



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO (INOCUIDAD)

íBER@CINAS

Identificar las principales amenazas a la seguridad e higiene dentro de las áreas de trabajo permite que se implementen estrategias que mantengan nuestros ambientes libres de enfermedades y accidentes y por ende se transformen en ambientes seguros y saludables

¿QUÉ ES LA BIOSEGURIDAD?

Es un conjunto de normas y medidas para proteger la salud tanto de los miembros del equipo de trabajo, como del medio ambiente, frente a riesgos biológicos, químicos y físicos a los que está expuesto en el desempeño de sus funciones.



¿Qué se busca con estas medidas?



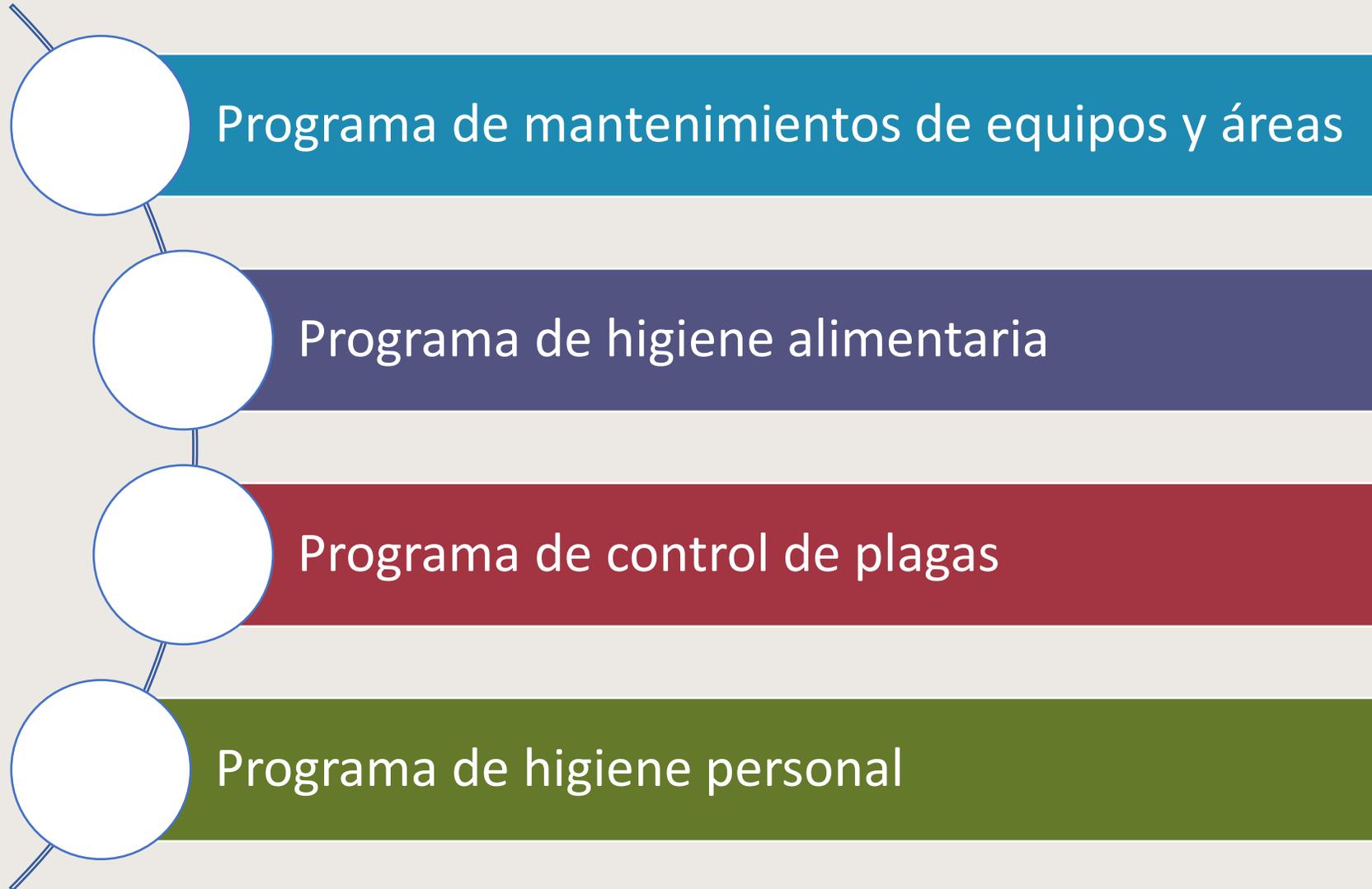
¿QUÉ ES LA INOCUIDAD?

La inocuidad de los alimentos es la ausencia, o los niveles seguros y aceptables, de peligro en los mismos, que pueden dañar la salud de los consumidores..





AMBIENTE LIBRE DE RIESGOS



Programa de mantenimiento

Revisión de áreas e instalaciones (conexiones de agua, gas, luz, drenajes, áreas de trabajo)

Revisión de material y equipo (utensilios y equipos de cocción y conservación)

Programa de limpieza

Limpieza de áreas

Limpieza de
material y equipos

Manejo de
residuos

Control de plagas

Programa de
higiene personal

Capacitación constante

Conocimiento de normativas (leyes y reglamentos vigentes en seguridad alimentaria)

[Decreto Supremo N° 007-98-SA – Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.](#)

Buenas prácticas (manejo higiénico de los alimentos, conocer los riesgos alimentarios)



COCINA FUNCIONAL Y LIMPIA





**No es más limpio el que
limpia y limpia, sino el que
menos ensucia**

Muchas Gracias

IBER@CINAS