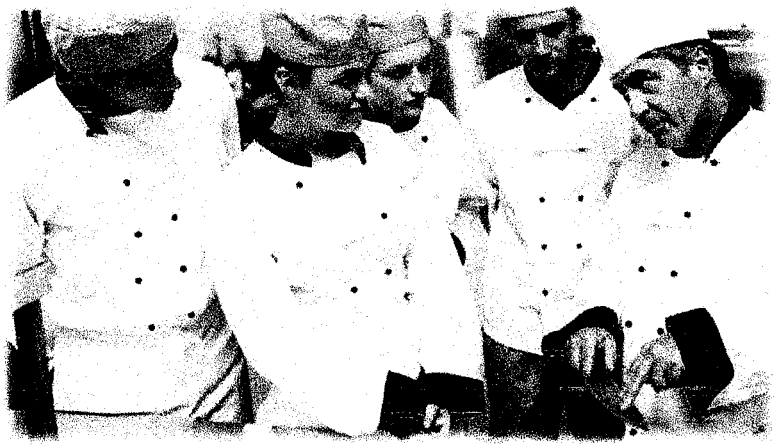
ACTA DE REUNIONES		ACTA No:		
CONVOCA: AREA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		DD	MM	AAAA
		23	09	2021
TEMA	Requisitos para visitantes que ingresan al área de manipulación de alimentos.			
OBJETIVO	Socializar las generalidades correspondientes			

ORDEN DEL DIA:

- Bienvenida.
- Lectura de la temática a trabajar.
- Socialización.
- Conclusiones.

REQUISITOS PARA VISITANTES QUE INGRESAN AL ÁREA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



Aunque no se puedan ver a simple vista, existen en el medio ambiente distintas clases de microorganismos que pueden afectar la salud de las personas, a través de diferentes maneras. Una de ellas es por medio del consumo de alimentos contaminados que provocan efectos nocivos en la salud.

Para evitar que este tipo de eventos se presenten, el Ministerio de Salud y Protección Social reglamentó aspectos sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), en la Resolución 2674 de 2013; las cuales hacen referencia a los "principios y prácticas generales de higiene en la

manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano".

Basados en dicha reglamentación, aquí, listamos algunos consejos prácticos para que su empresa y sus trabajadores Manipuladores de alimentos, cumpla con las BPM, cuando ingresa personal externo (visitantes) al área de manipulación:

- ✓ Lávese las manos hasta la parte del antebrazo y codos, antes de iniciar el ingreso a las instalaciones, si bien no va a manipular alimentos, puede tocar superficies y contaminarlas.
- ✓ Porte los elementos de protección y/o bioseguridad necesarios (bata blanca, cofia, cuantes, tapabocas).
- ✓ Utilizar el cabello recogido, además de ropa limpia y adecuada para ingresar a la cocina como delantales.
- ✓ No portar accesorios como anillos, pulseras, relojes, etc. Ya que estos pueden portar suciedad.
- ✓ Si se encuentra enfermo, evite ingresar al área de manipulación.
- ✓ Evite tocar la indumentaria, menaje u otros elementos existentes en la cocina.
- ✓ Trate de que las visitas no sean tan extensas, a mayor tiempo en el área de manipulación, mayor probabilidad de que esta se contamine.

Luisa Maria Ruiz G.
CC 1 105 334 454

LUISA MARIA RUIZ GUERRERO
ASESOR SST
RESOLUCION 1074 DE 2015.

RESTAURANTE LA REINA	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: CR-SST-PIR-F-001	
		Versión:	1
	PROGRAMA DE INDUCCION Y REINDUCCION	Fecha:	12/03/2021
	FORMATO: EVALUACION CONOCIMIENTO	Página 1 de 1	

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA – BPM - (SG – SST)

NOMBRE: Jarol Ancisu Ruiz FECHA: Septiembre 23/21
CARGO: Asesor Mostador CIUDAD: Ibagué

1. **¿Cuáles elementos debe portar el visitante al ingresar al área de manipulación de alimentos?**

Bata, Cofia, Guantes

2. **¿Cuál es el procedimiento infaltable antes de ingresar al área de manipulación de alimentos?**

Un correcto lavado de manos.

