

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DEL RESTAURANTE TURÍSTICO ÑAÑÓN



Trujillo, Abril 2024

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

ÍNDICE

I. INTRODUCCIÓN	4
II. OBJETIVO	5
III. ALCANCE	5
IV. POLÍTICA DE INOCUIDAD	5
V. REFERENCIAS	5
VI. DEFINICIONES	6
VII. COMITÉ DE INOCUIDAD	7
7.1 Objetivo y Alcance	7
7.2 Integrantes	8
7.3 Responsabilidad	8
7.4 Reuniones del Comité	8
VIII. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES	8
8.1 UBICACIÓN Y EXCLUSIVIDAD	8
8.1.1 Ubicación y estructura física	8
8.2 AMBIENTES	9
8.2.1 Servicios higiénicos	10
8.2.2 Instalaciones para el lavado de manos en el ambiente de elaboración:	11
8.2.3 Control de proveedores y recepción de materia prima	11
8.2.3.1 Control de proveedores	11
8.2.4 Recepción y control de materia prima e insumos en general	11
8.2.5 Almacenamiento de materia prima e insumos en general	12
8.2.5.1 Almacenamiento de Productos Secos	12
8.2.5.2 Almacenamiento en Refrigeración y Congelación	12
8.2.6 Cocina	13
8.2.7 Comedor	14
8.3 ABASTECIMIENTO DE AGUA	15
8.4 EQUIPOS	15
8.5 LAVAJILLA, CUBIERTOS Y UTENSILIOS	15
8.6 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	16

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

8.6.1	Elaboración previa o procesamiento de alimento crudos.....	16
8.6.2	Elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos:	17
8.6.2.1	Descongelación.....	18
8.6.2.2	Conservación de comidas	18
8.6.3	Elaboración final.....	19
8.6.3.1	Servido de alimentos	19
8.7	MANIPULADORES DE ALIMENTOS	20
8.7.1	Lavado de Manos.....	21
8.7.2	Manejo de Uniforme y Conducta Personal	21
IX.	PROCEDIMIENTOS Y REGISTROS.....	21
9.1	Procedimientos	22
9.2	Instructivos.....	22
9.3	Registros.....	22
X.	ANEXOS.....	22
	SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES	24
	CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS.....	27
	CONTROL DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS PERECIBLES Y NO PERECIBLES	33
	PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS.....	37
	CONTROL DE COCCIÓN DE ALIMENTOS	40

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

I. INTRODUCCIÓN

El presente Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), elaborado por el restaurante turístico ÑAÑÓN, en el están detallados los métodos y procedimientos utilizados para la correcta manipulación de alimentos y la higiene y seguridad de ellos, la implementación de este manual busca evitar la presentación de riesgos físicos, químicos y/o biológicos durante el proceso y que pudieran afectar la calidad del producto, afectando de esa manera la salud del consumidor.

Los restaurantes dentro de sus operaciones esta la elaboración de alimentos tiene la obligación de brindarlos sin que estos causen daño al consumidor, para lograr esto se tienen que tomar medidas preventivas que controlen la contaminación de los alimentos.

Todas estas medidas abarcan una serie de procedimientos que describen lo que se conoce como Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Actualmente las Buenas Prácticas de Manipulación se aplican a todos los procesos de manipulación alimentos y son una herramienta fundamental para la obtención de un proceso inocuo, saludable y sano.

En búsqueda del cumplimiento de las actuales exigencias de la Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines. Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA. Aprobada por la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, la Gerencia General del restaurante ÑAÑÓN, decide adoptar y aplicar las BPM en sus operaciones desarrollando para tal el fin el presente Manual.

El restaurante ÑAÑÓN es un establecimiento del distrito Cañete, San Vicente de Cañete - Urbanización Santa Rosa de Hualcara Mz C Lote 15 y 16 realizó su apertura en 2024 el mismo que realiza el servicio de catering.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

II. OBJETIVO

El Manual de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), tiene como objetivo detallar los procedimientos necesarios con el fin de asegurar que los productos alimenticios preparados en el Restaurante Turístico ÑAÑÓN se elaboran en condiciones higiénicas adecuadas a fin de evitar cualquier peligro por contaminación.

Este Manual, asimismo, busca sensibilizar al personal involucrado directa e indirectamente en la manipulación de alimentos.

III. ALCANCE

El presente Manual de Buenas Prácticas de Manufactura aplica a todas las operaciones involucradas en la manipulación de alimentos en el Restaurante Turístico ÑAÑÓN. Dicho alcance va desde recepción, almacenamiento, elaboración y servido. Incluye además la estructura física e instalaciones, control de proveedores, abastecimiento de agua, disposición de residuo, equipos, utensilios y recomendaciones de seguridad.

IV. POLÍTICA DE INOCUIDAD

En el Restaurante Turístico ÑAÑÓN nos comprometemos a tomar las acciones preventivas que se requieran para evitar la posible contaminación, física, química o biológica de los alimentos. Para esto, se cuenta con procedimientos que nos permitirán ofrecer un alimento con los más altos estándares de higiene e inocuidad lo cual es exigido por el consumidor final.

V. REFERENCIAS

- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Reglamentos sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. Decreto Supremo N° 007-98-S.A.
- Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines. Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA. Aprobada por la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA.
- Código Internacional de Prácticas Recomendado – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CXC 1-1969).
- Garantía de la Inocuidad y Calidad de los Alimentos: Directrices para el fortalecimiento de los sistemas nacional de control de los alimentos (FAO/WHO 2003).

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

- Resolución Ministerial N° 461-2007/MINSA, que aprobó la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- Resolución Ministerial N° 591-2008/MINSA, que aprobó la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para alimentos y bebidas de consumo humano".

VI. DEFINICIONES

Agua segura o potable: Agua sin riesgo para consumo humano.

Alimento: Sustancia o mezcla de sustancia destinadas al consumo humano, incluyendo bebidas alcohólicas.

Alimento de alto riesgo: Todo alimento que, por su naturaleza, composición, factores asociados a su conservación, forma de preparación, puede tener mayor posibilidad de contener peligros para la salud de los consumidores.

Alimento apto: Un alimento es apto cuando cumple con las características de inocuidad, idoneidad y aquellas establecidas en la norma sanitaria aprobada por la autoridad competente.

Alimento elaborado: Son todos aquellos preparados culinariamente, en crudo, o precocinado o cocinado, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentar envase o no y dispuesto para su consumo.

Alimento inocuo: Alimento que no causa daño a la salud del consumidor.

Buenas Prácticas de Manipulación (BPM): Conjunto de prácticas adecuadas cuya observación asegura la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas.

Cadena alimentaria en el restaurante o servicio afín: Fase o etapas que abarcan los alimentos desde la adquisición hasta el consumo final.

Contaminación: Presencia en los alimentos de microorganismos, virus y/o parásitos, sustancias extrañas o deletéreas de origen mineral, orgánico o biológico, sustancias radiactivas y/o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las permitidas por las normas sanitarias vigentes, o que se presuman nocivas para la salud.

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, entre otras), exposición al ambiente, insectos, entre otros.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

Desinfección de alimentos: Reducción del número de microorganismos en los alimentos mediante agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud del consumidor.

División en el tiempo: Separación de las operaciones aplicadas a los alimentos en tiempos diferentes y secuencias con el propósito de evitar la contaminación cruzada.

Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA): Síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua que contenga agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población. Las alergias por hipersensibilidad individual a ciertos alimentos no se consideran ETA.

Envase: Cualquier recipiente o envoltura que contiene y esta en contacto con los alimentos y bebidas de consumo humano.

Limpieza: Eliminación de tierra, residuos de alimentos, polvo, grasa u otra materia objetable.

Manipulador de Alimentos: Persona que está en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria.

Materia Prima: Insumo que se emplea en la preparación de alimentos y bebidas.

Peligro: Agente biológico, físico o químico presente en un alimento, o condición de dicho alimento, que pueden ocasionar un efecto nocivo para la salud.

Proveedor: Toda persona natural o jurídica, sociedades de hecho, patrimonios autónomos, o cualquiera otra entidad, de derecho público o privado, que con o sin fines de lucro suministra directa o indirectamente, en alguna de las fases de la cadena alimentaria, materias primas o insumos, alimentos y piensos.

Riesgo: Función de probabilidad de que se produzca un efecto adverso para la salud y de gravedad de dicho efecto, como consecuencia de la presencia de un peligro en los alimentos.

Temperatura de seguridad: Temperatura que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos. Su rango debe ser inferior a 5 °C (refrigeración y congelación) y mayor a 60 °C (hervido, cocción, horneado, otro).

VII. COMITÉ DE INOCUIDAD

7.1 Objetivo y Alcance

El principal objetivo del Comité de Higiene y Seguridad Alimentaria es garantizar el cumplimiento de las disposiciones contenidas en el Manual de Buenas Prácticas de Manipulación y Programa de Higiene y Saneamiento.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

7.2 Integrantes

El Comité de Inocuidad del Restaurante Turístico ÑAÑÓN está formado por:

- Gerente General
- Chef
- Responsable de Compras y almacén

7.3 Responsabilidad

La Responsabilidad principal del Comité de Inocuidad es el desarrollo, implementación y mantenimiento del sistema de inocuidad. Son responsables de monitorear el estado de implementación de los diferentes procedimientos, realizar cambios para actualizar y mejorar.

7.4 Reuniones del Comité

El comité de Inocuidad se deberá reunir cada tres meses sin embargo, si se presentara algún incidente se deberá adelantar la reunión. Las reuniones del Comité de Inocuidad serán presididas por la Gerente General, teniendo como principales objetivos:

- ✓ Revisar las observaciones encontradas en las áreas que podrían ocasionar un riesgo de contaminación.
- ✓ Realizar las acciones correctivas para levantar las observaciones y preventivas para evitar una reincidencia en el futuro.
- ✓ Informar si se presentara algún cambio en algunas de las operaciones que podría ocasionar algún tipo cambio en los procedimientos involucrados.

VIII. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES PARA LOS RESTAURANTES Y SERVICIOS AFINES

8.1 UBICACIÓN Y EXCLUSIVIDAD

8.1.1 Ubicación y estructura física

El Restaurante Turístico ÑAÑÓN está ubicado en el distrito de San Vicente de Cañete, en una zona residencial en cuyo alrededor se encuentran casas las cuales no son un foco de

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

contaminación. Asimismo, no existe alrededor alguna amenaza potencial para la inocuidad de los alimentos.

