

GASTRONOMIA Y COMERCIOS

Protocolo para cocinas, depositos y locales

Una guia para coordinar el saneamiento con la operacion, proteger alimentos y conservar la trazabilidad del servicio.

La indicacion especifica tiene prioridad. Este protocolo es general. La orden de trabajo, el rotulo vigente, la Hoja de Datos de Seguridad y las instrucciones del tecnico para el metodo utilizado prevalecen. No existe un tiempo unico de reingreso para todos los tratamientos.

Antes de intervenir

- Informa actividad, horarios, sectores afectados, hallazgos, recepcion de mercaderia y tratamientos anteriores.
- Retira alimentos expuestos y protege envases abiertos, utensilios, vajilla, tablas, equipos portatiles y elementos de servicio segun lo indicado.
- Deja accesibles motores, bajo mesadas, desagues, depositos, camaras, zocalos, residuos y perimetros que deban inspeccionarse.
- Coordina parada, limpieza previa y reapertura sin superponer elaboracion, despacho, clientes o proveedores con el trabajo.
- Avisa si hay superficies sensibles, equipos que no pueden mojarse o sectores con requisitos internos especiales.
- Define un responsable que reciba las instrucciones y la documentacion del servicio.

Durante el trabajo

- Mantén alimentos, personas no autorizadas y animales fuera de los sectores delimitados.
- No muevas estaciones, trampas, geles ni identificadores. Registra cualquier cambio operativo necesario.
- Confirma alcance, productos o dispositivos empleados, sectores sin acceso y tiempo de reingreso indicado.

Antes de reabrir

- Respeta el tiempo de reingreso comunicado y ventila de la forma especificada para el tratamiento realizado.
- Limpia y sanitiza las superficies de contacto con alimentos que hayan sido indicadas antes de volver a elaborar.
- No laves geles, cebos, grietas tratadas ni puntos de monitoreo; consulta si existe una duda sobre una superficie.
- Revisa que no queden materiales de trabajo, envases, residuos o elementos fuera de su ubicacion segura.
- Archiva constancia, instrucciones, hallazgos, acciones correctivas y proxima fecha dentro del plan de saneamiento.

Trazabilidad que conviene conservar

1	Fecha, horario, establecimiento, referente y sectores atendidos.
2	Plaga o indicios, dispositivos, productos informados y documentacion asociada.
3	Reingreso, ventilacion, limpieza y condiciones de reapertura comunicadas.
4	Desvios de orden, residuos, sellado, humedad o mantenimiento y responsable asignado.

Si hubo exposicion o aparecen sintomas: alejate del sector sin volver a exponerte, conserva el rotulo o la Hoja de Datos de Seguridad y pedi asistencia. Emergencias medicas Mar del Plata: 107. Centro Nacional de Intoxicaciones - Hospital Posadas: 0800-333-0160, linea gratuita las 24 horas. No induzcas el vomito salvo indicacion profesional.

Documento informativo para clientes. No reemplaza una evaluacion tecnica, una indicacion medica ni la documentacion vigente del producto utilizado. Solicita que las instrucciones particulares queden asentadas antes de retirarte o reabrir el sector.