



PLAN GENERAL DE HIGIENE

BRETT GOURMET SAC



05 DE ENERO DE 2021

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 1/90

INTRODUCCIÓN

El Plan General de Higiene, es parte de las herramientas de Gestión de Calidad, que permite tener bajo control las preparaciones de alimentos inocuos, libre de riesgos que puedan atentar con la salud de nuestros clientes. Todo ello se consigue controlando los procedimientos, formando a nuestros colaboradores, manteniendo las instalaciones libres de focos de contaminación, proporcionando un área de trabajo limpio y seguro, conjugando adecuadamente todos los componentes de la cadena alimentaria: infraestructura, control de plagas, eliminación de residuos, mantenimiento preventivo, control de agua potable, trazabilidad de productos, certificación de proveedores; desde que se obtiene la materia prima hasta la entrega del producto final.

En Brett Gourmet SAC., hemos asumido con responsabilidad la importancia de la aplicación del Plan General de Higiene, es por eso que su diseño e implementación se encuentra en función a nuestra política de calidad basado en el Sistema Integrado de Gestión. Al mismo tiempo que representa uno de los soportes primordiales para la aplicación del Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP).

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chavez Charlizza GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20911209824 Gerson Warrenechea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	---	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 2/90

POLÍTICA INTEGRADA DE CALIDAD, SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO Y MEDIO AMBIENTE

Brett Gourmet SAC es una empresa que brinda servicios de alimentación, con el tiempo nos hemos consolidado en una de las mejores empresas dedicadas al rubro de servicio de concesionarios. Somos conscientes de nuestra responsabilidad social y nos comprometemos a alcanzar altos estándares de desempeño en la Gestión de Inocuidad, Calidad, Seguridad, Salud en el trabajo y Medio Ambiente.

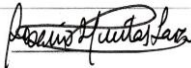
Reconocemos a nuestro personal como el eje principal para la búsqueda y obtención de logros en la mejora continua de nuestros procesos, para lo cual asumimos los siguientes compromisos:

- Asegurar el cumplimiento de los requisitos legales pertinentes en materia de Calidad, Seguridad, Salud en el trabajo y cuidado Ambiental, así como también brindar los recursos necesarios para el logro de los objetivos propuestos.
- Promover una cultura de Calidad, Seguridad, Salud y cuidado Ambiental, integrando estos aspectos a las labores diarias que realiza el personal en la empresa.
- Prevenir los riesgos propios de nuestras actividades que afecten la salud y seguridad de nuestros trabajadores y otras partes interesadas a fin de controlarlos hacia condiciones seguras de trabajo.
- Prevenir y controlar los riesgos de contaminación para brindar alimentos inocuos al consumidor, para ello contamos con buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y manipuladores de alimentos que elaboran en los diferentes concesionarios.
- Satisfacer las necesidades de nuestros clientes, cumpliendo con sus requisitos a través de nuestros servicios competitivos de calidad e inocuidad.
- Cumplir nuestros procedimientos según lo establecido en nuestros procesos, así como las normas legales aplicables en calidad, seguridad, salud en el trabajo y cuidado ambiental; y los compromisos adquiridos por la empresa.
- Minimizar los niveles de contaminación generados por residuos que genere nuestros procesos, optimizando el uso de los recursos con una actitud responsable hacia el medio ambiente.
- Cumplir las actividades de capacitación y desarrollo que conviertan a nuestros colaboradores en agentes activos para la mejora continua y la excelencia.
- Revisar, supervisar y medir regularmente, los elementos del Sistema de gestión, tomando las acciones correctivas que correspondan para asegurar la mejora continua.
- Fomentar la participación y consulta de los trabajadores y sus representantes en el Sistema de Gestión de SST.

La presente política está documentada e implementada en los diferentes niveles de la organización para ser aplicada con responsabilidad.

I. BASE LEGAL PARA LA APLICACION DEL PRESENTE MANUAL

A. NORMATIVA DE EXIGENCIA NACIONAL:

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chavez Churiliza GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511289824 Gerson Warrenechea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	---	--

- **Decreto Supremo N° 007-98-SA.** Reglamento sobre vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas. **NTS N°173-MINSA/2021/DIGESA** Norma Sanitaria para Servicios de Alimentación Colectiva
- **Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA.** Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y Servicios Afines.
- **Ley General de Salud N° 26842.**
- Plan para la Vigilancia, Prevención y Control de la Salud de los trabajadores con Riesgo al SARS-CoV-2.

B. NORMATIVA DE EXIGENCIA REFERENCIAL NACIONAL:

- **Resolución Ministerial N° 591 — 2008/MINSA.** Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano.
- **Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies,** 1era Edición- INACAL

C. NORMATIVA REFERENCIAL INTERNACIONAL:

- **Principios Generales de Higiene de los Alimentos.** Códigos Recomendados del Codex Alimentarius Internacional
- Buenas prácticas de manufactura, en la manufactura, empaque, almacenaje de los alimentos para los seres humanos. FDA-Título 21 pto 110.

II. OBJETIVO

Estandarizar y aplicar los procedimientos del Plan General de Higiene diseñado para asegurar que la producción, infraestructura, ambientes internos y externos sean inocuos para la elaboración de alimentos con garantía en el servicio de Brett Gourmet SAC, a lo largo de la cadena alimentaria en todos sus contratos.

III. AMBITO DE APLICACIÓN

El presente documento es de aplicación directa y obligatoria para todos los colaboradores, instalaciones, equipos, utensilios y actividades que se realicen dentro del establecimiento ligado a la cadena alimentaria.

IV. DEFINICIONES

Alimento: Cualquier sustancia que, directamente o previa modificación, es capaz de ser asimilada por el organismo y utilizada para el mantenimiento de las funciones vitales.

Áreas de procesamiento: Son las áreas donde se realizan los procesos productivos.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim.
Rosario Huertas Lara



Revisado por: Gerente de Operaciones



Jorge A.
Chavez Charlizza
GERENTE DE OPERACIONES

Aprobado por: Gerencia General



BRETT GOURMET SAC
RUC: 20511299824
Gerson Marienechea Vasquez
GERENTE GENERAL
DNI: 75446330

Buenas Prácticas de Manipulación: Conformidad con los códigos de prácticas, normas, reglamentos y leyes referentes a la producción, elaboración, manipulación, etiquetado y venta de alimentos impuestos por órganos sectoriales, locales, estatales, nacionales e internacionales con el fin de proteger al público de enfermedades, adulteración de los productos y fraudes.

Cadena Alimentaria: Cada uno de los eslabones que conforman el recorrido de un alimento desde que se obtiene la materia prima hasta el consumidor final.

Calidad: Son todas aquellas actividades, funciones, requisitos y especificaciones que dan al producto o servicio las características y valor para satisfacer las necesidades del cliente.

Calidad Sanitaria: Conjunto de requisitos microbiológicos, físico-químicos, organolépticos y sensoriales que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.

Condiciones sanitarias: Eliminación de condiciones favorables para la presencia de microorganismos que afectan la salud. Esta se consigue a través de la limpieza y desinfección.

Contaminante: Cualquier agente biológico, físico o químico añadidos intencionalmente o no a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o aptitud de los alimentos.

Contaminación: La introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el medio ambiente alimentario.

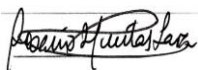
Contaminación cruzada: Proceso por el cual los agentes contaminantes son trasladados (mediante personas, equipos y materiales), de una zona sucia a una zona limpia o viceversa.

Desinfección: Reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

Desinsectación: Es la eliminación de distintos insectos, mediante la aplicación de agentes químicos a través de diferentes métodos de aspersión y nebulizado, complementado con acciones de limpieza en los diversos ambientes del establecimiento, con la finalidad de eliminar fuentes de alimentos y lugares de refugio.

Desratización: Son todos los procedimientos de identificación, monitoreo y eliminación de roedores, combinando técnicas de trapeo y "siembra" de cebaderos, identificando

Elaborado por: Ing. Ind. Alim.
Rosario Huertas Lara

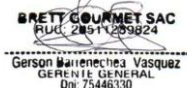


Revisado por: Gerente de Operaciones



Jorge A.
Chavez Churizsa
GERENTE DE OPERACIONES

Aprobado por: Gerencia General



BRETT GOURMET SAC
RUC: 20511299824
Gerson Warienechea Vasquez
GERENTE GENERAL
DNI: 75446330

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 5/90

puntos de acceso a los locales, así como espacios de procreación y refugio que favorezcan la proliferación de los mismos.

Establecimiento Alimentario: Son todas las áreas involucradas en el manejo de alimentos.

ETA: Enfermedades transmitidas por los alimentos o aguas contaminadas, y productos adulterados que afectan la salud de los consumidores.

Higiene: Comprende todos los procedimientos para asegurar la correcta limpieza y desinfección de superficies y utensilios.

Higiene de los alimentos: Comprende las condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos destinados a garantizar un producto inocuo, en buen estado comestible y apto para el consumo humano.

Inocuo: Exento de riesgo para la salud humana.

Inocuidad de los alimentos: La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Limpieza: Remoción y eliminación de materias extrañas ubicadas en la superficie de las diferentes áreas correspondientes al establecimiento. Comprende: polvo, residuos de alimentos, grasa y todo material extraño posible de contaminación.

Manipulador de alimentos: Toda persona que manipule directa o indirectamente alimentos envasados o no envasados, equipos y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

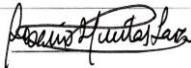
Microorganismos patógenos: Microorganismos capaces de producir enfermedades.

Orden: Principal elemento de la calidad, productividad, seguridad y ahorro de costos.

Peligro: Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que este se halla, que puede causar un efecto adverso en la salud.

Peligro alimentario: Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que este se halla, que puede causar un efecto adverso en la salud.

Plaga: Los vectores (insectos y roedores) que se encuentran en poblaciones grandes y que son capaces de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chavez Churizua GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511299824 Gerson Warrenechea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	--	--

Ppm: (partes por millón) forma de expresar la concentración de los agentes desinfectantes, que indica la cantidad de mg o ml del agente en un litro de solución.

Sanitización: Aplicación de métodos físicos y químicos (limpieza y desinfección), se refiere a la adecuada higienización de la superficie en contacto con los alimentos mediante un proceso efectivo para destruir las células vegetativas de los microorganismos de incidencia en la salud pública y reducir considerablemente el número de microorganismos indeseables.

Solución: Mezcla de un sólido o de un producto concentrado con agua para obtener una distribución homogénea de los componentes.

V. REQUISITOS DE LAS INSTALACIONES

Los establecimientos deberán estar acondicionados siguiendo las normas legales y las recomendaciones especificadas por el ente gubernamental encargado (DIGESA) así como de los organismos internacionales que la recomiendan.

A. Diseño y Construcción de las instalaciones

- El local no deberá estar situado en una zona afectada por inundaciones regulares y frecuentes. También deberá estar exento de olores desagradables, humo, polvo u otros elementos contaminantes.
- Las vías de acceso y zonas aledañas al local deberán tener una superficie dura y pavimentada.
- La construcción de las instalaciones deberá ser sólida y contar con una ventilación adecuada, buena iluminación natural o artificial y deberá poderse limpiar con facilidad. Los materiales de construcción deberán ser tales que no transmitan ninguna sustancia indeseable a las materias primas e insumos.
- El local deberá disponer de un desagüe adecuado, así como de medios de limpieza y de un espacio que permita la ejecución satisfactoria de todas las operaciones.
- El local deberá contar con sumideros en cantidades suficientes y ubicadas estratégicamente de tal manera que facilite la limpieza y desinfección de las áreas de trabajo.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim.
Rosario Huertas Lara



Revisado por: Gerente de Operaciones



Jorge A.
Chavez Churizca
GERENTE DE OPERACIONES

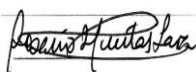
Aprobado por: Gerencia General



BRETT GOURMET SAC
RUC: 20511299824
Gerson Warronechea Vasquez
GERENTE GENERAL
DNI: 75446330

- El local deberá estar diseñado y equipado de modo que se facilite la adecuada supervisión de la higiene de los distintos insumos y materias primas, incluida la inspección y el control.
- El local deberá ser de un tipo de construcción que impida que entren o aniden insectos, pájaros, roedores u otros parásitos, así como la entrada de contaminantes ambientales tales como el humo, polvo, agua, etc.
- Las instalaciones deberán contar con un diseño que siga una línea de producción definida la cual nos asegurará evitar posibles contaminaciones cruzadas.
- El local deberá estar dispuesto y equipado de manera que las materias primas e insumos no entren en contacto con los suelos y otras estructuras fijas.
- Las áreas refrigeradas, tales como cámaras de conservación, deberán poseer un aparato que permita el registro de temperatura para su regulación. Caso contrario se usará un termómetro manual.
- Las cámaras de refrigeración y las cámaras de congelación deberán estar ubicadas de modo tal que faciliten la entrada de productos y su salida a otros sectores.
- La distancia entre los equipos (cocinas industriales, sartenes basculantes, hornos, etc.) deberá ser la adecuada de forma tal que permita el adecuado funcionamiento de los equipos.
- Los pisos deben ser de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y antideslizantes; no tendrá grietas y serán fáciles de limpiar y desinfectar. A su vez tendrán una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia las canaletas y/o sumideros.
- Las paredes deberán ser de material impermeable, no absorbente, lavable y serán de color claro, hasta una altura apropiada. Para las operaciones de limpieza y desinfección deberán ser lisas y sin grietas. Los ángulos entre las paredes y el piso deberán ser abovedados y herméticos y, los ángulos que forman las paredes entre sí y las paredes con los techos deberán ser herméticos para facilitar la limpieza.
- Los ventiladores y/o extractores de aire deberán ser de tamaño, potencia y diseño requerido, además de fácil acceso y limpieza para evitar que se conviertan en fuentes de contaminación.
- Los techos deberán impedir la acumulación de suciedad y que reduzca al mínimo la condensación y formación de mohos y hongos, y deberán ser de fácil limpieza.
- Las ventanas y otras aberturas deberán construirse de manera que se evite la acumulación de suciedad, y las que se abran deberán estar provistas de una malla contra insectos, las cuales deberán ser desmontables para su fácil limpieza y buena conservación.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim.
Rosario Huertas Lara



Revisado por: Gerente de Operaciones



Jorge A.
Chavez Churizca
GERENTE DE OPERACIONES

Aprobado por: Gerencia General

BRETT GOURMET SAC
RUC: 20511299824
Gerson Mariñechea Vasquez
GERENTE GENERAL
DNI: 75446330

- Las puertas deberán ser de superficie lisa, no absorbente y, cuando así proceda, deberá ser de cierre automático y hermético.
- Deberá evitarse el uso de equipos o utensilios que contengan superficies porosas, absorbente o cualquier otra que pueda facilitar la acumulación y proliferación de microorganismos.
- Se deberá ubicar estratégicamente cortinas sanitarias, con el fin de hermetizar las áreas y así riesgos de contaminación.

B. Instalaciones Sanitarias

Vestuarios y SS. HH

- El local deberá disponer de vestuarios, en cantidad y espacio suficientes de manera tal que cubran las necesidades del personal.
- Los SS. HH deberán estar bien alumbrados y ventilados y no habrán de dar directamente a la zona donde se manipulen o procesen los alimentos.
- En los SS. HH deberá haber lavatorios, inodoros, duchas y urinarios con agua potable, provistos de jabón líquido y medios para secarse las manos y situados en zonas estratégicas y en cantidad suficiente, en buen estado de conservación e higiene.
- Deberá estar provisto de jabón líquido y papel toalla (gabinete de higienización).
- Estas instalaciones deberán estar previstas de tuberías debidamente sifonadas que lleven las aguas residuales a los desagües.

Instalaciones de Limpieza y Desinfección

- El local deberá estar provisto de instalaciones en ubicaciones adecuadas para la higienización de los utensilios menores y mayores.
- Esta instalación deberá estar construida de materiales resistentes a la corrosión, limpiarse con facilidad y evitar la acumulación y proliferación de microorganismos.
- Así mismo, deberá estar dotada de un abastecimiento conveniente de agua en cantidad suficiente, en todo momento en el que se manipulen alimentos.

C. Alumbrado

- En toda la extensión del local deberá proveerse una iluminación natural o artificial adecuada que no modifique los colores.
- Los ambientes deben tener iluminación natural adecuada. La iluminación natural puede ser complementada con iluminación artificial en aquellos casos en que sea necesario, evitando que genere sombras, reflejos o encandilamiento.
- Las luminarias deberán contar con sistemas de protección, ser de fácil limpieza y estar en buen estado de conservación e higiene.

**Elaborado por: Ing. Ind. Alim.
Rosario Huertas Lara**

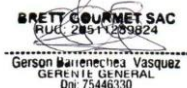


Revisado por: Gerente de Operaciones



Jorge A.
Chavez Churizza
GERENTE DE OPERACIONES

Aprobado por: Gerencia General



BRETT GOURMET SAC
RUC: 20511259824
Gerson Warienechea Vasquez
GERENTE GENERAL
DNI: 75446330

D. Ventilación

- Deberá proveerse una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación del vapor, la entrada de polvo y para eliminar el aire contaminado.
- La dirección de la corriente de aire no deberá ir nunca de una zona sucia a una zona limpia.
- El sistema de desagüe del piso deberá mantenerse en buenas condiciones y estar protegido por rejilla.
- Las vías de acceso y los patios situados en las inmediaciones de los locales y que sean parte de éstos deberán mantenerse limpias y en buen estado de conservación.
-

Exclusión de animales y plagas vectores de enfermedades

- Deberá impedirse la entrada a las instalaciones de animales domésticos y silvestres, ya que puedan representar un riesgo para la salud.

VI. PROCEDIMIENTO DE GESTION DE PROVEEDORES

I. Objetivo:

Establecer el procedimiento para evaluar, homologar, vigilar y controlar a los Proveedores de alimentos, insumos y servicios que se encuentran vinculados con la cadena de abastecimiento de BRETT GOURMET SAC.

II. Alcance

El presente procedimiento se aplica para la adquisición de todas las materias primas, insumos y materiales utilizados para la elaboración de alimentos.

III. Responsables

Aplicación: Departamento de Calidad y Logística Corporativo.

Validación: Gerencia General.

IV. Procedimientos

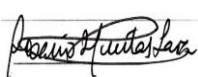
4.1. Selección y Evaluación de Proveedores

En el proceso de selección y evaluación de proveedores participan directamente los departamentos de Logística quien genera la necesidad de producto y servicio, y Calidad quien se encarga de verificar la aceptabilidad y los requisitos técnicos que se deben cumplir.

