SOLASTECA

Soluciones, asesorias técnicas y capacitación en alimentos.



CURSO BÁSICO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

ESTE AÑO:

- 4 muertos de ataques por tiburones
- 79 muertos por influenza aviar
- 965 muertos por desastres
- 1.800.000 muertos por contaminación de alimentos y aguas

SOPORTE LEGAL

- Ley 9 de 1979 Código sanitario

- Decreto BPM 3075 de 1997
- Res. 2674 de 2013

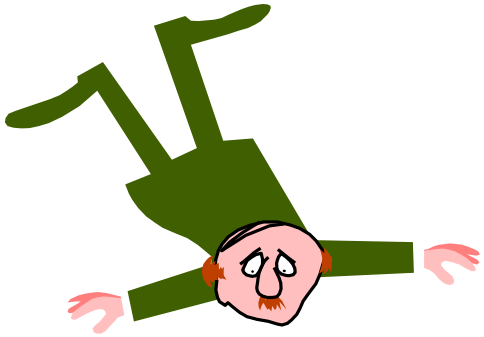


Actitud Anterior Del Consumidor

EMPRESA



- El consumidor aceptaba lo que se le ofrecía



CONSUMIDOR





La Actitud Actual Del Consumidor







Eligiendo el producto que más le conviene

ANTES





AHORA





CORRESPONSABILIDAD

PRODUCTOR

DISTRIBUIDOR



CONSUMIDOR

AUTORIDAD SANITARIA

MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD

DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO XIV – ARTÍCULO 83

- CLAUSURA TEMPORAL TOTAL O PARCIAL
- SUSPENSIÓN TOTAL O PARCIAL DE TRABAJOS O SERVICIOS
- CONGELACIÓN O SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO DE PRODUCTOS Y OBJETOS
- DECOMISO DE PRODUCTOS



CONTAMINACIÓN EN LOS ALIMENTOS

- **MICROSCÓPICOS**

*BACTERIAS

*HONGOS

*VIRUS

Hay tres formas de contaminación:

- Química
- Física
- Biológica.

FUENTE	AGENTE
Alimentos alterados por bacterias u hongos	Toxinas
Determinadas plantas, peces y mariscos.	Toxinas
Cocción	Nitritos, Nitratos
Operaciones de higiene	Agentes limpiadores, herbicidas, pesticidas
Control de infestaciones	Venenos para ratas y ratones, insecticidas.
Cacerolas, tuberías, equipos	Plomo, antimonio, cobre, aluminio

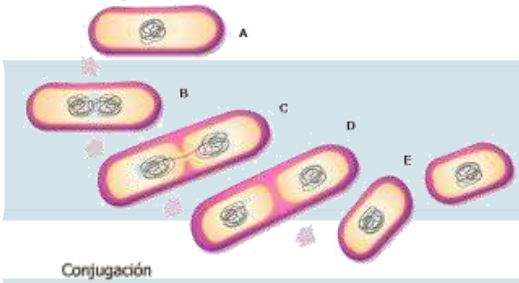
QUÉ SON LOS MICROORGANISMOS?

Son seres vivos muy pequeños que sólo se pueden ver por medio de un microscopio a excepción de los virus.

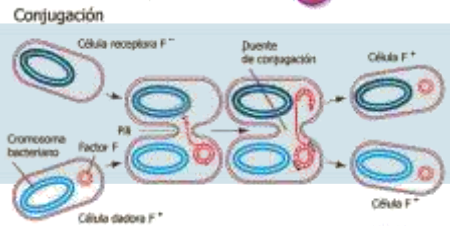
Se reproducen por:

