



UNIVERSIDAD CENTRAL DE VENEZUELA
FACULTAD DE MEDICINA
ESCUELA DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA
DEPARTAMENTO: CIENCIAS DE LA SALUD PÚBLICA
CÁTEDRA: AMBIENTE Y SALUD
ASIGNATURA: HIGIENE DE LOS ALIMENTOS



Exhibición, servicios y venta de alimentos

Profesora Carolina Peñalver
Profesora Janet Rodríguez

Exhibición, servicios y venta de alimentos

Contenido

1. Introducción.
2. Programas de prevención y control de alimentos.
3. Definiciones básicas.
4. Tipos de establecimientos de alimentos.
5. Características generales de exhibir, servir y vender alimentos.
6. Requisitos fundamentales para todo establecimiento dedicados a servir alimentos.
7. Servir un buffet, alimentos en cafeterías y supermercados.
8. Vendedor de alimento en vía pública.
9. Restaurantes y bares COVID-19
10. Seguridad para COVID-19 gimnasio y tiendas comestibles.
11. Servicios de alimentación y COVID-19 (2020).
12. Industrias de alimentos. OPS/OMS-PAHO (2021).
13. Medidas que garantizan la inocuidad de los alimentos al consumir, adquirir y procesamiento.
Reglas de oro OMS.
14. Legislación.
15. Conclusiones.
16. Bibliografía.

Introducción

- En muchos países (México) es deficiente la forma en que se exhiben los alimentos para su venta al público.
- En los mercados tradicionales, tianguis y en muchos restaurantes, se hace lo que no se debe hacer: se preparan alimentos con mucha antelación a su venta y se mantienen los alimentos perecederos a temperatura ambiente durante horas o días.
- Hay supermercados donde se preparan alimentos en la mañana y se retiran a la noche, permaneciendo más de 12 horas, además irresponsablemente alimentos sobrantes se exhiben al día siguiente.
- Estos alimentos están expuestos durante horas a temperatura ambiente (zona de peligro), donde las bacterias se desarrollan rápidamente, además, se trata de productos que el público ha manoseado, aumentando su contaminación principalmente en perecederos, mientras más tiempo pase, la contaminación de todos estos alimentos aumenta, siendo peligrosos.
- Esto no solo sucede en los tianguis y mercados tradicionales, sino también en restaurantes y hoteles, por lo que los turistas y el público que los consume contraen padecimientos gastrointestinales.
- En los bufets los alimentos están en exhibición durante muchas horas; si se consumen en un término de dos horas, no existe peligro de contaminación grave, también están sin protección, porque no entran en las refrigeradoras.
- Unos de los errores en los bufets es que se permite servirse los alimentos teniendo inconvenientes.

Programas de prevención y control de alimentos

1. Los programas de prevención y control de expendios son importantes ya que permiten reducir riesgos asociados a la contaminación de alimentos durante su manipulación, con pérdidas económicas en los establecimientos, además por padecer enfermedades transmitidas por alimentos.
2. Se debe tomar en cuenta todos los eslabones de la cadena alimentaria, donde la inspección, vigilancia y promoción de la detección de prácticas incorrectas de manipulación de alimentos debe ser por la comunidad, expendios de alimentos y sector público.
3. Estos programas desarrollan capacidades técnicas que garanticen la inocuidad y calidad de alimentos, donde el interés de organismos nacionales o internacionales como FAO es promover normas correctas basadas en directrices del Codex Alimentarius.
4. La aplicación de estos programas se realiza bajo ciertas consideraciones:
 - La garantía que tiene la población adquieran alimentos de calidad, que no produzcan efecto negativo sobre la salud, promoviendo la producción y comercialización de alimentos inocuos.
 - Contar con sistemas de vigilancia y control sanitarios de los alimentos.
 - Velar por la aplicación de los estatutos legales que rigen el control sanitario de los alimentos.
 - Velar por el cumplimiento de las buenas prácticas de fabricación y expendio de alimentos higiénicos por parte de los manipuladores.

Programas de prevención y control de alimentos

5. La inspección y control de los alimentos al igual que las demás actividades de protección de estos tienen doble propósito:

- **Sanitario:** prevención de enfermedades.
- **Socioeconómicas:** previene fraudes y adulteraciones al consumido, costos adecuados.
- Evitar problemas sanitarios relacionados con la inocuidad de los alimentos a nivel industrial, institucional, expendios de alimentos de consumo inmediato, ventas ambulantes, doméstico, no manufacturados, otros.

6. Las funciones de la legislación aplicadas a nivel nacional, estatal y regional:

A- Calidad sanitaria: determinan condiciones sanitarias y calidad nutricional de alimentos comercializados en los expendios de alimentos

- Registro sanitario del establecimiento.
- Evaluación de condiciones sanitarias del expendio donde se lleva a cabo la manipulación de alimentos.
- Verificar la inocuidad, procedencia y tipos de alimentos que se comercializan.
- Velar por la presentación de los certificados de salud de todos los manipuladores que labore en el expendio.

B- Capacitación del manipulador de alimentos: el personal garantiza cumplimiento de estatutos legales y programas de la educación y capacitación de control de calidad e inocuidad de alimentos. El principal problema es la importante constante rotación que no permite mantener un entrenamiento eficaz de estas personas. Los programas de educación y orientación son dirigidos al personal, al productor y consumidor.

Definiciones básicas

- **Depósito de alimentos:** es el establecimiento destinado para el almacenamiento de alimentos o materias primas para consumo humano (3)
- **Establecimiento:** toda edificación y sus áreas adyacentes, administradas por la empresa, dotadas de los equipos e instalaciones requeridas para la manipulación de alimentos (3)
- **Exhibición de alimentos:** consiste en la selección, colocación y presentación de los artículos en los lugares de venta, para que estos atraigan la atención de los clientes y motiven la acción de compra (4).
- **Expendio de alimentos:** lugares destinados a la venta de alimentos de consumo humano (3). Se clasifican según tipo de alimentos que expenden, la cantidad, forma y población a la cual va destinada: según cantidad expendios al mayor y al detal, según tipo mercados, puestos de ferias y vendedores ambulantes. Sus características son estar limpios, en buen estados y apto, no mezclar alimentos deben ubicarlos en áreas específicas según tipo, tener único fin la venta de alimento y no como vivienda u otros, las cercanías deben estar en ópticas condiciones higiénicas, no permitir presencia de animales.
- **Fábrica o Planta de alimentos:** establecimientos en el cual se realizan una o varias operaciones tecnológicas productivas, destinadas a fraccionar, producir, transformar o envasar alimentos para consumo humano (3)
- **Proveedor:** Toda persona natural o jurídica, de carácter público o privado, que desarrolle actividades de producción, importación, distribución o comercialización de bienes o de prestación de servicios a consumidores y usuarios (5).

3- Reglamento General De Alimentos Gaceta Oficial N° 35. 921. de fecha 15 de marzo de 1996. Decreto Número 471 – 21 De Diciembre De 1994. Disposiciones generales. Artículo 3.