Previamente se realiza la verificación de la documentación enviada, luego se realiza una visita al proveedor donde se debe contemplar:

- Condiciones del Personal
- Evaluación de las instalaciones

Elaborado por: Ing. Ind. Alim.
Rosario Huertas Lara



Revisado por: Gerente de Operaciones



Jorge A.
Chavez Churizsa
GERENTE DE OPERACIONES

Aprobado por: Gerencia General



BRETT GOURMET SAC
RUC: 20511259824
Gerson Warrenechea Vasquez
GERENTE GENERAL
DNI: 75446330

- Condiciones de equipos y útiles de trabajo
- Evaluación de la higiene de la producción
- Evaluación del Sistema de Calidad

Después de haber realizado la auditoria de selección y evaluación, el proveedor auditado será clasificado en función a la naturaleza del suministro en:

a) Proveedores de Alimentos:

- ✓ Grupo A: Productos Alimenticios Frescos (Frutas, Verduras, Cárnicos, Lácteos)
- ✓ Grupo B: Productos Alimenticios Secos (Abarrotes, Menestras, Panificación y productos envasados).

Alimentos con alto grado de perecibilidad (Alto Riesgo): Son aquellos que tienen corto tiempo de vida útil, en su mayoría requieren mantenerse en refrigeración o congelación para su conservación.

Ejemplos: Carnes rojas y menudencias (frescas y congeladas) y derivados cárnicos, pescados y mariscos (frescos y congelados), aves de corral (pollos, patos, pavos) frescos y congelados y huevos, frutas y verduras frescas procesadas (peladas, trozadas, precocidas, en mixturas, en pulpa) congeladas, panificación y pastas frescas.

Productos alimenticios con mediano grado de perecibilidad (Mediano Riesgo): Tienen un mayor tiempo de vida en anaquel debido a que contienen preservantes o han sido procesados para reducir considerablemente la carga microbiológica inicial.

Ejemplos: Harinas y pastas secas, mantecas, aceites y grasas, productos de panadería y pastelería industrializados (mejorador de masa, esencias, levaduras, etc.), bebidas (gasificadas o no, alcohólicas y no alcohólicas, agua, refrescos y jugos), frutas secas (almendras, higos, pasas, etc.)

Productos No Alimenticios (Bajo Riesgo): Incluye los productos industrializados que no forman parte directa de la alimentación, pero son elementos de soporte para brindar el servicio de alimentación, y son clasificados como de BAJO RIESGO por su baja probabilidad de generar peligros a la salud del consumidor.

b) Proveedores de Artículos Afines:

- ✓ Grupo A: Productos Químicos para la limpieza, desinfección y otros (Detergentes, desinfectantes, desengrasantes, papel toalla, etc.)
- ✓ Grupo B: Productos de utensilios y menajes de Cocina, Hotelería, limpieza y mantenimiento.

c) Proveedores de Servicios:

- ✓ Grupo A: Servicios de reparación, mantenimiento y calibración de equipos y ambientes.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim.
Rosario Huertas Lara



Revisado por: Gerente de Operaciones



Jorge A.
Chavez Churizca
GERENTE DE OPERACIONES

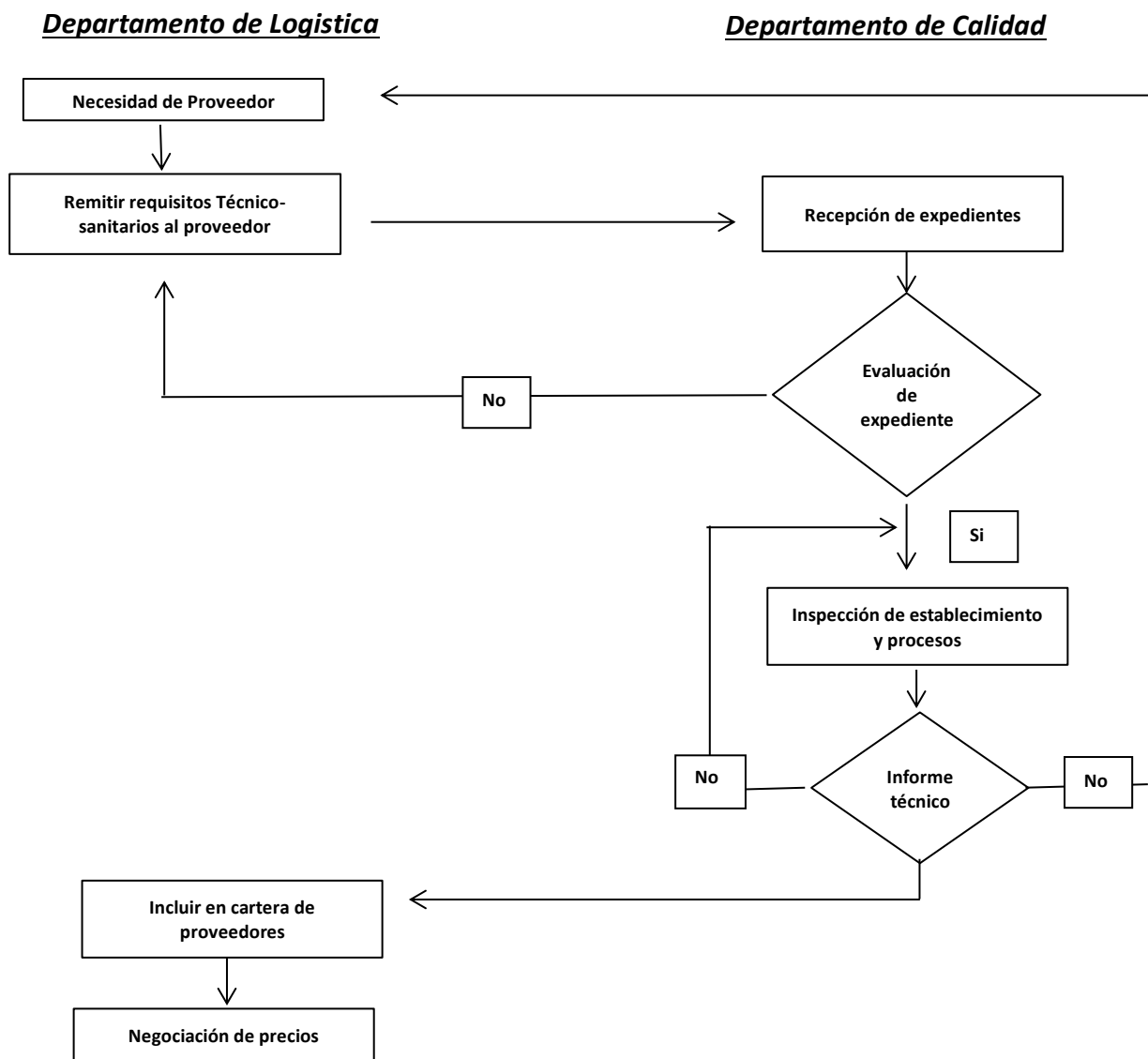
Aprobado por: Gerencia General



BRETT GOURMET SAC
RUC: 20511299824
Gerson Mariñechea Vasquez
GERENTE GENERAL
Dni: 75446330

✓ Grupo B: Servicios de saneamiento, servicios microbiológicos y control ambiental.

Por requerimientos normativos de servicio, obedeciendo el siguiente diagrama de flujo:



4.2. Auditorías de Proveedores validados

Durante el periodo de relación comercial con un proveedor, el área de calidad podrá realizar auditorías para verificar el grado de cumplimiento, éstas pueden deberse a:

- Cronograma de Inspección a Proveedores
- Debido a quejas del cliente o rechazo de productos en los contratos

Durante la inspección se debe verificar que se cumpla los requisitos básicos de saneamiento en sus instalaciones de procesamiento y almacenamiento de producto a comprar. La calificación estará en base al cumplimiento de cada requisito.

La validación del proveedor se considera:

- Cuando entrega la documentación solicitada.
- Cuando obtiene un porcentaje favorable en la Auditoria.

VII. PROCEDIMIENTOS DE HIGIENIZACION

A. PROCEDIMIENTO PARA CONTROLAR LA HIGIENE Y SALUD DEL PERSONAL

1. OBJETIVO:

Establecer los lineamientos que debe seguir el personal de Brett Gourmet para reducir las probabilidades de contaminación de los alimentos a través de un adecuado control de salud, higiene personal, comportamiento y capacitación.

2. ALCANCE:

Este procedimiento abarca a todo el personal que manipula los alimentos elaborados por Brett Gourmet y a los visitantes que ingresan al área de producción.

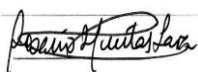
3. RESPONSABLES:

- El supervisor de calidad y nutrición será el responsable de difundir el procedimiento, verificar su cumplimiento y brindar soporte técnico.
- El administrador será el responsable de hacer cumplir este procedimiento, revisar al personal y reportar los resultados en la documentación pertinente.
- Todo el personal operativo, administradores, supervisores y visitantes son responsables de la ejecución de este procedimiento.

4. ESTADO DE SALUD DEL PERSONAL:

- Se prohíbe el ingreso al área de proceso y/o operaciones de cualquier persona portadora de enfermedades que puedan ser transmitidas por los alimentos (ETA).
- El personal manipulador de alimentos no debe presentar ningún signo de ETA, entre los cuales se describen:
 1. Procesos diarreicos
 2. Ictericia
 3. Vómitos
 4. Dolor de garganta

Elaborado por: Ing. Ind. Alim.
Rosario Huertas Lara



Revisado por: Gerente de Operaciones



Jorge A.
Chayez Churizza
GERENTE DE OPERACIONES

Aprobado por: Gerencia General



BRETT GOURMET SAC
RUC: 20511259824
Gerson Warronechea Vasquez
GERENTE GENERAL
DNI: 75446330

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 13/90

5. Fiebre
6. Heridas abiertas en la piel
7. Infecciones cutáneas en oídos, ojos o nariz.

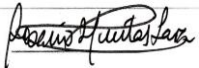
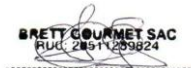
- El personal manipulador de alimentos que se encuentre bajo alguna de las condiciones expuestas deberá informar inmediatamente al administrador sobre la enfermedad o los síntomas a fin de que sea retirado de las instalaciones y evitar su contacto con los alimentos.
- El personal enfermo deberá someterse a un examen médico pertinente y cumplir con las indicaciones allí prescritas.
- Brett Gourmet realizará a todo el personal manipulador de alimentos exámenes médicos vinculados con las ETAS una vez al año y estos documentos estarán disponibles para la vigilancia sanitaria.

5. INDUMENTARIA DE TRABAJO:

- El uniforme de trabajo es de uso exclusivo para la organización no podrá ser usado para realizar otras actividades fuera de la empresa, es de uso obligatorio para todo el personal, siempre debe estar completo, limpio y en buen estado de conservación.
- El uniforme del personal operario y/o manipulador de alimentos consta:
 1. Gorro.
 2. Cofia o cubre cabello.
 3. Mascarilla de protección naso bucal.
 4. Chaqueta, polo de trabajo.
 5. Pantalón.
 6. Mandil.
 7. Botas antideslizantes.
- El uniforme del personal supervisor, administrador y visitantes consta:
 1. Mandil, guardapolvo o chaleco reflectivo
 2. Cofia o cubre cabello.
 3. Mascarilla de protección naso bucal
 4. Botas antideslizantes o zapatos de seguridad
- Todo el personal siempre deberá usar las cofias, gorros y mascarillas naso bucales con el fin proteger los alimentos de cualquier contaminación física o biológica.
- Todas las operaciones de limpieza deben ser ejecutadas haciendo uso de un mandil plástico sobre el uniforme de trabajo para evitar su contaminación.

6. HIGIENE DEL PERSONAL:

Toda persona que trabaje en contacto directo con los alimentos, con superficies que están en contacto con los alimentos o empaques de alimentos tiene la

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Charlizza GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511259824 Gerson Warronecheta Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	---	---

obligación de cumplir con prácticas de higiene que protejan a los alimentos de cualquier tipo de contaminación. Las prácticas de higiene establecidas por Brett Gourmet incluyen, pero no se limita a:

- Usar ropa protectora, cofia, mascarillas y calzado adecuado que se encuentre limpio y en buenas condiciones.
- Los guantes empleados para manipular los alimentos deben mantenerse intactos, limpios, desinfectados y ser impermeables.
- La ropa y los objetos personales deben ser guardados solo en el área de vestidores dispuesta para tal uso.
- Se prohíbe el ingreso al área de producción de joyas u otros objetos personales tales como: llaves, celulares, monederos, etc.
- En las áreas donde se exponen alimentos o se lavan los equipos y utensilios no se puede: comer, beber, mascar chicle o fumar.
- Cuando se autorice la incorporación al área de producción de personal que presente cortes o heridas, estas deberán cubrirse con vendajes impermeables apropiados.
- El personal debe ingresar al área de producción sin maquillaje, perfumes, barba y/o joyas.
- El personal debe tener siempre las uñas cortas, limpias y sin esmaltes.
- El personal debe tener el cabello completamente recogido con un moño.
- Todo el personal debe lavarse y desinfectarse bien las manos para evitar la contaminación de los alimentos.

7.PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS

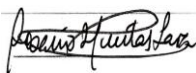
Todo el personal debe lavarse y desinfectarse bien las manos para evitar la contaminación de los alimentos este procedimiento se debe realizar cada 30 minutos en cada cambio de actividad y cuando sea necesario:

- Al incorporarse al trabajo.
- Después del uso de los servicios higiénicos.
- Después de consumir sus alimentos.
- Cada vez que se ingresa al área de producción.
- Cada vez que se toquen los tachos de basura o se retiren las bolsas con desechos.
- Cada vez que cambien de actividad sucia a actividad limpia.
- Después de tocar cualquier parte del cuerpo (nariz, boca, cabello, ojos) o de toser y estornudar.
- Después de tocar o entrar en contacto con posibles contaminantes (embalajes, superficies sin lavar, carnes crudas, etc.).

Las manos deben lavarse con jabón líquido y desinfectante según la siguiente secuencia:

- Abrir el caño de agua.
- Mojarse las manos y los antebrazos.

**Elaborado por: Ing. Ind. Alim.
Rosario Huertas Lara**

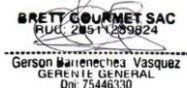


Revisado por: Gerente de Operaciones



Jorge A.
Chavez Churizza
GERENTE DE OPERACIONES

Aprobado por: Gerencia General



BRETT GOURMET SAC
RUC: 20511209824
Gerson Warronechua Vasquez
GERENTE GENERAL
DNI: 75446330

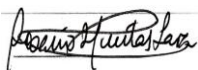
- Aplicar suficiente jabón líquido a las manos y antebrazos.
- Frotar las manos y antebrazos mínimo 30 segundos cada uno.
- Enjuagar con abundante agua las manos y antebrazos.
- Retirar todo el exceso de jabón.
- Secar con papel toalla de un solo uso.
- Con el mismo papel toalla cerrar la manija del caño.
- Depositar el papel toalla en el tacho de basura.
- Aplicar alcohol gel, frotar en las manos y antebrazos.

8. COMPORTAMIENTO DEL PERSONAL:

El personal contratado por Brett Gourmet debe evitar comportamientos que puedan contaminar los alimentos, por ejemplo:

- No se puede fumar, en el área de procesos.
- No se puede escupir, masticar, comer, estornudar o toser sobre alimentos no protegidos, ni en el área de procesos.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim.
Rosario Huertas Lara



Revisado por: Gerente de Operaciones



Jorge A.
Chavez Charlizza
GERENTE DE OPERACIONES

Aprobado por: Gerencia General



BRETT GOURMET SAC
RUC: 20511259824
Gerson Warronechea Vasquez
GERENTE GENERAL
Dni: 75446330

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 16/90

- No se puede ingresar en estado de ebriedad al área de producción.
- En las zonas donde se manipulan alimentos no se deben llevar puestos ni introducirse efectos personales como joyas, relojes, broches u otros objetos.

9. CAPACITACIONES DEL PERSONAL:

- El personal operario, administradores y supervisores serán capacitados según lo establecido en el Programa de Capacitaciones (CYN-CRO-01).
- El entrenamiento se realizará con base en las necesidades de la organización: procedimientos operativos estandarizados (POE) o programa de buenas prácticas de manufactura (BPM) y procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) o programa de higiene y saneamiento (PHS).
- Las capacitaciones serán realizadas siguiendo el procedimiento con código (CYN-PR-21).

10. CONTROL DE VISITANTES:

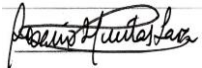
- Los visitantes de las zonas de fabricación, elaboración o manipulación de alimentos deberán llevar la indumentaria establecida por Brett Gourmet (Ropa protectora, cofia, mascarillas y zapatos de seguridad).
- Los visitantes se deben registrar antes de ingresar a las áreas de proceso y el administrador verificará que cumpla con los requisitos establecidos.
- Los visitantes deben cumplir con las demás disposiciones de higiene del personal y comportamientos que figuran en el presente procedimiento.

11. REGISTROS:

CÓDIGO

NOMBRE DEL FORMATO

CYN-F0-02	Control de higiene y salud del
personal. CYN-F0-03	Control de visitantes.
CYN-F0-04	Ficha del personal y control de enfermedades.
CYN-F0-05	Control de asistencia de capacitaciones.
CYN-F0-06	Control de asistencia individual y recuperación de capacitaciones.
CYN-F0-07	Verificación del procedimiento de lavado de manos
CYN-F0-25	Reporte mensual de capacitaciones.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Charlizza GERENTE PROYECTOS	Aprobado por: Gerencia General  Gerson Warrenhecha Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	---

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 17/90

B. PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR LAS SOLUCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1. OBJETIVO:

Establecer las directrices y lineamientos para preparar las soluciones de limpieza y desinfección haciendo uso responsable de los productos químicos con la finalidad de proteger los alimentos de la contaminación o adulteración.

2. ALCANCE:

Este procedimiento se aplica a la preparación de todas las soluciones de limpieza y desinfección del servicio de alimentación.

3. RESPONSABLES:

- El supervisor de calidad y nutrición será el responsable de difundir el procedimiento y de verificar el cumplimiento de los controles.
- El administrador será el responsable de hacer cumplir este procedimiento y de llevar los registros de control de cada actividad.
- El personal operativo será el responsable de ejecutar las actividades descritas en este procedimiento.

4. PROCEDIMIENTO PARA PREPARAR LAS SOLUCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

PREPARACIÓN DE SOLUCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ALCANCE: Soluciones jabonosas, desinfectantes, desincrustantes, desengrasante.

FRECUENCIA: Cada vez que se realicen los procedimientos de limpieza y desinfección.

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de jebe, mandil, lentes de sello completo y mascarilla.

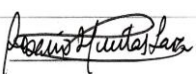
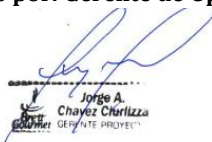
INSUMOS QUIMICOS: Detergente, lejía comercial al 4.6%, ácido muriático, soda caustica y alcohol al 96%.

MATERIALES: Balde, paño, atomizador.

