afines

Datos del establecimiento:

Razón Social : POSTILLON FLORES YUDITH MAGALI

RUC : 10435877198

Dirección : CP LUNAHUANA MZ D. LOTE 05, FRENTE PLAZA DE AMAS DE LUNAHUANA, DISTRITO DE LUNAHUANA, PROVINCIA CAÑETE, DEPARTAMENTO LIMA.

Celular : 948869387 / 929862073

Correo: rhalimentos1123@hotmail.com/mayra.ingeco@gmail.com

Productos: Raciones alimentarias de desayuno, almuerzo, cenas y refrigerios para servicio de alimentación.

Por lo expuesto solicito a usted acceder a mi petición y que toda comunicación se realice al correo

Muy Atentamente,

RUNAHUANAC
Yudit Magali Postillon Flores
YUDITH MAGALI POSTILLON FLORES
RUC: 10435877198
REPRESENTANTE LEGAL

DNI 43587719

RUC 10435877198

Cañete, 09 de febrero del 2022.

Adjunto:

- Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Manual del Programa de Higiene y Saneamiento.
- Factura de pago por derecho de Certificación



PERÚ

Ministerio
de SaludDirección General
de Salud Ambiental

EXP N°

FORMULARIO DE SOLICITUD PARA CERTIFICACION DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE

1. SOLICITANTE

1.1	Nombre o Razón Social	POSTILLON FLORES YUDITH MAGALI	1.2	RUC	10435877198
1.3	Representante Legal	POSTILLON FLORES YUDITH MAGALI	1.4	DNI	43587719
1.5	Declaro ser MYPE: SI ☐ NO ☐				
1.6	Dirección : Jr./Calle/MZ. Jr Alfonso Ugarte N° 403 MZ D LT 05				
1.7	N°/Lt. :	05	1.8	Urb./AAHH/Sector/Otros :	Cercado Lunahuana
1.9	Distrito	Lunahuana	1.10	Provincia	Cajete
1.12	Telefono	948869387	1.11	Departamento	Lima
1.13	1.14	1.15	1.16	1.17	1.18
1.12	Telefono	948869387	1.13	Celular	
1.14	e-mail	rhaimenta123@hotmail	1.15	Autorizo se me notifique observaciones vía: Correo electrónico: ☒ Mesa de Partes: ☐	
1.16	Proveedor de Programa Social: SI ☐ NO ☒ Si marco "SI" consignar nombre de Programa Social :				

2. ESTABLECIMIENTO DE PROCESAMIENTO

2.1.1	Dirección : Jr./Calle/MZ. Jr Alfonso Ugarte N° 403 MZ D				
	N°/Lt. :	05	2.1.2	Urb./AAHH/Sector/Otros :	Cercado Lunahuana
2.1.2	Distrito	Lunahuana	2.1.3	Provincia	Cajete
2.1.5	Telefono	948869387	2.1.4	Departamento	Lima
			2.1.6	Fax	
			2.1.7	e-mail	rhaimenta123@hotmail

3. PRODUCTOS PARA LOS CUALES APLICAN LOS MANUALES DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA E HIGIENE Y SANEAMIENTO

Nombre (*)	Descripcion
Buenas Prácticas Manufactura	Manual de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos
Programa de Higiene y Saneamiento	Manual de Programa de Higiene y Saneamiento de Alimentos

(*) El nombre debe ser genérico e identificar adecuadamente los productos a elaborar

4. DOCUMENTOS ADJUNTOS

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
MANUAL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO
FACTURA POR DERECHO DE CERTIFICACIÓN PGH

5. OBSERVACIONES

Base Legal:

Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias
Decreto Supremo N° 004-2014-SA "Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitaria de Alimentos y Bebidas, aprobados por Decreto Supremo N° 007-98-SA"
Ley N° 27444 Ley del Procedimiento Administrativo General

En pleno ejercicio de mis derechos ciudadanos y al amparo del Art. 42° de la ley N° 27444 Ley de Procedimiento Administrativo General, DECLARO BAJO JURAMENTO, que los datos indicados son verídicos, para lo cual en pleno conocimiento y sin coacción alguna me someto a las sanciones que establezca la ley, en caso de falsedad en mi declaración jurada

Fecha: 09/02/2022

RUNA HUAMAC
YUDITH MAGALI POSTILLON FLORES
RUC: 10435877198
REPRESENTANTE LEGALNOMBRE Y APELLIDOS,
FIRMA Y/O SELLO DEL REPRESENTANTE LEGAL .

Reporte de Ficha RUC

POSTILLON FLORES YUDITH MAGALI
10435877198

Lima, 07/02/2022

Información General del Contribuyente

Código y descripción de Tipo de Contribuyente	02 PERSONA NATURAL CON NEGOCIO
Fecha de Inscripción	02/07/2015
Fecha de Inicio de Actividades	02/07/2015
Estado del Contribuyente	ACTIVO
Dependencia SUNAT	0023 - INTENDENCIA LIMA
Condición del Domicilio Fiscal	HABIDO
Emisor electrónico desde	12/12/2018
Comprobantes electrónicos	FACTURA (desde 12/12/2018),BOLETA (desde 08/08/2019)

Datos del Contribuyente

Nombre Comercial	RUNA HUANAC
Tipo de Representación	-
Actividad Económica Principal	5610 - ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS
Actividad Económica Secundaria 1	4923 - TRANSPORTE DE CARGA POR CARRETERA
Actividad Económica Secundaria 2	6810 - ACTIVIDADES INMOBILIARIAS REALIZADAS CON BIENES PROPIOS O ARRENDADOS
Sistema Emisión Comprobantes de Pago	MANUAL/MECANIZADO/COMPUTARIZADO
Sistema de Contabilidad	MANUAL/COMPUTARIZADO
Código de Profesión / Oficio	PROFESION U OCUPACION NO ESPECIFICADA
Actividad de Comercio Exterior	SIN ACTIVIDAD
Número Fax	-
Teléfono Fijo 1	-
Teléfono Fijo 2	-
Teléfono Móvil 1	1 - 929862073
Teléfono Móvil 2	-
Correo Electrónico 1	rhalimentos123@hotmail.com
Correo Electrónico 2	mayra.ingeco@gmail.com

Domicilio Fiscal

Actividad Económica Principal	5610 - ACTIVIDADES DE RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS
Departamento	LIMA
Provincia	CAÑETE
Distrito	SAN VICENTE DE CAÑETE
Tipo y Nombre Zona	— MERCADO SAN LEONARDO
Tipo y Nombre Vía	— EVITAMIENTO
Nro	SN

Km	-
Mz	-
Lote	-
Dpto	-
Interior	-
Otras Referencias	-
Condición del inmueble declarado como Domicilio Fiscal	ALQUILADO

Datos de la Persona Natural / Datos de la Empresa

Documento de Identidad	DNI 43587719
Cond. Domiciliado	DOMICILIADO
Fecha de Nacimiento o Inicio Sucesión	31/03/1984
Sexo	Femenino
Nacionalidad	PERUANA
País de Procedencia	-

Registro de Tributos Afectos

Tributo	Afecto desde	Exoneración		
		Marca de Exoneración	Desde	Hasta
IGV - OPER. INT. - CTA. PROPIA	01/12/2016	-	-	-
RENTA-1RA. CATEGOR.-CTA.PROPIA	02/07/2015	-	-	-
RENTA 4TA. CATEG. RETENCIONES	01/06/2019	-	-	-
RENTA 5TA. CATEG. RETENCIONES	01/06/2019	-	-	-
RENTA - REGIMEN MYPE TRIBUTARIO	01/04/2019	-	-	-
ESSALUD SEG REGULAR TRABAJADOR	01/06/2019	-	-	-
SNP - LEY 19990	01/06/2019	-	-	-

Establecimientos Anexos

Código	Tipo	Denominación	Ubigeo	Domicilio	Otras Referencias	Condición Legal	Licencia
0001	SUCURSAL	-	LIMA CAÑETE LUNAHUANA	C.P. LUNAHUANA Mz D Lote 05	PLAZA DE ARMAS LUNAHUANA	PROPIO	-

Dependencia SUNAT: INTENDENCIA LIMA

Fecha: 07/02/2022

Hora: 09:24

Página 3 de 3



Jefe del área de Servicios
SUNAT

Sr. Contribuyente, al solicitar el presente Reporte Electrónico, debe tener en cuenta lo siguiente:

- La información mostrada corresponde a lo registrado por usted a través de SUNAT Operaciones en Línea.
- El máximo de reportes a ser generados por día es TRES (03). A partir del 4to reporte, se toma el último reporte generado. La generación del reporte en el día siempre muestra los datos registrados hasta el día anterior.
- Es importante que, para efectos de mantenerlo informado sobre sus obligaciones y facilidades, actualice sus datos en el RUC, como correo electrónico, teléfono fijo y teléfono celular.
- Puede validar y visualizar el reporte electrónico generado a través del código QR ubicado en la parte inferior derecha del presente documento o colocando la siguiente dirección en la barra del navegador:

https://www.sunat.gob.pe/cl-ti-itreporteec-visor/reporteec/reportecertificado/descarga?doc=*Named+shared+secret+key+%27tecnologia.seguridad.sca.criptografia.cryptosharedsecretkey%27+not+up*



MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE



RESTAURANTE “RUNA HUANAC”

BPM



Código: M-PGH	Elaborado Por: Jefe de Control de Calidad e Inocuidad Alimentaria Lic. Liz Elisa Natividad Fuentes Rivera/CNP 5283
Versión: 001-02-2022	Revisado Por: Sra.Yudit Magali Postillón Flores
Revisión: 01-02-22	Aprobado Por: Sra.Yudit Magali Postillón Flores

	RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
			Fecha	Febrero-2022

INDICE

PRESENTACION	5
I. FINALIDAD Y JUSTIFICACIÓN TECNICA	6
1.1 Objetivos	6
II. AMBITO DE APLICACIÓN	6
III. BASE LEGAL	6
IV. DISPOSICIONES GENERALES	7
4.1 Sistemas de Precauciones Universales	7
4.2 Definiciones Operativas	8
4.3 De los Principios Generales de Higiene	12
4.4 Planos de Ubicación del Restaurante	13
4.5 Planos de Ubicación de áreas de Trabajo	13
V. DISPOSICIONES ESPECIFICAS	16
5.1 Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM)	16
5.2 Lista Maestra de Registros y Procedimientos del Manual de BPM	29
5.3 Procedimientos de Buenas Prácticas de Manufactura	32
• PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES	32
• PBPM-002: RECEPCIÓN Y CONTROL DE MATERIAS PRIMAS Y ALIMENTOS PROCESADOS	34
• PBPM-003: ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS NO PERECIBLES Y ALIMENTOS PROCESADOS SECOS	41
• PBPM-004: ALMACENAMIENTO POR REFRIGERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y ALIMENTOS PROCESADOS PERECIBLES	43
• PBPM-005: ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS	45
• PBPM-006: CONTROL DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN DE LAS ESCALAS DE MEDICIÓN	47
• PBPM-007: CAPACITACION DEL PERSONAL	48
• PBPM-008: PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE MAQUINARIAS EQUIPOS Y OTROS	49
• PBPM-009 TRANSPORTE DE PRODUCTOS MATERIA PRIMA Y PRODUCTOS TERMINADOS	51
• PBPM-010: PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS SANITARIOS- PERSONAL	52
• PBPM-011: PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS SANITARIOS PERSONAL - LAVADO DE MANOS	55
• PBPM-012: PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PLAGAS	57
• PBPM-013: PROCEDIMIENTO DE MONITOREO Y CONTROL DE AGUA	61
• PBPM-014: PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS	63
• PBPM-015: PROCEDIMIENTO DE QUEJAS DEL CONSUMIDOR	65

	RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
			Fecha	Febrero-2022

• PBPM-016: PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS.	69
• PBPM-017:PROCEDIMIENTO DE PRODUCTO NO CONFORME	70
5.4 Manual del Programa de Higiene y Saneamiento	73
• PH-01: PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS E IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA.	74
• PH-02: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES	77
• PH-03: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES - PISOS	80
• PH-04: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES - PAREDES Y TECHOS	81
• PH-05: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES – VENTANAS Y MALLAS DE PROTECCIÓN	82
• PH-06: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES – CANALETAS	83
• PH-07: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES – ALMACEN DE ALIMENTOS NUTRICIÓN	84
• PH-08: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES – COMEDOR	85
• PH-09: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES – OFICINA	86
• PH-10: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES – REPOSTERIAS	87
• PH-11: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS	88
• PH-12: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS - COCINA A GAS	90
• PH-13: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS - MESAS DE TRABAJO	91
• PH-14: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS – ESTANTES	92
• PH-15: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS- VAJILLAS DE COMEDOR	93
• PH-16: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS- LICUADORA DE VIDRIO	94
• PH-17: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS- TABLAS DE PICAR	95
• PH-18: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS-CHAROLAS DE HOSPITALIZACION	96
• PH-19: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS-COCHES TERMICOS	97
• PH-20: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS-COCHES TRANSPORTADORES	98
• PH-21: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS,	99

	RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
			Fecha	Febrero-2022

MAQUINARIAS Y OTROS- HORNO MICROONDAS	
• PH-22: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS-REFRIGERADORA	100
• PH-23: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS- TAVOLA	101
• PH-24: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS-UTENSILIOS DE SERVIDO	102
• PH-25: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS	103
5.5 Registro de Programas de Higiene y Saneamiento	107
• RPHS-01-1: CONTROL DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES DE PRODUCCIÓN	107
• RPHS-01-2: CONTROL DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS INSTALACIONES EXTERIORES	108
• RPHS-02: CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS	109
• RPHS-03: CONTROL DE DESINFECCION DE FRUTAS Y VERDURAS	110
• RPHS-04: CONTROL DE LIMPIEZA DE LA TRAMPA DE GRASA	111
5.6 Otros Formatos de Control de Principios Generales de Higiene del Programa de Higiene y Saneamiento	112
• BPM-TABLA 01: TABLA DE LAVADO DE MANOS Y DESINFECTADO DE MANOS	110
• PH-TABLA N°02: PREPARACIÓN DE SOLUCIÓN DESINFECTANTE	111
• PH-TABLA N°03: PREPARACIÓN DE SOLUCIÓN DETERGENTE	111
• PH-TABLA N°04: PROGRAMA DE PROCEDIMIENTO DE HIGIENE	112
• PH-TABLA N°05: DOSIFICACIONES PARA HIGIENE DE INFRAESTRUCTURA	123
• PH-TABLA N°06: DOSIFICACIONES PARA HIGIENE DE OBJETOS DE ALMACEN Y MOVILIDAD	124
• PH-TABLA N°07: DOSIFICACIONES PARA HIGIENE DE OBJETOS DE ALMACEN Y MOVILIDAD	125
5.7Cronograma de Trabajos del Programa de Higiene	126
• CPHS 01: CRONOGRAMA DE HIGIENE SEMANAL DE PRODUCCION Y COMEDOR	126
• CPHS 02: CRONOGRAMA DE HIGIENE SEMANAL DE PRODUCCION	127
• CPHS 03: CRONOGRAMA DE HIGIENE SEMANAL DEL COMEDOR	128
5.8 Controles de Inocuidad y Seguridad	129
• RPCC-01: CONTROL DE TEMPERATURA DE COCCIÓN	129
• RPCC-02: CONTROL DE TEMPERATURA EN LOS ALIMENTOS EN LA TAVOLA	130
VI. RESPONSABILIDADES	131
VII. ANEXOS	135
• Anexo N° 01: RBPM-001: INFORME DE EVALUACIÓN DE PROVEEDORES	135
• Anexo N° 02: RBPM-002: AUDITORIAS A LOS PROVEEDORES	136

	RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
			Fecha	Febrero-2022

• Anexo N° 03: RBPM-003: CONTROL DE CAPACITACIÓN DEL PERSONAL	137
• Anexo N° 04: RBPM-004: CONTROL DE LA RECEPCIÓN DE FRUTAS	138
• Anexo N° 05: RBPM-005: CONTROL DE LA RECEPCIÓN DE VERDURAS	139
• Anexo N° 06: RBPM-006: CONTROL DE LA RECEPCIÓN PRODUCTOS CARNICOS	140
• Anexo N° 07: RBPM-007: CONTROL DE LA RECEPCIÓN PRODUCTOS MARINOS	141
• Anexo N° 08: RBPM-008: CONTROL DE PROGRAMA DE CAPACITACIÓN	142
• Anexo N° 09: RBPM-009: CONTROL DIARIO DE LA TEMPERATURA DEL ALMACÉN DE MATERIAS PRIMAS NO PERECIBLES Y ALIMENTOS PROCESADOS SECOS	143
• Anexo N° 10: RBPM-0010 CONTROL DE LA RECEPCIÓN DE PRODUCTOS PROCESADOS/INSUMOS	144
• Anexo N° 11: RPM-011: CONTROL DIARIO DE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE VERDURAS Y FRUTAS	145
• Anexo N° 12: RBPM-012: CONTROL DIARIO DE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN DE EMBUTIDOS Y PRODUCTOS LACTEOS	146
• Anexo N° 13: RBPM-013: CONTROL DIARIO DE LA TEMPERATURA DE CONSERVACION	147
• Anexo N° 14: RBPM-014: CALIBRACIÓN DE LOS EQUIPOS E INSTRUMENTOS	148
• Anexo N° 15: RBPM-015: CONTROL DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS	149
• Anexo N° 16: RBPM-016. CONTROL DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE	150
• Anexo N° 17: RBPM-017: CONTROL DE HIGIENE PERSONAL	151
• Anexo N° 18: RBPM-018: CONTROL DE SALUD DEL PERSONAL	152
• Anexo N° 19: RBPM-019: CONTROL DE FUMIGACIONES	153
• Anexo N° 20: RBPM-020: CONTROL DE DESRATIZACIÓN	154
• Anexo N° 21: RBPM-021: CONTROL DE CAJAS CEBADORAS	155
• Anexo N° 22: RBPM-022: CONTROL DE CLORO RESIDUAL	156
• Anexo N° 23: RBPM-023: PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN DE MÁQUINAS Y EQUIPOS	157
• Anexo N° 24: RBPM-024: CALIBRACION DE LOS EQUIPOS E INSTRUMENTOS	158
• Anexo N° 25: RBPM-025: CONTROL DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS	159
• Anexo N° 26:RBPM-026:CONTROL DE RECOLECCION Y DISPOSICION DE LOS DESECHOS	160
• Anexo N° 27: RBPM-027: VERIFICACION DE CONTROL DE PLAGAS E INSPECCIONES DE BARRERAS DE PROTECCIÓN	161
• Anexo N° 28: RBPM-028: REGISTRO DE QUEJAS DEL CONSUMIDOR	162
• Anexo N° 29: REGISTRO DE PRODUCTO NO CONFORME Y MEDIDAS CORRECTIVAS	163
• Anexo N° 30: RIV-02: EVALUACION AL PERSONAL DE PRODUCCION SEGÚN PGH	171

	RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
			Fecha	Febrero-2022

PRESENTACION

En la actualidad; nuestro País cuenta no solo con servicios de alimentación que controlan la calidad sino también la Inocuidad de los productos; donde para ello existen y se aplica normativas sanitarias para el Funcionamiento de **Restaurantes y Servicios Afines (R.M. N°822-2018/MINSA y NTS N°142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios y Afines)**

En el ámbito de la seguridad alimentaria, el Sistema de Autocontrol se ha convertido en una herramienta verdaderamente eficaz, para asegurar la inocuidad y salubridad de los alimentos.

EL Sistema de Autocontrol compuesto por los Principios Generales de Higiene (PGH), está basado en una metodología científica y técnica y hoy en una exigencia legal, por la autoridad Sanitaria de nuestro País como DIGESA en el ámbito nacional

Pues bien; la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria abarca un grado considerable de importancia en la salud para nuestros comensales y clientes del comedor del **Restaurante Runa Huanac**, previniendo la contaminación de los alimentos puede producirse en cualquier etapa de la cadena alimentaria y puede deberse también a la contaminación ambiental, ya sea del agua, superficies y/u otros.

Los procedimientos de higiene y saneamiento son importantes para asegurar las condiciones de inocuidad adecuadas a la prestación de funciones del **Restaurante Runa Huanac**, que constituyen reglas básicas de higiene y un conjunto de recomendaciones que permitirán mejorar la prestación de sus servicios, estar comprometidos con la calidad y, por lo tanto, contar con más usuarios satisfechos.

El presente Programa General de Higiene ha sido elaborado por el equipo del área de calidad del personal calificado del **Restaurante Runa Huanac**, bajo el marco legal para el Funcionamiento de **Restaurantes y Servicios Afines (R.M. N° 822-2018/MINSA y NTS N°142-MINSA/2018/DIGESA, Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios y Afines)** a fin de optimizar el desarrollo de las actividades correspondientes a los procesos de higiene en todo el servicio. Por ser de finalidad proteger a nuestros comensales y clientes, es la razón más importante por el cual debemos de mantener la seguridad en los alimentos.

	RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
			Fecha	Febrero-2022

Finalmente; para el logro de estos objetivos proponemos mediante este manual de PGH; es involucrar a nuestros colaboradores que participen en la preparación de alimentos para mantener la comida sana y segura.

I. FINALIDAD Y JUSTIFICACION TECNICA

Proteger la salud de nuestros comensales y clientes del comedor del **Restaurante Runa Huanac**, garantizando la inocuidad de las raciones alimentarias.

1.1. Objetivos

Objetivos Generales

- Asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas de consumo de nuestros comensales y clientes del comedor del **Restaurante Runa Huanac**, a lo largo de toda la cadena alimentaria (transporte, recepción, almacenamiento, procesamiento y distribución).
- Establecer los requisitos sanitarios operativos y las buenas prácticas y las buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los manipuladores.
- Identificar los principios esenciales de higiene de los alimentos aplicables a lo largo de toda la cadena alimentaria.
- Estandarizar los procedimientos operativos de higiene y saneamiento relacionados con los equipos, ambientes, utensilios, personal y otros que intervienen en la cadena de producción de alimentos que permita optimizar la inocuidad de las raciones alimentarias elaboradas.

Objetivos Específicos

- Establecer en forma clara y precisa las operaciones y requerimientos necesarios para lograr que el producto elaborado por el personal de nuestro Restaurante Runa Huanac, sea fabricado bajo estrictas condiciones sanitarias de Buenas Prácticas de Manipulación.

II. ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente Manual de Principios Generales de Higiene es de aplicación directa y cumplimiento obligatorio para todo el personal involucrado de nuestro Restaurante Runa Huanac

III. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas" y sus modificatorias

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

- Decreto Supremo N° 004-2014-SA “Modifican e incorporan algunos artículos del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitaria de Alimentos y Bebidas, aprobados por Decreto Supremo N° 007-98-SA”
- Ley N°27444 Ley del Procedimiento Administrativo General
- Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficie en contacto con los Alimentos y Bebidas.
- Norma Sanitaria que Establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de consumo humano.
- Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 1.1969
- Decreto Supremo N° 007-98-SA: Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, y su modificatoria 2014.
- Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA: NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano”
- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA: Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- Decreto Supremo N° 031-2010-SA: Reglamento de la calidad de agua de consumo humano
- Resolución Ministerial N° 449-2001-SA-DM: Aprueban Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos
- Programa Conjunto FAO/OMS; sobre Normas Alimentarias Comisión del Codex Alimentarius. Higiene de los Alimentos. Textos Básicos. 3 edición FAO/OMS 2003.
- Código de Prácticas de Higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comida para la colectividad CAC/RCP-39-1993.
- Decreto Supremo N°034-2008-AG, Aprobó Reglamento del Decreto Legislativo N°1061, Ley de Inocuidad de Alimentos.
- Ley N°27972, Ley Orgánica de Municipalidades

IV. DISPOSICIONES GENERALES

4.1 Sistemas de Precauciones Universales.

Las Autoridades Sanitarias pueden examinar el contenido de este documento y aprobar y recomendar la manera mejor de fomentar la aplicación de estos principios generales para:

- Proteger adecuadamente a los consumidores de las enfermedades o daños causados por los alimentos; las políticas deberán tener en cuenta la vulnerabilidad de la población o de diferentes grupos dentro de la población.
- Garantizar que los alimentos sean aptos para el consumo humano.
- Mantener la confianza en los alimentos comercializados internacionalmente.

	RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
			Fecha	Febrero-2022

- Realizar programas de educación en materia de salud que permitan comunicar eficazmente los principios de higiene de los alimentos a la industria y a los consumidores.
- Los Servicios de Alimentación en restaurantes y afines deberá aplicar las prácticas de higiene establecidas en el presente documento a fin de:
 - Proporcionar alimentos que sean inocuos y aptos para el consumo.
 - Asegurar que los consumidores dispongan de una información clara y fácil de comprender mediante el etiquetado y otros medios apropiados, de manera que puedan proteger sus alimentos de la contaminación y del desarrollo o supervivencia de patógenos, almacenándolos, manipulándolos y preparándolos correctamente; y
 - Mantener la confianza en los alimentos que se sirven en los ambientes a nivel todo el servicio de Alimentación (Comedor).

Esta norma regula; la Producción primaria y los procedimientos afines. Los consumidores deben reconocer su función siguiendo las instrucciones pertinentes y aplicando medidas.

4.2 Definiciones Operativas:

- Cadena alimentaria: Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final. Para efectos de los servicios de alimentación, la cadena alimentaria incluye las siguientes etapas: adquisición o provisión de insumos (incluye el transporte), recepción, almacenamiento, salida, producción (elaboración o preparación, cocción y retención), servido y consumo. Incluye cualquier etapa intermedia propia o específica de cada servicio de alimentación.
- Contaminación cruzada: Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante, y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, etc.), exposición al medio ambiente, insectos y otros vectores, entre otros.
- Programa General de Higiene (PGH): Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, otras materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos) y para la prevención y control de vectores. Se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación en un documento denominado Programa General de Higiene (PGH).
- Procedimiento: Método de ejecución o pasos a seguir, en forma secuenciada y sistemática, en la consecución de un fin.

	RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
			Fecha	Febrero-2022

- Alimentos potencialmente peligrosos: Alimentos capaces de producir un rápido desarrollo de microorganismos que pueden causar enfermedades.
- Buenas prácticas de manipulación: Conjunto de prácticas adecuadas aplicadas durante el proceso para garantizar la inocuidad del alimento.
- Calidad sanitaria: Conjunto de propiedades y características de un producto que cumple con las especificaciones que establecen las normas sanitarias, y que, por lo tanto, no provoca daños a la salud.
- Calidad: Conjunto de propiedades y características de un producto, que satisfacen las necesidades específicas de los consumidores.
- Contaminación alimentaria: Presencia de todo aquel elemento no propio del alimento y que puede ser detectable o no, al tiempo que puede causar enfermedades a las personas.
- Descomposición de alimentos: Alteración de las propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales de los alimentos frescos que los hacen inaptos para su consumo.
- Desinfección: Es la reducción, mediante agentes químicos (desinfectantes) o métodos físicos adecuados, del número de microorganismos en el edificio, instalaciones, maquinarias, utensilios y en el propio alimento hasta llegar a un nivel que no da lugar a la contaminación del alimento que se elabora.
- ETA: Enfermedades transmitidas por los alimentos o aguas contaminadas, productos adulterados que afectan la salud de los consumidores.
- Manipulador de alimentos: Toda persona que manipule directamente los alimentos, equipos, utensilios o superficies que entren en contacto con los mismos.
- Microorganismos patógenos: microorganismos capaces de producir enfermedades.
- PEPS: “primero que entra, primero que sale”, sistema de rotación de alimentos para asegurar el uso de los alimentos según su orden de llegada.
- Planilla de recepción: documento donde se registra la fecha y la hora de entrega del producto, el nombre del producto, el proveedor, la temperatura del producto, fecha de vencimiento y responsable de recepción y control.
- Registro Sanitario: identificación de los productos alimenticios industrializados cuyo control es ejercido por la autoridad de salud: DIGESA.
- Alimento o bebida: Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, incluyendo las bebidas alcohólicas.
- Buenas Prácticas de Manipulación (BPM): Conjunto de prácticas adecuadas, cuya observancia asegurará la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.
- Cadena alimentaria: Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final. Para efectos de los servicios de alimentación, la cadena alimentaria incluye las siguientes etapas: adquisición o provisión de



insumos (incluye el transporte), recepción, almacenamiento, salida, producción (elaboración o preparación, cocción y retención), servido y consumo. Incluye cualquier etapa intermedia propia o específica de cada servicio de alimentación.

- Contaminación cruzada: Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante, y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, etc.), exposición al medio ambiente, insectos y otros vectores, entre otros.
- Calidad: Conjunto de propiedades y características de un producto que satisfacen las necesidades específicas de los consumidores.
- Calidad sanitaria: Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos y organolépticos que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.
- Contaminación cruzada: Proceso por el que los microorganismos son trasladados por medio de persona, equipos, materiales, de una zona sucia a una zona limpia posibilitando la contaminación de los alimentos.
- Daño a la salud: Presentación de signos, síntomas, síndromes o enfermedades atribuibles al consumo de alimentos o bebidas contaminados, alterados o adulterados.
- Desinfección: Eliminación o reducción del número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a la contaminación nociva del alimento, mediante la aplicación de agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, sin menoscabo de la calidad del alimento.
- Embalaje: Cualquier cubierta o estructura destinada a contener una o más unidades de producto envasadas.
- Envase: Cualquier recipiente o envoltura que contiene y está en contacto con alimentos y bebidas de consumo humano o sus materias primas.
- Estiba: Distribución conveniente de los productos dentro de un almacén, cámara frigorífica o refrigeradora, en el vehículo de transporte.
- ETA'S: Enfermedades transmitidas por lo alimentos y/o agua contaminada, alimentos alterados o adulterados que afectan las salud de los consumidores.
- Fábrica de alimentos y bebidas: Establecimiento en el cual se procesan industrialmente materias primas de origen vegetal, animal o mineral utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos para obtener alimentos o bebidas para consumo humano, independientemente de cuál sea su volumen de producción o la tecnología empleada.
- Higiene: Todas las medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad del alimento en todas las fases, desde la recepción, producción o manufactura hasta su consumo final.
- Inocuidad: Exento de riesgo para la salud humana.

	RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
			Fecha	Febrero-2022

- Instrucción: Documento escrito que describe la manera específica de realizar una actividad o un proceso.
- Limpieza: Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.
- LUX: Unidad de medida de la iluminación.
- Manipulador de Alimentos: Toda persona que manipule directamente los alimentos, equipos, utensilios o superficies que entren en contacto con los mismos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.
- Materia prima: Todo insumo empleado en la fabricación de alimentos y bebidas, excluyendo aditivos alimentarios.
- Microorganismos Patógenos: Microorganismos capaces de producir enfermedades.
- Parámetros de calidad sanitaria: Determinaciones analíticas que definen el nivel mínimo de calidad sanitaria de un alimento industrializado.
- Peligro: Agente biológico, químico o físico en los alimentos o bebidas o en la condición de éstos, que puede causar un efecto adverso para la salud.
- Plan HACCP: Documento preparado de conformidad con los principios del HACCP para asegurar el control de los peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerado.
- Procedimiento: Método de ejecución o pasos a seguir, en forma secuenciada y sistemática, en la consecución de un fin.
- Producto final: Producto terminado, envasado o sin envasar, listo para su consumo.
- Programa General de Higiene (PGH): Conjunto de procedimientos de limpieza y desinfección, aplicados a infraestructura, ambientes, equipos, utensilios, superficies, con el propósito de eliminar tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa, otras materias objetables, así como reducir considerablemente la carga microbiana y peligros, que impliquen riesgo de contaminación para los alimentos. Incluye contar con las medidas para un correcto saneamiento de servicios básicos (agua, desagüe, residuos sólidos) y para la prevención y control de vectores. Se formulan en forma escrita para su aplicación, seguimiento y evaluación en un documento denominado Programa General de Higiene (PGH).
- Punto de Control Crítico (PCC): Fase, etapa o tramo en el que debe aplicarse un control para prevenir, impedir, eliminar o reducir a niveles aceptables un peligro para la inocuidad de los alimentos o bebidas.
- Rotulado: Toda información relativa al producto que se imprime o adhiere a su envase o la acompaña. No se considera rotulada aquella información de contenido publicitario.

	RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
			Fecha	Febrero-2022

- Sistema HACCP (Sistema de Análisis de Riesgos y de Puntos de Control Críticos, del inglés HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT): Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que son importantes para la inocuidad de los alimentos. Privilegia el control del proceso sobre análisis del producto final.
- Vigilancia sanitaria: Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad competente sobre las condiciones sanitarias de la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, distribución, elaboración y expendio de alimentos en protección de la salud.

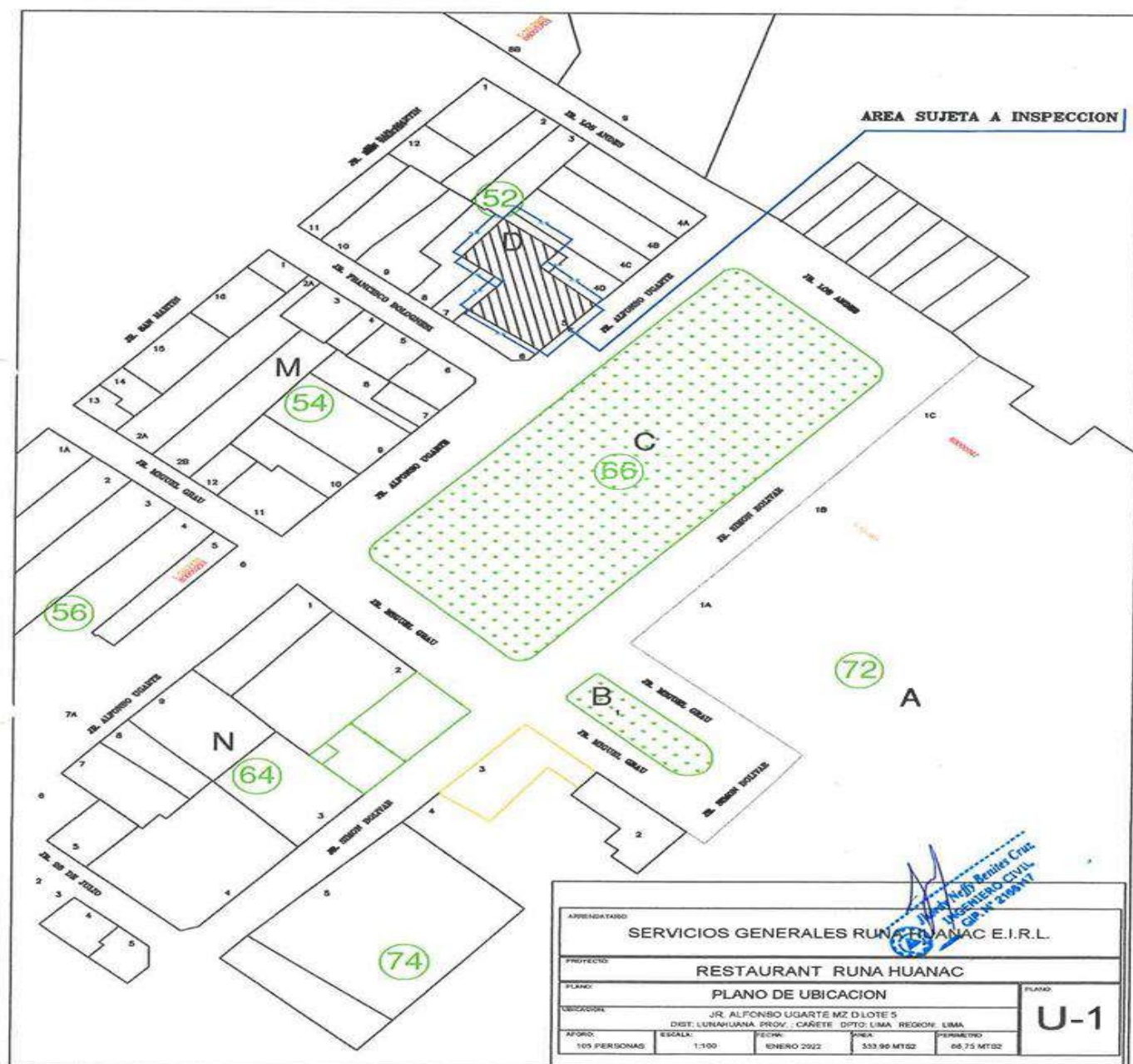
4.3 De los Principios Generales de Higiene

Los Servicios de Alimentación para asegurar la calidad sanitaria e inocuidad de los productos, deben cumplir con los Principios Generales de Higiene, que comprenden:

- Las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM); aplicadas en toda la cadena alimentaria o el proceso productivo hasta el expendio, incluyendo los requisitos sanitarios de los manipuladores.
- Los Programas de Higiene y Saneamiento (PHS) aplicados al establecimiento en general, a los locales, equipos, utensilios y superficies.

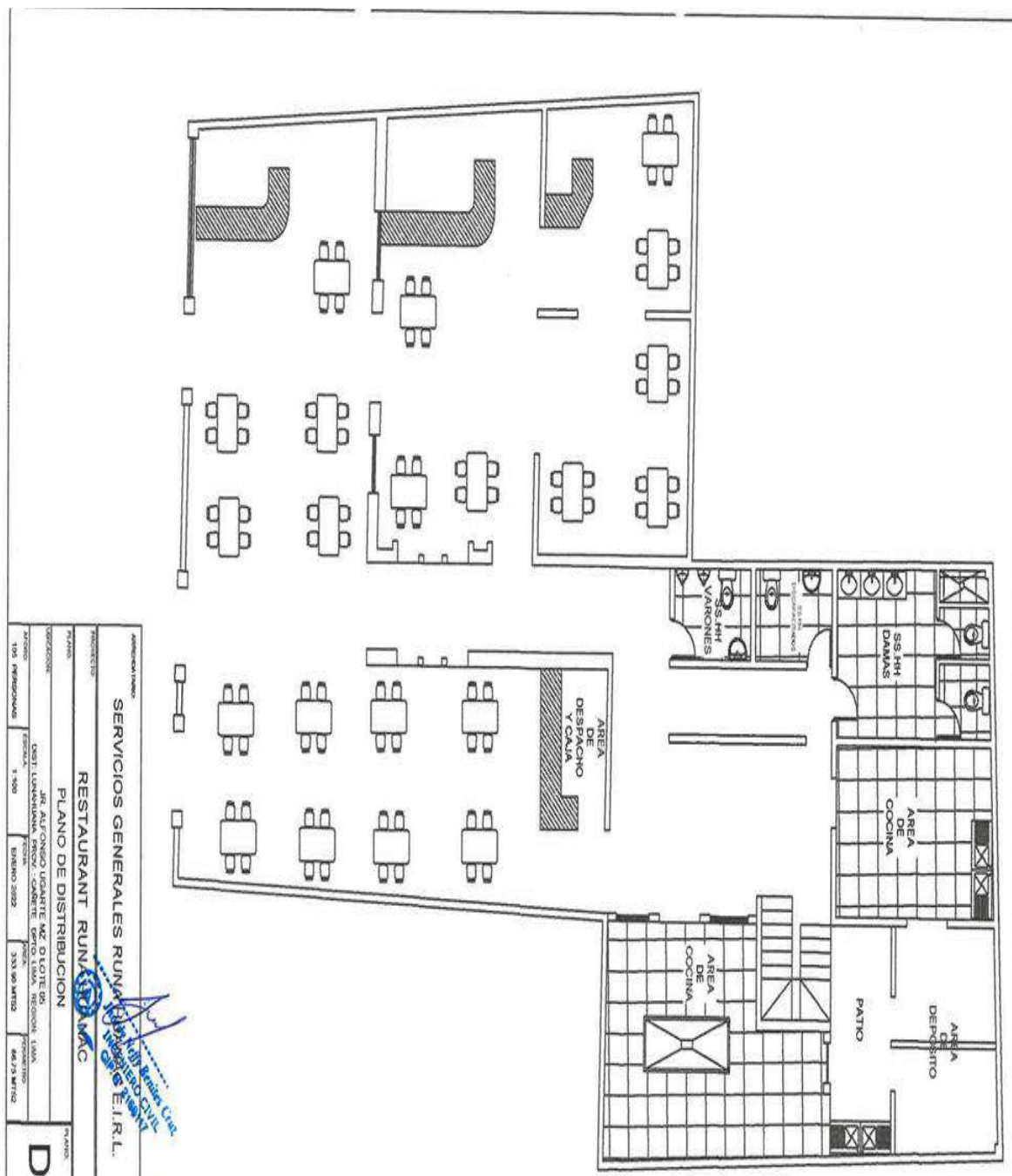
Los servicios de alimentación (como es el caso del Restaurante Runa Huanac); están obligados a cumplir y documentar la aplicación de la BPM y de los PHS, dispuestos a la norma de PGH; y realizar controles para su verificación, la aplicación de los programas será supervisados por la Autoridad Sanitaria competente en la inspección sanitaria que realice.

4.4 Plano de Ubicación del Local del Restaurante





4.5 Plano de Ubicación de áreas de trabajo del Restaurante





MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA



RESTAURANTE “RUNA HUANAC”



Código: M-BPM	Elaborado Por: Jefe de Control de Calidad e Inocuidad Alimentaria Lic. Liz Elisa Natividad Fuentes Rivera/CNP- 5283
Versión: 001-02-2022	Revisado Por: Sra. Yudit Magali Postillón Flores
Revisión: 01-02-22	Aprobado Por: Sra. Yudit Magali Postillón Flores

	RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
			Fecha	Febrero-2022

V. DISPOSICIONES ESPECIFICAS

5.1 MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANPULACION DE ALIMENTOS (BPM)

5.1.1 Ubicación del Restaurant Runa Huauac

El local de servicio de alimentación del Restaurante Runa Huanacse encuentra ubicada en Jr. Alfonso Ugarte N°403, Mz. D, Lote 05, Cercado de Lunahuaná, provincia de Cañete, Departamento de Lima.

5.1.2 Estructuras e Instalaciones

- El diseño de Restaurante y de las operaciones cuenta con un flujo continuo del Procesamiento, siempre hacia adelante, separado nítidamente en etapas, desde el área sucia hacia el área limpia con el fin de prevenir la contaminación cruzada.
- El local del restaurante cuenta con un cerco perimétrico de seguridad de material noble en su totalidad que impida el ingreso del personal no autorizado o animales.
- El local del restaurante cuenta con ambientes separados y exclusivos para el almacenamiento de material de empaque, materias primas, productos terminados y productos químicos (desinfectantes, detergentes, etc.).
- En estos ambientes exclusivos no se podrán tener ni guardar ningún otro material, producto o sustancia que pueda contaminar los productos almacenados.
- Toda instalación que pueda provocar contaminación de los productos está ubicada en ambientes separados de las áreas de producción, por ejemplo: zona de acumulación de residuos, servicios higiénicos, etc.

5.1.2.1 Vías de Acceso

Las vías de acceso y áreas de desplazamiento que se encuentran dentro del recinto del establecimiento se encuentran en una superficie pavimentada apta para el tráfico al que están destinadas.

5.1.2.2 Iluminación

El local de trabajo de producción dispone de suficiente luz artificial en las diferentes áreas de procesamiento, almacenes y vestuarios para facilitar el desarrollo de las operaciones, considerando los niveles mínimos de iluminación siguientes:

- 540 Lux en las zonas donde se realice un examen detallado del producto.

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

- 220 Lux en las salas de producción
- 110 Lux en otras zonas.

Los fluorescentes que se encuentran suspendidas en las salas de procesamiento y otras áreas cuentan con un dispositivo de seguridad que evite la contaminación del producto con partículas de vidrio u otros, en caso se rompan o desprendan del artefacto.

Las luminarias se mantendrán limpias y que asegure que estos no se muestran opacos y eviten una iluminación inadecuada.

5.1.2.3 Ventilación

- Las instalaciones del local están provistas de ventilación adecuada para evitar el calor excesivo y permitir la eliminación de aire contaminado.
- El diseño de los ambientes del local y la disposición de los sistemas de ventilación se evita el flujo de aire de las zonas sucias hacia las zonas limpias.
- Las aberturas de ventilación están provistas de protecciones de material anticorrosivo, instaladas de manera que puedan retirarse fácilmente para su limpieza.

5.1.3 Distribución de Ambientes y Ubicación de Equipos

5.1.3.1 Distribución de Ambientes

- Las instalaciones del local del restaurante Runa Huanac de producción; debe tener una distribución de ambientes que evita la contaminación cruzada de los productos por efecto de la circulación de equipos rodantes del personal y por la proximidad de los servicios higiénicos a las salas de fabricación.
- La distribución de las zonas “sucias” y “limpias” en el local deben ser como se muestra en el plano. A fin de evitar la contaminación cruzada de los productos por efecto de la circulación de equipos rodantes y del personal.
- Para el almacenamiento de materias primas y productos terminados se cuentan con ambientes separados a fin de evitar la contaminación cruzada.
- Para el almacenamiento de productos químicos se cuenta con un lugar específico y asegurado para minimizar los riesgos de contaminación.

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

5.1.3.2 Materiales de Equipos y Utensilios

- Los materiales, equipos y utensilios que se usan en el proceso son de acero inoxidable que no son absorbentes y que no emiten sustancias tóxicas ni impregnan a los alimentos olores y/o sabores.
- Los equipos y utensilios empleados durante las actividades de trabajo, son de superficies lisas, sin picaduras ni grietas donde pueda acumularse la suciedad, impermeables y fáciles de limpiar y desinfectar.
- Los equipos y utensilios son propios de cada área a fin de evitar la contaminación cruzada.
- Se cuentan con equipos de medición que aseguren la confiabilidad de los datos recopilados (ejemplo: aquellos que registren las temperaturas de equipos, productos y ambientes refrigerados).
- Ningún equipo o utensilio que se utilice en las operaciones externas debe ingresar a la zona de proceso

5.1.3.3 Diseño Higiénico del Equipo y Utensilios

- Los equipos fijos permiten una fácil y completa limpieza y desinfección.
- Durante la jornada de trabajo y al final de esta, los utensilios, mesas de trabajo de todas las zonas deben ser lavadas, para el caso de las zonas limpias adicionalmente deberán ser desinfectadas todas las superficies en contacto con producto terminado.
- El procedimiento de limpieza y desinfección de equipos está contemplado dentro del Manual Programa de Limpieza y desinfección.

5.1.3.4 Equipo de Refrigeración

Todos los ambientes refrigerados deben estar dotados de dispositivos para la medición (Se adaptado los equipos con termómetros) y registros de la temperatura. Dichos dispositivos están colocados en un lugar visible.

5.1.4 Del Abastecimiento de Agua, disposición de aguas servidas y Recolección de Residuos Sólidos

5.1.4.1 Abastecimiento y control sanitario del agua

- a. El agua utilizada en el lavado de la materia prima, las operaciones de limpieza y desinfección (de las instalaciones, equipos y

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

utensilios), que tendrá contacto con los productos o superficies de trabajo), debe de ser apta para el consumo humano.

- b. Los sistemas de abastecimiento de agua son mantenidos y protegidos de manera que evite la contaminación.
- c. Anualmente se realizan controles de análisis fisicoquímicos (control de cloro); según los requerimientos de la norma nacional.

5.1.4.2 Tratamiento

El agua utilizada en el lavado de la materia prima, las operaciones de limpieza y desinfección (de las instalaciones, equipos y utensilios) recibe un tratamiento de desinfección, ver Anexo.

5.1.4.3 Calidad Sanitaria

- a) El agua debe estar libre de agentes corrosivos y sedimentos, cumple con los parámetros establecidos por la OMS respecto a su calidad sanitaria, así mismo no debe contener microorganismos patógenos; por lo que se realizan los análisis microbiológico y físico químico, según la frecuencia establecida en el procedimiento de control sanitario de agua. Ver anexo

En cuanto al Rehúso de Aguas Servidas, el Servicio de Alimentación; No Aplica su rehúso; se distribuye y/o evacua por las líneas de desagüe de las de áreas de Producción.

5.1.4.4 Recolección y Disposición de Residuos Sólidos

- a. En los exteriores de las áreas de proceso, existe una zona destinada para el acopio de los desechos, la cual consta de 01 ambiente independiente e identificado. Esta área cuenta con piso de cemento pulido, las paredes son de cemento pulido y pintadas de color claro y el techo es de material noble, pulido y pintado, así como puertas.
- b. Los desechos en esta área son colocados en bolsas plásticas y dispuestas dentro de envases plásticos.
- c. Para evitar que esta área se convierta en un foco de contaminación de la fábrica, los desechos son evacuados 01 vez al día; así mismo, se mantiene en adecuadas condiciones de limpieza y mantenimiento.
- d. Cada área de producción cuenta con un tacho de plástico con tapa, provisto de bolsa plástica para la recepción de desperdicios durante el proceso, éstos se mantienen cerrados y se retiran de la zona de trabajo todas las veces que sean necesarios durante el día.



- e. Después de la evacuación de los desechos, los tachos retornan a las zonas de trabajo limpio y desinfectado.
- f. Inmediatamente después de la evacuación de los desechos el trabajador que ha tenido contacto con la evacuación de los desechos, se lava y desinfecta las manos.
- g. La disposición de residuos se ajusta a lo dispuesto en el procedimiento de control de residuos sólidos.

5.1.4.5 Recolección y Disposición de Residuos Líquidos

- El Servicio de Alimentación del Restaurante de Runa Huanac, cuenta con trampas de grasas conectadas para minimizar la contaminación de carga orgánica de demanda de oxígeno a los desechos.

5.1.4.6 Merma

- a. Todo producto degradado que ha caído al piso o que ha tenido contacto con cualquier superficie sucia es desechado y considerado como merma.
- b. La merma es colectada en envases, que al término de la producción son retirados.

5.1.5 Control de Productos Químicos

- Estos productos son almacenados en ambiente exclusivo y/o estante y en un lugar aislado de la zona de procesamiento y de los insumos alimenticios.
- Tanto los productos como los implementos que se utilizan, son rotulados con etiquetas.
- El personal de limpieza que trabaja con estos productos está capacitado para tal fin, así mismo cuenta con la indumentaria adecuada: guantes, etc.
- La preparación de los desinfectantes se encuentra detallada en una tabla de preparación y está colocada en un lugar visible en el área del almacén de productos químicos
- Los implementos de limpieza son de uso exclusivo para cada área de procesamiento, éstos están rotulados y son cambiados periódicamente antes de presentar algún deterioro. Entre los principales implementos de limpieza tenemos:
- Los productos químicos utilizados en planta son de uso compatible con la industria alimentaria, son utilizados en los procedimientos de limpieza y desinfección de planta y servicios higiénicos, control de plagas, cuyas características se detallan en el Manual del Programa de Higiene y Saneamiento.

	RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE		M-PGH	V:001-22
				Fecha	Febrero-2022

- Útiles de Aseo: Escobas de cerdas duras, recogedor, trapeadores, paños, baldes, guantes, mangueras, cepillos y otros.

5.1.6 De Los Aspectos Operativos

5.1.6.1 Descripción del proceso y verificación insitu del diagrama de flujo

a) Recepción de Materia Prima

La materia prima proveniente de los proveedores es transportada en movilidades limpias y protegidos. En la recepción se realiza el control de calidad de los insumos, evaluando las características organolépticas y el pesado del producto. Se verifica que los proveedores cumplan con los requisitos establecidos por la empresa para cada producto.

b) Almacenamiento

Luego de la recepción se almacenará los productos como correspondan. Los productos que necesiten refrigeración serán almacenados a las temperaturas especificadas en este Manual de BPM. Los productos secos se van a controlar que no estén en el piso (mínimo a 20 cm), en un ambiente fresco, ventilado y limpio. Los productos congelados serán almacenados a temperaturas menores a -18°C.

c) Descongelado

Los productos congelados serán descongelados antes de su preparación siendo controlado el tiempo (3 días máximos de descongelación) y el método que se va a utilizar.

d) Preparación

Se procede a elaborar los alimentos según el gramaje programado. El personal de cocina va a estar correctamente uniformado cumpliendo las buenas prácticas de manufactura y los procedimientos operativos de saneamiento, evitando una contaminación cruzada y procurando que los productos cárnicos estén el menor tiempo posible en la zona de peligro (entre 5°C – 60°C).

Las preparaciones frías como ensaladas, salsas, entradas entre otras; son almacenados inmediatamente en una línea de frío exclusivo para mantener la inocuidad de las preparaciones. La temperatura debe ser entre 4° a 12°C.

e) Cocción

Las preparaciones calientes; como sopa, guisos, aderezos, frituras entre otros; son considerados como productos que deben pasar por un proceso de cocción y/o pasteurización.



El producto se va a considerar que este cocido cuando alcance la temperatura de pasteurización mayor de 90°C; en el centro geométrico del alimento. La temperatura mínima de mantenimiento de estas preparaciones no debe ser menos de 70°C; con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos.

f) Embalaje

Una vez preparado los alimentos se van a acondicionar y preparar para su envío al comedor; controlando el tiempo y la temperatura del mismo. No debe ser menos de 70°C para preparaciones calientes.

g) Transporte

Las comidas son transportadas en recipiente herméticos transportables de acero inoxidable, de forma rectangular o cilíndrica en un coche de acero inoxidable que asegure la hermeticidad y la higiene de los alimentos, en una camioneta de la empresa que previamente han sido limpiadas y desinfectadas.

h) Servicio

El producto se mantendrá en recipientes herméticos a una temperatura mayor de 60°C antes de ser servidos.

5.1.6.2 Dispositivos de Seguridad y Control

- Todos los equipos críticos empleados para el control del proceso (termómetros, balanzas, kit de medición de concentración de la solución desinfectante, etc.) deben estar provistos de dispositivos de seguridad y control.
- Los equipos empleados para la inspección, medición y dosificación deben ser calibrados periódicamente de acuerdo al Programa de Calibración establecido.
- La Gerencia solicitará a una empresa certificada por INDECOPI, los servicios de calibración, para calibrar los termómetros, balanzas e instrumento de Laboratorio que se usan en el proceso.

5.1.7 Higiene del Personal y Saneamiento de los locales**5.1.7.1 Estado de Salud del Personal**

El personal que interviene en las labores de cocina o que tengan acceso al área de cocina, no deben ser portadores de enfermedades infecto - contagiosas ni tener síntomas de ellas:

- a) Se considera enfermedades infecto – contagiosas más comunes las que afectan las vías respiratorias, gastrointestinales y piel. Por ejemplo: Ictericia, diarrea, vómitos, fiebre, dolor de garganta,

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

forúnculos, cortes en la piel, supuración en los oídos, en los ojos y en la nariz.

- b) El trabajador que presenta cualquier malestar o síntoma relacionado con las enfermedades infecto – contagiosas comunica a control de calidad quien en coordinación con el encargado del servicio de calidad y/o de producción deciden el cambio de la sala de producción o se le asigna una labor en la que no tenga contacto directo con el o los alimentos; de ser necesario, el operario recibe medicación en el tópico ambulatorio o se le otorga el permiso respectivo para que acuda a un centro de salud o domicilio hasta que mejore su estado de salud. Así mismo, el operario que presente un corte o herida en las manos u otra parte del cuerpo a causa de un accidente de trabajo, dependiendo de la gravedad del caso, se abstendrá de tener contacto directo con el producto, equipos o utensilios y más bien será rotado de actividad pasando a otra área, de esta manera se evitará la contaminación del producto en proceso o terminado.

5.1.7.2 Aseo y Presentación del Personal

- a) El personal que ingresa a las diferentes salas de procesamiento del Área de Producción al inicio del turno de trabajo se encuentra con el cuerpo aseado.
- b) Los manipuladores se encuentran rasurados (sin barba, patillas y bigotes).
- c) El personal mantiene una higiene bucal.
- d) El personal masculino mantiene el cabello limpio y corto.
- e) Estos aspectos son controlados de acuerdo a lo establecido en el programa de higiene y saneamiento.

5.1.7.3 Uniforme

La indumentaria se encuentra limpia y en buen estado de conservación siendo el color claro de preferencia y no excluyente de otros colores que la empresa disponga.

5.1.7.4 Calzado

Se seguirá las siguientes pautas:

- a) Con abundante solución de detergente más agua y la ayuda de los cepillos de cerdas se restriega las suelas y superficies externas de las botas a fin de efectuar la limpieza. Seguidamente, se enjuaga el calzado para eliminar resto de detergente.

	RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
			Fecha	Febrero-2022

- b) Asimismo, el lavado de las botas se efectúa al término de cada jornada o cuando se haya realizado cualquier actividad que pudiera contaminar el calzado.

5.1.7.5 Joyas y Accesorios

- a) El personal no usa cadenas, sortijas, pulseras, reloj, aretes o cualquier otro objeto que corra el riesgo de caer sobre el producto.
- b) Los vestuarios cuentan con casilleros para guardar efectos personales relacionados con sus actividades laborales, excepto alimentos.
- c) El personal no se coloca imperdibles, solaperas u otros accesorios en el uniforme.
- d) Si el personal usa lentes, éstos están sujetos con pasadores a fin de evitar su caída.

5.1.7.6 Vestuario para el Personal

Cada trabajador tiene 02 juegos de uniforme indicado las cuales llevan en la chaqueta y pantalón el día correspondiente de la semana:

- a) El personal operativo que ingresa a planta lo hace media hora antes del inicio de la jornada de trabajo, para contar con el tiempo suficiente para realizar la higiene personal y vestir el uniforme.
- b) El uso de mascarilla es obligatorio para el personal de producción o toda persona que esté en contacto o cerca de los productos; la mascarilla debe estar bien colocada, cubriendo nariz y boca, a fin de evitar la contaminación del producto en proceso o terminado con los microorganismos que normalmente existen en nuestro cuerpo.
- c) El gorro cubre todo el cabello previamente recogido, y las orejas.
- d) Se usan guantes en las etapas de procesamiento. Para asegurar la higiene de las manos se optará por el lavado y desinfección frecuente de éstas. Los guantes se cambian dos veces al día.
- e) Por ningún motivo, se observará prendas u objetos extraños en las zonas de proceso.
- f) Cuando el personal técnico u auxiliar, ingresa a las salas de procesamiento para realizar una labor, utiliza el uniforme correspondiente.

5.1.7.7 Vestuarios y Servicios Higiénicos del Personal

- **Vestuarios**



Se cuentan con espacios adecuados (vestuarios) para el cambio de vestimenta para el personal que labore en producción, visitas y prestadores de servicio que ingresen a la zona de producción.

Se dan facilidades para disponer la ropa de diario del personal a fin de que no entren en contacto directo con la ropa de proceso.

Los vestuarios se mantienen limpios y ordenados. Asimismo, se cuentan con los recursos necesarios para su funcionamiento (agua, jabón, secador de manos, papel higiénico, basureros, etc.).

- **Servicios Higiénicos del Personal**

Los servicios higiénicos para el personal se mantienen en buen estado de conservación e higiene y su distribución debe ser acuerdo a lo especificado. Ver Anexo.

- **Facilidades para el lavado y Desinfección de Manos**

Todo el personal se lava las manos:

- a) Antes de ingresar al área de trabajo
- b) Inmediatamente después de usar los servicios higiénicos.
- c) Después de manipular otros objetos o tocarse alguna parte del cuerpo.
- d) Después de estornudar o toser.
- e) Cada vez que ocurra una incidencia en la cual se ensucie las manos
- f) Las uñas se mantienen cortas y limpias, sin esmalte

- **Técnica de lavado de manos**

Se seguirán las siguientes pautas:

- a) Se realiza un lavado inicial con abundante agua para eliminar toda la suciedad adherida.
- b) Se aplica jabón líquido en la dosis adecuada.
- c) Refregar rigurosamente las manos entre los dedos, la palma y el dorso de la mano hasta hacer espuma con un tiempo de 20 segundos.
- d) Se enjuaga con agua potable continua para eliminar todo resto de jabón.
- e) Se seca con papel toalla desechable.
- f) El papel se deposite en el contenedor de basura.

	RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE		M-PGH	V:001-22
				Fecha	Febrero-2022

g) Se procede a desinfectar las manos con el gel desinfectante.

- **Conducta del Personal**

El personal está sensibilizado en las prácticas de higiene y comportamiento durante sus labores.

En diferentes lugares de las salas de procesos e instalaciones se encuentran avisos alusivos a los buenos hábitos, indicando lo siguiente:

- a) No fumar.
- b) Utilizar el uniforme completa.
- c) No comer en la zona de trabajo.
- d) Lavarse las manos antes de ingresar a laborar.
- e) No escupir
- f) No secar ni limpiar las manos en el uniforme, ni con paños sucios.

- **Visitantes**

Los visitantes y personal administrativo que requieran ingresar al área de proceso o a las áreas complementarias de la empresa usarán la indumentaria completa (gorro, protector naso – bucal, guardapolvo); así mismo, deben cumplir con las disposiciones establecidas en el presente Manual con relación a la higiene y conducta del personal en el restaurante.

5.1.8 Capacitación del Personal

El personal de nuestra empresa recibe formación adecuada y continua en temas de Buenas Prácticas de Manufactura, Procedimientos de Limpieza y otros de acuerdo al Programa Anual de Capacitación (PAC) y la capacitación constará de los temas que se describen en el Programa Anual de Capacitación. Ver Anexo.

- Todo personal nuevo pasara por un Programa de Inducción, mediante el cual se le instruya en lo referente a las Buenas Prácticas de Manufactura, Inocuidad alimentaria, seguridad en el trabajo y lo referente a las actividades del puesto a desempeñar.
- El encargado de calidad (profesional capacitado), encargado del área, monitorean el trabajo realizado por el personal, identificar y comunicar cualquier necesidad de entrenamiento o capacitación.
- El personal recibe capacitación para actuar adecuadamente en casos de intoxicación con insecticidas o rodenticidas. Dicha capacitación debe ser coordinada por Producción y Almacenes.

	RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
			Fecha	Febrero-2022

- La difusión de las normas sanitarias, son través de letreros informativos, publicaciones en el periódico mural, capacitaciones, talleres, videos, etc.
- Se realizan la efectividad de las capacitaciones mediante evaluaciones escritas.