4- Exhibición de alimentos. Impulsapopular.com [Internet]. República dominicana: Impulsa Popular;2017. Recomendaciones para exhibir adecuadamente mi producto.[Consultado 23 de Junio de 2020]. Disponible en: <https://www.impulsapopular.com/marketing/recomendaciones-para-exhibir-adecuadamente-mi-producto/>

5- Definición de Venta, consumidor, proveedor, cliente .[Internet]. 2022. <https://economipedia.com/definiciones/ventas.html>

Definiciones básicas

- **Permiso Sanitario de Establecimientos y Vehículos:** acto por el cual el Ministerio del Poder Popular para la Salud de Venezuela autoriza el funcionamiento de los mismos para realizar actividades relacionadas con alimentos expresado con una numeración (3)
- **Registro Sanitario de Alimentos:** acto administrativo o por medio del cual del Ministerio del Poder Popular para la Salud de Venezuela concluye el procedimiento de estudio y evaluación técnica de los alimentos y procede a declararlos aptos para su consumo e inscripción en el Registro correspondiente y autorización para su libre venta (3).
- **Registro Sanitario de Materiales y Envases Destinados al Contacto con Alimentos:** es la autorización otorgada por el Ministerio del Poder Popular para la Salud de Venezuela, previo al procedimiento de estudio y evaluación de los materiales y envases destinados para el contacto con los alimentos a fin de declararlos satisfactoriamente aptos para el uso previsto (3).
- **Venta de alimentos:** acción y efecto de vender, traspaso de un producto u objeto a otra persona tras el pago de un precio convenido. Es el contrato a través del cual se transfiere una cosa propia a dominio ajeno por un precio pactado (6).
- **Servir** es repartir o suministrar algún producto a un cliente. Un **cliente** es una persona o entidad que compra los bienes y servicios que ofrece una empresa (5).

3- Reglamento General De Alimentos Gaceta Oficial N° 35. 921. de fecha 15 de marzo de 1996. Decreto Número 471 – 21 De Diciembre De 1994. Disposiciones generales. Artículo 3.

6- Definición de venta [Internet]; 2013. [Consultado 23 de Junio de 2020]. Disponible en: <https://definicion.de/venta/>

5- Definición de Venta, consumidor, proveedor, cliente. [Internet]. 2022. <https://economipedia.com/definiciones/ventas.html>

Tipos de establecimientos

Expendio de alimentos de consumo inmediatos: lugares destinados a la venta de alimentos y consignados a ser consumidos a corto plazo, como los que son elaborados en hoteles, restaurantes, cafeterías, instituciones publicas/privadas, expendios de ambulantes o similares (3).

Cafetería: son establecimientos que tienden a tener características distintas entre sí. Una cafetería es un establecimiento donde se sirve café, también se ofrecen otros productos como infusiones y bebidas, e incluso ciertos tipos de comida (7).

Mercado: conjunto de actos de compra y venta asociados a un producto o servicio concreto en un momento del tiempo, sin que haya ninguna referencia de espacio (8).

Restaurantes: establecimiento o comercio en el cual se ofrece a los clientes comidas y bebidas de diverso tipo para consumo in situ. Las personas que asisten a un restaurante se sientan en las mesas que éste tiene dispuestas, eligen aquello que quieren comer y beber de una carta o menú que se les facilita, lo ordenan a un mozo o camarero, y una vez listos los alimentos y bebidas se los sirve en la mesa para que consuman el pedido en el mismo lugar (9).

3- Reglamento General De Alimentos Gaceta Oficial N° 35. 921. de fecha 15 de marzo de 1996. Decreto Número 471 – 21 De Diciembre De 1994. Disposiciones generales. Artículo 3.

7- Definición de cafetería [Internet]; 2018. [Consultado 23 de Junio de 2020]. Disponible en: <https://definicion.de/cafeteria/>

8- García I . Economía Simple. Definición de Mercado. [Internet]. [Consultado 23 de Junio de 2020]; 2017. Disponible en: <https://www.economiasimple.net/glosario/mercado>

9- Definición ABC [Internet]; 2009. Definición de Restaurante. [Consultado 23 de Junio de 2020]. Disponible en: <https://www.definicionabc.com/social/restaurante.php>

Tipos de establecimientos

Servicios de alimentos: son instalaciones donde preparan y sirven alimentos para el consumo humano. Los mismos son de carácter social (cantinas escolares, comedores escolares, universitarios, laborales, entre otros) o comercial (restaurantes, bufet y servicios de comida rápida), (10).

Supermercados: establecimiento que tiene como principal finalidad ofrecer a los consumidores una importante variedad de productos de diversas marcas, precios y estilos(11).

Ventas callejeras o ambulantes: consiste en la modalidad de venta no sedentaria practicada en ubicación móvil, de manera y con medios que permitan al vendedor ofertar su mercancía de forma itinerante; deteniéndose en distintos lugares sucesivamente y por el tiempo necesario para efectuar la venta (12).

10- Instituto Nacional de Nutrición (INN). Asesoría en Servicios de Alimentación. ¿Qué son los servicios de alimentación? 2014. [Internet]. [Consultado 24 de Junio de 2020]. Disponible en:https://www.inn.gob.ve/innw/?page_id=342

11- Definición ABC[Internet]; 2009. Definición de supermercado [Consultado 23 de Junio de 2020]. Disponible en: <https://www.definicionabc.com/general/supermercado.php>

12- El portal del comercio sostenible. ¿Qué es la venta ambulante o no sedentaria? 2020. [Internet]. [Consultado 23 de Junio de 2020]. 26 Disponible en: <https://www.portaldelcomerciante.com/es/articulo/venta-no-sedentaria-definicion-legal>

Exhibición, venta y servicio

Características generales

- La distribución y servida de alta calidad es crítico para lograr la satisfacción de los usuarios ya que juzgan mas la calidad de servicio que por sus productos.
- El objetivo es servir una buena variedad de alimentos, nutritivos, seguros y de buena calidad, apariencia, sabor y textura fáciles de manipular, con servidos a temperatura adecuada, en el momento oportuno, de manera agradable y al usuario correcto.
- El servicio comprende:
 - a-Empacar los alimentos en recipientes adecuados y con utensilios requeridos.
 - b-Distribución a los sitios donde esta el usuario, de manera oportuna, depende del tipo de servicio (convencional, centro de producción satélite, alimentos ya preparados, ensamblaje/servida) y puede hacerse de pie (fila atendida, buffet, mostrador o barra, maquinas expendedoras, vehículos). En hospitales puede ser centralizado (producción al usuario), descentralizado (se llevan en bloque a servicios de pacientes y se sirven) o mixta.
 - c-Arreglar su consumo suministrando sitio y forma apropiada para que consuma el producto comprado. Pueden ser para llevar, servicio a domicilio o dentro del mismo pudiéndose ser de pie (mostrador o barra) o sentado (mostrador, cabina silla).

Exhibición, venta y servicio

Características generales

- Para que sea eficiente y eficaz implica:
 - a-Dirigir el personal (selección, organización, adiestramiento, fijar estándares, políticas, reglas, procedimientos).
 - b-Relacionarse con los usuarios para sus gustos y preferencias, imagen de mercadeo, problemas, otros).
 - c-Control calidad: nutricional, físico, químico, organoléptica, microbiológico del producto primario y secundario (ambiente, planta física, equipo, atención, rapidez, higiene).
 - d-Controlar los materiales: dinero, cantidad de alimento, empaques y equipos.
 - d- Controlar la productividad; relación de ingresos y egresos sociales y económicos.
- Es importante los registros, costos, formas de pagos, que ayuden a realizar procesos y manejo.

Exhibición, venta y servicio

Características generales

- Las precauciones al servir:
 - Proteger mostradores de microorganismo de usuarios.
 - Proteger dispensadores de artículos desechables del contacto de las manos.
 - Adiestrar al personal para que sepa manipular utensilios.
 - Utilizar productos pre proporcionados.
 - Descartar alimentos servidos y no consumidos o exhibidos.
 - Utilizar pinzas para sacar hielo o entregar al comprador.
 - Usar artículos desechables.
 - Servir los productos de manera atractiva.

- Hacer lista de chequeo para revisar todos los factores del producto están acorde con la percepción del usuario, ventas diarias, inventarios, cuentas de clientes, tarjetas de identificación, cuestionario para evaluar, registro de equipos, censo de comidas, otros.

- La evaluación de la calidad de los productos; chequeo de temperatura de equipos o ambientes, encuesta del tiempo, auditoria del servicio de bandeja, registro de quejas de usuarios, comensales o clientes.

