

INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

IMPORTANCIA DE LA NORMALIZACIÓN EN LA GESTIÓN DE LA INOCUIDAD

Gustavo Larrea Gálvez

Presidente del CTN 131-INACAL

gob.pe/inacal/





INACAL

INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

Somos el ente ejecutor y máxima autoridad normativa que conduce el Sistema Nacional de la Calidad en el país. (Adscrito al Ministerio de la Producción)

Nuestra finalidad es promover y asegurar el cumplimiento de la Política Nacional para la Calidad con miras a:



**EL DESARROLO Y LA
COMPETITIVIDAD
DE LAS ACTIVIDADES
ECONÓMICAS.**



**LA PROTECCIÓN DEL
CONSUMIDOR.**

INACAL SOBRE 4 EJES

NORMALIZACIÓN

Aprueba las Normas Técnicas Peruanas, no son reglamentos y son voluntarias.

ESTANDARIZA los procesos productivos, con el objetivo de incrementar la calidad y seguridad de productos y servicios.

Contribuye a la competitividad, intensifica la competencia e incrementa las exportaciones.



ACREDITACIÓN

Evalúa la competencia técnica de los organismos de evaluación de la conformidad para dar garantía de un servicio confiable y reconocido nacional e internacionalmente.

Apoyamos el desarrollo de productos y servicios competitivos en el ámbito nacional e internacional, garantizando seguridad y cumplimiento de estándares de calidad.



METROLOGÍA

Garantiza la trazabilidad internacional de las mediciones.

Presta servicios de calibración de equipos e instrumentos de medición a los laboratorios de calibración y a la industria.

Custodia los patrones nacionales para asegurar la uniformidad de las mediciones en el país.



DESARROLLO ESTRATÉGICO DE LA CALIDAD

Promueve una adecuada gestión e implementación de la Política nacional para la Calidad y el desarrollo de la Cultura de la Calidad.

Investiga e identifica la demanda y oportunidades de desarrollo de la infraestructura de la calidad, identifica de brechas en materia de calidad y el desarrollo de estrategias de intervención.



COMITÉ TÉCNICO DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Secretaría

Instituto para la Calidad de la Pontificia Universidad Católica del Perú

Secretaria

Nataly Reynaga

Presidente

Gustavo Larrea Galvez

Fecha de conformación

20/03/2014

Campo de actividad

Normalización en el campo de Gestión de la Calidad e Inocuidad en el rubro de los alimentos, que abarca toda la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumo así como los rubros asociados a la provisión de productos o servicios destinados a la industria alimentaria



INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

COMITÉ TÉCNICO DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Miembros participantes del comité técnico normalizador

Miembros sector académico:

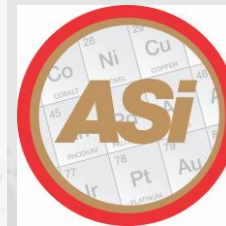


Consultores:

- Madeleine Arauzo
- Lenin Gutiérrez
- Rosa Romo
- Sayira Sato



Miembros sector privado:



Miembros sector público:



COMITÉ TÉCNICO DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

¿Qué trabajos hemos realizado?

- ✓ NTP-ISO 22005:2015 Trazabilidad en la cadena de alimentos para consumo humano y animal. Principios generales y requisitos básicos para el diseño e implementación del sistema.
- ✓ ETP-ISO/TS 22002-6:2018 Programas prerrequisitos para inocuidad alimentaria. Parte 6: Producción de piensos y alimentos para animales.
- ✓ GP 114:2019 Directrices para la gestión de alérgenos
- ✓ GP 115:2019 Directrices de procedimientos higiénicos para la prevención de la legionelosis
- ✓ NTP/ET-ISO/TS 22002-3:2016 Programas prerrequisitos para inocuidad alimentaria. Parte 3: Actividades agropecuarias
- ✓ NTP/ET-ISO/TS 22003:2017 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y la certificación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos.
- ✓ NTP-CODEX CXC 53:2019 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
- ✓ NTP-ET-ISO/TS 22002-1:2015 (revisada el 2020) Programas prerrequisitos para inocuidad alimentaria. Parte 1: Fabricación de alimentos
- ✓ NTP-ET-ISO/TS 22002-2: 2016 Programas prerrequisitos para inocuidad alimentaria. Parte 2: Catering
- ✓ NTP-ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria. 3a Edición
- ✓ NTP-ISO 22004:2017 Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos. Lineamientos para aplicación de ISO 22000
- ✓ NTP 833.910:2003 (revisada el 2018) GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS ACORDE CON EL SISTEMA HACCP (ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL). Requisitos para ser cumplidos por las organizaciones que producen alimentos y sus proveedores
- ✓ NTP 833.911:2003 (revisada el 2018) SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y DE PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL. Directrices para su aplicación
- ✓ NTP 833.915:2004 (revisada el 2019) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. 1ª Edición
- ✓ NTP 833.916:2005 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. Directrices para el establecimiento de indicadores.