El establecimiento no ha sido utilizado como depósito de basura, cementerio o relleno sanitario.

El Restaurante Turístico ÑAÑÓN no tiene conexión directa con la vivienda de su propietario. Asimismo, tampoco tiene conexión con viviendas ni con locales en los que se realicen actividades distintas a la elaboración de alimentos.

El ingreso para el público al establecimiento es independiente del ingreso de proveedores y personal.

8.2 AMBIENTES

Las instalaciones han sido construidas con materiales impermeables y resistentes al tiempo y a la acción de los roedores.

TECHOS

Su construcción facilita:

- ✓ La limpieza,
- ✓ La acumulación de suciedad y
- ✓ La formación de condensación y por consiguiente la presencia de mohos.

PAREDES

Las paredes son:

- ✓ De Cerámica para la cocina,
- ✓ Estarán recubiertas de pintura lavable que facilite su limpieza y desinfección
- ✓ De colores claros.

PISOS

- ✓ Son contruidos con materiales impermeables.
- ✓ Acabado liso y resistentes a fisuras, roturas o irregularidades en la superficie,
- ✓ Contruidos con materiales que resistan la acción de sustancias químicas.

PUERTAS

- ✓ Son elaboradas en materiales que faciliten su limpieza y desinfección,
- ✓ Materiales lisos, inoxidables e inalterables con cierre automático y apertura hacia el exterior e interior.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

VENTANAS

- ✓ Son elaborados con materiales inoxidables,
- ✓ Sin relieves para impedir la acumulación de la suciedad,
- ✓ Protegidas con mallas para impedir el ingreso de animales, las que se serán fáciles de quitar y asear.

ILUMINACIÓN

El establecimiento tiene una iluminación natural adecuada y en caso de esta ser deficiente puede ser complementada con iluminación artificial, con el fin de evitar la formación de sombras y reflejos.

La intensidad, calidad y distribución son las adecuadas teniendo en cuenta los niveles mínimos de iluminación siguientes:

- ✓ 540 LUX, en zonas donde se realice un examen detallado del producto.
- ✓ 220 LUX, en las salas de producción.
- ✓ 110 LUX, en otras zonas.

Las iluminarias deben ser de tipo inocuo, irrompibles o estar protegidas para evitar la contaminación o accidentes en caso de rotura.

8.2.1 Servicios higiénicos

Los servicios higiénicos y vestuarios se mantienen operativos, en buen estado de conservación e higiene, cuentan con iluminación y ventilación que facilite su estado. Esta área no tiene comunicación directa con las áreas relacionadas con alimentos.

Los servicios tanto para el personal como para el público están diseñados de manera que se garantice la eliminación de las aguas residuales y no tenga acceso directo al área de cocina o el comedor. El número de servicios higiénicos están en correspondencia a la demanda de los comensales de manera tal que se garantice su operatividad y condiciones higiénico sanitarias. Los servicios higiénicos están separados por sexo y en cantidad suficiente.

Los lavatorios están provistos de dispensadores de jabón, medios higiénicos individuales para el secado de las manos y evitar la presencia de residuos sanitarios en el piso (papel higiénico, papel toalla, entre otros).

En estos ambientes están colocados mensajes instructivos para uso correcto, incluyendo la práctica del lavado de las manos, según indicaciones del MINSA.

Para la correcta limpieza y desinfección de los servicios higiénicos para el personal y comensales se debe seguir el procedimiento Limpieza y Desinfección de Servicios Higiénicos (ÑRT-PHS-PR-09).

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

8.2.2 Instalaciones para el lavado de manos en el ambiente de elaboración:

Se cuenta con un lavadero exclusivo para el lavado de manos provistos de agua potable, dispensadores de jabón, medios higiénicos individuales para el secado de manos, así como mensajes instructivos para el correcto lavado de manos. Así también, se puede utilizar el lavadero de uso común, evitando la contaminación cruzada.

De ninguna manera se utilizan los lavaderos de alimentos para higiene personal (lavado de dientes, de manos después de haber utilizado el servicio higiénico, después de comer, entre otros).

8.2.3 Control de proveedores y recepción de materia prima

8.2.3.1 Control de proveedores

Se cuenta con procedimientos estandarizados para el seguimiento, la evaluación y selección de los proveedores el procedimiento de Selección y Control de Proveedores (ÑRT-BPM-PR-01) además de contar con la información de cada uno de ellos. La frecuencia de evaluación de los proveedores es anual.

Se debe llevar registros relacionados al comportamiento histórico de los proveedores durante la recepción de sus productos.

Se debe comprar solo a proveedores con garantía de ofrecer alimentos sanos y que apliquen Buenas Prácticas de Manipulación.

8.2.4 Recepción y control de materia prima e insumos en general

Se programa las entregas durante las primeras horas del día y deben ser revisadas y almacenadas rápidamente en el lugar apropiado, sin embargo, se debe exigir que la recepción de los alimentos de alto riesgo (pescado, pollo, carnes, frutas y verduras) sean las primeras en ingresar a fin de evitar que el calor del mediodía genere la descomposición de los alimentos.

El personal responsable de la recepción de la materia prima, debe estar capacitado para asegurar que lo recepcionado cumpla con los requisitos establecidos. Se debe seguir el procedimiento de Control de Recepción de Materia Prima e Insumos (ÑRT-BPM-PR-02).

No se deben de aceptar paquetes dañados, que gotean, cajas rotas, latas abolladas ni reparadas ya que los contenidos podrían estar contaminados.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

8.2.5 Almacenamiento de materia prima e insumos en general

Las zonas de almacenamiento es de material resistente que permite una fácil limpieza, se mantienen limpios, secos, ventilados, protegidos contra el ingreso de animales como roedores y personas ajenas al servicio.

No se debe encontrar productos de limpieza ni sustancias químicas o tóxicas en áreas de almacenamiento de alimentos, ya que podrían originar contaminación química. Asimismo, no se debe guardar en las instalaciones del establecimiento materiales y equipos en desuso o inservibles, ya que podrían contaminar los alimentos y propiciar la proliferación de insectos y roedores.

El personal responsable del almacenamiento de materia prima, debe seguir el procedimiento de Control de Almacenamiento de Alimentos Perecibles y No Perecibles (ÑRT-BPM-PR-03).

8.2.5.1 Almacenamiento de Productos Secos

Los alimentos deben mantenerse en sus envolturas originales y limpias, o conservarse en envases tapados y etiquetados, con la fecha que se fueron trasvasados y la fecha de vencimiento para asegurar una correcta rotación.

Los alimentos deben colocarse en anaqueles o tarimas de material fácil de limpiar y desinfectar, resistentes, los cuales deben mantenerse en buenas condiciones, ya que los alimentos no deben estar en contacto con el piso, sino a una distancia mínima de 20 cm. La distancia entre hileras debe ser de 50 cm, así como la pared.

Los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas se deben apilar de manera entrecruzada y hasta una distancia entre sí de 0,15 m para la circulación del aire. Antes de abrir cualquiera de estos envases debe verificarse que estén limpios.

Los alimentos enlatados se deben colocar en sitios donde no estén expuestos a un calor excesivo (lejos de hornos o equipos que produzcan calor, ozonas de la casa expuestas al sol o a un calor excesivo), dado que a temperatura elevada puede producirse corrosión en el interior de la lata.

8.2.5.2 Almacenamiento en Refrigeración y Congelación

Las áreas de almacenamiento en refrigeración y congelación deben estar en orden, limpias, iluminadas, libres de malos olores y mohos.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

Se debe calcular la temperatura de los equipos según el tamaño y cantidad del alimento almacenado, de tal forma que el alimento tenga una temperatura menor a 5 °C (refrigeración) y menor a -18 °C (congelación) en el centro de cada pieza.

Se cuenta con un termómetro manual exclusivo para el control de equipos de frío el mismo que deberá ser calibrado periódicamente. Las temperaturas de los equipos deben ser revisadas diariamente para lo cual se debe hacer uso del registro Control de Temperaturas de Equipos y Productos (ÑRT-BPM-R-12).

Se debe controlar y registrar la temperatura de un alimento de cada tipo (verdura, carne, pollo, etc.). Para este control se debe contar con un termómetro manual digital exclusivo para alimentos el cual también debe ser calibrado periódicamente.

No se debe colocarse alimentos calientes en los equipos de frío ya que estos pueden subir la temperatura interna por lo cual podría afectar la temperatura de los alimentos.

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.

Los productos de pastelería y repostería se almacenarán en equipos de refrigeración exclusivos.

Los alimentos que en su estado original se trasvasen a una bandeja o recipiente deben estar cubiertos y rotulados indicando nombre, la fecha que el alimento fue trasvasado y fecha de vencimiento.

Los alimentos porcionados y pre-procesados deben rotularse previo a su almacenamiento. Se debe colocar el nombre del producto, fecha de porcionado y/o procesamiento y fecha de vencimiento

Para la correcta rotación se debe considerar para los alimentos que se encuentran en su estado original la fecha de trasvasado y para los alimentos porcionados y pre-procesados la fecha de porcionado y/o procesamiento.

8.2.6 Cocina

La cocina está ubicada próxima al comedor y tiene fácil acceso al área de almacenamiento de la materia prima.

La cocina está diseñada de forma que todas las operaciones se realicen en condiciones higiénicas, sin generar riesgos de contaminación cruzada y con la fluidez necesaria para el proceso de elaboración, desde la preparación previa hasta el servido.

El área de la cocina es acorde al número de raciones de alimentos que se preparen según la carga del establecimiento.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

El diseño de la cocina está distribuido de la siguiente forma:

- ❖ Zona de preparación previa, próxima al área de almacén de materias primas, en la cual se limpia y lava las materias primas que lo requieran.
- ❖ Zona de preparación intermedia, en la cual se efectúa la preparación preliminar como corte, picado y cocción.
- ❖ Zona de preparación final, en la cual se concluye la preparación, servido y armado de los platos o porciones para el consumo en comedor.

Si el espacio físico no es suficiente para efectuar dichas divisiones, se deberá identificar al menos la zona de preparación previa y para las otras zonas se hará una división en el tiempo, considerando las zonas como etapas, siguiendo una secuencia consecutiva a fin de evitar la contaminación cruzada. Después de cada etapa se debe realizar la limpieza y desinfección del ambiente y superficies que se emplearan en la siguiente etapa.