Requisitos fundamentales para todo establecimiento dedicados a servir alimentos

- Cualquier establecimiento dedicado a la preparación de productos alimentarios y a servir comidas debe encontrarse siempre en buenas condiciones higiénico-sanitarias. Estos deberán de disponer determinadas zonas mínimas: cocina, comedor, barra, almacén no frigorífico, almacén frigorífico, almacén de productos de limpieza, almacén de basuras, vestuarios, sanitarios (13).
- La cocina es el eje central de todo establecimiento dedicado a la preparación de alimentos, es un recinto aislado y separado del resto de la dependencia. Siempre estará limpia antes y después de cocinar y con todos los elementos necesarios a la mano. Los pisos, paredes, techos, iluminación, ventanas, puertas, según lo establecidas en la legislación respectiva (14,15,16,17,18).
- Los manipuladores desempeñan un papel trascendental en la preparación de alimentos deben estar limpias, por lo que la cocina debe disponer de lavamanos dotados (jabón con dosificador por pulsación, cepillos de uñas), con grifo con llave que no sea manual sino automáticos (precisión o temporizados, de funcionamiento con el codo, de pedal y de funcionamiento electrónico). El numero de lavamanos en cocina será suficiente en función del numero de personas que trabaja en ella (13).

13. Ruiz de López y Antón C. Preparación higiénica de los alimentos. México: Editorial Trillas; 2003.

14- Normas de Buenas Prácticas de fabricación, almacenamiento, transporte de envases, empaques y otros artículos destinados a estar en contacto con los alimentos, mayo 2001. N° 38678.

15- Normas Sanitarias para registros y control de productos de aseo, desinfección, mantenimiento y ambientadores de uso doméstico e industrial, gaceta N° 37973, Julio 2004.

16- Normas de Buenas Prácticas, Fabricación, Almacenamiento y Transporte de Alimentos para el Consumo Humano. GACETA OFICIAL. No. 36.081, 7 noviembre 1996.

17- Tejada D. Planificación de locales y equipos en los servicios de alimentación. Como aumentar la calidad y producción. Medellín: Editorial Universidad de Antioquia; 1990.

18- Tejada D. Planificación de locales y equipos en los servicios de alimentación. Como aumentar la calidad y producción. Medellín: Editorial Universidad de Antioquia; 1990.

Requisitos fundamentales para todo establecimiento dedicados a servir alimentos

- Se necesitan zonas diferentes para manipular alimentos crudos y para alimentos elaborados o cocinados. Se debe manipular los alimento crudos en tiempo distinto de los elaborados limpiando entre uso y otro para evitar contaminación cruzada (13).
- La cocina debe estar equipada adecuadamente, sobre la estufa debe instalarse un sistema extractor de humo con capacidad de tiro suficiente para el trabajo de la cocina, sin condensaciones, humos, ni olores, además las bocas con rejillas que impida la salida de plagas. El mobiliario de material no oxidable, lisa, no absorbente, para fácil limpieza sin juntas para que no se acumule sucio. Las tablas de corte o de picar, llamadas tajos, deberán ser de polietileno u otro material plástico adecuado y limpias (nylon), pero no usar madera ya que es poroso, no fácil de limpiar (13).
- El comedor es la zona destinada al consumo de alimentos. El local y las mesas deben estar limpias con elementos necesarios antes y después de comer. Los pisos serán lisos y fácil de limpiar. Se pueden decorar para agradar al usuario. Los techos y las paredes pueden decorase pero siempre deben estar en perfecta condiciones de limpieza. Se guardan alimentos (frutas, carnes, pescados, otros) pero en vitrinas para protegerlos, con sistemas de enfriamientos o caliente hasta su consumo, también con termómetros en un lugar visible. La cristalería, cubertería, vajilla estarán siempre limpias y en perfecto estado de conservación, eliminándose los que tengan grietas. Los manteles servilletas y otros accesorios siempre estarán en perfecto estado de limpieza (13).

Requisitos fundamentales para todo establecimiento dedicados a servir alimentos

- La barra se aplica todo lo anterior mencionado sobre la limpieza, materiales, lavamanos, techos, paredes y cristalería y vajilla. Sobre estas se disponen bandejas de alimentos preparados y crudos para su exposición, protegidos con vitrinas térmicas con termómetro en la parte frontal para controlar temperatura. Las vitrinas protegen de contaminación de clientes o manipuladores de la barra (gotas saliva por hablar, tos o estornudos). Se preparan bebidas y se sirven alimentos calientes y fríos. Puede tener un grifo de funcionamiento no manual como el de la cocina, con agua fría y caliente con toda dotación jabón, cepillo, papel, otros (13).
- El almacén de alimentos tendrá alimentos perecedero y no perecedero según necesidades de conservación, con temperaturas según tipo de alimento tomando en cuenta normas para guardarlos. Es importante su distribución en lotes con distancias, en estantes, tomando en cuenta: rotación, humedad relativa, temperatura, circulación de aire, protección de entrada de insectos y luz, olores de alimentos. Estarán limpios y equipados (termómetros, otros). Los productos de limpieza debe estar en una zona aislada de la cocina y de otro almacén, pueden tener estante rotulados. El almacén de basura debe estar alejada de zona de elaboración, con salida independiente, de fácil limpieza, ubicándose los contenedores de basura de plástico, de colores claros y cierres herméticos con adecuada capacidad, además con instalaciones que no absorban líquidos, lizos y de fácil limpieza, de material que no permita el calor excesivos y ventilados para evitar acumular olores (13).

Requisitos fundamentales para todo establecimiento dedicados a servir alimentos

- Los vestidores se situaran alejados de la zona de preparación aunque contigua, separados por una puerta, con armarios, pero si son mas de 7 personas deberán ser independientes de mujeres y hombres lejos de zona de cocina (13).
- Los baños siempre deben situarse en zonas aliadas del resto de las áreas con ventilación natural o artificial. Los piso, techos, paredes de fácil limpieza y desinfección. Dispondrán de lavamanos con grifos de funcionamiento automático, del tipo temporizador manual o eléctrico. Dispondrán de dosificadores de jabón liquido, toallas de un solo uso o secado por corriente de aire y cepillo para uñas. Papelera con bolsa desechable. Siempre estará limpio (13).
- Debe existir un botiquín de urgencia para prestar, en cualquier momento, auxilio inmediato a los manipuladores. Consistirá un armario cerrado, de madera o de metal, blanco con agua oxigenada, cinta adhesiva de tela, desinfectante de yodo, pomada contra quemaduras, pomada con antibiótico, analgésico, apósitos para pequeñas heridas, gasa estéril, vendas, algodón, tijeras de acero, guantes de goma (13).
- Uso de un sistema de agua potable con suficiente volumen de agua para satisfacer necesidades propias del establecimiento, con controles periódicos de la calidad y del nivel desinfectante de esta. Se debe practicar el análisis de cloro residual y análisis microbiológicos de doliforme totales y fecales. El hielo utilizado en estos establecimientos deberá fabricarse a partir de agua potable. No debe tener parásitos y bacterias. La determinación de cloro libre por el mismo equipo de autocontrol (kit semi cuantitativo), (13).

¿Cómo se debe servir un buffet, alimentos en cafeterías y supermercados?

