



CUMPLIMIENTO AL REGLAMENTO DE LA ACTIVIDAD COMERCIAL A TRAVES DE LA EXTENSION

OBJETIVO:

- Controlar y verificar las buenas practicas de manufactura en los expendios y manipuladores de alimentos en la USAC.
- Mantener una vigilancia epidemiológica en los expendios de alimentos de la USAC.
- Informar a las Autoridades de Juntas Directivas de Facultades, Asociaciones, administración y otras de donde dependa el control de las ventas en la USAC
- Informar a la Administración Central y Unidades de competencia cuando en tres oportunidades los alimentos salieran no aptos para consumo humano.

Temática:

- Tomar una muestra como mínimo al mes en cada expendio de alimentos de comida de alimentos.
- Realizar el análisis de control microbiológico de alimentos del alimento completo que expenden, ya sea desayuno, refacción, almuerzo u otro alimento.
- Verificar las buenas practicas de manufactura de los expendios de alimentos a través de la vigilancia epidemiológica los expendios; tomando en cuenta superficies, materia prima, lavado de manos u otros.
- Cuantificar microorganismos del ambiente, patógenos al hombre y de vida de anaquel; así como la intervención excesiva de la mala manipulación en el procesamiento de los alimentos.
- Auditar los expendios para verificar el cumplimiento de higiene y manipulación de los alimentos.