PROCEDIMIENTO:

Preparación de soluciones desincrustantes y desengrasantes:

- Desincrustantes (Ácido muriático): seguir instrucciones de las fichas técnicas.
- Desengrasantes (Soda caustica): seguir instrucciones de las fichas técnicas.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Charlizza GERENTE PROYECTOS	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511259824 Gerson Warrenechea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 18/90

Preparación de solución jabonosa (Detergente industrial):

- Colocarse el equipo de seguridad completo.
- Buscar un balde para el uso de productos químicos.
- Llenar el balde con el volumen de agua a utilizar (Litros).
- Revisar la cartilla de dosificación del detergente.
- Pesar la cantidad indicada en la cartilla según el volumen de agua a utilizar.
- Agregar el detergente al agua y mezclar hasta homogenizar.
- Se debe agregar 5 gramos de detergente por cada litro de agua.

Preparación de solución desinfectante de lejía a (50ppm, 200ppm, 1000ppm, etc.)

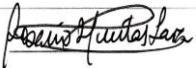
- Colocarse el equipo de seguridad completo.
- Revisar el envase de lejía y verificar su concentración, esta debe ser al 4.6%
- Buscar un balde para el uso de los productos químicos.
- Llenar el balde con el volumen de agua a utilizar.
- Revisar la cartilla de dosificación de Lejía al 4.6%
- Medir en una probeta el volumen de Lejía indicado en la cartilla, según la cantidad a preparar y la concentración deseada (50ppm, 200ppm, 1000ppm).
- Agregar el producto químico al balde con el agua y mezclar hasta homogenizar.

NOTA:

En caso que la concentración de la lejía comercial sea diferente al 4.6%, revisar el anexo 2 (Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies- INACAL) que se presenta al final del procedimiento para determinar las medidas a dosificar que correspondan a la nueva concentración del producto.

Preparación de Alcohol al 70%:

- Hervir agua y dejar enfriar hasta temperatura ambiente.
- Revisar la cartilla de preparación de alcohol al 70%.
- Medir en una probeta el volumen de agua hervida indicada para la cantidad a preparar.
- Agregar el agua al alcohol de 96% y mezclar hasta homogenizar.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Charlizza GERENTE PROYECTOS	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511259824 Gerson Warrenhecha Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	--

Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador

Registros: Control de productos químicos(CYN-F0-13)

5.CARTILLAS DE DOSIFICACION

Dosificación del detergente industrial

Volumen de Agua (Litros)	Detergente (Gramos)
1	5
2	10
3	15
4	20
5	25
6	30
7	35
8	40
9	45
10	50
20	100
30	150
40	200
50	250
60	300
70	350
80	400

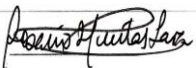
	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 20/90

Dosificación de Lejía comercial al 4.6 %

Volumen de Agua (Litros)	Concentración de la solución desinfectante de lejía a preparar		
	50 ppm	200 ppm	1000
1	1.1	4.3 ml	22 ml
2	2.2	8.6 ml	44 ml
3	3.3	12.9 ml	66 ml
4	4.4	17.2 ml	88 ml
5	5.5	21.5 ml	110 ml
10	11	43 ml	220 ml
20	22	86 ml	440 ml
30	33	129 ml	660 ml
40	44	172 ml	880 ml
50	55	215 ml	1100 ml
60	66	258 ml	1320 ml

Preparación del Alcohol al 70%

Alcohol al 96%	Volumen de agua hervida
(Mililitros)	(Mililitros)
70	30
100	43
150	64
200	86
250	107
300	129
350	150
400	171
450	193
500	214
550	236
600	257
650	279
700	300
750	321
800	343
850	364
900	386
950	407
1000	429

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Charlizza GERENTE PROYECTOS	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511259824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 21/90

6. REGISTROS:

CÓDIGO

CYN-F0-13

NOMBRE DEL FORMATO

Control de productos químicos.

ANEXO: Guía para la limpieza y desinfección de manos y superficies- INACAL

FORMULA PARA LAS DIVERSAS CONCENTRACIONES DE DESINFECTANTES A PARTIR DE UNA SOLUCION CONCENTRADA

$$V1 \times C1 = V2 \times C2$$

V1: Volumen del desinfectante que se extraerá del envase original.

C1: Concentración del desinfectante (tal cual el envase original).

V2: Volumen de solución del desinfectante que se desea preparar; y

C2: Concentración que se necesita preparar.

Por ejemplo:

Se desea preparar 1 L (1000 ml) de solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 0.1 % a partir de lejía comercial al 5%:

V1: esto es lo que deseamos calcular

C1: 5%

V2: 1000 ml; y

C2: 0.1%

Entonces:

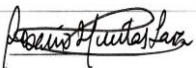
$$V1: V2 \times C2 / C1$$

V1: 1000 ml x 0.1% / 5%; y

V1: 20 ml

Entonces para preparar 1 L de hipoclorito de sodio al 0.1% tendrá que colocarse 20 ml de lejía comercial en un envase de 1 L, completar con agua el volumen deseado de 1 L.

Colocar una etiqueta que indique Solución desinfectante de hipoclorito de sodio al 0.1%

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Charlizza GERENTE PROYECTOS	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511259824 Gerson Warrenechea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 22/90

COLOCAR FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

C. PROCEDIMIENTO PARA LIMPIAR Y DESINFECTAR LA INFRAESTRUCTURA

1.OBJETIVO:

Establecer las directrices y lineamientos para efectuar una correcta limpieza y desinfección de la infraestructura, implementos de limpieza y contenedores de basura con la finalidad de garantizar la inocuidad y calidad de los productos elaborados por Brett Gourmet.

2.ALCANCE:

Este procedimiento se aplica a los pisos, paredes, puertas, ventanas, canaletas, luminarias, luces de emergencia, implementos de limpieza, contenedores o tachos de basura de las instalaciones del comedor.

3.RESPONSABLES:

- El supervisor de calidad y nutrición será el responsable de difundir el procedimiento y de verificar el cumplimiento de los controles implementados y brindar soporte técnico.
- El administrador será el responsable de hacer cumplir este procedimiento y de llevar los registros de control de cada actividad.
- El personal operativo será el responsable de ejecutar las actividades descritas en este procedimiento.

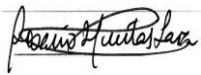
4.DISPOSICIONES GENERALES:

Para el desarrollo de este procedimiento, se han establecido las siguientes categorías

- Paredes, puertas y ventanas.
- Pisos, canaletas y rejillas.
- Luminarias y techos (Trabajos de altura).
- Artículos de oficina y accesorios.
- Contenedores o tachos de basura.
- Implementos de limpieza.

NOTA

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Charlizza GERENTE PROYECTOS	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20514209824 Gerson Warrenechea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 23/90

5. PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

5.1 LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PAREDES, PUERTAS Y VENTANAS

ALCANCE: Paredes, puertas y ventanas de todas las instalaciones del servicio de alimentación.

FRECUENCIA: Semanal, limpieza y desinfección profunda.

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de jebe, mandil, lentes de seguridad y mascarilla.

INSUMOS QUIMICOS: Detergente industrial, Lejía al 0.1% (1000ppm).

MATERIALES: Balde, escoba, escobilla, manguera, paño, atomizador, esponja.

PROCEDIMIENTO:

Limpieza y desinfección de paredes lavables: Método húmedo(Semanal):

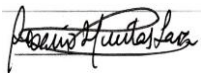
- Colocarse el equipo de seguridad completo.
- Pasar la escoba de cerdas suaves por el área para retirar excesos de polvos.
- Preparar solución jabonosa, aplicar sobre la superficie y refregar con escobilla.
- Enjuagar con baldes de agua o manguera y retirar el detergente.
- Preparar solución desinfectante de lejía a 1000ppm, aplicar en la superficie y dejar secar.

Limpieza y desinfección de paredes no lavables: No lavables - Método seco (Semanal):

- Colocarse el equipo de seguridad completo.
- Pasar la escoba de cerdas suaves por la superficie para retirar excesos de polvos.
- Pasar un paño húmedo con solución desinfectante de lejía a 1000 ppm y dejar secar.

Limpieza y desinfección de puertas y ventanas (Semanal):

- Colocarse el equipo de seguridad completo.
- Retirar la suciedad visible con un paño.
- Preparar solución jabonosa, aplicar sobre la superficie y frotar con una esponja.
- Eliminar todo el detergente de las puertas y ventanas con un paño húmedo.
- Aplicar solución desinfectante de lejía a 1000ppm, frotar con un paño y dejar secar al ambiente.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Charlizza GERENTE PROYECTOS	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511259824 Gerson Warrenechea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 24/90

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

Este procedimiento se debe realizar antes de limpiar los pisos.

Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador.

Registros: Control de limpieza y desinfección de las áreas de trabajo (CYN-F0-10).

5.2 LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PISOS, CANALETAS Y REJILLAS

ALCANCE: Pisos, canaletas y rejillas de las instalaciones del servicio de alimentación.

FRECUENCIA: Diaria, limpieza y desinfección profunda (Al finalizar la producción).

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de jebe, mandil, lentes de seguridad y mascarilla.

INSUMOS QUIMICOS: Detergente industrial, Lejía al 0.1% (1000ppm).

MATERIALES: Señalización de piso húmedo, balde, escoba, jalador, recogedor de basura.

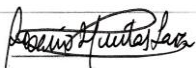
PROCEDIMIENTO:

Limpieza de pisos (Diaria):

- Colocarse el equipo de seguridad completo y despejar la zona a limpiar.
- Barrer el piso con la escoba y verificar de no dejar residuos en el suelo.
- Colocar el triángulo del piso mojado y preparar la solución jabonosa.
- Esparcir en el piso la solución jabonosa y frotar con la escoba.
- Enjuagar con abundante agua hasta eliminar el detergente.
- Secar con la ayuda de un jalador.

Limpieza de canaletas y rejillas (Diaria):

- Retirar las rejillas de las canaletas luego de haber completado la limpieza de pisos. Recoger la suciedad acumulada en las canaletas, con la ayuda de una escoba y recogedor.
- Refregar las rejillas con una escoba y la solución jabonosa.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chavez Churizza GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511293824 Gerson Warrenechea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 25/90

- Aplicar solución jabonosa a las canaletas y refregar hasta eliminar la suciedad adherida.
- Enjuagar con abundante agua y colocar las rejillas.

Desinfección de pisos, canaletas y rejillas (Diaria):

- Preparar la solución desinfectante de lejía a 1000 ppm.
- Aplicar la solución desinfectante en el piso, rejillas, y/o canaletas.
- Esparcir la solución desinfectante del piso con un trapeador limpio.
- Dejar secar el piso, sumideros, rejillas y/o canaletas al medio ambiente.
- Retirar la señalización de piso húmedo.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador.

Registros: Control de limpieza y desinfección de las áreas de trabajo (CYN-FO-10).

5.3 LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LUMINARIAS Y TECHOS

ALCANCE: Luminarias y techos del servicio de alimentación.

FRECUENCIA: Semestral o según se requiera.

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes, mascarilla, mandil y lentes de seguridad.

INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, alcohol al 70%,
Lejía al 01% (1000ppm).

MATERIALES: escalera, paño, esponja, atomizador.

PROCEDIMIENTO:

Limpieza de luminarias:

- Colocarse el equipo de seguridad y desconectar la corriente eléctrica.
- Cubrir los equipos del área antes de efectuar la operación de limpieza (Si fuese necesario).
- Limpiar la superficie externa de la luminaria con un paño seco y retirar el protector.
- Sacar el fluorescente, limpiar con un paño seco y colocar en un lugar seguro.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chavez Churizza GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511293824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 26/90

Limpieza y desinfección del protector:

- Preparar y aplicar la solución jabonosa.
- Frotar con una esponja y enjuagar con abundante agua.
- Preparar y aplicar solución desinfectante.
- Frotar con un paño limpio, dejar secar al medio ambiente e instalar.

Limpieza y desinfección de las luces de emergencia:

- Desconectar, bajar el equipo y retirar todo el polvo con un paño húmedo.
- Limpiar y refregar con la solución jabonosa para remover suciedad.
- Remover todo el detergente con un paño húmedo.
- Aplicar una solución desinfectante.
- Frotar con un paño limpio y dejar secar al medio ambiente.

Limpieza y desinfección de techos:

- Según el procedimiento establecido por el área de mantenimiento.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

Ejecutado: Personal de mantenimiento.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador.

Registro: Control de limpieza y desinfección de las áreas de trabajo (CYN-FO-10).

5.4 LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ARTICULOS DE OFICINA Y ACCESORIOS

ALCANCE: Escritorios, sillas, teclados, laptop, etc.

FRECUENCIA: Profunda: Diaria - Al finalizar turno.

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de jebe, lentes de sello, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, Lejía al 0.1 % (100Oppm).

MATERIALES: Balde, paños limpios, esponja y atomizador.

PROCEDIMIENTO:

Limpieza y desinfección (Diaria):

- Colocarse el equipo de seguridad completo.
- Preparar solución jabonosa y aplicar a las superficies.
- Frotar con un paño y retirar el exceso de detergente con un paño húmedo.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chavez Charlizza GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511299824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	---	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 27/90

- Preparar solución desinfectante de lejía a 1000ppm y aplicar a las superficies.
- Frotar con un paño y dejar secar.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador.

Registro: Control de limpieza y desinfección de las áreas de trabajo (CYN-FO-10)

5.5 LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CONTENEDORES O TACHOS DE BASURA

ALCANCE: Tachos de basura.

FRECUENCIA: Profunda: Diaria - Al finalizar turno.

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de jebe, lentes de sello, mascarilla.

INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, Lejía al 0.1 % (1000ppm).

MATERIALES: Balde, escobilla y atomizador.

PROCEDIMIENTO:

Limpieza y desinfección profunda (Diaria):

- Remover la suciedad visible de los tachos y preparar solución jabonosa.
- Aplicar a los tachos la solución jabonosa y frotar con escobilla.
- Enjuagar con abundante agua para eliminar el detergente.
- Preparar una solución desinfectante de lejía a 1000ppm.
- Dosificar la solución desinfectante y dejar secar al medio ambiente boca abajo.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador.

Registro: Control de limpieza y desinfección de las áreas de trabajo (CYN-FO-10).

5.6 LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LOS IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chavez Churizza GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511293824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 28/90

ALCANCE: Paños, escobillas, esponjas, mallas, baldes, jaladores, recogedores de basura, etc.

FRECUENCIA: Profunda: Diaria - Al finalizar turno.

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de jebe, lentes de sello, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, Lejía al 0.02-0.1% (200-1000ppm).

MATERIALES: Balde, escobilla, esponja y atomizador.

PROCEDIMIENTO:

Limpieza y desinfección profunda (Diaria):

- Colocarse el equipo de seguridad completo.
- Preparar solución jabonosa, aplicar a los implementos y frotar con escobilla.
- Enjuagar con abundante agua para eliminar el detergente.
- Preparar solución desinfectante de lejía a 1000ppm y aplicar:
 1. Implementos pequeños: sumergir en un balde con la solución durante 5 minutos, retirar, escurrir y dejar secar al medio ambiente, ordenar en su espacio establecido.
 2. Implementos grandes: rociar las superficies con solución desinfectante y dejar secar.

Observaciones:

- Los paños (Limpios) deben permanecer sumergidos en solución desinfectante a 200ppm.
- El recipiente de inmersión debe estar rotulado y ubicado debajo del área de lavado.
- Se prohíbe mantener los paños de limpieza sobre las mesas de trabajo u otros utensilios.
- La solución desinfectante de lejía a 200ppm debe ser cambiada cada dos horas.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador.

Registro: Control de limpieza y desinfección de servicios higiénicos, vestidores, estaciones de lavado e implementos de limpieza (CYN-F0-11).

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chavez Charlizza GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511299824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	---	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 29/90

6. REGISTROS:

CÓDIGO	NOMBRE DEL FORMATO
CYN-F0-10	Control de limpieza y desinfección de las áreas de trabajo.
CYN-F0-11	Control de limpieza y desinfección de las estaciones de lavado, servicios higiénicos, vestidores e implementos de limpieza.

D. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SUPERFICIES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

1.OBJETIVO:

Establecer las directrices y/o lineamientos para efectuar una correcta limpieza y desinfección de las superficies que están en contacto directo con los alimentos con la finalidad de garantizar la inocuidad y calidad de los productos elaborados por Brett Gourmet.

2. ALCANCE:

Este procedimiento aplica a todas las superficies que están en contacto directo con los alimentos dentro del área de producción, incluye equipos, utensilios, mesas, vajillas, menajes, soportes u otros, etc.

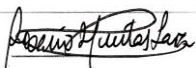
3.RESPONSABLES:

- El supervisor de calidad y nutrición será el responsable de difundir el procedimiento, verificar su cumplimiento y brindar soporte técnico.
- El administrador será el responsable de hacer cumplir este procedimiento y de llevar los registros de control de cada actividad.
- El personal operativo será el responsable de ejecutar las actividades descritas en este procedimiento.

4.DISPOSICIONES GENERALES:

Para el desarrollo de este procedimiento, se han dividido las superficies en contacto directo con los alimentos en las siguientes categorías:

- Soportes: Mesas, acrílicos de protección, estantes, anaqueles, recipientes de insumos, coches de bandejas, jabas y parihuelas.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chavez Churizua GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511299824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 30/90

- Vajillas (Bandejas, platos, cubiertos, vasos y p rex).
- Utensilios de cocina (Tablas de picar, cucharones, cuchillos, etc.).
- Equipos de acero inoxidable.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

5. PROCEDIMIENTOS:

5.1 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION LIMPIEZA Y DESINFECCION DE MESAS Y COCHES DE BANDEJAS

ALCANCE: Mesas y coches de bandejas del servicio de alimentación.

FRECUENCIA: Diaria: Inicio, final y entre cambios del proceso.

Semanal: Profunda -al final del proceso.

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de nitrilo, lentes de seguridad y mascarilla.

INSUMOS QUIMICOS: Detergente industrial, alcohol al 70% o Lejía al 0.1% (1000ppm).

MATERIALES: Balde, escoba, escobilla, manguera, paño, atomizador, esponja.

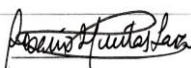
PROCEDIMIENTO:

Limpieza (Diaria):

- Colocarse el equipo de seguridad completo.
- Retirar la suciedad visible de la superficie de las mesas y coches de bandejas.
- Preparar solución jabonosa, aplicar sobre las superficies y frotar con una esponja.
- Enjuagar las mesas y coches de bandejas con abundante agua hasta eliminar el detergente.
- Retirar el exceso de agua y secar con un paño limpio.

Desinfección (Diaria):

- Preparar solución desinfectante de Alcohol al 70% o lejía a 1000ppm.
- Dosificar sobre las superficies la solución desinfectante y frotar con un paño limpio.
- Sí se emplea alcohol al 70%, dejar secar al medio ambiente, no es necesario retirarlo.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chávez Ori�liza GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511209824 Gerson Marenchea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 31/90

- Sí se emplea lejía a 1000ppm, dejar actuar por 5 minutos, retirar el exceso con un paño limpio y húmedo, dejar secar al medio ambiente.
- Las mesas de los comensales se deben desinfectar cada 20 minutos con alcohol al 70%.

Limpieza y desinfección (Semanal):

- Se debe limpiar y desinfectar la parte superior e inferior de las mesas del área de producción y de los coches de bandejas, siguiendo el procedimiento descrito anteriormente, pero aplicado a ambos lados parte superior e inferior.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador.