COMITÉ TÉCNICO DE GESTIÓN DE LA CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Importancia de la normalización en la gestión de la inocuidad



INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

GRACIAS

gob.pe/inacal/



Gustavo Larrea
Gálvez

Presidente del CTN 131-INACAL

INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

PRESENTACIÓN DE LA NTP 712.009:2021

Directrices para las buenas prácticas de higiene en los servicios de alimentación colectiva

gob.pe/inacal/



Katherine Isla
Iván Jerí
Madeleine Arauzo

Representantes del CTN 131-INACAL

INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

PRESENTACIÓN DE LA NTP 712.009:2021

Directrices para las buenas prácticas de higiene en los servicios de alimentación colectiva

gob.pe/inacal/



KATHERINE ISLA

Cencosud

CONTENIDO

01**Objeto y campo de aplicación****02****Términos y definiciones****03****Cap. 4. Establecimiento de producción o
preparación****04****Cap. 5. Establecimiento: Requisitos de Higiene**

CONTENIDO

05

Cap. 6. Higiene del personal y requisitos sanitarios

06

Cap. 7. Establecimiento: Requisitos de higiene en la elaboración

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN



2. TÉRMINOS Y DEFINICIONES



Manipulación de alimentos

Todas las operaciones de preparación, elaboración, cocción, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y servicio de los alimentos



Alimentos cocinados

Alimentos que han sido sometidos a proceso de cocción y mantenidos calientes o recalentados para servirlos al consumidor



Alimentos crudos

Alimento sin tratamiento térmico que son preparados para el servido y consumo final no tienen o requieren cocción aplicada bajo cualquier tecnología, como ensaladas crudas, platos fríos, hortalizas, frutas entre otros destinados al consumo directo, deben someterse al lavado y desinfección.



Alimentos preparados

Aquellos preparados culinariamente en crudo, precocinados o cocidos, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas. Puede presentarse envasado o no, y dispuesto para su consumo



Alimentos precocidos

Alimentos cocidos, enfriados rápidamente y mantenidos refrigerados o congelados



Alimentos potencialmente peligrosos

Alimentos en los que se puede producir la proliferación rápida y progresiva de microorganismos infecciosos o toxigénicos

ESTABLECIMIENTO DE PRODUCCIÓN O PREPARACIÓN Y SALAS DE SERVICIO DE COMIDA

Proyecto e instalaciones, emplazamiento, vías de acceso

Emplazamiento:

Los establecimientos estarán situados en zonas exentas de olores objetables, humo, polvo u otros contaminantes y no expuestas a inundaciones.



Vías de acceso y zonas utilizadas para el tráfico rodado:

Las vías de acceso y zonas utilizadas por el establecimiento, que se encuentren dentro del recinto de éste o en sus inmediaciones, tendrán una superficie pavimentada dura apta para el tráfico rodado. Dispondrán de un desagüe adecuado, así como de medios de limpieza.



ESTABLECIMIENTO DE PRODUCCIÓN O PREPARACIÓN Y SALAS DE SERVICIO DE COMIDA

Edificios e instalaciones

Serán de construcción sólida y habrán de mantenerse en buen estado. Todos los materiales de construcción no transmitirán ninguna sustancia indeseable a los alimentos.



Ambientes, iluminación y ventilación

Se evitará el uso de materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, por ejemplo, la madera, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no constituirá una fuente de contaminación. Dichos materiales no producirán ni emitirán sustancias tóxicas, olores ni sabores desagradables. Serán resistentes a la corrosión y a la acción de agentes de limpieza y desinfección. Estarán libres de orificios y grietas.



Pisos y paredes



Puertas

ESTABLECIMIENTO DE PRODUCCIÓN O PREPARACIÓN Y SALAS DE SERVICIO DE COMIDA

Evacuación de efluentes y desechos



Los establecimientos deben disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y desechos, el cual deberá mantenerse en todo momento. Todos los conductos de evacuación (incluidos los sistemas de alcantarillado) deberán construirse de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable.



Todos los establecimientos dispondrán de vestuarios y servicios higiénicos suficientes, adecuados y convenientemente situados. Los servicios higiénicos se proyectarán de manera que se garantice la eliminación higiénica de las aguas residuales.

ESTABLECIMIENTO DE PRODUCCIÓN O PREPARACIÓN Y SALAS DE SERVICIO DE COMIDA

Instalaciones para el almacenamiento de desechos y materias no comestibles

Se dispondrá de instalaciones para el almacenamiento de los desechos y materias no comestibles antes de su eliminación del establecimiento. Dispondrán de condiciones sanitarias para la limpieza y desinfección de esta zona. Estas instalaciones serán diseñadas de manera que se impida el acceso de plagas a los desechos o materias no comestibles y se evite la contaminación del alimento, del agua potable, del equipo y de los edificios o vías de acceso en los locales.



ESTABLECIMIENTO DE PRODUCCIÓN O PREPARACIÓN Y SALAS DE SERVICIO DE COMIDA



Equipo y utensilios

Serán de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores y sea impermeable y resistente a la corrosión y capaz de soportar repetidas operaciones de limpieza y desinfección.