En ningún caso se debe cocinar en un ambiente diferente al destinado como área de cocina para prevenir algún tipo de contaminación.

Los pisos, paredes y techos de la cocina son de material lavable, impermeable, inabsorbente y estar en buen estado de conservación.

Los techos están construirse de manera que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho no deseable y el desprendimiento de partículas.

Se cuenta con campana extractora sobre los aparatos de cocción, de tamaño suficiente para eliminar eficazmente los vapores de la cocción. Las campanas, asimismo, deben tener un mantenimiento periódico.

Se dispone de iluminación artificial adecuada para permitir la realización de las operaciones de manera higiénica. La iluminación no provoca colores falseados.

El material de los lavaderos es de acero inoxidable u otro material resistente y liso, la capacidad es de acorde con el volumen del servicio y se mantiene en buen estado de conservación.

8.2.7 Comedor

El comedor está ubicado próximo a la cocina. La distribución de mesas y mobiliario es funcional permitiendo la adecuada circulación de las personas.

El acceso al comedor es amplio para asegurar que el tránsito de comensales evite algún tipo de aglomeración tanto al ingreso como a la salida. Las puertas abren hacia afuera.

El mobiliario es de material resistente, de fácil limpieza y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

Los pisos, paredes y techos del comedor son de material lavable, impermeable, inadsorbente y estar en buen estado de conservación.

8.3 ABASTECIMIENTO DE AGUA

Se dispone con servicio de agua potable de la red pública. El nivel de cloro residual debe ser 0,5 ppm - 1 ppm el cual es monitoreado semanal según lo establecido en el procedimiento Control de Agua de Consumo (ÑRT-PHS-PR-01).

El sistema de distribución de agua es directo y está en perfecto estado de conservación e higiene y protegido de tal manera que se impida la contaminación del agua a fin de que mantenga la calidad sanitaria para agua de consumo humano.

8.4 EQUIPOS

Todos los equipos son eficaces y apropiados para el uso que se destinen, de diseño y materiales sanitarios, tanto con facilidades para las operaciones, como para que sean accesibles a la limpieza y a su conveniente mantenimiento. Las superficies en contacto con alimentos son resistentes a la corrosión, están fabricadas con materiales libres de toxicidad y diseñadas para soportar el uso continuo y los efectos del contacto constante con alimentos, agentes y sustancias de limpieza y saneamiento.

El equipo es duradero y móvil o desmontable, para permitir el mantenimiento, la limpieza, la desinfección y la vigilancia lo cual implica facilidad para poder inspeccionar. Se limpiarán de acuerdo con los procedimientos Limpieza y Desinfección de Equipos de Frío (ÑRT-PHS-PR-03), Limpieza y Desinfección de Equipos Mayores de Cocina (ÑRT-PHS-PR-04), Limpieza y Desinfección de Equipos Menores de Cocina (ÑRT-PHS-PR-05), según corresponda.

El equipo que se encuentra en las áreas de elaboración o manejo de alimentos y que no está en contacto con el alimento debe ser construido de forma que pueda mantenerse en una condición limpia.

Los equipos que tienen contacto con alimentos cuando no se van a utilizar se deben cubrir inmediatamente luego de su uso.

8.5 LAVAJILLA, CUBIERTOS Y UTENSILIOS

La vajilla, cubiertos y utensilios son de material de fácil limpieza y desinfección, resistente a la corrosión, que no transmitan sustancias tóxicas, olores, ni sabores a los alimentos.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

Para la correcta limpieza de los utensilios se debe utilizar medios físicos como esponjas y químicos como detergentes. La limpieza y Desinfección se realizará de acuerdo con el procedimiento Limpieza y Desinfección de Utensilios (ÑRT-PHS-PR-06).

La vajilla, cubiertos y vasos deben guardarse en un lugar limpio, cerrado, protegido de polvo e insectos. Los vasos, copas y tazas deben estar hacia abajo. No se debe colocar los utensilios cerca de los drenajes de aguas residuales o cerca de recipiente de residuos.

Las tablas de picar deben ser de material inadsorbente, de superficie lisa y mantenerse en buen estado de conservación e higiene.

8.6 PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

El personal responsable de la preparación de alimentos estará capacitado en las buenas prácticas de manipulación de alimentos, asimismo es importante que las áreas de preparación se encuentren limpias, ordenadas y libres de desperdicios. Antes y después de cada preparación debe lavarse cuidadosamente la superficie donde se trabaja o prepara los alimentos, así como los utensilios, los cuales además de limpios deben estar en buen estado de conservación.

Se debe asegurar que las comidas ricas en proteínas que se van a utilizar en las ensaladas, tales como huevos, pollo, atún y otras carnes se cocinen, se enfríen y almacenen adecuadamente, asimismo aquellos alimentos picados y trozados para la preparación del día que no se utilicen de inmediato, deben conservarse en refrigeración y protegidos hasta su cocción o servicio.

Se debe preparar la cantidad necesaria de comida para no tenerla a temperatura ambiental durante demasiado tiempo y pueda perder la cadena de frío.

8.6.1 Elaboración previa o procesamiento de alimento crudos.

Las carnes, pescados, mariscos y vísceras se deben lavar con agua potable corriente antes de someterlas al proceso de cocción con la finalidad de reducir al máximo la carga microbiana. Las hortalizas según corresponda se deben lavar hoja por hoja o en manojos bajo el chorro de agua potable para lograr una acción de arrastre de tierra, huevos de parásitos, insectos y otros contaminantes.

En el caso de las verduras de hoja, antes de lavarlas se debe eliminar las partes u hojas exteriores que estén más sucias o deterioradas.

La desinfección de hortalizas y frutas posteriores al lavado se debe efectuar con desinfectantes comerciales de uso en alimentos aprobados por el Ministerio de Salud. Se debe seguir las instrucciones del fabricante, luego se debe enjuagar con agua potable corriente. Para el control

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

de la desinfección se debe usar el registro Control de Desinfección de Frutas y Verduras (ÑRT-BPM-R-07).

Los utensilios como cuchillos y tablas entre otros, que se utilizan para corte, trozado, fileteado, etc., de alimentos crudos, son exclusivos para tal fin y se mantienen en buen estado de conservación de higiene.

Se cuenta con tablas de color para identificar el tipo de alimento a porcionar, como se señala en el Cuadro 1.

Tabla 1. Color de Tablas de Picar

COLOR	ALIMENTO
Blanco	Lácteos y Cocidos
Verde	Verduras
Rojo	Carnes Rojas
Azul	Pescados y Mariscos
Amarillo	Aves
Marrón	Panes

La cantidad de alimentos sobre la mesa de trabajo durante la preparación no debe sobrepasar la capacidad de superficie, lo anterior mencionado es para evitar caída al piso de algún alimento.

8.6.2 Elaboración intermedia o procesamiento de alimentos cocidos:

Durante la cocción se debe verificar y registrar regularmente los tiempos y temperaturas alcanzados por los alimentos. El grado de cocción de grandes trozos y enrollados de carnes y aves debe alcanzar en el centro de la pieza una cocción completa, lo cual se debe verificar con un termómetro para alimentos. Para este control se debe utilizar el registro Control de Cocción (ÑRT-BPM-R-08).

En el caso de carnes, aves o hamburguesas se debe asegurar de que no estén rojas ni rosadas en el centro de la pieza o en las partes que tarden más en cocinarse, ni suelten jugos rosados o rojos cuando se introduzca un utensilio. La temperatura mínima en el músculo profundo en contacto con el hueso (pechuga, muslo) debe ser por encima de los 80 °C para minimizar el riesgo por salmonella spp. Los rellenos de carne cocidos deben alcanzar esta temperatura o mayores.

Las grasas y aceites utilizados para freír no deben calentarse a más de 180 °C y durante su reutilización previamente debe filtrarse para eliminar partículas de alimentos que hubieran quedado de las frituras anteriores. Cuando los cambios de color, olor, turbidez, sabor, entre otros,

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

den indicios de un recalentamiento excesivo o quemado, el aceite debe desecharse. Se debe registrar el estado del aceite en el registro Control de Aceite (ÑRT-PHS-R-13).

Con fines de control de calidad de los aceites y grasas reutilizadas en la elaboración de frituras, se consideran como no aptos para el consumo humano, cuando contienen más del 25% de compuestos polares, debiendo desecharse.

8.6.2.1 Descongelación

La descongelación se debe hacer preferiblemente dejando el alimento dentro del equipo de frío, con la finalidad de que la temperatura del alimento no alcance el nivel a partir del cual se pueda dar el crecimiento microbiológico (5 °C - 60 °C). También se puede utilizar para descongelar el microondas; en este caso se cocinará inmediatamente el alimento, porque este tratamiento de descongelamiento puede calentar parte del alimento hasta una temperatura favorable a la proliferación de microorganismos.

Adicional se puede descongelar por inmersión en un envase hermético en agua fría (nunca en agua caliente) y cambiando esta agua con frecuencia. Nunca se debe descongelar los alimentos a temperatura ambiente.

Los platos, utensilios, tablas de cortar que han estado en contacto con los alimentos descongelados o sus jugos, se deben lavar con agua caliente y detergente ya que los jugos que sueltan la carne, el pollo o el pescado cuando se descongelan pueden llevar bacterias.

Un alimento que haya sido descongelado debe utilizarse inmediatamente y de ninguna forma debe volverse a congelar.

8.6.2.2 Conservación de comidas

Las preparaciones de platos fríos de consumo directo deben conservarse en refrigeración a una temperatura no mayor a 5 °C hasta el momento de su consumo. El tiempo de conservación de estos alimentos no debe permitir la alteración de sus características organolépticas.

El periodo de conservación de alimentos de mayor riesgo como cremas a base de leche, huevos crudos no debe ser mayor a 24 horas.

Los embutidos y similares deben servirse de inmediato o conservarse en refrigeración protegidos para evitar resecamiento y contaminación.

Se debe contar con sistema de conservación los cuales deben mantener los alimentos a las temperaturas de seguridad ya sea con sistema de frío (< 5 °C) o con sistema de calor (> 63 °C). En el caso de un pedido de cantidad mayor a 10 platos, el establecimiento debe considerar que

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

los platos fríos se deben mantener en refrigeración hasta su entrega y los platos que se sirven calientes en coches transportadores calientes.

8.6.3 Elaboración final

El procesamiento final para servido se realiza en área o etapa seguida de la intermedia, evitando riesgos de contaminación cruzada procedente de cualquier otra área o ambiente. Los ambientes que correspondan a esta área deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene, al igual que los materiales, equipos y utensilios.