Registro: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-F0-08). Desinfección de mesas y acrílicos del área de comedor (CYN-F0-09).

5.2 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ACRILICOS DE PROTECCION

ALCANCE: Acrílicos de protección de las mesas de comensales.

FRECUENCIA: Diaria: Inicio, durante y final y entre cambios del proceso.

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de nitrilo, lentes de seguridad y mascarilla.

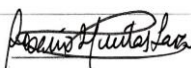
INSUMOS QUIMICOS: Detergente industrial, alcohol al 70% o lejía al 0.1% (1000ppm).

MATERIALES: Balde, paño y atomizador.

PROCEDIMIENTO:

Limpieza profunda (Diaria):

- Colocarse el equipo de seguridad completo.
- Retirar la suciedad visible de los acrílicos usando un paño limpio.
- Preparar la solución jabonosa y aplicar sobre la superficie.
- Frotar los acrílicos de protección con la solución jabonosa y un paño limpio.
- Limpiar los acrílicos con un paño húmedo hasta eliminar el detergente.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Chorrillos GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 2051129824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	---

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 32/90

Desinfección profunda (Diaria):

- Preparar solución desinfectante de Alcohol al 70% o lejía a 1000ppm.
- Dosificar sobre las superficies la solución desinfectante y frotar con un paño limpio.
- Sí se emplea alcohol al 70%, dejar secar al medio ambiente, no es necesario retirarlo sí se emplea lejía a 1000 ppm dejar actuar por 5 minutos, retirar el exceso con un paño limpio y húmedo, dejar secar al medio ambiente.
- Los acrílicos de protección se deben desinfectar con alcohol al 70% cada 20 minutos durante el transcurso del servicio.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador.

Registro: Desinfección de mesas y acrílicos del área de comedor. (CYN-FO-09).

5.3 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ESTANTES, ANAQUELES Y RECIPIENTES

ALCANCE: Estantes, anaqueles, recipientes de insumos, cubiertos, lavado de vajillas y utensilios.

FRECUENCIA: Diaria: (Al inicio del proceso) Semanal (Profunda)

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de nitrilo, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

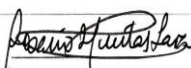
INSUMOS QUIMICOS: Detergente industrial, alcohol al 70% o lejía al 0.1% (1000ppm).

MATERIALES: Balde, escobilla, esponja, paño y atomizador.

PROCEDIMIENTO:

Limpieza y desinfección de estantes y anaqueles (Diario):

- Colocarse el equipo de seguridad completo.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511209824 Gerson Marenchea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	---	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 33/90

- Retirar la suciedad visible de estantes o anaqueles con un paño limpio y húmedo.
- Desinfectar la superficie con alcohol al 70% o lejía a 1000 ppm.

Limpieza y desinfección de estantes y anaqueles (Semanal):

- Colocarse el equipo de seguridad completo.
- Retirar los recipientes de los anaqueles o estantes y colocarlos en una mesa segura.
- Retirar la suciedad visible de los estantes o anaqueles y preparar la solución jabonosa.
- Aplicar la solución jabonosa, frotar con una esponja y retirar el detergente con un paño húmedo.
- Desinfectar la superficie con alcohol al 70% o lejía a 1000ppm.
- Colocar nuevamente los recipientes en su lugar.

Limpieza y desinfección de recipientes:

- Recipientes de insumos (Semanal): Limpiar y retirar la suciedad de la superficie de los recipientes con un paño húmedo y limpio, desinfectar con alcohol al 70% o lejía a 1000ppm.
- Recipientes de los productos a granel (Semanal): se deben lavar con solución jabonosa y desinfectar con alcohol al 70% o Lejía a 1000ppm.
- Recipientes de cubiertos, jugos, refrescos, lavado de vajillas y utensilios (Diaria): Retirar la suciedad de la superficie de los recipientes lavar con solución jabonosa y desinfectar con Lejía a 1000ppm.

NOTAS:

Sí en la desinfección se emplea alcohol al 70%, dejar secar al medio ambiente, no es necesario retirarlo.

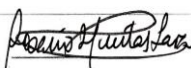
Sí en la desinfección se emplea lejía a 1000ppm, dejar actuar por 5 minutos, retirar el exceso con un paño limpio y húmedo, dejar secar al medio ambiente.

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador.

Registro: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-F0-08).

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Orihuela GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 2051129824 Gerson Marenchea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	---

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 34/90

5.4 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE JABAS Y PARIHUELAS

ALCANCE: Jabas y parihuelas del área de producción.

FRECUENCIA: Semanal (Al final del proceso).

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de nitrilo, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUIMICOS: Detergente industrial, alcohol al 70% o lejía al 0.1% (1000ppm).

MATERIALES: Balde, esponja, paño y atomizador.

PROCEDIMIENTO:

Limpieza (Semanal):

- Colocarse el equipo de seguridad completo.
- Retirar la suciedad visible de las jabas y parihuelas usando una escobilla.
- Preparar solución jabonosa y aplicar a la superficie de las jabas y parihuelas.
- Frotar con la escobilla y enjuagar con abundante agua hasta eliminar el detergente.
- Escurrir y secar con un paño limpio.

Desinfección (Semanal):

- Preparar solución desinfectante de lejía a 200ppm.
- Dosificar con un atomizador la solución desinfectante a 200ppm.
- Frotar con un paño húmedo y limpio dejar actuar por 5 minutos.
- Retirar el exceso de solución desinfectante con un paño húmedo.
- Dejar secar al medio ambiente.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

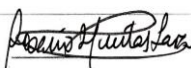
Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador.

Registro: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-F0-08).

5.5 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VAJILLA- CUBIERTOS

ALCANCE: Cucharas, cucharillas, cuchillos y tenedores.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Churruarín GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 2051129824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	--	---

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 35/90

FRECUENCIA: Diaria, después de cada uso.

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de nitrilo, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUIMICOS: Detergente industrial, alcohol al 70% o lejía al 0.1% (1000ppm).

MATERIALES: Esponja, paño, recipiente para desinfección y atomizador.

PROCEDIMIENTO:

Limpieza (Diaria):

- Colocarse el equipo de seguridad completo.
- Eliminar los restos de alimentos presentes en los cubiertos.
- Preparar solución jabonosa y aplicar a los cubiertos.
- Refregar los cubiertos con esponja haciendo uso de la solución jabonosa.
- Enjuagar los cubiertos con abundante agua hasta remover el detergente.
- Escurrir los cubiertos.

Desinfección (Diaria):

- Calentar agua hasta alcanzar los 80°C.
- Sumergir los cubiertos en agua caliente a 80°C durante 5 minutos.
- Escurrir y desinfectar con alcohol a 70% o lejía al 1000 ppm.
- Sí se emplea alcohol al 70%, dejar secar al medio ambiente, no es necesario retirarlo.
- Sí se emplea lejía a 1000ppm, dejar actuar por 5 minutos, retirar el exceso con un paño limpio y húmedo, dejar secar al medio ambiente.

Limpieza y desinfección (Profunda):

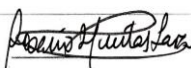
- Se debe realizar siguiendo las indicaciones descritas en el presente procedimiento de limpieza y blanqueado de vajillas y utensilios.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Chorrilloza GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 2051129824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	---	---

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 36/90

Registro: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-F0-08).

5.6 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE VAJILLA- PLATOS, BANDEJAS, PIREX Y VASOS

ALCANCE: Platos, bandejas, pírex y vasos.

FRECUENCIA: Diaria, después de cada uso.

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de nitrilo, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUIMICOS: Detergente industrial, alcohol al 70% o lejía al 0.1% (1000ppm).

MATERIALES: Esponja, malla, paño, recipiente para desinfección y bolsas o film.

PROCEDIMIENTO:

Limpieza (Diaria):

- Colocarse el equipo completo de seguridad.
- Los platos, bandejas, pírex y vasos deben lavarse por separado.
- Eliminar los restos de alimentos presentes en los platos, bandejas y vasos.
- Preparar la solución jabonosa, sumergir las vajillas y refregar con una esponja.
- Enjuagar la vajilla con abundante agua hasta remover todo el detergente.

Desinfección (Diaria):

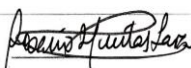
- Preparar una solución desinfectante de Lejía a 1000 ppm.
- Sumergir los platos, bandejas o vasos en la solución desinfectante por 5 minutos.
- Enjuagar con abundante agua, escurrir y rociar con alcohol al 70% usando un atomizador
- Dejar secar al medio ambiente.

Limpieza y desinfección (Profunda):

- Se debe realizar siguiendo las indicaciones descritas en el presente procedimiento de limpieza y blanqueado de vajillas y utensilios.

NOTAS:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Chorrillos GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511299824 Gerson Marenchea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 37/90

Los platos luego de secarse, se deben apilar en rumas de 25 unidades y tapar con bolsas plásticas o papel film desinfectado con alcohol al 70%.

Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador.

Registro: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-F0-08).

5.7 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE UTENSILIOS DE COCINA

ALCANCE: Tablas de picar, cucharones, cuchillos, pinzas, bowls, ollas, sartenes, etc.

FRECUENCIA: Diaria, después de cada uso.

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de nitrilo, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUIMICOS: Detergente industrial, lejía al 0.02% (200ppm).

MATERIALES: Esponja, malla, paño, recipiente para desinfección y bolsas o film.

PROCEDIMIENTO:

Limpieza (Diaria):

- Colocarse el equipo completo de seguridad.
- Eliminar los restos de alimentos presentes en los utensilios de cocina.
- Preparar la solución jabonosa, sumergir los utensilios y refregar con una esponja.
- Enjuagar los utensilios con abundante agua hasta remover todo el detergente.

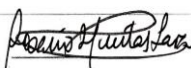
Desinfección (Diaria):

- Preparar una solución desinfectante de Lejía a 200 ppm.
- Utensilios grandes (Ollas, sartenes, bowls, etc.): rociar con la solución desinfectante, dejar actuar por 5 minutos, enjuagar con abundante agua y secar al ambiente.
- Utensilios pequeños (Tablas de picar, cucharones, cuchillos, pinzas, etc.): Sumergir en solución desinfectante hasta su nuevo uso y antes de utilizar lavar con abundante agua.

Limpieza y desinfección (Profunda):

- Se debe realizar siguiendo las indicaciones descritas en el presente procedimiento de limpieza y blanqueado de vajillas y utensilios.

NOTAS:

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chavez Churizosa GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511209824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	---	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 38/90

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

La solución desinfectante se debe cambiar 1 vez al día, preferiblemente al finalizar el proceso.

Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador.

Registro: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-F0-08).

5.8 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y BLANQUEADO DE VAJILLAS Y UTENSILIOS

ALCANCE: Vajillas y utensilios.

FRECUENCIA: Semanal.

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de nitrilo, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUIMICOS: Detergente industrial y lejía al 0.02% (200ppm).

MATERIALES: Esponja, malla, paño, recipiente para desinfección.

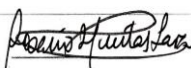
PROCEDIMIENTO:

Limpieza (Semanal):

- Colocarse el equipo completo de seguridad (Guantes, lentes, mandil y botas).
- Eliminar los restos de alimentos de las vajillas y utensilios.
- Preparar solución jabonosa, aplicar a las superficies y refregar con la esponja.
- Enjuagar la vajilla y utensilios con agua hasta remover el detergente.
- Proceder a la etapa de Blanqueado.

Blanqueado (Semanal):

- Preparar una solución desinfectante de Lejía a 200 ppm.
- Sumergir la vajilla y utensilios en la solución desinfectante por 12 horas (Mínimo).
- Enjuagar la vajilla y utensilios con abundante agua.
- Escurrir y dejar secar la vajilla y utensilios al ambiente.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Chorrillos GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 2051129824 Gerson Marenchea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	--	---

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 39/90

- Guardar la vajilla y utensilios en sus respectivas áreas.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador.

Registro: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-F0-08).

5.9 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE EQUIPOS: BALANZA

ALCANCE: Balanzas del área de producción.

FRECUENCIA: Diaria (Al finalizar la producción) y semanal (Al finalizar la producción).

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de nitrilo, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUIMICOS: Detergente industrial y lejía al 002% (200ppm).

MATERIALES: Balde, paño y atomizador.

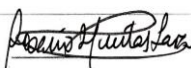
PROCEDIMIENTO:

Limpieza y desinfección superficial (Diaria):

- Colocarse el equipo de seguridad y preparar solución jabonosa.
- Limpiar con un paño y la solución jabonosa la superficie de la balanza.
- Retirar el exceso de detergente con un paño húmedo y limpio.
- Preparar solución desinfectante de lejía a 200ppm.
- Dosificar sobre la superficie de la balanza la solución desinfectante.
- Frotar con un paño húmedo, dejar actuar por 5 minutos, retirar el exceso de desinfectante con un paño húmedo, limpio y dejar secar al medio ambiente.

Limpieza y desinfección profunda (semanal):

- Colocarse el equipo de seguridad.
- Realizar la limpieza superficial (Limpiar con solución jabonosa y retirar el exceso).

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chavez Churizosa GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 2051129824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	---	---

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 40/90

- Sumergir las partes desmontables de la balanza en una solución desinfectante de lejía a 200ppm durante 15 minutos y retirar.
- Enjuagar con agua potable y dejar secar al medio ambiente.
- Las partes no desmontables se desinfectarán frotando con una solución de lejía a 200ppm usando un paño limpio, dejar actuar por 15 minutos y retirar el exceso con un paño húmedo, limpio y desinfectado.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador.

Registro: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-F0-08).

5.10 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE TABOLAS Y CHAFING DISH

ALCANCE: Tabola y Chafing dish del área de línea.

FRECUENCIA: Diaria: Profunda - Al iniciar y al finalizar la producción.

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de nitrilo, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

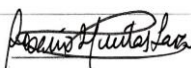
INSUMOS QUIMICOS: Detergente industrial, alcohol al 70% o lejía al 0.1% (1000ppm).

MATERIALES: Balde, paño, esponja y atomizador.

PROCEDIMIENTO:

Limpieza superficial (Diaria):

- Colocarse el equipo de seguridad y preparar la solución jabonosa.
- Retirar los Chafing dish, el agua de la tabola y los restos de alimentos de la superficie.
- Frotar con una esponja y la solución jabonosa el interior y exterior de la tabola y los chafing dish.
- Enjuagar con agua y retirar el exceso de detergente del equipo.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Orellana GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511209824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 41/90

Desinfección superficial (Diaria):

- Preparar la solución desinfectante de lejía a 1000ppm.
- Dosificar sobre la superficie de la tabola y los chafing dish la solución desinfectante.
- Frotar la tabola y los chafing dish con un paño húmedo limpio y desinfectado.
- Dejar actuar por 5 minutos el desinfectante.
- Retirar el exceso con un paño húmedo, limpio y desinfectado.
- Dejar secar al medio ambiente.

NOTAS:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

En las actividades intermedias del servicio se debe desinfectar la tabola y los chafing dish con alcohol al 70%, dosificando sobre el equipo la solución desinfectante y frotando con un paño limpio.

Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador.

Registro: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-F0-08).

5.11 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE COCINAS, HORNOS Y PLANCHAS

ALCANCE: Hornos, cocinas y planchas del área de producción.

FRECUENCIA: Superficial: Diaria (Al finalizar turno); Profunda: Semanal (Al finalizar turno).

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de nitrilo, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

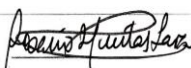
INSUMOS QUIMICOS: Detergente industrial y lejía al 0.02% (200ppm).

MATERIALES: Balde, paño, esponja, espátula y atomizador.

PROCEDIMIENTO:

Limpieza superficial (Diaria):

- Colocarse el equipo de seguridad y preparar la solución jabonosa.
- Apagar los equipos (Cocina, horno y plancha) y dejar enfriar.
- Raspar con una espátula y remover los residuos sólidos adheridos a la superficie.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Chorrillos GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511299824 Gerson Marenchea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 42/90

- Retirar con un paño húmedo los residuos de grasas y alimentos.
- Frotar la superficie de los equipos con una esponja y solución jabonosa.
- Limpiar las superficies con un paño húmedo hasta eliminar el detergente.

Desinfección superficial(Diaria):

- Preparar la solución desinfectante de lejía a 200ppm.
- Dosificar la solución desinfectante con un atomizador sobre la superficie de los equipos.
- Frotar con un paño limpio y dejar actuar por 5 minutos.
- Retirar el exceso de cloro con un paño húmedo y dejar secar al medio ambiente.

Limpieza y desinfección profunda (Semanal):

- Colocarse el equipo de seguridad, apagar los equipos y dejar enfriar.
- Desmontar las piezas de los equipos, rociar solución desengrasante la superficie, dejar actuar por 5 minutos y realizar el procedimiento de limpieza siguiendo las indicaciones descritas anteriormente.

Para la desinfección:

- Las piezas desmontadas se deben sumergir por 15 minutos en una solución desinfectante de lejía a 200ppm, seguido de un lavado con agua y el rearme del equipo.
- Las partes del equipo que no se pueden desmontar también se deben desinfectar con una solución.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

Ejecutado: Operarios de producción.

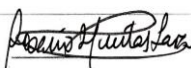
Monitoreo: Inspección visual por el administrador.

Registro: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-F0-08).

5.12 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LICUADORAS Y EXPRIMIDORES

ALCANCE: Licuadoras y exprimidores del área de producción.

FRECUENCIA: Superficial: Diaria Entre cambios de producto; Profunda: Semanal (Al

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Churruarín GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511209824 Gerson Marencheva Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	---

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 43/90

finalizar turno).

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de nitrilo, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUIMICOS: Detergente industrial, lejía al 002% (200ppm).

MATERIALES: Balde, paño, esponja y atomizador.

PROCEDIMIENTO:

Limpieza superficial (Diaria):

- Colocarse el equipo de seguridad y preparar la solución jabonosa.
- Desenchufar y desarmar los equipos según corresponda.
- Enjuagar los equipos con agua para eliminar los residuos superficiales.
- Frotar la superficie de los equipos con una esponja y la solución jabonosa.
- Enjuagar los equipos con agua hasta eliminar todo el detergente.

Desinfección superficial (Diaria):

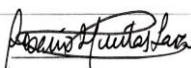
- Preparar la solución desinfectante de lejía a 200ppm.
- Dosificar la solución desinfectante con un atomizador sobre la superficie de los equipos.
- Frotar con un paño limpio y dejar actuar por 5 minutos.
- Retirar el exceso de cloro con un paño húmedo, limpio y desinfectado.
- Dejar secar al medio ambiente.

Limpieza y desinfección profunda (Semanal):

- En este procedimiento se realizará el desmontaje de las piezas movibles de los equipos.
- El proceso de limpieza de las piezas y el equipo se realizará como el descrito anteriormente.
- Las piezas desmontadas (limpias) se deben sumergir por 15 minutos en una solución desinfectante de 200ppm, seguido de un enjuague con agua, escurrido y rearme del equipo.
- Las partes del equipo que no se pueden desmontar también se deben desinfectar con una solución de 200ppm y por un periodo de 15 minutos.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Chorrillos GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 2051129824 Gerson Marenchea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	--	---

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 44/90

Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador.

