

34
PL



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION BIENESTAR SOCIAL
CENTRO VACACIONAL MELGAR



Fecha:	Melgar –Tolima, 27 de Mayo de 2019.		
Hora de inicio:	07:00 horas.	Hora finalización	18:00 horas.
Lugar:	Centro Vacacional Melgar.		

ACTA 169 / - CEVAM - ADMON - 2.25.

EVIDENCIAS DE LAS JORNADAS DE ASEO Y DESINFECCION DE LOS LOCALES AMOBLADOS DESTINADOS A LOS SERVICIOS DEL RESTAURANTE Y BAR DEL CENTRO VACACIONAL MELGAR, RESOLUCIÓN 02674 DE 2013 (Julio 22).

ORDEN DEL DÍA

1. Verificación de asistencia.
2. Lectura del acta anterior.
3. Verificación de los compromisos.
4. Temas a tratar:
 - 4.1 Jornada de aseo y desinfección del área de A&B.
 - 4.2 Socialización y difusión apartes Resolución 00002674 DE 2013 (Julio 22).

DESARROLLO.

1. Verificación de asistencia.

El señor IJ. JANER VANEGAS TAFUR, Supervisor interno del contrato de A&B, verifica la asistencia del personal para el aseo y desinfección, socialización la Resolución 00002674 DE 2013 (Julio 22), con el fin de dar cumplimiento a la educación y capacitación al personal de empleados de las zonas de alimentos y bebidas a cargo del señor EDUIN ARTEAGA PINZON, contratista.

2. Lectura del acta anterior.

No aplica este punto para la presente acta.

3. Verificación de los compromisos.

Se evidencia que el personal contratista de los dos locales amoblados, está cumpliendo con las jornadas de aseo y desinfección y está aplicando las BPM.

4. Temas a tratar.

4.1 Jornadas de Aseo y Desinfección.

El personal deberá comenzar limpiando todas las lámparas y rejillas del cielo raso retirándoles toda la grasa que se acumula dejándolos en perfecto estado de aseo y limpieza.

De manera continua y repetitiva se deben lavar las paredes.

Los equipos de cocina como lo son las estufas, campana, freidor, horno, microondas, extractores, plancha de asados, entre otros. (Realizar el Aseo y desinfección).

El personal de la cocina deberá lavar perfectamente todas las neveras y congeladores que se utilizan en la misma con el fin de tenerlas en un óptimo estado para la refrigeración de todos los alimentos, carnes y verduras que allí se guardan para el consumo diario.

Se deberá lavar toda la dotación de la cocina lencería general y todas sus ollas industriales y de uso diario dejando todos los recipientes en óptimas condiciones de presentación utilizando hipoclorito, jabón y agua.

Se debe continuar con los pisos y paredes realizando su limpieza y desinfección con jabón, hipoclorito y desengrasante, al igual que debe limpiar toda la cocina y sus sifones con agua caliente con el fin de limpiar todos los conductos de salida.

Se deberán secar todos los platos y cubiertos cubriéndolos adecuadamente para su protección y limpieza.

Por último se deberá realizar aseo y desinfección al comedor en su parte externa limpiando todos sus pisos, mesas, silletería general, demás equipos de presentación en el comedor.

Se debe realizar aseo y desinfección al bar empezando por las neveras y pisos, limpiando las vitrinas y darle correcta rotación a los productos que se venden.

No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación

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

Se les entrega elementos como son tapa bocas cubrecabezas y guantes para un promedio de siete días, de acabarse antes de lo presupuestado deben solicitar nuevamente los elementos para así manipular adecuadamente los alimentos.

En caso de algún incendio en algún punto de venta solo se debe usar extintores tipo ABC.

El personal de cocina y meseros deben portar el uniforme de trabajo limpio, se les informo que está prohibido el uso de esmalte, aretes anillos pulseras, cuando estén manipulando alimentos, al igual que se debe usar tapa bocas, guantes y cubrecabezas

Los alimentos preparados como bases para cremas, salsa etc. Deben ser guardados solo en recipientes plásticos, colocándole la fecha de elaboración.

El personal de cocina debe lavarse las manos antes y después de manipular alimentos.

Cuando algún funcionario problemas de salud, debe informar para ser reubicado en otra área.

Se imparte amplia socialización en cuanto al hipoclorito para el aseo y desinfección para las zonas de alimentos y bebidas así:

Para el lavado de utensilios Preparar una solución con hipoclorito. Por cada litro de agua agregue 0.90 ml de hipoclorito al 5.5%. (50 partes por millón).

Para el lavado de paredes Aplicar la solución desinfectante, 6.33 ml de hipoclorito, por 1 litro de agua, (350 partes por millón).

Para el lavado de verduras y frutas se debe aplicar 0.1 ml de hipoclorito por cada litro de agua, dejándolo actuar por un tiempo de 10 minutos.

4.2 Socialización y difusión apartes Resolución 00002674 DE 2013 (Julio 22).

CAPÍTULO III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Artículo 11. Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.
2. 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. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.
3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una 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 represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. 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 demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

Parágrafo 2°. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o

monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección. Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.
2. 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. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.
3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.
4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, 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.
5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.
6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.
7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
8. No se permite utilizar reloj, 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.
9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
10. 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 y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.
11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.
12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

CAPÍTULO V

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

Artículo 21. Control de la calidad e inocuidad. Todas las operaciones de fabricación, procesamiento, envase, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de los alimentos deben estar sujetas a los controles de calidad e inocuidad apropiados. Los procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir los defectos evitables y reducir los defectos naturales o inevitables a niveles tales que no representen riesgo para la salud. Estos controles variarán según el tipo de alimento y las necesidades del establecimiento y deben rechazar todo alimento que represente riesgo para la salud del consumidor.