Las superficies habrán de ser lisas y estar exentas de agujeros y grietas. Entre los materiales apropiados figuran el acero inoxidable, la madera sintética y los sustitutos del caucho. Se evitará el uso de madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, a menos que se tenga la certeza de que su empleo no será una fuente de contaminación.

ESTABLECIMIENTO DE PRODUCCIÓN O PREPARACIÓN Y SALAS DE SERVICIO DE COMIDA

Identificación del equipo para otros fines



El equipo y los utensilios empleados para materias no comestibles o desechos, se marcarán o rotularán indicando su utilización, y no deberán emplearse para productos comestibles.

El equipo portátil, como cucharas, batidoras, cazuelas y sartenes, etc., se protegerán contra la contaminación.



INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

GRACIAS

gob.pe/inacal/



KATHERINE ISLA

Cencosud

INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

PRESENTACIÓN DE LA NTP 712.009:2021

Directrices para las buenas prácticas de higiene en los servicios de alimentación colectiva

Capítulos 5.5, 5.6 y 5.7

gob.pe/inacal/



IVÁN JERÍ

Control de Saneamiento Ambiental S.A.C.



- 5.5 Prohibición de animales domésticos
- 5.6 Control de plagas
- 5.7 Almacenamiento de sustancias peligrosas

ANTECEDENTES SOBRE PRESENCIA DE ANIMALES Y VECTORES

DS 007-1998: Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas	RM 1020-2010: Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería	RM 066-2015: Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano
Art. 57. Control de las plagas y el acceso a animales.	6.4.7. Prevención y control de vectores.	6.2.7. Prevención y control de plagas. a) Medidas preventivas b) Medidas de control c) Señales de infestación de roedores.

5.5 Prohibición de animales domésticos

Deberá impedirse la entrada a todos los animales no controlados o que pueden constituir un riesgo para la salud.

Cap. 4 Establecimientos de producción y servicios

4.3.1 (d) los **edificios** serán proyectados de manera que se impida que entren y aniden animales.

4.3.2 (d) las **ventanas** que se abran deberán estar provistas de mallas a prueba de insectos.

4.3.11 (d) Las **Instalaciones para los desechos** deberán impedir el acceso a las plagas.

Cap. 5 Limpieza

5.4 La zona de **almacenaje de recipientes con residuos** deberán estar protegidos de insectos y roedores.



5.6 Control de plagas

5.6.1 Medidas preventivas

Se aplicará un programa eficaz y continuo de gestión contra las plagas. Los establecimientos y las zonas circundantes se inspeccionarán periódicamente para cerciorarse de que no existe infestación. Se deberá aplicar el principio de exclusión frente a las plagas.

5.6.2 Medidas de control

- a) En caso de que alguna plaga invada los establecimientos, se adoptará el MIP (manejo integrado de plagas) para su erradicación, con personal entrenado y siguiendo las recomendaciones del organismo nacional competente. Mantener registros.
- b) Solo se emplearán agentes químicos si no pueden aplicarse con eficacia otras medidas de control. Antes de aplicar plaguicidas se deberá tener cuidado de proteger todos los alimentos, equipos y utensilios contra la contaminación. Después de aplicar los plaguicidas deberá efectuarse una limpieza minuciosa de los ambientes en general.



5.7 Almacenamiento de sustancias peligrosas

ANTECEDENTES

DS 007-1998: Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.	RM 1020-2010: Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería.	RM 066-2015: Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano.
***	6.4.4. Almacenamiento de productos tóxicos	6.2.6. Almacenamiento de sustancias peligrosas



5.7 Almacenamiento de sustancias peligrosas

5.7.1. Los plaguicidas, productos de limpieza u otras sustancias no alimentarias que puedan representar un riesgo para la salud se etiquetarán adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos se almacenarán en depósitos o armarios cerrados con llave exclusivamente destinados para tal fin y habrán de ser utilizados o manipulados sólo por personal autorizado y debidamente adiestrado.

Se pondrá el mayor cuidado en evitar la contaminación de los alimentos. No se reutilizarán envases de alimentos o envases usados para manipular otros alimentos, para medir, diluir, utilizar o almacenar plaguicidas u otras sustancias.

5.7.2. Salvo que sea necesario con fines de higiene o elaboración, no se utilizarán ni almacenarán en la zona de manipulación de alimentos ninguna sustancia que pueda contaminar los alimentos.

INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

GRACIAS

gob.pe/inacal/



IVÁN JERÍ SAN MIGUEL

Control de Saneamiento Ambiental S.A.C.

INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

PRESENTACIÓN – CAP. 07 ESTABLECIMIENTO: REQUISITOS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN

gob.pe/inacal/



**MADELEINE ARAUZO
GARAY**

Consultora

7.1 REQUISITOS APLICABLES A LAS MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

7.1.1 No se aceptarán materias primas e ingredientes con:

- Parásitos.
- Microorganismos.
- Sustancias tóxicas.
- Sustancias descompuestas.
- Materia extraña.

No puedan reducirse a niveles aceptables



CLASIFICACIÓN

PREPARACIÓN
ELABORACIÓN

Procesos Normales

Los Proveedores serán autorizados que puedan otorgar:

- Certificado de Análisis / Conformidad
- Registro Sanitario.