Registro: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-F0-08).

5.13 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CAMARÁS DE CONGELACIÓN, REFRIGERACIÓN Y VITRINAS DE EXHIBICIÓN

ALCANCE: Cámaras de congelación y refrigeración del área de producción.

FRECUENCIA: Superficial: Diaria (Al finalizar turno); Profunda: Semanal (Al finalizar turno).

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de nitrilo, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUIMICOS: Detergente industrial, lejía al 002% (200ppm).

MATERIALES: Balde, paño, esponja y atomizador.

PROCEDIMIENTO:

Limpieza superficial (Diaria):

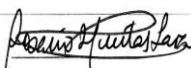
- Colocarse el equipo de seguridad y desconectar los equipos.
- Remover con un paño limpio los residuos superficiales.
- Preparar la solución jabonosa y aplicar a la superficie de los equipos.
- Frotar la superficie de los equipos con una esponja y la solución jabonosa.
- Limpiar con un paño húmedo hasta eliminar todo el detergente.

Desinfección superficial (Diaria):

- Preparar la solución desinfectante de lejía a 200ppm.
- Dosificar la solución desinfectante sobre la superficie de los equipos.
- Frotar con un paño limpio y dejar actuar por 5 minutos.
- Retirar el exceso de cloro con un paño húmedo, limpio y desinfectado.
- Dejar secar al medio ambiente.

Limpieza y desinfección profunda (Semanal):

- Desconectar los equipos y descongelar según corresponda.
- Vaciar las cámaras de congelación, refrigeración y vitrinas de exhibición.
- Realizar la limpieza y desinfección interna y externa según el procedimiento descrito anteriormente.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Churruarín GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 2051129824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	---

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 45/90

- La solución desinfectante en la desinfección profunda se debe dejar actuar por 15 minutos.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador.

Registro: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-F0-08).

5.14 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LA CAMPANA EXTRACTORA

ALCANCE: Campana extractora del área de producción

FRECUENCIA: Superficial: Diaria (Al finalizar turno); Profunda: Semanal (Al finalizar turno).

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de nitrilo, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUIMICOS: Detergente industrial, Sol. desengrasante, Soda caustica, Lejía al 0.02% (200ppm).

MATERIALES: Balde, paño, esponja y atomizador.

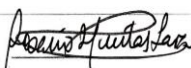
PROCEDIMIENTO:

Limpieza superficial (Diaria):

- Colocarse el equipo de seguridad y preparar la solución jabonosa.
- Apagar la campana extractora y dejar enfriar.
- Frotar con una esponja para remover los residuos sólidos adheridos a la superficie.
- Retirar con un paño húmedo los residuos de grasas y alimentos.
- Frotar la superficie de los equipos con una esponja y la solución jabonosa.
- Enjuagar con agua hasta eliminar todo el detergente.

Desinfección superficial (Diaria):

- Preparar la solución desinfectante de lejía a 200ppm.
- Dosificar la solución desinfectante con un atomizador sobre la superficie.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayer Chorrilloza GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 2051129824 Gerson Marenchea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	---	---

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 46/90

- Frotar con un paño limpio, dejar actuar por 5 minutos, retirar el exceso con un paño limpio.
- Dejar secar al medio ambiente.

Limpieza y desinfección profunda (Semanal):

- Apagar la campana extractora y dejar enfriar.
- Rociar la solución desengrasante en la superficie de la campana, dejar actuar por 10 minutos y realizar el procedimiento de limpieza siguiendo las indicaciones descritas anteriormente.
- La desinfección se realizará con soda caustica, siguiendo las indicaciones del producto.
- La soda caustica debe removerse con abundante agua para evitar la contaminación por residuos químicos y debe ser manipulada haciendo uso del equipo de seguridad.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador.

Registro: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-F0-08).

5.15 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LA FREIDORA

ALCANCE: Freidoras del área de producción.

FRECUENCIA: Profunda: Diaria - Al finalizar turno.

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de nitrilo, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

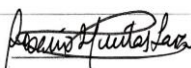
INSUMOS QUIMICOS: Detergente industrial, solución desengrasante, Lejía al 0.02% (200ppm).

MATERIALES: Balde, paño, esponja y atomizador.

PROCEDIMIENTO:

Limpieza profunda (Diaria):

- Colocarse el equipo de seguridad y preparar la solución jabonosa.
- Apagar y desenchufar el equipo, dejar enfriar y retirar el aceite.
- Aplicar solución desengrasante en la superficie y dejar actuar por 10 minutos.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chaves Orliz GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 2051129824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	---	---

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 47/90

- Frotar con una esponja y remover los residuos adheridos a la superficie.
- Retirar con un paño húmedo los residuos de grasas, alimentos y desengrasante.
- Frotar la superficie del equipo con una esponja y la solución jabonosa.
- Limpiar la superficie con un paño húmedo hasta eliminar completamente el detergente.

Desinfección profunda (Diaria):

- Preparar la solución desinfectante de lejía a 200ppm.
- Dosificar la solución desinfectante con un atomizador sobre la superficie.
- Frotar con un paño limpio y dejar actuar por 5 minutos.
- Retirar el exceso de desinfectante con un paño húmedo y limpio.
- Dejar secar al medio ambiente.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador.

Registro: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-F0-08).

5.16 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS REFRESQUERAS

ALCANCE: Refresqueras empleadas para almacenar y surtir las bebidas durante el servicio.

FRECUENCIA: Profunda: Diaria - Antes de iniciar el turno, durante y al finalizar turno.

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de nitrilo, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

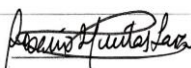
INSUMOS QUIMICOS Detergente industrial, alcohol al 70%, Lejía al 0.1% (1000ppm).

MATERIALES: Balde, paño, esponja y atomizador.

PROCEDIMIENTO:

Limpieza profunda (Diaria):

- Colocarse el equipo de seguridad y preparar la solución jabonosa.
- Desenchufar el equipo y desmontar las piezas movibles según corresponda.
- Enjuagar el equipo y las piezas con agua para eliminar los residuos superficiales.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayer Churizua GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511209824 Gerson Marenchea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 48/90

- Frotar la superficie del equipo y las piezas con una esponja y la solución jabonosa.
- Enjuagar el equipo y las piezas con agua hasta eliminar todo el detergente.

Desinfección profunda (Diaria):

- Preparar la solución desinfectante de lejía a 1000ppm.
- Dosificar la solución desinfectante con un atomizador sobre la superficie del equipo.
- Frotar la solución desinfectante con un paño húmedo y dejar actuar hasta su nuevo uso.
- Sumergir las piezas desmontables se en la solución desinfectante hasta su posterior uso.
- Retirar el exceso de cloro con un paño limpio y desinfectado de la superficie de la refresquera.
- Enjuagar las piezas desmontables con abundante agua y escurrir.
- Realizar el montaje de las piezas.
- Desinfectar todo el equipo son alcohol al 70% y dejar secar.

NOTAS:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

Se debe desinfectar la boquilla dosificadora cada 20 minutos usando alcohol al 70%.

Las piezas desmontables deben estar completamente limpias antes de sumergirlas en la solución desinfectante, de lo contrario la acción del cloro se inactivará.

Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador.

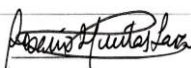
Registro: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-FO-08).

5.17 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LA WAFLERA Y SANGUCHERA

ALCANCE: Waflera y sanguchera del área de producción.

FRECUENCIA: Profunda: Diaria - Al finalizar turno.

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de nitrilo, lentes de seguridad, mandil y

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Orihiza GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 2051129824 Gerson Marenchea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	---	---

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 49/90

mascarilla.

INSUMOS QUIMICOS: Detergente industrial, Lejía al 0.02% (200ppm).

MATERIALES: Balde, paño, esponja y atomizador.

PROCEDIMIENTO:

Limpieza profunda (Diaria):

- Colocarse el equipo de seguridad y preparar la solución jabonosa
- Apagar y desenchufar la waflera y sanguchera, dejar enfriar.
- Retirar con un paño húmedo los residuos de grasas y alimentos adheridos a la superficie.
- Frotar la superficie de los equipos con una esponja y la solución jabonosa.
- Limpiar la superficie con un paño húmedo hasta eliminar completamente el detergente.

Desinfección profunda (Diaria):

- Preparar la solución desinfectante de lejía a 200ppm.
- Dosificar la solución desinfectante con un atomizador sobre la superficie.
- Frotar con un paño limpio y dejar actuar por 5 minutos.
- Retirar el exceso de desinfectante con un paño húmedo y limpio.
- Dejar secar al medio ambiente.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador.

Registro: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-F0-08).

5.18 PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL MICROONDAS

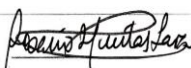
ALCANCE: Microondas del área de producción

FRECUENCIA: Profunda: Diaria - Al finalizar turno.

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Guantes de nitrilo, lentes de seguridad, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUIMICOS: Detergente industrial, Lejía al 0.02% (200ppm).

MATERIALES: Balde, paño, esponja y atomizador.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Chorrilloza GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETTE GOURMET SAC RUC: 2051129824 Gerson Marenchea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 50/90

PROCEDIMIENTO:

Limpieza profunda (Diaria):

- Colocarse el equipo de seguridad y preparar la solución jabonosa.
- Desenchufar el microondas y retirar el plato giratorio del interior.
- Retirar con un paño húmedo y limpio los residuos de grasas y alimentos adheridos.
- Frotar la superficie externa e interna del microondas con una esponja y la solución jabonosa.
- Limpiar las superficies con un paño húmedo hasta eliminar completamente el detergente.
- Lavar el plato giratorio con solución jabonosa y enjuagar con abundante agua.

Desinfección profunda (Diaria):

- Preparar solución desinfectante de lejía a 200ppm.
- Dosificar solución desinfectante en la superficie externa e interna del equipo.
- Dosificar solución desinfectante en el plato giratorio.
- Frotar con un paño limpio y dejar actuar por 5 minutos.
- Retirar el exceso de desinfectante con un paño húmedo y limpio.
- Dejar secar al medio ambiente.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

Ejecutado: Operarios de producción.

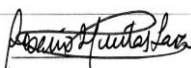
Monitoreo: Inspección visual por el administrador.

Registro: Control de limpieza y desinfección de soportes, vajillas, utensilios y equipos (CYN-F0-08).

E. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LA MATERIA PRIMA DEL AREA DE PRODUCCION

1.OBJETIVO:

Establecer los lineamientos y directrices de limpieza y desinfección de las materias primas que ingresan al área de producción con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Chorrilloza GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511299824 Gerson Marenchea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	---	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 51/90

2.ALCANCE:

Este procedimiento se aplica a las materias primas empleadas en el área de producción tales como: frutas, verduras, hortalizas, productos manufacturados, etc.

3. RESPONSABLES:

- El supervisor de calidad y nutrición será el responsable de difundir el procedimiento, verificar su cumplimiento y brindar soporte técnico.
- El administrador será el responsable de hacer cumplir este procedimiento y de llevar los registros de control de cada actividad.
- El personal operativo será el responsable de ejecutar las actividades descritas en este procedimiento.

4.PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS MATERIAS PRIMAS

ALCANCE: Frutas, verduras, huevos, enlatados, etc.

FRECUENCIA: Cada vez que ingrese materia prima al área de producción.

EQUIPO DE SEGURIDAD: Guantes de vinilo, mandil, lentes de seguridad y mascarilla.

INSUMOS QUIMICOS: Alcohol al 70%, Lejía 1000ppm y lejía a 50ppm

MATERIALES: Recipientes de inmersión, escobillas, jabs, bandejas, esponjas y envases.

PROCEDIMIENTO:

Productos envasados (latas, conservas, atunes, etc.):

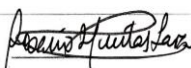
- Lavar con agua potable y refregar con una esponja.
- Frotar la superficie con un paño húmedo con solución desinfectante de lejía a 1000ppm.

Productos a granel (huevos):

- Lavar con agua potable y refregar con una esponja.
- Sumergir en un recipiente con solución desinfectante de lejía a 50ppm.
- Dejar actuar por 5 minutos, retirar y enjuagar con agua potable.

Frutas y verduras:

- Seleccionar y descartar aquellas frutas y verduras que presenten magulladuras, cortes, descomposición, parásitos, larvas, etc.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chavez Churruarín GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 2051129824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	--	---

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 52/90

- Las frutas y verduras con hojas como lechugas, espinacas, fresas, apios, etc. Se deben deshojar y lavar pieza por pieza para evitar que queden rastros de tierra u otros.
- Lavar las frutas y verduras a chorro con agua potable hasta eliminar toda la suciedad.
- Las frutas y verduras que presenten superficies rugosas (piña, melón, zanahorias, etc.) se deben lavar utilizando escobillas de cerdas suaves o esponjas abrasivas de uso exclusivo.
- Sumergir en un recipiente con la solución desinfectante de lejía a 50 ppm, dejar actuar por 10 minutos, retirar y enjuagar con agua potable.

Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador.

Registro: Control de limpieza y desinfección de las materias primas del área de producción (CYN-F0-16).

F. PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS ESTACIONES DE LAVADO, SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTIDORES

1.OBJETIVO:

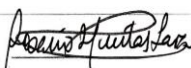
Establecer las directrices de limpieza y desinfección de las estaciones de lavado, servicios higiénicos y vestuarios para evitar que constituyan una fuente de contaminación y se comprometa la inocuidad de los productos elaborados.

2.ALCANCE:

Este procedimiento se aplica a las estaciones de lavado del área de producción a los servicios higiénicos sanitarios y vestidores de las instalaciones del comedor

3. RESPONSABLES:

- El supervisor de calidad y nutrición será el responsable de difundir el procedimiento, verificar su cumplimiento y brindar soporte técnico.
- El administrador será el responsable de hacer cumplir este procedimiento y de llevar los registros de control de cada actividad.
- El personal operativo será el responsable de ejecutar las actividades descritas en este procedimiento.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Churruarín GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 2051129824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	---

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 53/90

4. DISPOSICIONES GENERALES:

Este procedimiento, se ha dividido en las siguientes categorías:

- Estaciones de lavado internas:
 1. Estación de lavado de vajillas.
 2. Estación de lavado de manos del personal.
- Estaciones de lavado externas:
 1. Estación de lavado de implementos de limpieza.
- Servicios higiénicos y vestidores:
 - *Inodoros.
 - *Urinaros.
 - *Duchas.
 - *Lavamanos.
 - *Casilleros.

NOTA:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

5. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS ESTACIONES DE LAVADO INTERNAS

ALCANCE: Estaciones de: Lavado de vajillas, manos de personal e implementos de limpieza.

FRECUENCIA: Profunda: Diaria (Al final de la producción).

EQUIPO DE SEGURIDAD: Guantes de jebe, mandil, lentes de sello completo y mascarilla.

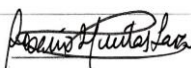
INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, Lejía al 0.1 % (1 000ppm).

MATERIALES: Escobilla de cerdas duras, esponja, paño.

PROCEDIMIENTO:

Limpieza de las estaciones de lavado (Diaria):

- Colocarse el equipo de seguridad y preparar la solución jabonosa.
- Retirar la suciedad visible con ayuda de un paño limpio.
- Agregar la solución jabonosa y frotar con la escobilla.
- Enjuagar con abundante agua hasta eliminar el detergente.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Churruarín GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511209824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 54/90

- Retirar el exceso de agua y luego secar con un paño limpio.

Desinfección de las estaciones de lavado (Diaria):

- Preparar solución desinfectante de lejía a 1000ppm.
- Aplicar la solución desinfectante a la estación de lavado.
- Frotar con un paño húmedo, limpio y desinfectado.
- Dejar secar al ambiente.

NOTAS:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

Este procedimiento debe ser realizado diariamente al finalizar la producción y luego que la limpieza y desinfección de los tachos sea realizada.

Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador.

Registro: Control de limpieza y desinfección de las estaciones de lavado, servicios higiénicos, vestidores e implementos de limpieza (CYN-FO-11).

6. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS ESTACIONES DE LOS SERVICIOS HIGIENICOS Y VESTIDORES

ALCANCE: Inodoros, urinarios, duchas, lavamanos y casilleros.

FRECUENCIA: Diaria (Al final de la producción).

EQUIPO DE SEGURIDAD: Guantes de jebe, mandil, lentes de sello completo y mascarilla.

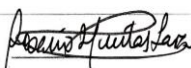
INSUMOS QUÍMICOS: Detergente industrial, Lejía al 0.1 % (1 000ppm).

MATERIALES: Escobilla de cerdas duras, esponja, paño.

PROCEDIMIENTO:

Limpieza y desinfección de inodoros y urinarios (Diario):

- Colocarse el equipo de seguridad y preparar la solución jabonosa.
- Aplicar la solución jabonosa y refregar con la escobilla dura.
- Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo rastro de detergente.
- Preparar solución desinfectante de lejía a 1000ppm.
- Aplicar la solución desinfectante. No drenar.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Chorrilloza GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 2051129824 Gerson Marenchea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	---	---

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 55/90

Limpieza y desinfección de lavamanos y lavaderos (Diario):

- Colocarse el equipo de seguridad.
- Retirar cualquier residuo acumulado en la trampa.
- Aplicar solución jabonosa al interior y refregar con una esponja.
- Enjuagar con abundante agua y aplicar desinfectante de lejía a 1000ppm.
- Dejar actuar 5 min, frotar con un paño húmedo y secar al ambiente.

Limpieza y desinfección de la ducha (Diaria):

- Aplicar solución jabonosa y refregar con la escobilla establecida para esta labor.
- Enjuagar con abundante agua hasta eliminar todo rastro de detergente.
- Aplicar la solución desinfectante de lejía a 1000ppm y dejar secar al medio ambiente
- Las cortinas de las duchas deben quitarse y lavarse semanalmente.

Limpieza y desinfección de casilleros (Diaria):

- Desocupar los casilleros en su totalidad.
- Limpiar con un paño húmedo el exterior e interior para eliminar el polvo.
- Preparar una solución desinfectante de lejía 1000ppm.
- Dosificar solución desinfectante, frotar con un paño limpio y dejar secar.

NOTAS:

La preparación de las soluciones de limpieza y desinfección se debe realizar siguiendo el procedimiento establecido de preparación de soluciones de limpieza y desinfección con código (CYN-PR-11).

La limpieza de los pisos, paredes, puertas, ventanas, luminarias, tachos de basura, rejillas y/o canaletas se debe realizar siguiendo el procedimiento de limpieza y desinfección de infraestructura identificado con el Código (CYN-PR-05).

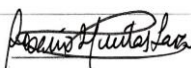
Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador.

Registro: Control de limpieza y desinfección de las estaciones de lavado, servicios higiénicos, vestidores e implementos de limpieza (CYN-F0-11).