- No se debe permitir que el público se sirva los alimentos, porque tienen ropa de calle contaminada, no se han lavado las manos, hablan, ríen, tosen y estornudan sobre los alimentos aumentando su contaminación. Con frecuencia prueban los alimentos cogiéndolos con las manos, o los huelen y vuelven a dejar en bandeja que se exhiben; utilizan utensilios (cucharas, tenedores y tenazas) que depositan en superficies sucias y contaminadas, y el siguiente consumidor los usa y los deposita nuevamente sobre los alimentos. Después de 100 a 150 personas que han tomado las mismas tenazas depositándolas en los alimentos, la contaminación es grande.
- Los alimentos deben estar protegidos por el frente con un cristal o plástico transparentes, sirve para que las gólicas de saliva no caigan sobre los alimentos. A través del cristal, el cliente indicara el alimento que desea y el personal capacitado le entrega su plato, solo se permite tomarlo por el público, si esta bien envuelto.
- Los alimentos solo deben servirse por personal capacitado y uniformado, con gorro y redecilla que cubra la totalidad de la cabellera y tapaboca.
- Los utensilios para servir deben estar en una superficie limpia, la cual puede ser un plato; si están dentro de los alimentos deben ser por ejemplo, un cucharón que sobresalga el mango del platón, para que al servir el alimento sólo toque el mango.

¿Cómo se debe servir un buffet, alimentos en cafeterías y supermercados?

- El personal debe estar capacitado y uniformado para que no contamine los alimentos.
- Deben mantenerse a más de 63°C en mesas de vapor, o con alguna fuente calórica en la parte inferior.
- Los alimentos que no estén calientes deben mantenerse a menos de 7°C o con alguna fuente productora de frío por debajo; o también con hielo, pero evitando el contacto con este. Se evita la contaminación manteniendo los alimentos muy fríos o muy calientes.
- El hielo para enfriar botellas de cerveza, vino o refresco no se debe usar en las bebidas, ya que está contaminado. El que se utilice para las bebidas debe estar en recipientes limpios y ser extraído para el servicio, con cucharón o con tenazas, nunca con las manos ni tomándolo directamente con vasos o tazas.
- Las bebidas, con agua fresca, leche o jugos, se pueden tener en recipientes limpios, con hielo por debajo y servirlos con cucharones vertedores como los que usan para las sopas; estos cucharones siempre deben ser manejados por el mango, manteniéndolos dentro de las bebidas o depositándolos en una superficie limpia. Cuando no se estén sirviendo hay que mantenerlos cerrados.

¿Cómo se debe servir un buffet, alimentos en cafeterías y supermercados?

- A temperatura ambiente sólo se podrán tener tortillas, pan, frutas dulces, pero siempre manteniéndolos cubiertos. Además las espátulas para servir postres o pasteles deben colocarse en superficies limpias.
- Los vasos y las tazas deben mantenerse boca abajo, en superficies limpias, sobre una toallas de papel absorbente, los vasos deben manejarse solamente por el fondo y las tazas por el asa.
- Los platos pueden estar boca arriba, pero siempre manejados por el borde o por abajo (no meter los dedos en la comida). Los cubiertos se deben almacenar en recipientes de acero inoxidable o plásticos, es decir, en material lavable, con los mangos en la misma dirección para que la gente que los toque los maneje siempre por el mismo. Se pueden envolver en servilletas y entregarlos así a los clientes.
- Las charolas para acomodar los platos en un buffet o en una cafetería deben ser de material lavable e inoxidable y ser lavadas de preferencias en lavaplatos.

¿Cómo se debe servir un buffet, alimentos en servicios de alimentación?

- Una vez preparados los alimentos deben ser colocados por el personal de la cocina en una vajilla limpia. Los platos se servirán en forma atractiva, ya que esta da prestigio al restaurante y abre el apetito del cliente al recibirlos en su mesa.
- Es desagradable y antihigiénico colocar el lápiz para tomar ordenes entre los cabellos o sobre la oreja.
- Al servir una mesa se recomienda transportar los alimentos en charolas, todos separados entre si; nunca poner un plato con alimento encima de otro que también los contenga. Las charolas deben colocarse en mesitas plegadizas junto a la mesa y tomar cada plato para servir a los comensales individualmente.
- Al servir los platos deben manejarse sólo por el borde, nunca meter el dedo en la comida. Si están muy calientes usar servilletas limpia para manejarlos; este accesorios nunca debe usarse para limpiar suciedad de las mesas y platos; así mismo no tenerla en contacto con la ropa del mesero ni con el cuerpo de los trabajadores. Si no se va utilizar, se debe dejar en una superficie limpia.

¿Cómo se debe servir un buffet, alimentos en servicios de alimentación?

- Las mesas de un restaurante deben tener mantel limpio. Se permite usar mantelillos individuales de plástico lavable o de papel desechable para usarse una vez. No se deben usar individuales de petatillo, porque no es posible lavarlo y pueden verse sumamente sucios. Pueden ser de tela, pero para usarlo solo una vez y enviarlo a la lavandería.
- Los cuchillos, cucharas y tenedores no se deben poner directamente sobre la superficie de las mesas, sino sobre el mantel o los individuales. Los meseros siempre deben manejar los cubiertos por el mango, y deben ser almacenados en recipientes de acero inoxidable o plástico lavable, con los mangos en la misma dirección para que todos los meseros los manejen por el mismo. No se deben depositar en cajones de madera, ya que no se pueden lavar.
- Los vasos siempre deben manejarse por la base, nunca hay que poner los dedos en los bordes; las tazas se manipularan sobre su plato o por el asa, nunca se llevaran una sobre otra, siempre por separado. Después de lavarlos, tanto vasos como tazas se deben almacenar boca abajo sobre papel absorbente limpio.
- Los platos se deben manejar por el borde o por debajo, si están calientes, con una servilleta. Deben almacenarse en gabinetes cerrados y sobre su papel de rollo absorbente.

¿Cómo se debe servir un buffet, alimentos en servicios de alimentación?

- Los alimentos que se llevan a los cuartos por el servicio de cuartos del hotel deben estar cubiertos con papel de plástico adherentes, incluyendo vasos, cubiertos y el plato caliente.
- Los garroteros o meseros deben retirar los utensilios de las mesas con el mismo cuidado con que se sirvieron: nunca tomar los vasos por el borde, las cucharas y tenedores por lo hondo o los dientes, ya que estuvieron en contacto con la boca del cliente. En este caso el mesero no esta protegiendo al cliente, sino a si mismo, ya que pueden adquirir enfermedades dejadas en los utensilios por la boca de las personas.
- La carta siempre esta sucia porque ha sido manejada por muchas manos; por esta razón nunca debe colocarse sobre los platos donde se va a servir comida, o sobre los cubiertos.
- Se recomienda usar diferentes charolas para transportar la vajilla sucia hacia el departamento de lavado de trastos; además las charolas también deben lavarse.

Vendedor de alimento en vía pública

Ventajas

- FAO y MS mencionan que constituyen una fuente importante de alimentos nutritivos y de bajo costo, especialmente para los sectores pobres de la población urbana. Estos son importantes para la vida de las ciudades sobre todo en países en desarrollo.
- La mayoría de los gobiernos consideran que estos vendedores es una amenaza para el tráfico urbano, afecta limpieza de ciudades y fuente potencial de ETA.
- La migraciones a centro urbanos desde áreas rurales ha creado alimentar a una gran cantidad de personas que trabajan lejos de sus lugares de residencias.
- Ofrecer comidas rápidas al publico constituye un factor positivo para la economía local, generando fuentes de empleo para personas de bajo nivel educativo para las cuales es difícil encontrar trabajo.
- Sus bajos precios, se vende en la vía publica a trabajadores de bajos ingresos (albañiles, taxistas, policías, estudiantes).
- Sirven comidas sabrosas, tienen mucha clientela y sus ingresos son mayores a 3 o 4 veces el salario mínimo. Casi todos los sectores de sociedad asisten a estos vendedores ambulantes.
- Este tipo de negocio requiere un mínimo capital y escasa experiencia. No se paga alquiler por el espacio que ocupa o es muy bajo. Constituyen un banco de voto para políticos y lideres.