7.1 REQUISITOS APLICABLES A LAS MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

7.1.2

INSPECCIÓN

- Pueden realizarse ensayos de laboratorio.

SELECCIÓN

- Limpios y buenas condiciones.
- Vida útil vigente.

COCCIÓN

- Preparación de alimentos.

7.1.3

RECEPCIÓN

- Etiquetar: Nombre y fecha.

ALMACENAR

- Según Corresponda..



7.1 REQUISITOS APLICABLES A LAS MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES

7.1.4 Almacenamiento en condiciones que eviten **deterioro y contaminación**. Asegurar el suministro frecuente y evitar cantidades excesivas.

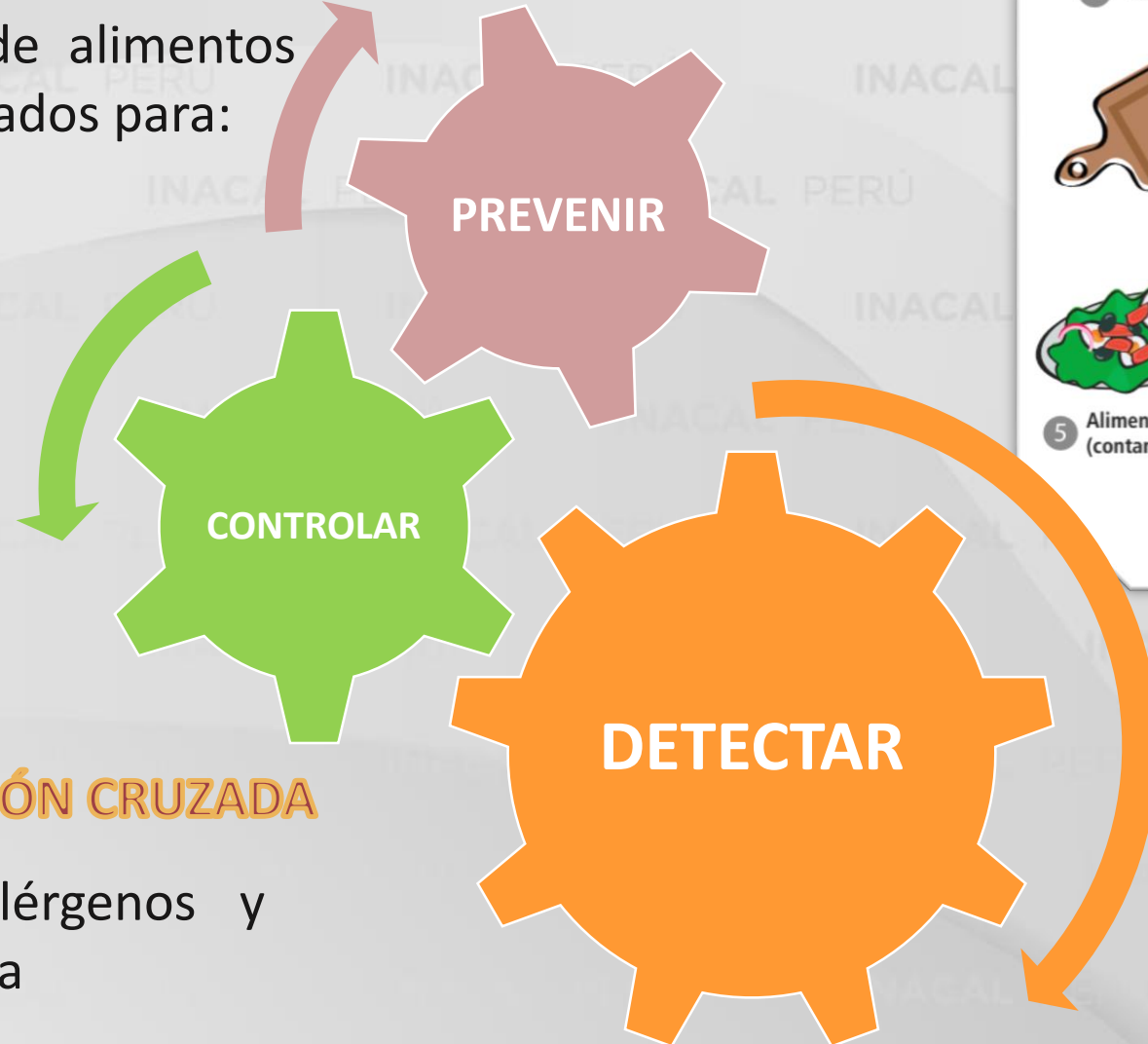
FIFO

REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	T° AMBIENTE CONTROLADO
		
7.1.5 0 °C – 4 °C  <i>Y. enterocolitica</i>, <i>C. botulinum</i>, <i>L. monocytogenes</i>	7.1.6 < -18° C 	7.1.7 T° y % HR  

FEFO

7.2 PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

Los procedimientos de elaboración de alimentos estarán diseñados para:



CONTAMINACIÓN CRUZADA

Física, de Alérgenos y Microbiológica



7.2 PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

Los manipuladores de alimentos recibirán formación específica sobre peligros en los alimentos, incluyendo **alérgenos**.