VIII. FORMACION DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

1.OBJETIVO:

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Chorrilloza GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511209824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	---	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 56/90

Fomentar y desarrollar las competencias del personal a través de capacitaciones técnicas, con la finalidad de mejorar su desempeño y optimizar los resultados de tal forma que sus actividades se desarrollen dentro de los objetivos establecidos por BRETT GOURMET.

2. ALCANCE:

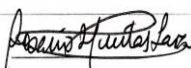
Este procedimiento se aplica a todo el personal que labora en la organización, incluyendo, personal operativo, administrativo y gerencia.

3. RESPONSABLES:

- El supervisor de calidad será el responsable de capacitar e identificar las debilidades técnicas del personal, así como también de reforzar los temas de formación hasta garantizar su correcta comprensión.
- El jefe de control de calidad será el responsable de elaborar el programa anual de capacitación y de realizar el seguimiento al cumplimiento del programa.

4. DISPOSICIONES GENERALES:

- El cronograma anual de capacitaciones higiénico sanitarias identificado con el código (CYN-CR0-01), tendrá como base para el desarrollo de su contenido, los temas de formación propuestos por la organización mundial de la salud (OMS), y las necesidades identificadas en cada área de la organización.
- Los supervisores de calidad y nutrición deben:
 1. Comunicar al personal la importancia de sus actividades y de su contribución al logro de los objetivos y política de calidad de la organización.
 2. Fomentar el sentido de pertenencia y la toma de conciencia del personal sobre las consecuencias potenciales al desviarse de los procedimientos establecidos.
 3. Realizar la capacitación del personal según la programación y contenido establecido.
 4. Realizar el reforzamiento de los temas que no han sido comprendidos en su totalidad.

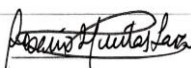
Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Churruarín GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511209824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 57/90

5. Implementar técnicas de capacitación efectivas que faciliten el entendimiento y comprensión de los temas por parte del personal.

5.PROCEDIMIENTO:

- Realizar dos capacitaciones mensuales a todo el personal que labora en el servicio de alimentación, incluyendo al administrador.
- El contenido de las capacitaciones se establece en el cronograma anual de capacitaciones higiénico sanitarias identificado con el código (CYN-CR0-01).
- Registrar la asistencia del personal en el formato de control de asistencia de capacitaciones con código CYN-F0-05 o en el formato de control de asistencia individual o recuperación de capacitaciones con código CYN-F0-06, según corresponda.
- El tiempo mínimo de capacitación debe ser de 30 minutos.
- Para medir la efectividad de la capacitación, al término de la misma, se debe tomar un examen escrito al personal y la nota mínima aprobatoria corresponderá a los 14pts.
- Las notas obtenidas deben ser tabuladas y analizadas estadísticamente
- Sí el promedio general del grupo se encuentra sobre los 14pts, se concluye que el tema ha sido comprendido y aprobado por el personal
- Sí el promedio general del grupo se encuentra por debajo de los 14pts, se concluye que el personal ha sido reprobado y el tema debe ser reforzado y evaluado nuevamente.
- La recuperación o reforzamiento de los temas debe efectuarse durante el transcurso del mes en el cual se han programado las capacitaciones evaluadas.
- En la eventualidad de que algún colaborador específico se le dificulte el entendimiento del tema evaluado, es necesario realizar una capacitación extraordinaria de forma individual.
- Sí algún colaborador presenta problemas con la escritura o lectura, el examen debe realizarse de forma verbal y este acontecimiento debe reportarse en el informe mensual.
- Se debe presentar de forma mensual el análisis estadístico y los resultados de las capacitaciones brindadas en cada una de las operaciones.
- Todo personal nuevo que ingrese al servicio de alimentación debe recibir una capacitación de inducción sobre las Políticas, objetivos de calidad, seguridad, salud ocupacional y medio ambiente, donde se informe sobre los lineamientos establecidos por la organización.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Chorriz GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 2051129824 Gerson Warrenechea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	---	---

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 58/90

- El informe mensual se debe registrar y presentar digitalmente en el formato del reporte mensual de capacitaciones identificado con el código CYN-FO-25.

6. REGISTROS:

CÓDIGO	NOMBRE DEL FORMATO
CYN-FO-05	Control de asistencia de capacitaciones
CYN-FO-06	Control de asistencia individual y recuperación de capacitaciones
CYN- FO-25	Reporte Mensual de capacitaciones

IX. PROCEDIMIENTOS DE PRODUCCION Y CONSERVACION

A. PROCEDIMIENTO PARA RECEPCIONAR, ALMACENAR Y CONSERVAR LOS ALIMENTOS E INSUMOS

1.OBJETIVO:

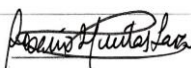
Establecer los lineamientos y directrices para garantizar que la recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos e insumos en general se realice cumpliendo las especificaciones técnicas establecidas con la finalidad de asegurar su calidad sanitaria e inocuidad.

2.ALCANCE:

Este procedimiento se aplica a las áreas de recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos e insumos que ingresan al servicio de alimentación.

3. RESPONSABLES:

- El supervisor de calidad y nutrición será el responsable de difundir el procedimiento y de verificar el cumplimiento de los controles.
- El administrador será el responsable de hacer cumplir este procedimiento y de llevar los registros de control de cada actividad.
- El personal operativo será el responsable de ejecutar las actividades descritas

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Churruarín GERENTE GENERAL	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511299824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	---	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 59/90

en este procedimiento.

4.PROCEDIMIENTO DE RECEPCION DE ALIMENTOS E INSUMOS EN GENERAL

ALCANCE: Área de recepción de materias primas, material de empaques e insumos en general.

FRECUENCIA: Siempre que se realice la recepción de alimentos e insumos.

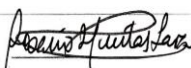
EQUIPO DE SEGURIDAD: Guantes de jebe, mandil, lentes y mascarilla.

INSUMOS QUÍMICOS: Alcohol al 70% Lejía al 0.1 % (1 000ppm).

MATERIALES: Jabas de transporte, termómetros, atomizador y envases plásticos.

PROCEDIMIENTO:

- El administrador o supervisor de calidad y nutrición debe realizar una inspección higiénico sanitaria del transporte de los proveedores antes de autorizar la descarga de la mercancía.
- Se debe inspeccionar las condiciones higiénicas del vehículo de transporte y verificar que se encuentre limpio, libre de contaminantes y/o plagas.
- Sí las condiciones higiénicas afectan o comprometen la inocuidad de los productos, estos no serán recibidos y se devolverán inmediatamente al proveedor.
- Registrar la información correspondiente a la inspección del vehículo de transporte en el formato de control de recepción de la materia prima, material de empaque e insumos identificado con el código CYN-F0-15.
- El personal operativo encargado de la descarga de la mercancía debe seguir las indicaciones descritas a continuación:
 - ❖ Colocarse el equipo de seguridad completo y acercarse al área de recepción.
 - ❖ Preparar el espacio con los implementos adecuados (Jabas y parihuelas).
 - ❖ Realizar la descarga y transporte de los productos hasta el área de recepción.
 - ❖ No apoyar la mercadería en el suelo, siempre debe estar aislada del piso en parihuelas.
 - ❖ Realizar la inspección y evaluación de los productos que ingresan al almacén según las especificaciones establecidas para cada tipo, usar como referencia la ficha técnica de

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Churruarín GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511209824 Gerson Marenchea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 60/90

características y especificaciones de la materia prima e insumos (ANEXO 1).

- Los productos envasados (Sacos, azúcar, menestras, leche, atún, etc.) se deben desinfectar con alcohol al 70% o lejía a 1000ppm.
- Las carnes, pollos o pescados congelados se deben desinfectar con alcohol al 70%.
- Las frutas y verduras se deben preseleccionar y no deben estar sobre maduras o mojadas.
- Se debe retirar el exceso de ramas, tierra y hojas en mal estado de las frutas y verduras.
- Descartar productos en mal estado, contaminados o con fechas de vencimiento vencidas.
- Sí los productos no cumplen con las especificaciones técnicas se debe rechazar el lote.
- El manejo de los productos no conformes, se debe realizar siguiendo el procedimiento de disposición y control de productos no conformes con código (CYN-PR-14).
- Verificar que los alimentos en congelación tengan una temperatura de recepción de -18°C.
- Verificar que los alimentos en refrigeración tengan una temperatura de recepción: entre 1º y 4º C.
- Registrar toda la información correspondiente en el formato de control de recepción de la materia prima, material de empaque e insumos identificado con el código CYN-F0-15.

Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador y/o supervisor de Calidad.

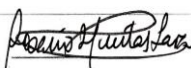
Registro: Control de recepción de la materia prima, material de empaque e insumos (CYN-F0-15) y Disposición y control de productos no conformes (CYN-F0-17).

5.PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION DE ALIMENTOS E INSUMOS

ALCANCE: Área de almacenamiento y conservación de los alimentos e insumos.

FRECUENCIA: Siempre que se almacenen y conserven los alimentos e insumos.

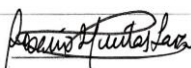
EQUIPO DE SEGURIDAD: Guantes de vinilo, mandil, lentes de seguridad y mascarilla.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Chorrilloza GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511209824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	---	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 61/90

PROCEDIMIENTO:

- Limpiar y desinfectar la materia prima, materiales de empaque e insumos antes de ingresar al almacén, seguir el procedimiento de limpieza y desinfección de la materia prima (CYN-PR-13).
- Los productos deben almacenarse en ambientes con un buen estado de conservación e higiene.
- Los equipos, envases, almacenes, bandejas, anaqueles, etc. que se destinen a la conservación y almacenamiento de los productos deben estar limpios y desinfectados.
- Las áreas de almacenamiento deben tener acceso restringido y estar protegidas del ingreso de roedores y de personas ajenas al servicio.
- Las áreas de almacenamiento deben estar separadas de las áreas de preparación a fin de minimizar los riesgos de contaminación cruzada.
- Todos los productos deben estar rotulados y correctamente identificados con: Producto, fecha de ingreso, fecha de vencimiento y responsable.
- La fecha de vencimiento de los productos frescos y cárnicos es: 1 semana desde su recepción.
- La fecha de vencimiento de los productos secos y abarros es: Indicada en el envase.
- La fecha de vencimiento de los productos a granel es 1 mes a partir de su recepción.
- Se debe aplicar la herramienta de rotación de inventario PEPS.
- No deben mantenerse en el establecimiento productos con fecha de caducidad vencida.
- Los productos deben estar dispuestos en orden, separados del piso, paredes y techo con espacios que permitan la circulación del aire, la higiene y la inspección sanitaria.
- Se prohíbe la presencia de cualquier objeto o material que no esté relacionado y en uso con los alimentos, tales como ropa, artículos de limpieza, objetos en desuso, etc.
- Se debe mantener la cadena de frío de los alimentos que lo requieran.
- Los alimentos refrigerados deben mantenerse a una temperatura entre 4-1 °C
- Los congelados deben mantenerse a una temperatura menor o igual a -18°C

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayer Chorrillo GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511299824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	---	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 62/90

- Se debe monitorear la temperatura de conservación de las cámaras de refrigeración y congelación, siguiendo el procedimiento control de temperaturas de la cadena de calor y frío identificado con el código CYN-PR-15.

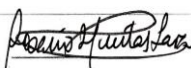
Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador y/o supervisor de Calidad.

Registro: Control de temperatura de refrigeración y congelación (CYN-FO-19).

6. REGISTROS:

CÓDIGO	NOMBRE DEL FORMATO
CYN-FO-15 e insumos	Control de recepción de la materia prima, material de empaque
CYN-FO-16 de producción	Control de limpieza y desinfección de la materia prima del área
CYN- FO-17	Disposición y control de productos no conformes
CYN- FO-18	Control de temperatura de refrigeración y congelación

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Chorrilloza GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511209824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	---	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 63/90

ANEXO:

CARACTERÍSTICAS DE LA MATERIA PRIMA				
PRODUCTOS	CARACTERÍSTICAS	Tº RECEPCION	ALMACENAMIENTO	ENVASE DE CONSERVACION
RES	Color rojo, firme al tacto, sin rastros de golpes, coagulación o malos olores	- 18 ° C	Camara de Congelacion	Bandejas cubiertas con papel film desinfectado con alcohol al 70%
POLLO	Color rosado, firme al tacto, sin rastros de golpes, coagulación o malos olores			
CERDO	Color rosado, firme al tacto, sin rastros de golpes, coagulación o malos olores			
PESCADO	Color blanco o rosado, firme al tacto, sin desprendimiento de piel, escamas o malos olores			
MARISCOS	Color blanco o rosado, firme al tacto, sin presencia de malos olores			
EMBUTIDOS	Empaque sellado, sin hinchamiento, sin oxidos y fecha de vencimiento vigente	1º - 4 ° C	Camara de Refrigeracion	Envase original o recipiente que impida su contaminacion
QUESO	Color blanco, sin hongos ni colores ni olores extraños	1º - 4 ° C		
PRODUCTOS ENVASADOS	Productos sellados, sin abolladuras y fecha de vencimiento vigente	No se mide temperatura de estos productos	Almacen en seco	Envase original
MENESTRAS, CERALES Y GRANOS	Grano entero y limpio, sin presencia de gorgojos			
HARINA	Sin presencia de materias extrañas, insectos o humedad, producto sellado y fecha de vencimiento vigente			Recipientes que impidan su contaminacion
HUEVOS	Cascara limpia en forma neutral, sin presencia de excrementos, al romper la yema firme en el medio			
VERDURAS Y HORTALIZAS	Adecuado estado de madurez, sin florecimientos, sin presencia de partes marchitas y/o deterioradas	No se mide temperatura de estos productos	Camara refrigeradora o almacen de frescos	Embolsado en bandejas (refrigeradora) o jabas (almacen)
FRUTAS	Color y olor característico, textura según estado, limpios sin rasgos de madurez	1º - 4 ° C		
TUBERCULOS: RAICES Y BULBOS	Coloracion homogénea, sin presencia de barro o tierra, sin manchas y/o cuerpos extraños	No se mide temperatura de estos productos		

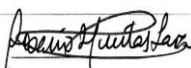
B. PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE LA CADENA DE CALOR Y FRIO

1.OBJETIVO:

Establecer los lineamientos y directrices para controlar las temperaturas de la cadena de calor y frío con la finalidad de garantizar que los alimentos se procesen, almacenen y conserven bajo condiciones adecuadas que eviten su contaminación biológica.

2.ALCANCE:

Este procedimiento se aplica a los equipos de refrigeración y congelación, así como también, en los procesos de cocción de carnes, aceites y en el control de los productos terminados.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chavez Churruarín GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511209824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 64/90

3. RESPONSABLES:

- El supervisor de calidad y nutrición será el responsable de difundir el procedimiento y de verificar el cumplimiento de los controles.
- El administrador será el responsable de hacer cumplir este procedimiento y de llevar los registros de control de cada actividad.
- El almacenero es el responsable de realizar las mediciones de la cadena de frío.
- El cocinero es el responsable de realizar la medición de la cadena de calor de producción.
- El personal de la línea de servicio es el responsable de realizar la medición de la cadena de calor de los productos terminados.

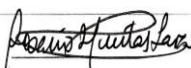
4.PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE TEMPERATURAS

Cadena de frio (Equipos de refrigeración y congelación):

- Usar un termómetro que oscile entre las temperaturas de -50°C a +300°C.
- Verificar que los equipos de refrigeración y congelación estén rotulados con una numeración visible y que cuenten con un termómetro operativo y funcional.
- Realizar la medición de la temperatura de todos los equipos de la cadena de frío.
- Reportar los datos en el formato de control de temperatura de refrigeración y congelación identificado con el código CYN-F0-18.
- La temperatura de refrigeración debe oscilar entre 1 °C y 4 °C, si los valores no se encuentran dentro de los límites de medición informar inmediatamente al administrador.
- La temperatura de congelación debe ser menor o igual a -18°C, si los valores no se encuentran dentro de los límites de medición informar inmediatamente al administrador.
- Las mediciones se deben realizar dos veces al día, en el horario de 08:00 am y 16:00 pm.

Cadena de calor (Producción: Cocción de carnes):

- Usar un termómetro que oscile entre las temperaturas de -50°C a +300°C.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Chorrillos GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511299824 Gerson Marenchea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 65/90

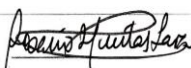
- Realizar la medición de las temperaturas de cocción de las carnes (aves, cerdos, rellenos de carnes, etc.) cuando los alimentos estén en la etapa final de su preparación.
- El termómetro se debe introducir en el centro de la carne y cuando la temperatura interna no varíe registrar la medición en el formato de control de temperatura de cocción identificado con código CYN-F0-19.
- La temperatura interna de los alimentos debe ser superior a los 80°C.
- El termómetro se debe limpiar y desinfectar cada vez que se introduzca en una nueva preparación.
- Si existe cambios bruscos o anormales de temperatura se debe reportar inmediatamente al administrador o supervisor de calidad.

Cadena de calor (Producción: Grasas y aceites):

- Usar un termómetro que oscile entre las temperaturas de -50°C a +300°C.
- Realizar la medición de la temperatura de cocción de las grasas y/o aceites, su temperatura no debe superar los 180°C, reportar los datos en el formato de control de temperatura de cocción identificado con código CYN-F0-19.
- Filtrar las grasas y aceites cuando sean reutilizados, para eliminar las partículas de alimentos que han quedado de las frituras anteriores y eliminar las grasas y aceites cuando haya cambios de color, olor, turbidez, recalentamiento excesivo o quemado.

Cadena de calor (Línea de servicio: Control de productos terminados):

- Usar un termómetro que oscile entre las temperaturas de -50°C a +300°C.
- Realizar la medición de la temperatura del agua de la tabola y verificar que se encuentre entre los 73°C y 75°C antes de colocar los alimentos.
- El termómetro se debe introducir en el agua y cuando la temperatura no varíe se debe registrar la medición en el formato de control de temperatura de los productos terminados con código CYN-F0-20.
- Realizar la medición de la temperatura de los productos terminados (Sopas y segundos) una vez se encuentren en la tabola.
- La temperatura de los productos terminados siempre debe oscilar entre los 60°C y 80°C.
- Si existe cambios bruscos o anormales de temperatura, el personal encargado del registro deberá de reportarlo inmediatamente a su superior.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Chorrillo GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511299824 Gerson Marenchea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	---	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 66/90

5.MONITOREO Y FRECUENCIA:

- Inspección visual por el administrador, el procedimiento debe ser ejecutado diariamente, en cada servicio.

6. REGISTROS:

CÓDIGO	NOMBRE DEL FORMATO
CYN-FO-18 congelación	Control de temperatura de refrigeración y
CYN-FO-19	Control de temperatura de cocción
CYN-FO-20 terminados	Control de temperatura de los productos

C. PROCEDIMIENTO PARA HABILITAR ALIMENTOS Y PREPARAR PREVIOS

1.OBJETIVO:

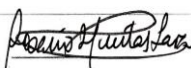
Establecer los lineamientos y directrices para habilitar alimentos y preparar los previos de forma segura con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar la contaminación cruzada.

