COMERCIALIZADORA MEAL
TRABAJAMOS CON CALIDAD

Fecha:	**Ricaurte, Cundinamarca 05 Abril [redacted] de 2021**		
Hora de inicio:	**08:00**	**Hora de inicio:**	**09:00**
Lugar:	**Área servicio restaurante**		

ACTA QUE TRATA DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistencia
2. Temas a tratar

   Características del producto y los factores de riesgos de contaminación en los alimentos
3. Compromisos

DESARROLLO

1. Verificación de Quórum

Se realiza verificación a los funcionarios del área de alimentos y bebidas sin novedad

2. Temas a tratar:

CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS. TIPOS DE CONTAMINANTES Y PELIGROS.

¿Qué se considera contaminación de alimentos? Contaminante o peligro alimentario es cualquier agente extraño al alimento capaz de producir un efecto negativo para la salud del consumidor.

Según su origen los peligros se clasifican en:

- Físicos: huesos, cristales, efectos personales, etc.
- Químicos: sustancias tóxicas, productos de limpieza, etc.
- Biológicos: seres vivos como insectos, roedores, aves, microorganismos, etc.

Las principales FUENTES DE CONTAMINACIÓN de los alimentos son:

- El medio ambiente
- Plagas: seres vivos.
- Utensilios y locales: mala higiene.
- Basuras.
- El propio manipulador de alimentos: por falta de higiene.
- Otros alimentos: esto es muy importante, ya que hablamos de CONTAMINACIÓN CRUZADA (es el paso de contaminantes de unos alimentos a otros). Se puede dar mezclando alimentos crudos y cocinados, o utilizando los mismos utensilios para distintos alimentos.

4. Enfermedades de transmisión alimentaria

Los microorganismos actúan como fuente de infección o peligro alimentario. Pero **¿qué son los microorganismos?** También se les llama gérmenes o microbios y son seres vivos tan pequeños que resultan invisibles al ojo humano.

Los clasificaremos en función del daño que pueden causarnos:

- **Beneficiosos**: nos sirven para elaborar alimentos.
- **Alterantes**: nos "avisan" de su presencia, puesto que cambian el olor, color, sabor y textura normal del alimento.
- **Patógenos**: estos son los más peligrosos, porque a simple vista no dan cambios en el alimento. Son los principales responsables de las enfermedades de transmisión alimentaria.

¿Qué necesitan para vivir?

- **Agua**.
- **Nutrientes**: comida.
- **Calor**.



- Tiempo: cuánto más tiempo pase más se multiplicarán y mayor será el riesgo.
- Acidez: al aumentar la acidez se contaminan menos por bacterias.
- Oxígeno: algunas bacterias prefieren vivir con oxígeno (la mayoría), pero otras crecen también sin él.

Los síntomas más frecuentes que producen son malestar general, vómitos, diarrea y dolor abdominal. Aunque algunos más peligrosos pueden llegar a causar lesiones graves e incluso la muerte.

¿Qué alimentos pueden ser más peligrosos o susceptibles de poderse contaminar?

Los que presentan MAYOR RIESGO son:

- Platos con base de huevo (está prohibido el uso de huevo crudo).
- Carne picada.
- Aves de corral y granja.
- Pescados frescos, mariscos y moluscos.
- Productos crudos.
- Productos de pastelería o bollería (especialmente los que contienen cremas o nata).

Compromisos.

Actividad	Responsables	Fecha Entrega
1. Adoptar y prevenir los riesgos mencionados con el el fin de evitar cualquier tipo de novedad donde se pueda ver inmersa la vida de los usuarios que hacen uso del servicio de restaurante y autoservicio	Personal Alimentos y Bebidas	Permanente
2. Evaluar los riesgos dentro y fuera de la cocina con el fin de evitar cualquier tipo de alteración del alimento	Personal Alimentos y Bebidas	Permanente

YAIR ALEXANDER MENESES
Contratista puntos de Servicio CEVAR

NUBIA ESTELA ALVAREZ SANABRIA
Especialista en Gerencia en Riesgo Laboral

Fecha:	**Ricaurte, Cundinamarca 05 Abril [redacted] de 2021**		
Hora de inicio:	**08:00**	**08:00**	**08:00**
Lugar:	**Área servicio restaurante**		

LISTA DE ASISTENTES
ACTA QUE TRATA DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO Y LOS FACTORES DE RIESGOS DE CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS

NOMBRE COMPLETO	CELULAR	FIRMA
Jon Odorado Torres Gutierrez	3125351849	Jon Odo Torres
Felipe Parra Betancourt	3228628121	
Rodrigo Ramirez Romero	320-205-8748	
Isabel Ortiz Mendez	3121146572	Isabel Ortiz
Alejandra Alvarez Gomez	3147963096	Alejandra Alvarez
[illegible]	3141[illegible]	
Denis Johana Jara Bejrano	1070321911536	Denis Jara B
Denis Rivera R.	22642637	Denis Rivera R.