5.1.9 Control de Plagas

5.1.9.1 Refugio y Atracción

- a) La medida preventiva contra plagas (presencia de insectos vivos, muertos o roedores) la constituyen la limpieza general y periódica de las diversas instalaciones de la planta.
- b) Todo material o equipo en desuso (cajas de cartón, maderas, recipientes plásticos, sacos vacíos, bolsas, etc.) que pueda servir de refugio de plagas es eliminado constantemente.
- c) Todo producto mal empacado o producto malogrado es eliminado de la zona de procesamiento.

5.1.9.2 Exclusión

- a) Las puertas de las salas de procesamiento se mantienen cerradas durante y después de los turnos de trabajo.
- b) Todos los ingresos cuentan con cortinas de plástico traslapadas al ras del piso.
- c) Los buzones de la red de desagüe cuentan con tapas metálicas, éstas se revisan periódicamente y se cambia al presentar deterioro.

5.1.9.3 Inspección

- a) El área de producción y los alrededores son inspeccionados periódicamente por ente de la municipal (fuera del periodo de tratamiento de desratización y/o desinsectación) para buscar cualquier señal de infestación (excremento de roedores, cucarachas u otros), de encontrarse señales, se reporta de inmediato (realizar una fumigación fuera de cronograma, aplicar algún insecticida permitido y/o colocar nuevos cebos parafinados protegidos o trampas).
- b) El personal encargado inspecciona minuciosamente, si encuentra desperfectos en el piso, paredes, techos o cualquier agujero o grieta que pueda servir de refugio a las plagas.
- c) Todo material que ingresa a la planta de procesos es inspeccionado minuciosamente, a fin de descartar cualquier plaga albergada. Ver Anexo de control de fumigación.

	RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
			Fecha	Febrero-2022

5.1.9.4 Prevención y control

- El diseño de la infraestructura del local del restaurante Runa Huanac debe proteger del acceso de insectos y roedores.
- Toda vez que se evidencie presencia de infestación de insectos o roedores en las instalaciones, se debe comunicar al responsable de Calidad.
- El local de producción debe conservarse libre de plagas de roedores e insectos.
- El control de insectos y roedores debe ser permanente y las actividades para ello deben planificarse mediante las medidas a tomarse se encuentran dentro del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Debe ser la responsabilidad de calidad o del maestro de cocina en todo caso,
- El encargado de producción mantener actualizado el formato de Control de Cebaderos para Roedores, así como contar con los recursos necesarios para su cumplimiento.
- El control de roedores se debe realizar a través de la colocación de cebaderos en las áreas externas a la zona de proceso, almacén de insumos, etc.
- Los cebaderos únicamente se deben utilizar en la parte exterior de las instalaciones de la planta de proceso.
- El cebo empleado es de acuerdo a la ficha técnica y debe estar asegurado dentro de un cebadero
- La inspección de los cebaderos debe realizarse normalmente cada quince días.
- Los cebaderos se deben mantener asegurados. Se deben asegurar a la pared o piso para minimizar el movimiento del equipo, asimismo se debe evitar la accidental o intencional extracción del cebo.
- El control de insectos se debe realizar a través de la fumigación con productos insecticidas autorizados.
- La aplicación de insecticidas para la fumigación interna y externa debe estar basada en un programa, en el cual se indique el ambiente a tratar, el insecticida a usar, el método de aplicación y la frecuencia.
- Para el caso del control de insectos dentro del local se debe solicitar los servicios de una empresa de terceros que cuente con autorización Ministerio de Salud y municipalidad y que utilice exclusivamente productos autorizados por DIGESA, DIRESA O

	RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
			Fecha	Febrero-2022

DIRIS para la fumigación total de esta; lo cual como mínimo debe ser ejecutado tres veces al año.

5.1.10 Manipulación y almacenamiento de sustancias tóxicas

- Los componentes tóxicos, agentes de desinfección y pesticidas químicos existentes en las instalaciones se mantendrán debidamente identificados con una etiqueta y un rotulo informando el grado de toxicidad y el modo de empleo.
- Estos productos se mantendrán correctamente cerrados y guardados en un almacén aislado alejado del área de producción, recepción y almacenaje
- Los productos a utilizar como sustancias peligrosas deben ser los aprobados por la Aseguramiento de la Calidad y deben contar con Registro Sanitario de DIGESA.
- Se deberán seguir las indicaciones de la Aseguramiento de la Calidad para el manejo de las sustancias peligrosas recomendados Dosificación, aplicación y conservación.
- Todas las sustancias toxicas deberán almacenares en ambientes cerrados con llave y solo podrán ser manipulados por personal previamente capacitado.

5.2 LISTA MAESTRA DE REGISTROS Y PROCEDIMIENTOS DEL MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:

Código PBPM: Procedimiento del Manual de Buenas Prácticas de Manufactura

- PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES
- PBPM-002: RECEPCIÓN Y CONTROL DE MATERIAS PRIMAS Y ALIMENTOS PROCESADOS
- PBPM-003: ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS NO PERECIBLES Y ALIMENTOS PROCESADOS SECOS
- PBPM-004: ALMACENAMIENTO POR REFRIGERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y ALIMENTOS PROCESADOS PERECIBLES
- PBPM-005: ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS
- PBPM-006: CONTROL DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN DE LAS ESCALAS DE MEDICIÓN
- PBPM-007: CAPACITACION DEL PERSONAL
- PBPM-008: PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS

	RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
			Fecha	Febrero-2022

- PBPM-009 TRANSPORTE DE PRODUCTOS MATERIA PRIMA Y PRODUCTOS TERMINADOS
- PBPM-010: PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS SANITARIOS PERSONAL
- PBPM-011: PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS SANITARIOS PERSONAL – LAVADO DE MANOS
- PBPM-012: PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PLAGAS
- PBPM-013: PROCEDIMIENTO DE MONITOREO Y CONTROL DE AGUA
- PBPM-014: PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS
- PBPM-015: PROCEDIMIENTO DE QUEJAS DEL CONSUMIDOR
- PBPM-016: PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS.
- PBPM- 017: PROCEDIMIENTO DE PRODUCTO NO CONFORME
- PBPM-018: PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE INOCUIDAD EN LINEA DE PROCESAMIENTO

Código RBPM: REGISTRO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

- RBPM-001: INFORME DE EVALUACIÓN DE PROVEEDORES
- RBPM-002: AUDITORIAS A LOS PROVEEDORES
- RBPM-003: CONTROL DE CAPACITACIÓN DEL PERSONAL
- RBPM-004: CONTROL DE LA RECEPCIÓN DE FRUTAS
- RBPM-005: CONTROL DE LA RECEPCIÓN DE VERDURAS
- RBPM-006: CONTROL DE LA RECEPCIÓN PRODUCTOS CARNICOS
- RBPM-007: CONTROL DE LA RECEPCIÓN PRODUCTOS MARINOS
- RBPM-008: CONTROL DE PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
- RBPM-009: CONTROL DIARIO DE LA TEMPERATURA DEL ALMACÉN DE MATERIAS PRIMAS NO PERECIBLES Y ALIMENTOS PROCESADOS SECOS
- RBPM-010: CONTROL DE LA RECEPCIÓN DE PRODUCTOS PROCESADOS/INSUMOS
- RBPM-011: CONTROL DIARIO DE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE VERDURAS Y FRUTAS
- RBPM-012: CONTROL DIARIO DE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN DE EMBUTIDOS Y PRODUCTOS LACTEOS.
- RBPM-013: CONTROL DIARIO DE LA TEMPERATURA DE CONGELACIÓN
- RBPM-014: CALIBRACIÓN DE LOS EQUIPOS E INSTRUMENTOS
- RBPM-015: CONTROL DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

- RBPM-016. CONTROL DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE
- RBPM-017 : CONTROL DE HIGIENE PERSONAL
- RBPM-018: CONTROL DE SALUD DEL PERSONAL
- RBPM-019: CONTROL DE FUMIGACIONES
- RBPM-020: CONTROL DE DESRATIZACIÓN
- RBPM-021: CONTROL DE CAJAS CEBADORAS
- RBPM-022: CONTROL DE CLORO RESIDUAL
- RBPM-023: PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN DE MÁQUINAS Y EQUIPOS
- RBPM-024: CALIBRACION DE LOS EQUIPOS E INSTRUMENTOS
- RBPM-025: CONTROL DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS
- RBPM-026: CONTROL DE RECOLECCIÓN Y DISPOSICIÓN DE LOS DESECHOS
- RBPM-027: VERIFICACION DE CONTROL DE PLAGAS E INSPECCIONES DE BARRERAS DE PROTECCIÓN
- RBPM-028: REGISTRO DE QUEJAS DEL CONSUMIDOR
- RBPM-029: REGISTRO DE PRODUCTO NO CONFORME Y MEDIDAS CORRECTIVAS
- RBPM-030: LISTADO DE VERIFICACIÓN SEGÚN NTS N°098-MINSA/DIGESA-V01 AP
- RBPM-031: EVALUACION AL PERSONAL DEL AREA DE NUTRICION - PRODUCCION SEGÚN PGH CON RESOLUCION

CUADROS:

- BPM-CUADRO N°001: ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS Y ALIMENTOS PROCESADOS QUE SE VAN A ADQUIRIR.
- BPM-CUADRO N° 002: ESPECIFICACIONES DE TEMPERATURA DE LAS MATERIAS PRIMAS Y ALIMENTOS PROCESADOS QUE SE VAN A ADQUIRIR.
- BPM-CUADRO N°003: MAQUINARIA Y/O EQUIPOS
- BPM-CUADRO N°004: PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN

CONTROLES DE INOCUIDAD Y SEGURIDAD

- RPCC-01: CONTROL DE TEMPERATURA DE COCCIÓN
- RPCC-02: CONTROL DE TEMPERATURA EN LOS ALIMENTOS EN LA TAVOLA

	RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
			Fecha	Febrero-2022

5.3 PROCEDIMIENTOS DEL MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

PROCEDIMIENTOS Y REGISTROS

En el presente Manual de Buenas Prácticas de Manufactura se ha definido un conjunto de procedimientos asociados a las etapas de procesamiento, conservación, manipulación y servicio de alimentos, los mismos que se presentan en la Lista de Procedimientos y Registros.

Los procedimientos establecidos para cada una de estas etapas generan, de ser necesario, un conjunto de formatos que una vez llenados constituirán los registros del presente Manual y la evidencia de su funcionamiento. Dichos registros se muestran en orden correlativo según el procedimiento al que correspondan.

Los Registros generados en el presente Manual se mantendrán en la Empresa por lo menos un año a pesar que el tiempo de vida de los alimentos preparados en el Restaurant Runa Huanac.

• **PBPM-001: SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES**

1. OBJETIVO

Establecer un procedimiento para efectuar la selección y el control de proveedores de materia prima.

2. ALCANCE

Aplicable a los proveedores de materia prima utilizada en la elaboración de comidas en el Restaurante Runa Huanac.

3. RESPONSABLES

3.1 Jefe de Logística:

- Evaluar y seleccionar a los proveedores, tanto para su mantenimiento como para su incorporación como proveedores aceptados.
- Controlar a los proveedores.

3.2 Jefe de Control de Calidad (Nutricionista, Ing. Industrias Alimentarias y/o afines)

- Evaluar los requerimientos mínimos necesarios de Calidad e Inocuidad de la documentación exigidos por autoridad sanitaria en la selección y evaluación de proveedores.
- Mantener actualizado y conservar los documentos relacionados con este procedimiento.
- Asesorar al Jefe de Compras en la evaluación y selección de proveedores.

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

- Mantener actualizado y conservar los documentos relacionados con este procedimiento.

4. EJECUTORES

El personal de cocina será el responsable de evaluar la calidad e inocuidad de la materia prima.

5. FRECUENCIA

- Cuando se trate de seleccionar a un nuevo proveedor de materia prima, la evaluación se realizará mensualmente y/o en cada envío durante el periodo de un año.
- Con proveedores ya seleccionados la evaluación se realizará anualmente.

6. DESCRIPCIÓN

6.1 Evaluación y Selección de proveedores: La adquisición de productos y la contratación de servicios se harán exclusivamente a proveedores que estén en proceso de evaluación o que, una vez evaluados, adquieran y mantengan la consideración de “proveedores aceptados”, se dispondrá de un Listado de Proveedores Aceptados (**RBPM-002: Lista de proveedores aceptados**).

En el proceso de evaluación se considerará lo siguiente:

En la evaluación de los proveedores se utilizará el modelo de Informe de Evaluación de Proveedores (**RBPM-001: Informe de Evaluación de Proveedores**), en el que se tomarán en consideración los siguientes aspectos:

- Cumplimiento de los requisitos especificados.
- Precio dentro del mercado.
- Cumplimiento de los plazos de entrega.

Para cada uno de los nuevos proveedores considerados se confeccionará el informe de evaluación de proveedores **RBPM-001: Informe de Evaluación de Proveedores**, donde se emitirá un dictamen acerca de la aceptación.

Los proveedores aceptables se Registrará en el Programa de Control de proveedores.

Se dispondrá de un listado de los proveedores (**RBPM-001: Informe de Evaluación de Proveedores**), que incluirá a los aceptables y a los que se encuentran en proceso de evaluación y, que podrá ser gestionado mediante una base de datos.

6.2 Proveedores anteriores a la aprobación del procedimiento.

Todos los proveedores habituales, anteriores a la fecha de aprobación del procedimiento, que no hayan presentado problemas relacionados con la

	RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE		M-PGH	V:001-22
				Fecha	Febrero-2022

calidad de los productos o servicios suministrados durante el último año, se han considerado aceptados, pero se deberán cumplir dicho procedimiento.

6.3 Control de los Proveedores Aceptados

El control de los proveedores aceptados se realizará anualmente respetando los criterios considerados para su selección. Los resultados obtenidos se anotarán en el registro RBPM-002: Auditorias a los Proveedores

6.4 Verificación

La Gerencia y/o la Jefatura de Control de Calidad podrá realizar una visita “inopinada” (en cualquier momento) a cualquier proveedor para verificar el cumplimiento del presente procedimiento. Para ello empleará el Registro RBPM – 003 Auditorías a los proveedores.

7. REGISTROS

- RBPM-001: INFORME DE EVALUACIÓN DE PROVEEDORES (Ver Anexo 1)
- RBPM-002 AUDITORIAS A LOS PROVEEDORES (Ver Anexo 2)
- **PBPM-002: RECEPCIÓN Y CONTROL DE MATERIAS PRIMAS Y ALIMENTOS PROCESADOS**

1. OBJETIVO

Describir las actividades que aseguren el cumplimiento de los requisitos especificados para la recepción y control de materias primas y alimentos procesados que servirán para la preparación y servido de comidas en el Restaurante Runa Huanac.

2. ALCANCE

Se aplica a las materias primas en general y a otros alimentos procesados empleados en la preparación de comidas de la Empresa.

3. RESPONSABLES

La persona responsable de hacer cumplir este procedimiento será el Jefe de Control de Calidad.

4. EJECUTORES



El personal de recepción se hace responsable de su área, el control de calidad de la materia prima y los alimentos procesados lo realizan los encargados de la Calidad del Restaurante Runa Huanac.

5. FRECUENCIA

- El control en la recepción se realizará cuando lleguen las materias primas y otros alimentos procesados al comedor.

6. MATERIALES

- Hoja de pedido
- Balanza
- Termómetro de vástago de aguja (digital, tipo pinche)
- Desinfección para el termómetro
- Lapicero
- Planilla de recepción
- Especificaciones de calidad de las materias primas y alimentos procesados que se van a adquirir (Cuadro 1)
- Especificaciones de temperatura de las materias primas y alimentos procesados que se van a adquirir (Cuadro 2)

7. DESCRIPCION

7.1 Compra de materias primas y alimentos procesados

- No se adquirirán materias primas ni alimentos procesados procedentes de puestos de expendio que los coloquen en contacto directo con el suelo o los mantienen en condiciones insalubres.
- Todos los productos industrializados que no cuenten con Registro Sanitario serán rechazados, así como aquellos que presentan fecha vencida o próxima a expirar.
- No se adquirirán alimentos envasados cuyo envase esté roto, oxidado o abombado.

7.2 Recepción y control de materias primas y alimentos procesados

- Realizar la recepción de la materia prima y alimentos procesados en las primeras horas de la mañana a fin de evitar el calor del mediodía que genera su pronta descomposición.
- Verificar las condiciones del vehículo: habilitación, puertas cerradas o caja cubierta, temperatura e higiene.



- Comparar la mercadería enviada verificando el peso y la cantidad solicitada según la hoja de compra (hoja de pedido). Anotar este peso en el registro que corresponda.
- Realizar una inspección visual de la materia prima y otros alimentos procesados que se reciben verificando su olor, textura, sabor, color, apariencia general, temperatura, fecha de caducidad y condiciones de empaque. Las características de calidad para la aceptación de la materia prima y alimentos procesados se muestran en el **BPM-Cuadro 001: Especificaciones de calidad de las materias primas y alimentos procesados que se van a adquirir.**
- Desechar aquellas frutas, hortalizas y tubérculos que presenten daños por golpes; picaduras de insectos, aves, roedores; parásitos; hongos; cualquier sustancia extraña o indicios de fermentación o putrefacción.
- Cuando se requiera, tomar la temperatura de la materia prima y alimentos procesados que se reciben, viendo que la misma sea la que **se indica en las especificaciones establecidas en el BPM-Cuadro 002: Especificaciones de temperatura de las materias primas y alimentos procesados que se van a adquirir.** Todos los alimentos perecederos deberán recibirse a una temperatura igual o menor a 4°C para sí asegurar que éstos no ingresen a la llamada zona de peligro de la temperatura. Luego de cada toma de temperatura se desinfectará el termómetro.
- Solamente se recibirán las materias primas y alimentos procesados que cumplan con las especificaciones que se establecieron para cada alimento o grupos de alimentos que se compran. Si existieran materias primas inadecuadas, éstas deberán devolverse tomando nota si la mercadería es rechazada y la razón del rechazo. Registrar estas observaciones en el registro RBPM-004: Control de la recepción de frutas, en el registro RBPM-005: Control de la Recepción de verduras, en el registro RBPM-006: Control de la recepción de Productos Cárnicos, en el registro RBPM-007: Control de la recepción de productos Marinos.
- No dejar las materias primas ni los alimentos procesados a la intemperie una vez recibidos e inspeccionados.
- No dejar sobre el suelo las materias primas y alimentos procesados que han sido aceptados, depositarlos en recipientes de conservación específicos para cada uno de ellos.
- Etiquetar la materia prima y alimentos procesados que han sido aprobados y transferirlos al lugar de almacenamiento.
- Guardar inmediatamente en los equipos de refrigeración o congelación las materias primas y alimentos procesados perecederos para evitar la exposición de los mismos a temperatura ambiente.

8. REGISTRO

- RBPM-004: CONTROL DE LA RECEPCIÓN DE FRUTAS (Ver Anexo 4)
- RBPM-005: CONTROL DE LA RECEPCIÓN DE VERDURAS (Ver Anexo 5)

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

- RBPM-006: CONTROL DE LA RECEPCIÓN PRODUCTOS CARNICOS (Ver Anexo 6)
- RBPM-007: CONTROL DE LA RECEPCIÓN PRODUCTOS MARINOS (Ver Anexo 7)

BPM-CUADRO 001: Especificaciones de calidad de las materias primas y alimentos procesados que se van a adquirir.

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS ACEPTABLES	CARACTERÍSTICAS DE RECHAZO
RES	Superficie brillante y algo húmeda Color rojo subido Firme al tacto Olor característico	Superficie húmeda y pegajosa Color opaco oscuro verdoso Blando al tacto Olor ofensivo
CARNE MOLIDA	Superficie brillante Color característico Olor característico Envasado al vacío	Color, olor consistencia no característico. Fecha de vencimiento caducada
CERDO	Superficie brillante y algo húmeda Color rosado subido Firme al tacto Olor característico	Masa muscular con gránulos blanquecinos Superficie húmeda y pegajosa Color opaco oscuro con visto verdoso Blando al tacto Olor ofensivo
POLLO	Superficie brillante Carne firme al tacto Piel bien adherida al músculo Carne rosada, húmeda Olor característico	Superficie pegajosa Carne blanda al tacto Piel que se desprende fácilmente Coloración roja oscura, verdosa o con coágulos de sangre Olor ofensivo Fecha de vencimiento caducada
PAVITA	Superficie brillante Firme al tacto y piel adherida a los músculos. Piel de color uniforme Olor característico	Color, olor consistencia no característico. Fecha de vencimiento caducada
PESCADO	Ojos prominentes y brillantes Agallas rojas y húmedas Escamas firmemente adheridas Carne firme al tacto Olor característico (a algas marinas)	Ojos hundidos opacos Agallas pálidas, verdosas o grises Escamas que se desprenden fácilmente Carne blanda que se desprende del espinazo Olor desagradable y consistencia pegajosa.
	Moluscos (almejas, conchas de	Moluscos (almejas, conchas de



MARISCOS	abanico): las valvas deben estar cerradas y producir un sonido macizo cuando se golpea. Cefalópodos (pulpo, calamar, pota): deben tener piel suave y húmeda, ojos brillantes, carne firme y elástica. Caracoles: deben estar vivos, llenar completamente la envoltura y presentar movilidad a la excitación. Crustáceos (camarones, langostinos y cangrejos): deben tener carne firme y elástica; el cangrejo debe presentar rigidez en las patas; el camarón debe ser de color verde azulado y su cola debe replegarse bajo el tórax.	abanico): valvas abiertas, mal olor y contenido seco. Cefalópodos (pulpo, calamar, pota): olor repulsivo, coloraciones oscuras (rojizas, pardas), ojos opacos y hundidos. Caracoles: olor desagradable, ausencia de respuesta a cualquier tipo de acción. Crustáceos (camarones y cangrejos): coloración oscura, falta de rigidez en las patas.
LECHE EVAPORADA	Envases íntegros y limpios Color de la leche blanco cremoso Consistencia ligeramente espesa Olor y sabor característicos	Envases con abolladuras Envases hinchados Envases oxidados

LECHE POLVO	EN	De color blanco cremoso Envases sin roturas, con etiqueta y con fecha de expiración vigente	Presencia de grumos u otros contaminantes. Envases rotos.
QUESO FRESCO		Color blanco cremoso Olor y sabor característicos Se preferirá el queso pasteurizado procedente de fábricas formales	Manchas en la superficie (hongos) Si tiene materias extrañas como pajas y tierras Fecha de vencimiento caducada
MANTEQUILLA		Sabor dulce, sin partículas extrañas. Envoltura que especifique el uso de leche pasteurizada para su fabricación.	Sabor rancio, con partículas extrañas. Envoltura no especifica el uso de leche pasteurizada para su fabricación. Con exudación de líquido (suero).
GRANOS: Menestras, maní, cereales		Deben estar enteros y limpios	No deben estar hongueados. No deben estar picados por insectos. Con residuos de tierra, arena o piedritas. Olores raros o manchas de aceite o kerosene.
ARROZ		Con superficie lustrosa	Con olor a humedad. Cuerpos extraños (heces de roedores).
HARINAS: Trigo, maíz, habas, chuño,		Olor característico al cereal sobre la base del cual se ha elaborado. Deben de encontrarse en polvo en	Con olor rancio o a humedad. Presencia de trozos solidificados o apelmazados y con evidencia de

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

etc.	su totalidad	insectos (gorgojo, polilla).
PAN	Corteza de color caramelo claro Consistencia quebradiza Miga blanda, elástica de tipo esponjoso Olor característico	Con cuerpos extraños. Con hongos en la superficie. Cuando al partir el pan haya alguna sustancia líquida.
FIDEOS	Deben presentarse enteros, íntegros, secos, sin presencia de insectos. Las bolsas deben de estar intactas.	Con olor a humedad. Envases rotos. Con presencia de manchas, gorgojos o cuerpos extraños.
ESPECIES Y CONDIMENTOS	Color y olor característico Fecha de vencimiento	Con presencia de cuerpos extraños como paja, tierra, heces de roedores, etc. Fecha de vencimiento caducada
HUEVOS	Cáscara limpia en forma natural (sin lavar), sin rajaduras ni olores extraños. Clara firme, transparente, homogénea; y yema firme y entera, sin pigmentos extraños. Envasados en recipientes de 15 unidades, selladas con fecha de producción y vencimiento	Cáscara rajada, rota o de aspecto anormal. Clara muy fluida, con pérdida de consistencia al ser extendida en un plato. Presencia de pigmentos de sangre. Fecha de vencimiento caducada
EMBUTIDOS Y CARNES CRUDAS	Deberán tener color y sabor propios, el color será uniforme Las carnes curadas deben mostrar superficies secas, brillantes, olor y sabor característicos. Fecha de elaboración y vencimiento	Con superficie húmeda y pegajosa con exudación de líquidos Con manchas parduscas o verdosas Fecha de vencimiento caducada
HORTALIZAS	Adecuado estado de madurez Las verduras de hojas no deben haber florecido.	Atacadas por insectos o larvas. Cubiertas de barro u otras materias extrañas en la superficie.
FRUTAS	Color, olor y textura característicos del estado de madurez. Limpias y sin cuerpos extraños adheridos a la superficie.	Con picaduras de insectos, aves y roedores. Con parásitos, hongos, residuos de polvo y barro o cualquier sustancia extraña. Estar dañada por golpes. Indicios de fermentación.
TUBÉRCULOS, RAÍCES Y BULBOS	Con coloración homogénea. Tamaño homogéneo	Cubiertos de barro o tierra. Con presencia de golpes y manchas. No deben adquirirse picados.

FUENTE: PROMPYME (2005)

**BPM-CUADRO002: Especificaciones de temperatura de las materias primas y alimentos procesados que se van a adquirir.**

ALIMENTO	T° de recepción (°C)
Pescado fresco	0°C a -1°C
Pescado congelado	-18°C o menos
Carne de res o cerdo	-1°C a 5°C ideal -1°C a 4°C
Carne de res o cerdo congelada	-18°C o menos
Carne envasada al vacío	3°C a -1°C o según indicación del envase
Embutidos	0°C a 4°C
Hígado	Menos de 2°C
Pollo	2°C a -2°C
Lácteos (leches fluidas, en polvo, yogur, postres, dulce de leche, manteca, crema, ricota, quesos)	5°C a 0°C o según indicación del envase
Helados	-14°C o menos
Huevos frescos	15°C a 8°C
Verduras congeladas	-18°C o menos
Enlatados	Ambiente
Farináceos (cereales, arroz, fideos secos, pastas frescas, panes)	Según indicación del envase
Frutas, verduras, hortalizas frescas y legumbres	Según producto

FUENTE: Bravo (2002)

	RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
			Fecha	Febrero-2022

- **PBPM-003: ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS NO PERECIBLES Y ALIMENTOS PROCESADOS SECOS**

1. OBJETIVO

Describir las actividades para el almacenamiento de materias primas no perecibles y alimentos procesados secos con el fin de evitar su daño o deterioro, así como conservar y proteger su calidad.

2. ALCANCE

Se aplica a las materias primas no perecibles y a los alimentos procesados secos en general (enlatados, cereales, harinas, azúcar, galletas, filtrantes, café, etc.) que son empleados en la preparación y servicio de comidas en el Restaurante Runa Huanac.

3. RESPONSABLES

La persona responsable de hacer cumplir este procedimiento será el Jefe de la Calidad.

4. EJECUTORES

El Almacenero(a) será el responsable del almacenamiento de materias primas no perecibles y los alimentos procesados secos y de la verificación y registro diario de la temperatura de los almacenes.

5. FRECUENCIA

- El almacenamiento de materias primas no perecibles y alimentos procesados secos que se utilizarán para la preparación y servicio de comidas se realizará después de cada compra efectuada.
- La verificación y registro de la temperatura del almacén de materias primas no perecibles y alimentos procesados secos se realizará diariamente en los dos turnos.

6. MATERIALES

- Estantes o anaqueles de almacenamiento de acero inoxidable.
- Termómetro ambiental de pared.
- Contenedores de plástico con tapa.

7. DESCRIPCIÓN

- Realizar diariamente la lectura de la temperatura del almacén indicada en el termómetro ambiental de pared. La temperatura deberá encontrarse entre los 15°C y 26°C. Anotar las lecturas leídas en el registro RBPM-009:CONTROL

**DIARIO DE LA TEMPERATURA DEL ALMACÉN DE MATERIAS PRIMAS NO PERECIBLES Y ALIMENTOS PROCESADOS SECOS.**

- Control semanal de la temperatura del almacén de materias primas no perecibles y alimentos procesados secos.
- Verificar que el área esté siempre ventilada para evitar el crecimiento de mohos y levaduras.
- Manipular adecuadamente los envases y embalajes que contiene a las materias primas no perecibles y alimentos procesados secos a fin de evitar golpes que puedan ocasionar su ruptura y contaminación.
- Colocar las materias primas no perecibles y alimentos procesados secos sobre los estantes o anaqueles de almacenamiento, los cuales deben mantenerse a una distancia no menor de 0.20 m. del piso y separados de las paredes con el fin de evitar la condensación de la humedad y permitir la adecuada limpieza.
- Apilar los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas de manera entrecruzada y no menos de 0.60 m. del techo. Los sacos apilados tendrán una distancia entre sí de 0.15 m. para la circulación del aire. Antes de abrir cualquiera de estos envases se verificará que estén externamente limpios.
- Almacenar los alimentos secos en sus envases originales, los mismos que deben estar íntegros y cerrados.
- Los productos enlatados antes de ser almacenados, deben ser sometidos a una inspección visual con respecto a la presencia de abolladuras, corrosión, fecha de caducidad y prestando especial atención a la presencia de latas hinchadas, corroídas y abolladas, que de encontrarlas serán rechazadas inmediatamente.
- Los alimentos en polvo (como harinas) o granos (como el maíz) así como el azúcar, arroz, leche en polvo, etc. se almacenarán en recipientes que los protejan de la contaminación, o sea, en un contenedor de plástico con tapa. Si estos u otros productos permanecieran por un periodo mayor a un mes, conviene identificarlos colocando una etiqueta blanca donde se indica el nombre del producto, la fecha de recepción y fecha de caducidad.
- Siempre que se introduzcan nuevos artículos, los antiguos han de colocarse en la parte anterior del estante para asegurar que se utilicen primero. Esto tiene por objetivo que el alimento no pierda su frescura o se eche a perder antes de usarlo.

8. REGISTROS

- RBPM-009: CONTROL DIARIO DE LA TEMPERATURA DEL ALMACÉN DE MATERIAS PRIMAS NO PERECIBLES Y ALIMENTOS PROCESADOS SECOS (Ver anexo 9)

	RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
			Fecha	Febrero-2022

- **PBPM-004: ALMACENAMIENTO POR REFRIGERACIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y ALIMENTOS PROCESADOS PERECIBLES**

1. OBJETIVO

Describir las actividades para el correcto almacenamiento por refrigeración de materias primas y alimentos procesados perecibles (frutas, hortalizas, carnes, productos lácteos, etc.) que se utilizarán para la preparación de comidas en el Restaurante Runa Huanac.

2. ALCANCE

Se aplica a las frutas, hortalizas, carnes, productos lácteos y demás alimentos que requieran de refrigeración para su conservación, los mismos que son empleados en la preparación de comidas en Restaurante Runa Huanac.