Para aquellos alimentos que requieran una manipulación directa, previa al consumo inmediato (pelado, y cortado de frutas/verduras, entre otros), se debe utilizar guantes de primer uso.

8.6.3.1 Servido de alimentos

La persona encargada de servir a los comensales debe presentar una higiene personal impecable, en especial las manos (uñas cortas y limpias) y evitar malos hábitos de higiene.

Antes de poner los utensilios sobre la mesa o tocar la comida, el personal encargado debe haber efectuado el respectivo lavado de manos.

Cuando los clientes estén sentados y sea necesario limpiar las mesas, primero se debe secar los derrames con un paño seco y luego se limpiará con un paño mojado que ha estado en una solución para desinfectar. Dichos paños no deberán utilizarse para nada más que limpiar los derrames de comida.

La vajilla, cubiertos y vasos se deben mantener limpios, desinfectados y en buen estado de conservación e higiene. En caso que éstos se caigan al piso, no se deben utilizar nuevamente antes de lavar y desinfectar.

Los platos se deben tomar por debajo o por los bordes, los vasos por las bases, los cubiertos y utensilios por el mango y las tazas por debajo o por las asas; procurando no tocar con los dedos la superficie que podría estar en contacto con los alimentos o la boca de los comensales.

En ningún caso, los platos o las fuentes con las preparaciones se deben colocar unos sobre otros.

El hielo utilizado debe ser de agua segura para el consumo humano, mantenerse en recipientes cerrados en buen estado de conservación e higiene, no manipularse directamente con las manos.

No se deben incorporar a las preparaciones nuevas las preparaciones del día anterior. Se debe desechar porciones abiertas de mayonesa, salsa, mostaza o mantequilla; el pan que no se haya consumido no puede volver a servirse a otros clientes.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

Los alimentos sin envoltura no deben servirse directamente con las manos. Para el servido del azúcar, café soluble y productos complementarios a la comida como ají molido, mostaza, mayonesa, salsa de tomate u otros, se debe evitar los dispensadores manuales, reemplazándolos por porciones individuales envasadas comerciales.

Las cremas y salsas no envasadas comercialmente, deben ser debidamente refrigeradas, en recipientes de uso exclusivo, de fácil lavado, en buen estado de conservación e higiene que no transmitan contaminación, olor o sabor a los alimentos; el contenido debe ser renovado completamente por cada servido a la mesa previo lavado.

Se debe utilizar pinzas para preparar las paneras y utilizar guantes para armar los platos.

Para cualquier de las modalidades de servicio o expendido, sean alimentos que se preparan de inmediato o con preparación parcial previa, no deben quedar expuestos al ambiente por más de dos (2) horas, a fin de reducir el riesgo de contaminación cruzada y crecimiento de microorganismos toxigénicos.

Los alimentos destinados al servicio a domicilio deben transportarse protegidos de la contaminación.

8.7 MANIPULADORES DE ALIMENTOS

El personal que realiza las operaciones vinculadas a la preparación, elaboración y servicio de alimentos debe cumplir las siguientes disposiciones sanitarias:

- ✓ Todo el personal del restaurante debe gozar de buena salud y poseer el carnet Sanitario, emitido por la autoridad competente.
- ✓ El baño debe ser diario y antes de las actividades.
- ✓ No usar perfumes. Uso de desodorantes personales suaves.
- ✓ Mantener la higiene bucal.
- ✓ Mantener el cabello limpio, amarrado y cubierto con una malla protectora o gorro.
- ✓ No usar maquillaje dentro de la jornada de trabajo.
- ✓ Las uñas deben estar cortadas, limpias y sin esmalte.

Esto se controla mediante los procedimientos de Control de Salud del Personal (ÑRT-PHS-PR-12) y control de Higiene del personal (ÑRT-PHS-PR-13)

EN CASOS DE ENFERMEDAD

Se prohíbe el ingreso al trabajo a personas que tengan síntomas de diarrea, vomito, retortijones y/o fiebre.

EL Restaurante Turístico NãÑON dispondrá de un botiquín de primeros auxilios completo, para el tratamiento de cortes, quemaduras o lesiones secundarias.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

8.7.1 Lavado de Manos

Lavarse las manos con agua potable y jabón líquido para manos inoloro, al ingresar al área de trabajo y de acuerdo a las necesidades y condiciones de trabajo a saber:

- ✓ Antes y después de usar los sanitarios.
- ✓ Después de topar cualquier parte de la cara.
- ✓ Antes y después de tocar utensilios o instalaciones
- ✓ contaminadas.
- ✓ Antes y después de manipular alimentos
- ✓ Antes de tocar alimentos ya preparados.
- ✓ Luego de sacar la basura o residuos.
- ✓ Antes y después de comer y beber alimentos.

De acuerdo con el instructivo de lavado de manos ÑRT-BPM-IN-01.

8.7.2 Manejo de Uniforme y Conducta Personal

La vestimenta (gorro, mandil, calzado, otro) debe ser de uso exclusivo para el área de trabajo y cubrir la ropa de uso personal.

La vestimenta debe mantenerse limpia y en buen estado de conservación, debiendo el personal del área de cocina utilizar preferentemente colores claros.

- ✓ Se prohíbe el uso de anillos, cadenas, relojes y aretes, pues pueden caer en los alimentos durante la preparación, contaminando y causando en algunos casos un accidente de trabajo.
- ✓ Dentro del área de trabajo no está permitido el uso de llaveros, celulares, audífonos u otro accesorio de entretenimiento, estos deben ser guardados
- ✓ Se prohíbe:

Escupir, fumar o masticar chicle. Peinar el cabello.

Toser o estornudar por encima de los alimentos.

Secarse el sudor con las manos o el uniforme.

Comer o beber durante la preparación.

IX. PROCEDIMIENTOS Y REGISTROS

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

El presente Manual de BPM genera los siguientes procedimientos e instructivos dando origen a sus respectivos registros el cual servirán de control y verificación.

9.1 Procedimientos

ÑRT-BPM-PR-01	Selección y Control de Proveedores.
ÑRT-BPM-PR-02	Control de Recepción de Materias Primas e Insumos.
ÑRT-BPM-PR-03	Control de Almacenamiento de Alimentos Perecibles y No Perecibles.
ÑRT-BPM-PR-04	Preparación de Materias Primas e Insumos.
ÑRT-BPM-PR-05	Control de Cocción de Alimentos.

9.2 Instructivos

ÑRT-BPM-IN-01	Lavado de Manos.
ÑRT-BPM-IN-02	Medición de Temperatura de Equipos y Productos.

9.3 Registros

ÑRT-BPM-R-01	Check List Proveedores.
ÑRT-BPM-R-02	Solicitud de Acciones Correctivas.
ÑRT-BPM-R-03	Proveedores Nuevos.
ÑRT-BPM-R-04	Seguimiento de Proveedores.
ÑRT-BPM-R-05	Proveedores Rechazados.
ÑRT-BPM-R-06	Incidencias en Recepción de Materias Primas e Insumos.
ÑRT-BPM-R-07	Control de Desinfección de Frutas y Verduras.
ÑRT-BPM-R-08	Control de Cocción.
ÑRT-BPM-R-09	Control de Almacenamiento.
ÑRT-BPM-R-10	Lista Maestra de Equipos.
ÑRT-BPM-R-11	Control de Mantenimiento.
ÑRT-BPM-R-12	Control de Temperatura de Equipos y Productos.

X. ANEXOS

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

PROCEDIMIENTOS

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

ÑRT- BPM-R-01

SELECCIÓN Y CONTROL DE PROVEEDORES

I. OBJETIVO

Establecer el procedimiento para garantizar que los proveedores entreguen productos de calidad e inocuos.

II. ALCANCE

El alcance es a todos los proveedores de materia prima e insumos utilizados en la preparación de alimentos del Restaurante Turístico ÑAÑÓN.

III. RESPONSABLES

Empresa Externa: Ejecuta las actividades del presente procedimiento.

Responsable de Compras: Solicita la documentación al proveedor.

Chef: Supervisan las actividades del presente procedimiento.

IV. FRECUENCIA

Selección de proveedores: Cada vez que se requiera una materia prima o insumo nuevo.

Control de proveedores: Anual.

V. DESCRIPCIÓN

5.1 Evaluación de Nuevos Proveedores

- Una empresa externa calificada es la que debe realizar la evaluación de nuevos proveedores.
- El Jefe de Compras- Almacén debe solicitar al nuevo proveedor la documentación detallada en el Cuadro 1 para poder ser aprobado. Esta documentación debe ser revisada por la empresa que brindará el servicio.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

- La empresa que brindará el servicio debe realizar una visita a las instalaciones del nuevo proveedor con la finalidad de validar el cumplimiento de los requisitos sanitarios. Se debe inspeccionar haciendo uso del Check List de Proveedores (ÑRT- BPM-R-01).
- Se debe obtener un nivel de cumplimiento mayor a 50% para que el proveedor sea aprobado. Este resultado se debe enviar máximo 48 horas luego de realizada la visita.
- El proveedor debe enviar vía correo en un plazo máximo de 5 días las acciones correctivas de las observaciones encontradas en la visita. Estas acciones correctivas deben enviarse en el formato Solicitud de Acciones Correctivas (ÑRT- BPM-R-02).
- Se debe validar la implementación de las acciones correctivas en una fecha coordinada con el proveedor.
- De haber levantado todas las observaciones se considerará proveedor aprobado y se colocará en el formato Proveedores Nuevos (ÑRT-BPM-R-03).
- Se debe informar al proveedor que durante la recepción se realizan revisiones y ante una no conformidad se procederá al rechazo de producto. Dicha no conformidad se colocará en el formato de Incidencias en Recepción de Materias Primas e Insumos (ÑRT- BPM-R-06) y en el plazo máximo de 5 días el proveedor debe enviar vía correo electrónico las acciones correctivas a tomar en el documento Solicitud de Acciones Correctivas (ÑRT- BPM-R-02).