PB



PF



PQ



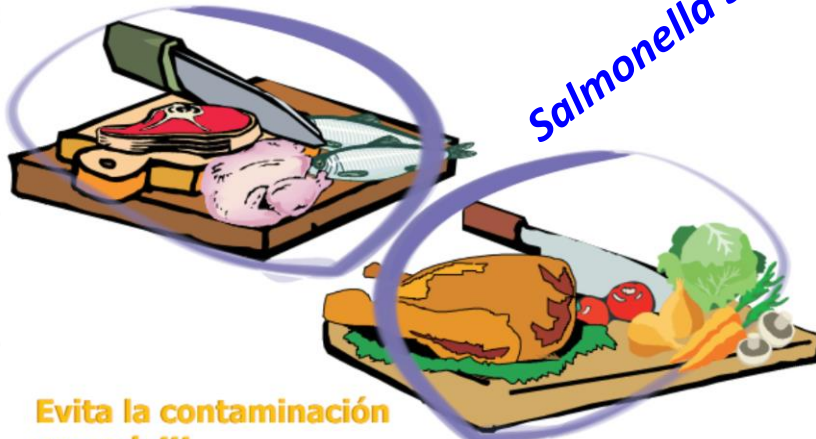
DECLARACIÓN!!



7.2 PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

7.2.1 Se tomarán **MEDIDAS** eficaces para evitar la contaminación de los alimentos cocidos y precocinados por **contacto directo o indirecto** con materias que se encuentran en una fase inicial del proceso. **Los alimentos crudos serán separados de los cocidos y precocidos.**

**Separa los alimentos
crudos de los cocidos**



Salmonella sp.

**Evita la contaminación
cruzada!!!**

Los alimentos crudos pueden estar contaminados con bacterias, y trasladarse a los alimentos cocidos listos para comer.

7.2.2. Las personas que **manipulen materias primas o productos semielaborados** susceptibles de contaminar el producto final no tendrán **CONTACTO con ningún producto final** mientras no se hayan quitado toda la ropa protectora que hayan llevado durante la manipulación de materias primas o productos semielaborados.



7.2 PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

7.2.3. Supervisar el **LAVADO MINUCIOSO DE LAS MANOS** entre una y otra manipulación de productos en las diversas fases de elaboración.



7.2.4 Las materias primas potencialmente peligrosas serán manipuladas en **SALAS SEPARADAS** o en zonas separadas por una barrera utilizada para proteger alimentos listos para el consumo.



Manipuladores: crudos → cocidos

7.2 PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

7.2.5. Todo el equipo que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado se **LIMPIARÁ MINUCIOSAMENTE Y DESINFECTARÁ** cuidadosamente antes de ser utilizado.



7.2.6. Los productos deben protegerse de cualquier **CONTACTO CRUZADO** no intencionado **CON ALÉRGENOS** por:



Limpieza deficiente



Almacenamiento inadecuado



Prácticas deficientes de cambio de menaje



Prácticas deficientes de cambio de Ingredientes

7.3 EMPLEO DE AGUA EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

Las frutas y hortalizas crudas que se utilizarán en las comidas se **LAVARÁN** cuidadosamente **CON AGUA POTABLE** antes de añadirlas a las comidas.



7.4 DESCONGELACIÓN

7.4.1 Los productos congelados:



HORTALIZAS CONGELADAS



COCINAR SIN DESCONGELAR



**TROZOS GRANDES DE CARNE
CONGELADA**



**NECESARIO DESCONGELAR
ANTES DE COCINAR**

7.4 DESCONGELACIÓN

7.4.2. Cuando la descongelación se lleva a cabo como una operación separada del cocinado, sólo se realizará en:

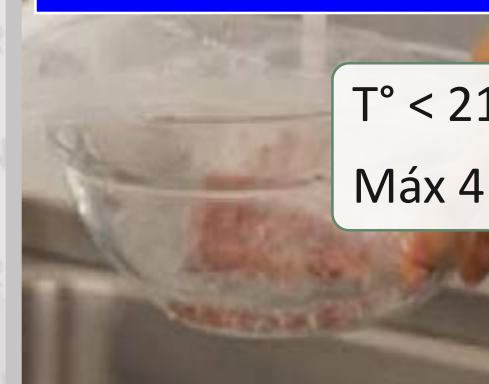
... se mantendrán en recipientes sellados, envoltorios o empaques de protección y cuando sea posible en los mismos que se utilizaron en la etapa de congelación.

REFRIGERACIÓN



$T^{\circ} 0^{\circ}\text{C a } 4^{\circ}\text{C}$

EN AGUA POTABLE



$T^{\circ} < 21^{\circ}\text{C}$
Máx 4 horas

HORNOS MICROONDAS



Inmediato a cocinar.

7.5 PROCESOS DE ELABORACIÓN PREVIA O DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS CRUDOS

El procesamiento de alimentos crudos que incluye:

- Recorte, despiece, lavado de vísceras, descamado y eviscerado de pescado;
- Lavado y pelado de vegetales.