3. RESPONSABLES

La persona responsable de hacer cumplir este procedimiento será el Jefe de Calidad.

4. EJECUTORES

El personal encargado del despacho de productos refrigerados será el responsable del almacenamiento y de la correcta rotación de los productos conservados por refrigeración. Asimismo, se encargará de la verificación y registro de la temperatura de la refrigeradora.

5. FRECUENCIA

- El almacenamiento por refrigeración de materias primas y alimentos procesados perecibles se realizará inmediatamente después de adquirida la compra.
- La rotación de estos alimentos almacenados por refrigeración se realizará según los requerimientos que sean necesarios para cumplir con el programa de preparación de comidas.
- El registro de temperatura de la refrigeradora se realizará diariamente.

6. MATERIALES

- Termómetro digital.
- Recipientes de poca profundidad y con tapa.
- Lapicero.
- Formato de Registro.



7. DESCRIPCIÓN

- Verificar que la temperatura de la refrigeradora se mantenga de 2°C a 6°C, Anotar estas lecturas en el registro RBPM-011: CONTROL DIARIO DE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE VERDURAS Y FRUTAS, y en el registro RBPM-012: CONTROL DIARIO DE TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE EMBUTIDOS Y PRODUCTOS LACTEOS, Almacenar por separado los alimentos de origen animal y vegetal para evitar la contaminación cruzada y la transferencia de olores indeseables.
- Colocar los alimentos crudos en la parte baja y los ya preparados, o que no necesiten cocción, en la parte superior para evitar que los crudos (por ejemplo, el jugo de las carnes rojas crudas que posee una gran cantidad de microorganismos) se escurran y contaminen los alimentos cocidos o semielaborados (como una ensalada a la que sólo le falta el aderezo).
- Guardar las verduras de hoja en la parte media e inferior de la refrigeradora.
- Prestar especial atención a la temperatura de los alimentos potencialmente peligrosos tales como: carne, pollo, pescado, huevo, leches y productos lácteos, vegetales.
- No guardar alimentos calientes en la refrigeradora ni sobrecargar su capacidad. No colocar grandes piezas de alimentos en su interior y acomodar los alimentos separados unos de otros sin pegarlos a las paredes de la refrigeradora para así garantizar una buena circulación del aire frío que permita alcanzar la temperatura de seguridad en el centro de cada pieza.
- No dejar por mucho tiempo los alimentos en lata abiertas dentro de la refrigeradora, pues con la humedad se oxidan y contaminan la comida.
- Ordenar y de ser necesario, identificar los alimentos de acuerdo con la fecha de ingreso y fecha de caducidad a fin de comenzar utilizando aquellos que fueron adquiridos primero (rotación de productos). De esta manera se evita que los productos más antiguos se encuentren refundidos en la refrigeradora y se deterioren.

8. REGISTROS

- RBPM-011: CONTROL DIARIO DE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE VERDURAS Y FRUTAS (Ver Anexo 11)
- RBPM-012: CONTROL DIARIO DE TEMPERATURA DE REFRIGERACION DE EMBUTIDOS Y PRODUCTOS LACTEOS. (Ver Anexo 12)

Anotación: Las verduras de hojas deben guardarse en la parte media e inferior de la refrigeradora. Algunos alimentos como papa, yuca, camote, limones, plátano, manzana, piña y sandía no requieren ser conservados en frío.

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

• **PBPM-005: ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS CONGELADOS**

1. OBJETIVO

Describir las actividades para el correcto almacenamiento de productos congelados que se utilizarán para la preparación de comidas en el Restaurante Runa Huanac.

2. ALCANCE

Se aplica a todas las materias y alimentos procesados perecibles requieran de congelación para su conservación, los mismos que son empleados en la preparación de comidas en el Restaurante Runa Huanac.

3. RESPONSABLES

La persona responsable de hacer cumplir este procedimiento será el Jefe de Calidad.

4. EJECUTORES

El personal encargado del despacho de productos congelados será el responsable del almacenamiento y de la correcta rotación de los productos conservados por congelación. Asimismo, se encargará de la verificación y registro de la temperatura de la cámara frigorífica para carnes y de las congeladoras, será el responsable del almacenamiento y de la correcta rotación de los productos conservados por congelación. Asimismo, se encargará de la verificación y registro de la temperatura de la congeladora.

5. FRECUENCIA

- El almacenamiento de alimentos por congelación se realizará inmediatamente después de adquirida la compra.
- La rotación de los alimentos por congelación se realizará según los requerimientos que sean necesarios para cumplir con el programa de preparación de comidas del comedor.

6. MATERIALES

- Congeladora.
- Recipientes con tapa.
- Bandejas.
- Plástico transparente.
- Termómetro.

	RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
			Fecha	Febrero-2022

- Lapidero.

7. DESCRIPCIÓN

- Verificar que la temperatura de la congeladora se mantenga en el rango de -18°C a -26°C, Anotar estas lecturas en el registro RBPM-013: CONTROL DIARIO DE LA TEMPERATURA DE CONGELACIÓN.
- Al recibir los alimentos congelados, se colocarán inmediatamente en el congelador para evitar que puedan entrar a la zona de peligro de la temperatura.
- Dividir los alimentos en porciones para su congelación. De este modo se facilita su posterior descongelación.
- Colocar los recipientes limpios los alimentos antes de congelarlos y taparlos perfectamente.
- Las carnes y menudencias congeladas se dispondrán en bandejas o similares de material higienizable y resistente, colocadas en anaqueles o como bloques, siempre protegidas por un plástico transparente (no de color) de primer uso para evitar la contaminación y deshidratación.

8. REGISTROS

RBPM-013: CONTROL DIARIO DE LA TEMPERATURA DE CONGELACIÓN (Ver Anexo 13)

	RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE		M-PGH	V:001-22
				Fecha	Febrero-2022

- **PBPM-006: CONTROL DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN DE LAS ESCALAS DE MEDICIÓN**

1. OBJETIVO

Este procedimiento permite establecer el mantenimiento preventivo y calibración al que deben ser sometidos los equipos e instrumentos de trabajo del local de trabajo.

2. ALCANCE

El presente procedimiento se aplica a todos los equipos e instrumentos que de no ser mantenidos en condiciones óptimas pueden afectar el control del proceso productivo del Restaurante Runa Huanac.

3. RESPONSABILIDADES

- El Jefe de Calidad es el encargado de vigilar que los equipos e instrumentos cumplan con el programa de mantenimiento y calibración.
- El Asistente de Calidad registra los formatos correspondientes.

4. PROCEDIMIENTO

- a. Se solicitará a una entidad particular que realice la calibración de un termómetro y de pesas para ser usado como Patrón con su respectivo certificado de calibración.
- b. La calibración de dichos equipos patrones se realizará anualmente.
- c. Se realizarán pruebas de comparación del termómetro y de pesas patrón con cada termómetro y balanzas a calibrar, cada semana, o cuando sea necesario
- d. La información de la calibración de los equipos e instrumentos será registrada en el Registro RBPM-014: Calibración de los Equipos e Instrumentos en el cual se indicará la frecuencia del mantenimiento.

5. FORMATO

REGISTRO RBPM-014: CALIBRACIÓN DE LOS EQUIPOS E INSTRUMENTOS (ver anexo 14)

	RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE		M-PGH	V:001-22
				Fecha	Febrero-2022

• **PBPM-007: CAPACITACION DEL PERSONAL**

1. OBJETIVOS

- Este procedimiento tiene como objetivo estipular las acciones a llevarse a cabo para lograr la adecuada capacitación del personal.
- Dotar al Personal del Restaurante Runa Huanac, de Recursos Humanos calificados en términos de conocimiento, habilidades y aptitudes para un adecuado desempeño en sus funciones.
- Mantener permanentemente actualizados al Personal Profesional y Técnico de nuestra empresa frente a los cambios que se generen.

2. ALCANCE

El presente procedimiento se aplica a todo el personal que participe directa o indirectamente en el proceso productivo del Restaurante Runa Huanac.

3. RESPONSABILIDADES

- La Gerencia es el, responsable de proveer los medios necesarios para el cumplimiento de este procedimiento.
- La Encargada de Calidad, responsable del cumplimiento del programa de supervisar y verificar el cumplimiento de este procedimiento.

4. PROCEDIMIENTO

- a. Se prepara el material de educación y capacitación de acuerdo al programa de capacitación. Ver Anexo
- b. Los temas a tratar son: Buenas Prácticas de Manufactura, Higiene del Personal, Comportamiento de los Manipuladores, ETAS, Puntos Críticos de Control, etc.
- c. Los materiales a utilizar son: videos, separatas, diapositivas, etc.
- d. Después de la charla se evaluará al personal.
- e. Cada vez que un nuevo operario ingrese a la planta, será capacitado de inmediato por Encargado de Calidad responsable del programa de Capacitación. .

5. FORMATO

REGISTRO RBPM-003: CONTROL DE CAPACITACIÓN (Ver Anexo 03)

REGISTRO RBPM-008: CONTROL DE PROGRAMA DE CAPACITACIÓN (Ver Anexo 08)

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

- **PBPM-008: PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS**

1. OBJETIVO

Establecer la metodología adecuada para el mantenimiento preventivo de Maquinaria y Equipos que intervienen en la preparación de los alimentos.

2. ALCANCE

El presente procedimiento abarca a todos los Equipos y Maquinarias que intervienen en la preparación de los alimentos del Restaurante Runa Huanac.

3. RESPONSABLES

- Gerente General: provee los recursos necesarios para el cumplimiento del procedimiento abajo mencionado.
- Jefe de la Calidad, supervisa y verifica el cumplimiento del procedimiento abajo mencionado.
- Encargado de la Calidad ejecuta el monitoreo.

4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTO

El mantenimiento de equipos y maquinarias se realizará de acuerdo al cronograma de mantenimiento y calibración de equipos de acuerdo al Manual de BPM o cuando sea necesario y se registra en el **Registro RBPM – 14**.

BPM CUADRO N°003: Maquinaria y/o Equipo

MAQUINARIA Y / O EQUIPO	FRECUENCIA DEL MANTENIMIENTO
Balanza	SEMESTRAL
Cocina Industrial	SEMESTRAL
Campana extractora	SEMESTRAL
Horno Industrial	SEMESTRAL
Mesas de trabajo	SEMESTRAL
Refrigeradora	SEMESTRAL

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

Cámaras Conservadoras	SEMESTRAL
Cocina Industrial	SEMESTRAL
Cafetera Industrial	SEMESTRAL
Licadoras Industrial	SEMESTRAL

5. REGISTROS

- RBPM-014: CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS (Ver Anexo 14)
- RBPM-015: CONTROL DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS (Ver Anexo 15)

	RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
			Fecha	Febrero-2022

- **BPM-009: TRANSPORTE DE PRODUCTOS MATERIA PRIMA Y PRODUCTOS TERMINADOS**

1. OBJETIVO

Este procedimiento debe permitir lograr un adecuado transporte del producto como materia prima y como producto terminado al punto de venta y/o despacho del Puerto de embarque con orden y limpieza, evitándose la contaminación cruzada y cuidando así la calidad del producto final.

2. ALCANCE

Se aplica al transporte de producto como materia prima y producto terminado del almacén hasta los camiones.

3. RESPONSABILIDADES

Coordinadora de Calidad, responsable de supervisar y verificar el cumplimiento de este procedimiento.

4. PROCEDIMIENTO

- Los Vehículos que transporta la materia prima debe estar totalmente limpio y desinfectado.
- El vehículo de despacho de producto terminado debe estar limpios, libre de olores y contar con protección contra la humedad (toldos) o bien tener carrocería cerrada.
- El estibado se debe realizar en orden y limpieza, revisando la existencia o no de cajas, de empaque rotos o mal sellados, para regularizar su conformidad.
- Los camiones para despacho de producto terminado serán inspeccionados antes de cargar el producto.
- El encargado de realizar la inspección debe ser el Jefe de Aseguramiento de la Calidad.

5. REGISTROS

Registro RBPM - 016: CONTROL DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE.(Ver Anexo 16)



- **PBPM-010: PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS SANITARIOS-PERSONAL**

1. OBJETIVO

Establecer los procedimientos para la implementación del proceso de cumplimiento de requisitos sanitarios, higiene de manos y vestimenta del personal manipulador de alimentos que labora en el Restaurante Runa Huanac, contribuyendo así a mantener un estado óptimo de salud del personal a fin de asegurar la calidad y seguridad en la cadena alimentaria.

2. ALCANCE

Los siguientes procedimientos son de cumplimiento obligatorio a todo el personal que labora en el Restaurante Runa Huanac.

3. DEFINICIONES

- Antiséptico: Sustancia antimicrobiana que se aplica en la piel para reducir en número la flora microbiana presente.
- Antiséptico a base de alcohol: Preparado (líquido, gel o espuma) que contiene alcohol, destinado a la higiene y antisepsia de manos.
- Cadena Alimentaria: Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final. Para efectos de los servicios de alimentación, la cadena alimentaria incluye las siguientes etapas: adquisición o provisión de insumos (incluye el transporte), recepción, almacenamiento, salida, producción (elaboración o preparación, cocción y retención), servido y consumo. Incluye cualquier etapa intermedia propia o específica de cada servicio de alimentación.
- Carnet de sanidad: servicio que certifica la salud e higiene del portador del carné, determinando si la persona que manipula o no alimentos y/o expende productos en servicios públicos y privados se encuentra en condiciones óptimas de salud para desarrollar sus actividades.
- Examen parasitológico: Este examen permite diagnosticar una eventual parasitosis intestinal, enfermedad debida a la presencia de un parásito en el tubo digestivo. Las heces del paciente son recogidas en un pote estéril y luego analizadas en laboratorio.
- Examen serológico: Este examen permite saber cómo el organismo reacciona ante una infección o ante la presencia de patógenos en el flujo sanguíneo.
- Higiene de manos: Medida higiénica conducente a la antisepsia de las manos con el fin de reducir la flora microbiana transitoria. Consiste usualmente en frotarse las manos con un antiséptico de base alcohólica o en lavarse con agua y jabón normal o antimicrobiano.



- Jabón antimicrobiano: Jabón que contiene un ingrediente químico con actividad contra la flora superficial de la piel, se puede utilizar en presentación líquida o en gel.
- Lavado de manos: Consiste en la remoción mecánica de suciedad y eliminación de microorganismos transitorios de la piel. Es el lavado de manos de rutina que se realiza con agua y jabón común y tienen una duración no menor de 20 segundos. Remueve en un 80% la flora microbiana transitoria.

4. RESPONSABILIDADES

- Los responsables del cumplimiento y supervisión del procedimiento de salud del personal será la Jefatura de Calidad y el Encargado de realizar el pedido de solicitud de servicio y programación del cuadro de necesidades de los exámenes médicos.
- Es responsabilidad del Área de Logística, realizar los trámites correspondientes en la contratación del servicio de un centro de salud que realice de los exámenes médicos para la obtención del carnet de sanidad.
- Es responsabilidad del personal de CALIDAD la supervisión y ejecución de los procedimientos de supervisión de higiene y uniforme, como también del lavado de manos.
- Es responsabilidad del personal manipulador de alimentos tener la cantidad suficiente de uniformes para el desempeño diario de sus labores.
- Es responsabilidad de la Coordinación del Jefe de Calidad, el manejo y custodio de los registros y carnets de sanidad concernientes a este procedimiento.

5. EJECUTORES.

Este procedimiento será ejecutado por:

- Salud de personal: realizado en un Centro de Salud externo a la institución.
- Higiene y Uniforme: realizado por el personal responsable de CALIDAD
- Lavado de manos: ejecutado por todo el personal y supervisado por el personal responsable de CALIDAD

6. FRECUENCIA

- A. Salud del personal: Semestral
- B. Higiene y Uniforme: Diaria
- C. Lavado de manos: Diaria



La higiene de manos se aplicara:

- Después de haber usado los servicios higiénicos
- Después de toser o estornudar
- Después de manipular cajas, envases, bultos y otros artículos que pudieran estar contaminados.
- Todas las veces que sea necesario.

7. MATERIALES

- Alcohol gel
- Carnet de sanidad
- Cuadro de Necesidades
- Dispensador de jabón líquido
- Dispensador de papel toalla
- Informe
- Jabón líquido
- Papel toalla
- Registros de procedimientos
- Tacho con tapa y bolsa negra.

8. PROCEDIMIENTOS

- A. Salud del personal
- B. Higiene y Uniforme
- C. Lavado de manos

9. REGISTROS

RBPM-017: CONTROL DE HIGIENE PERSONAL(ver anexo 17)

RBPM-018: CONTROL DE SALUD DE PERSONAL (ver anexo 18)



- **PBPM-011: PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE REQUISITOS SANITARIOS PERSONAL – LAVADO DE MANOS**

1. OBJETIVO

Garantizar el correcto estado de salud y presentación del personal manipulador de alimentos que trabaja en el servicio mediante la verificación diaria del lavado de manos.

2. FRECUENCIA

Diaria y toda vez que sea necesaria.

3. RESPONSABILIDADES

Responsable de Calidad, responsable de supervisar y verificar el cumplimiento de este procedimiento.

4. PROCEDIMIENTO

- El personal de calidad se ubica al ingreso del servicio en los turnos asignados.
- Procede a revisar la correcta técnica de lavado de manos de todo el personal de Calidad que participa en la cadena de producción.

Considerando los siguientes pasos:

- Mojar las manos con agua, y aplicar suficiente cantidad de jabón antiséptico, líquido o en espuma en cantidad suficiente para cubrir toda la superficie de las manos.
 - Frotar las palmas de las manos entre sí.
 - Frotar la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda, entrelazando los dedos y viceversa
 - Frotar las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados
 - Frotar el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos
 - Frotar con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo atrapándola con la mano derecha y viceversa
 - Frotar la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa
 - Enjuagar las manos con agua
 - Secar las manos cuidadosamente con papel toalla
 - Utilizar un papel toalla para cerrar el grifo y desecharlo
 - El lavado de manos tiene una duración de 40 a 60 segundos
- Se registrará el cumplimiento de lavado de manos al ingreso al área de trabajo.



- d. El personal deberá repetir la técnica de lavado de manos, toda vez que sea necesario.
- e. Para asegurar el abastecimiento continuo de materiales necesarios para el lavado de manos, el personal de calidad registrará diariamente la presencia de los insumos, de carecer algún insumo se procederá a su recambio inmediato.
- f. Se archivan los registros, y se eleva el informe consolidado del mes a la Jefatura de Calidad

5. VERIFICACIÓN

Inspección Visual: El responsable de la ejecución de este procedimiento deberá registrar su cumplimiento y de no cumplir adecuadamente, no se permitirá el ingreso al área, hasta subsanar la observación.

Para un Correcto Sistema de Verificación se utilizará la BPM-TABLA 01: TABLA DE LAVADO DE MANOS Y DESINFECTADO DE MANOS

6. REGISTRO

RBPM-017: CONTROL DE HIGIENE PERSONAL (ver anexo 17)

BPM-TABLA 01: TABLA DE LAVADO DE MANOS Y DESINFECTADO DE MANOS

Dosificaciones para LAVADO y desinfectado de MANOS					
Nombre del producto	Usos	Dosificación	Tiempo de contacto	Frecuencia	Responsable de monitoreo
Jabón líquido desinfectante	Lavado de manos	2 aplicaciones con el dispensador (1ml / pulsada)	20 - 30 Segundos	Cada vez que comience el turno, cambie de actividad, antes y después de manipular alimentos procesados y cocidos o cuando estas se contaminen o ensucien (según las indicaciones e instrucciones)	Servicio de Alimentación (Producción y Calidad)
Gel desinfectante	Desinfectada de manos		30 - 60 Segundos		

Coordinadora de Calidad

**• PBPM-012: PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PLAGAS****1. OBJETIVO**

Implementar estrategias de manejo integrado de plagas que permitan garantizar la inocuidad de los productos y la manutención de ambientes saludables.

2. ALCANCE

El presente procedimiento alcanza todas las áreas del Restaurante Runa Huanac:

- A. Los servicios de infraestructura a considerar para el servicio integral de control de plagas:
- B. Área de cocina central: oficina, almacén, cocina central, comedor
- C. Equipos: Licuadoras, campanas extractoras, mesas de comedor entre otros.

3. DEFINICIONES

- Control Integral de Plagas: Consiste en la combinación de métodos físicos, biológicos, y químicos, alcanzando una mayor eficacia con un menor impacto ambiental y coste económico.
- Cucarachas: Son vectores importantes de salmonella, proteus, Shigella, virus, hongos, y protozoarios.
- Desinfección: Es la acción de eliminar insectos por medios químicos, mecánicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico.
- Desratización: Es la acción destinada a eliminar roedores mediante métodos de saneamiento básico, mecánicos o químicos.
- Insectos: Como moscas, cucarachas, hormigas, gorgojos, entre otros
- Moscas: Son eficientes vectores mecánicos de múltiples enfermedades. Pueden transmitir: meningitis, cólera, salmonelosis, tifus, lepra, hepatitis, tripanosomas, etc.
- Pájaros: Como palomas y gorriones, las palomas pueden transmitir: salmonelosis, histoplasmosis, toxoplasmosis, tuberculosis, neumoencefalitis, etc.
- Plaga: Son todos aquellos animales que compiten con el hombre en la búsqueda de agua y alimentos, invadiendo los espacios en el que se desarrollan las actividades humanas. Constituyen uno de los más importantes vectores para la propagación de enfermedades, entre las que se destacan las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).
- Plaguicida: Corresponde a cualquier sustancia destinada a prevenir, destruir, atraer, repeler o combatir cualquier plaga, incluidas las especies indeseadas de plantas o animales, durante la producción, almacenamiento, transporte, distribución y elaboración de alimentos, productos agrícolas o alimentos para animales, o que pueda administrarse a los animales para combatir <.



- Roedores: Se conocen como roedores comensales debido a que han compartido el alimento con el hombre durante años. Tales como: ratas y ratones. Pueden transmitir: salmonelosis, leptospirosis, triquinelosis, hantavirus, neumonía, etc.

4. RESPONSABILIDADES

- Los responsables de hacer cumplimiento y supervisión de este procedimiento será la Jefatura de Calidad en coordinación con la Gerencia y personal administrativo, quienes deberán remitir el cronograma anual de desinsectación y desratización
- Es responsabilidad del Área de Logística, realizar los trámites correspondientes para el abastecimiento insumos y materiales de desinsectación, desinfección y desratización.
- Es responsabilidad de la Coordinación del Jefe de Calidad, el manejo y custodio de los reportes y certificados concernientes a este procedimiento.

5. EJECUTORES.

Para el desarrollo de este proceso se cuenta con el apoyo del área de Logística que cuenta la institución; de acuerdo al programa anual de Control de Plagas, el mismo que el equipo de Calidad solicita con la debida anticipación.

Sin embargo, el proceso de control de plagas es monitoreado por el Equipo de Calidad

6. FRECUENCIA

El proceso de control plagas que el equipo de Calidad solicita al Proveedor es de acuerdo al Cronograma de Control de Plagas.

- Se realiza fumigación de control de plagas de desinfección y desinsectación en un periodo trimestral.
- Se realizará con un máximo de 15 días después de la fumigación si se realizare reforzamiento.

7. MATERIALES

- Informe
- Cuadro de Necesidades
- Todos los materiales e insumos a requerir para la desinsectación, desinfección, desratización y cebaderas debidamente señaladas corren a cargo de la empresa externa.
- El reporte de cada visita y certificado de saneamiento ambiental emitido mensualmente.
- Registros de procedimientos y cronograma de actividades.

A. PROCEDIMIENTOS

Medidas Pasivas: Dirigidas a impedir la penetración, colonización y desarrollo en los ambientes del Equipo de Calidad, a través de:



- Implementación de mallas de protección en todas las ventanas del área de producción y reposterías periféricas, de carecer alguna área estas mallas se solicitarán mediante registro de incidencia a Mantenimiento.
- Mantener los tachos de basura siempre cerrados con tapa.
- Limpieza constante de los sumideros, evitando su estancamiento.
- Evitar el almacenamiento de desperdicios, coordinando la salida constante una vez que los tachos estén cubiertos a $\frac{3}{4}$ de su capacidad.

Medidas Activas: Coordinación:

- La jefatura del Equipo de Calidad deberá programar el cronograma anual de desinsectación y desratización en el cuadro de necesidades, considerando todas las áreas concernientes al Equipo de Nutrición.
- Las actividades de desinsectación y desratización se aplicarán dos veces al mes.
- La empresa remitirá mediante correo electrónico una lista de su personal asignado para cada visita.
- La empresa entregará un reporte de actividad, luego de cada visita y un certificado de las actividades por mes.

Antes de la desinsectación:

- Eliminar previamente todo material o equipo en desuso que pueda servir de refugio a las plagas.
- Eliminar del área todo producto de alimento que se encuentre en la zona de procesamiento de alimentos, y retirar los tachos o sansón de residuo sólido.
- Las canaletas de desagüe deben permanecer limpias y sin ningún tipo de residuo.
- Las mallas metálicas de las ventanas deben de permanecer limpias y sin presentar roturas.
- Cada área tanto clínica como de producción deben de empacar en bolsas de plástico todas las vajillas y enseres, para luego al día siguiente pasar por el proceso de lavado.

Durante la desinsectación:

- El personal de la empresa encargada del servicio de desinsectación y desratización se presenta al Equipo de Calidad, siendo recepcionado por el responsable de Calidad, quien lo acompaña durante este proceso.

Servicios a requerir:

- Desinfección: Eliminación de virus, bacterias y hongos mediante asperjado con agentes químicos.
- Desinsectación: Control de insectos mediante asperjado y colocación de puntos de gel nebulizado o espolvoreado.



- Desratización: Técnica de saneamiento que se aplica para la exterminación de roedores comensales.

Para Insectos:

- Equipos y/o máquinas, tomacorrientes, cajas de electricidad, dispensadores de papel, jabón, coches transportadores de alimentos: Se coloca gel
- Área de cocina de dietas y general: Se coloca producto seco y gel.
- Área periférica, vajillas: Se coloca producto seco, más gel.
- Área de Oficina, almacén de nutrición: Se coloca producto seco más gel.
- Área de Comedor, en mesas y sillas: Se coloca producto seco más gel.

Para ratas:

- El procedimiento para el control activo de los focos de infestación se realiza con una inspección preliminar, buscando evidencias de los nidos, y/o información que brinde el personal de Calidad de Nutrición.
- En los ductos de las campanas extractoras de aire se instalarán cebaderas debidamente señalizadas, jaulas, trampas pegantes, protegidas en el área a tratar, mapa de ubicación e informe de consumo.
- Luego de ello, la empresa proveedora del servicio de control de plagas realizará un segundo recorrido para verificación de todas las áreas.

Después de la desinsectación:

- El personal de la empresa encargada del servicio deja el reporte de las actividades realizadas por cada visita que incluye: actividades realizadas, insumos utilizados, conclusiones y recomendaciones.
- Es recibido y firmado por el personal del área de Calidad.
- Los reportes correspondientes al proceso desratización son emitidos mediante correo electrónico, del mismo modo la autorización sanitaria de los insumos utilizados en el servicio, quedando prohibido el uso de insumos que no cuenten con autorización sanitaria.
- La empresa emitirá el Certificado de Servicio mensualmente, el cual se registrará y archiva por la jefatura del Equipo calidad.

8. REGISTROS

- RBPM-019: CONTROL DE FUMIGACIONES (Ver Anexo 19)
- RBPM-020: CONTROL DE DESRATIZACIÓN (Ver Anexo 20)
- RBPM-021: CONTROL DE CAJAS CEBADORAS (Ver Anexo 21)
- RBPM-027: VERIFICACION DE CONTROL DE PLAGAS E INSPECCIONES DE BARRERAS DE PROTECCION (Ver Anexo 27)

**• PBPM-013: PROCEDIMIENTO DE MONITOREO Y CONTROL DE AGUA****1. OBJETIVO**

Evaluar la calidad de agua destinada para el consumo del Equipo de Calidad en los diferentes procesos de la cadena alimentaria con el fin de garantizar la salubridad e inocuidad de los alimentos que se preparan.

2. ALCANCE

El presente procedimiento de monitoreo y control de agua es aplicable a todas las fuentes de abastecimiento de agua de las áreas de producción, reposterías periféricas y comedor del Restaurante Runa Huanac.

3. DEFINICIONES

- Agua cruda: Es aquella agua, en estado natural, captada para abastecimiento que no ha sido sometido a procesos de tratamiento.
- Agua de consumo humano: Agua apta para consumo humano y para todo uso doméstico habitual, incluida la higiene personal.
- Cloro residual libre: Cantidad de cloro presente en el agua en forma de ácido hipocloroso e hipoclorito que debe quedar en el agua de consumo humano para proteger de posible contaminación microbiológica, posterior a la cloración como parte del tratamiento.
- Inocuidad: Que no hace daño a la salud humana.
- Parámetros microbiológicos: Son los microorganismos indicadores de contaminación y/o microorganismos patógenos para el ser humano analizados en el agua de consumo humano.
- Plan de Vigilancia y Control de Calidad del Agua: Instrumento que obedece a la importancia de la verificación protocolar del uso de la calidad del agua, y que contempla un proceso de evaluación, vigilancia y control, basado en el cumplimiento de la normatividad sanitaria de los parámetros de calidad de agua mediante análisis químicos y parasitológicos, todo ello con fines de prevención de enfermedades infecciosas de toda la comunidad hospitalaria.

4. RESPONSABILIDADES

- Los responsables del cumplimiento y supervisión de este procedimiento será la Jefatura del Equipo de Calidad en coordinación con la Gerencia, quienes deberán remitir, de acuerdo a la frecuencia de procedimientos y reporte de registros del procedimiento en mención.
- Es responsabilidad del Jefe de Calidad la ejecución, monitoreo y emisión de informe del procedimiento de la medición de cloro residual.
- Es responsabilidad de Calidad, el Mantenimiento y Servicios la ejecución, monitoreo y emisión de informe del procedimiento de limpieza y desinfección de reservorios de agua.



- Es responsabilidad de Calidad el solicitar la ejecución, monitoreo y emisión de informe del procedimiento de la evaluación físico-química y bacteriológica del agua.
- Es responsabilidad del Equipo de Calidad solicitar el pedido de servicio por una empresa externa para el procedimiento de la evaluación físico-química y bacteriológica del agua.
- Es responsabilidad de la Coordinación del Equipo de Calidad, el manejo y custodio de los registros concernientes a este procedimiento.

5. EJECUTORES.

Este proceso será ejecutado por:

- Inspección sanitaria: realizada por un responsable asignado por el Equipo de Nutrición, epidemiología, Mantenimiento y Servicios.
- Limpieza y desinfección de reservorios: realizada por una empresa externa y solicitada por el área de epidemiología, Mantenimiento y Servicios.
- Medición de cloro residual: será ejecutado por el personal del área de epidemiología
- Evaluación físico-química y bacteriológica del agua: ejecutado por un laboratorio externo acreditado por el INACAL.

