MANIPULACION DE ALIMENTO

BREVE RESUMEN DE LOS SIGUIENTES PUNTOS

1) CONDICIONES DE INSTALACION Y FUNCIONAMIENTO
2) PERSONAL MANIPUKADOR DE ALIMENTO
    - ESTADO DE SALUD
    - EDUCACION Y CAPACITACION
    - PLAN DE CAPACITACION
3) PRACTICAS DE HIGIENE Y MEDIDAS DE PROTECCION
4) REQUISITO HIGIENICO DE FABRICACION
    - CONDICIONES
    - MATERIAS PRIMA

DESARROLLO DEL TEMA

1) SE HABLA DE TODO EL PROCESO QUE SE DEBE TENER EN CUENTA ANTE DE LA PRODUCCION DE CUALQUIER ALIMENTO COMO ES LAS UBICACIONES DE LAS MAQUINARIAS QUE SE VAN A UTILIZAR ESPACIO NECESARIO PARA TRABAJAR CON COMODIDAD Y CUANDO SE REALICE LAS INSPECCION VEAN QUE ES DE FACIL ACCESO Y DE LIMPIEZA REQUIERE QUE TODAS LAS MAQUINAS TENGA TODOS SUS IMPLEMENTOS NECESARIO PARA LA PRODUCCION, COMO TABLAS DE MEDICION ADECUADA PARA EL PROCESO REQUERIDO, LAS TUBERIAS ELEVADA DEBE ESTAR LEJOS DE LOS PROCESO DE PRODUCCION SALVO EL CASO QUE SEAN PERMITIDA Y NO EXISTA RIESGO DE CONTAMINACION, ADEMAS SU MANTENIMIENTO SEAN CON MATERIALES PERMITIDOS
2) ESTADOS DE SALUD;
    - EL PERSONAL QUE LABORA REQUIERE REQUISITOS TALES COMO CERTIFICACION MEDICA QUE PUEDE TRABAJAR Y A LA VEZ LA EMPRESA PRESTADORA TIENE LA OBLIGACION CADA AÑO DE REALIZARLE EL EXAMEN MEDICO,.

      EN CASO DE AUSENCIA POR CONDICIONES DE SALUD DEBE REALIZARSE UN EXAMEN MEDICO Y DE LABORATORIO EN CASO DE INFECCIONES QUE HAGAN DAÑO Y CONTAMINACION A LOS ALIMENTOS, POR ESO SE SOLICITA AL MEDICO UN CERTIFICADO DE APROBACION DE SUS FUNCIONES AL IGUAL QUE LA EMPRESA GARANTIZE EL CUMPLIMIENTO Y SEGUIMIENTO DEL TRATAMIENTO
    - EN EL CAMPO DE LOS ALIMENTOS Y SU MANIPULACION LAS PERSONAS QUE EJECUTAN ESA LABOR DEBE DESARROLLAR ESTUDIOS CON EL FIN DE SER MAS PRECAVIDO CON LA SEGURIDAD DE LAS PERSONA QUE CONSUMEN Y SUS PROPIA SEGURIDAD EN EL TRABAJO POR ESO BUENA HIGIENE Y EDUCACION DE ALIMENTO ES BASICO ENTRE OTROS, LA EMPRESA TIENE LA OBLIGACION DE DARLES CHARLAS Y ACTUALIZACIONES DE 10 POR HORAS EN EL AÑO POR PERSONAS CAPACITADAS EN EL CAMPO
    - CADA EMPRESA SEGÚN SU CRONOLOGIA ALIMENTICIA DEBE SUMINISTRAR UN PLAN DE TRABAJO EN EL CUAL ENFOQUE EL BUEN USO PARA UN MEJOR DESEMPEÑO, SE COLOCAN AVISO RECORDANDO QUE SE DEBE REALIZAR Y QUE NO, EL MANIPULADOR DEBE SER ENTRENADO SOBRE EL PUNTO DE TRABAJO QUE LO COLOQUEN, PARA UNA MAYOR RESPONSABILIDAD DEL PUESTO,
3) EL MANIPULADOR DEBE SEGUIR ESTAS NORMAS ESTRICTA DE LIMPIEZA E HIGIENE PERSONAL Y APLICARLO EN SU PUESTO DE TRABAJO ASI SE EVITARA CONTAMINACION DE ALIMENTOS, VESTIMENTA DE COLOR CLARO Y DE FACIL LIMPIEZA CON CIERRE CREMALLERA O BROCHES NADA DE BOTONES SIN BOLSILLO POR ENCIMA DE LA CINTURA Y EL DELANTAL DEBE ESTAR AJUSTADO AL CUERPO EN FORMA SEGURA, LA EMPRESA DEBE SUMINISTRARLE LA DOTACION DE ACUERDO A LOS PARAMETROS DE LA EMPRESA