5.2 Seguimiento de Proveedores

- La empresa que brindará el servicio, debe realizar 1 visita al año a todos los proveedores para lo cual se debe hacer uso del registro Check List de Proveedores (ÑRT-BPM-R-01).
- Para que el proveedor no sea considerado como observado debe de obtener un nivel de cumplimiento mayor a 60% en la inspección.
- El resultado de la visita de inspección debe ser informado al proveedor en un plazo de 48 horas y el proveedor deberá enviar las acciones correctivas vía correo en un plazo máximo de 5 días.
- El proveedor así no sea considerado un proveedor observado debe enviar sus acciones correctivas.
- Se debe validar la implementación de las acciones correctivas en una fecha coordinada con el proveedor.
- El resultado de la evaluación de cada proveedor debe documentarse en el formato Seguimiento de Proveedores (ÑRT-BPM-R-04).

5.3 Seguimiento de Proveedores Observados

- Se considera un proveedor con el calificativo de observado si durante la visita inspección ha obtenido un resultado menor a 60%.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

- No se podrá adquirir materias primas o insumos de un proveedor que este considerado observado.
- El proveedor debe recibir el resultado de la visita de inspección en un plazo de 48 horas.
- Una vez obtenido el informe en el cual es considerado como observado, el proveedor debe enviar en el plazo máximo de 3 días las acciones a tomar en el documento Solicitud de Acciones Correctivas (ÑRT-BPM-R-02).
- Se debe validar la implementación de las acciones correctivas en una fecha coordinada con el proveedor.
- Si el proveedor ha levantado el total de las observaciones se debe registrar su conformidad el documento Seguimiento de Proveedores (ÑRT-BPM-R-04).
- Si el proveedor no ha levantado el total de las observaciones se debe dejar de trabajar con dicho proveedor y se debe documentar en el formato de proveedores rechazados (ÑRT-BPM-R-05).

VI. FORMATOS

Código	Nombre de Formatos
ÑRT-BPM-R-01	Check List Proveedores.
ÑRT-BPM-R-02	Solicitud de Acciones Correctivas.
ÑRT-BPM-R-03	Proveedores Nuevos.
ÑRT-BPM-R-04	Seguimiento de Proveedores.
ÑRT-BPM-R-05	Proveedores Rechazados.
ÑRT-BPM-R-06	Incidencias en Recepción de Materias Primas e Insumos.

Documentos solicitados según aplique:

Ficha Técnica

Certificado de Calidad

Últimos 3 certificados de Fumigación

Certificado de Habilitación Sanitaria

Análisis microbiológico de los últimos 6 meses

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

ÑRT-BPM-PR-02

CONTROL DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

I. OBJETIVO

Establecer el procedimiento para garantizar que las materias primas e insumos se recepcionen cumpliendo con los requisitos establecidos por el establecimiento.

II. ALCANCE

El presente procedimiento aplica a las materias primas e insumos utilizados en la preparación de alimentos del Restaurante Turístico ÑAÑÓN.

III. RESPONSABLES

Responsable de Compras: Ejecuta las actividades de Control y Recepción de las materias primas o insumos no perecibles.

Chef: Ejecuta las actividades de Control y Recepción de las materias primas o insumos perecibles de cocina.

IV. FRECUENCIA

En cada recepción se debe verificar el estado de las materias primas e insumos que están Ingresando.

V. DESCRIPCIÓN

- Se debe verificar que la cantidad que se está recepcionando sea conforme o aproximada a la solicitada por el área de compras. Si se recepciona una cantidad mayor se procederá a registrar la observación en el formato Incidencias en Recepción de Materias Primas e Insumos. (ÑRT-BPM-R-06).

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

- Se debe verificar las características de las materias primas e insumos considerando una muestra representativa tomada al azar. Considerar la cantidad a muestrear según lo indicado en el Cuadro 1.
- Las características de las materias primas e insumos deben ser verificadas según la información brindada en el Cuadro 2. Asimismo, se debe realizar el control de temperaturas considerando las indicaciones del instructivo Medición de Temperatura de Equipos y Productos (HB-BPM-IN-02).
- Se debe aceptar o rechazar considerando el número de muestras defectuosas indicadas en el Cuadro 1.
- Si se procede al rechazo, se debe reportar en el formato Incidencias en Recepción de Materias Primas e Insumos (ÑRT-BPM-R-06).
- Se debe informar al proveedor lo rechazado con la finalidad que envíe vía correo en un plazo máximo de 5 días, las acciones a tomar en el formato Solicitud de Acciones Correctivas (ÑRT-BPM-R-02).

VI. FORMATOS

Código	Nombre de Formatos
ÑRT-BPM-R-02	Solicitud de Acciones Correctivas.
ÑRT-BPM-R-06	Incidencias en Recepción de Materias Primas e Insumos.

VII. ANEXOS

Cuadro 1. Cantidad de muestra a inspeccionar

Tamaño de lote	Numero de muestras	Se rechaza el lote cuando las muestras defectuosas
1 a 3	1	1
4 a 8	3	Mayor o igual a 2
9 a 16	4	Mayor o igual a 3
17 a 25	8	Mayor o igual a 6
26 a 35	12	Mayor o igual a 10
36 o 48	16	Mayor o igual a 12
49 a 63	18	Mayor o igual a 14
64 a 80	20	Mayor o igual a 16
81 a 99	25	Mayor o igual a 20
Mas de 100	30 o más	Mayor o igual a 25

Cuadro 2. Requisitos de Calidad

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

Alimento	Criterios de Aceptación	Criterios de Rechazo
PESCADO	Temperatura: Entre 0 °C y 5 °C	Temperatura: > 5 °C
	Envase de transporte: Limpios y con hielo suficiente (si fuera necesario).	Envase de Transporte: Sucios y sin hielo (si fuera obligatorio).
	Color: Rojo brillante y húmedas.	Color: Agallas verdosas, oscuras, grisáceo, opaco.
	Olor: Agradable, ligero y característico a algas marinas.	Olor: Fuerte olor a amoníaco.
	Ojos: Claros, brillantes y llenos.	Ojos: Opacos con orillas rojas y hundidos.
	Textura: Firme y rígida al tacto.	Textura: Piel suave que queda marcada al tacto.
	Escamas: Firmemente adheridas.	Escamas: Se desprenden fácilmente.
MARISCOS FRESCOS	Temperatura: Entre 0 °C y 5 °C	Temperatura: > 5 °C
	Envase de transporte: Limpios y con hielo suficiente (si fuera necesario).	Envase de Transporte: Sucios y sin hielo (si fuera obligatorio).
	Color: Rojo brillante y húmedas.	Color: Agallas verdosas, oscuras, grisáceo, opaco.
	Olor: Agradable, ligero y característico a algas marinas.	Olor: Fuerte olor a amoníaco.
	Almejas y Conchas: Cerradas sin quebrar y producir un sonido macizo cuando se golpea.	Almejas y Conchas: Abiertas, mal olor y contenido seco.
	Pulpo, Calamar y Pota: Piel suave y húmeda, ojos brillantes, carne firme y elástica.	Pulpo, Calamar y Pota: Olor repulsivo, coloraciones oscuras (rojizas o pardas), ojos opacos y hundidos.
	Camarones, Langostinos y Cangrejos: 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.	Camarones, Langostinos y Cangrejos: Coloración oscura, falta de rigidez en las patas.
CARNE DE RES	Temperatura: Entre 0 °C y 5 °C	Temperatura: > 5 °C
	Envase de transporte:	Envase de Transporte:

Elaborado por: Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Revisado por: Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Aprobado por: Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General
---	--	--

	Limpios y con hielo suficiente (si fuera necesario).	Sucios y sin hielo (si fuera obligatorio).
	Aspecto: Brillante y algo húmeda.	Aspecto: Húmeda y pegajosa.
	Color: Rojo subido.	Color: Opaco, café, púrpura, manchas blancas o verdoso.
	Olor: Característico.	Olor: Ofensivo.
	Textura: Firme al tacto.	Textura: Blando al tacto.
CARNE DE CERDO	Temperatura: Entre 0 °C y 5 °C	Temperatura: > 5 °C
	Envase de transporte: Limpios y con hielo suficiente (si fuera necesario).	Envase de Transporte: Sucios y sin hielo (si fuera obligatorio).
	Aspecto: Superficie Brillante y algo húmeda.	Aspecto: Masa muscular con gránulos blanquecinos y superficie húmeda y pegajosa.
	Color: Rojo subido.	Color: Opaco, café, púrpura, manchas blancas o verdoso.
	Olor: Característico.	Olor: Ofensivo.
	Textura: Firme al tacto.	Textura: Blando al tacto.
POLLO	Temperatura: Entre 0 °C y 5 °C	Temperatura: > 5 °C
	Envase de transporte: Limpios y con hielo suficiente (si fuera necesario).	Envase de Transporte: Sucios y sin hielo (si fuera obligatorio).
	Aspecto: Superficie Brillante.	Aspecto: Superficie pegajosa.
	Color: Rosada y húmeda.	Color: Roja oscura, verdosa o con coágulos de sangre.
	Olor: Característico.	Olor: Ofensivo.
	Textura: Firme al tacto.	Textura: Blando al tacto.
HUEVOS	Envase de transporte: Limpios.	Envase de Transporte: Sucios.
	Fecha de Vencimiento: Vigente.	Fecha de Vencimiento: Caducado.
	Olor: Ninguno	Olor: Anormal.
	Cascarones: Firmes, limpios, cuando se rompe la yema se mantiene en el centro.	Cascarones: Sucios, se quiebran fácilmente, las claras se esparcen o son muy líquidas.
ALIMENTOS SECOS (Granos, arroz,	Temperatura: A temperatura ambiente Entre 18 °C y 22 °C	Temperatura: Menor a 18