6. FRECUENCIA

- Inspección sanitaria: trimestral
- Determinación de cloro residual: mensual
- Limpieza y desinfección de reservorios: semestral si aplica.
- Evaluación físico-química del agua: anual y bacteriológica: semestral si aplica y convenios

7. MATERIALES

- Informes
- Cuadro de Necesidades del Equipo de Nutrición
- Plan de Vigilancia y Control de Calidad del Agua del Hospital Vitarte
- Registros de procedimientos

8. REGISTROS

- RBPM-022: CONTROL DE CLORO RESIDUAL (Ver Anexo 22)

**• PBPM-014: PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS****1. OBJETIVO**

Asegurar una adecuada eliminación de los desechos orgánicos, inorgánicos y biocontaminados, a fin de evitar la atracción de plagas, en el Restaurante Runa Huanac.

2. ALCANCE

El presente procedimiento de manejo de residuos sólidos, incluye todas las etapas de manejo de residuos sólidos, como son la segregación, el acondicionamiento y almacenamiento de los residuos que hayan sido generados en algún proceso de la cadena alimentaria, siendo aplicable a todas las áreas de producción, almacenes, comedor y lugares periféricos.

3. DEFINICIONES

- Acondicionamiento: Consiste en preparar los servicios y áreas de los residuos sólidos con los materiales e insumos necesarios para descartar los residuos en recipientes adecuados; este acondicionamiento deberá ir de acuerdo con la clasificación de los residuos.
- Almacenamiento primario: Etapa de manejo de residuos, que consiste en almacenar los residuos en el mismo lugar donde se generan en contenedores adecuados según el tipo de residuo.
- Almacenamiento final: Etapa del manejo de residuos, que consiste en almacenar los residuos provenientes de la fuente de generación, estos son almacenados temporalmente para su posterior disposición.
- Contenedor: Caja o recipiente fijo o móvil en el que los residuos se depositan para su almacenamiento o transporte. Es de capacidad variable empleado para el almacenamiento de residuos sólidos
- Manejo de Residuos Sólidos: Toda actividad técnica operativa de residuos sólidos que involucre manipuleo, acondicionamiento, segregación, transporte, almacenamiento, transferencia, tratamiento, disposición final o cualquier otro procedimiento técnico operativo utilizado desde la generación hasta la disposición final
- Residuos biocontaminados: Son aquellos residuos peligrosos generados en el proceso de la atención e investigación médica que están contaminados con agentes infecciosos, o que pueden contener altas concentraciones de microorganismos que son de potencial riesgo para la persona que entre en contacto con dichos residuos
- Recolección y transporte interno: Etapa del manejo de residuos, que consiste en la recolección y transporte interno de los residuos del área de producción.
- Residuos comunes: Son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades. Estos residuos se generan en oficinas, pasillos, áreas comunes,



cafeterías, salas de espera, auditorios y en general en todos los sitios del establecimiento del generador.

- Segregación: etapa del manejo de residuos que consiste en separar los residuos ubicándolos de acuerdo a su clase en el recipiente correspondiente.

4. RESPONSABILIDADES

- Los responsables de la recolección y transporte interno, para el cumplimiento de este procedimiento es el personal de limpieza de la institución, los cuales laboran todos los días y están distribuidos en diferentes horarios.
- Los responsables del cumplimiento y supervisión de este procedimiento el Equipo de Calidad y personal técnico responsable de Calidad, quienes deberán remitir mensualmente a la coordinación de la Gerencia el reporte de registros del procedimiento en mención.

5. EJECUTORES.

Este proceso será ejecutado por:

- El personal de Limpieza encargado de la segregación y almacenamiento de los residuos generados en los procesos de la cadena alimentaria.
- El personal de Limpieza, encargado del transporte interno de residuos sólidos generados en el área.
- La responsabilidad de la ejecución de todo el procedimiento será por los órganos responsables de la Institución.

6. FRECUENCIA

- Diaria
- Se retiran del área de producción, los residuos comunes en recipientes de capacidad de 80 Kg, cada vez que dichos depósitos se encuentren a $\frac{3}{4}$ de su capacidad y debidamente tapados.
- Los residuos biocontaminados, no ingresan al servicio se depositan en los envases de capacidad de 110 a 140 litros, los mismos que el personal de limpieza, tres veces al día como mínimo, según horario establecido.

7. MATERIALES

- Coches exclusivos para el traslado de residuos sólidos
- Tachos con tapa de capacidad de 140 a 180 Kg
- Carrito exclusivo para el guardado de esos materiales
- Bolsas de 140 a 180 Litros de color rojo, negro, amarillo(vidrio)
- Esponjas



8. PROCEDIMIENTOS

A. ACONDICIONAMIENTO

- Acondicionar las áreas con el equipo y material necesario para la segregación y transporte los residuos generados en el área, estos deberán ser proporcionados por el área de servicios generales y en número suficiente a la producción de residuos.
- ✓ 02 tachos con tapa de 150 litros para residuos comunes (rotulados) en el área de cocina central.
- ✓ 01 tachos con tapa de 150 litros para residuos comunes (rotulados) en el área de lavado de vajilla comedor.
- ✓ 01 tachos con tapa de 150 litros para residuos biocontaminados para pacientes hospitalizados
- ✓ Bolsas negras (residuos comunes)
- ✓ Bolsas rojas (residuos biocontaminados)
- ✓ Carro transportador de desperdicios.

B. SEGREGACIÓN

Residuos Comunes Orgánicos

- Área de cocina: desechos orgánicos de alimentos.
- Área de comedor: sobrantes (alimentos que quedan en charolas)

Residuos Comunes Inorgánicos

- Área de comedor: envases, bolsas y residuos inorgánicos.
- Oficina y Almacén: desechos de material de labores administrativas.

C. ALMACENAMIENTO PRIMARIO

Los recipientes destinados al almacenamiento primario no deben exceder las dos terceras partes de la capacidad del mismo.

Área de Cocina Central y dieta

Se almacenan en residuos comunes en recipientes, de acuerdo a generación del día, hasta que el recipiente está en sus dos terceras partes.

Área de Comedor

a. Desayuno

- Se almacenan 1 tacho de residuos comunes.

b. Almuerzo

- Se almacenan 1 tacho de residuos comunes

**c. Cena**

- Se almacenan 1 tacho de residuos comunes.

Área de Cocina

Se retiran los recipientes, de acuerdo a generación del día, o cuando el recipiente está en sus dos terceras partes.

D. ALMACENAMIENTO FINAL DE RESIDUOS

- El personal de limpieza, retira los recipientes de las áreas del Equipo de Nutrición.
- El Restaurante Runa Huanac, dispone de un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los residuos sólidos. Es un ambiente exclusivo para el almacenamiento de los residuos sólidos. Finalizada las labores de producción y atención de dietas a pacientes y usuarios, el personal de limpieza responsable va dejando el tacho limpio con sus bolsas para el día siguiente.
- Los residuos de la cena, al finalizar la atención son ellos los que lo retiran igual, dejando igual el tacho con bolsa limpia habilitado para el inicio del día siguiente.

9. REGISTROS

- RBPM-026: CONTROL DE RECOLECCIÓN Y DISPOSICIÓN DE LOS DESECHOS (Ver Anexo 26)

**• PBPM-015: PROCEDIMIENTO DE QUEJAS DEL CONSUMIDOR**

1. Toda queja del consumidor será dirigida a través de la Administradora del servicio ya que dicha profesional es la responsable de supervisar la producción.
2. El Equipo de Calidad toma las medidas correctivas dependiendo de incidente ocurrido.
3. Los encargados de Calidad, anotará las quejas en el Registro de quejas del Consumidor y/o en el Cuaderno de Ocurrencias y Reclamos de quejas del Consumidor, e investiga las causas de la queja y si la misma es legítima.
4. La Coordinadora de Calidad, remitirá un informe con respecto a la investigación de la queja.
5. La Administradora se encargará de determinar si la queja ha sido legítima o no.
6. Todos los registros de quejas del consumidor y memorándums de la Administradora son archivados en la oficina de la Coordinadora de Calidad
7. Registro:
 - Cuaderno de Ocurrencias y buzón de Sugerencia
 - RBPM-028: REGISTRO DE QUEJAS DE CONSUMIDOR (Ver Anexo 28)

• PBPM-016: PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS**1. OBJETIVO**

Establecer el procedimiento para el mantenimiento y calibración de Maquinaria y Equipos que intervienen en la elaboración de alimentos de desayuno, almuerzo y cenas para su respectivo control de calidad.

2. ALCANCE

El presente procedimiento abarca a todos los Equipos y Maquinarias que intervienen en la elaboración de los alimentos que cuenta Restaurante Runa Huanac.

3. RESPONSABLES

- 3.1** Jefe de Área de Calidad: Autoriza el programa de mantenimiento y calibración de las máquinas y equipos.
- 3.2** Jefe de Logística: Coordinará con el profesional que realizará el mantenimiento preventivo y la calibración de equipos y maquinarias.
- 3.3** Encargados de Calidad: Supervisa y verifica el cumplimiento del procedimiento.



4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTO

El mantenimiento y calibración de equipos y maquinarias se realizará de acuerdo al cronograma de Mantenimiento y calibración de Equipos o cuando sea necesario y se documenta a través de los Certificados del Técnico o Profesional responsable del mantenimiento o calibración.

BPM- CUADRO N° 004: Programa de Mantenimiento y Calibración

Maquinaria y / o equipo	MANTENIMIENTO	CALIBRACIÓN
Balanza	Anual	Anual
cocinas	Anual	Anual
Campanas Extractoras	Anual	Anual
Termómetro Digital	Anual	Anual
Refrigeradoras	Anual	Anual
Congeladoras	Anual	Anual

5. REGISTROS

- BPM-023: PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN DE MÁQUINAS Y EQUIPOS (ver anexo 23)
- RBPM-024: CALIBRACION DE LOS EQUIPOS E INSTRUMENTOS (ver anexo 24)
- RBPM-025: CONTROL DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS (ver anexo 25)

• PBPM-017: PROCEDIMIENTO DE PRODUCTO NO CONFORME

1. OBJETIVO:

Establecer el procedimiento a seguir cuando se detecten frutas, verduras, viveres secos, cárnicos como materia prima; producto en proceso o productos terminados (el menú) que presenten no conformidades.

2. ALCANCE:

El presente procedimiento involucra en su desarrollo a la identificación, documentación, evaluación y el tratamiento de los productos no conformes; para evidenciar las medidas correctivas y preventivas.

3. RESPONSABILIDAD:

La coordinación de Calidad; es responsable de recepcionar las notificaciones sobre productos no conformes, revisarlos y acordar el tratamiento, identificación y segregación



adecuada a las no conformidades y comunicar a la Gerencia; a excepción en los casos en que la acción correctiva es inmediata y es de bloqueo, rechazo cambio o desechado.

4. DEFINICIONES:

No Conformidad:

“Incumplimiento de un requisito”. Abarca requisito de un producto, requisito del sistema de calidad, requisito del cliente. Para el presente procedimiento se refiere a requisitos de un producto.

Acción Correctiva:

Acción tomada para eliminar la causa de una No Conformidad detectada u otra situación indeseable.

Tratamiento de una No Conformidad

Acción a tomar frente a una entidad que presenta una No Conformidad, con el objeto de solucionar dicha No Conformidad.

5. REGISTROS:

RBPM-029: REGISTRO DE PRODUCTO NO CONFORME Y MEDIDAS CORRECTIVAS(ver anexo 29)



MANUAL DE PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO



RESTAURANTE RUNA HUANAC



Código: M-PHS	Elaborado Por: Jefe de Control de Calidad e Inocuidad Alimentaria Lic. Liz Elisa Natividad Fuentes Rivera/CNP- 5283
Versión: 001-02-2022	Revisado Por: Sra. Yudit Magali Postillón Flores
Revisión: 01-02-22	Aprobado Por: Sra. Yudit Magali Postillón Flores



5.4 MANUAL DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

5.4.1 Lista Maestra de Procedimiento y Registro del Manual del Programa de Higiene

Código PH: Procedimiento del Manual del Programa de Higiene y Saneamiento

- PH-01: PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS E IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA
- PH-02: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES
- PH-03: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES - PISOS
- PH-04: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES - PAREDES Y TECHOS
- PH-05: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES - VENTANAS Y MALLAS DE PROTECCIÓN
- PH-06: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES - CANALETAS
- PH-07: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES - ALMACEN DE ALIMENTOS NUTRICIÓN
- PH-08: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES - COMEDOR
- PH-09: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES - OFICINA
- PH-10: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES - REPOSTERIAS
- PH-11: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS
- PH-12: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS - COCINA A GAS
- PH-13: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS - MESAS DE TRABAJO
- PH-14: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS – ESTANTES
- PH-15: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS- VAJILLAS DE COMEDOR
- PH-16: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS- LICUADORA DE VIDRIO
- PH-17: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS- TABLAS DE PICAR



- PH-18: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS-CHAROLAS DE HOSPITALIZACION
- PH-19: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS-COCHES TERMICOS
- PH-20: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS-COCHES TRANSPORTADORES
- PH-21: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS- HORNO MICROONDAS
- PH-22: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS-REFRIGERADORA
- PH-23: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS- TAVOLA
- PH-24: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS-UTENSILIOS DE SERVIDO
- PH-25: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

Código RPHS: REGISTRO DE PROGRAMA DE HIGIENE

- RPHS 01-1: CONTROL DIARIO DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS INSTALACIONES DE PRODUCCION
- RPHS01-2: CONTROL DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS INSTALACIONES EXTERIORES
- RPHS 02 CONTROL DIARIO DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS, MAQUIARIAS Y OTROS
- RPHS 03: CONTROL DE DESINFECCION DE FRUTAS Y VERDURAS
- RPHS 04: CONTROL DE LIMPIEZA DE LA TRAMPA DE GRASA

Código TPHS: TABLAS DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

- PH-TABLA N° 01: TABLA DE LAVADO DE MANOS Y DESINFECTADO DE MANOS
- PH-TABLA N°02: PREPARACIÓN DE SOLUCIÓN DESINFECTANTE
- PH-TABLA N°03: PREPARACIÓN DE SOLUCIÓN DETERGENTE
- PH-TABLA N°04: PROGRAMA DE PROCEDIMIENTO DE HIGIENE
- PH-TABLA N°05: DOSIFICACIONES PARA HIGIENE DE INFRAESTRUCTURA
- PH-TABLA N°06: DOSIFICACIONES PARA HIGIENE DE OBJETOS DE ALMACEN Y MOVILIDAD



- PH-TABLA N°07: DOSIFICACIONES PARA HIGIENE DE OBJETOS DE ALMACEN Y MOVILIDAD

CRONOGRAMAS DE TRABAJO:**Código CPHS: CRONOGRAMA DE PROGRAMA DE HIGIENE**

- CPHS 01: CRONOGRAMA DE HIGIENE SEMANAL DE PRODUCCION Y COMEDOR
- CPHS 02: CRONOGRAMA DE HIGIENE SEMANAL DE PRODUCCION
- CPHS 03: CRONOGRAMA DE HIGIENE SEMANAL DEL COMEDOR

5.5 PROCEDIMIENTO DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

- **PH-01: PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS E IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA**

1. OBJETIVO

- Conocer los productos químicos que se debe utilizar en todos los procesos de limpieza y desinfección, así como su forma de uso y almacenamiento de los mismos.
- Detallar los implementos que se debe utilizar y su adecuado manejo.

2. ALCANCE

El presente procedimiento del manejo de productos químicos y de implementos de limpieza que se vienen utilizando por el personal de Producción y Limpieza del Restaurante Runa Huanac corresponden a:

- Los productos químicos que se utilizan en los procesos de limpieza y desinfección, los cuales están bajo responsabilidad del equipo de Calidad.
- Los implementos que se utilizan en los procesos de limpieza y desinfección están bajo responsabilidad del Equipo de Calidad.

3. DEFINICIONES

- Agentes de limpieza: Llamados también limpiadores, son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los más conocidos son los detergentes, jabones y el agua.
- Clorados: Son compuestos que liberan cloro; son los desinfectantes más útiles, entre ellos se encuentra el hipoclorito siendo único por su actividad bactericida, además es efectivo contra organismos que esporulan.



- Desinfección: Es la reducción por medio de agentes químicos y/o físicos del número de microorganismos en el ambiente, a un nivel que no compromete la inocuidad de los alimentos.
- Detergente: Son sustancias que tiene la propiedad química de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo. Es decir, sustancias o productos que limpian químicamente.
- Lidoforos: Para superar la insolubilidad en el agua, el yodo se considera detergente desinfectante. Son efectivos en bajas concentraciones, con un amplio espectro de eliminación, penetran fácilmente en paredes de las bacterias y son menos activos que los clorados en destrucción de esporas y bacteriófagos.
- Limpieza: Es el proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos, el polvo, la grasa, y otros contaminantes de las superficies, equipos materiales de personal etc.

4. RESPONSABILIDADES

- Los responsables del requerimiento de los insumos químicos (detergente líquido e hipoclorito de sodio) serán la Jefatura del Área de Calidad de acuerdo a la frecuencia de procedimientos la cantidad a requerir mensualmente, este pedido deberá considerarse en el cuadro de necesidades.
- Los responsables del cumplimiento y supervisión de este procedimiento serán el Jefe de Calidad y responsable del área de BPM, quienes deberán remitir mensualmente a la coordinación de Logística el reporte de registros del procedimiento en mención.
- Es responsabilidad de la Coordinación del Jefe de Calidad, el manejo y custodio de los registros concernientes a este procedimiento.

5. EJECUTORES.

Este proceso será ejecutado por:

- Personal de Limpieza: Encargado de la aplicación del procedimiento de limpieza y desinfección.
- Personal de Calidad: Está a cargo de la distribución, supervisión y eficiente uso de los productos químicos.

6. FRECUENCIA

Del control de productos químicos por parte del Equipo Calidad de:

- Días de Lunes a Domingo
- Se realiza la Limpieza y Desinfección durante la producción de Trabajo.

**7. MATERIALES****A. BPM-CUADRO N°005: Uso de Productos Químicos**

Equipo	Detergente	Desinfectante
1. Manos	Jabón líquido	Alcohol Gel
2. Equipos	Detergente líquido	Hipoclorito de Sodio al 7.5%
3. Vajillas	Detergente líquido	
4. Pisos	Detergente en polvo	
5. Mayólicas	Detergente en polvo	
6. Campanas	Detergente en polvo	
7. Paredes	Detergente en polvo	
8. Ventanas	Detergente en polvo	
9. Coches de distribución	Detergente líquido	
10. Mesas de trabajo	Detergente líquido	
11. Tablas de picar	Detergente líquido	
12. Utensilios de cocina	Detergente líquido	

B. Listado de Implementos de Limpieza:

1. Paños antibacteriales
2. Papel toalla
3. Jabón líquido
4. Alcohol gel
5. Dispensador de jabón líquido
6. Dispensador de papel toalla
7. Esponjas verdes
8. Guantes de vinilo
9. Guantes negros de PVC
10. Lavavajilla
11. Recogedor
12. Baldes de diferentes colores
13. Trapeadores
14. Hisopo para inodoro
15. Coche transportador de sones de limpieza
16. Carrito de limpieza
17. Jaladores de madera y jebe



- 18. Sansones x 140 Lt, 60,Lt y 15Lt
- 19. Escobillones
- 20. Espátula raspadora
- 21. Bolsas polietileno de 140 Lt color negro y rojo
- 22. Bolsa de polietileno color negro y rojo por 35 Lt
- 23. Escalera
- 24. Rociadores
- 25. Chupón

8. PROCEDIMIENTOS

A. Requerimiento

- Considerar la cantidad de detergente líquido e hipoclorito de sodio a requerir en el cuadro de necesidades.
- Aprobado el cuadro de necesidades, solicitar la compra de detergente líquido e hipoclorito de sodio al Área de Logística, con las autorizaciones sanitarias y hojas de seguridad correspondientes.
- El detergente en polvo será uso exclusivo del personal de limpieza, los cuales deberán ser proporcionados por su área o área de trabajo.

B. Almacenamiento:

- Los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección son almacenados en estantes y en un lugar separado de las zonas de la preparación de los alimentos.
- Se tendrá en archivo y actualizado las hojas de seguridad de todos los productos químicos usados en las actividades de limpieza y desinfección del Equipo de Calidad, a fin de considerar los adecuados equipos de protección para su uso e identificar los peligros de su exposición.
- Las diluciones de los productos químicos se realizan en la misma área de su almacenamiento, por el personal responsable entrenado y su preparación es diaria, según las actividades programadas.
- Se utilizan de manera rotativa, según la fecha de ingreso.

C. Etiquetado:

- Todos los productos químicos estarán rotulados, de acuerdo con su ingreso y en su base de origen.
- Los productos químicos, son de uso exclusivos para cada área, dígame: producción, comedor, repostería, etc. El personal responsable hace entrega diario, con el nombre del producto y el área correspondiente.
- En el caso de los implementos de limpieza es manejado por el área de limpieza directamente con su personal entrenado.



- Los implementos de limpieza para el área clínica son de uso exclusivo (reposterías periféricas), los mismos que están rotulados.
- Los implementos de limpieza son cambiados periódicamente, por limpieza.
- Se lleva el control de ingreso y salida diaria de los productos químicos mediante un Kardex, manejado por el Equipo de Calidad.

D. Personal entrenado: El personal que conforma el equipo de Calidad, es personal entrenado sobre el uso correcto de los productos químicos, como responsable de su distribución y su control.

• **PH-TABLA N°02: PREPARACIÓN DE SOLUCIÓN DESINFECTANTE**

Concentración (PPM)	Descripción	Cantidad de hipoclorito de sodio al 7.5% (ml)	Dilución Agua potable (Lt)
200	Tablas de picar: Pozas	450	180
	Cuchillo de mango acrílico	20	8
	Fuente de acero inoxidable	20	8
	Licadoras: domestica, semi-industrial	15	6
	Mesas de trabajo	30	10
	Refresqueras	25	10
	Cámaras y congeladora	30	10
	Coches transportadores almacén	30	10
	Vajilla área periférica	40	30
	Vajilla comedor pozas	80	100
	Lavado cocina Ollas/fuentes	350	180
	Mesas del comedor	10	2
	Cubiertos de comedor	10	2
	Jabas de plástico de carnes y frutas	20	10
	Utensilios del área producción	20	10
100	Frutas y verduras	50	30

Fuente: Elaboración Propia-2022



De acuerdo con las áreas de trabajo que cuenta el Restaurante de Runa Huanac, se considera las cantidades tanto de agua potable como el desinfectante que actualmente se utiliza (hipoclorito de sodio), considerando el número de veces que se requiere lavar y desinfectar.

E. Preparación de solución de detergente granulado:

Este insumo utiliza el área de limpieza para pisos, paredes, mayólicas y campanas, considerando de acuerdo con la dosificación del producto las siguientes cantidades:

PH-TABLA N°03: PREPARACIÓN DE SOLUCIÓN DETERGENTE

DETERGENTE	AGUA POTABLE
10 gramos	1 Litro
20 gramos	2 Litros
30 gramos	3 Litros
50 gramos	5 Litros

F. Preparación de la solución de detergente líquido:

El detergente líquido, a usar debe ser un detergente sintético neutro biodegradable, formulado para remover eficaz y rápidamente grasa y restos de alimentos en forma manual o por inmersión, seguro para la piel del operador, para ser aplicado con paño, spray o por inmersión. El producto deberá de contar con la aprobación por la autoridad sanitaria competente, y si dilución será de acorde a sus especificaciones.



- **PH-02: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES**

1. OBJETIVO

- Mantener una adecuada limpieza y desinfección de los ambientes o áreas del Área de Calidad a fin de evitar la contaminación cruzada y asegurar la inocuidad en la cadena alimentaria.

2. ALCANCE

El presente procedimiento alcanza todas las áreas del Equipo de Calidad

- Producción
 - Área de recepción de insumos
 - Área de pre – elaborado
 - Área de cocina – central
 - Área de servido de pacientes
 - Área de lavado de ollas
 - Área de lavado
 - Área de terminado comedor
 - Pasadizos
- Hospitalización
 - Repostería 2do piso
- Almacén de alimentos de nutrición
- Oficina

3. DEFINICIONES

- Barrido en seco: técnica de limpieza a través del uso de escobas o cepillos, que aumenta la dispersión en el medio ambiente de polvo y partículas potenciales portadoras de gérmenes.
- Barrido húmedo: técnica de limpieza que tiene el objetivo de remover el polvo y los residuos sueltos en el suelo, utilizando un trapeador o mopa húmeda.
- Cadena Alimentaria: Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final. Para efectos de los servicios de alimentación, la cadena alimentaria incluye las siguientes etapas: adquisición o provisión de insumos (incluye el transporte), recepción, almacenamiento, salida, producción (elaboración o preparación, cocción y retención), servido y consumo. Incluye cualquier etapa intermedia propia o específica de cada servicio de alimentación.



- Contaminación cruzada: Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante, y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, etc.), exposición al medio ambiente, insectos y otros vectores, entre otros.
- Desinfección: Es el proceso que se realiza para la eliminación de microorganismos de formas vegetativas, por medio de agentes químicos o físicos llamados desinfectantes.
- Desinfectantes: Son las soluciones químicas que destruyen o inactivan microorganismos que pueden causar enfermedades y que se aplican sobre material inerte sin deteriorarlo.
- Enjuague: Proceso que tiene la finalidad de remover el jabón o detergente.
- Limpieza: Es el proceso que remueve mecánicamente la materia orgánica y/o inorgánica de las superficies como son el polvo, la tierra, restos de alimentos y otros residuos.
- Detergente: es una sustancia tensioactiva y antiséptica que tiene la propiedad química de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo.
- Solución: es una mezcla de dos o más componentes, perfectamente homogénea ya que cada componente se mezcla íntimamente con el otro, de modo tal que pierden sus características individuales

4. RESPONSABILIDADES

- Los responsables del cumplimiento y supervisión de este procedimiento serán el Equipo de Calidad y personal técnico responsable de Calidad, quienes deberán remitir mensualmente a la coordinación con la Gerencia del reporte de registros del procedimiento en mención.

5. EJECUTORES.

Este proceso será ejecutado por:

- Personal auxiliar de Producción: encargado de la aplicación del procedimiento de limpieza y desinfección.
- Personal de Calidad: encargado de la supervisión, registro y toma de medidas correctivas del procedimiento.

6. FRECUENCIA

- Ver frecuencia, según los procedimientos de trabajo del Programa de Higiene y Saneamiento.

**7. MATERIALES**

- Bolsas negras
- Detergente en polvo
- Desinfectante (Solución de hipoclorito a 200 ppm)
- Escobillón
- Guantes
- Jalador de agua
- Mopa
- Recogedor
- Paño
- Solución de limpiavidrios
- Trapeador

8. PROCEDIMIENTOS

A continuación, se detallan, Los procedimientos y tablas se mencionan a continuación:

- PH-TABLA N°04: PROGRAMA DE PROCEDIMIENTO DE HIGIENE
- PH-03: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES - PISOS
- PH-04: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES PAREDES Y TECHOS
- PH-05: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES – VENTANAS Y MALLAS DE PROTECCIÓN
- PH-06: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES – CANALETAS
- PH-07: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES – ALMACEN DE ALIMENTOS NUTRICIÓN
- PH-08: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES – COMEDOR
- PH-09: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES – OFICINA

**PH-03: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES - PISOS**

I. ZONAS DE LIMPIEZA	Pisos de las áreas de recepción de insumos, pre – elaborado, cocina central, lavado de ollas, cocina de dietas, lavado, comedor y pasadizos.
II. FRECUENCIA	- Área de recepción de insumos: Diaria, al finalizar la recepción de alimentos y toda vez que sea necesario. - Área de pre – elaborado: Diaria, al finalizar el proceso de pre-elaboración de alimentos y toda vez que sea necesario. - Área de cocina central: Diaria, al finalizar el proceso de preparación de alimentos y toda vez que sea necesario. - Área de lavado de ollas: Diaria, al finalizar el proceso de lavado y toda vez que sea necesario. - Área de lavado: Diaria, al finalizar el proceso de lavado y toda vez que sea necesario. - Área de terminado comedor: Diaria, al finalizar el proceso de servido, distribución de raciones y toda vez que sea necesario. - Pasadizos: Diaria y toda vez que sea necesario.
III. PROCEDIMIENTO	Limpieza: 1. Antes de iniciar la limpieza del área deberán retirarse todo los equipos o mobiliarios posibles del área, los cuales deberán ser previamente limpiados y desinfectados. 2. Se procederá con el arrastre húmedo, con la mopa o trapeador húmedo, recogiendo todo el polvo o tierra del área (prohibido barrido en seco), iniciando con lado más cercano a la pared. 3. Aplicar la solución de detergente y escobillar toda el área, con mayor énfasis en las áreas de mayor tránsito, como también las uniones de piso y pared. 4. Secar todo el piso con el jalador. 5. Luego enjuagar con el trapeador húmedo toda el área. Desinfección: 1. Desinfectar el piso, pasando un trapeador humedecido con hipoclorito de sodio a 200 ppm y dejar reposar por 10 minutos.
IV. VERIFICACIÓN	Diaria Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento.

**PH-04: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES - PAREDES Y TECHOS**

I. ZONAS DE LIMPIEZA	Paredes y techos de las áreas de recepción de insumos, pre – elaborado, cocina central, servido de pacientes, lavado de ollas, cocina, lavador, comedor y pasadizos.
II. FRECUENCIA	Paredes: - Área de recepción de insumos: Diaria, al finalizar la recepción de alimentos y toda vez que sea necesario. - Área de pre – elaborado: Diaria, al finalizar el proceso de pre-elaboración de alimentos y toda vez que sea necesario. - Área de cocina central: Diaria, al finalizar el proceso de preparación de alimentos y toda vez que sea necesario. - Área de lavado de ollas: Diaria, al finalizar el proceso de lavado y toda vez que sea necesario. - Área de cocina dietas: Diaria, al finalizar el proceso de preparación de alimentos y toda vez que sea necesario. - Área de lavado: Diaria, al finalizar el proceso de lavado y toda vez que sea necesario. - Área de comedor: Diaria, al finalizar el proceso de servido, distribución de raciones y toda vez que sea necesario. - Pasadizos: Diaria y toda vez que sea necesario. Techos: Trimestral
III. PROCEDIMIENTO	Limpieza: 1. Antes de iniciar la limpieza del área deberá retirarse todo los equipos o mobiliarios posibles del área, y cubrir con bolsas negras los que no puedan moverse. 2. Iniciar la limpieza con paño húmedo para retirar todo el polvo, iniciando por la parte más alta y terminando por las uniones de pared y piso. En caso de techos empezar por una esquina, siguiendo el flujo de la parte interna hacia el lado externo del área. 3. Aplicar la solución de detergente y sobar con un paño sobar toda el área. 4. Enjuagar con paño húmedo. Desinfección: 1. Desinfectar la pared y techos, pasando un paño humedecido con hipoclorito de sodio a 200 ppm. 2. Dejar reposar por 10 minutos.
IV. VERIFICACIÓN	Diaria Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento.

