ACTA N°

FECHA: 23/2/2023

HORA: 3:40- 6:40pm

LUGAR: Comedor Cañiza

TEMA: Lavado de manos, procesos de lavado y desinfección de alimentos y grifos

ASISTENTES: Manipuladoras

ORDEN DEL DÍA:

Asistencia
Capacitación
Resolución de dudad

Objetivos Específicos

1. Explicar el lavado de manos y uso del uniforme del manipulador de alimentos.
2. Reforzar los conocimientos sobre los procesos de lavado y desinfección de alimentos y grifos

MATERIALES Y MÉTODOS:

*Video beam

*Computador

*Presentación

DESARROLLO

se da inicia la capacitación explicando que las manos entran en contacto con superficies, alimentos y sustancias que contienen microorganismos nocivos, existiendo riesgo de contaminación que puede ocasionar intoxicación alimentaria, por lo cual se debe realizar el lavado de manos cada vez que sea necesario y siguiendo el siguiente procedimiento:

Mójese las manos con agua y aplique la cantidad de jabón antibacterial necesario para extenderlo por toda la superficie de las manos hasta los codos.
Frótese enérgicamente ambas palmas con movimientos rotatorios y frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.
Frótese las palmas de las manos entre si con los dedos entrelazados.
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta agarrándose los dedos.
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo rodeándolo con la palma de la mano derecha y viceversa,
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceversa, sin olvidar limpiar por debajo de las uñas.
Enjuáguese las manos con agua y séquelas completamente con una toalla desechable, utilice la toalla para cerrar el grifo.

Realice el procedimiento anterior cuando:

Antes de comenzar el trabajo.
Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.
Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.
Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.
Después de comer, fumar o sonarse la nariz
En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.
Cuando se limpie el sudor.
Al estornudar o toser.
Después de manipular dinero.
Después de utilizar el sanitario.

Si percibe cambios en la piel provocados por el jabón o detergentes, comunique de inmediato a su jefe inmediato.

Uñas

Lávese las manos de acuerdo a lo indicado.
Mantenga las uñas limpias, cortas y sin esmalte.

Evite llevarse los dedos a la boca cuando está preparando cualquier alimento.



Posteriormente se solicita que cada manipuladora realice un ejemplo del procedimiento.
Se continua con la temática de procesos de lavado y desinfección explicando:

Técnica de desinfección por sustancia química

Consiste en la utilización de un agente químico desinfectante por aspersión, inmersión o vertimiento directo. Los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:

- Inactividad debida a la suciedad: la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto, antes de realizar la desinfección, debe existir un adecuado proceso de limpieza.

- Temperatura de la solución: por lo general, cuanta más alta la temperatura, más eficaz es la desinfección, por lo cual es preferible usar una solución tibia o caliente, en vez de fría. Sin embargo, debe verificarse la ficha técnica del producto para confirmar la temperatura recomendada por el fabricante
- Tiempo: todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.
- Dilución: la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente en el cual se empleará.
- Estabilidad: la solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.

Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante

Es importante considerar que cuando se va a usar el hipoclorito de sodio como desinfectante (producto que se encuentra en el mercado en diferentes concentraciones), se debe realizar un cálculo matemático con el propósito de garantizar que siempre se obtendrá la concentración de desinfectante deseada independientemente de la concentración inicial del hipoclorito de sodio.

Generalmente las concentraciones del desinfectante que se encuentran en el mercado son las siguientes:

- Concentración para uso industrial: 13%
- Concentración para uso doméstico: 5,25%

La dosificación y preparación de la solución desinfectante según concentración de hipoclorito de sodio (NaClO) sugerida por la entidad, concentración para uso doméstico: 5,25%, se encuentra relacionada a continuación:

Tabla No. 2 Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) en la SDIS

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión
Frutas de cascara blanda*	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión

Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Empaques de embutidos.	1 litro	1 ml	5 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos,	1 litro	6ml	10 – 15 min	Directa
Papeleras de baños, , canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión
Baños, , implementos de aseo	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Cepilleros y protectores de los cepillos	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	3 ml.	----	Aspersión
Prendas de vestir y ropa de cama con fluidos corporales de alto riesgo.	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión

*Frutas de cáscara blanda: fresas, moras, uvas, agraz, arándano, uchuva, frambuesa, ciruelas, melocotón.