3. **¿Que debe evitar el visitante cuando ya se encuentra en el área a inspeccionar?**

Quitarse los elementos de Protección.

4. **¿Por qué son importantes estas medidas?**

Para evitar la Contaminación y Riesgos de Salud.

Luisa María Ruiz G.
CC 1.105.334.954
CAPACITADOR
LUISA MARIA RUIZ G.
ASESOR SST

RESTAURANTE LA REINA	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: CR-SST-PIR-F-001	
		Versión:	1
	PROGRAMA DE INDUCCION Y REINDUCCION	Fecha:	12/03/2021
	FORMATO: EVALUACION CONOCIMIENTO	Página 1 de 1	

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA – BPM - (SG – SST)

NOMBRE: William Reina FECHA: septiembre 23/21
CARGO: Manipulador Alimentos CIUDAD: Ibague

1. **¿Cuáles elementos debe portar el visitante al ingresar al área de manipulación de alimentos?**
   Bata blanca
   guantes
   cofia, tapabocas
2. **¿Cuál es el procedimiento infaltable antes de ingresar al área de manipulación de alimentos?**
   Lavado de manos
3. **¿Que debe evitar el visitante cuando ya se encuentra en el área a inspeccionar?**
   Tocar la indumentaria
   manaje y otros elementos
4. **¿Por qué son importantes estas medidas?**
   Para evitar una
   contaminacion

Luisa Maria Ruiz G.
CC 1.105.334.454
CAPACITADOR
LUISA MARIA RUIZ G.
ASESOR SST

RESTAURANTE LA REINA	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: CR-SST-PIR-F-001	
		Versión:	1
	PROGRAMA DE INDUCCION Y REINDUCCION	Fecha:	12/03/2021
	FORMATO: EVALUACION CONOCIMIENTO	Página 1 de 1	

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA – BPM - (SG – SST)

NOMBRE: Sol Myriam Cárdenas **FECHA:** Septiembre 23/21
CARGO: Administradora **CIUDAD:** Ibagué

1. **¿Cuáles elementos debe portar el visitante al ingresar al área de manipulación de alimentos?**
   Tapabocas, cofia, bata blanca, guantes.
2. **¿Cuál es el procedimiento infaltable antes de ingresar al área de manipulación de alimentos?**
   Lavarse las manos hasta la parte del antebrazo y codos.
3. **¿Que debe evitar el visitante cuando ya se encuentra en el área a inspeccionar?**
   Tocar la indumentaria que maneja y los elementos existentes de la cocina
4. **¿Por qué son importantes estas medidas?**
   Para evitar contaminación

Luisa María Ruiz G.
CC 1 105 334 954
CAPACITADOR
LUISA MARIA RUIZ G.
ASESOR SST

CAFETERIA LA REINA	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CODIGO: CR-SST-FAC-F001
		VERSION: 1
	PROGRAMA DE CAPACITACION	FECHA: 04/02/2018
	FORMATO: ASISTENCIA A CAPACITACIONES	PAGINA 1 DE 1

TEMA: Requisitos para Visitantes que ingresan al area de Manipulación

OBJETIVO: Socializar las generalidades correspondientes.

FECHA: Septiembre 23 /21 HORA: GRUPO: Restaurante.

ITEM	NOMBRE	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CARGO	FRIMA
1	Sol Myriam Cardenas	65733851	Administrador	
2	Jaroleneso [illegible]	1105 4806	Asesor Mostrar	Jaroleneso
3	William Reina	1 894 408	Manipulador	
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

FIRMA CAPACITADOR: Luisa Maria Ruiz G

CC: 1 105. 334 959