

CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA
FONSECA

SENA EMPRENDE RURAL,
(SER)

SENA
Emprende
Rural

FONSECA

MODULO
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Manuel F. Oñate ®
Instructor Agroindustrial

FONSECA, LA GUAJIRA, 2020

MANIPULACIÓN HIGIÉNICO SANITARIA DE LOS ALIMENTOS.

INTRODUCCIÓN / JUSTIFICACIÓN

El acelerado ritmo de la vida actual ha motivado a la producción de grandes cambios en las costumbres de la población, entre ellos la del consumo de alimentos reemplazando las tradicionales comidas hechas en casa, para ingerirlas en restaurantes, comedores, tiendas y en general sitios estacionarios y aún ambulantes de venta de alimentos preparados para ser consumidos.

Los alimentos son la principal fuente de energía del ser humano e indispensables para su subsistencia. Sin embargo por ser fuente rica en nutrientes para los desarrollos biológicos, están altamente expuestos a la acción contaminante de los microorganismos, situación que puede ocasionar riesgos a las personas que los ingieren, inclusive la muerte.

No queda ninguna duda, que un manipulador capacitado, conocedor de los procesos y de las normas que lo rigen, Tiene mayores posibilidades de vinculación en las empresas, aceptación en los equipos de trabajo y reconocimiento por el desempeño de una labor que contribuye al bienestar y salud del consumidor.

Conozca sobre la Manipulación de Alimentos

Es importante conocer y cumplir las normas de higiene durante la manipulación de alimentos, porque así podremos garantizar la seguridad de éstos y evitar enfermedades de origen alimentario. La mayoría de las veces el manipulador de alimentos es el que interviene como vehículo de transmisión de estas enfermedades, con lo cual es importante que tengamos en cuenta el gran papel que jugamos en la prevención.

Un manipulador de alimentos es toda persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante cualquiera de sus fases desde que se recibe hasta que llega al consumidor final, esto es durante: su preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.



BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyen los riesgos inherentes a la producción.



Capítulo III del Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud Colombiano. Personal Manipulador de Alimentos.

Artículo 13 Estado de Salud.

a) El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempañar esta función. Así mismo, debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. La dirección de la empresa debe tomar las medidas correspondientes para que el personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

b) La dirección de la empresa tomara las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que presente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.

Artículo 14. Educación y capacitación.

a) Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a Prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

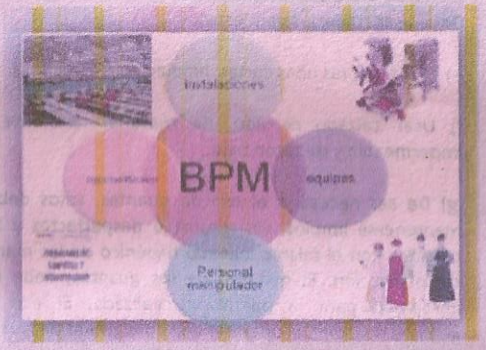
b) Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, curso u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente.

Para este efecto tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente.

c) La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa.

d) Para reforzar el cumplimiento de la practicas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y la necesidad de su observancia en la manipulación de alimentos.

e) El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su Vigilancia o monitoreo; además debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.



Artículo 15. Practicas higiénicas y medidas de protección.

Toda persona mientras trabaja directamente en la manipulación o elaboración de alimentos, debe adoptar las practicas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

a) Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas practicas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

b) Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y /o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla

c) Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

d) Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo.
Se debe usar protector de boca y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se
Debe usar cubiertas para estas.

e) Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

f) Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

g) De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo indicado en el literal c.



h) Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso ser obligatorio el uso de tapabocas mientras se manipula el alimento.

i) No se permite utilizar anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

j) No esta permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las rejas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.

k) El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

l) Las personas que actúen en calidad de visitantes a las rejas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en el presente Capítulo.





CENTRO AGROEMPRESARIAL Y ACUICOLA
FONSECA

SENA EMPRENDE RURAL,
(SER)

SENA
Emprende
Rural

FONSECA

MODULO
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

Manuel F. Oñate ®
Instructor Agroindustrial

FONSECA, LA GUAJIRA, 2020