   NO DEBE SALIR EL MANIPULADOR CON LA ROPA DE TRABAJO, DEBE DESINFECTARSE LAS MANOS CON AGUA Y JABON ANTE DEL INICIO DE SU TRABAJO, Y CUANDO SALGA DE EL Y REGRESE DEBE SEGUIR LOS MISMO PROTOCOLO, SU CABELLO DEBE ESTAR RECOGIDO Y CUBIERTO CON UNA MALLA CERO MAQUILLAJES EN EL CASO DE LOS HOMBRES CUBRIRSE LA BARBA O BIGOTES Y, UTILIZACION DE LOS TAPABOCAS, LAS UÑAS SON CORTAS, SIN ESMALTE Y MUY LIMPIAS, NO SE UTILIZAN RELOJ ANILLOS ARETES EN EL SITIO DE TRABAJO EL UNICO CASO SON LOS LENTES PARA PERSONAS QUE LO NECESITAN, CALZADO CERRADO IMPERMEABLE TACON BAJO, EN CASO UTILIZAR GUANTE DEBEN ESTAR EN PERFECTO ESTADO, LIMPIIOS Y DE ACUERDO AL OFICIO SOLICTADO, EN EL AREA DE TRABAJO NO SE COME ALIMENTOS NI COME NI MASTICAR CHICLETS Y CERO CIGARRILLOS, PERSONA CON AFECCIONES DE LA PIEL NO CUMPLEN REQUISITOS PARA ESTAS LABORES, NO DEBE SENTARSE CON SU ROPA DE TRABAJO EN PASTO O DONDE

LA ROPA PUEDA CONTAMINARSE, Y LOS VISITANTE DEBE CUMPLIR CON LO MISMO PROCEDIMIENTO QUE EL MANIPULADOR

4)SE HABLA DE QUE CADA PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACION DE CUALQUIER PRODUCTOS TODOS ESOS INSUMOS Y MATERIAS PRIMA DEBE LLEAR UN PROCESO

- CUANDO SE TRATA DE INSUMOS PARA LA ELABORACION SE HABLA DE LA RECEPCION DEL PRODUCTO DEBE SER UN LUGAR ADECUADO CONTEMPLADO EN LA RESOLUCION N 5109 DE 2005 AL IGUAL QUE LAS OTRAS RESOLUCIONES 1506 DE 2001 Y 683 DE 2002 PARA MODIFICAR SUSTITUIR Y ADICIONAR CADA PRODUCTO O INSUMO TIENE UNA FICHA TECNICA PARA LA AUTORIDAD SANITARIA DEBE SER INSPECCION ANTE DE SU USO EN EL LABORATORIO CUANDO SE REQUIERA SU ANALISIS Y VERIFICAR SI CUMPLE LO REQUERIDO PARA VER SU CALIDAD Y PARA SU LIMPIEZA CON AGUA POTABLE U OTRO MEDIO REQUERIDO POR EL PRODUCTO

  EL PRODUCTO CONSERVADO POR CONGELACION REQUIERE UN PROCESO ADECUADO PARA DESCONGELAR A UNA VELOCIDAD CONTROLADA PARA EVITAR EL DESARROLLO DE MICROORGANISMO

  LOS PRODUCTO QUE VAN A SER ALMACENADO ANTE DE SU UTILIZACION DEBEN GUARDARLO EN SITIOS ADECUADO PARA NO SEAN CONTAMINADO NI ALTERADOS

  MA MATERIA PRIMA Y LOS PRODUCTO TERMINADOS OCUPAN UN ESPACIO INDEPENDIENTE Y QUE LAS AUTORIDADES SANITARIA DIGAN QUE NO PRESENTE PELIGRO DE CONTAMINACION

  LA ZONAS DONDE RECIBEN Y ALMACENAN LA MATERIA PRIMA DEBE SER DIFERENTE A SU PRODUCCION
- LOS EMBASES Y EMBALAJES PARA LA PRODUCCION DEBEN SEGUIR LOS SIGUIENTE REQUISITOS

  LOS EMBASES DEBEN SER BAJO LOS ESTRICO PARAMETRO DEL MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL EN SU RESOLUCION 683 (4182-4183) DE 2012 REALIZAOS CON MATERIALES QUE GARANTIZEN LA INICUIDAD DEL ALIMENTO Y NO DEBE HABER SIDO UTILIZADO PARA OTROS FINES QUE OCASIONEN CONTAMINACION YA L ESTAR EN CONTACTO CON EL ALIMENTO DE MANERA PERMANENTE INDEFINIDA DEBE ESTAR EN ESTADO LIMPIDO SEGÚN SALUD PUBLICA

REALIZADO POR BLANCA NARVAEZ