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

harinas, fideos, etc.)	o según indicación del empaque.	°C y mayor a 22 °C o según indicación del empaque.
	Fecha de Vencimiento: Vigente.	Fecha de Vencimiento: Caducado.
	Envase del Producto: Limpio e íntegro (sin aberturas o adulteraciones de daño).	Envase del Producto: Sucio y en mal estado (con aberturas o adulteraciones de daño).
	Aspecto: Enteros y limpios.	Aspecto: Presencia de hongos, picados por insectos, con residuos de tierra o arena, olores extraños o con manchas de aceite y presencia de cuerpos extraños.
FRUTAS, VEGETALES, TUBÉRCULOS, RAÍCES Y BULBOS FRESCOS	Temperatura: A temperatura ambiente Entre 18 °C y 22 °C o según indicación del empaque.	Temperatura: Menor a 18 °C y mayor a 22 °C o según indicación del empaque.
	Envase del Producto: Limpio e íntegro (sin aberturas o adulteraciones de daño).	Envase del Producto: Sucio y en mal estado (con aberturas o adulteraciones de daño).
	Aspecto: Color, olor y textura característicos del estado de madurez. Limpias y sin cuerpos extraños adheridos a su superficie.	Aspecto: Color, olor y textura característicos del estado de madurez. Limpias y sin cuerpos extraños adheridos a su superficie.
ALIMENTO ENLATADO	Temperatura: A temperatura ambiente Entre 18 °C y 22 °C o según indicación del empaque.	Temperatura: Menor a 18 °C y mayor a 22 °C o según indicación del empaque.
	Fecha de Vencimiento: Vigente.	Fecha de Vencimiento: Caducado.
	Envase del Producto: Limpio e íntegro. Sin aberturas. Etiqueta completa. La lata y el sellado están en buenas condiciones.	Envase del Producto: Sucio y abierto. Abolladuras. Falta de etiquetas. Extremos inflados. Sellado defectuoso
	Interior del Producto: Condiciones normales características al producto.	Interior del Producto: PROHIBIDO probar alimentos con presencia de espuma o líquido lechoso.
Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

ALIMENTOS CONGELADOS	Temperatura: Menor a -18 °C.	Temperatura: Mayor a -18 °C.
	Fecha de Vencimiento: Vigente.	Fecha de Vencimiento: Caducado.
	Envase del Producto: Limpio e íntegro (sin aberturas o adulteraciones de daño).	Envase del Producto: Sucio y en mal estado (con aberturas o adulteraciones de daño).
	Aspecto: Duro en todo el producto.	Aspecto: Presencia de líquidos congelados al fondo del envase ya que evidencia una re congelación. Color anormal.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

ÑRT-BPM-PR-03

**CONTROL DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS
PERECIBLES Y NO PERECIBLES**

I. OBJETIVO

Establecer el procedimiento para garantizar la conservación de los alimentos utilizados por el establecimiento.

II. ALCANCE

El presente procedimiento aplica a las materias primas e insumos utilizados en la preparación de alimentos del Restaurante Turístico ÑAÑÓN.

III. RESPONSABLES

Responsable de Compras: Ejecuta las actividades de Control y Recepción de las materias primas o insumos no perecibles.

Chef: Ejecuta las actividades de Control y Recepción de las materias primas o insumos perecibles de cocina.

IV. FRECUENCIA

Luego de realizar la recepción de materias primas e insumos y diario si su almacenamiento es mayor a un día.

V. DESCRIPCIÓN

5.1 Almacenamiento de Productos Secos

- Los alimentos deben colocarse en anaqueles o tarimas ya que los alimentos no deben estar en contacto con el piso, sino a una distancia mínima de 20 cm. La distancia entre hileras debe ser de 50 cm, así como la pared.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

- Los alimentos deben mantenerse en sus envolturas originales y limpias, o conservarse en envases tapados y etiquetados con la fecha en la que se trasvasaron y la fecha de vencimiento para realizar una correcta rotación.
- Los alimentos contenidos en sacos, bolsas o cajas se deben apilar de manera entrecruzada y hasta una distancia entre sí de 0,15 m para la circulación del aire. Antes de abrir cualquiera de estos envases debe verificarse que estén limpios.
- Los alimentos enlatados se deben colocar en sitios donde no estén expuestos a un calor excesivo, dado que a temperatura elevada puede producirse corrosión en el interior de la lata.

5.2 Almacenamiento en Refrigeración y Congelación

- Según la naturaleza y necesidades de los alimentos, se deben almacenar en equipos de refrigeración (0 °C -5 °C) o en congelación (menor a -18 °C).
- Los equipos de frío deben contar con termómetros colocados en un lugar visible.
- Se debe contar con un termómetro manual digital exclusivo para el control de equipos de frío el mismo que debe ser calibrado periódicamente. Las temperaturas de los equipos deben ser reportadas diariamente para lo cual se debe usar el formato Control de Temperatura de Equipos y Productos (HB-BPM-R-12).
- Se debe controlar y registrar la temperatura de un alimento de cada tipo (verdura, carne, pollo, etc.). Para este control se debe contar con un termómetro manual digital exclusivo para alimentos el cual también debe ser calibrado periódicamente.
- Los alimentos deben ser almacenados de tal manera que permitan una circulación adecuada del aire.
- Las carnes y menudencias congeladas se deben en bandejas o similares de material higienizable y resistente, siempre protegidas por un plástico transparente (no de color) de primer uso para evitar la contaminación y deshidratación.
- Los productos de pastelería y repostería se deben almacenar en equipos de refrigeración exclusivos.
- No se debe colocar alimentos calientes en los equipos de frío ya que estos pueden subir la temperatura interna por lo cual podría afectar la temperatura de los alimentos.
- No se deben almacenar alimentos en latas abiertas ya que se oxidan con el tiempo. Una vez abierta una lata, se debe vaciar el contenido en un recipiente limpio con tapa y colocarlo en refrigeración. Este recipiente debe rotularse con la fecha en la que fue trasvasado y la fecha de vencimiento.
- Los alimentos que en su estado original se trasvasen a una bandeja o recipiente deben estar cubiertos y rotulados indicando nombre, la fecha que el alimento fue trasvasado y fecha de vencimiento según el tiempo de conservación mencionado en el Cuadro 1.
- Los alimentos porcionados y pre-procesados deben rotularse previo a su almacenamiento. Se debe colocar el nombre del producto, fecha de porcionado y/o procesamiento y fecha de vencimiento según el tiempo de conservación mencionado en el Cuadro 1.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

- Para la correcta rotación se debe considerar para los alimentos que se encuentran en su estado original la fecha de trasvasado y para los alimentos porcionados y pre procesados la fecha de porcionado y/o procesamiento. Se lleva registro como parte de control en el formato de Control de Almacenamiento (ÑRT-BPM-R-09)

VI. FORMATOS

Código	Nombre de Formatos
ÑRT-BPM-R-09	Control de Almacenamiento.
ÑRT-BPM-R-12	Control de Temperatura de Equipos y Productos.

VII. ANEXOS

Cuadro 1. Periodos de Almacenamiento en Alimentos

ALIMENTO	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN ($\leq 4^{\circ}\text{C}$)	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN ($\leq -18^{\circ}\text{C}$)
Carnes, aves, pescados y mariscos picados crudos	≤ 3 días	2 a 6 meses
Carnes, aves, pescados y mariscos cocidos en el establecimiento	1 a 2 días	1 a 2 días
Costillas rellenas crudas de cerdo, oveja o pechuga de pollo rellenas con aderezo	≤ 2 días	2 a 3 meses
Carne molida de pavo, ternero, cerdo, oveja y mezcla de estos	1 día	No congelan bien
Bifes de carne de vacuno	1 a 2 días	3 a 4 meses
Asado de carne de vacuno	3 a 5 días	4 a 12 meses
Vísceras, achurras y menudos de carne vacuna	1 a 2 días	2 a 4 meses
Fiambres y salchichas	≤ 5 días	2 semanas
Jamón cocido envasado al vacío	2 semanas o hasta la fecha de vencimiento	1 a 2 meses
Jamón cocido: Entero Mitad Rodajas	7 días 3 a 5 días 3 a 4 días	1 a 2 meses
Pollo o pavo entero	1 a 2 días	1 año
Pollo o pavo en presas	1 a 2 días	9 meses

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

Menudencias	1 a 2 días	3 a 4 meses
Pollo frito o presas simples	3 a 4 días	4 meses
Presas con salsa o caldo	1 a 2 días	6 meses
Trozos de pollo y croquetas	1 a 2 días	1 a 3 meses
Comidas listas para consumir (Cocidas o no) que contengan o combinen algunos de los siguientes ingredientes: huevo, carnes, aves, pescados, mariscos, leche, productos lácteos, mayonesa, cremas pasteleras, frutas y hortalizas cocidas.	≤ 5 días	2 a 3 meses
Relleno cocido	3 a 4 días	2 a 3 meses
Salsas y caldos	1 a 2 días	2 a 3 meses
Sopas y guisos de verduras o con carne	3 a 4 días	2 a 3 meses
Mayonesa comercial (refrigerar después de abrir)	2 meses	No congelar
Huevos frescos	3 a 5 semanas	No congelar
Leche y leche reconstruida	≤ 5 días (envase abierto)	-
Manteca y quesos duros (parmesanos, etc.)	≤ 14 días	-
Quesos blandos (cottage, queso crema, blandos, etc.)	≤ 3 a 7 días	-
Bayas (frutillas, cerezas, frambuesas, moras, etc.), bananas, peras, damascos, uvas, duraznos y ananá	≤ 5 días	8 a 12 meses
Manzana, naranja, limones y pomelos	≤ 14 días	8 a 12 meses
Ciruelas y arándanos	≤ 7 días	8 a 12 meses
Vegetales frescos (verduras, hortalizas, legumbres, etc.) excepto zapallos, calabazas, papas y otros tubérculos	≤ 2 a 5 días	8 meses
Alimentos envasados	Se respetará las fechas de vencimiento y las recomendaciones de uso en las etiquetas de los envasados	

FUENTE: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Alimentos Argentinos. Programa de Calidad (2003).

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

ÑRT-BPM-PR-04

PREPARACIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

I. OBJETIVO

Establecer el procedimiento para la preparación de materias primas e insumos usados en la elaboración de alimentos en el Restaurante Turístico ÑAÑÓN, con la finalidad de asegurar la inocuidad de los mismos previo a la cocción y servido.

II. ALCANCE

Aplica a todas las actividades realizadas a las materias primas e insumos previos a la cocción y servido.

III. RESPONSABLES

Personal de Cocina: Ejecuta las actividades del presente procedimiento.

Chef: Supervisan las actividades del presente procedimiento.

IV. FRECUENCIA

Cada vez que se requiera de la preparación de alimentos.

V. DESCRIPCIÓN

5.1 Lavado

- Se debe proceder con el lavado de manos previamente a la preparación de materias primas e insumos.
- Se debe realizar una revisión de las materias primas e insumos tomando como referencia el procedimiento de Control de Recepción de Materias Primas e Insumos (ÑRT-BPM-PR-02). Se debe separar los alimentos que no cumplan con los requisitos establecidos. Retirar las hojas dañadas de las hortalizas.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

- Las materias primas e insumos que tengan características conformes se deben lavar con agua potable.
- En el caso de verduras y frutas como papa, zanahoria se debe lavar por unidad. En el caso de culantro, perejil, apio, etc., se debe lavar en manojos pequeños. En el caso de albahaca, lechuga y similares se debe lavar hoja por hoja. Las carnes, pescados, mariscos y vísceras se deben lavar con agua potable antes de la cocción. Luego de ser lavados los pescados, deben ser eviscerados. Los mariscos con caparazón, deben ser escobillados para retirar la arena, algas, etc.