Artículo 22. Sistema de control. Todas las fábricas de alimentos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución de productos terminados, el cual debe contar como mínimo, con los siguientes aspectos:

1. Especificaciones sobre las materias primas y productos terminados. Las especificaciones definen completamente la calidad de todos los productos y de todas las materias primas con los cuales son elaborados y deben incluir criterios claros para su aceptación, liberación, retención o rechazo.
2. Documentación sobre planta, equipos y proceso. Se debe disponer de manuales de instrucciones, guías y regulaciones donde se describen los detalles esenciales de equipos, procesos y procedimientos requeridos para fabricar o procesar productos. Estos documentos deben cubrir todos los factores que puedan afectar la calidad, manejo de los alimentos, del equipo de procesamiento, el control de calidad, almacenamiento, distribución, métodos y procedimientos de laboratorio.
3. Los planes de muestreo, los procedimientos de laboratorio, especificaciones y métodos de ensayo deben garantizar que los resultados sean confiables y representativos del lote analizado.
4. El control y el aseguramiento de la calidad no se limita a las operaciones de laboratorio sino que debe estar presente en todas las decisiones vinculadas con la calidad del producto.

Parágrafo 1°. El responsable del establecimiento podrá aplicar el sistema de aseguramiento de la inocuidad mediante el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) o de otro sistema que garantice resultados similares, el cual debe ser sustentado y estar disponible para su verificación por la autoridad sanitaria competente.

Parágrafo 2°. En caso de adoptarse el sistema de aseguramiento de la inocuidad mediante el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), la empresa deberá implantarlo y aplicarlo de acuerdo con los principios generales del mismo.

Artículo 23. Laboratorios. Todas las fábricas de alimentos que procesen, elaboren o envasen alimentos deben tener acceso a un laboratorio de pruebas y ensayos, propio o externo. Estos laboratorios deberán cumplir con lo dispuesto en la Resolución 16078 de 1985, o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Artículo 24. Obligatoriedad de profesional o personal técnico. Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de alto riesgo en salud pública, deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.

Parágrafo. Los establecimientos que fabriquen, procesen, elaboren o envasen alimentos de riesgo medio o bajo en salud pública, deben contar con los servicios de personal técnico idóneo en las

áreas de producción y control de calidad de alimentos, quien debe tener a cargo el programa de capacitación del personal manipulador de alimentos.

Artículo 25. Garantía de la confiabilidad de las mediciones. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento de que trata esta resolución deben garantizar la confiabilidad de las mediciones que se realizan para el control de puntos o variables críticas del proceso, para lo cual deben tener implementado un programa de calibración de los equipos e instrumentos de medición, que se encuentren relacionados con la inocuidad del producto procesado.

Compromisos.

Actividad	Responsable	Fecha de entrega
Que el personal contratista a diario realice aseo y desinfección a las zonas del área de alimentos y bebidas.	Personal contratista	indefinida
Que el personal interiorice y coloque en práctica la Resolución 00002674 DE 2013 (Julio 22), y las BPM.	Personal contratista	indefinida

CONVOCATORIA.

La próxima jornada de aseo y desinfección general a las zonas del área de alimentos y bebidas se realizará en cumplimiento a las fechas establecidas en el cronograma para esta actividad.



Intendente Jefe. **JANER VANEGAS TAFUR**
Responsable Procedimiento A&B CEVAM.



Señor. **EDWIN ALBERTO ARTEAGA PINZON**
Contratista Puntos de Servicio A&B.

Elaborado por: I.J. JANER VANEGAS TAFUR.
Revisado por: I.J. JANER VANEGAS TAFUR.
Fecha de elaboración: 27/05/2019.
Ubicación: Disco C:/INFORMACION2019/SISTEMA DE GESTION AMBIENTAL/2019/JUNIO/ACTAS.

Anexo: Listado de asistencia en uno (01) folio.



MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
POLICÍA NACIONAL
DIRECCION DE BIENESTAR SOCIAL
CENTRO VACACIONAL MELGAR



Fecha:	Melgar – Tolima, 27 de Mayo de 2019.		
Hora de inicio:	07:00 horas	Hora de inicio:	18:00 horas.
Lugar:	Centro Vacacional Melgar.		

ACTA 169 / - CEVAM - ADMON - 2.25

EVIDENCIAS DE LAS JORNADAS DE ASEO Y DESINFECCION DE LOS LOCALES AMOBLADOS DESTINADOS A LOS SERVICIOS DEL RESTAURANTE Y BAR DEL CENTRO VACACIONAL MELGAR, RESOLUCIÓN 02674 DE 2013 (Julio 22).

ASISTENTES

GR.	NOMBRES Y APELLIDOS	UNIDAD O DEPENDENCIA	CORREO ELECTRÓNICO	CEDULA DE CIUDADANIA	TELÉFONO	FIRMA
IJ.	JANER VANEGAS TAFUR	CEVAM	janer.vanegas@correo.policia.gov.co	14.252.513	3203432956	
SR.	EDUIN ARTEAGA PINZON.	CEVAM	peregua12@hotmail.com	14.254.491	3107566702	

Avenida 5 No. 19-05 La Riviera
Teléfonos 0982458320
dbie.vacacional-melgar@policia.gov.co
www.policia.gov.co