No implicarán riesgo de:



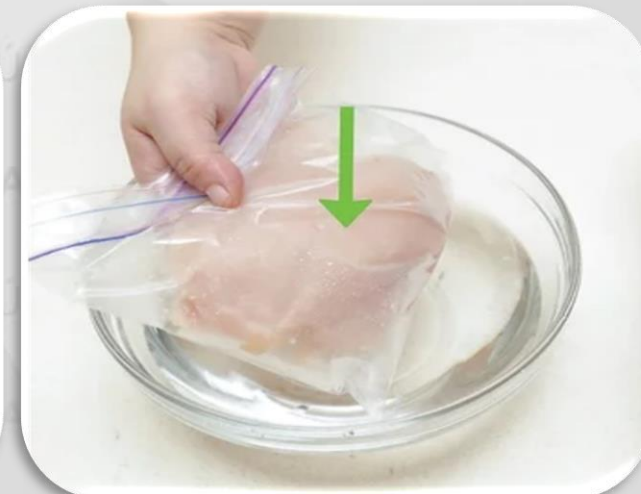
7.5 PROCESOS DE ELABORACIÓN PREVIA O DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS CRUDOS

Así mismo

- El descongelado.
No implicará riesgo de:



Goteo, contacto.

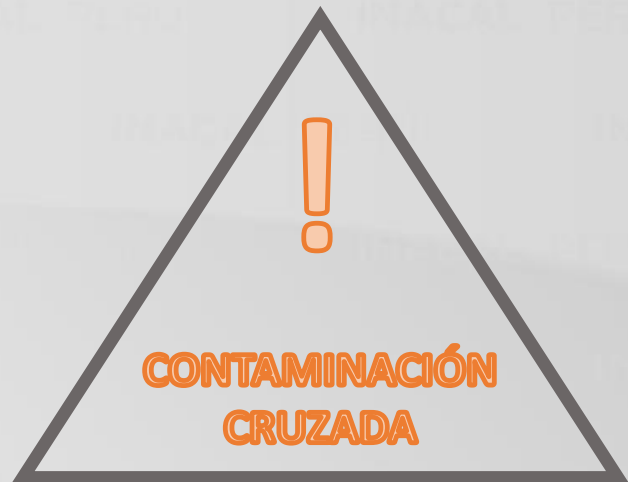


**“UN ALIMENTO
DESCONGELADO
NO PUEDE SER
CONGELADO
NUEVAMENTE”**

7.5 PROCESOS DE ELABORACIÓN PREVIA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS CRUDOS

Los **alimentos sin tratamiento térmico** que no tienen o requieren cocción aplicada bajo cualquier tecnología como: Ensaladas crudas, platos fríos, entremeses, salsas, hortalizas, frutas entre otros destinados al consumo directo, se:

- Someterán a un **lavado y desinfección**, y
- Los utensilios de preferencia ser exclusivos; así mismo, se procesarán de forma separada del procesamiento de carnes y pescados.



7.6 PROCESO DE COCCIÓN

GRASAS Y ACEITES

- Utilizar grasas o aceites **destinados a este fin** y la temperatura de uso obedecerá a las recomendaciones del fabricante.
- **No** se calentaran excesivamente. $T^{\circ} > 180^{\circ}\text{C}$.
- Las grasas y aceites **serán filtradas** antes de cada operación de fritura.
- Se comprobará periódicamente la **calidad del aceite** o la grasa:
 - Olor, el sabor y
 - Color del humo y si fuera necesario cambiarlo.
 - Si la calidad es sospechosa, el aceite de freír podrá analizarse mediante un equipo portátil de ensayo. Si el resultado es positivo, podrá examinar otra muestra para comprobar el punto de desprendimiento de humo, los ácidos grasos y sobre todo los compuestos polares.