2.ALCANCE:

Este procedimiento se aplica a todos los alimentos que deben ser troceados, picados, fileteados y/o molidos durante el proceso o preparación final.

3. RESPONSABLES:

- El supervisor de calidad y nutrición será el responsable de difundir el procedimiento y de verificar el cumplimiento de los controles.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Churizosa GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511209824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	---	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 67/90

- El administrador será el responsable de hacer cumplir este procedimiento y de llevar los registros de control de cada actividad.
- El almacenero es el responsable de ejecutar las actividades descritas en este procedimiento.

4.PROCEDIMIENTO DE HABILITACION DE ALIMENTOS Y PREPARACION DE PREVIOS

ALCANCE: Frutas, verduras, cárnicos, productos a granel o envasados.

FRECUENCIA: Siempre que se realice la habilitación de alimentos y preparación de previos.

EQUIPO DE SEGURIDAD: Guantes de vinilo, guantes anti corte, mandil y mascarilla.

INSUMOS QUIMICOS: Alcohol al 70%, lejía a 1000ppm, lejía a 200ppm.

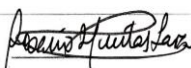
MATERIALES: Tablas de picar, cuchillos, papel film y envases.

PROCEDIMIENTO:

- Colocarse el equipo de seguridad completo.
- Los alimentos que requieren una manipulación directa, previa al consumo inmediato, se deben habilitar usando guantes de nitrilo de primer uso.
- El habilitador recibirá del almacenero los insumos para este procedimiento.
- Las frutas, verduras, productos envasados, productos a granel, deben estar limpios y desinfectados según se establece en el procedimiento de limpieza y desinfección de las materias primas del área de producción con código (CYN-PR-13).
- Se debe desinfectar la mesa de trabajo con alcohol al 70% o lejía a 1000ppm.
- Las tablas de picar se deben usar según el tipo de producto, tal como se describe a continuación:

**TIPO DE ALIMENTOS
PICAR**

COLOR DE TABLAS DE

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayer Churizua GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511209824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 68/90

CARNES ROJAS

ROJA

PESCADOS Y MARISCOS

AZUL

FRUTAS Y HORTALIZAS

VERDE

AVES

AMARILLO

PRODUCTOS LACTEOS

BLANCO

PRODUCTOS DE CONSUMO DIRECTO

MARRON

- Los cortes se deben realizar con un cuchillo o hacha según se requiera, los utensilios y envases de almacenamiento deben estar completamente limpios y desinfectados.
- Los productos se deben ir depositando en los recipientes destinados para su almacenamiento y una vez terminado los cortes se deben tapar para evitar su contaminación.
- Solo se puede ir habilitando un producto a la vez, el personal debe estar atento a su ejecución
- Sí el tiempo de espera es mayor de 15 minutos, los productos se deben refrigerar en los envases dispuestos para su almacenamiento, mientras se espera su preparación final.
- Sí el producto será preparado en un lapso menor a 15 minutos, los envases podrán permanecer a temperatura ambiente, estos deben estar tapados completamente.
- Los envases se deben ubicar en alejados de las fuentes de calor para evitar su deterioro.
- Al finalizar el proceso de habilitado se deben lavar y desinfectar los utensilios utilizados.
- Los guantes de corte se deben lavar y desinfectar con una solución de lejía a 200ppm.

Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador y/o supervisor de Calidad.

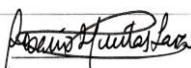
6. REGISTROS:

CÓDIGO

NOMBRE DEL FORMATO

CYN-FO-16 Control de limpieza y desinfección de las materias primas del área de producción.

D. PROCEDIMIENTO PARA DESCONGELAR LOS PRODUCTOS CARNICOS

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Churruarín GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511209824 Gerson Marenchea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 69/90

1.OBJETIVO:

Establecer los lineamientos y directrices para descongelar los productos cárnicos, con la finalidad de garantizar la inocuidad de los alimentos y evitar la contaminación cruzada.

2.ALCANCE:

Este procedimiento se aplica a todos los productos cárnicos congelados que se emplean en el área de producción.

3. RESPONSABLES:

- El supervisor de calidad y nutrición será el responsable de difundir el procedimiento y de verificar el cumplimiento de los controles.
- El administrador será el responsable de hacer cumplir este procedimiento y de llevar los registros de control de cada actividad.
- El almacenero es el responsable de ejecutar las actividades descritas en este procedimiento.

4.PROCEDIMIENTO DE DESCONGELACION DE PRODUCTO CARNICOS

ALCANCE: Todos los productos cárnicos congelados.

FRECUENCIA: Siempre que se requiera descongelar un producto cárnico para su uso en producción.

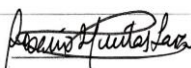
EQUIPO DE SEGURIDAD: Guantes de vinilo, mandil y mascarilla.

MATERIALES: Bolsas plásticas recipientes metálicos.

PROCEDIMIENTO:

Método de descongelación (Refrigeradores):

- Verificar que el equipo de refrigeración tenga una temperatura entre 1º y 4º C.
- Colocar la carne a descongelar en un recipiente de acero inoxidable, que sea capaz de contener el agua y la sangre que el producto segregará.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Chorrillo GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 2051129824 Gerson Marenchea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	---	---

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 70/90

- El recipiente debe taparse con bolsas plásticas y ubicarse en una zona que no entre en contacto con otros productos para evitar la contaminación cruzada.
- La descongelación de los productos oscila entre 48 y 72 horas, dependiendo del volumen.
- Se debe realizar la medición de la temperatura externa de los productos al inicio y al final del proceso, la información se debe registrar en el formato de control de tiempo y temperatura de descongelación con código CYN-F0-21.
- El límite máximo de la temperatura de descongelación de carnes, aves u otros es de 4°C.
- El límite máximo de la temperatura de descongelación de pescados y mariscos es de 0°C.

Método de descongelación por inmersión en agua:

- Colocar los productos a descongelar dentro de un empaque impermeable (Bolsa plástica) cerrar bien y verificar que no se encuentre rota para evitar la contaminación.
- Sumergir la bolsa en un recipiente con agua y cambiar cada 30 minutos hasta que se descongele.
- Se debe realizar la medición de temperatura inicial y final, registrar los resultados y respetar los límites de temperatura establecidos para cada tipo de producto.
- Un producto que se descongela se debe preparar totalmente y no puede ser congelado nuevamente.

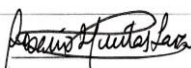
5. REGISTROS:

CÓDIGO	NOMBRE DEL FORMATO
CYN-FO-21	Control de tiempo y temperatura de descongelación

E. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR LA EVALUACION SENSORIAL DE LOS ALIMENTOS

1.OBJETIVO:

Establecer los lineamientos para realizar la degustación y evaluación sensorial de los alimentos, con la finalidad de garantizar que las características

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Churruarín GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511209824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 71/90

organolépticas de las preparaciones ofrecidas por Brett Gourmet cumplan con los estándares de calidad establecidos.

2.ALCANCE:

Este procedimiento se aplica a todas las preparaciones de menú que se ofrecen en cada uno de los turnos de trabajo, incluyendo, entradas, segundos, bebidas, postres, etc.

3. RESPONSABLES:

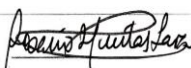
- El supervisor de calidad y nutrición será el responsable de difundir el procedimiento y de verificar el cumplimiento de los controles.
- El administrador será el responsable de hacer cumplir este procedimiento y de llevar los registros de control de cada actividad.
- Este procedimiento debe ser ejecutado por el administrador y dos colaboradores más.
- El grupo de evaluación debe ser impar para garantizar una adecuada toma de decisiones.

4.DISPOSICIONES GENERALES:

- Los utensilios y vajillas empleados para servir las muestras de alimentos deben estar completamente limpios, desinfectados y libres de aromas.
- El personal encargado de la degustación debe ser capacitado y calificado para realizar el
- procedimiento por el supervisor de calidad y nutrición.
- La evaluación sensorial debe ser realizada 20 minutos antes de que los alimentos ingresen a la línea de servicio.

5.PROCEDIMIENTO:

- Preparar los platos, cubiertos y vasos en el espacio asignado para realizar la degustación.
- Colocarse los guantes de vinilo y servir las muestras de los alimentos a degustar.
- Las muestras deben cumplir con las siguientes cantidades:

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Churizosa GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 2051129824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	---	---

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 72/90

- A. Alimento a granel: 15 gramos (01 cucharada cafetera).
- B. Alimento líquido: 15 mililitros (01 cuchara sopera).
- C. Bebida refrescante: 50 mililitros.
- D. Postres 15 gramos: (01 cucharada cafetera).
- E. Cremas, salsas, etc.: 05 mililitros.

- Realizar la degustación de los alimentos y evaluar sus características organolépticas.
- Entre los cambios de muestras se debe limpiar el paladar tomando agua de mesa para evitar la combinación de sabores y permitir una degustación eficiente.
- Registrar los resultados en el formato de evaluación sensorial de los alimentos identificado con el código (CYN-FO-22)
- Sí los resultados del análisis sensorial son negativos, se debe proceder inmediatamente a la toma de medidas correctivas por parte del área de producción.

6. REGISTROS:

CÓDIGO	NOMBRE DEL FORMATO
CYN-FO-22	Evaluación Sensorial de los alimentos

F. PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR EL CONTROL DE LAS MUESTRAS DE REFERENCIA

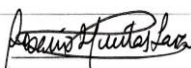
1.OBJETIVO:

Establecer los lineamientos para realizar la toma y conservación de las muestras de referencia de las preparaciones ofrecidas en el servicio de alimentación de Brett Gourmet.

2.ALCANCE:

Este procedimiento se aplica a todas las preparaciones de menú que se ofrecen en cada uno de los turnos de trabajo, incluyendo, entradas, segundos, bebidas, postres, etc.

3. RESPONSABLES:

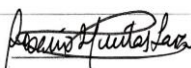
Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Churruarín GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 2051129824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	--	---

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 73/90

- El supervisor de calidad y nutrición será el responsable de difundir el procedimiento y de verificar el cumplimiento de los controles.
- El administrador será el responsable de hacer cumplir este procedimiento y de llevar los registros de control de cada actividad.
- El ayudante de cocina o personal capacitado de la línea será el responsable de ejecutar el procedimiento, realizar la toma y conservación de las muestras de referencia.

4.DISPOSICIONES GENERALES:

- Las muestras deben colectarse en envases limpios, secos y herméticos.
- Para la toma de muestras destinadas a ensayos microbiológicos los envases deben estar esterilizados y las bolsas plásticas, deben ser de primer uso.
- Cuando se utilicen envases con tapas, éstas deben ser tipo rosca no metálica, es necesario que el material sea insoluble, no absorbente e inerte.
- Las bolsas de plástico desechables deben sellarse firmemente tras su llenado, de forma que no se produzca goteo o escurrimiento durante su manipulación posterior.
- Las muestras deben estar claramente identificadas mediante un rótulo que indique:
 - A. Identificación de la muestra.
 - B. Lugar de la toma de muestra.
 - C. Fecha y hora de la toma de muestra.
 - D. Temperatura de la muestra al momento de ser tomada.
- La etiqueta, deberá colocarse de forma tal, que se evite que el envase sea abierto y la muestra sea alterada o violada.
- La conservación y transporte de todas las muestras colectadas deberá efectuarse de tal manera que se impida su ruptura, derrame, alteración o deterioro, evitando su exposición a la luz solar directa.
- Los utensilios empleados para la toma de muestras deben estar esterilizados y/o desinfectados.
- El personal encargado de la toma de muestras debe estar capacitado y calificado para realizar el procedimiento,
- La toma de las muestras debe ser realizada 15 minutos antes de que los alimentos ingresen a la línea de servicio.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chavez Churizua GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511209824 Gerson Marencheva Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	---

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 74/90

5. PROCEDIMIENTO:

- Colocarse el equipo de seguridad completo.
- Emplear cucharas desinfectadas y/o esterilizadas para realizar la toma de muestras.
- Se debe usar una cuchara diferente para cada producto.
- Pesar en la balanza 200gramos de los alimentos sólidos.
- Usar una taza medidora desinfectada para medir 200 ml de las muestras de alimentos líquidos.
- Colocar las muestras en una bolsa hermética desechable de primer uso y cerrar.
- Rotular la muestra haciendo uso de una etiqueta designada y de plumón indeleble.
- Al finalizar, introducir el conjunto de muestras en un recipiente limpio, seco, desinfectado, completamente cerrado y rotulado (Muestras testigo).
- Los alimentos preparados sólidos o líquidos se deben almacenar en refrigeración a una temperatura de conservación entre 0°C y 4°C por un periodo de 48 horas y en congelación a una temperatura de -18°C por un periodo de 72 horas.
- El tiempo máximo para transportar las muestras al laboratorio y realizar el análisis microbiológico, debe ser antes de las 24 horas de tomadas las muestras.
Realizar el registro de la información en el formato de control diario de las muestras de referencia identificado con el código CYN-FO-23.

Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por el administrador y/o supervisor de Calidad.

Registro: Control diario de las muestras de referencia.

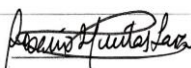
6. REGISTROS:

CÓDIGO	NOMBRE DEL FORMATO
CYN-FO-23	Control diario de las muestras de referencia

G. PROCEDIMIENTO PARA DISPONER Y CONTROLAR LOS PRODUCTOS NO CONFORMES

1.OBJETIVO:

Establecer los lineamientos y directrices para detectar, identificar, disponer y

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Chorrillos GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511299824 Gerson Warrenechea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 75/90

controlar los productos no conformes en cualquier fase de la producción.

2.ALCANCE:

Este procedimiento se aplica a toda la línea de producción, desde la recepción de materia prima, insumos, material de empaque, hasta los productos en proceso y terminados.

3. RESPONSABLES:

- El supervisor de calidad y nutrición será el responsable de difundir el procedimiento y de verificar el cumplimiento de los controles y brindar soporte técnico.
- El administrador será el responsable de hacer cumplir este procedimiento y de llevar los registros de control de cada actividad.
- El personal operativo será el responsable de ejecutar las actividades descritas en este procedimiento.
- El área de logística será el encargado de comunicar el informe de la no conformidad al proveedor para que levante su observación y aplique medidas correctivas.

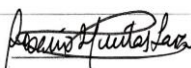
4. PROCEDIMIENTO:

Área de Recepción:

- Al detectar un producto que no cumple con los requisitos o un lote no conforme en el área de recepción, se debe registrar la no conformidad en el formato de Disposición y control de productos no conformes con código CYN-F0-17.
- Separar el producto o lote no conforme y devolver inmediatamente al proveedor.

Área de almacén y área de producción (Producto en proceso y terminado):

- En caso de detectar un producto dañado o no apto, se debe registrar la no conformidad en el formato de disposición y control de productos no conformes con código CYN-F0-17

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Churruarín GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511299824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 76/90

- Separar el producto no conforme en el área correspondiente y almacenar temporalmente hasta su disposición final.
- Comunicarse con el área de logística para coordinar su respectiva devolución.
- Los productos no conformes deben estar rotulados con la etiqueta: ADVERTENCIA PRODUCTO NO CONFORME.
- En caso que el producto no conforme se detecte durante el proceso y se haya contaminado el producto intermedio o final, se debe proceder a la eliminación o descarte del mismo de forma inmediata. Registrar la información en el formato correspondiente para la disposición y control de los productos no conformes código CYN-FO-17.

5. REGISTROS:

CÓDIGO	NOMBRE DEL FORMATO
CYN-FO-17	Disposición y control de productos no conformes

H. PROCEDIMIENTO CONTROL DE ALERGENOS

1.OBJETIVO:

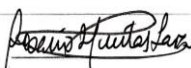
Establecer las directrices y lineamientos para controlar los alérgenos y evitar la contaminación cruzada de los alimentos que se elaboran en Brett Gourmet con la finalidad de evitar reacciones alérgicas en las personas que consumen nuestros alimentos.

2.ALCANCE:

El presente procedimiento se aplica a los procesos de recepción, almacenamiento, producción y línea de servicio de Brett Gourmet.

3. DEFINICIONES:

- **Alérgeno:** Producto o ingrediente que contiene ciertas proteínas que pueden causar reacciones severas de hipersensibilidad en personas alérgicas que han estado en contacto con esos alimentos.
- **Alergia alimentaria:** Reacción inmunológica anómala desencadenada por la ingesta, inhalación o contacto con un alimento o ingrediente componente que causa hipersensibilidad

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Churruarín GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511299824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	--

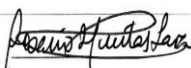
	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 77/90

en personas alérgicas y puede generar erupciones cutáneas, inflamación de los labios, hinchazón, picazón, etc.

- Síntomas de los alérgenos alimentarios: Pueden aparecer después de unos minutos o hasta 2 horas después de haber ingerido el alimento al que es alérgico, entre algunos síntomas encontramos:
 - A. Urticaria, piel enrojecida o erupción.
 - B. Sensación de escozor, comezón en la boca.
 - C. Hinchazón en el rostro, lengua, labios y garganta.
 - D. Vómitos y/o diarrea.
 - E. Espasmos abdominales.
 - F. Mareos o vértigos.
 - G. Dificultad para respirar o pérdida del conocimiento.
- Alérgenos alimentarios: Se han identificado 8 grupos que ocasionan el 90% de las reacciones alérgicas alimentarias y son fuentes de las que se derivan muchos otros.
 - 1. Leche de vaca.
 - 2. Huevos.
 - 3. Pescado
 - 4. Crustáceos
 - 5. Nueces de árboles (almendras, nueces, pecanas, otros).
 - 6. Maní.
 - 7. Trigo.
 - 8. Soya.

4. RESPONSABLES:

- El supervisor de calidad y nutrición será el responsable de difundir el procedimiento y de verificar el cumplimiento de los controles y brindar soporte técnico.
- El administrador será el responsable de hacer cumplir este procedimiento y de llevar los registros de control de cada actividad.
- El personal operativo será el responsable de ejecutar las actividades descritas en este procedimiento.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Churruarín GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511209824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 78/90

5. PROCEDIMIENTO:

Recepcion :

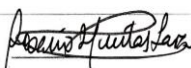
- La recepción de los alérgenos se realizará según el procedimiento establecido para la recepción, almacenamiento y conservación de los alimentos.
- Durante la recepción, los alérgenos se deben separar de los demás productos e identificar con una etiqueta de color naranja para su fácil reconocimiento.
- El rotulo de la etiqueta debe incluir, nombre, fecha de ingreso y fecha de vencimiento.

Almacenamiento y Conservacion:

- Deben estar debidamente rotulados e identificados antes de ingresar al almacén.
- Se deben almacenar en un espacio designado solo para productos alérgenos.
- Se debe evitar el contacto de los alérgenos con otros productos para evitar la contaminación cruzada.
- Se debe aplicar la herramienta de rotacion de inventarios (PEPS).