Vendedor de alimento en vía pública

Desventajas

- La contaminación microbiana y química de los alimentos que se expenden en este tipo de negocios es muy grande. Con frecuencia se originan brotes de enfermedades del aparato digestivo entre sus consumidores que ni se notifican, por ejemplo: cólera en la India y países del lejano oriente.
- Tienen deficientes prácticas de almacenamiento, preparación y conservación de los mismos. Las bacterias pueden contaminarlos a través de productos crudos o utensilios de cocina sucios, así como las manos sucias de quienes manejan. En la mayoría de los casos no cuentan con agua potable y suelen lavar los trastos en bandejas de plásticos sucias.
- En los alimentos conservados en la zona de peligro, las bacterias se multiplican rápidamente, ya que los trabajadores no tienen manera de proteger los alimentos con fuente de calor o de frío, por lo cual se venden contaminados.
- En los problemas mas críticos esta la falta de agua potable, por escasez no tienen donde lavarse las manos y utensilios, por lo general el hielo no es de agua potable pueden contener patógenos en bloques grandes con picahielos. Lo pican con manos sucias y arrastran en el piso. Esta agua puede estar almacenada en depósitos viejos, sin cubierta y muy difíciles de limpiar.

Vendedor de alimento en vía pública

Desventajas

- La higiene personal de estos vendedores es deficiente, no cumplen con las normas nacionales relacionadas con la limpieza corporal y ropa. Son analfabetas con nada o poco conocimiento de higiene, contaminan con orina, excrementos, manejo del dinero, utensilios sucios, otros.
- La comida que venden es de origen dudoso y se ha comprobado que venden carne de cerdo, res o pollo, sacrificados clandestinamente. Con frecuencia los productos que venden están descompuestos y disimulan un mal sabor con salsa picantes y condimentos. Las leches y salsas están elaboradas con poca higiene, almacenados en botes sucios.
- Otras comidas que se expenden están a temperaturas ambientes entre 7 y 60°C, por que las bacterias se reproducen en enormes cantidades. Hay gran cantidad de moscas y cucarachas.
- Muchos vendedores no cuenta con un refrigerador para almacenar comida que prepararon el día anterior o que sobro.

Vendedor de alimento en vía pública

Desventajas

- Los factores que contribuyen a la contaminación de estos alimentos son: la tierra de a calle, el humo de los escapes de vehículos, el calor del sol, el manejo del dinero, la basura de las calles, otros.
- Los puestos fijos en la vía pública son un poco mejores tienen lavavajilla, corriente eléctrica, con refrigerador, se observan moscas, cucarachas, ratas, obstruyen la vialidad de las calles. El público no tiene donde lavarse las manos.
- En algunos establecimientos se ha conservado que lo que sobra de un plato de comida se le sirven al siguiente consumidor, y en otros cuentan con animales domésticos que están en contacto con los clientes (perros, gatos, gallinas, otros).
- Los centros de salud pueden contribuir educando al público para que no consuma este tipo de alimentos. Algunas recomendaciones son:
 - Impedir que se instalen nuevos vendedores.
 - Eliminar paulatinamente los existentes, ubicándolos individualmente o en cooperativas en lugares que reúnen los requisitos mínimos de higiene.
 - Convencer a políticos y líderes obreros de las razones por las cuales se debe actuar en contra de estos vendedores.
 - El maestro de escuela debe ser un factor de mucha importancia, en la educación sanitaria.
 - Cada centro debe contar con un aula específica para manipuladores incluyendo al vendedor ambulante.

Restaurantes y bares COVID-19

1. A medida que los restaurantes reanudan y continúan operaciones en ciertos lugares en EEUU el centro de control de enfermedades ofrecen consideraciones sobre como los operadores pueden reducir el riesgos de los empleados, clientes y comunidades, desacelerar la propagación del COVID-19. Los restaurantes y bares pueden determinar, con la colaboración de funcionarios de salud estatales, locales, territoriales o tribales si se pueden implementar estas consideraciones y como hacerlo y si es necesario hacer ajustes según necesidades y circunstancias de la comunidad local.
2. Esta implantación su objetivo debe estar guiada por lo que es posible, aceptable y necesario en cada comunidad, complementar y no reemplazar cualquier ley, norma y regulación de salud y seguridad estatal, local, territorial o tribal a la que deban acogerse las empresas. **GUIA PARA CLIENTES SOBRE COMO REDUCIR EL RIESGO DE PROPAGAR EL COVID-19 AL COMER EN UN RESTAURANTE.**

Restaurantes y bares COVID-19

1. Que tener en cuenta

- Mas interacción con otros individuos, mas prolongada mayor riesgo de propagación COVID-19.
- Las mascarillas pueden reducir el riesgo de propagación del COVID-19 si los clientes y empleados las usan constantemente, sobretodo cuando es difícil mantener medidas de distanciamiento social (menos de 6 pies distancia).
- **Riesgo mas bajo:** el servicio de comida se limita a por ventanilla, comida para llevar y retiro en la casa.
- **Mas riesgo:** el servicio de comida se limita a por ventanilla, comida para llevar y retiro en la casa. El servicio de comida en el lugar se limita a brindar atención al aire libre. La capacidad en las áreas para sentarse debe reducirse de modo tal que las mesas están separadas a menos de 6 pies unas de otras.
- **Riesgos mas alto:** posibilidad de comer en el lugar con una menor capacidad en las áreas interiores para sentarse de modo tal que las mesas tengan una separación de al menos 6 pies entre si y/o capacidad de comer en el lugar con asientos al aire libre, pero con mesas que no tienen una separación de al menos 6 pies entre si.
- **Mayor riesgo:** posibilidad de comer en el lugar con asientos en interiores. La capacidad en las áreas para sentarse no esta reducida y las mesas no están separadas al menos 6 pies unas de otras.

Restaurantes y bares COVID-19

Fomentar comportamiento que reduzca la propagación

- La transición aérea (gotitas respiratorias estornudos, hablar, toser + en espacios cerrados, superficies y objetos tocado por persona y luego toca nariz, boca, ojos). Abrir puertas y ventanas. Prioridad colocar mesas al aire libre. Mejorar sistema ventilación y calefacción.
- Prácticas de prevención personales: lavarse las manos, quedarse en casa si estas enfermo, usar mascarillas.
- Prácticas de prevención en el trabajo: proceso de limpieza y desinfección ambiental principios importantes para prevenir propagación.
- Los empleados debe usar mascarilla desechable, guantes, lavarse las manos 20 segundos al menos 60% alcohol, evitar tocarse ojos, nariz, boca. Uso toallas papel y pañuelos desechabas, esta basura con pedal o no tener contacto con las manos. Colocar carteles y mensajes.

Restaurantes y bares COVID-19

- Mejorar sistemas de agua (fuentes de agua grifos, bebederos, fuentes decorativas, otros).
- Cambiar disposición de mesas para mantener distancia 6 pies, ordenar con antelación, evitar servicios de buffet como barras de ensaladas y bebidas (evita uso de utensilios compartidos, manijas, botones o pantallas táctiles, ayuda a clientes a permanecer sentados a distancia de 6 pies), limite capacidad para sentarse, ofrezca opciones de atención por ventanilla, retar en la acera o entrega a domicilio según corresponda, priorice mesas al aire libre.
- Guardar carros lejos mientras esperan ser servida comida, evitar amontonarse, informe clientes sobre los protocolos para comer en estacionamiento y retirar comida a través de carteles y sitio web comercial, con web y teléfono avisan cuando tienen mesa disponible, evitar alarma.

Restaurantes y bares COVID-19

Guías y barreras física

- Instale protectores o divisores (cocinas, cajas registradores, recepción de comidas. Cintas en el piso o aceras y señalizaciones e filas, cocinas, barras de bares,).
- Cerrar salas de descanso,
- Elaborar políticas para proteger privacidad de personas.