Se encuentran en

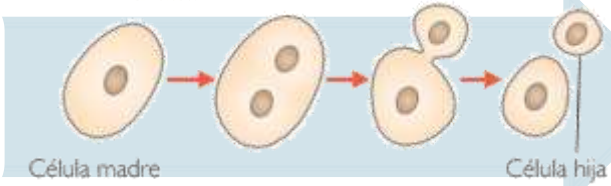
- Fisión binaria



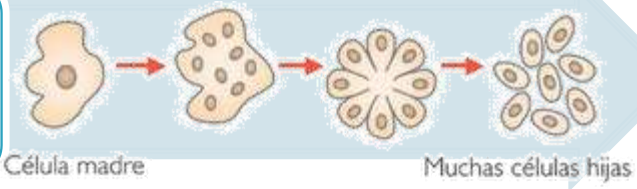
- Conjugación



- Gemación

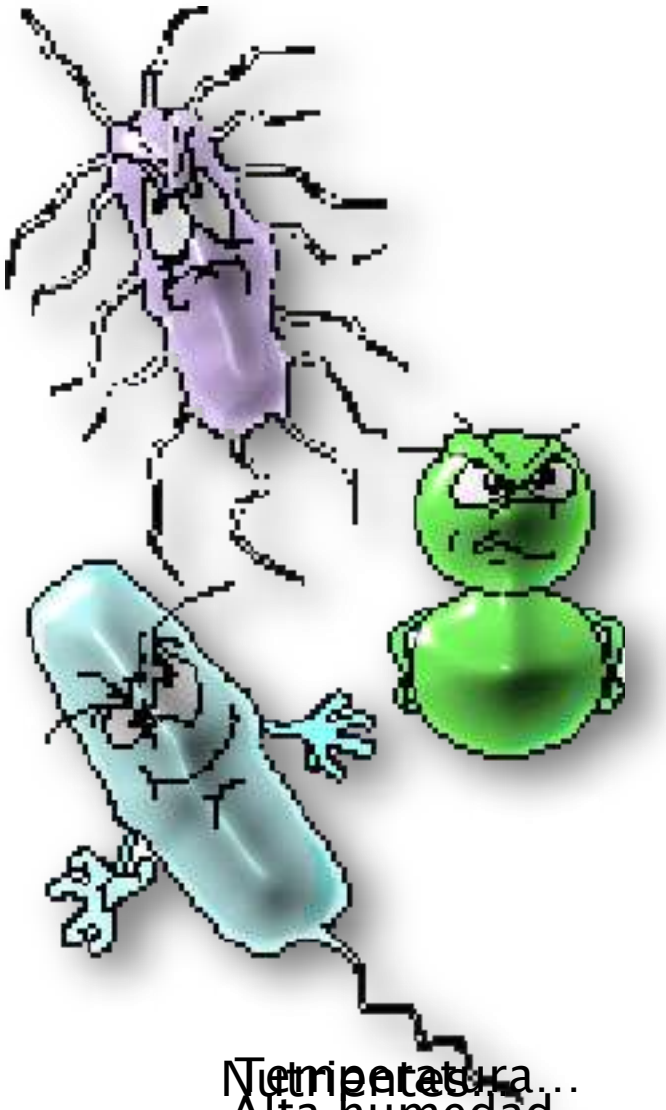


- Esporulación



REQUERIMIENTOS DE LOS MICROORGANISMOS

Los microorganismos necesitan de agua para crecer y llevar a cabo sus funciones metabólicas.