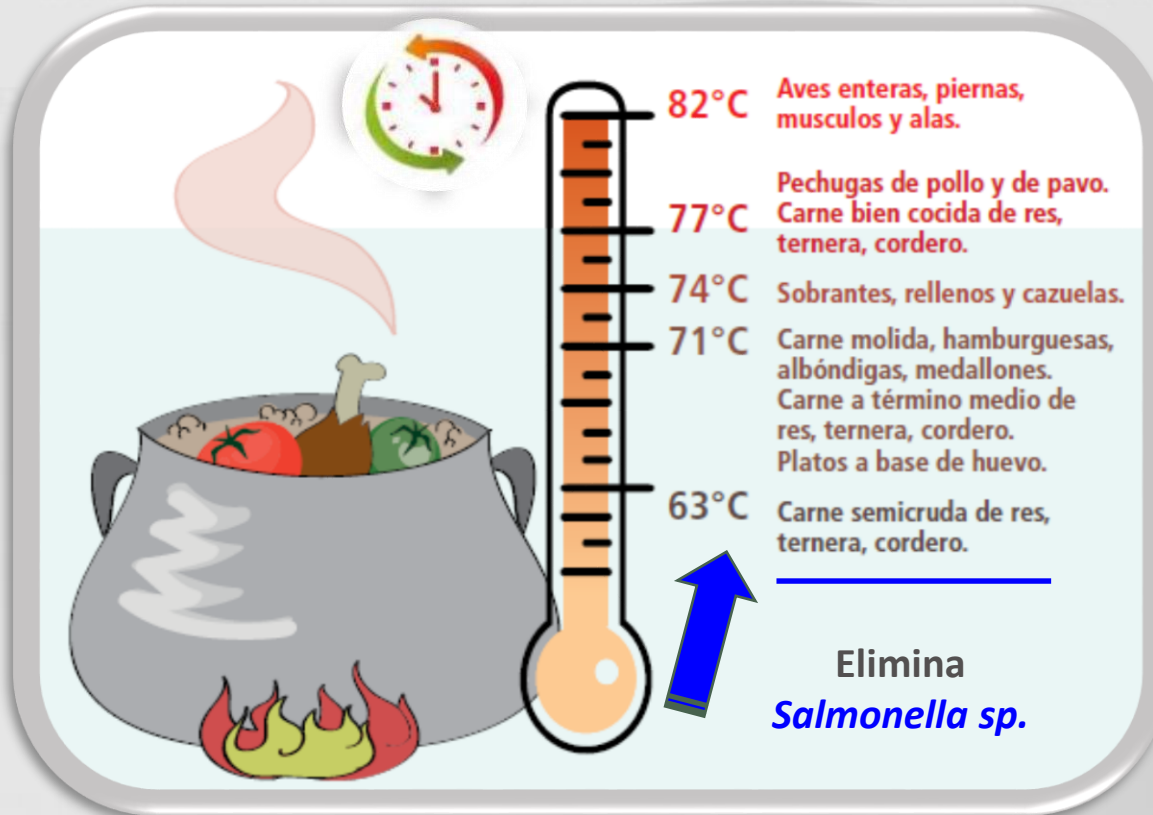
POLIMERIZACIÓN - $T^{\circ} > 200^{\circ}\text{C}$
Viscosidad elevada y formación de espuma.

OXIDACIÓN - Olor Sabor cambia.
Radicales Libres, Peróxidos y compuestos polares.

HIDRÓLISIS - Humo.
Ácidos Grasos Libres

7.6 PROCESO DE COCCIÓN

7.6.1 El **tiempo** y la **temperatura** del cocinado serán los suficientes para asegurar la destrucción de los microorganismos patógenos no productores de esporas.



Rellenos y
Piezas grandes



Control de M.O
que llegan al centro,

Salmonella sp.
T° Cocción

*Clostridium
perfringens*
Tiempo de enfriado



7.6 PROCESO DE COCCIÓN

7.6.2 y 7.6.3 Cuando los productos tratados mediante procesos no están destinados a ser consumidos inmediatamente, el proceso de cocción debería ir seguido por **ENFRIAMIENTO** lo más **PRONTO POSIBLE**, o por el **MANTENIMIENTO** a una temperatura por **ENCIMA DE 63 °C**, con una temperatura del núcleo adecuada.



7.6 PROCESO DE COCCIÓN

7.6.4 El **RECALENTAMIENTO** de los alimentos se llevará a cabo rápidamente. El proceso de recalentamiento será **EFFECTIVO** permitiendo que la **TEMPERATURA DEL NÚCLEO** de los productos llegue a **75 °C** dentro de 1 hora después de sacarlos del refrigerador. Pueden utilizarse temperaturas más bajas de recalentamiento o combinaciones apropiadas de tiempo y temperatura. Se hará seguimiento de la temperatura de los alimentos calentados a intervalos regulares. Los productos recalentados **LLEGARÁN A LOS CONSUMIDORES** tan pronto como sea posible a una temperatura de **63 °C o más**.



7.7 DIVISIÓN EN PORCIONES

7.7.1. Se aplicarán condiciones estrictas de **HIGIENE** en esta fase del proceso. La división en porciones se completará en el período mínimo practicable **QUE NO SERÁ SUPERIOR A 30 MINUTOS.**

< 30 minutos



7.7.2 Se utilizarán sólo envases bien lavados y desinfectados.

7.7.3 Son preferibles los envases con tapas para proteger los alimentos de la contaminación.



7.7 DIVISIÓN EN PORCIONES

7.7.4 En los sistemas en gran escala, en que la división en porciones de los alimentos cocidos- refrigerados **NO** puede realizarse **EN 30 MIN**, tal división en porciones se efectuará en un área separada, cuya **TEMPERATURA AMBIENTE NO SERÁ SUPERIOR A 15 °C**.



Vigilar la T° mediante sondas.