Mantener entornos saludables

- Protecciones para empleados con mayor riesgo a enfermarse.
- Conciencia de regulación.
- Turnos rotativos o escalonados y asientos separados.
- Congregaciones.
- Viajes y transporte públicos.
- Puntos de contacto para el COVID-19.
- Sistemas de comunicación
- Política de licencia (descanso).
- Plan de respaldo de dotación del personal.
- Capacitación del personal.
- Reconocimiento signo y síntomas.
- Apoyo y resiliencia.

Seguridad para COVID-19 gimnasio y tiendas comestibles

Antes de salir

- Ponerte mascarilla.
- Mantener distancia 2 metros.
- Evita contacto cercano con personas enfermas o presente síntomas.
- Evita mucha gente.
- Buenos hábitos de higiene.
- Lávate las manos con frecuencia con agua y jabón 20 segundos, usa desinfectante 60% alcohol.
- Cubrirse boca con codo o pañuelo al toser y luego lavarse las manos.
- Evitar tocarse ojos, nariz, boca.
- Si te sientes bien quédate en casa.

Gimnasios

Usar opciones de reserva en línea

Personal debe limpiar las instalaciones entre uno bloque y otro, antes de usar y al terminar, así como equipos. Algunos equipos difíciles de limpiar rodillos, gomaespuma, bloque de yoga podrían no estar disponibles.

Completar formulario adicionales sobre salud y tome la temperatura antes de entrar.

Conocer políticas de limpieza y desinfección de las instalaciones, vestidor y baño.

Ofrecer clases virtuales.

Evitar ir a horarios muy concurrido del día y noche.

Elegir gimnasios al aire libre.

Colocar barreras entre maquinas. una libre 2 ocupadas.

Evitar saludos chocando codos, puños.

Evitar volver al gimnasio si hay mas riesgo.

Seguridad para COVID-19 gimnasio y tiendas comestibles

Tiendas comestibles

- Visitar temprano las tiendas mañana o tarde cuando haya menos gente.
- Pregunte si tienen horario especial para personas con más riesgo de enfermedad.
- Hacer compras en líneas a entrega a domicilio o recoger al puerta del negocio.
- Desinfectar asa de carrito o canasta de compra.
- Mantén distancia 2 metros entre personas y cola.
- No tocar dinero ni teclado, usa desinfectante después de pagar y después de salir de la tienda.
- Lavare las manos cuando llegue a la casa.
- Si usas bolsas reusables limpiarlas antes de usarlas.
- Usar mascarilla, caretas, lentes.

Servicios de alimentación y COVID-19

Recomendaciones sobre buenas prácticas de manufactura para servicios de alimentación en el contexto de la pandemia por COVID-19. Comité internacional para la elaboración de consensos y estandarización en nutriología (2020)

- El servicio de alimentación (SA) es la unidad encargada de programar, elaborar y distribuir raciones alimentarias de acuerdo con guías, protocolos y estándares nacionales e internacionales con el objetivo de cubrir las necesidades nutricionales de un grupo determinado de individuos, para lo cual debe adquirir, almacenar y transformar diversos tipos de insumos, garantizando en todo momento la inocuidad del producto final. El SA puede perseguir fines no lucrativos como aquellos pertenecientes a hospitales, industrias, guarderías, residencias (asilos), universidades o programas asistenciales o perseguir fines lucrativos como aquellos presentes en hoteles, restaurantes, autoservicios, cafeterías o bares.
- El SARS-CoV2 es el virus causante de la enfermedad por coronavirus (COVID-19). El 7 de enero de 2020, la Organización Mundial de la Salud (OMS) declara el brote de COVID-19 como una Emergencia de Salud Pública de Importancia Internacional – ESPII. Más adelante, el 11 de marzo la OMS declara este brote como pandemia.

Servicios de alimentación y COVID-19

- Los Servicios de alimentación de alimentación deben aplicar diversas medidas adicionales para prevenir y mitigar el riesgo de contagio de COVID-19.
- El objetivo es establecer recomendaciones en relación a cuáles serán las prácticas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) que deben ser reforzadas para reducir o evitar el riesgo de contagio por COVID-19.
- Los aspectos a reforzar serán: recepción, almacenamiento, limpieza y desinfección de utensilios y áreas físicas, higiene personal, manejo residuo, contaminación cruzada, planificación y control personal, tipo de menaje a utilizar, distribución de alimentos áreas hospitalización y cuidados intensivos, manejo alimentación para personal asistencial y otros lugares.

Industrias alimentarias

- **Industrias alimentarias** abarca un conjunto de actividades industriales dirigidas al tratamiento, la transformación, la preparación, la conservación y el envasado de productos alimenticios. Las materias primas utilizadas son de origen vegetal o animal y se producen en explotaciones agrarias, ganaderas y pesqueras.
- La industria alimentaria actual ha experimentado un intenso proceso de diversificación y comprende desde pequeñas empresas tradicionales de gestión familiar, caracterizadas por una utilización intensiva de mano de obra, a grandes procesos industriales altamente mecanizados basados en el empleo generalizado de capital.

Guías para el desarrollo de reglamentaciones legislativas y ejecutivas en los sistemas de control de los alimentos . OPS/OMS-PAHO (2021)

- Establecer guías de orientación para el desarrollo de un marco jurídico que rija los sistemas de control de los alimentos de los países, el cual debe contemplar los principios generales, conceptos y criterios básicos relacionados con la inocuidad y calidad alimentaria, teniendo en cuenta la armonización legislativa con los mercados comunes de integración y con las normas y estándares internacionales, así como con los avances de la ciencia y la tecnología de los alimentos.

Industrias alimentarias

Guías para una Ley básica de alimentos.

- Ley básica de alimentos moderna comprende las disposiciones relacionadas con la prohibición de la venta de alimentos que contengan dentro o sobre las mismas cualquier sustancia tóxica, dañina o que de cualquier otro modo sea perjudicial a la salud, o que consista, en parte o en su totalidad, en cualquier sustancia enferma o descompuesta, podrida o sucia, o sustancias extrañas, o que de cualquier otro modo no sea apta para el consumo humano, o haya sido adulterada o, finalmente, tenga fecha vencida para su consumo o comercialización.
- Los alimentos no deberán colocarse en el mercado si no son inocuos. Se prohíbe la venta de alimentos que no se ajusten a las normas nacionales. Se prohíbe el fraude y el dolo en la venta de alimentos, o la manipulación de alimentos bajo condiciones antihigiénicas.
- Las normas ejecutivas son las que detallan y definen los casos en que se considera que los alimentos están violando estas restricciones. No es correcto especificar estos casos en la Ley básica de alimentos moderna.
- La legislación en inocuidad de alimentos establece que el objetivo es la protección de los intereses de los consumidores y proporcionará la base para que los consumidores tomen decisiones informadas en relación con los alimentos que consumen. Se dirigirá a la prevención de: (a) prácticas fraudulentas o engañosas; (b) la adulteración de los alimentos; y (c) cualquier otra práctica que pueda guiar erróneamente al consumidor.

Industrias alimentarias

Guías para la reglamentación específica de alimentos

- Las condiciones de ventas; alimentos adulterados, métodos de inspección, tales como el sistema HACCP, análisis de riesgo y BPM.
- Método de preservación, preparación, embalaje, almacenamiento, transporte y verificación.
- Transporte de mercaderías. Licencias para las instalaciones y control los manipuladores de alimentos.
- Análisis y examen de los alimentos, toma de muestras. Etiquetado y embalaje, oferta, exposición y publicidad para la venta. Identidad. País de origen. Contenido neto del embalaje. Lista de ingredientes. Valor nutricional de los alimentos. Calidad de los alimentos. Fecha de vencimiento.
- Directivas y/o condiciones relacionadas con el almacenamiento o preparación. Códigos de producción. Nombre y domicilio del fabricante, envasador, distribuidor, importador o vendedor.
- Requisitos obligatorios adicionales. Buenas prácticas de higiene en la producción, cosecha, procesamiento, transporte y manipulación de alimentos.
- Aditivos alimentarios, residuos de plaguicidas, metales pesados y otros metales contaminantes, toxinas biológicas, residuos de antibióticos, hormonas, y hongos post-cosecha en alimentos.
- Aditivos alimentarios. Residuos de plaguicidas. Contaminación de alimentos por materiales radioactivos. Toxinas biológicas y metales pesados que contaminan los alimentos.
- Productos no tradicionales: productos orgánicos, alimentos transgénicos y funcionales. Indicaciones geográficas y denominaciones de origen. Procedimientos de emergencia referidos a la manipulación de alimentos. Productos, instalaciones y normas generales para medianas y pequeñas empresas (PYMES). Vendedores ambulantes. Comunicación y educación sobre inocuidad de los alimentos. Permiso de alimentos.

