

Manipulación de alimentos – en el distrito de Los Olivos

de Michael Palomino, Lima – 19 de septiembre 2018

www.hist-chron.com – www.med-etc.com – www.am-sur.com

Documentos requeridos son: el cartón de manipulación de alimentos – y un carné de sanidad

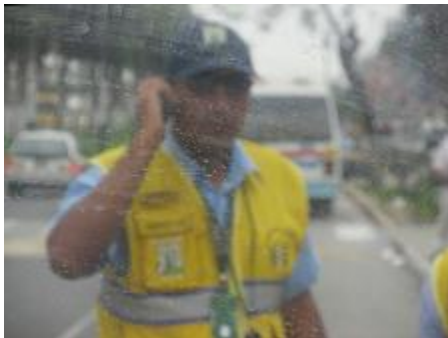


La inscripción

En la municipalidad de Los Olivos se inscribe para el curso “Manipulación de alimentos” pagando 15 soles. Se recibe 2 vaucher, 1 vaucher y una copia.

Después sale el curso “Manipulación de alimentos” - que solo dura 1 hora no más - en el centro de la Torre Celeste en la avenida Universitaria cerca del cruce av. Universitaria / av. Mayolo.

Las normas son impuestas para no generar riesgos respectivamente para minimizar riesgos en el sector de venta de alimentos. Siempre pueden ser controles e inspecciones por los terroristas de la muni.



1. Normas sanitarias

En Los Olivos han introducido normas sanitarias para todo al nivel nacional. Se puede conseguir esas normas en el Internet. Por ejemplo

- hay normas para restaurantes
- hay normas para mercados
- hay normas para quioscos escolares
- respecto a uniformes y al cabello (gorro)
- respecto al carné de sanidad

- respecto a bacterias
- respecto a guantes
- respecto a zapatos
- etc.

Después de un control de un local sale un certificado:

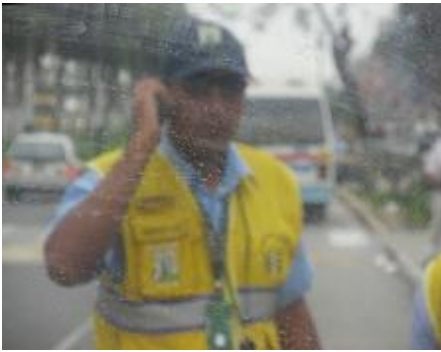


Certificado restaurante [2]



Certificado de una cevichería [3]

No cumpliendo las normas pueden salir multas por los terroristas de la Municipalidad local como se ve en las fotos de los terroristas de los distritos Los Olivos e Independencia en Lima:



Terrorista de la muni de Los Olivos – terroristas de la muni de Los Olivos – de la muni de Independencia roban un módulo en la avenida Izaguirre



Terroristas de la muni de Los Olivos – sin piedad eliminan los pobres que quieren vender buenos productos luchando para su vida – esos terroristas de la municipalidad con cacas cacólicas...



Un terrorista caca contra pobres un terrorista con perro – ¡¡¡y al mismo tiempo protegen los casinos destructivos (Los Olivos, Panamericana, av. Mendiola entre Izaguirre y MegaPlaza)!!!

Al mismo tiempo esos terroristas de las municipalidades dejan funcionar los casinos dañosos. ¡Esos terroristas son una caca no más! Porque hacen la guerra contra peruanos – y la pobreza NO baja, pero SUBE.



2. Normas para la producción

La tabla de cocina – en madera o no

Normas para la producción son por ejemplo

- 1) La instalación de producción debe ser fácil para limpiar.
- 2) La instalación de producción no debe tener poros por bacterias.
- 3) La instalación de producción no debe tener grietas ni debe ser agrietable por bacterias.
- 4) La instalación de producción no debe aceptar agua quedando mojado por bacterias.

Por eso no se debería usar madera – así indica la Municipalidad de Los Olivos. Pero depende como las tablas de cocina en madera o las instalaciones en madera son preparadas. Con aceite se cierran los poros. Con madera dura hay menos probabilidad de ser mojada. Además tablas de cocina en plástico tienen MÁS bacterias que tablas de cocina en madera – es probado. Usando una tabla en metal es bien lavable, no tiene poros ni grietas ni se moja, pero daña a los cuchillos.