5.2 Desinfección

- La desinfección aplica para las frutas, verduras y hortalizas que serán consumidas en el momento y no tienen proceso de cocción. Los huevos también se deben desinfectar previo al uso.
- Se debe utilizar solución de desinfectante para lo cual las verduras, hortalizas y frutas deben ser sumergidas en este producto químico por 5 minutos. Luego enjuagar con agua potable.
- El personal de cocina debe controlar la desinfección utilizando el registro Control de Desinfección de Frutas y Verduras (ÑRT-BPM-R-07).

5.3 Pelado - Cortado

- Para el pelado y cortado se debe asegurar contar con utensilios en buen estado de conservación y limpios. Asimismo, la zona de preparación debe estar limpia.
- Los tubérculos y hortalizas deben evitarse pelar encima de las tablas para evitar algún tipo de contaminación cruzada.
- Las materias primas como las carnes, pescados y mariscos una vez que son porcionadas deben almacenarse inmediatamente en refrigeración y/o congelación, para evitar la pérdida de la cadena de frío. Considerar el procedimiento de Control Almacenamiento de Alimentos Perecibles y No Perecibles (ÑRT-BPM-PR-03).
- Se debe colocar sobre la zona de trabajo la cantidad necesaria para trabajar y así evitar aglomeraciones lo cual podría traer caídas de los alimentos al piso, así como posible pérdida de la cadena de frío por el tiempo prolongado al ambiente.
- Luego del pelado y cortado, los alimentos deben ser lavados con agua potable.
- Limpiar y desinfectar la zona de trabajo y utensilios de luego de utilizarlos. Cabe mencionar que para limpieza utilizar solución detergente al 0.03% y para desinfección agua caliente.

5.4 Descongelación

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

- La descongelación de las materias primas e insumos se debe realizar por refrigeración o en hornos microondas cuando los alimentos son utilizados en el instante.
- No se debe descongelar a temperatura ambiente ni con agua caliente y/o tibia por el riesgo de que el alimento sea expuesto a temperaturas de peligro entre 5 °C y 60 °C.
- El recipiente utilizado para la descongelación debe ser lavado y desinfectado inmediatamente luego de su uso.

VI. FORMATOS

Código	Nombre de Formatos
ÑRT-BPM-R-07	Control de Desinfección de Frutas y Verduras.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

ÑRT-BPM-PR-05

CONTROL DE COCCIÓN DE ALIMENTOS

I. OBJETIVO

Establecer el procedimiento para la cocción de los alimentos en el Restaurante Turístico ÑAÑÓN, con la finalidad de asegurar la inocuidad de los mismos.

II. ALCANCE

Aplica a todos los alimentos que van a pasar el proceso de cocción.

III. RESPONSABLES

Personal de Cocina: Ejecuta las actividades del presente procedimiento.

Chef: Supervisan las actividades del presente procedimiento.

IV. FRECUENCIA

Diario: Control de Tiempo y temperatura de cocción

V. DESCRIPCIÓN

5.1 Consideraciones Generales

- Se debe controlar el tiempo y la temperatura de los alimentos durante la cocción. Para el control de temperatura se debe contar con termómetros digitales exclusivos y seguir las indicaciones del instructivo de Medición de Temperatura de Equipos y Productos (ÑRT-BPM-IN-02).
- Para el control de los parámetros de temperatura y tiempo de cocción se debe considerar la información brindada en el Cuadro 1. Cabe adicionar que en condiciones generales los alimentos deben llegar a una temperatura interna mínima de 80 °C (los alimentos que no se encuentre en el Cuadro 1).

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

- El personal de cocina debe controlar la temperatura y tiempo de cocción y colocar la información en el formato Control de Cocción (ÑRT-BPM-R-08).
- El Restaurante cuenta con platos especiales como carnes en término medio que no llegan a una temperatura mínima de 80 °C. Para asegurar en este caso la inocuidad, se debe asegurar un buen control en toda la cadena de elaboración (recepción, almacenamiento, preparación) el cual se indica en los procedimientos de Control de Recepción de Materias Primas e Insumos (ÑRT-BPM-PR-02), Control de Almacenamiento de Alimentos Perecibles y No Perecibles (ÑRT-BPM-PR-03) y Preparación de Materias Primas e Insumos (ÑRT-BPM-PR-04)
- Limpiar y desinfectar la zona de trabajo y utensilios de luego de utilizarlos. Cabe mencionar que para limpieza utilizar solución detergente y/o para desinfectar agua caliente.

5.2 Cocción en cocina

- Se debe tapar bien los alimentos durante la cocción para una mayor concentración del calor, así como para evitar algún riesgo de contaminación cruzada (caída de materia extraña).
- Para el control de temperatura se debe seguir el instructivo de Medición de Temperatura de Equipos y Productos (ÑRT-BPM-IN-02) y la información del Cuadro 1.

5.3 Cocción (Fritura) en Sartén, Freidora y Plancha

- Debido a que el proceso de cocción es rápido se debe verificar constantemente la temperatura interna de los alimentos.
- Considerar la información del Cuadro 1 y si el alimento no se detalla, se tendrá en cuenta 80 °C como temperatura mínima en la parte interna y no mayor a 180 °C.
- Para el control de temperatura del aceite, sumergir la punta del termómetro hasta la tercera parte del aceite en la freidora y/o sartén y esperar que se establezca la temperatura. Para el caso de la plancha no se debe medir la temperatura del aceite considerando además que no se debe usar aceite sobrecalentado.
- El aceite de la freidora se debe cambiar interdiario. Previo a su uso debe ser filtrado con colador y verificar que no presente algún cambio de color, olor y sabor. Si presenta algún cambio se debe desechar. Para el control y seguimiento se debe llenar el documento Control de Aceite (ÑRT-PHS-R-13).
- El aceite para desechar se debe colocar en un recipiente exclusivo y ser recogido por un reciclador.

5.4 Cocción en Horno

Se debe proteger el alimento previo a su colocación en el horno para retener la humedad.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

Se debe programar el horno en los parámetros tiempo y temperatura teniendo en cuenta la información brindada en el Cuadro 1.

Se debe verificar que el alimento alcance la temperatura recomendada en el Cuadro 1 o 80 °C como mínimo en la zona interna (si es que el alimento no está en el cuadro).

VI. FORMATOS

Código	Nombre de Formatos
ÑRT-BPM-R-08	Control de Cocción
ÑRT-PHS-R-13	Control de Aceite

VII. ANEXOS

Cuadro 1. Requisitos para la Cocción de Alimentos Específicos

PRODUCTO	TEMPERATURA INTERNA MÍNIMA PARA LA COCCIÓN	OTROS REQUISITOS Y RECOMENDACIONES PARA LA COCCIÓN
Aves	74 °C por 15 segundos	Las aves tienen más tipos y mayores cantidades de microorganismos que otras carnes y por eso se debe tener más cuidado al cocinarlas.
Relleno, carnes rellenas, guisos y platillos que combinan, comida cocinada y cruda.	74 °C por 15 segundos	El relleno actúa como un aislante y previene que el calor llegue hasta el centro de la carne. El relleno se debe cocinar por separado.
Cerdo, jamón, tocino, carnes	63 °C por 15 segundos	Esta temperatura es suficiente para eliminar las larvas de la Trichinella que puede infectar el puerco.
Carne molida de res, de puerco, pescado, animales de casa, salchicha.	68 °C por 15 segundos	Al moler la carne los microorganismos que están en la superficie se mezclan con el resto de la carne, por eso se debe cocinar apropiada y completamente. Las temperaturas internas

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

		mínimas alternativas para cocer carnes molidas son: - 68 °C por 15 segundos - 66 °C por 1 minuto - 63 °C por 3 minutos
--	--	---

FUENTE: Caltur (2011)

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

INSTRUCTIVOS

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

ÑRT-BPM-IN-01

LAVADO Y DESINFECCIÓN DE MANOS

I. OBJETIVO

Establecer los lineamientos para el correcto lavado y desinfección de manos del personal que manipula alimentos directa o indirectamente a fin de evitar contaminación cruzada.

II. ALCANCE

Aplica a todo el personal que manipula o elabora alimentos, ya sea en forma directa o indirecta en todos los procesos, desde recepción de materias primas hasta el servicio de alimentos.

III. RESPONSABLES

Personal de Cocina y externo: Ejecuta las actividades del presente procedimiento.

Chef Ejecutivo: Supervisan las actividades del presente procedimiento.

IV. FRECUENCIA

- Antes de iniciar la manipulación de alimentos.
- Inmediatamente después de utilizar los servicios higiénicos.
- Después de manipular alimentos crudos como carnes, pescados, mariscos, etc.
- Luego de toser o estornudar.
- Después de tocarse alguna parte del cuerpo.
- Después de manipular implementos de limpieza.
- Luego de botar la basura.
- Luego de recoger alguna cosa del suelo.

V. MATERIALES

5.1 Materiales de Limpieza

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

- Agua potable.
- Papel toalla.

5.2 Productos Químicos

- Jabón líquido antibacterial inoloro
- Gel alcohol

VI. DESCRIPCIÓN

- Preparar papel toalla para el secado final.
- Mojar las manos con agua hasta los codos.
- Aplicar el jabón líquido desde los dedos, entre los dedos, manos y antebrazo.
- Refregar vigorosamente formando abundante espuma.
- Enjuagar con abundante agua.
- Secarse las manos con papel toalla (sin cerrar el caño).
- Cerrar el caño con el papel toalla usado.
- Botar el papel toalla al tacho de basura sin tocarlo.
- Aplicar gel alcohol No en las manos y dejar secar por 5 segundos.

VII. FORMATOS

N.A

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

ÑRT-BPM-IN-02

MEDICIÓN DE TEMPERATURA EN EQUIPOS DE FRÍO Y ALIMENTOS

I. OBJETIVO

Establecer un lineamiento para el control de temperatura en equipos de frío y alimentos con la finalidad de garantizar la correcta medición de este parámetro.

II. ALCANCE

Aplica a todos equipos de frío y alimentos que se manipulan en el Restaurante Turístico ÑAÑÓN.

