

1. Objetivo

El objetivo de este instructivo es establecer una guía documentada para garantizar a los consumidores que los alimentos que el complejo les brinda son totalmente inocuos, nutritivos y aptos para el consumo por medio de registros y controles adecuados, proponiendo la formación de consumidores críticos.

2. Alcance

Este procedimiento se aplica a todos los clientes internos y externos que ingieran alimentos en el restaurante “Sabores y Matices” de forma de promover las Buenas prácticas de manufactura, dando las garantías en los procesos de elaboración de los alimentos y el control responsable de los mismos por cada uno de los consumidores, evitando de esta manera la propagación y contagio de enfermedades transmitidas por alimentos, ETA.

3. Responsabilidad

La responsabilidad de llevar a cabo este instructivo:

Dirección de A&B

Dirección de RRHH

Departamento de Seguridad

Coordinación de Seguridad y Salud ocupacional

Cada uno de los consumidores

En coordinación con Laboratorio externo de análisis de muestras.

4. Definiciones

Intoxicación alimentaria: Es un accidente causado por negligencia y/o ignorancia, expresándose por: irritación del aparato digestivo alto y bajo, causado por un agente que en estado adulterado provoca síntomas y signos característicos que definen la gastroenterocolitis.

Alimento: toda sustancia natural o producto elaborado que posee valor nutritivo.

	Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Cargo y Firma	Coordinación de Seguridad	Dirección de RRHH	Dirección de A&B
Fecha			

5. Descripción

- 5.1 Al detectarse un alimento pronto para su consumo en nuestro restaurante “Sabores y Matices” que presente cualidades dudosas, se debe comunicar al responsable de turno dicho restaurante.
- 5.2 La denuncia debe ir acompañada del registro (...) que se encuentra en dicho restaurante, completando los campos correspondientes indicando los datos personales y el tipo de alimento.
- 5.3 El responsable de cafetería debe dar aviso de forma inmediata a los supervisores de seguridad y/ o coordinadores de Seguridad y Salud ocupacional.
- 5.4 El alimento dudoso es enviado al laboratorio para ser analizado, dando seguimiento y respuesta al consumidor de los resultados obtenidos.

6. Registros

Planilla de registro

7. Referencias

Tabla de patógenos más comunes de enfermedades transmitidas por alimentos.

8. Anexos

[8.1 Anexo I Formato del registro. \(REG/200 GUIA 21-02-01\).](#)

9. Modificaciones

No aplica a esta versión.