

LOCALIZACION EQUIPO

1 PLANEACIONES EN LOCALIZACIÓN

permite optimizar las utilidades y satisfacer la demanda, además de facilitar la expansión y el mejoramiento del servicio

La planeación de menús, en estos casos, la realizan los chefs, y los nutricionistas suelen ser contratados de forma temporal para revisar el equilibrio nutrimental de los menús



2 PLANEACIONES DE PROYECTO

El objetivo es elegir el lugar que ofrezca menores costos de inversión, operación y transporte, y que permita una competencia eficaz a largo plazo.

3

ESTABLECIMIENTOS

es esencial considerar las posibles fuentes de contaminación y la eficacia de las medidas de protección para garantizar la inocuidad de los alimentos



4 EQUIPO

El equipo deberá estar instalado de tal manera que:

- permita un mantenimiento
- limpieza adecuados;
- funcione de conformidad con el uso al que está destinado;
- facilite unas buenas prácticas de higiene, incluida la vigilancia.

5

ESTRUCTURAS INTERNAS

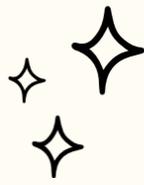
Las instalaciones destinadas a la manipulación de alimentos deben construirse con materiales duraderos, fáciles de mantener, limpiar y desinfectar, garantizando la inocuidad y aptitud de los alimentos



6

CONSIDERACIONES

El equipo y los recipientes que estarán en contacto con los alimentos deben ser diseñados y fabricados de manera que permitan una limpieza, desinfección y mantenimiento adecuados para evitar la contaminación.



7

EQUIPO DE CONTROL

Debe contar con un sistema que permita monitorear y controlar las temperaturas, así como otros factores como humedad y corriente de aire que puedan afectar la seguridad de los alimentos



8

RECIPIENTES

Los recipientes para desechos, subproductos y sustancias peligrosas deben ser claramente identificados, fabricados adecuadamente y, cuando sea necesario, ser impermeables



9

ABASTECIMIENTO DE AGUA

Debe haber un suministro adecuado de agua potable, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento, distribución y control de temperatura, garantizando la inocuidad de los alimentos cuando sea necesario



10

DESAGÜE

Deben ser adecuados para evitar contaminación

LIEMPIEZA

Limpieza de utensilios y equipo sin riesgo de contaminación



11

HIGIENE

Evitar el riesgo de contaminación de alimentos higiene de personal como lavarse la manos y usar vestimenta adecuada