




14 DE FEBRERO DE 2022

LOS SERVICIOS
SERVICIO DE ALIMENTOS

JULISSA CÁRDENAS RODAS
UNIVERSIDAD DEL SURESTE
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:

CON RESPECTO A LOS SERVICIOS, COMENTE LO RELEVANTE DE (PÁGINA 35):

- **ABASTECIMIENTO DE AGUA.**

Se deberá disponer de un abastecimiento suficiente de agua potable, que cuente con instalaciones apropiadas para su almacenamiento, distribución y control de la temperatura, con el fin de asegurar, la inocuidad y la aptitud de los alimentos.

El agua potable deberá ajustarse a lo especificado en la última edición de las Directrices para la Calidad del Agua Potable, de la OMS, o bien ser de calidad superior.

Los sistemas de agua no potable deberán estar identificados y no deberán estar conectados con los sistemas de agua potable ni deberá haber peligro de reflujo hacia ellos.

- **DESAGÜE Y ELIMINACIÓN DE DESECHOS.**

Tendría que haber sistemas e instalaciones adecuados de desagüe y eliminación de desechos.

Estarán proyectados y construidos de manera que se evite el riesgo de contaminación de los alimentos o del abastecimiento de agua potable.

- **LIMPIEZA.**

Se deberá tener instalaciones adecuadas, debidamente proyectadas, para la limpieza de los alimentos, utensilios y equipo. Tales instalaciones deberán disponer, cuando proceda, de un abastecimiento suficiente de agua potable caliente y fría.

- **SERVICIOS DE HIGIENE Y ASEOS PARA EL PERSONAL.**

Debe haber servicios de higiene adecuados para el personal, a fin de asegurar el mantenimiento de un grado apropiado de higiene personal y evitar el riesgo de contaminación de los alimentos.

Cuando proceda, las instalaciones deberán disponer de: medios adecuados para lavarse y secarse las manos higiénicamente, con lavabos y abastecimiento de agua caliente y fría.

Bibliografía

SERVICIO DE ALIMENTOS. (s.f.). UNIVERSIDAD DEL SURESTE.