

Pallatanga





Jorge David León González

ALCALDE DE PALLATANGA

Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Negocios de Alimentación y Bebidas



I. Introducción

Las buenas prácticas de manipulación de alimentos son esenciales para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y garantizar la seguridad y calidad de los productos que se ofrecen en los establecimientos de alimentación y bebidas. Este manual está diseñado para orientar a los empleados de negocios de alimentos y bebidas sobre las prácticas adecuadas para manipular, almacenar y preparar los alimentos, de acuerdo con las normativas vigentes en Ecuador y las mejores prácticas internacionales.

1. Leyes y Regulaciones en Ecuador





ISO 22000



Ministerio de Salud Pública (MSP): El MSP establece normativas para la manipulación segura de alimentos en establecimientos comerciales, asegurando que los alimentos sean manejados, almacenados y servidos de manera higiénica. Los establecimientos deben estar registrados y cumplir con los requisitos establecidos para la seguridad alimentaria.

Normativa de Control Sanitario: El control de la calidad de los alimentos, incluyendo las revisiones sanitarias y las inspecciones de higiene, es regulado por el MSP y otras autoridades competentes, para garantizar la seguridad y calidad de los productos.

Código de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): El establecimiento debe seguir las pautas del BPM, que cubren la limpieza, el almacenamiento, la preparación y el manejo de los alimentos.

Normas Internacionales: Para aquellos establecimientos que manejan un alto volumen de turistas internacionales, es recomendable seguir las directrices del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), que ofrece un enfoque preventivo en la seguridad alimentaria.

III. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



HIGIENE



1. Higiene Personal

El personal debe seguir estrictas normas de higiene para evitar la contaminación de los alimentos y garantizar la seguridad de los clientes.

Lavado de manos: El lavado de manos es una de las prácticas más importantes. El personal debe lavar sus manos de manera frecuente, especialmente después de:

Usar el baño.

Manipular alimentos crudos, como carnes y mariscos.

Estornudar, toser o tocarse la cara.

Cambiar tareas, como pasar de manipular productos crudos a cocidos.

Después de tocar superficies o utensilios sucios.

El lavado debe durar al menos 20 segundos, con agua tibia y jabón, y debe realizarse con un secado adecuado (preferiblemente con toallas desechables o secadores de aire).

UNIFORME



2. Limpieza y Desinfección de las Instalaciones

La limpieza de las instalaciones es crucial para prevenir la contaminación de los alimentos.

Superficies de trabajo: Las superficies donde se preparan, cortan o manipulan los alimentos deben limpiarse y desinfectarse antes y después de cada uso.

Utilizar productos de limpieza aprobados por las autoridades sanitarias.

Evitar la contaminación cruzada entre superficies que manejen alimentos crudos y cocidos.



DESINFECCIÓN

Utensilios y equipos: Los cuchillos, tablas de cortar, recipientes y otros utensilios deben limpiarse con frecuencia. Asegúrese de que se desinfecten adecuadamente después de cada uso.

Los utensilios deben ser de materiales resistentes y fáciles de limpiar (como acero inoxidable).

Los equipos de cocina deben ser revisados periódicamente para garantizar que se encuentren en condiciones higiénicas.

Áreas comunes y baños: Los baños deben estar siempre limpios y con agua corriente. Las áreas comunes (salas de descanso, vestuarios) deben estar libres de basura y bien ventiladas.



Katsu Sando
Tofu Steak
Piring bowl



KITCHEN



3. Almacenamiento de Alimentos

El almacenamiento correcto de los alimentos es clave para prevenir la proliferación de bacterias y asegurar su frescura.

Temperaturas adecuadas:

Los alimentos perecederos deben almacenarse a temperaturas bajas. El frigorífico debe estar a una temperatura de 4°C o menos, y el congelador a -18°C o menos.

Los alimentos cocidos o listos para servir deben mantenerse calientes, a una temperatura superior a los 60°C.



Almacenamiento organizado:

Los alimentos deben almacenarse siguiendo el principio "primero en entrar, primero en salir" (PEPS), para asegurarse de que los productos más antiguos se usen antes.

Los productos crudos deben almacenarse separados de los alimentos cocidos o listos para comer, para evitar la contaminación cruzada.

Etiquetado: Todo alimento debe ser etiquetado con la fecha de entrada y de vencimiento. Esto ayuda a controlar el tiempo de vida útil de los productos y reducir el desperdicio.



4. Preparación y Cocción de Alimentos

La preparación y cocción de los alimentos deben seguir estrictas normas de seguridad para evitar la proliferación de microorganismos patógenos.

Descongelación: Los alimentos congelados deben descongelarse en el refrigerador o en un microondas. Nunca se debe descongelar a temperatura ambiente, ya que esto favorece el crecimiento bacteriano.

Control de temperaturas: Utilice un termómetro de cocina para verificar que los alimentos se cocinen a la temperatura adecuada. Por ejemplo:

Carnes rojas: 70°C.

Pollo: 75°C.

Pescado: 60°C.

Huevos: 70°C.



Prevención de contaminación cruzada:

Los alimentos crudos y listos para comer deben mantenerse separados en todas las etapas de preparación y cocción.

Recalentamiento

adecuado: Si se recalientan alimentos, debe asegurarse de que la temperatura alcance al menos 75°C para matar cualquier bacteria que haya podido desarrollarse.



5. Manejo de Residuos y Desechos

El manejo adecuado de residuos es fundamental para evitar la contaminación del entorno y de los alimentos.

Separación de residuos: Los residuos deben separarse en orgánicos, reciclables y no reciclables. Utilice contenedores específicos para cada tipo de desecho y asegúrese de que estén cerrados para evitar la atracción de plagas.

Eliminación adecuada de desechos: Los desechos deben eliminarse regularmente y no deben dejarse en las áreas de preparación de alimentos.



IV. Buenas Prácticas de Servicio y Atención al Cliente

Además de la manipulación adecuada de los alimentos, es importante garantizar que el servicio al cliente esté alineado con las buenas prácticas.

Servir alimentos a temperaturas seguras:

Asegúrese de que los alimentos sean servidos en las temperaturas adecuadas (calientes o fríos según corresponda).





Atención a la higiene del servicio: El personal debe mantener su higiene personal al momento de servir los alimentos. Esto incluye no toquetear los platos, evitar el contacto directo con los alimentos y usar utensilios limpios.

Tiempos de espera y frescura: Los alimentos deben prepararse y servirse frescos. Si hay un retraso en el servicio, informe al cliente sobre el tiempo estimado.





VI. Conclusión

Las buenas prácticas de manipulación de alimentos no solo son cruciales para garantizar la seguridad alimentaria, sino también para proteger la reputación del establecimiento. A través de un cumplimiento riguroso de las normas de higiene, almacenamiento y preparación, y la capacitación constante del personal, los negocios de alimentación y bebidas pueden ofrecer productos seguros y de calidad, asegurando la satisfacción y la salud de sus clientes.

Este manual debe ser utilizado como una guía constante para la mejora continua y el mantenimiento de un entorno seguro y limpio en todos los aspectos relacionados con la manipulación de alimentos.



**Es un aporte de:
Unidad de Gestión de Turismo**

**Gobierno Autónomo Descentralizado
Municipal del cantón Pallatanga**



ITUR PALLATANGA

EL MEJOR CLIMA DEL MUNDO

2025