III. RESPONSABLES

Chef: Ejecuta las actividades de Control y Recepción de las materias primas o insumos perecibles de cocina.

Personal de Cocina: Ejecuta las actividades de este procedimiento.

IV. DESCRIPCIÓN

4.1 Control de Temperatura de Equipos de Refrigeración, Congelación

- Se debe hacer uso de un termómetro manual digital.
- Limpiar el termómetro utilizando papel toalla con alcohol.
- Colocar el termómetro en el interior del equipo a tomar temperatura (ubicarlo en la parte media del equipo).
- Esperar que la lectura se estabilice (aproximadamente 2 a 3 minutos)
- Registrar la temperatura en el registro respectivo considerando la desviación del termómetro.
- Limpiar el termómetro utilizando papel toalla con alcohol.
- Control de Temperatura de Productos Refrigerados y Congelados No Envasados al Vacío
- Se debe hacer uso de un termómetro manual digital.
- Limpiar y desinfectar el termómetro utilizando papel con alcohol.
- Introducir el termómetro en el alimento y dejar que estabilice por un tiempo aproximado de dos minutos.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

- En el caso de los congelados, debido a la textura compacto, se debe utilizar un punzón para poder introducir el termómetro.
- Anotar la temperatura en el registro respectivo considerando la desviación del termómetro.
- Limpiar el termómetro utilizando papel toalla con alcohol.

4.2 Control de Temperatura de Productos Refrigerados y Congelados Envasados al Vacío

- Se debe hacer uso de un termómetro manual digital.
- Limpiar y desinfectar el termómetro utilizando papel con alcohol.
- Colocar el termómetro entre dos piezas teniendo cuidado de no romper el empaque.
- Dejar que estabilice la temperatura por un tiempo aproximado de 2 minutos.
- Anotar la temperatura en el registro respectivo considerando la desviación del termómetro.
- Limpiar el termómetro utilizando papel toalla con alcohol.

4.3 Control de Temperatura de Alimentos Cárnicos durante su cocción

- Se debe hacer uso de un termómetro manual digital.
- Limpiar y desinfectar el termómetro utilizando papel con alcohol.
- Introducir la tercera parte de la varilla de acero del termómetro en el cárnico a controlar.
- Si el cárnico se encontrase en una olla alta, se debe sacar la porción en un cucharón o espumadera antes de proceder a lectura.
- Esperar que la temperatura se estabilice (30 segundos aproximadamente) y anotar la temperatura en el registro respectivo considerando la desviación del termómetro
- Limpiar el termómetro utilizando papel toalla con alcohol.

4.4 Control de Temperatura de Alimentos Vegetales durante su Cocción y/o final de su elaboración

- Se debe hacer uso de un termómetro manual digital.
- Limpiar y desinfectar el termómetro utilizando papel con alcohol.
- Para el caso de vegetales, la temperatura a registrar es la del agua en ebullición en la que se están preparando. Si es un guiso se tomará la temperatura de la preparación en conjunto.
- Introducir la tercera parte de la varilla de acero del termómetro en el agua o preparación a controlar.
- Esperar que la temperatura se estabilice (30 segundos aproximadamente) y anotar la temperatura considerando la desviación del termómetro en el registro respectivo.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

- Limpiar y desinfectar el termómetro utilizando papel con alcohol.

4.5 Control de Temperatura de Alimentos a la plancha

- Se debe hacer uso de un termómetro manual digital.
- Limpiar y desinfectar el termómetro utilizando papel con alcohol.
- Los alimentos que se deben preparar en plancha como bistechs, pollos, etc., su temperatura se debe controlar por cada tanda elaborada. Si se necesita preparar 40 filetes de bistec y en la plancha solo entran 20, se debe registrar las dos tandas de 20.
- Hacer una pila de por lo menos 5 unidades de los productos que están siendo cocidos en la plancha.
- Si las preparaciones no pueden apilarse, tomar la temperatura evitando que la varilla de acero haga contacto con la plancha.
- Introducir la tercera parte de la varilla de acero del termómetro en la pila de productos.
- Esperar que la temperatura se estabilice (30 segundos aproximadamente) y anotar la temperatura considerando la desviación del termómetro en el registro respectivo.
- Limpiar y desinfectar el termómetro utilizando papel con alcohol.

V. FORMATOS

Código	Nombre de Formatos
ÑRT-BPM-R-06	Incidencias en Recepción de Materias Primas e Insumos.
ÑRT-BPM-R-08	Control de Cocción.
ÑRT-BPM-R-12	Control de Temperatura de Equipos y Productos.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

FORMATOS

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

Código: ÑRT-BPM-001

Fecha: 24 / 04 / 2024

Versión: 01

Página: 51 de 61



SOLICITUD DE ACCIONES CORRECTIVAS

Código: ÑRT-BPM-R-02

Emisión: 24/04/2024

Versión: 01

Página: 1 de 1

Fecha:

Usuario:

DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA		
ANÁLISIS DE CAUSAS		
ACCIONES CORRECTIVAS	RESPONSABLE IMPLEMENTACIÓN	FECHA IMPLEMENTACIÓN

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

FECHA	PROVEEDOR	DOCUMENTACIÓN	RESULTADO CHECKLIST (*)	OBSERVACIONES	PRESENTÓ ACCIONES CORRECTIVAS	VALIDACIÓN DE ACCIONES CORRECTIVAS	APROBACIÓN	RESPONSABLE APROBACIÓN

(*)Colocar Conforme si cumple con el requisito

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN	Código: ÑRT-BPM-001 Fecha: 24 / 04 / 2024 Versión: 01 Página: 53 de 61
---	---	---

	SEGUIMIENTO DE PROVEEDORES	Código: ÑRT-BPM-R-04 Emisión: 24/04/2024 Versión: 01 Página: 1 de 1
---	-----------------------------------	--

FECHA	PROVEEDOR	RESULTADO CHEKLIST	A/O	HALLAZGOS	PRESENTÓ ACCIONES CORRECTIVAS	VALIDACIÓN DE ACCIONES CORRECTIVAS	LEVANTAMIENTO DE OBSERVACIÓN(*)	SIGUIENTE FECHA DE INSPECCIÓN

Leyenda: A=Aprobado, O= Observado

(*) Llenar sólo en caso el proveedor haya sido rechazado

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN	Código: ÑRT-BPM-001 Fecha: 24 / 04 / 2024 Versión: 01 Página: 54 de 61
---	---	---

	PROVEEDORES RECHAZADOS	Código: ÑRT-BPM-R-05 Emisión: 24/04/2024 Versión: 01 Página: 1 de 1
---	-------------------------------	--

FECHA	PROVEEDOR	RESULTADO CHECKLIST	RECHAZO	CONTACTO	CELULAR	CORREO

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN	Código: ÑRT-BPM-001 Fecha: 24 / 04 / 2024 Versión: 01 Página: 55 de 61
---	---	---

	INCIDENCIAS EN RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	Código: ÑRT-BPM-R-06 Emisión: 24/04/2024 Versión: 01 Página: 1 de 1
---	--	--

FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	FV	T(°C)	COLOR	OLOR	TEXTURA	OBSERVACIÓN	RECHAZO

Colocar Conforme si cumple con los requisitos
Especificar en el ítem de Observación el Motivo del Rechazo

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

[illegible]

Tiempo de desinfección: 5 minutos

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN	Código: ÑRT-BPM-001 Fecha: 24 / 04 / 2024 Versión: 01 Página: 57 de 61
---	---	---

	CONTROL DE COCCIÓN	Código: ÑRT-BPM-R-08 Emisión: 24/04/2024 Versión: 01 Página: 1 del
---	---------------------------	---

FECHA	HORA	ALIMENTO	TIEMPO (seg)	T° ALIMENTO (°C)	OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS	RESPONSABLE

Realizar el control diario.
 Registrar el control realizado a 2 productos por turno.

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN	Código: ÑRT-BPM-001 Fecha: 24 / 04 / 2024 Versión: 01 Página: 58 de 61
---	---	---

	CONTROL DE ALMACENAMIENTO	Código: ÑRT-BPM-R-09 Emisión: 24/04/2024 Versión: 01 Página: 1 de 1
---	----------------------------------	--

ÁREA:

FECHA	EQUIPO DE FRÍO O ANAQUEL	ALIMENTO	ESTADO DE CONSERVACIÓN	ROTULADO	PROTEGIDO	OBSERVACIONES	ACCIÓN CORRECTIVA	RESPONSABLE

Colocar Conforme si cumple con los requisitos. En Observaciones especificar las No Conformidades

La temperatura es controlada en el formato Control de Temperatura de Equipos y Productos (ÑRT-BPM-R-12).

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

[illegible]

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN	Código: ÑRT-BPM-001 Fecha: 24 / 04 / 2024 Versión: 01 Página: 60 de 61
---	---	---

	CONTROL DE MANTENIMIENTO	Código: ÑRT-BPM-R-11 Emisión: 24/04/2024 Versión: 01 Página: 1 de 1
---	---------------------------------	--

EQUIPO	ÁREA	MANTENIMIENTO CORRECTIVO O PREVENTIVO		EMPRESA	ACTIVIDAD A REALIZAR (*)	FECHA	OBSERVACIONES	ACCIONES CORRECTIVAS	C/NC	VB JEFE	VB CHEF
		P	C								

Leyenda: C = Conforme, NC = No Conforme

(*) Llenar solo para mantenimiento correctivo

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.

	MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN	Código: ÑRT-BPM-001 Fecha: 24 / 04 / 2024 Versión: 01 Página: 61 de 61
---	---	---

	CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS Y PRODUCTOS	Código: ÑRT-BPM-R-12 Emisión: 24/04/2024 Versión: 01 Página: 1 de 1
---	--	--

FECHA	HORA	EQUIPO	EQUIPO DE FRÍO O ANAQUEL	PRODUCTO ALMACENADO	TEMPERATURA(°C)		OBSERVACIÓN	ACCIÓN CORRECTIVA	VB CHEF
					AMBIENTE EQUIPO	PRODUCTO			

En Tipo de Almacenamiento colocar Refrigeración o Congelación
 Si no cuenta con alguna no conformidad, colocar el Observación "Conforme"

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Moises Wilmer Marquina Flores Consultor	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General	Lopez Campos Dairy Tahiri Gerente General

Se prohíbe la distribución parcial o total de este documento sin permiso de la Gerente General.