Medidas que garantizan la inocuidad de los alimentos

1. Al consumir alimento en establecimientos:

- Observar si el permiso sanitario y los certificados de salud están colocados en un lugar visible y se encuentran vigentes.
- De un buen vistazo al estado sanitario del local y si las personas que allí trabajan, son un buen reflejo de la calidad sanitaria de los alimentos que se preparan.
- Si duda de la calidad del agua, pida agua mineral o bebidas pasteurizadas.
- Consuma carnes bien cocidas.
- Evite ensaladas crudas.
- Rechace la presencia de animales.

2. Al adquirir alimentos en expendios:

- Compre solo los alimentos manufacturados registrados en el MPPS.
- Adquiera los alimentos perecederos: lácteos, cárnicos que cumplan con las condiciones de almacenamiento, refrigeración y/o congelación.
- Verifique que el empaque este intacto.
- Las no deben presentar: abolladuras, perforaciones, corrosión o deformaciones.
- Los alimentos deben estar almacenados, separados de los productos químicos.

Medidas que garantizan la inocuidad de los alimentos

3. Condiciones de procesamiento de alimentos relacionados con la aparición de brotes de ETA:

- Enfriamiento inadecuado.
- Mantenimiento de alimentos a temperatura ambiente.
- Uso de recipientes inadecuados en el refrigerador.
- Lapso entre preparación y consumo de alimentos a 12 horas.
- Calentamiento inadecuado.
- Contaminación cruzada.
- Obtención de alimentos de fuentes no segura.
- Limpieza y desinfección inadecuada de los utensilios.
- Malas practicas de higiénicas del manipulador.

10 Reglas de Oro de la OMS

1. Elegir los alimentos
2. Cocinar bien los alimentos
3. Consumir rápido los alimentos cocidos
4. Guardarlos cuidadosamente los alimentos cocidos
5. Recalentar bien los alimentos cocidos
6. Evitar el contacto de alimentos cocidos con alimentos crudos
7. Lavar bien las manos
8. Mantener limpias las superficies de la cocina
9. Mantener los alimentos lejos de plagas
10. Usar agua potable



#DíaMundialDeLaSalud 7 de abril de 2015
Cinco claves para la inocuidad de los alimentos

MANTÉNTELA LIMPIEZA

SEPERE ALIMENTOS CRUDOS Y COCINADOS

COCINE COMPLETAMENTE

USE AGUA Y MATERIALES LIMPIOS Y SEGUROS

CINCO CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Manténla limpia

• Mantén limpias las superficies de la cocina y los utensilios que uses para cocinar y servir los alimentos.

• Usa jabón y agua para lavar las manos antes y después de cocinar y servir los alimentos.

• Evita el contacto de alimentos cocidos con alimentos crudos.

• Evita que plagas como moscas, ratones y otros animales entren en contacto con los alimentos.

Separe alimentos crudos y cocinados

• Evita que los alimentos crudos entren en contacto con los alimentos cocidos.

• Usa platos y cubiertos diferentes para los alimentos crudos y cocidos.

• Evita que los alimentos crudos entren en contacto con los alimentos cocidos.

Cocine completamente

• Cocine los alimentos hasta que estén bien cocidos.

• Evite comer alimentos que estén crudos o poco cocidos.

• Evite comer alimentos que estén crudos o poco cocidos.

Mantén los alimentos a temperaturas seguras

• Evita que los alimentos se pongan a temperatura ambiente.

• Evita que los alimentos se pongan a temperatura ambiente.

• Evita que los alimentos se pongan a temperatura ambiente.

Use agua y materiales limpios y seguros

• Evite beber agua que no sea segura.

• Evite beber agua que no sea segura.

• Evite beber agua que no sea segura.

23-OMS. Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria. 2007

Cinco pasos para comida segura al momento de exhibir, conservar y vender alimentos

5 Steps to FOOD SAFETY

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|--|--|--|--|---|
| Be Clean, Be Healthy | Keep It Cool, Keep it Hot | Don't Cross-Contaminate | Wash, Rinse, & Sanitize | Cook It & Chill It |
| <p>Wash hand when necessary</p> <p>Do not work with food if you are ill</p> <p>Never touch ready-to-eat food with bare hands</p> | <p>Keep cold foods at 41°F / 5°C or below</p> <p>Keep hot foods at 140°F / 60°C or above</p> | <p>Don't store raw foods over cooked or ready-to-eat foods.</p> <p>Never prepare ready-to-eat foods on the same surface or with the same utensils used to prepare raw animal proteins.</p> | <p>1. Wash</p> <p>2. Rinse</p> <p>3. Sanitize</p> <p>Properly wash, rinse and sanitize all food contact utensils and equipment</p> | <p>Cook food until it reaches a proper internal temperature.</p> <p>Rapidly cool food to 41°F / 5°C or below.</p> |

4 STEPS TO FOOD SAFETY

| | | | |
|---------------------|------------------------|--------------------|---------------------|
| | | | |
| <p>CLEAN</p> | <p>SEPARATE</p> | <p>COOK</p> | <p>CHILL</p> |

Centro de Control y prevención de Enfermedades USA, 2022

Legislación

1. Ley de Orgánica de Salud. 11 noviembre, 1998.
2. Ley del Sistema Venezolano para la Calidad, Gaceta Oficial No. 37.555, miércoles 23 octubre 2002.
3. Ley Orgánica de Prevención, Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo. Gaceta N° 38.236, de fecha 26 de julio de 2005.
4. Ley de Protección al Consumidor y al Usuario. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela. N° 37.930. Asamblea Nacional de la República Bolivariana de Venezuela, 2004.
5. Ley de la Alimentación para Trabajadores y Trabajadoras, Gaceta Oficial No. 39.666 del 4 mayo de 2011, Decreto No. 8.189 del 3 mayo de 2011.
6. Reglamento general de alimentos y sus normas complementarias.
7. Normas de buenas practicas de fabricación, almacenamiento de transporte de alimentos para consumo humano. Gaceta oficial. No. 36.081, 7 noviembre 1996.
8. Normas de Buenas Prácticas de fabricación, almacenamiento, transporte de envases, empaques y otros artículos destinados a estar en contacto con los alimentos, mayo 2001. N° 38678.
9. Requisitos para el Otorgamiento de Permiso Sanitario de los Establecimientos y Vehículos para Alimentos. Gaceta oficial. Numero 5.097, 18 Septiembre 1996.
10. Normas de Buenas Prácticas para el Funcionamiento de las Microempresas de Alimentos. Gaceta oficial. Numero 36.100, 4 Diciembre 1996.
11. Normas Sanitarias para registros y control de productos de aseo, desinfección, mantenimiento y ambientadores de uso doméstico e industrial, gaceta N° 37973, Julio 2004.
12. Normas de practicas adecuadas de manipulación de los alimentos, de la ubicación, del personal, del mantenimiento y del permiso de los expendios de alimentos de consumo inmediato y venta ambulante (gaceta oficial No. 34423 de fecha 7-3-1990.
13. Codex Alimentarius. Código de prácticas de higiene para la elaboración y expendio de alimentos en la calle. 1995.
14. OHSAS 18001. Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. 15 marzo 2017.
15. Norma ISO 45001 y el efecto COVID-19. 11 agosto 2020.
16. Recomendaciones sobre buenas prácticas de manufactura para servicios de alimentación en el contexto de la pandemia por COVID-19. Mayo, 2020.
17. Guías para el desarrollo de reglamentaciones legislativas y ejecutivas en los sistemas de control de los alimentos . OPS/OMS-PAHO, 2021.
18. Guías para una ley básica. Legislación de la inocuidad de alimentos. OPS/OMS.
19. OMS. Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimento. Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria. 2007.