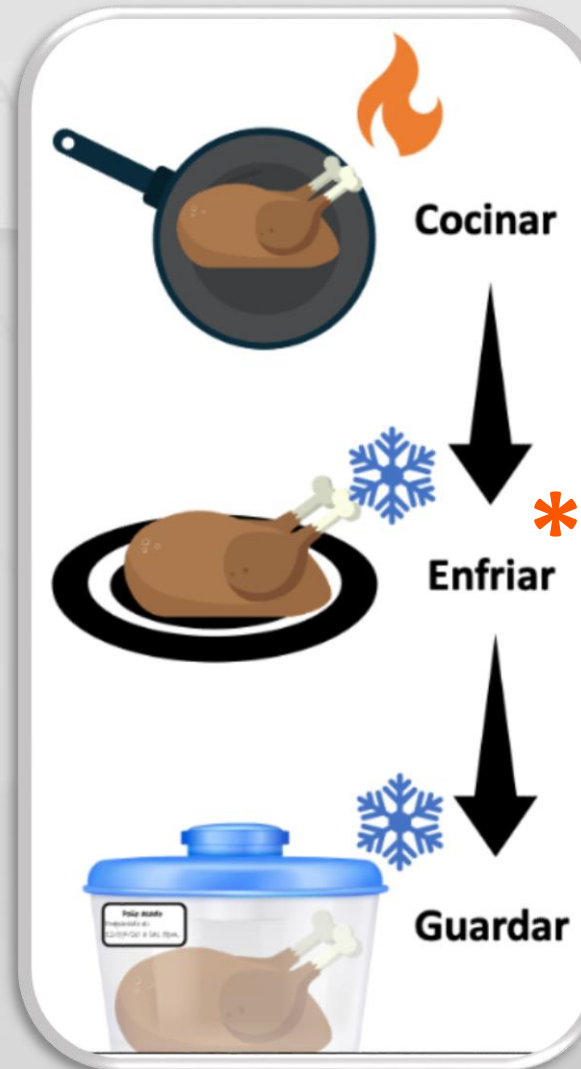
**SERVIR INMEDIATAMENTE O
ALMACENARSE EN FRÍO A 4 °C .**

7.8 PROCESO DE ENFRIAMIENTO Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS ENFRIADOS

7.8.1 Inmediatamente después de la preparación **SE ENFRIARÁ EL ALIMENTO CON LA MAYOR RAPIDEZ Y EFICACIA POSIBLES.**

7.8.2 La **TEMPERATURA** en el **CENTRO** del alimento deberá **REDUCIRSE DESDE * 60 °C A 10 °C EN MENOS DE DOS HORAS**; a continuación, el producto deberá almacenarse inmediatamente a 4°C .

7.8.3 La **TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO** no excederá de **< 4 °C** en cualquier parte del producto,



*** BROTE DE ETAS**

7.8.4 El **PERÍODO DE ALMACENAMIENTO** entre la preparación del alimento enfriado y su consumo **NO SERÁ SUPERIOR A CINCO DÍAS**, incluidos el de cocinado y el de consumo.

7.9 PROCESO DE CONGELACIÓN Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS CONGELADOS

7.9.1

Inmediatamente después de la preparación se congelará el alimento con la mayor **RAPIDEZ** y eficacia posible.

7.9.3

Los alimentos cocidos congelados pueden almacenarse a una temperatura igual o inferior a + 4 °C, pero por no más de cinco días, y

7.9.2

Los alimentos cocidos y congelados se conservarán a una **TEMPERATURA IGUAL O INFERIOR A - 18 °C.**

Controlar periódicamente la Temperatura de almacenamiento.



NO SE CONGELARÁN NUEVAMENTE

7.10 TRANSPORTE

7.10.1. Los requisitos de **HIGIENE** son también aplicables dentro de los vehículos que transportan alimentos cocidos y precocidos.

7.10.2 Durante el transporte, los alimentos deberán protegerse del polvo y los otros tipos de contaminación



7.10.3 Al menos 60 °C



Alimentos CALENTADOS

7.10.4. 4 °C – 7 °C por < 4 h



Alimentos cocidos y
“ENFRIADOS”

7.10.5 - 18 °C a -12 °C



Alimentos cocidos y
“CONGELADOS”

7.11 RECALENTAMIENTO Y SERVICIO



7.11.1 ... **RÁPIDAMENTE** alcanzar una **TEMPERATURA** de por lo menos **75 °C** en el centro del alimento en el término de una hora desde que se ha retirado del refrigerador.



7.11.2 ...**RECALENTADO** llegará al consumidor lo antes posible, y a una temperatura de **POR LO MENOS 60 °C**.

7.11.3 Descartar lo no consumido.



7.11.4 ...los alimentos ofrecidos estarán **PROTEGIDOS** contra la contaminación directa.. La **TEMPERATURA** del alimento será **INFERIOR A 4 °C O SUPERIOR A 60 °C**.

7.12 SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN Y CONTROL DE CALIDAD



7.12.1 Cada envase será **ETIQUETADO** con la fecha de producción, tipo de alimento, nombre del establecimiento y número del lote.



7.12.2 Los procedimientos de control de calidad se llevarán a cabo por **PERSONAL TÉCNICAMENTE** competente: ... práctica de la higiene de los alimentos y aplicación de los criterios de HACCP para el control de las prácticas de higiene.



7.12.3 ... **SE MANTENDRÁ UNA MUESTRA DE 150 g** por lo menos de cada alimento, tomado de cada lote, en un envase estéril a una temperatura de 4 °C o menos hasta, por lo menos, tres días después de que se haya consumido todo el lote.

INSTITUTO NACIONAL DE CALIDAD

GRACIAS

gob.pe/inacal/



**MADELEINE ARAUZO
GARAY**

Consultora