Nutrientes…
Temperatura…
Alta humedad…

ZONA DE PELIGRO

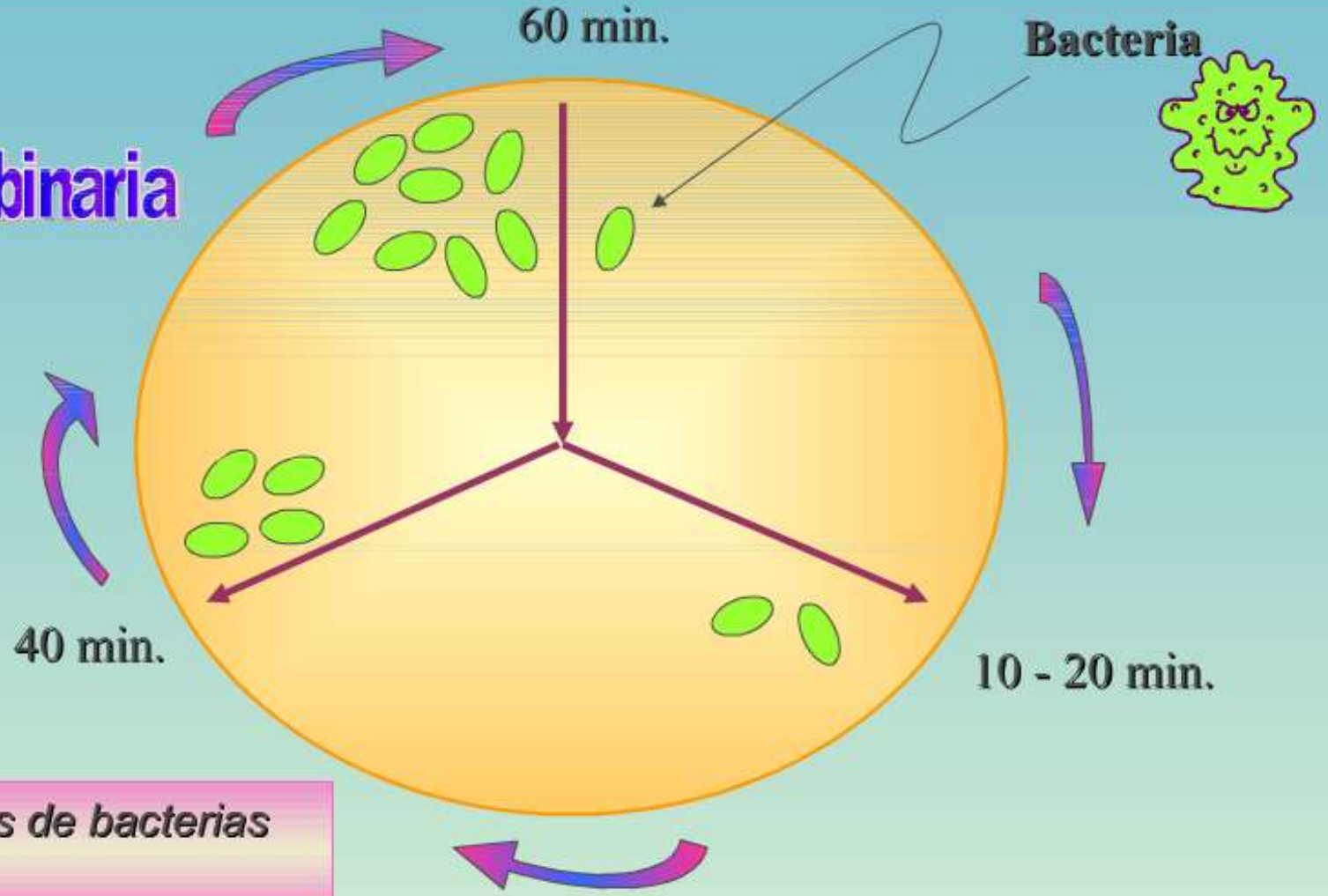
Temperatura de congelación
0ºC a −18ºC

Temperatura de refrigeración
0ºC a 4ºC

ZONA DE PELIGRO: 5º a 65ºC

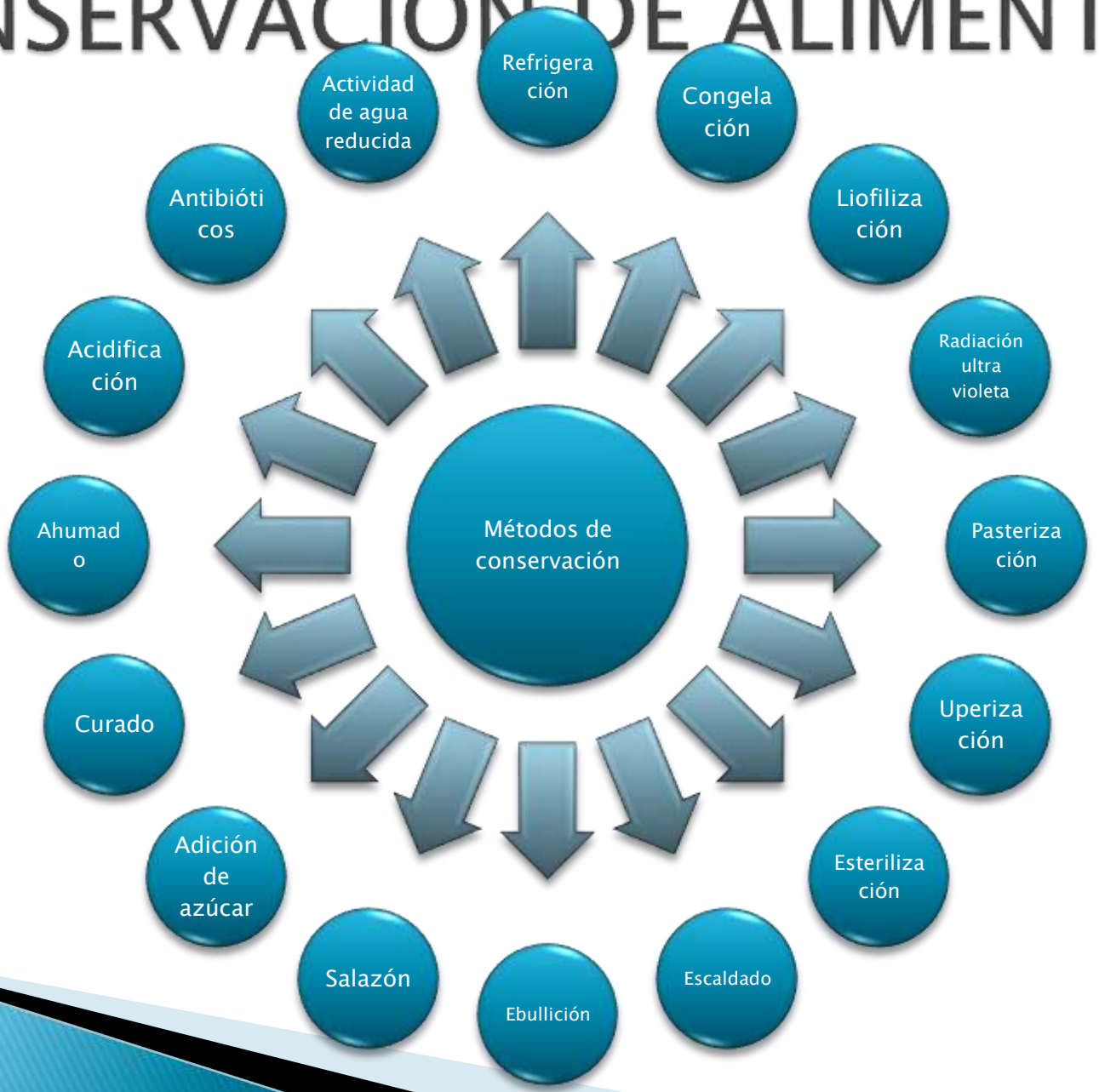
Temperaturas mayores a 70ºC

Como se reproducen las bacterias?



16 millones de bacterias en 8 hrs.

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS



MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

Deshidratados



Envasados



Pasteurizados





Ahumados




B-693
ALIMENTOS
MANOS Y
BACTERIAS
COOPERATIVE EXTENSION SERVICE
THE UNIVERSITY OF GEORGIA
COLLEGE OF AGRICULTURE
ATHENS



Dedos sucios sobre caja de petri



Después de 24 horas



Después de haberse
Enjuagado con agua



Después de haberse
lavado por 20 segundos
con agua y jabón



Después de haberse lavado nuevamente por 20 segundos con agua y jabón



Después de haberse lavado y desinfectado



Cabello después de 24 horas



Muestra de delantal sucio
24 horas después



Cucaracha 24 horas después



PROCEDIMIENTO LAVADO DE MANOS

Con agua y jabón (si las manos están visiblemente sucias) o...

... con solución alcohólica (si las manos están «aparentemente» limpias).

Mójese las manos con agua y deposite en las palmas jabón líquido o...