**PH-05: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES – VENTANAS Y MALLAS DE PROTECCIÓN**

I. ZONAS DE LIMPIEZA	Ventanas y mallas de protección de las áreas de recepción de insumos, pre – elaborado, cocina central, lavado de ollas, lavado, comedor, almacén y pasadizos.
II. RESPONSABILIDADES	Coordinación Equipo Calidad: encargado de solicitar y alcanzar la programación anual, Limpieza y Mantenimiento, de la programación anual de limpieza y desinfección de ventanas y mallas de protección respectivamente. Personal de Limpieza: encargado de la aplicación del procedimiento de limpieza y desinfección de las ventanas. Personal de Mantenimiento: encargado de la aplicación del procedimiento de limpieza y desinfección de las mallas de protección.
III. FRECUENCIA	Trimestral
IV. PROCEDIMIENTO	<u>VENTANAS</u> Limpieza y desinfección: 1. Antes de iniciar la limpieza del área deberá retirarse todo los equipos o mobiliarios posibles del área, los cuales deberán ser previamente limpiados y desinfectados. 2. Colocar la escalera doble de tijera, en un lugar seguro y fijo cercano a las ventanas. 3. Iniciar la limpieza con paño húmedo para retirar todo el polvo, iniciando por la parte más alta y terminando por la parte más baja. 4. Aplicar la solución de limpiavidrios y sobar por ambos lados, teniendo énfasis en las uniones de ventana y marco. 5. Enjuagar todo con un paño húmedo. <u>MALLAS DE PROTECCIÓN</u> Limpieza y desinfección: 1. El personal de mantenimiento responsable de este procedimiento se presentará en la Oficina del Equipo Funcional de Calidad, y provisto del equipo de protección necesario, ingresará al área. 2. Con ayuda de una escalera retirar las mallas de protección, que serán limpiadas y desinfectadas en su área, de haber alguna ruptura deberán subsanarla. 3. Regresar las mallas de protección higienizadas y colocarlas nuevamente en su lugar.
V. VERIFICACIÓN	Trimestral Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento.

**PH-06: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES – CANALETAS**

I. ZONAS DE LIMPIEZA	Canaletas de las áreas de pre – elaborado, cocina central, lavado de ollas, cocina, lavado, comedor, pasadizos.
II. FRECUENCIA	Limpieza – Diaria: al finalizar el procedimiento de limpieza de pisos, preparación de raciones y toda vez que sea necesario. Desinfección: Semanal
III. PROCEDIMIENTO	Limpieza: 1. Antes de iniciar la limpieza del área se deberá retirar todas las rejillas. 2. Aplicar la solución con detergente en los ductos y sobar con ayuda de una escoba, las paredes y el canal de agua residual. 3. Con ayuda de una manguera enjuagar con agua. Desinfección: 1. Luego de aplicar el procedimiento de limpieza, una vez a la semana se procederá inmediatamente con la desinfección. 2. Desinfectar las canaletas pasando un paño humedecido con hipoclorito de sodio a 200 ppm y dejar reposar por 10 minutos. 3. Una vez limpia el área, agregar la solución antisarro y sobar con escoba. 4. El mantenimiento de las rejillas se realizará trimestralmente a cargo de mantenimiento.
IV. VERIFICACIÓN	Limpieza: Diaria Desinfección: Trimestral Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento. Ver Registros: PHS 01-1: CONTROL DIARIO DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS INSTALACIONES DE PRODUCCION



PH-07: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES – ALMACEN DE ALIMENTOS	
I. ZONAS DE LIMPIEZA	Pisos, paredes y techos de almacén de alimentos del restaurante
II. FRECUENCIA	- Limpieza y desinfección pisos: Diaria y toda vez que sea necesario. - Limpieza y desinfección paredes y Techos: Mensual
III. PROCEDIMIENTO	<u>PISOS:</u> Limpieza: 1. Antes de iniciar la limpieza del área deberá retirarse todo los mobiliarios y parihuelas posibles del área, los cuales deberán ser previamente limpiados y desinfectados. 2. Se procederá con el arrastre húmedo, con la mopa o trapeador húmedo, recogiendo todo el polvo o tierra del área. (Prohibido barrido en seco) 3. Aplicar la solución de detergente y escobillar toda el área, con mayor énfasis debajo de los estantes y entre las uniones de techo y pared. 4. Secar todo el piso con el jalador y luego enjuagar con el trapeador húmedo a toda el área. Desinfección: 1. Desinfectar el piso, pasando un trapeador humedecido con hipoclorito de sodio a 200 ppm. 2. Dejar reposar por 10 minutos. <u>PAREDES Y TECHO:</u> Limpieza: 1. Antes de iniciar la limpieza deberá retirarse todo los equipos o mobiliarios posibles, así como los insumos (alimentos) que se encuentren en el área. 2. Iniciar la limpieza con paño húmedo para retirar todo el polvo, empezando desde la parte más alta en caso de las paredes, para lo cual deberá ser uso de una escalera, y terminando por las uniones de pared y piso. En caso del techo empezar por una esquina, siguiendo el flujo de la parte interna hacia el lado externo del área 3. Aplicar la solución de detergente y sobar con un paño toda el área, siguiendo el mismo orden descrito en el ítem anterior. 4. Enjuagar con paño húmedo 5. Revisar las superficies de los estantes fijos, que hayan podido mancharse y enjuagar con un paño húmedo. Desinfección: 1. Desinfectar la pared y techo, pasando un paño humedecido con hipoclorito de sodio a 200 ppm. 2. Dejar reposar por 10 minutos.
IV. VERIFICACIÓN	Diaria: Pisos – Mensual: Paredes – Trimestral: techos Inspección y control visual: de ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento. Ver Registro: - PHS01-2: CONTROL DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS INSTALACIONES EXTERIORES

**PH-08: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES – COMEDOR**

I. ZONAS DE LIMPIEZA	Pisos y superficies del área de comedor
II. FRECUENCIA	Diaria: al terminar el proceso de distribución de raciones de desayuno, almuerzo y cena.
III. PROCEDIMIENTO	Limpieza: 1. Una vez terminado el servido de raciones, se limpiará todas las mesas con solución de detergente. 2. Enjuagar con un paño humedecido hasta retirar todo el detergente. 3. Seguidamente sobar con solución de hipoclorito de sodio al 200 ppm y dejar reposar por 10 minutos. 4. Proceder a apilar todas las sillas y retirar las mesas del área a limpiar (empezando por una esquina) 5. Iniciar con el arrastre húmedo, con la mopa o trapeador húmedo, recogiendo todo el polvo o tierra del área (prohibido barrido en seco), iniciando con el lado más cercano a la pared. 6. Aplicar la solución de detergente y escobillar toda el área, con mayor énfasis en las áreas de mayor tránsito, como también las uniones de piso y pared. 7. Secar todo el piso con el jalador. 8. Luego enjuagar con el trapeador húmedo toda el área. 9. Mover las sillas y mesas hacia las áreas limpias y repetir procedimiento. Desinfección: 1. Desinfectar el piso, pasando un trapeador humedecido con hipoclorito de sodio a 200 ppm. Dejar reposar por 10 minutos.
IV. VERIFICACIÓN	Diaria Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento Ver Registro: - PHS01-2: CONTROL DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS INSTALACIONES EXTERIORES

**PH-09: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES – OFICINA**

I. ZONAS DE LIMPIEZA	Pisos y superficies de Ambientes de Oficinas y de caja recaudadora
II. FRECUENCIA	Diaria: al empezar el turno de trabajo.
III. PROCEDIMIENTO	Limpieza: 1. Retirar todas las sillas del área. 2. Con un paño húmedo y solución desinfectante, limpiar todos los escritorios y muebles. 3. Seguir con el piso con el arrastre húmedo, con la mopa o trapeador húmedo, recogiendo todo el polvo o tierra del piso (prohibido barrido en seco), iniciar con el lado más cercano a la pared. 4. Aplicar la solución de detergente y escobillar toda el área, con mayor énfasis en las áreas de mayor tránsito, como también las uniones de piso y pared. 5. Secar todo el piso con el jalador. 6. Luego enjuagar con el trapeador húmedo toda el área.
IV. VERIFICACIÓN	Diaria Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento Ver Registro: - PHS01-2: CONTROL DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS INSTALACIONES EXTERIORES



PH-10: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE AMBIENTES DE COCINA	
I. ZONAS DE LIMPIEZA	Pisos y superficies de los ambientes de Cocina
II. FRECUENCIA	Diaria: al terminar el proceso de distribución de raciones de desayuno, almuerzo y cena.
III. PROCEDIMIENTO	<u>PISOS:</u> Limpieza: 1. Antes de iniciar la limpieza del área deberá retirarse todas las sillas y/o coches transportadores de repostería 2. Se procederá con el arrastre húmedo, con la mopa o trapeador húmedo, recogiendo todo el polvo o tierra del área. (Prohibido barrido en seco) 3. Aplicar la solución de detergente y escobillar toda el área, entre las uniones de techo y pared. 4. Secar todo el piso con el jalador. 5. Luego enjuagar con el trapeador húmedo a toda el área. Desinfección: 6. Desinfectar el piso, pasando un trapeador humedecido con hipoclorito de sodio a 200 ppm. 7. Dejar reposar 10 minutos. 8. Regresar y ordenar las sillas. <u>PAREDES (Mayólicas):</u> Limpieza: 1. Antes de iniciar la limpieza deberá retirarse todas las vajillas, así como los insumos (alimentos) que se encuentren en el área. 2. Iniciar la limpieza con paño húmedo para retirar todo el polvo, empezando desde la parte superior de las paredes, y terminando por las uniones de pared y piso. 3. Aplicar la solución de detergente y sobar con un paño toda el área, siguiendo el mismo orden descrito en el ítem anterior. 4. Enjuagar con paño húmedo 5. Revisar las superficies de los estantes fijos, que hayan podido mancharse y enjuagar con un paño húmedo. Desinfección: 1. Desinfectar la pared, pasando un paño humedecido con hipoclorito de sodio a 200 ppm. 2. Dejar reposar 10 minutos.
IV. VERIFICACIÓN	Diaria Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal en el formato, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento. Ver Registro: - PHS01-2: CONTROL DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS INSTALACIONES EXTERIORES



- **PH-11: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS**

1. OBJETIVO

- Mantener una adecuada limpieza y desinfección de los equipos, utensilios y otros del Equipo de Calidad a fin de evitar la contaminación cruzada y asegurar la inocuidad en la cadena alimentaria.

2. ALCANCE

El presente procedimiento todos los equipos, utensilios, mobiliarios y otros del Restaurante de Runa Huanac.

3. DEFINICIONES

- Cadena Alimentaria: Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final. Para efectos de los servicios de alimentación, la cadena alimentaria incluye las siguientes etapas: adquisición o provisión de insumos (incluye el transporte), recepción, almacenamiento, salida, producción (elaboración o preparación, cocción y retención), servido y consumo. Incluye cualquier etapa intermedia propia o específica de cada servicio de alimentación.
- Contaminación cruzada: Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante, y es indirecta cuando la transferencia se da a través del contacto del alimento con vehículos o vectores contaminados como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, etc.), exposición al medio ambiente, insectos y otros vectores, entre otros.
- Desinfección: Es el proceso que se realiza para la eliminación de microorganismos de formas vegetativas, por medio de agentes químicos o físicos llamados desinfectantes.
- Desinfectantes: Son las soluciones químicas que destruyen o inactivan microorganismos que pueden causar enfermedades y que se aplican sobre material inerte sin deteriorarlo.
- Enjuague: Proceso que tiene la finalidad de remover el jabón o detergente.
- Limpieza: Es el proceso que remueve mecánicamente la materia orgánica y/o inorgánica de las superficies como son el polvo, la tierra, restos de alimentos y otros residuos.
- Detergente: es una sustancia tensio activa y antiséptica que tiene la propiedad química de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo.



- Solución: es una mezcla de dos o más componentes, perfectamente homogénea ya que cada componente se mezcla íntimamente con el otro, de modo tal que pierden sus características individuales

4. RESPONSABILIDADES

- Los responsables del cumplimiento y supervisión de este procedimiento será la Encargada de Calidad y personal técnico responsable de Calidad, quienes deberán remitir mensualmente a la coordinación con la Gerencia del reporte de registros del procedimiento en mención.
- El responsable de la ejecución operativa de este procedimiento será el personal técnico y/o auxiliar del Equipo de Calidad.
- Es responsabilidad de la Coordinación del Equipo de Calidad, el manejo y custodio de los registros concernientes a este procedimiento.

5. EJECUTORES.

Este proceso será ejecutado por:

- Personal de Producción: encargado de la aplicación del procedimiento de limpieza y desinfección.
- Personal de Calidad, encargado de la supervisión, registro y toma de medidas correctivas del procedimiento.

6. FRECUENCIA

Ver frecuencia, de acuerdo con la necesidad; sea necesario realizar la limpieza y desinfección según los procedimientos que se adjuntan siguientes.

MATERIALES

- Bolsas negras
- Detergente en polvo
- Desinfectante (Solución de hipoclorito a 200 ppm)
- Escobillón
- Guantes
- Jalador de agua
- Mopa
- Recogedor
- Paño
- Solución de limpiavidrios
- Trapeador

7. PROCEDIMIENTOS

Ver procedimiento, en los siguientes procedimientos para la limpieza y desinfección de las superficies de equipos y materiales.



PH-12: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS - COCINA A GAS	
I. OBJETIVO	Eliminar y remover cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.
II. RESPONSABILIDADES	Jefe de Calidad: responsable de la limpieza y desinfección del equipo. Encargados de Calidad, son los responsables de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.
III. FRECUENCIA	Limpieza: Diaria, al finalizar el proceso de preparación de alimentos. Desinfección: Semanal
IV. PROCEDIMIENTOS	Limpieza: 1. Retirar las rejillas de la cocina y con ayuda de una espátula retirar los restos de grasa y otros. 2. Remojar las rejillas en solución de detergente neutro por 5 minutos, luego sobar con esponja abrasiva y enjuagar. 3. Retirar las canastillas de la cocina, y frotar con solución de detergente neutro con ayuda de una esponja abrasiva. Enjuagar y secar al ambiente. 4. Realizar un pre-enjuague un con agua fría y espátula eliminando los restos de la preparación y grasa de los soportes, tubos de gas y bordes de los soportes de las rejillas. 5. Frotar con la esponja abrasiva y solución de detergente neutro los soportes, tubos de gas, bordes de soportes de rejillas y hornillas. Igualmente, toda la parte externa (patas y perímetro) 6. Con ayuda de un paño enjuagar los soportes, tubos de gas, bordes de soportes de rejillas, hornillas y toda la parte externa. Dejar secar al ambiente, colocar las rejillas y canastillas en su lugar. Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Con ayuda de un paño aplicar la solución desinfectante de hipoclorito de sodio a 200 ppm a todas las superficies, rejillas, bordes, perímetro y patas. 3. Dejar reposar 10 minutos
V. VERIFICACIÓN	Diaria – Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento. Ver Registro: PHS 02 CONTROL DIARIO DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS, MAQUIARIAS Y OTROS

**PH-13: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS - MESAS DE TRABAJO**

I. OBJETIVO	Eliminar y remover cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.
II. RESPONSABILIDADES	Encargados de Calidad: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Jefe de Calidad: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.
III. FRECUENCIA	Limpieza y desinfección: Diaria, al finalizar el proceso de preparación de alimentos.
IV. PROCEDIMIENTOS	Limpieza: 1. Realizar un pre-enjuague con ayuda de una jarra o manguera con agua fría eliminando los restos de la preparación u otros de la superficie y subnivel. 2. Frotar con la esponja abrasiva y solución de detergente neutro, frotando todas las superficies, subnivel, bordes y patas. 3. Con ayuda de una jarra o manguera enjuagar hasta eliminar todo resto de detergente de las superficies. 4. Dejar secar al ambiente. Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Con ayuda de un paño aplicar la solución desinfectante de hipoclorito de sodio a 200 ppm a todas las superficies, subnivel, bordes y patas. 3. Dejar reposar 10 minutos
V. VERIFICACIÓN	Diaria – Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento

**PH-14: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS – ESTANTES**

I. OBJETIVO	Eliminar y remover cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.
II. RESPONSABILIDADES	Encargado de Calidad: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Jefe de Calidad: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.
III. FRECUENCIA	Limpieza: Diaria, al finalizar el proceso de preparación de alimentos. Desinfección: Semanal.
IV. PROCEDIMIENTOS	Limpieza: 1. Retirar todos los utensilios e insumos que se encuentran en los estantes, hasta que queden vacíos. 2. Realizar un pre-enjuague con ayuda de un paño con agua fría eliminando los restos visibles de la suciedad de paredes, lados y techo. 3. Frotar con la esponja abrasiva y solución de detergente neutro, frotando todas las superficies. 4. Con ayuda de un paño y jarra de agua enjuagar hasta eliminar todo resto de detergente de las superficies. 5. Dejar secar al ambiente Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Con ayuda de un paño aplicar la solución desinfectante de hipoclorito de sodio a 200 ppm a todas las superficies. 3. Dejar reposar por 10 minutos.
V. VERIFICACIÓN	Diaria – Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres del personal, de verificar indicios de suciedad, solicitar repetir el procedimiento Registros: PHS 02 CONTROL DIARIO DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS



PH-15: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS-VAJILLAS DECOMEDOR	
I. OBJETIVO	Eliminar y remover cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.
II. ZONAS DE LIMPIEZA	Vajillas de Comedor
III. RESPONSABLE	Operario: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.
IV. FRECUENCIA	Diaria, al finalizar el proceso de preparación de alimentos.
V. MATERIALES Y EQUIPOS	• Detergente neutro (Solución al 6.25%) • Desinfectante (Solución de Hipoclorito de Sodio a 100 ppm) • Esponja verde • Guantes. • Poza lavadero 35 litros. • Medidor para desinfectante. • Paños antibacteriales
VI. PROCEDIMIENTOS (Operario)	Limpieza: 1. Eliminar los restos de la preparación servida. Realizar un pre-enjuague. 2. Frotar con la esponja verde la superficie interna y externa de las vajillas, fondo y borde. 3. Enjuagar con agua potable del caño cada vajilla, hasta eliminar todo resto de detergente. Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Con la ayuda del medidor colocar la cantidad necesaria de hipoclorito de sodio a 100 ppm en poza lavadero de 35 litros de la repostería. Para verificar la correcta cantidad de hipoclorito de sodio a 100 ppm utilizar las tiras reactivas de medición de cloro. 3. Colocar dentro de la poza todas las vajillas (platos, soperos, tazas, bandejas de pan) Dejar reposar 10 minutos. 4. Se retiran las vajillas de la poza lavadero y se deja secar al ambiente. También para el secado se puede utilizar los paños absorbentes blancos y amarillos de primer uso.
VII. VERIFICACIÓN (Supervisor)	• Diaria- Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres en el formato, de verificar indicios de suciedad en la parte externa e interna, solicitar al operario repetir el procedimiento. • Ver Registro: PHS 01-1: CONTROL DIARIO DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS INSTALACIONES DE PRODUCCION.

**PH-16: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS- LICUADORA DE VIDRIO**

I. OBJETIVO	Eliminar y remover cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.
II. ZONAS DE LIMPIEZA	Licuadora de vidrio
III. RESPONSABLE	Operario: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.
IV. FRECUENCIA	Diaria, al finalizar el proceso de preparación de alimentos.
V. MATERIALES Y EQUIPOS	• Detergente neutro (Solución al 6.25%) • Desinfectante (Solución de Hipoclorito de Sodio a 100 ppm) • Esponja verde, guantes • Boll de 2-10litros • Medidor para desinfectante. • Paños Wypall o paños amarillos de primer uso.
VI. PROCEDIMIENTOS (Operario)	Limpieza: 1. Retirar la tapa y realizar un pre-enjuague con agua, eliminando los restos de alimentos. 2. Frotar con la esponja verde en solución de detergente neutro la superficie interna y externa de la licuadora fondo y borde, teniendo cuidado con la cuchilla. 3. Enjuagar con agua potable del caño las piezas de la licuadora, hasta eliminar todo resto de detergente. Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Con la ayuda del medidor colocar la cantidad necesaria de hipoclorito de sodio a 100 ppm en el boll de 6 litros 3. Colocar dentro del boll las piezas de la licuadora. Dejar reposar 10 minutos y luego retirarlos. 4. Secado al ambiente y/o realizar el secado con paños antibacterianos.
VII. VERIFICACIÓN (Supervisor)	Diaria- Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres en el formato, de verificar indicios de suciedad en la parte externa e interna, solicitar al operario repetir el procedimiento.

**PH-17: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS- TABLAS DE PICAR**

Preparado por: Firma:	Revisado por: Firma:	Aprobado por: Firma:
I. OBJETIVO	Eliminar y remover cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.	
II. ZONAS DE LIMPIEZA	Tablas de picar.	
III. RESPONSABLE	Operario: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.	
IV. FRECUENCIA	Diaria, al finalizar el proceso de preparación de alimentos.	
V. MATERIALES Y EQUIPOS	• Detergente neutro (Solución al 6.25%) • Desinfectante (Solución de Hipoclorito de Sodio a 100 ppm) • Esponja verde • Guantes • Poza lavadero 35 litros • Medidor para desinfectante. • Paños antibacterianos	
VI. PROCEDIMIENTOS (Operario)	Limpieza: 1. Eliminar los restos de la preparación elaborada. Realizar un pre-enjuague. 2. Frotar con la esponja verde con solución de detergente la superficie y borde de la tabla de picar. 3. Enjuagar con agua potable del caño cada vajilla, hasta eliminar todo resto de detergente. Desinfección: 4. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 5. Con la ayuda del medidor colocar la cantidad necesaria de hipoclorito de sodio a 100 ppm en poza l lavadero de 35 litros. Para verificar la correcta cantidad de hipoclorito de sodio a 100 ppm utilizar las tiras reactivas de medición de cloro. 6. Dejar reposar 5 minutos y luego retíralo. 7. Secar al ambiente y/o realizar el secado con el paño antibacterianos.	
VII. VERIFICACIÓN (Supervisor)	• Diaria- Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres en el formato, de verificar indicios de suciedad en la parte externa e interna, solicitar al operario repetir el procedimiento. • Ver Registro RPHS 01-1: CONTROL DIARIO DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS INSTALACIONES DE PRODUCCION	



PH-18: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS-CHAROLAS DE PRODUCCION	
I. OBJETIVO	Eliminar y remover cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.
II. ZONAS DE LIMPIEZA	Bandejas y otros utensilios de producción.
III. RESPONSABLE	Operario: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.
IV. FRECUENCIA	Diaria, al finalizar el proceso de servido de alimentos.
V. MATERIALES Y EQUIPOS	• Detergente neutro (Solución al 6.25%) • Desinfectante (Solución de Hipoclorito de Sodio a 100 ppm) • Esponja verde, guantes • Poza lavadero 35 litros • Medidor para desinfectante. • Paños antibacterianos
VI. PROCEDIMIENTOS (Operario)	Limpieza: 1. Eliminar los restos de la preparación servida. Realizar un pre-enjuague. 2. Frotar con la esponja verde con solución de detergente neutro la superficie interna, externa y borde de las bandejas. 3. Enjuagar con agua potable del caño cada bandeja, hasta eliminar todo resto de detergente. Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Con la ayuda del medidor colocar la cantidad necesaria de hipoclorito de sodio a 100 ppm en 35 litros de poza del lavadero 3. Dejar reposar 5 minutos. Retirar y dejar secarlos al ambiente. 4. Secar al ambiente y/o realizar el secado con el paño antibacteriano.
VII. VERIFICACIÓN (Supervisor)	Diaria- Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres en el formato, de verificar indicios de suciedad en la parte externa e interna, solicitar al operario repetir el procedimiento. Control con Control de Kit de Cloro y pH.

**PH-19: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS-COCHES TERMICOS**

I. OBJETIVO	Remover y eliminar cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.
II. ZONAS DE LIMPIEZA	Coche térmico de hospitalización
III. RESPONSABLE	Operario: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.
IV. FRECUENCIA	Limpieza: Diaria, al finalizar el proceso de servido de alimentos. Desinfección: Semanal.
V. MATERIALES Y EQUIPOS	• Detergente neutro (Solución al 6.25%) • Desinfectante (Solución de Hipoclorito de Sodio a 100 ppm) • Esponja verde • Guantes • Paños antibacterianos
VI. PROCEDIMIENTOS (Operario)	Limpieza: 1. Verificar que el resto de comida haya sido eliminada de la zona. 2. Humedecer el equipo con un paño. 3. Preparar la solución detergente neutro y refregar intensamente con esponja verde tanto las partes internas como externas. (Tener cuidado con el cableado). 4. Con ayuda de otro paño quitar el resto de detergente y espuma presente. Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Preparar la solución desinfectante y agregar con ayuda de un paño limpio y dejar actuar por 10 minutos. 3. Dejar orear el área limpia al ambiente.
VII. VERIFICACIÓN (Supervisor)	Semanal- Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres en el formato, de verificar indicios de suciedad en la parte externa e interna, solicitar al operario repetir el procedimiento.

**PH-20: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS-COCHES TRANSPORTADORES**

I. OBJETIVO	Remover y eliminar cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.
II. ZONAS DE LIMPIEZA	Coche transportador
III. RESPONSABLE	Operario: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.
IV. FRECUENCIA	Limpieza: Diaria, al finalizar el proceso de servido de alimentos. Desinfección: Diaria.
V. MATERIALES Y EQUIPOS	• Detergente neutro (Solución al 6.25%) • Desinfectante (Solución de Hipoclorito de Sodio a 100 ppm) • Esponja verde • Guantes • Paños antibacterianos.
VI. PROCEDIMIENTOS (Operario)	Limpieza: 1. Verificar que no haya resto de comida y/o eliminar de la zona. 2. Humedecer el equipo con un paño. 3. Preparar la solución detergente neutro y refregar intensamente con esponja verde tanto las partes internas como externas. 4. Con ayuda de otro paño quitar el resto de detergente y espuma presente. Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Preparar la solución desinfectante y agregar con ayuda de un paño limpio y dejar actuar por 10 minutos. 3. Dejar orear el área limpia al ambiente.
VII. VERIFICACIÓN (Supervisor)	Diaria- Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres en el formato, de verificar indicios de suciedad en la parte externa e interna, solicitar al operario repetir el procedimiento.



PH-21: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS- HORNO MICROONDAS	
I. OBJETIVO	Remover y eliminar cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.
II. ZONAS DE LIMPIEZA	Horno microondas
III. RESPONSABILIDADES	Operario: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.
IV. FRECUENCIA	Limpieza: Diaria, al finalizar el proceso de servido de alimentos. Desinfección: Diaria.
V. MATERIALES Y EQUIPOS	• Detergente neutro (Solución al 6.25%) • Desinfectante (Solución de Hipoclorito de Sodio a 100 ppm) • Esponja • Guantes • Paños antibacterianos
VI. PROCEDIMIENTOS (Operario)	Limpieza: 1. Verificar que el resto de comida sea eliminada de la zona. 2. Humedecer el equipo con un paño en la parte externa. 3. Preparar la solución detergente neutro y refregar suavemente con esponja tanto las partes externas como internas. 4. Retirar el plato giratorio de la parte interna y hacer la limpieza con esponja y la solución del detergente neutro 5. Con ayuda de otro paño quitar el resto de detergente y espuma presente. Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Preparar la solución desinfectante y agregar con ayuda de un paño limpio y dejar actuar por 10 minutos. 3. Dejar orear el plato giratorio y el equipo.
VII. VERIFICACIÓN (Supervisor)	Diaria- Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres en el formato, de verificar indicios de suciedad en la parte externa e interna, solicitar al operario repetir el procedimiento. Ver Registro: RPHS 02 CONTROL DIARIO DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS



PH-22: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS-REFRIGERADORA	
I. OBJETIVO	Remover y eliminar cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.
II. ZONAS DE LIMPIEZA	Refrigeradora
III. RESPONSABILIDADES	Operario: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.
IV. FRECUENCIA	Limpieza: Semanal, al finalizar el proceso de servido de alimentos. Desinfección: Semanal.
V. MATERIALES Y EQUIPOS	• Detergente neutro (Solución al 6.25%) • Desinfectante (Solución de Hipoclorito de Sodio a 100 ppm) • Esponja • Guantes • Paños antibacterianos
VI. PROCEDIMIENTOS (Operario)	Limpieza: 1. Retirar los alimentos que se encuentren dentro del equipo, así mismo la canastilla y las separaciones de la refrigeradora. 2. Descongelar el equipo desconectando todo tipo de corriente. 3. Retirar toda el agua que se encuentre dentro del equipo. Realizar el secado con un paño. 4. Preparar la solución detergente neutro y refregar suavemente con esponja tanto las partes externas como la parte interna. 5. Humedecer el equipo con un paño con detergente líquido neutro. Lavar las canastillas y las separaciones con detergente neutro y dejarlos orear para su secado respectivo 6. Con ayuda de otro paño quitar el resto de detergente y espuma presente. Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Preparar la solución desinfectante y agregar con ayuda de un paño limpio y dejar actuar por 10 minutos. 3. Dejar orear el equipo.
VII. VERIFICACIÓN (Supervisor)	Semanal- Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres en el formato, de verificar indicios de suciedad en la parte externa e interna, solicitar al operario repetir el procedimiento.