Nota 1: Para tomar la medida del desinfectante se deben utilizar vasos medidores y/o probetas y/o tubos falcón. No se permiten elementos medidores que no garanticen exactitud en la toma del desinfectante.

Nota 2: Cuando se efectué el re-envase del desinfectante, éste deberá contener una etiqueta que identifiqué el producto según la NTC5465, a su vez NO podrá ser re-envasado en envases plásticos que hayan sido utilizados anteriormente en alimentos o bebidas. Así mismo el rotulo debe contener información referente a los riesgos del producto para la salud. Tener en cuenta que no todos los envases contienen exactamente un litro. Adicionalmente se debe tener en cuenta que el re-envase debe efectuarse en recipientes opacos, debido a que estos productos se inactivan con la luz solar.

Nota 3: Todo proceso en el que se utilice agua caliente, previo al vertimiento de estas aguas a los sistemas de alcantarillado deberán someterse a un tiempo de reposo para enfriamiento.

La ppm utilizada para la preparación de la solución desinfectante son las siguientes:

- Alimentos (frutas y verduras), bolsas de leche, empaques de lácteos, bolsas de pulpa de frutas, enlatados, empaques de embutidos: 50 ppm
- Utensilios, recipientes plásticos y equipos, ambiente, puertas y ventanas: 150 ppm
- Superficies, uniforme (peto plástico y botas): 200 ppm
- Puntos ecológicos, paredes, techos y pisos: 300 ppm
- Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y trampas de grasa, mallas y anjeos, baños, tapete o alfombra desinfectante, implementos de aseo:400ppm.

Luego se enfatiza en el proceso de como limpiar y desinfectar los grifos:

*No deben utilizarse productos abrasivos. Estos limpiadores contienen ácidos y amoniacos que dañan la superficie de la grifería.

*Verificar estado de la grifería (en perfectas condiciones)

1. Utiliza una mezcla de detergente para platos. Elige un detergente suave para evitar daños en la superficie del grifo. Vierte 1 o 2 cucharadas (15 a 30 ml) de detergente líquido para platos en un tazón pequeño.
2. Remoja un paño normal en la mezcla de detergente. Frota la superficie del grifo con movimientos circulares y suaves. Lava bien la base, el mango y el cuello del grifo
3. Limpia las áreas mugrientas con un cepillo
4. Enjuaga la superficie con agua fría. Humedece un trapo limpio y pásalo sobre la superficie para eliminar la mezcla de detergente y la suciedad. Continúa enjuagando hasta que no haya más suciedad en la superficie

Para finalizar aplica desinfectante (hipoclorito) en un paño humedecido

Para finalizar se resuelven dudas.

CAPACITACION DE LAVADOS MANOS, PROCESOS DE DESINFECCION DE ALIMENTOS Y GRIFOS









En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
CAROLINA GIRALDO	NUTRICIONISTA	COMEDOR	Carolina Giraldo C.
Janeth Valencia Diaz	auxiliar cocina	cañiza.	Janeth Valencia D.
Nereida delacruz	auxiliar de cocina	Cañiza	Nereida De
Blanca E Rico	axiliar cocina	cañiza	Blanca Rico
Sandra Rodriguez	auxiliar cocina	cañiza	Sandra Rodriguez.

SOLICITUD DE ACCIONES DE MEJORA EN BPM - COMEDOR CAÑIZA

1 archivo adjunto

CC

Comedor Cañiza

Para: crodriguezv@sdis.gov.co; rramirezr@sdis.gov.co

Lun 27/02/2023 12:55

SUBSANACION REQUERIMIE...

Buenas tardes enviamos soportes de capacitación realizada a las manipuladoras como subsanación del requerimiento del 22 de febrero del 2023.

Quedamos atentos feliz día

Cordial Saludo

Comedor Cañiza
SANDRA HERNANDEZ
Responsable del Servicio
3118874030

ERIKA JOHANA BARON
Profesional Social
3107529686

TELEFONO DE CONTACTO COMEDOR
3182756165