Proceso de elaboracion :

- Se deben manipular solo con los utensilios de cocina dispuestos especialmente para el procesamiento de los productos alérgenos, entre ellos se incluyen: Tablas de picar, cuchillos, cucharones, bowls, etc.
- Se debe realizar la correcta limpieza y desinfección de los utensilios de cocina empleados para manipular los alérgenos antes y después de su procesamiento.
- Se deben ubicar los utensilios para la manipulación de alérgenos en un espacio apartado y rotulado para tal fin (UTENSILIOS SOLO PARA ALERGENOS).
- Se debe realizar el correcto lavado y desinfección de manos luego de manipular cualquier tipo de producto o ingrediente alérgeno.
- Se debe realizar la correcta limpieza y desinfección de los ingredientes alérgenos que ingresan al área de producción.
- Se deben envasar, transportar y almacenar debidamente sellados, etiquetados y ubicados sin que entren en contacto con otros productos que no sean alérgenos.
- Se deben realizar el registro de los ingredientes alérgenos empleados en las preparaciones diarias, haciendo uso del formato de control de alérgenos con código CYN-F0- 14

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Churruarín GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511209824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 79/90

Productos terminados y Linea de servicio:

- Se debe comunicar diariamente a los comensales cuales son preparaciones que contienen alérgenos alimentarios, la información debe ser brindada en el área del comedor.

6.MONITOREO Y FRECUENCIA:

- El administrador realizará el control diario del procesamiento de alérgenos que ingresan al área de producción y el supervisor de calidad y nutrición verificara a través de una inspección semanal el cumplimiento de los controles establecidos.

8.REGISTROS:

FORMATO	CÓDIGO	NOMBRE DEL
	CYN-F0-14	Control de

alérgenos.

X. PROCEDIMIENTO PARA VERIFICAR Y CONTROLAR LA CALIDAD DEL AGUA

1.OBJETIVO:

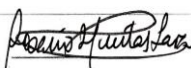
Establecer las directrices para verificar y controlar la calidad del agua de consumo humano, con la finalidad de garantizar su inocuidad, prevenir los factores de riesgos sanitarios y proteger la salud de las personas que hacen uso de los servicios brindados por Brett Gourmet.

2.ALCANCE:

Este procedimiento abarca las fuentes de abastecimiento de agua potable del servicio de alimentación de Brett Gourmet.

3. REFERENCIAS LEGALES:

El presente procedimiento se fundamenta tomando como base el "Reglamento de la calidad del agua para consumo humano. DS N° 031-2010-SA. Ministerio de salud de Perú", en donde se establecen los parámetros físicos, químicos y

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Churizua GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 2051129824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	--	---

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 80/90

microbiológicos del agua para consumo humano.

4.DEFINICIONES:

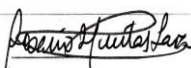
- Agua de consumo humano: Agua apta para consumo humano y para todo uso doméstico habitual, incluida la de higiene personal.
- Cloro residual libre: Cantidad de cloro que debe estar presente en el agua de consumo en forma de ácido hipocloroso e hipoclorito con la finalidad de protegerla de una posible contaminación microbiológica.
- Límite máximo permisible: Son los valores máximos admisibles de los parámetros representativos de la calidad del agua.
- Límite mínimo permisible: Son los valores mínimos admisibles de los parámetros representativos de la calidad del agua
- Monitoreo: Seguimiento y verificación de los parámetros físicos, químicos, microbiológicos que determinan la calidad del agua para consumo humano.
- Parámetros microbiológicos: Son los microorganismos indicadores de contaminación y/o microorganismos patógenos analizados en el agua de consumo humano.
- Parámetros organolépticos: Son los parámetros físicos, químicos y/o microbiológicos cuya presencia en el agua para consumo humano pueden ser percibidos por el consumidor a través de su percepción sensorial

5.RESPONSABLES:

- El supervisor de calidad y nutrición será el responsable de difundir el procedimiento, verificar su cumplimiento y brindar soporte técnico.
- El administrador será el responsable de cumplir este procedimiento de verificación y control de la calidad del agua, así como de registrar los datos obtenidos.
- El cliente será responsable de realizar el análisis de microbiológico y fisicoquímico del agua, o según se acuerde con ambas partes involucradas (Brett Gourmet - Cliente).

6.FRECUENCIA:

- El control de cloro libre residual y pH se realizará diariamente, al inicio de cada proceso.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Orliz GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 2051129824 Gerson Marenchea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	---	---

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 81/90

- El análisis microbiológico, químico y físico se realizará por un laboratorio acreditado, la fecha será definida por ambas partes involucradas (Brett Gourmet - cliente).

7.PROCEDIMIENTO:

- Usar el kit de control de cloro libre residual y pH (DELUXE TEST KIT).
- Tomar una muestra de agua de la red de suministro en el Kit de control.
- Medir 10 ml de agua en ambos medidores.
- Añadir 4 gotas del Test indicador de cloro en el medidor correspondiente.
- Añadir 4 gotas del test indicador de pH en el medidor correspondiente.
- Tapar ambas muestras y agitar para homogenizar.
- Esperar 1 minuto y leer los resultados.
- El límite mínimo permitido de cloro es de 0.5ppm.
- El límite máximo permitido de cloro es de 5ppm.
- El límite máximo permitido de pH es de 6.5 - 8.5.
- Sí la lectura se encuentra por fuera de los rangos establecidos, se debe comunicar al supervisor de calidad y nutrición para tomar acciones correctivas con los representantes de nuestros clientes.

8.REGISTROS:

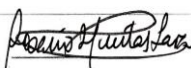
CÓDIGO	NOMBRE DEL
FORMATO	
CYN-FO-01	Control de cloro libre residual y PH del agua

XI. PROCEDIMIENTO PARA CONTROLAR LAS PLAGAS Y MANEJAR LOS RESIDUOS SOLIDOS DE LAS INSTALACIONES

1.OBJETIVO:

Establecer los lineamientos para realizar el control de plagas y evitar los daños que pueden generar su presencia en el servicio de alimentación, así como también garantizar que la disposición de los residuos sólidos se realice eficazmente con el fin de evitar la proliferación de plagas.

2.ALCANCE:

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Churruarín GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 2051129824 Gerson Warrenechea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	---

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 82/90

Este procedimiento aplica a las instalaciones de todos los concesionarios de alimentos de Brett Gourmet.

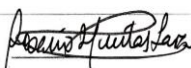
3.REFERENCIAS LEGALES:

El presente procedimiento se fundamenta con base en:

- Norma sanitaria para el funcionamiento de restaurantes y servicios afines. Resolución Ministerial N°822-2018/ MINSA.
- Norma Sanitaria para Trabajos de Desinsectación, Desratización, Desinfección, Limpieza y Desinfección de Reservorios de Agua, Limpieza de Ambientes y de Tanques Sépticos. RESOLUCIÓN MINISTERIAL N° 449-2001-SA/DM.
- Ley general de residuos sólidos N° 27314.

4.DEFINICIONES:

- **Plagas:** Es todo organismo vivo (hongo, planta o animal) que produce, transmite y propaga enfermedades infecciosas; se alimentan, contaminan o inutilizan los alimentos o productos elaborados. Son vectores de las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- **Plaguicidas:** Son productos químicos que permiten controlar o eliminar las plagas, podemos encontrar: Insecticidas, fungicidas, rodenticidas, etc.
- **Moscas:** Es el nombre genérico de un extenso grupo de insectos, son agentes de trasmisión de un alto número de enfermedades, incluye cólera y disentería, fiebre amarilla, malaria, salmonelosis y fiebre tifoidea.
- **Roedores:** Animal mamífero (ratas, ratones), por sus características físicas puede ser: rata noruega, rata de tejado, ratón doméstico.
- **Cucarachas:** Son una plaga domestica muy frecuente, por lo general viven en las cocinas cerca de la comida, también pueden vivir en los baños, cerca de las cañerías y ductos de calefacción. Son más activas en la noche y durante el día se esconden en las grietas.
- **Residuos especiales:** Son aquellos residuos con características físicas y químicas de potencial peligro (corrosivo, inflamables, tóxicos, explosivos, reactivos, etc.)
- **Residuos comunes:** Son aquellos residuos que no han estado en contacto con pacientes, materiales o sustancias contaminantes, se generan en cafeterías, áreas

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Churiliza GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511209824 Gerson Marenchea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	---	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 83/90

comunes, salas de espera, se incluyen todos los restos de las preparaciones de los alimentos.

5. RESPONSABLES:

- El supervisor de calidad y nutrición será el responsable de difundir el procedimiento y en conjunto con el supervisor de SSOMA deberá verificar el cumplimiento del mismo.
- El administrador será el responsable de cumplir este procedimiento y de llevar los registros de control de cada actividad y del personal operario será el responsable de ejecutar parte de las actividades descritas en este procedimiento.

6. PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS:

ALCANCE: Aplica a todos los residuos sólidos generados en las instalaciones.

FRECUENCIA: Evacuación (Diaria); Limpieza y desinfección de contenedores (Diaria).

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Mascarilla, guantes de jebe, lentes de protección y mandil.

MATERIALES: Tachos, balde, esponjas o escobilla.

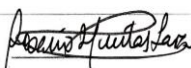
PROCEDIMIENTO:

- Se deben colocar en contenedores con tapa sanitaria, que tengan 2 o 3 bolsas plásticas en su interior.
- Los contenedores no deben ser muy grandes para evitar acumular excesos de basura.
- Los contenedores se deben colocar en zonas que no contaminen los alimentos.
- Los contenedores se deben vaciar diariamente al final de cada proceso y los residuos sólidos se deben trasladar a la zona de recolecta general para su posterior disposición.
- Los tachos o contenedores se deben limpiar y desinfectar diariamente siguiendo el procedimiento de limpieza y desinfección de infraestructura (CYN-PR-05).

Ejecutado: Operarios de producción.

Monitoreo: Inspección visual por SSOMA y/o supervisor de Calidad.

Registros: Prevención de la contaminación cruzada y adulteración de los alimentos (CYN-FO-12).

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Churruarín GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511299824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 84/90

7.PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL Y MANEJO DE PLAGAS:

ALCANCE: Aplica a todas las instalaciones del sistema de alimentación.

FRECUENCIA: Inspección (Mensual); tratamiento químico (Trimestral).

EQUIPOS DE SEGURIDAD: Mascarilla, guantes y lentes de protección.

INSUMOS QUIMICOS: Autorizados por DIGESA.

MATERIALES: Mallas, cortinas sanitarias, rejillas, plásticos de protección, rodapiés.

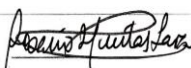
PROCEDIMIENTO:

Inspección Interna del control de plagas (Mensual):

- Verificar que los productos que ingresen al comedor no transporten ningún tipo de plagas en sus empaques (Bolsas, cajas de cartón, papel film, etc.).
- Verificar que las puertas, ventanas, desagües, sumideros y/o canaletas estén protegidas con mallas, rejillas, tapas o cortinas (Plásticas o de aire) para evitar el ingreso de las plagas.
- Verificar que los protectores de las ventanas, puertas, rejillas, etc., no se encuentren rotos y de ser así, realizar los cambios pertinentes.
- Verificar que los tachos de basura, reservorios de agua y las cajas de revisión del desagüe cuenten con tapas sanitarias.
- Verificar que se realice el proceso de disposición de residuos sólidos.
- Verificar que las materias primas se encuentren en tarimas (parihuelas) o estantes.
- Verificar que los alimentos se almacenen bien sellados o en envases con tapa.
- Verificar que se cumplen con todos los procedimientos de limpieza y desinfección establecidos.
- Verificar que no haya material en desuso dentro de las instalaciones que pueda servir de refugio para las plagas (Cajas de cartón, plásticos, maderas, etc.).
- Verificar que no haya tuberías rotas.

Tratamiento químico - Saneamiento Ambiental (Trimestral):

- El procedimiento de desinfección, desratización y/o desinsectación se realizará por una empresa externa, especializada en el área de control y manejo de plagas.
- Este procedimiento se debe realizar de acuerdo al cronograma y frecuencia

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Churruarín GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511299824 Gerson Marencheva Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	---

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 85/90

establecida por Brett Gourmet.

- Los servicios externos deben cumplir con los requisitos exigidos que se describen a continuación:
 - A. La empresa debe estar acreditada por el Ministerio de Salud.
 - B. La empresa debe expedir un informe técnico que incluya:
 - * Fecha, lugar y área donde se realizó el tratamiento.
 - * Datos de identificación de la empresa.
 - * Métodos y productos utilizados.
 - * Nombre comercial, concentración y dosis.
 - * Hojas de seguridad y certificados de calidad de los productos químicos utilizados autorizados por DIGESA.
 - C. Deben seguir las indicaciones establecidas por el personal encargado del saneamiento ambiental (Empresa externa).
 - D. El tratamiento químico no debe ser realizado durante la producción o con el personal operativo presente en las instalaciones.
 - E. Se debe retirar y/o cubrir el menaje, vajillas, utensilios, muebles y alimentos.
 - F. Al concluir el proceso de saneamiento, se debe efectuar la limpieza de los estantes y muebles que no han sido retirados, así como devolver a sus lugares los muebles, equipos y accesorios movidos.

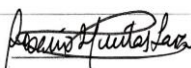
Ejecutado: Empresa externa.

Monitoreo: Inspección visual, revisión documentaria por supervisión de calidad y/o SSOMA.

Registro: Prevención de la contaminación cruzada y adulteración de los alimentos (CYN-FO-12).

8.REGISTROS:

CÓDIGO	NOMBRE DEL FORMATO
CYN-FO-12	Prevención de la contaminación cruzada y adulteración de los alimentos

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Churruarín GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511209824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 86/90

XI. PROCEDIMIENTO DE TRAZABILIDAD DE LOS PRODUCTOS

1.OBJETIVO:

El objetivo del presente procedimiento es identificar el producto en cada una de las etapas de los procesos desde la recepción de la materia prima, cocina y distribución de producto terminado en la línea de servicio.

2.ALCANCE:

El presente procedimiento está dirigido al personal que labora en el área Almacén, Cocina, comedor y personal de Calidad de Brett Gourmet, establecidas en todos los contratos.

3.RESPONSABLES:

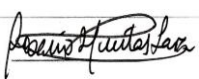
- El supervisor de calidad y nutrición será el responsable de difundir el procedimiento y de verificar el cumplimiento de los controles y brindar soporte técnico.
- El administrador será el responsable de hacer cumplir este procedimiento y de llevar los registros de control de cada actividad.
- El personal operativo será el responsable de ejecutar las actividades descritas en este procedimiento.

4.PROCEDIMIENTO

A. Trazabilidad en las etapas de proceso: La Trazabilidad se realizará en cada etapa de proceso teniendo en cuenta los registros, guías, facturas y rótulos.

Trazabilidad en Almacén:

- Para esta actividad se deben identificar las materias primas e insumos a rastrear durante la recepción, para identificar la procedencia y datos del producto, registrando esta información.

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Charlizza GERENTE PROYECTOS	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511209824 Gerson Warrenechea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 87/90

Recepción de la Materia Prima:

- Orden de compra / Guía o Factura.
- Cantidad.
- Proveedor / Certificado de Calidad.
- Número de lote / Fecha de elaboración / Fecha de vencimiento
- Temperatura (refrigeración y/o congelación).

Almacenamiento de la Materia Prima:

- Frutas, verduras, tubérculos y raíces: De acuerdo a la fecha de recepción.
- Materia prima seco y congelados: Se identifica a través de registro de recepción de Materia prima.

Trazabilidad en Cocina:

- Para esta actividad se deben identificar las materias primas e Insumos a rastrear durante el descongelamiento, preelaboración y cocción, para identificar los datos del producto y proceso, registrando esta información.

Descongelamiento:

- Las Materias primas serán despachadas desde almacén con el Registro de Descongelación indicando:
 - Producto
 - Fecha de Inicio y fin de descongelación
 - T° inicial y final de descongelación
- Cocina: el Área de Pre elaboración recepciona el producto.

Desinfección:

- Las Materias primas que pasan por desinfección e ingresan a ser parte de una preparación se rastrea su procedencia en el registro de control de desinfección teniendo en cuenta:
 - Fecha/Servicio
 - Concentración y tiempo

Cocción:

- En la cocción se mezclan diferentes materias primas para convertirse en una preparación específica, por lo que la forma de trazar será a partir del registro de temperatura de Cocción, el cual, con el nombre de la preparación, servicio y la fecha de producción, se puede rastrear las materias primas que ingresaron, verificando con el menú y recetas, los datos a registrar:

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Chorrillo GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511299824 Gerson Warronech Vasquez GERENTE GENERAL DNI: 75446330
---	---	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 88/90

- Servicio / Fecha de producción
- Nombre de la preparación
- Hora y T° final de cocción

Trazabilidad en Comedor:

- Para esta actividad se deben identificar las preparaciones listas para el consumo servidas en los comedores, por lo que la forma de trazar los productos servicios en la línea, se identificarán de 3 formas: a través del registro de Evaluación sensorial de los alimentos, Control de Temperatura de los productos terminados y el Control de muestreo diario de referencias, registrando esta información para conocer la preparación, proceso y materias primas que ingresaron.

Atención en Línea de Servicio:

Evaluación Sensorial de los alimentos:

- Los productos atendidos en la línea de servicio antes de ser servidos se verificará las condiciones organolépticas mediante la degustación llevando los siguientes datos:
 - Servicio
 - Nombre de la preparación
 - Evaluación organoléptica
 - Nombre del Degustador

Control de temperatura de los productos terminados:

- Los productos atendidos en la línea de servicio antes de ser servidas se verificará las condiciones de temperatura llevando los siguientes datos:
 - Fecha / Servicio
 - Nombre de la preparación /T° baño maría
 - Temperatura de la preparación

Control de muestreo diario de referencias:

- Los productos atendidos en la línea de servicio antes de ser servidas se tomarán muestras consignando los siguientes datos:
 - Muestra rotulado con un numero correlativo
 - Fecha / Servicio
 - Nombre de la preparación
 - Hora toma de muestra
 - Responsable de la toma de muestra
 - Fecha de eliminación

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chavez Churruarín GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511299824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	--

	PLAN GENERAL DE HIGIENE	Rev. N°1 date: 05/01/2021
		Page: 89/90

B. Para hacer la trazabilidad de las preparaciones se rastreará de forma inversa desde el Control de muestreo diario de referencias, Control de temperatura de los productos terminados o Evaluación Sensorial de los alimentos para llegar a determinar las materias primas que ingresaron en la preparación.

8.REGISTROS:

CÓDIGO FORMATO	NOMBRE DEL
CYN-FO-22	Evaluación Sensorial de los alimentos
CYN-FO-20	Control de temperatura de los productos terminados
CYN-FO-23	Control de muestreo diario de referencias

Elaborado por: Ing. Ind. Alim. Rosario Huertas Lara 	Revisado por: Gerente de Operaciones  Jorge A. Chayez Churruarín GERENTE DE OPERACIONES	Aprobado por: Gerencia General  BRETT GOURMET SAC RUC: 20511299824 Gerson Warronechea Vasquez GERENTE GENERAL Dni: 75446330
---	--	--