Así para la fabricación de alimentos todo debe ser en metal como con esos módulos.

3. Normas para la persona que vende

Normas 1) El “carné sanitario”: la prueba de salud cada 6 meses

La Municipalidad de Los Olivos exige que cada persona que vende alimentos debe inspeccionarse cada 6 meses de su salud para ser acreditada por un médico, y debe llevar por eso siempre 1 carné sanitario.



Aquí un ejemplo de un “carné sanitario” de Surco (Lima) [1]

Normas 2) La persona debe formarse cada año 1 vez

La Municipalidad de Los Olivos prescribe a cada persona que vende alimentos un curso de formación de “Manipulación de alimentos” para “capacitarse” – un curso cada año.



Normas 3) Uniformes



Ponerse uniformes es para proteger su ropa contra manchas y gérmenes de otras personas – ponerse un gorro contra cabellos en la comida.

La Municipalidad de Los Olivos exige a cada persona que vende alimentos un uniforme, p.e. con chaleco, con gorro, cuando hay la venta de pezcado o de carnes en mercados con jacqueta o mandil, con zapatos impermeables etc.

Cabello suelto largo es prohibido para evitar cabellos en comidas o bebidas.

Picar frutas debe ser con guantes. Pelar huevos debe ser con guantes o con un plástico protector.

El jefe puede exigir esas prescripciones. Uniformes pueden ser de cada color claro. Pueden ser quejas y salen inspecciones.

4. Normas contra bacterias – lavar las manos

En general se lava las manos contra bacterias, lo mejor es con agua y jabón, no solo trabajando en restaurantes, pero también trabajando “solo” con un módulo en la pista. Con un módulo se organiza una botella para lavar las manos en vez en cuando.

Bacterias se reproducen / doblan su cantidad en 20 minutos o en 1 hora

Bacterias se reproducen / doblan su cantidad

--- durante el verano en 20 minutos

--- durante el invierno en 1 hora.

Por eso se ve que cuando comida se queda 2 horas abierta en espera para clientes eso provoca una “bomba de bacterias”. Pueden ser quejas y salen inspecciones.

Bacteria coli

Viene por no lavar la mano después de ir al baño – y se transmite de persona a persona.

Una infección de coli sale con 1 a 3 días de diarrea y con un cuerpo muy flojo, debe ir al hospital para un suero endovenoso.

Testando ensaladas y otras comidas en 2016 en los laboratorios de la Universidad San Marcos salió que todas las ensaladas contenían coli.

Más bacterias

Hay stafilococcus o hay otras bacterias por secreciones de gripe etc. y son transmitidos de persona a persona. Las toxinas de bacterias pueden causar alergias o exantemas.

Casos especiales

- Carne crudo no se vende en la pista, es un alto riesgo.
- Alimentos crudos deben ser en contenedores refrigerantes por el peligro de bacterias.
- No se pica fruta “en reserva” pero debe ser fresca por el peligro de bacterias, solo hacer una “reserva” como es necesaria
- Papa rellena se conserva en un cooler de 10 grados.

5. Certificado de sanidad: control de la sangre

Para vender alimentos en la calle, las personas con un nuevo cartón para la “Manipulación de alimentos” tienen que conseguirse un “Certificado de sanidad” en el Hospital Regional de Los Olivos cerca del Ovalo Naranjal. Sale un carné de sanidad que vale 1 año – cada año se tiene que controlar otra y otra vez.



Ese “Certificado de sanidad” consiste en una prueba de sangre no más y roban 30 soles para eso. Parece que solo quieren controlar si uno tiene SIDA o no...

Fuentes de fotos

[1] carné sanitario de Surco: <https://andina.pe/agencia/noticia.aspx?id=624643>

[2] certificado de un restaurante en Arequipa: <http://www.tiodario.com/certificados>

[3] certificado de una cevichería:

<http://www.puntomarino.com/noticias/otorgamiento-de-la-certificacion-de-restaurante-saludable-a-punto-marino>