....deposite en la palma de las manos secas una dosis de solución.

Frótese las palmas de las manos entre sí y entrelazando los dedos.



Frótese cada palma contra el dorso de la otra mano y entrelazando los dedos.



Frótese las puntas de los dedos...



Alrededor de los pulgares...



Y las muñecas.



Enjuáguese las manos con agua y séqueselas con una toalla de un solo uso o...





... deje que la solución se seque sola.

¿QUE DEBE CUMPLIR MI ESTABLECIMIENTO?



INSTALACIONES FISICAS

EQUIPOS Y UTENSILIOS





CONDICIONES DE PROCESAMIENTO

PERSONAL MANIPULADOR





TRANSPORTE



SANEAMIENTO BÁSICO

PISOS, PAREDES Y TECHOS

DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO I – ARTÍCULO 9 – NÚMERAL A, D, E, F, G



Paredes, pisos y techos de fácil limpieza y desinfección, lisos no porosos, no absorbentes en colores claros e impermeables y con uniones redondeadas

PISOS, PAREDES Y TECHOS

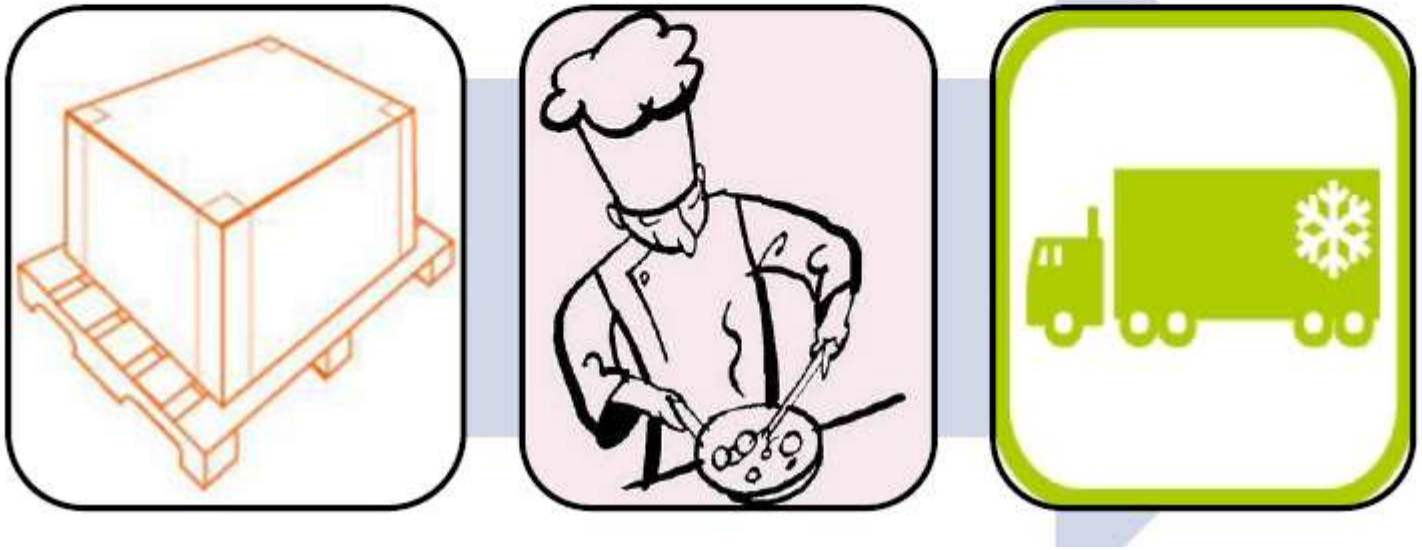
DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO I – ARTÍCULO 9 – NÚMERAL A, D, E, F, G



Libres de humedades, desprendimientos y sin tuberías sobre el área de preparación de alimentos

FLUJO SECUENCIAL

DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO I – ARTÍCULO 8 – NÚMERAL F



ÁREAS INDEPENDIENTES

RECEPCIÓN – PROCESAMIENTO - DISTRIBUCIÓN

ÁREAS

DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO I – ARTÍCULO 8 – NÚMERAL E, F



