

Servicio de alimentos

Mariza Alejandra Cancino Morales

5to Nutrición

Super Nota

Dra. Luz Elena Cervantes Monroy



LOCALIZACIÓN Y DISEÑO

de las instalaciones

PLANEACIÓN EN LA LOCALIZACIÓN

Es necesario para todas las empresas analizar y estudiar el sistema de capacidad que pueden implementar. En la organización de los servicios de alimentación es clave para el funcionamiento la figura del profesional de la nutrición



PLANEACIÓN DE UN PROYECTO DE LOCALIZACIÓN

La localización de instalaciones ya sean industriales o de servicios, representa un elemento fundamental. Es un elemento vital para el análisis de proyectos nuevos o de expansión desde el punto de vista financiero-económico



ESTABLECIMIENTOS

Es necesario tener presentes las posibles fuentes de contaminación, así como la eficacia de cualesquiera medidas razonables que hayan de adoptarse para proteger los alimentos.



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.



LIMPIEZA

instalaciones adecuadas, debidamente proyectadas, para la limpieza de los alimentos, utensilios y equipo.



HIGIENE Y ASEOS PARA EL PERSONAL

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.



CONTROL DE LOS RIESGOS ALIMENTARIOS

Quienes tienen empresas alimentarias deberán controlar los peligros alimentarios mediante el uso de sistemas como el de HACCP. Dichos sistemas deberán aplicarse a lo largo de toda la cadena alimentaria, con el fin de controlar la higiene de los alimentos