**PH-23: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS- TAVOLA O FUENTES DE SERVIDO**

I. OBJETIVO	Remover y eliminar cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.
II. ZONAS DE LIMPIEZA	Tavola o fuentes de Servido
III. RESPONSABLE	Operario: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.
IV. FRECUENCIA	Limpieza: Diaria, al finalizar el proceso de servido de alimentos. Desinfección: Diaria.
V. MATERIALES Y EQUIPOS	• Detergente neutro (Solución al 6.25%) • Desinfectante (Solución de Hipoclorito de Sodio a 100 ppm) • Esponja • Guantes • Paños antibacterianos
VI. PROCEDIMIENTOS (Operario)	Limpieza: 1. Verificar que el resto de comida sea eliminada de la zona. 2. Retirar toda el agua que hay en las pozas de tavola. Realizar el secado con un paño. 3. Preparar la solución detergente neutro y refregar suavemente con esponja tanto las partes externas como la poza. 4. Humedecer el equipo con un paño con detergente líquido neutro. Limpiar toda la faja. 5. Con ayuda de otro paño quitar el resto de detergente y espuma presente. Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Preparar la solución desinfectante y agregar con ayuda de un paño limpio y dejar actuar por 10 minutos. 3. Dejar orear el equipo.
VII. VERIFICACIÓN (Supervisor)	Diaria- Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres en el formato, de verificar indicios de suciedad en la parte externa e interna, solicitar al operario repetir el procedimiento. Ver Registro: RPHS 02 CONTROL DIARIO DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS



PH-24: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS-UTENSILIOS DE SERVIDO	
I. OBJETIVO	Remover y eliminar cualquier residuo tras la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.
II. ZONAS DE LIMPIEZA	Utensilios de servido
III. RESPONSABLE	Operario: responsable de la limpieza y desinfección del equipo Supervisor: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.
IV. FRECUENCIA	Limpieza: Diario, al finalizar el proceso de servido de alimentos. Desinfección: Diario.
V. MATERIALES Y EQUIPOS	• Detergente neutro (Solución al 6.25%) • Desinfectante (Solución de Hipoclorito de Sodio a 100 ppm) • Esponja • Guantes • Paños antibacterianos
VI. PROCEDIMIENTOS (Operario)	Limpieza: 1. Realizar un pre lavado de todos los utensilios de servido retirando presencia de alimentos. 2. Preparar la solución detergente neutro y refregar suavemente con esponja todas las partes de los utensilios. 3. Enjuagar con abundante agua a chorro cada utensilio de servido. 4. Dejar orear al ambiente. Desinfección: 1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Preparar la solución desinfectante y agregar con ayuda de un paño limpio y dejar actuar por 10 minutos. 3. Dejar orear los utensilios de servido
VII. VERIFICACIÓN (Supervisor)	• Diario- Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres en el formato, de verificar indicios de suciedad en la parte externa e interna, solicitar al operario repetir el procedimiento. • Ver Registro: RPHS 02 CONTROL DIARIO DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS, MAQUIARIAS Y OTROS



PH-25: PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS	
I. OBJETIVO	Remover y eliminar cualquier tierra, piedritas, pajitas, plásticos, otra partícula extraña al producto antes de la finalización del proceso, por medio de una limpieza y desinfección eficiente.
II. ZONAS DE LIMPIEZA	Área de Limpieza de Producción
III. RESPONSABLE	Operario: responsable de la limpieza y desinfección de las verduras y frutas Supervisor: responsable de la verificación del procedimiento y de establecer las medidas correctivas necesarias.
IV. FRECUENCIA	Limpieza y Desinfección de las Verduras y frutas: Diario, antes de finalizar el proceso de servido de alimentos. Desinfección: Diario.
V. MATERIALES Y EQUIPOS	• Detergente neutro (Solución al 6.25%) para la limpieza de tabla de picar, cuchillo y otros. • Desinfectante (Solución de Hipoclorito de Sodio a 100 ppm) • Esponja • Guantes • Paños antibacterianos
VI. PROCEDIMIENTOS (Operario)	Limpieza: 1. Los colaboradores de producción deben lavar las frutas y hortalizas según corresponda, siendo el lavado de estas últimas, hoja por hoja ó en manojos, bajo chorros de agua potable logrando una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros posibles contaminantes. 2. Los colaboradores de producción deben acondicionar las materias primas e insumos (pelar, trozar y/o cortar, filetear, etc.) de acuerdo a la minuta del día. 3. Los colaboradores de producción en algunos casos deben sumergir en agua potable fría (tubérculos pelados y/o trozados), antes de su utilización en la preparación final, para evitar su oxidación enzimática (pardeamiento). Desinfección: Luego desinfectarlas usando solución sanitizante (100ppm de Cloro) mediante inmersión por un espacio entre 8 a 15 minutos.



	1. Antes de iniciar el proceso, el operario deberá colocarse los guantes de protección. 2. Preparar la solución desinfectante a 100 ppm (20 ml de cloro con 30 ml de agua). 3. Agregar con ayuda de un paño limpio y dejar actuar por 10 minutos. Enjuagar con abundante agua a chorro cada utensilio de servido. 4. Dejar orear los utensilios de servido 5. Ver y Aplicar PH-TABLA N°02: PREPARACION DE SOLUCION DESINFECTANTE
VII. VERIFICACIÓN (Supervisor)	• Diario- Inspección y control visual: De ser correcto el procedimiento registrar los nombres en el formato, de verificar indicios de suciedad en la parte externa e interna, solicitar al operario repetir el procedimiento. • Ver Registro: RPHS-03: CONTROL Y DESINFECCION DE FRUTAS Y VERDURAS

5.6 REGISTRO DE PROGRAMAS DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

RPHS - 01 -1: CONTROL DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS INSTALACIONES DE PRODUCCION

AMBITO DE APLICACION	PUNTOS A EVALUAR	SEMANA DEL AL DE 20.....																					OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS	
		Lunes			Martes			Miércoles			Jueves			Viernes			Sábado			Domingo				
		I	D	F	I	D	F	I	D	F	I	D	F	I	D	F	I	D	F					
ZONA DE RECEPCION	Pisos y paredes, puertas, techos, cortinas limpias																							
PRODUCCION DE DIETAS	Pisos limpios y sin acumulación de agua																							
	Paredes y techos Limpios																							
	Canaletas limpios																							
	Orden y Limpieza																							
PRODUCCION DE COMPLETAS	Pisos limpios y sin acumulación de agua																							
	Paredes y techos Limpias																							
	Canaletas limpios																							
	Orden y Limpieza																							
ALMACEN DE PRODUCTOS SECOS	Área limpia y ordenada																							
	Producto sobre parihuelas o anaqueles y bien estibado																							
	Producto identificado																							
AREA DE REFRIGERACION Y CONGELAMIENTO	Equipos limpios y desinfectados																							
	Almacenamiento adecuado																							
	Orden y Limpieza																							
√: Conforme	X: No Conforme	LEYENDA:			I: Inicio Proceso, D: Durante Proceso, F: Final Proceso																			

Asistente de Calidad

Jefe de Calidad

RPHS - 01 -2: CONTROL DIARIO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS INSTALACIONES EXTERIORES

AMBITO DE APLICACION	PUNTOS A EVALUAR	SEMANA DEL AL DE 20.....																		OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS			
		Lunes			Martes			Miércoles			Jueves			Viernes			Sábado				Domingo		
		I	D	F	I	D	F	I	D	F	I	D	F	I	D	F	I	D	F				
SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTUARIOS	Lavaderos y retretes limpios y operativos																						
	Agua potable, jabón, desinfectante y papel toalla																						
	Tachos de basura con bolsa interna y tapa																						
	Instalaciones en general limpias y mantenidas																						
AREA PARA DESECHOS SÓLIDOS	Sin presencia de plagas o partículas de residuos sólidos fuera de lugar																						
	Paredes, puerta limpias																						
	Tapas de protección limpias y mantenidas																						
COMEDOR	Pisos y paredes, puertas, cortinas limpias																						
	Alrededores internos y externos limpios																						
OFICINA	Instalaciones en general limpias y ordenadas																						
ALREDEDOR ES	Alrededores internos y externos limpios																						
√: Conforme	X: No Conforme	LEYENDA: I: Inicio Proceso, D: Durante Proceso, F: Final Proceso																					

Asistente de Calidad

Jefe de Calidad

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

RPHS – 02: CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS, MAQUINARIAS Y OTROS

AMBITO DE APLICACION	SEMANA DEL AL DE 20-----																					OBSERVACIONES Y ACCIONES CORRECTIVAS	
	Lunes			Martes			Miércoles			Jueves			Viernes			Sábado			Domingo				
	I	D	F	I	D	F	I	D	F	I	D	F	I	D	F	I	D	F	I	D	F		
UTENSILIOS																							
LAVADEROS																							
TACHO DE TABLAS																							
TABLAS DE PICAR																							
EXTRACTOR DE AIRE																							
COCINA INDUSTRIAL																							
CAMPANA EXTRACTORA																							
LICUADORA INDUSTRIAL																							
MESAS																							
CONGELADORA																							
REFRIGERADORA																							
PARIHUELAS																							
JABAS																							
TRANSPORTE																							

I: Inicio Proceso, D: Durante Proceso, F: Final
Proceso

√: Conforme

LEYENDA:

Asistente de Calidad

Jefe de Calidad

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

RPHS 03: CONTROL DE DESINFECCION DE FRUTAS, VERDURAS Y OTROS

Fecha	PRODUCTO		Desinfectante	[] cloro	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Tiempo de inmersión	[] cloro determinado con kit	Ejecutado	Observaciones	Acción correctiva		
	Fruta	Verdura									Cumplimiento		Responsable Verificación
											C	NC	

Asistente de Calidad

Jefe de Calidad

RPHS 04: CONTROL DE LIMPIEZA DE LA TRAMPA DE GRASA

FECHA	TRAMPA DE GRASA	CONTROLES DE LIMPIEZA DE TRAMPA DE GRASA										
	UBICACIÓN	HORA	EJEC.	VB SUP.	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO	OBSERVACIONES

Asistente de Calidad

Jefe de Calidad

5.7 OTROS FORMATOS DE CONTROL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DEL PROGRAMA DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

BPM-TABLA 01: TABLA DE LAVADO DE MANOS Y DESINFECTADO DE MANOS

Dosificaciones para LAVADO y desinfectado de MANOS					
Nombre del producto	Usos	Dosificación	Tiempo de contacto	Frecuencia	Responsable de monitoreo
Jabón líquido desinfectante	Lavado de manos	2 aplicaciones con el dispensador (1ml / pulsada)	20 - 30 Segundos	Cada vez que comience el turno, cambie de actividad, antes y después de manipular alimentos procesados y cocidos o cuando estas se contaminen o ensucien (según las indicaciones e instrucciones)	Servicio de Alimentación (Producción y Calidad)
Gel desinfectante	Desinfectada de manos		30 - 60 Segundos		

Jefe de Calidad

**PH-TABLA N°02: PREPARACIÓN DE SOLUCIÓN DESINFECTANTE**

Concentración (PPM)	Descripción	Cantidad de hipoclorito de sodio al 5% (ml)	Dilución Agua potable (Lt)	Tiempo de Exposición en minutos
200	Tablas de picar: Pozas	450	180	30
	Cuchillo de mango acrílico	20	8	30
	Fuente A/I	20	8	10
	Licuadoras: domestica área clínica	15	6	10
	Mesas de trabajo	30	10	15
	Refresqueras	25	10	10
	Coche térmico clínico/producción	30	10	10
	Cámaras y congeladora	30	10	10
	Coches trasportadores almacén	30	10	10
	Vajilla área periférica	40	30	10
	Vajilla comedor pozas	80	100	10
	Lavado cocina Ollas/fuentes	350	180	10-15
	Mesas del comedor	10	2	10-15
	Cubiertos de comedor	10	2	5
	Jabas de plástico de carnes y frutas	20	10	15
	Utensilios del área producción	20	10	5-10
	Utensilios de servida área clínica	20	10	5-10
100	Frutas y verduras	25	25	3-5



PH-TABLA N°03: PREPARACIÓN DE SOLUCIÓN DETERGENTE

DETERGENTE	AGUA POTABLE
10 gramos	1 litro
20 gramos	2 litros
30 gramos	3 litros
50 gramos	5 litros

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

PH-TABLA N° 04: PROGRAMA DE PROCEDIMIENTO DE HIGIENE

N°	Área de Aplicación	Responsable	Frecuencia	Materiales	Procedimiento	Registro
1	ZONA DE RECEPCIÓN	El Personal de limpieza ejecuta el procedimiento. El equipo de calidad; verifica su cumplimiento	Diaria: Limpieza y desinfección de pisos, ventana y paredes. Mensual o cuando requiera: Limpieza paredes, ventanas techos.	- Escoba de cerdas gruesas y escobillones. - Recogedor. - Detergente. - Hipoclorito de sodio - Paño de limpieza. - Jalador.	Limpieza diaria: Barrer toda el área en seco y recoger los deshechos en el tacho de basura con bolsa. Luego baldear con detergente escobillando toda el área, jalar el agua sucia a las canaletas. Luego enjuagar con agua limpia toda el área, jalar el agua a las canaletas. Desinfectar toda el área (Hipoclorito de sodio a 200 ppm) jalar los residuos a las canaletas. Limpieza Mensual: Limpiar con un escobillón las paredes, ventanas y techos de arriba hacia abajo terminando con el piso. Luego barrer el piso y recoger los deshechos en el tacho de basura con bolsa. Las paredes con mayólica lavar, enjuagar y desinfectar (Hipoclorito de sodio al 200 ppm). Desinfectar todo el piso (Hipoclorito de sodio a 200 ppm) jalar los residuos a las canaletas.	Registro RPHS- 01-2 “Control Diario de Limpieza y Desinfección de las Instalaciones Exteriores”

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

2	AREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	El Personal de limpieza ejecuta el procedimiento. El equipo de calidad; verifica su cumplimiento	Diaria: Limpieza y desinfección de pisos, ventana y paredes. Mensual o cuando se requiera: Limpieza de paredes, ventanas y techos, para realizar este procedimiento es necesario para la producción.	- Escoba de cerdas gruesas y Escobillones. - Recogedor. - Trapeador. - Detergente. - Hipoclorito de sodio - Paño de limpieza. - Jalador. - Balde.	Limpieza diaria: Barrer toda el área en seco y recoger los deshechos en el tacho de basura con bolsa. Luego baldear con detergente escobillando toda el área, jalar el agua sucia a las canaletas. Luego enjuagar con agua limpia toda el área, jalar el agua a las canaletas. Desinfectar toda el área (Hipoclorito de sodio a 200 ppm) jalar los residuos a las canaletas. Limpieza Mensual: Cubrir todos los equipos con bolsas plásticas que se encuentran en estas áreas. Limpiar con un escobillón las paredes, ventanas y techos de arriba hacia abajo terminando con el piso. Luego barrer el piso y recoger los deshechos en el tacho de basura con bolsa. Las paredes con mayólica lavar, enjuagar y desinfectar (Hipoclorito de sodio al 200 ppm). Desinfectar todo el piso (Hipoclorito de sodio a 200 ppm) jalar los residuos a las canaletas.	Registro RPHS- 01-1 "Control Diario de Limpieza y Desinfección de Instalaciones de Producción"
---	---	--	--	--	---	---

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

	Área de Aplicación	Responsable	Frecuencia	Materiales	Procedimiento	Registro
3	AREA DE PREPARACIÓN DE VERDURAS	El Personal de limpieza ejecuta el procedimiento. El equipo de calidad; verifica su cumplimiento	Diaria: Limpieza y desinfección de pisos, ventana y paredes. Mensual o cuando requiera: Limpieza de paredes, ventanas y techos, para realizar este procedimiento es necesario para la producción.	- Escoba de cerdas gruesas y escobillones. - Recogedor. - Detergente. - Hipoclorito de sodio - Paño de limpieza. - Jalador.	Limpieza diaria: Barrer toda el área en seco y recoger los deshechos en el tacho de basura con bolsa. Luego baldear con detergente escobillando toda el área, jalar el agua sucia a las canaletas. Luego enjuagar con agua limpia toda el área, jalar el agua a las canaletas. Desinfectar toda el área (Hipoclorito de sodio a 200 ppm) jalar los residuos a las canaletas. Limpieza Mensual: Cubrir todos los equipos con bolsas plásticas que se encuentran en estas áreas. Limpiar con un escobillón las paredes, ventanas y techos de arriba hacia abajo terminando con el piso. Luego barrer el piso y recoger los deshechos en el tacho de basura con bolsa. Las paredes con mayólica lavar, enjuagar y desinfectar (Hipoclorito de sodio al 200 ppm). Desinfectar todo el piso (Hipoclorito de sodio a 200 ppm) jalar los residuos a las canaletas.	Registro RPHS- 01-1 "Control Diario de Limpieza y Desinfección de Instalaciones de Producción"

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

4.	ALMACEN DE PRODUCTOS SECOS.	El Personal de limpieza ejecuta el procedimiento.	Diaria: Limpieza y desinfección de pisos y parihuelas (al final del turno de trabajo o cuando sea necesario).	- Escoba de cerdas gruesas y escobillones. - Recogedor. - Trapeador. - Detergente.	Limpieza diaria: Desempolvar los envases exteriores de los productos haciendo uso del plumero. Levantar y desempolvar las parihuelas que están libres. Barrer y recoger los desechos y depositar en los tachos provistos de una bolsa y dejar tapados. Luego pasar trapeador húmedo a todo el piso y enjuagar. Humedecer en una solución desinfectante (Hipoclorito de sodio a 200 ppm) el trapeador y pasar toda el área. Limpieza Mensual: Cubrir todo el producto. Desempolvar y limpiar las paredes, ventanas y techos haciendo uso del plumero y escobillón. Levantar y desempolvar las parihuelas que están libres. Barrer el piso y recoger los desechos en el tacho de basura con bolsa. En seguido trapear el piso y enjuagar. Luego se desinfecta (Hipoclorito de sodio a 200 ppm) todo el piso con un trapeador humedecido con desinfectante.	Registro RPHS-02 "Control de Limpieza de Equipos, Maquinarias y otros"
	ALMACENES DE MATERIAL DE EMPAQUE E INSUMOS	El equipo de calidad; verifica su cumplimiento	Mensual o cuando se requiera: Limpieza de paredes y techos, para realizar este procedimiento es necesario para la producción.	- Hipoclorito de sodio - Plumero		

N°	Área de Aplicación	Responsable	Frecuencia	Materiales	Procedimiento	Registro
5	ALREDEDORES - PRODUCCION	El Personal de limpieza ejecuta el procedimiento. El equipo de calidad; verifica su cumplimiento	Diaria: Limpieza y desinfección de pisos, ventana y paredes. Mensual o cuando requiera: Limpieza de paredes, ventanas y techos, para realizar este procedimiento es necesario parar la producción.	- Escoba de cerdas gruesas y escobillones. - Recogedor. - Trapeador. - Detergente. - Hipoclorito de sodio	Limpieza diaria: Barrer toda el área en seco y recoger los desechos en el tacho de basura con bolsa. Luego trapear el piso y enjuagar el trapeador (Hipoclorito de sodio a 200 ppm). Limpieza Mensual: Cubrir todos los equipos con bolsas plásticas que se encuentran en estas áreas. Limpiar con un escobillón las paredes, ventanas y techos de arriba hacia abajo terminando con el piso. Luego barrer el piso y recoger los desechos en el tacho de basura con bolsa. Baldear con detergente, enjuagar y jalar los residuos a las canaletas.	Registro RPHS-01-2 "Control Diario de Limpieza y Desinfección de las Instalaciones Exteriores" Registro RPHS- 04 "Control de Limpieza de la Trampa de Grasa"

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

6	AREA DE REFRIGERACIÓN y CONGELAMIENT	El Personal de limpieza ejecuta el procedimiento.	Diaria: Limpieza y desinfección de pisos, ventana y paredes.	- Escoba de cerdas gruesas y escobillones. - Recogedor. - Trapeador.	Limpieza diaria: Barrer toda el área en seco y recoger los desechos en el tachó de basura con bolsa. Luego trapear el piso y enjuagar el trapeador. Luego trapear el piso y enjuagar el trapeador (Hipoclorito de sodio a 200 ppm).	Registro RPHS-01-1 "Control Diario de Limpieza y Desinfección de Instalaciones de Producción"
		El equipo de calidad; verifica su cumplimiento	Mensual o cuando se requiera: Limpieza de paredes, ventanas y techos, para realizar este procedimiento es necesario parar la producción.	- Detergente. - Hipoclorito de sodio	Limpieza Mensual: Cubrir todos los equipos con bolsas plásticas que se encuentran en estas áreas. Limpiar con un escobillón las paredes, ventanas y techos de arriba hacia abajo terminando con el piso. Luego barrer el piso y recoger los desechos en el tachó de basura con bolsa. Luego se desinfecta todo el piso con un trapeador humedecido con desinfectante (Hipoclorito de sodio al 200 ppm).	

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

N°	Área de Aplicación	Responsable	Frecuencia	Materiales	Procedimiento	Registro
7	AREA DE PREPARACIÓN DE VERDURAS	El Personal de limpieza ejecuta el procedimiento. El equipo de calidad; verifica su cumplimiento	Diaria: Limpieza y desinfección de pisos, ventana y paredes. Mensual o cuando se requiera: Limpieza de paredes, ventanas y techos, para realizar este procedimiento es necesario para la producción.	- Escoba de cerdas gruesas y escobillones. - Recogedor. - Detergente. - Hipoclorito de sodio - Paño de limpieza. - Jalador.	Limpieza diaria: Barrer toda el área en seco y recoger los desechos en el tacho de basura con bolsa. Luego baldear con detergente escobillando toda el área, jalar el agua sucia a las canaletas. Luego enjuagar con agua limpia toda el área, jalar el agua a las canaletas. Desinfectar toda el área (Hipoclorito de sodio a 200 ppm) jalar los residuos a las canaletas. Limpieza Mensual: Cubrir todos los equipos con bolsas plásticas que se encuentran en estas áreas. Limpiar con un escobillón las paredes, ventanas y techos de arriba hacia abajo terminando con el piso. Luego barrer el piso y recoger los desechos en el tacho de basura con bolsa. Las paredes con mayólica lavar, enjuagar y desinfectar (Hipoclorito de sodio al 200 ppm). Desinfectar todo el piso (Hipoclorito de sodio a 200 ppm) jalar los residuos a las canaletas.	Registro RPHS- 01-1 “Control Diario de Limpieza y Desinfección de Instalaciones de Producción”

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

8	ALMACEN DE PRODUCTOS SECOS.	El Personal de limpieza ejecuta el procedimiento.	Diaria: Limpieza y desinfección de pisos y parihuelas (al final del turno de trabajo o cuando sea necesario).	- Escoba de cerdas gruesas y escobillones. - Recogedor. - Trapeador. - Detergente. - Hipoclorito de sodio - Plumero	Limpieza diaria: Desempolvar los envases exteriores de los productos haciendo uso del plumero. Levantar y desempolvar las parihuelas que están libres. Barrer y recoger los desechos y depositar en los tachos provistos de una bolsa y dejar tapados. Luego pasar trapeador húmedo a todo el piso y enjuagar. Humedecer en una solución desinfectante (Hipoclorito de sodio a 200 ppm) el trapeador y pasar toda el área.	Registro RPHS- 01-2 “Control Diario de Limpieza y Desinfección de las Instalaciones Exteriores”
	ALMACENES DE MATERIAL DE EMPAQUE E INSUMOS	El equipo de calidad; verifica su cumplimiento	Mensual o cuando se requiera: Limpieza de paredes y techos, para realizar este procedimiento es necesario parar la producción.	Limpieza Mensual: Cubrir todo el producto. Desempolvar y limpiar las paredes, ventanas y techos haciendo uso del plumero y escobillón. Levantar y desempolvar las parihuelas que están libres. Barrer el piso y recoger los desechos en el tacho de basura con bolsa. En seguido trapear el piso y enjuagar. Luego se desinfecta (Hipoclorito de sodio a 200 ppm) todo el piso con un trapeador humedecido con desinfectante.		

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

N°	Área de Aplicación	Responsable	Frecuencia	Materiales	Procedimiento	Registro
9	ALREDEDORES - COMEDOR	El Personal de limpieza ejecuta el procedimiento. El equipo de calidad; verifica su cumplimiento	Diaria: Limpieza y desinfección de pisos, ventana y paredes. Mensual o cuando se requiera: Limpieza de paredes, ventanas y techos, para realizar este procedimiento es necesario parar la producción.	- Escoba de cerdas gruesas y escobillones. - Recogedor. - Trapeador. - Detergente. - Hipoclorito de sodio	Limpieza diaria: Barrer toda el área en seco y recoger los deshechos en el tacho de basura con bolsa. Luego trapear el piso y enjuagar el trapeador. Luego trapear el piso y enjuagar el trapeador (Hipoclorito de sodio a 200 ppm). Limpieza Mensual: Cubrir todos los equipos con bolsas plásticas que se encuentran en estas áreas. Limpiar con un escobillón las paredes, ventanas y techos de arriba hacia abajo terminando con el piso. Luego barrer el piso y recoger los deshechos en el tacho de basura con bolsa. Baldear con detergente, enjuagar y jalar los residuos a las canaletas.	Registro RPHS-01-2 "Control Diario de Limpieza y Desinfección de las Instalaciones Exteriores

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

N°	Área de Aplicación	Responsable	Frecuencia	Materiales	Procedimiento	Registro
10	SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS	El Personal de limpieza ejecuta el procedimiento. El equipo de calidad; verifica su cumplimiento	Diaria: Limpieza y desinfección antes y después de la jornada de trabajo o de acuerdo a las necesidades	- Escoba de cerdas gruesas y escobillones. - Recogedor. - Trapeador. - Detergente. - Hipoclorito de sodio. - Baldes. - Guantes. - Pinesol. - Ácido muriático.	Limpieza diaria: Se limpia todo el piso con una escoba y se recogen los desechos en un tacho de basura con bolsa. Luego se pasa con trapo mojado por toda el área incluyendo inodoros, lavatorios, urinarios; se enjuaga el trapeador y se deja secar. Luego se desinfecta con un paño humedecido de desinfectante (Hipoclorito de sodio a 400 ppm). Luego se echa ácido muriático a los inodoros	Registro RPHS-01-2 "Control Diario de Limpieza y Desinfección de las Instalaciones Exteriores

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

11	OFICINAS	El Personal de limpieza ejecuta el procedimiento. El equipo de calidad; verifica su cumplimiento	Diaria: Limpieza y desinfección de pisos, ventana y paredes. Mensual o cuando se requiera: Limpieza de paredes, ventanas y techos.	- Escoba de cerdas gruesas y escobillones. - Recogedor. - Trapeador. - Detergente. - Hipoclorito de sodio	Limpieza diaria: Barrer toda el área en seco y recoger los deshechos en el tacho de basura con bolsa. Luego trapear el piso y enjuagar el trapeador. Luego trapear el piso y enjuagar el trapeador (Hipoclorito de sodio a 200 ppm).	Registro RPHS-01-2 "Control Diario de Limpieza y Desinfección de las Instalaciones Exteriores
12	ÁREA PARA DESPERDICIOS Y BASURA	El Personal de limpieza ejecuta el procedimiento. El equipo de calidad; verifica su cumplimiento	Diaria: Limpieza y desinfección de esta área.	- Escoba de cerdas gruesas y escobillones. - Recogedor. - Trapeador. - Detergente. - Hipoclorito de sodio	Limpieza diaria: Barrer toda el área en seco y recoger los deshechos en el tacho de basura con bolsa. Luego trapear el piso y enjuagar el trapeador. Luego trapear el piso y enjuagar el trapeador (Hipoclorito de sodio a 200 ppm).	Registro RPHS-01-2 "Control Diario de Limpieza y Desinfección de las Instalaciones Exteriores

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

PH-TABLA N°05: DOSIFICACIONES PARA HIGIENE DE INFRAESTRUCTURA

	Pisos	Detergente : 15 gr. /1 lt. de agua		Cada turno	Personal de limpieza
Detergente en polvo :					
Cloro	Paredes		5 min.	una vez al día	
Desodorizante y desinfectante:	Puertas y ventanas	Detergente : 5 gr. /1 lt. de agua		Una vez a la semana	
Aromatizador					
	Techos				
Desengrasante:					
Concentrado en Líquido			5 -10 min.	Cada turno	
	Servicios higiénicos: urinarios e inodoros	Detergente : 15 gr. /1 lt. de agua			
		Desodorizante:15 ml./1 lt .de agua	5 min.	Una vez por semana	
		Desincrustante (ácido muriático) 300 ml. (diluido) /1 lt. de agua			
Desincrustante (en servicios higiénicos):					
Antisarro					
Acido clorhídrico al 28%					
	Campana extractora	Detergente : 10 gr. /1 lt. de agua		Cada turno	
		Desengrasante: 500 ml. (diluido) /1 lt, de agua	10 min.	2 veces por semana	

PH-TABLA N°06: DOSIFICACIONES PARA HIGIENE DE OBJETOS DE ALMACEN Y MOVILIDAD

<i>DOSIFICACIONES PARA DESINFECCIÓN</i>							<i>DOSIFICACIONES PARA LIMPIEZA</i>					
<i>DE OBJETOS DE ALMACEN Y MOVILIDAD</i>							<i>DE OBJETOS DE ALMACEN Y MOVILIDAD</i>					
Nombre del producto	Usos	Dosificación	Partes por millon	Tiempo de contacto	Frecuencia	Responsable	Nombre del producto	Usos	Dosificación	Tiempo de contacto	Frecuencia	Responsable
Desinfectante : lejía, Cloro (Hipoclorito de sodio) (5.25%)	Parihuelas de	100 ppm.	1 ml./ 1Lt. de Agua	5 - 10 min.	Después de cada uso	Personal de Limpieza	Detergente en polvo:	Parihuelas de	Detergente: 10 g. /1 lt. de agua	5 - 10 min.	5 - 10 min.	Después de cada uso
	Jabas				Jabas			Después de cada uso				
	Camion transporte de comida				Camion transporte de comida			Antes de Transportar la Comida			Antes de Transportar la Comida	Después de cada uso

Jefe de Calidad

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

PH-TABLA N°07: DOSIFICACIONES PARA HIGIENE DE OBJETOS DE ALMACEN Y MOVILIDAD

Dosificaciones para Desinfección de Utensilios de Limpieza						
Nombre del producto	Usos	Concentración	Dosificación	Tiempo de contacto	Frecuencia	Responsable
Desinfectante: Cloro (Hipoclorito de sodio) (5.25%)	Escobas	200 ppm.	4 ml./ 1Lt. de Agua	5 min.	Después de ser usado	Personal de Limpieza
	Baldes	200 ppm.	4 ml./ 1Lt. de Agua			
	Recogedores	200 ppm.	4 ml./ 1Lt. de Agua			
	Jaladores	200 ppm.	4 ml./ 1Lt. de Agua			
	Trapeadores	200 ppm.	4 ml./ 1Lt. de Agua	10 min.	Una vez al día	
	Tachos de basura	200 ppm.	4 ml./ 1Lt. de Agua			

Jefe de Calidad

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

5.5 CRONOGRAMA DE TRABAJOS DEL PROGRAMA DE HIGIENE

PERSONAL DE LIMPIEZA		CPHS 01: CRONOGRAMA DE HIGIENE SEMANAL DE PRODUCCION Y COMEDOR						
ACTIVIDADES DE LIMPIEZA	RESPONSABLE	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
BALDEADO DE PISOS (con detergente y cloro y refregar con esponja abrasiva) del pasadizo (entrada)	Personal de Limpieza	X	X	X	X	X	X	X
Limpieza de Tachos de residuos grandes y pequeños (del lavadero, baño, con detergente y cloro y refregar con esponja abrasiva, pasar paño húmedo)	Personal de comedor según el turno	X	X	X	X	X	X	X
Limpieza de Baño de servicios Higiénicos Producción y Comedor)	Personal de comedor según el turno	X	X	X	X	X	X	X
Limpieza de Pisos y canaletas o rejillas (Barrido y trapeado diario); recoger la basura)	Personal de comedor según el turno	X	X	X	X	X	X	X
Limpieza Diario de escobas, recogedor y trapeadores (Limpiar con detergente y cloro, todos los días para evitar presencia de plagas)	Personal de comedor según el turno	X	X	X	X	X	X	X
Transporte de Tachos con residuos orgánicos e inorgánicos al área de desechos generales y regreso de tachos limpios	Personal de comedor según el turno	X	X	X	X	X	X	X

Jefe de Calidad

PERSONAL DE LIMPIEZA		CPHS 02: CRONOGRAMA DE HIGIENE SEMANAL DE PRODUCCION						
ACTIVIDADES DE LIMPIEZA	RESPONSABLE	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
BALDEADO DE PISOS (con detergente y cloro y refregar con esponja abrasiva) del pasadizo (entrada)	Personal de Limpieza	X	X	X	X	X	X	X
LIMPIEZA DE PAREDES, PISOS, ZOCALOS, PUERTAS (Consiste en limpiar con detergente, esponja abrasiva, paño para evitar que se salga la pintura en paredes) En la zona de recepción. En toda las áreas.	Personal de comedor según el turno	X	X	X	X	X	X	X
Limpieza de Tachos de residuos grandes y pequeños (del lavadero, baño, con detergente y cloro y refregar con esponja abrasiva, pasar paño húmedo)	Personal de comedor según el turno	X	X	X	X	X	X	X
Limpieza de Baño de servicios Higiénicos	Personal de comedor según el turno	X	X	X	X	X	X	X
Limpieza Profunda de Baño de servicios Higiénicos (Es una limpieza que consiste en limpiar paredes, pisos, ducha, inodoro, ventana, lavadero, otros)	Personal de comedor según el turno	X				X		
Limpieza de Pisos (Barrido y trapeado diario); recoger la basura)	Personal de comedor según el turno	X	X	X	X	X	X	X
Limpieza del cuarto de residuos	Personal de comedor según el turno	X	X	X	X	X	X	X
Área de Cárnicos; Limpieza Profunda de paredes, pisos, con baldeo Y detergente y cloro; retirando y moviendo las conservadoras, del área de cárnicos.	Personal de comedor según el turno		X		X			
Limpieza Diario de escobas, recogedor y trapeadores (Limpiar con detergente y cloro, todos los días para evitar presencia de plagas)	Personal de comedor según el turno	X	X	X	X	X	X	X
Transporte de Tachos con residuos orgánicos e inorgánicos al área de desechos generales	Personal de comedor según el turno	X	X	X	X	X	X	X

Jefe de Calidad

PERSONAL DE LIMPIEZA	CPHS 03: CRONOGRAMA DE HIGIENE SEMANAL DEL COMEDOR
-----------------------------	---

ACTIVIDADES DE LIMPIEZA	RESPONSABLE	LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES	SABADO	DOMINGO
BALDEADO DE PISOS (con detergente y cloro y refregar con esponja abrasiva)	Personal de Limpieza			X				
LIMPIEZA DE PAREDES, ZOCALOS, PUERTAS (Consiste en limpiar con detergente y paño para evitar que se salga la pintura)	Personal de comedor según el turno			X				
Limpieza de Tachos de residuos grandes y pequeños (del lavadero, baño, con detergente y cloro y refregar con esponja abrasiva, pasar paño húmedo)	Personal de comedor según el turno	X	X	X	X	X	X	X
Limpieza de Baño de servicios Higiénicos	Personal de comedor según el turno	X	X	X	X	X	X	X
Limpieza Profunda de Baño de servicios Higiénicos (Es una limpieza que consiste en limpiar paredes, pisos, ducha, inodoro, ventana, lavadero, otros)	Personal de comedor según el turno		X			X		
Limpieza de Pisos (Barrido y trapeado diario); recoger la basura)	Personal de comedor según el turno	X	X	X	X	X	X	X
Limpieza Diario de escobas, recogedor y trapeadores (Limpiar con detergente y cloro, todos los días para evitar presencia de plagas)	Personal de comedor según el turno	X	X	X	X	X	X	X

Jefe de Calidad



M-PGH

V:001-22

Fecha

Febrero-2022

El Programa General de Higiene del Área de Nutrición; ha considerado por Cumplimiento de la Política de Inocuidad; para ello, se debe de verificar los procedimientos de trabajo de la elaboración de los productos; mediante registro de control que a continuación se detallan:

Límite Crítico: Todos los productos sometidos a cocción deberán de alcanzar **MÍNIMO 80°C**.

