Mónica María Contreras Godoy

Resolución 2674 de 2013 (resumen)

Personal manipulación de alimentos

El manipulador de alimentos debe estar certificado por un médico, en el que conste que tiene aptitudes para la manipulación de alimento al menos una vez al año, como también para descartar cualquier enfermedad que puede contaminar en alimentos aquí la empresa debe tomar medidas y prevenciones y el manipulador debe notificar a la empresa de cualquier sospecha o riesgo.

Toda persona que manipulan los alimentos debe estar capacitado de información sanitaria e higiene de alimentos para la buena práctica de estos o en los cargos que se asigne, la empresa tiene plan de capacitación mediante de charlas o de otros medios de por lo menos 10 horas. Anuales, con capacitadores contratados por esto, para que los empleados se vea el bien desempeñados como operario, y efectividad durante la manipulación de alimentos para las buenas prácticas de higiene se debe tener en cuenta.

- **Limpieza estricta e higiene personal para evitar contaminación**
- **El vestuario debe ser de color claro con cremallera bolsillos delanteros o delantales la vestimenta está a cargo de la empresa dotando a cada empleador**
- **Lavado de manos con agua y jabón desinfectante antes de empezar su labor**
- **Cabello recogido con malla o gorro**
- **El uso de tapabocas es indispensable y debe desecharse al terminar en labor**
- **Uñas cortas limpias sin esmaltes**
- **No usar aretes anillos relojes otro accesorio**

Uso de calzado bajo impermeable y cerrado

Uso de guantes

No comer fumar o escupir al momento de la manipulación de alimentos

Si se presenta infecciones de la piel o cualquier otra debe excluirse inmediatamente

Los manipulador no debe sentarse en andenes dónde la ropa del trabajador no se contamine

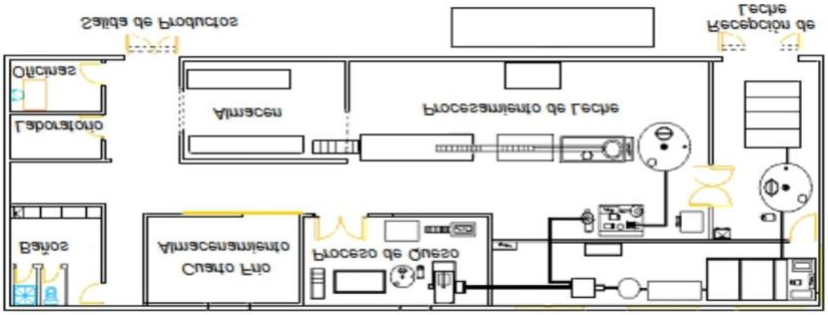
Imagen 1



- **Los baños están muy cerca de la zona calienta falte más baño**
- **La disposición de residuos sólidos tampoco está debe estar alejado de los alimentos para evitar contaminación**
- **En la imagen no está distribuida la sección es todo está muy juntos**
- **No cuenta con sistema de ventilación y drenaje**
- **Debe tener puerta de entrada más ampliada y una puerta adicional**
- **No cuenta con salida de emergencia**

- **Tiene un 70%**

Imagen 2



- **Los baños están muy cerca del cuarto frío de almacenimiento**
- **Dos accesos debe ser más ampliada**
- **Debe contar con una salida de emergencia como también una salida para los residuos sólidos**
- **Cuarto frío Y el cuarto caliente no deben estar juntos debe haber una separación entre estos**
- **Le daría un 80%**