Áreas separadas físicamente acorde a la actividad desarrollada y construida para un proceso lógico y secuencial evitando contaminación cruzada

PUERTAS Y VENTANAS

DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO I – ARTCULO 9 – NÚMERAL H, I, J



Las ventanas, puertas y cortinas, deben ser de material sanitario, limpias, en buen estado y protegidas

ILUMUNACIÓN

DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO I – ARTICULO 9 – NÚMERAL N, M, O





Debe contar con buena iluminación y las lámparas deben ser de seguridad y estar protegidas

VENTILACIÓN

DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO I – ARTICULO 9 – NÚMERAL P, Q



Contar con sistemas de ventilación directa o indirecta, protegidos, sin condensación del vapor o polvo, que facilite remoción de calor y mantenga presión positiva asegurando flujo de aire al exterior, y debe limpiarse periódicamente

VENTILACIÓN

DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO I – ARTICULO 9 – NÚMERAL P, Q



INSTALACIONES ELÉCTRICAS

DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO I





Redes eléctricas aisladas y protegidas que faciliten su limpieza

ABASTECIMIENTO DE AGUA

DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO I – ARTÍCULO 8 NÚMERALES K, L, LL, M





Contar con suficiente suministro de agua potable y con presión adecuada en las áreas de manejo de alimentos

ABASTECIMIENTO DE AGUA

DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO I – ARTÍCULO 8 NÚMERALES K, L, LL, M







Deben disponer de un tanque de agua con la capacidad suficiente, con mínimo las necesidades para un día de producción, en material sanitario, de fácil limpieza y desinfección con mantenimiento periódico y registros del mismo

¿QUÉ ES MATERIAL SANITARIO?

DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO II



Resistentes al uso, corrosión y utilización frecuente de agentes de limpieza y desinfección



No exista interacción entre el material y el alimento

Acabado liso, no poroso, no absorbente sin defectos, grietas, intersticios u irregularidades



EQUIPOS Y UTENSILIOS

DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO II – ARTÍCULOS 11 – NÚMERAL C





Superficies de contacto con el alimento deben ser lisas, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos

EQUIPOS Y UTENSILIOS

DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO II – ARTÍCULOS 11 – NÚMERAL C





Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y lavables

EQUIPOS Y UTENSILIOS

DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO II – ARTÍCULOS 10 Y 11





Evitar recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible y estar libres de oxido y corrosión

EQUIPOS Y UTENSILIOS

DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO II – ARTÍCULOS 10 Y 11





Fácilmente accesibles y desmontables para la limpieza e inspección, no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas

EQUIPOS Y UTENSILIOS

DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO II – ARTÍCULOS 10 Y 11





QUE CUMPLIR

Los exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros contaminantes

PERSONAL MANIPULADOR

BUENAS PRACTICAS HIGIENICAS

EXCELENTE ESTADO DE SALUD Y ACREDITACIÓN MÉDICA

CAPACITACIÓN EN MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS

UNIFORME COMPLETO, LIMPIO Y DE COLORES CLAROS



UNIFORME

DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO III – ARTÍCULO 15



- GORRO Y/O CUBRE CABELLO
- DELANTAL DE COLOR CLARO CON CIERRES Y/O BROCHES EN LUGAR DE BOTONES U OTROS ACCESORIOS Y SIN BOLSILLOS SOBRE LA CINTURA
- PANTALON EXCLUSIVO PARA MANIPULAR ALIMENTOS DE COLOR CLARO
- CALZADO CERRADO Y ANTIDESLIZANTE

UNIFORME

DECRETO 3075 DE 1997 – CAPITULO III – ARTÍCULO 15



PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN











PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL PLAGAS









PROGRAMA DE MANEJO INTEGRAL DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS













PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE ÁREAS Y EQUIPOS









TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN



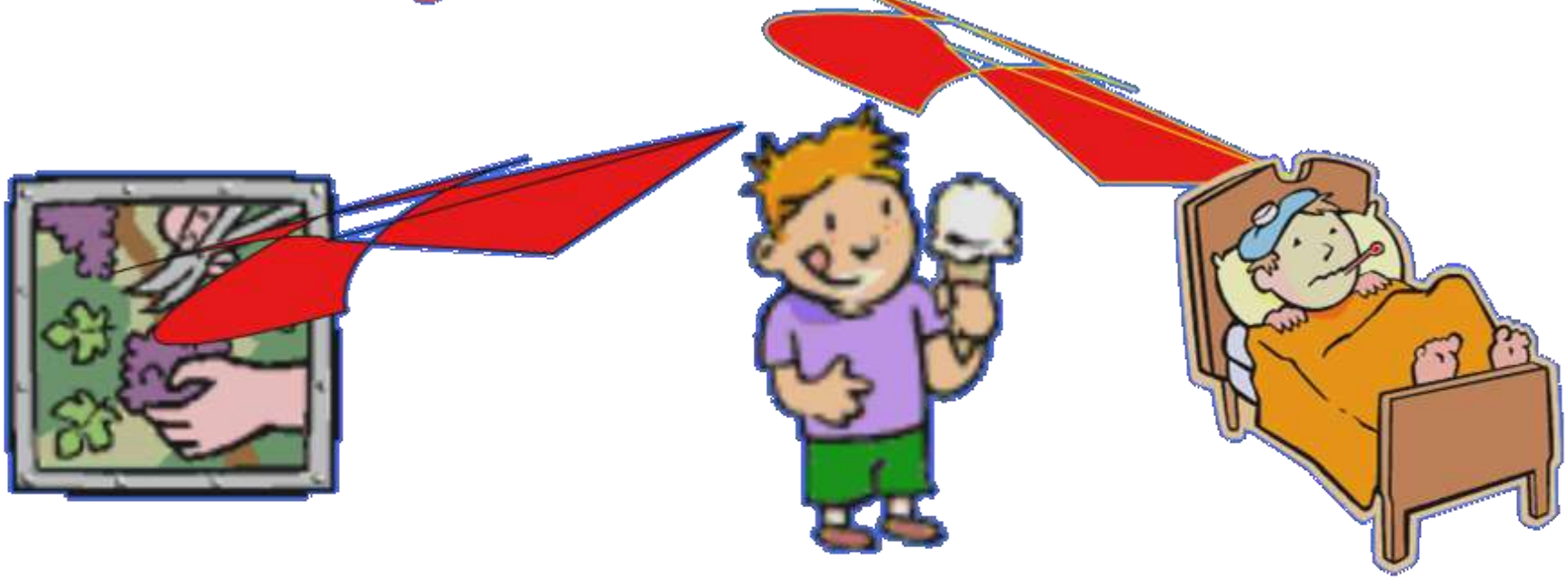


Para el transporte de los alimentos emplear estibas en material sanitario

PLAN DE EMERGENCIAS Y SEGURIDAD



¿QUE ES UNA ETA?



Enfermedad que es transmitida por el consumo de alimentos o agua contaminada

¿COMO SE PRODUCEN LA ETAS?

INFECCIÓN

Por la ingestión de alimentos que contienen microorganismos vivos.





¿ COMO SE PREVIENE UNA ETA ?

- Elegir alimentos tratados higiénicamente



- Cocinar bien los alimentos



- Consumir lo más pronto posible los alimentos cocinados



¿ COMO SE PREVIENE UNA ETA ?

- Lavarse las manos a menudo
- Mantener limpias todas las superficies de la cocina.
- Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales
- Utilizar agua pura





SÍNTOMAS QUE PRODUCEN LAS ETAS

- DOLOR DE CABEZA
- DOLOR DE ESTÓMAGO
- DOLORES MUSCULARES
- DIARREA VÓMITOS
- DESHIDRATACIÓN
- FIEBRE (CUANDO HAY INFECCIONES)
- MUERTE: EN ALGUNOS CASOS


ETA


Ay Dios mio!!!
Me hizo daño la comida
De ayer!!!!

MUCHAS GRACIAS



