

ALMACENAJE DE ALIMENTOS

11 RECOMENDACIONES PRÁCTICAS PARA ALMACENAR CORRECTAMENTE LOS ALIMENTOS EN SECO

- 1 Evitar la penetración de agua, insectos, roedores y otros animales al lugar de almacenamiento de alimentos, así como ladrones.
- 2 El área de almacenamiento debe tener cielo raso y evitar goteras, así como canoas limpias.
- 3 La puerta debe tener cerradura con llave y abrir hacia afuera.
- 4 Las paredes deben ser totalmente lisas, limpias y pintadas de color claro con ventilación e iluminación natural.
- 5 Los estantes deben ser metálicos o de madera curada y pintada, separados a 15 cm de la pared y 20 cm del piso.
- 6 El lugar debe limpiarse diariamente y se lava y seca cada 15 días, de manera que se eviten plagas.
- 7 Antes de guardar alimentos, posterior a la recepción, debe limpiarse nuevamente el lugar.
- 8 El área debe almacenar únicamente alimentos, no se deben mezclar con productos de limpieza ni de otro tipo.
- 9 Almacene según PEPS, los secos en canasta y los de granel estibado en un máximo de 5 por tarima.
- 10 Si no se consumen los alimentos completamente, se deben cerrar y mantener en un recipiente plástico con tapa hermética.
- 11 Mantenga el orden de la bodega según tipo de alimentos, no mezcle los alimentos en la bodega.