Conclusiones

- Cumplir con los programas de prevención y control de expendios de alimentos, para garantizar la inocuidad de los alimentos con la participación del sector público y privado, consumidores, comunidades.
- Vigilar el cumplimiento de normas para la exhibición, venta y servicio de alimentos es imprescindible para evitar contaminación, pérdidas, daños o cambios en sus propiedades organolépticas de los alimentos, reducir el riesgo y peligros de ETA garantizando la inocuidad de los alimentos.
- Existen muchos aspectos que se deben tomar en cuenta para que el alimento sea correctamente presentado, servido y vendido, con adecuada manipulación, elaboración y posterior venta ofreciendo un producto de más calidad, sano, nutritivo y apto para su consumo.
- Preparar y servir alimentos sanos al público es una obligación muy importante en todos los establecimientos dedicados al servicio alimenticio.
- La legislación permite que todos estos parámetros se cumplan para el beneficio de los distintos establecimientos de alimentos y del consumidor. La ley establece estándares aceptables mínimos de práctica, codifica obligaciones morales de los directivos hacia el público y penaliza a quienes incumplen.
- Es necesario la educación sanitaria de todos (personal, consumidor, población general, productor, otros), para garantizar la vigilancia, el control de los alimentos, adquirir conductas, hábitos adecuados evitando enfermedades.

Bibliografía

1. De Esesarte E. Higiene en alimentos y bebidas. México: Editorial Trillas, S.A, Quinta edición. 2002. p. 200.
2. Ministerio del Poder Popular para la Salud. Higiene de los Alimentos. Caracas, 2010.
3. Reglamento General De Alimentos Gaceta Oficial N° 35. 921. de fecha 15 de marzo de 1996. Decreto Número 471 – 21 De Diciembre De 1994. Disposiciones generales. Artículo 3.
4. Exhibición de alimentos. Impulsapopular.com [Internet]. República dominicana: Impulsa Popular; 2017. Recomendaciones para exhibir adecuadamente mi producto. [Consultado 23 de Junio de 2020]. Disponible en: <https://www.impulsapopular.com/marketing/recomendaciones-para-exhibir-adecuadamente-mi-producto/>
5. Definición de Venta, consumidor, cliente .[Internet]. [Consultado el 01 de mayo del 2022]. Disponible en: <https://economipedia.com/definiciones/ventas.html>
6. Definición de venta [Internet]; 2013. [Consultado 23 de Junio de 2020]. Disponible en: <https://definicion.de/venta/>
7. Definición de cafetería [Internet]; 2018. [Consultado 23 de Junio de 2020]. Disponible en: <https://definicion.de/cafeteria/>
8. García I . Economía Simple. Definición de Mercado. [Internet]. [Consultado 23 de Junio de 2020]; 2017. Disponible en: <https://www.economiasimple.net/glosario/mercado>
9. Definición ABC [Internet]; 2009. Definición de Restaurante. [Consultado 23 de Junio de 2020]. Disponible en: <https://www.definicionabc.com/social/restaurante.php>
10. Instituto Nacional de Nutrición (INN). Asesoría en Servicios de Alimentación. ¿Qué son los servicios de alimentación? 2014. [Internet]. [Consultado 24 de Junio de 2020]. Disponible en: https://www.inn.gob.ve/innw/?page_id=342
11. Definición ABC [Internet]; 2009. Definición de supermercado [Consultado 23 de Junio de 2020]. Disponible en: <https://www.definicionabc.com/general/supermercado.php>
12. El portal del comercio sostenible. ¿Qué es la venta ambulante o no sedentaria? 2020. [Internet]. [Consultado 23 de Junio de 2020]. 26 Disponible en: <https://www.portaldelcomerciante.com/es/articulo/venta-no-sedentaria-definición-legal>.
13. Ruiz de López y Antón C. Preparación higiénica de los alimentos. México: Editorial Trillas; 2003.
14. Normas de Buenas Prácticas de fabricación, almacenamiento, transporte de envases, empaques y otros artículos destinados a estar en contacto con los alimentos, mayo 2001. N° 38678.
15. Normas Sanitarias para registros y control de productos de aseo, desinfección, mantenimiento y ambientadores de uso doméstico e industrial, gaceta N° 37973, Julio 2004.
16. Normas de Buenas Prácticas, Fabricación, Almacenamiento y Transporte de Alimentos para el Consumo Humano. Gaceta Oficial. No. 36.081, 7 noviembre 1996.

Bibliografía

17. Tejada D. Planificación de locales y equipos en los servicios de alimentación. Como aumentar la calidad y producción. Medellín: Editorial Universidad de Antioquia; 1990.
18. Tejada D. Planificación de sistemas de servicios de alimentación. Medellín: Editorial Universidad de Antioquia; 1992.
19. Centro para el Control y la Prevención de Enfermedades. Consideraciones para restaurantes y bares. Guía para clientes sobre COVID-19 al comer en un restaurante. CDC 24/7 Salvamos vidas: protegemos a la gente:. USA. 14 junio 2021. <https://español.cdc.gov>
20. Clínica mayo. Seguridad para COVID-19 consejos para los restaurantes, los salones de belleza y el gimnasio. 29 junio 2021. USA. www.mayoclinic.org
21. Comité internacional para la elaboración de consensos y estandarización en nutriología. Recomendaciones sobre buenas prácticas de manufactura para servicios de alimentación en el contexto de la pandemia por COVID-19. Investigación y desarrollo en nutriología. www.iidenut.org/www.cienut.org, mayo 2020.
22. OPS/OMS. Guías para una ley básica. Legislación de la inocuidad de alimentos. Htps: www.paho.org. https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10720:2015-disposiciones-generales-ley-basica-alimentos&Itemid=41369&lang=es
23. OMS. Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria. 2007. Francia. https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/43634/9789243594637_spa.pdf
24. Malagíe, MG. Jensen, JC. Graham y Donald L. Smith. Industria Alimentaria. Procesos de la industria alimentaria. Enciclopedia de salud y seguridad en el trabajo. Instituto Nacional y en el trabajo. Cap. 67. <https://www.insst.es>
25. OHSAS 18001. Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. 15 marzo 2017. <https://www.nueva-ISO-45001.com>
26. ABS Groups. Clave de la Norma ISO 45001 y el efecto COVID-19. 11 agosto 2020. www.abs-group.com
27. Ley de Protección al Consumidor y al Usuario. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela. Nº 37.930. Asamblea Nacional de la República Bolivariana de Venezuela (2004) Disponible en: [http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/B5F72B6F48D572A305257BA500757169/\\$FILE/Ley_de_Proteccion_al_Consumidor_y_al_Usuario.pdf](http://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con4_uibd.nsf/B5F72B6F48D572A305257BA500757169/$FILE/Ley_de_Proteccion_al_Consumidor_y_al_Usuario.pdf)
28. Codex Alimentarius. Código de prácticas de higiene para la elaboración y expendio de alimentos en la calle. (Norma regional - América Latina y el Caribe) [Internet] CAC/RCP 43-1995. Disponible: http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/marco/Codex_Alimentarius/normativa/codex/rcp/43-995s.PDF.