

# SISTEMA PEPS EN ALMACÉN FRÍO Y SECO

¿Qué es el sistema PEPS?

- Primero en entrar, primero en salir: Este sistema asegura que los alimentos almacenados por más tiempo se utilicen primero, reduciendo el desperdicio y previniendo la caducidad.

Aplicación:

- En el almacenamiento en frío, los alimentos recién comprados deben colocarse detrás de los productos más antiguos.
- En el almacenamiento seco, organizar los productos según su fecha de caducidad, usando primero los más cercanos a vencer.



## CONTROL DE PLAGAS

Cumplimiento de normas:

- Implementar un programa de control de plagas que incluya inspecciones regulares y monitoreo de áreas críticas (almacenaje, cocinas, desagües).
- Colocar trampas en puntos estratégicos y mantener un registro de actividades de control de plagas.
- Evitar la acumulación de basura y mantener la limpieza de las áreas externas para prevenir el acceso de plagas.

Recomendaciones:

- Instalar mallas protectoras en ventanas y puertas.
- Realizar desinfección periódica por profesionales certificados.
- Uso de productos no tóxicos que cumplan con las normativas.



## GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS



# PRÁCTICAS SANITARIAS

Programa de limpieza:

- Limpieza ligera: Barrer y trapear el área de trabajo varias veces al día, especialmente después de cada turno de preparación de alimentos.
- Limpieza profunda: Semanalmente o mensualmente, desinfectar las áreas de difícil acceso, como campanas de extracción, refrigeradores y zonas de almacenamiento.



Lavado de manos:

- Lavarse las manos por al menos 20 segundos con agua tibia y jabón antes y después de manipular alimentos crudos.
- Usar gel desinfectante en caso de no tener acceso a agua potable.



## ✓ INSTALACIONES

Cumplimiento en materia de instalaciones:

- Las áreas de trabajo deben ser amplias, bien iluminadas y ventiladas.
- Las superficies deben ser lisas, fáciles de limpiar y desinfectar, fabricadas de materiales no absorbentes.
- Las áreas de procesamiento deben contar con drenajes que eviten la acumulación de agua y desechos.

Normas aplicables:

- Instalaciones sanitarias accesibles para el personal, equipadas con jabón, toallas desechables y sistemas de secado de manos.



## LAVADO Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

Proceso recomendado:

1. Lavar las frutas y verduras bajo agua corriente para eliminar tierra y residuos.
2. Sumergirlas en una solución desinfectante a base de cloro (15 gotas de cloro en 1 litro de agua) durante 5 minutos, o utilizar productos desinfectantes aprobados.
3. Enjuagar con agua potable y escurrir antes de su almacenamiento o consumo.



## REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

Almacenamiento de alimentos:

- Los alimentos perecederos deben almacenarse en refrigeración entre 1°C y 5°C.
- Los alimentos congelados deben mantenerse a -18°C o menos.
- Evitar el sobrellenado de refrigeradores para garantizar la correcta circulación de aire.

Correcto orden de almacenamiento:

- Colocar carnes crudas en los estantes inferiores para evitar la contaminación cruzada con alimentos listos para el consumo.