LISTA DE CHEQUEO SERVICIO DE ALIMNETACIÓN CBA.

Resolución 2674 BPM

La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

Buenas Prácticas de Manufactura. Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la presente resolución, para esta resolución el CBA Santa Ana no aplica a todos los artículos, por los cuales se evalúan los que les corresponde.

Capítulos
Instalaciones y Edificaciones
Equipos y Utensilios
Manipulador de Alimentos
Requisitos higiénicos de Fab
Aseguramiento y Control de la C
Saneamiento Básico
Transporte y Distribución

Los capítulos de Requisitos Higiénicos de fabricación, Aseguramiento y control y transporte y distribución hay algunos ítems que aplican, pero la mayoría no aplica ya que en el servicio no se realizan estas operaciones (Producción, transporte,

distribución). Por eso aparece 100% de cumplimiento por que en los que le compete al servicio si cumple, pero el resto no aplica.

De acuerdo con análisis realizado en el servicio de alimentación de los diferentes subsistemas estipulados en la ley, se concluye que el servicio cumple adecuadamente con la mayoría de los lineamientos estipulados en la norma, pero, cabe resaltar que es de gran importancia recordar la toma de temperaturas frecuentes para evitar la proliferación de microorganismos y asegurar la calidad de los alimentos a la hora de servir los alimentos, no reutilizar equipos y utensilios sucios para evitar contaminación cruzada, también es importante el continuo control de entradas y salidas del personal a las áreas de producción para evitar la contaminación, resaltar la importancia la salida continua de los residuos, y de mantener adecuadamente rotulado todos los alimentos y el almacenamiento se haga de forma adecuada según los productos y que los lugares donde se realiza mantengan limpios.

También es necesario resaltar que en el subsistema de edificaciones e instalaciones hay inconformidades, teniendo en cuenta que es un lugar con más años de construido y que por normas no es posible ampliar o remodelar, pero aun así todos los procesos que se llevan a cabo donde se da la manipulación de alimentos han sido seguros, de calidad, velando por una alimentación optima de todos los usuarios a los que se atiende, todo mantiene constantemente limpio, los diferentes procesos se realizan eficazmente, se realiza un muy buen trabajo allí.

Agregar encabezado

LISTA CHEQUEO PERFIL HIGIENICO SANITARIO CAPITULO III: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS				
NUTRICIONISTA: Maria Antonia Restrepo Sánchez			VISITAS	
LUGAR:	Servicio de Alimentación CBA		1	
FECHA:	FECHA: 2023			
Ref.				
2674			Sí	No
ARTICULO 11.				
Estado de Salud.				
III.11.1	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.		1	
III.11.2	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.		1	
III.11.3	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.		1	

Equipos y Utensilios | **Manipulador de Alimentos** | Requisitos Higienicos

III.14.3.	El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.			0
III.14.4.	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 obliga¬torio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.		1	
III.14.5.	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.		1	
III.14.6.	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.		1	
III.14.7.	Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.		1	
III.14.8.	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		1	
III.14.9.	Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.		1	
III.14.10.	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.		1	

Manipulador de Alimentos | Requisitos Higienicos de Fab | Aseguramiento y ...