

| | | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|--------------------|-----|
| Servicios y Comercial Rauco Ltda. | INSTRUCTIVO TECNICO | Página 1 de 2 | |
| RAU | MANIPULACIÓN E HIGIENE DE ALIMENTOS | IT – 05.05-RET-TIE | |
| | | Revisión | 002 |

| D.TIE | <i>De la manipulación de alimentos.</i> | |
|---------------------------------|--|------------|
| Cuándo | Cómo | Documentos |
| Al manipular alimentos a granel | Utilizar guantes desechables en ambas manos al manipular alimentos para exhibición en punto caliente y/o dulcería, y/o tenazas limpias para ingresar productos al horno y/o reponer en dulcería. | |
| | Eliminar los guantes cuando se rompan, ensucien, gasten o cambio de actividad. | |
| | Recordar que el uso de guantes no exime del lavado de manos, lavarlas cada vez que sea necesario. | |
| | Recordar no manipular alimentos en la zona de caja , cliente debe mostrar a la cajera los productos que lleva; salvo que él solicite lo contrario. Entregar servilleta y/o cubiertos si el cliente lo requiere | |
| | Retirar a devolución productos que hayan caído al piso. Ej.: Pan granel, dulces, pan precocido. | |
| | Después de manipular dinero, previo a manipular alimento, lavar las manos con jabón sanitizante y aplicar gel desinfectante (no reemplaza el lavado de manos). | |

| D.TIE | <i>Higiene del lugar de trabajo.</i> | |
|---------|---|--|
| Cuándo | Cómo | Documentos |
| Siempre | Mantener limpio y ordenado el lugar de trabajo, en los distintos lugares de la tienda y equipos | IT-06.04-RET-TIE IT-06.05-RET-TIE |
| | Evitar que en equipos de apoyo y área cercana existan residuos tales como: papeles, polvo, insectos, vasos, latas de bebida, etc.; todo material que no pertenezca al producto o al material de trabajo. | |
| | Verificar al momento de recepcionar los productos en tienda, que los implementos de despacho, específicamente bandejas, se encuentren limpias, sin evidencias de suciedad ni residuos ajenos al producto. En caso contrario informar de inmediato a supervisor, para gestionar la medida correctiva pertinente. | |
| | Retirar desechos de la zona de manipulación de alimentos cuantas veces sea necesario y por lo menos 1 vez al día. | IT-06.07-RET-TIE |

| | | |
|--|--|--|
| Realizó: A. Astorga/ J.ACI&MA Fecha: Marzo 2025 | Revisó: M. Fuentes/ J.PROC&EO Fecha: Marzo 2025 | Aprobó: M. Bravo/ SG.OP.RET Fecha: Marzo 2025 |
|--|--|--|

| | | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|--------------------|-----|
| Servicios y Comercial Rauco Ltda. | INSTRUCTIVO TECNICO | Página 2 de 2 | |
| RAU | MANIPULACIÓN E HIGIENE DE ALIMENTOS | IT – 05.05-RET-TIE | |
| | | Revisión | 002 |

| | | |
|--|---|--|
| | Mantener detergentes y sustancias tóxicas sólo en lugar asignado, alejadas de lugar de acopio de alimentos. | |
|--|---|--|

“Mayores detalles consultar Reglamento Interno de Higiene y Seguridad”

| | | |
|--|--|--|
| Realizó: A. Astorga/ J.ACI&MA Fecha: Marzo 2025 | Revisó: M. Fuentes/ J.PROC&EO Fecha: Marzo 2025 | Aprobó: M. Bravo/ SG.OP.RET Fecha: Marzo 2025 |
|--|--|--|