[illegible]

Jefe de Calidad

Límite Crítico:

Tº de los alimentos de las
tavolas $\geq 70^{\circ}\text{C}$

Fecha	Alimento o preparación	Hora	Destino	TºTavola	Observaciones	Acción correctiva
-------	------------------------	------	---------	----------	---------------	-------------------



M-PGH

V:001-22

Fecha

Febrero-2022

[illegible]

Asistente de Calidad

Jefe de Calidad

- **Gerencia General;** se comprometen a dotar de los recursos necesarios incluyendo los humanos y financieros, a la implantación de esta Política en todos los servicios de Producción, comedor. Asimismo, revisara regularmente esta política para asegurar que es reflejo de los objetivos.
- **La jefatura de Calidad** es responsable de gestionar los recursos necesarios para el cumplimiento del manual de Buenas Prácticas de Manufactura, así como de verificar su eficacia conjuntamente con el responsable de producción.

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

- **Responsable de Producción:** Es responsable de la ejecución de los procedimientos operacionales de producción; Colabora en la elaboración y revisión de los procedimientos e instructivos de control y registros de las áreas de producción. Así como también es responsable de la aplicación de los procedimientos e instructivos de fabricación, limpieza y operaciones de planta. Finalmente coordina con el encargado de logística la adquisición de insumos.
- **Responsable de Calidad:** Convoca y participa en las reuniones de verificación integral del sistema de Gestión de Inocuidad Alimentaria. Participar en las instancias de revisión gerencial (anual). Gestiona el cumplimiento de las acciones correctivas de las observaciones obtenidas en las auditorías internas y externas.
 - ✓ El Coordina con su Asistente de calidad; realizar evaluaciones periódicas del Sistema de Calidad para verificar su adecuado funcionamiento.
 - ✓ Verifica la aplicación de los procedimientos de las Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Higiene.
 - ✓ Cumple con el programa de capacitación y con otros referentes al sistema implementado.
- **Asistente de calidad:** es el responsable del cumplimiento in situ de las buenas prácticas de manufactura y plan de higiene mediante la aplicación de registros; durante la cadena alimentaria del servicio de alimentación.
- **Asistente de Producción:** Es el responsable de la programación de raciones del servicio de alimentación en las diferentes dietas que se abastece a hospitalización y al personal de guardia. Asimismo, del control del almacén de alimentos; mediante Kardex y el control de la producción de la cadena alimentaria del servicio de alimentación.
- **Personal de Área de Producción:** son responsables de la aplicación obligatoria de los procedimientos, Instructivos, Registros detallados en el presente Manual de PGH.

VII. ANEXOS

Anexo N° 01

RBPM-001: INFORME DE EVALUACIÓN DE PROVEEDORES

Proveedor..... Código.....

Fecha de apertura del informe:



EVALUACIÓN

Capacidad para cumplir los requisitos de los pedidos

Sí ☐ No ☐

Cumple con los requisitos de Control de calidad e Inocuidad

Sí ☐ No ☐

Cumplimiento de los Plazos de Entrega

Sí ☐ No ☐

Cumplimiento de Buenas Practica de manufactura

Sí ☐ No ☐

DICTAMEN

¿Proveedor aceptable?

Sí ☐ No ☐

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

Aprobado:

Fecha:

Jefe de Calidad

Anexo N° 02

RBPM-002: AUDITORIAS A LOS PROVEEDORES

Proveedor a Auditar:

Motivo de la Auditoria:

Producto Suministrado:

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

Nombre del Auditor:

Fecha:

Evaluación mediante la Encuesta Sugerida:

Requisitos Sanitarios	CUMPLE		OBSERVACIONES
	SI	NO	
Uso exclusivo para la actividad con alimentos			
Ubicación que no implica riesgo			
El establecimiento se encuentra alejado de focos de contaminación.			
Las disposiciones internas de las instalaciones permiten la adopción de Buenas Prácticas de Higiene y medidas de prevención de la contaminación.			
Las estructuras del interior de las instalaciones, son sólidas de material duradero y fácil de limpiar y desinfectar.			
Cuentan con Servicios Higiénicos para el personal			
Control de plagas			
El personal trabaja con uniformes adecuado y cumpliendo normas de higiene			
Los envases son de material sanitario y de uso para alimentos.			
El sistema de distribución de agua está instalado y diseñado de manera adecuada.			
Se dispone de lavamanos convenientes, adecuados y provistos de agua.			
Se dispone de instalaciones adecuadas para el almacenamiento de las materias primas, insumos y producto terminado.			

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

Cuenta con un almacén o estante seguro para productos químicos.

--	--	--

OBSERVACIONES:

.....
.....
.....

Cierre de Inspección:

Siendo las.....horas del día de del.....se dá por concluída la inspección, se suscribe la presente Acta en dos ejemplares, una de las cuales es entregada al representante de la empresa. Firma el Acta.

Por la Autoridad Sanitaria de la Institución o área usuaria	Representante del Establecimiento donde se encuentra el almacén de alimentos	Responsable del Almacén de Alimentos
Firma:	Firma:	Firma:
Nombre	Nombre	Nombre
DNI	DNI	DNI

Jefe de Calidad

Anexo N° 03
RBPM-003: CONTROL DE CAPACITACIÓN DEL PERSONAL

HOSPITAL DE VITARTE		Registro de Formación			RBPM-003: CONTROL DE CAPACITACIÓN DEL PERSONAL	
					Rev N° 1 - 2018	
					Page 1/1	
Coordinación :		Área:		Fecha:		
Formador:		Hora Inicio:	Hora de Terminó:		Duración:	
Turno	# Sesión:	Presencial ☐		Virtual ☐		
Inducción ☐	Capacitación ☐	Reunión ☐	Comunicación ☐	Simulacro de emergencia ☐	Otros	
TEMAS TRATADOS						
(Especifique el tema o describa los aspectos relevantes)						
1.-						
2.-						
3.-						
#	APELLIDOS Y NOMBRE	DNI	CARGO	AREA	FIRMA	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
RESPONSABLE DEL REGISTRO		FIRMA		Firma:		
				Formador:		
FECHA:				DNI:		

Anexo N° 04

RBPM-004: CONTROL DE LA RECEPCIÓN DE FRUTAS

FECHA: PROVEEDOR:.....

FRUTAS	CANT.	GRADO DE MADUREZ	COLOR	OLOR	SABOR	TEXTURA	GRAMAJE	PARASITOS	OBSERVACIONES
CARAMBOLA									
COCONA									
DURAZNO									
FRESA									
GRANADILLA									
LIMA									
LUCUMA									
MANDARINA									
MANGO									
MANZANA DELICIA									
MANZANA CHILENA									
MANZANA DE AGUA									
MARACUYA									
MELOCOTON									
MELON									
MEMBRILLO									
NARANJA JUGO									
NARANJA MESA									
PALTA									
PAPAYA									
PEPINO									
PERA									
PIÑA									
PLATANO DE LA ISLA									
PLATANO DE SEDA									
SANDIA									
TUNA POSTRE									
UVA ITALIA									
UVA CHILENA									

✓ = CARACTERISTICAS ACEPTABLES X= CARACTERISTICAS NO ACEPTABLES/= Ausencia de parásitos (gusanos. Moscas, otros: hongos)

Asistente de Calidad

Jefe de Calidad

Anexo N° 05

RBPM-005: CONTROL DE LA RECEPCIÓN DE VERDURAS

FECHA:.....

VERDURAS	CANT.	COLOR	OLOR	TEXTUR	PARASI	APARIE	VERDURAS	CANT.	COLOR	OLOR	TEXTUR	PARASI	APARIE	OBSERVACIONES
ACELGA							HUACATAY							
AJI VERDE							KION							
AJOS PELADOS							LECHUGA AMERICANA							
ALBAHACA							LECHUGA ORGANICA							
ALCACHOF A							LIMON							
APIO							MANZANILLA							
ARVERJA VERDE							MENTA							
BERENJEN A							MUÑA							
BETERRAG A							NABO							
BROCOLI							OCA							
COL							OLLUCO							
CAIGUA							PACCHOY							
CALABAZA							PAICO							
CAMOTE							PALLAR VERDES							
CEBOLLA CHINA							PAPA AMARILLA							
CEBOLLA ROJA							PAPA BLANCA							
CEDRON							PEPINILLO							
CHINCHO							PEREJIL							
AJI PANCA							PIMIENTO							

**RESTAURANTE RUNA HUANAC****MANUAL DE PRINCIPIOS
GENERALES DE HIGIENE**

M-PGH

V:001-22

Fecha

Febrero-2022

CHOCLO ENTERO							PORO								
COL CRIOLLA							RABANITO								
COLA DE CABALLO							ROCOTO								
COLANTAO							ROMERO								
COLIFLOR							TOMATE								
CULANTRO							TORONJIL								
ESPARRAGO							VAINITA								
ESPINACA							VERDURA CHINA								
FREJOL CHINO							YUCA								
FREJOL VERDE							ZANAHOR.								
HABAS VERDES							ZAPALL ITALIAN								
HIERBA BUENA							ZAPALLO								
HIERBA LUISA							ZAPALLO LOCHE								
HINOJO															

✓ =CARACTERISTICAS ACEPTABLES

X = CARACTERSTICAS NO ACEPTABLES

Asistente de Calidad_____
Jefe de Calidad



M-PGH

V:001-22

Fecha

Febrero-2022

RBPM-006: CONTROL DE LA RECEPCIÓN PRODUCTOS CARNICOS

[illegible]

✓ =CARACTERISTICAS ACEPTABLES

X = CARACTERSTICAS NO ACEPTABLES



M-PGH

V:001-22

Fecha

Febrero-2022

RBPM-007: CONTROL DE LA RECEPCIÓN PRODUCTOS MARINOS

[illegible]

✓ =CARACTERISTICAS ACEPTABLES

X = CARACTERSTICAS NO ACEPTABLES

Asistente Calidad

Jefe de Calidad

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

Anexo N° 08

RBPM-008: CONTROL DE PROGRAMA DE CAPACITACIÓN

PERIO ANUAL	PROGRAMA ANUAL DE CAPACITACION	CONTROL DE CALIDAD
		V:001-2022
		REV: 001-202

Jefe de Calidad

**Anexo N° 09****RBPM-009: CONTROL DIARIO DE LA TEMPERATURA DEL ALMACÉN DE MATERIAS
PRIMAS NO PERECIBLES Y ALIMENTOS PROCESADOS SECOS**

Rangos de aceptación: 20°C a 26 °C

Mes:

FECHA	HORA	TEMPERATURA	MEDIDA CORRECTIVA	SUPERVISIÓN
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				

Asistente de Calidad

Jefe de Calidad



M-PGH

V:001-22

Fecha

Febrero-2022

RBPM-0010 CONTROL DE LA RECEPCIÓN DE PRODUCTOS PROCESADOS /INSUMOS

Asistente de Calidad

Jefe de Calidad

**Anexo N° 11**

RPM-011: CONTROL DIARIO DE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACION Y CONSERVACION				
Rangos de aceptación: 6°C A 151 C				Mes:
FECHA	HORA	TEMPERATURA	MEDIDA CORRECTIVA	SUPERVISIÓN
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

Asistente de Calidad_____
Jefe de Calidad

**Anexo N° 12**

RBPM-012: CONTROL DIARIO DE LA TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN DE EMBUTIDOS Y PRODUCTOS LACTEOS				
Rangos de aceptación: 2°C A 6°C				Mes:
		TEMPERATURA	MEDIDA CORRECTIVA	SUPERVISIÓN
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

Asistente de Calidad_____
Jefe de Calidad

**Anexo N° 13**

RBPM-013: CONTROL DIARIO DE LA TEMPERATURA DE CONGELACIÓN				
Rangos de aceptación: - 12°C a -26°C				Mes:
		TEMPERATURA	MEDIDA CORRECTIVA	SUPERVISIÓN
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

Asistente de Calidad

Jefe de Calidad

**Anexo N° 14****RBPM-014: CALIBRACIÓN DE LOS EQUIPOS E INSTRUMENTOS**

FECHA	HORA	EQUIPO/ INSTRUMENTO	CODIGO DE EQUIPO/ INSTRUMENTO	CODIGO DEL PATRON UTILIZADO

OBSERVACIONES:.....
.....
.....
.....

Asistente de Calidad

Jefe de Calidad

Anexo N° 15

RBPM-015: CONTROL DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS

FECHA	EQUIPO O MAQUINARIA	SISTEMA CON FALLA		MEDIDA PREVENTIVA	RESPONSABLES	
		SI	NO		EJECUTOR	SUPERVISOR

Asistente de Calidad

Jefe de Calidad

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

Anexo N° 16

RBPM - 016. CONTROL DE VEHÍCULOS DE TRANSPORTE

SEMANA N°:

Fecha	Hora		Producto		Chofer	Limpieza		Desinfección		Mantenimiento		Protegido		Observaciones / Acción Correctiva
	Ingreso	Salida	M. Prima	P. Final		Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	

Asistente de Calidad

Jefe de Calidad



M-PGH

V:001-22

Fecha

Febrero-2022

RBPM-017: CONTROL DE HIGIENE PERSONAL

FECHA		LUNES						MARTES						MIÉRCOLES						JUEVES						VIERNES						SABADO						DOMINGO						OBSERVACIONES	MEDIDAS CORRECTIVAS
NRO.	NOMBRE DEL PERSONAL	EVALUACION DEL PERSONAL				ASEO DE MANOS		EVALUACION DEL PERSONAL				ASEO DE MANOS		EVALUACION DEL PERSONAL				ASEO DE MANOS		EVALUACION DEL PERSONAL				ASEO DE MANOS		EVALUACION DEL PERSONAL				ASEO DE MANOS		EVALUACION DEL PERSONAL				ASEO DE MANOS									
		HP	ES	U	C	I	F	HP	ES	U	C	I	F	HP	ES	U	C	I	F	HP	ES	U	C	I	F	HP	ES	U	C	I	F	HP	ES	U	C	I	F	HP	ES	U	C	I	F		
1																																													
2																																													
3																																													
4																																													
5																																													
6																																													
7																																													
8																																													
9																																													
10																																													
11																																													
12																																													
13																																													
14																																													
15																																													
Asist.	Nombre																																												
Calidad	Firma																																												

HP: Higiene del personal (cabello, uñas, barbas, ausencia joyas)
ES: Estado de salud

C: Conducta del personal
U: Uniforme Completo y en buen estado

I: Inicio
F: Final

v: Conforme
X: No Conforme

Asistente de Calidad

Jefe de Calidad



MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE

M-PGH

V:001-22

Fecha

Febrero-2022

Anexo N° 18
RBPM-018: CONTROL DE SALUD DEL PERSONAL

[illegible]

Asistente de Calidad

Jefe de Calidad

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

Anexo N° 19

RBPM-019: CONTROL DE FUMIGACIONES

FECHA DE APLICACIÓN:

PERSONAL RESPONSABLE:

PERSONAL DE EJECUCION:

AREAS TRATADAS:

PRODUCTO QUIMICO USADO:

DOSIS APLICADA:

OBSERVACIONES:

V°B° AREA DE LOGISTICA

V°B° Jefe de Calidad

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

Anexo N° 20

RBPM-020: CONTROL DE DESRATIZACIÓN

FECHA DE APLICACIÓN:

HORA DE APLICACIÓN:

PERSONAL RESPONSABLE:

PERSONAL DE EJECUCION:

AREAS TRATADAS:

PRODUCTO QUIMICO USADO:

DOSIS APLICADA:

OBSERVACIONES:

V°B° AREA DE LOGISTICA

V°B° Jefe de Calidad

**Anexo N° 21****RBPM-021: CONTROL DE CAJAS CEBADORAS**

Por Cebo Intacto															
/ Ausencia de cebo • Reposición de cebo															
Reviso:															
Coordinadora de Calidad:															
Fecha	Número de la caja cebadora												Observaciones	Responsable	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			

V°B° AREA DE LOGISTICA

V°B° DE Jefe de Calidad

**Anexo N° 22****RBPM-022: CONTROL DE CLORO RESIDUAL**

FECHA	HORA	LUGAR DE TOMA DE MUESTRA	RESIDUAL DE CLORO LIBRE (ppm)	ÁREA DE SALUD AMBIENTAL FIRMA	OBSERVACIONES/ACCION CORRECTIVA

Toma de Muestra	Rango
Lavaderos de Producción	0.5 a 1 ppm

Asistente de Calidad

Jefe de Calidad

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

Anexo N° 23

RBPM-023: PROGRAMA DE MANTENIMIENTO Y CALIBRACIÓN DE MÁQUINAS Y EQUIPOS.

N°	MAQUINA EQUIPO	FECHA PROGRAMADA	FECHA EFECTUADA	EMPRESA CALIBRADORA	N° CERTIFICADO	OBS.	V° B° SUP
1							
2							
3							
4							
5							
6							

Asistente de Calidad

Jefe de Calidad

**Anexo N° 24****RBPM-024: CALIBRACION DE LOS EQUIPOS E INSTRUMENTOS**

FECHA	OPERACION UNITARIA	EQUIPO/ INSTRUMENTO	CODIGO DE EQUIPO/ INSTRUMENTO	CODIGO DEL PATRON UTILIZADO

OBSERVACIONES:.....
.....

Asistente de Calidad

Jefe Calidad

Anexo N° 25

RBPM-025: CONTROL DEL MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS

FECHA	EQUIPO O MAQUINARIA	SISTEMA CON FALLA		MEDIDA PREVENTIVA	RESPONSABLES	
		SI	NO		EJECUTOR	SUPERVISOR

Asistente de Calidad

Jefe de Calidad

Anexo N° 26

RBPM-026: CONTROL DE RECOLECCIÓN Y DISPOSICIÓN DE LOS DESECHOS																																	
TIPO DE RESIDUO	F	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
ORGANICOS																																	
Comida, cascara	I																																
Comida, cascara	F																																
Restos Ingredientes	I																																
Restos Ingredientes	I																																
INFLAMABLES																																	
Papeles	I																																
Papeles	F																																
Cartones	I																																
Cartones	F																																
Plásticos	I																																
Plásticos	F																																
RECICLABLES																																	
Botellas plástico	I																																
Botellas plástico	F																																
Botellas de vidrio	I																																
Botellas de vidrio	F																																
Latas	I																																
Latas	F																																
Maderas	I																																
Maderas	F																																
TOXICOS																																	
Aceite, grasas	I																																
Aceite, grasas	F																																

Leyenda I Inicio F Final
 Frecuencia: Diaria

Asistente de Calidad

Jefe de Calidad

Anexo N° 27

RBPM-027: VERIFICACION DE CONTROL DE PLAGAS E INSPECCIONES DE BARRERAS DE PROTECCION																																	
AREA		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
Alrededores (pasadizo)	I																																
	F																																
Almacén Secos	I																																
	F																																
Cocina Dietas	I																																
	F																																
Cocina Completas	I																																
	F																																
Almacén de Frutas y Verduras	I																																
	F																																
Almacenes RefrigeradosCongelados	I																																
	F																																
SS.HH.	I																																
	F																																
Área de Desechos	I																																
	F																																
Comedor	I																																
	F																																

Leyenda

I Inicio
F Final

Frecuencia: Diaria

Asistente de Calidad

Jefe de Calidad

**Anexo N° 28****RBPM-028: REGISTRO DE QUEJAS DE CONSUMIDOR**

FECHA	TIPO DE SERVICIO	PRODUCTO	MOTIVO DE LA QUEJA	DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO

OBSERVACIONES:.....
.....

Asistente de Calidad

Jefe de Calidad

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

Anexo N°29

RBPM-029: REGISTRO DE PRODUCTO NO CONFORME Y MEDIDAS CORRECTIVAS

Fecha	Descripción del Producto	Cantidad	Tipo de la No Conformidad	Superv. Calidad	Acciones Correctiva	Medidas Preventivas

Jefe de Calidad

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

Anexo N° 30

PIV-01:PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE VERIFICACIÓN DEL SISTEMA DE INOCUIDAD EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

I. INFORMACION GENERAL

- Área: Nutrición
- Tipo de Actividad: Producción de Alimentos de consumo directo (raciones alimentarias)
- Fecha de Inspección:
- Dirección del establecimiento
- Representante del Área de Nutrición:
- Responsable de Inspección
- Nombre de la Inspector

II. OBJETIVO

Verificar el grado de implementación de los requisitos de la legislación Sanitaria que conlleven a productos Inocuos.

III. ALCANCE

La inspección estuvo dirigida a la línea del Servicio de Alimentación del Área de Nutrición.

IV. CRITERIOS DE INSPECCION

- Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. D.S. 007-98-SA.
- Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de Alimentos CAC/RCP 1-1969, Rev.4 (2003)
- Norma Técnica Sanitaria para Servicios de Alimentación de Hospitales; según NTS-098 MINSA/DIGESA – V01.

V. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

Para criterios de la inspección se consideran los siguientes criterios:

No Cumplimiento (NO)

Es el incumplimiento de un requisito que afecta de manera directa la inocuidad de los alimentos y/o a la eficacia de los Principios Generales de Higiene.

Si Cumplimiento (SI)

El establecimiento, reúne las condiciones sanitarias y en su proceso de elaboración de alimentos aplican de modo satisfactorio el Cumplimiento de los Principios Generales de Higiene.

Observación:

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

Es el incumplimiento de un requisito que afecta de manera indirecta la inocuidad de los alimentos.

VI. METODOLOGIA

La inspección debe ser llevada a cargo a través de una visita de un día en el establecimiento, Durante el recorrido de las instalaciones, se realizaran observaciones de infraestructura así como de las diferentes operaciones de procesamiento de los alimentos, se debe realizar entrevista al persona responsable del servicio y operativo, revisión de registros del sistema de Principios Generales de Higiene.

Cuadro N° 01: Programa de Actividades en la Inspección

N°	ACTIVIDADES	PARTICIPANTES
1	Apertura	Representante del área de Nutrición y responsable de la Inspección e Inspector
2	Revisión Literaria del Manual de Principios Generales de Higiene	Responsable de la Inspección e Inspector
3	Revisión Documentaria	Responsable de la Inspección e Inspector
4	Inspección In situ	Inspector
5	Cierre	Representante del área de Nutrición y responsable de la Inspección

Cuadro N°02: Resumen de Hallazgos

No Conformidad		
PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE		
N°	REQUISITOS /IMPLICIADO/OBSERVACION	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO

VII. EVALUACIÓN DEL PGH

Los Hallazgos reportados corresponden a los Principios Generales de Higiene (PGH); en el No Cumplimiento o No Conformidad. Los formatos de Evaluación se adjuntan en el RIV - 01 en cuanto al cumplimiento de la verificación del PGH.

A continuación se presenta la escala de puntuación:

Tomar Como Puntaje Máximo: 69 equivalente al 100%

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

Escala de Puntuación	Calificación del Establecimiento
Requisitos que afectan directamente a la inocuidad del alimento y/o a la eficiencia de los Principios Generales de Higiene.	Muy Bueno 89.5 a 100%
Cumplimiento total de los criterios de inspección	Bueno 74.5% a 89.4%
Cumplimiento parcial de los criterios de inspección	Regular 65 a 74.4%
Incumplimiento de los criterios de inspección	Deficiente 0.00% a 64.5%

VIII. CIERRE DE LA INSPECCION SANITARIA OFICIAL

Por la Autoridad Sanitaria del Hospital	Representante del Servicio de Alimentos
Firma	
Nombre	
DNI	

IX. CRONOGRAMA DE ACTIVIDAD

X. OTRAS EVALUACIONES:

EVALUACION DEL PERSONAL

El área de Nutrición; como parte del control de gestión del personal, en canto al personal técnico en calidad de auxiliar y ayudante como maestros de cocinas entre otras. Tiene como finalidad de Evaluar al Personal mediante un formato de checklist adjuntado en **RIV-01: LISTADO DE VERIFICACIÓN SEGÚN N°098-MINSA/DIGESA-V01 AP** y de Evaluación del Personal; basado por los requerimientos y necesidades del área de Nutrición y a las BPM; por DS-007-98 DIGESA, en documento adjunto RIV-02:

 RESTAURANTE RUNA HUANAC	MANUAL DE PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE	M-PGH	V:001-22
		Fecha	Febrero-2022

Anexo N° 31
NORMAS SANITARIAS VIGENTES SEGÚN DIGESA (D.S. 007-98-SA, R.M 308-2012/MINSA)

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE SUPERFICIES (HISOPADOS/PLAQUEOS)

MÉTODO DE MUESTREO	SUPERFICIES A MUESTREAR
Método del hisopado	Se utiliza para superficies inertes regulares e irregulares, tales como tabla de picar, bandejas, mesas de trabajo, utensilios, cuchillas de equipos, cortadora de embutidos, cortadora de pan de molde, fajas transportadoras, tolvas, mezcladoras, pisos, paredes y otros.
Método de la esponja	El método de la esponja se utiliza preferentemente para muestrear superficies de mayor área.
Método del enjuague	Se utiliza para superficies vivas (manos) y para objetos pequeños o para el muestreo de superficies interiores de envases, botellas, bolsas de plástico, etc.

Los ensayos a realizar serán según el tipo de superficie que ha sido muestreada.

	SUPERFICIES VIVAS	SUPERFICIES INERTES
	Coliformes totales	Coliformes totales
Indicadores de Higiene	<i>Staphylococcus aureus</i> (*)	

(*) En el caso de superficies el *S. aureus* considerado un indicador de higiene ya que la toxina es generada en el alimento.

Se considerará la búsqueda de patógenos tales como: *Salmonella* sp., *Listeria* sp., *Vibrio cholerae*, en caso signifiquen un peligro para el proceso. Para la detección de patógenos se deberá tomar una muestra diferente (de la misma superficie) a la muestreada para indicadores de higiene.

SUPERFICIES INERTES				
MÉTODO HISOPO	Superficie Regular		Superficie Irregular	
ENSAYO	Límite de Detección del Método	Límite Permisible (*)	Límite de Detección del Método	Límite Permisible (*)
Coliformes totales	< 0.1 ufc / cm ²	< 1 ufc / cm ²	< 10 ufc / superficie muestreada	< 10 ufc / superficie muestreada
Patógeno	Ausencia / superficie muestreada en cm ² (**)	Ausencia / superficie muestreada en cm ² (**)	Ausencia / superficie muestreada	Ausencia / superficie muestreada



SUPERFICIES INERTES				
MÉTODO ESPONJA ENSAYO	Superficie Regular		Superficie Irregular	
	Límite de Detección del Método	Límite Permisible (*)	Límite de Detección del Método	Límite Permisible (*)
Coliformes totales	< 1 ufc / cm ²	< 1 ufc / cm ²	< 25 ufc / superficie muestreada (**)	< 25 ufc / superficie muestreada (**)
Patògeno	Ausencia / superficie muestreada en cm ² (***)	Ausencia / superficie muestreada en cm ² (***)	Ausencia / superficie muestreada	Ausencia / superficie muestreada

SEGÚN: - American Public Health Association, (APHA), Fourth edition 2001. Compendium of methods for the microbiological examination of foods.

**LIMITES DE LOS PARAMETROS DE ANALISIS MICROBIOLÓGICOS A TENER EN CUENTA
PARA HISOPADOS Y PLAQUEOS.**

• **MANIPULADORES:**

ANÁLISIS	LIMITES PERMISIBLES
COLIFORMES	< 100 ufc / operario
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	< 100 ufc / operario
SALMONELLA	< 100 ufc / operario

• **EQUIPOS (SUPERFICIES REGULARES):**

ANÁLISIS	LIMITES PERMISIBLES
COLIFORMES	< 1 ufc / cm ²
SALMONELLA	Ausencia en 100 cm ²

• **UTENSILIOS (SUPERFICIES IRREGULARES)**

ANÁLISIS	LIMITES PERMISIBLES
COLIFORMES	< 100 ufc / utensilio
SALMONELLA	Ausencia / utensilio

• **AMBIENTE:**

ANÁLISIS
AEROBIOS
HONGOS
BACILLUS CEREUS ...opcional