Bogotá D.C.,
Noviembre de 2017

REF: Certificado de BPM

A QUIEN CORRESPONDA

Por medio de la presente nos permitimos certificar que la **Empresa Distribuidora EDIL** identificado con el **NIT 17119230-2,** se encuentra con un programa de Buen Manejo y Manipulación de Alimentos y uno de Buenas Practicas de Manufactura-BPM, el cual da cumplimiento según lo dispuesto en el **Decreto 2674 de 2013** y según su **articulo 1** y siguientes, el cual establece "todos 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 por lo cual la empresa ha venido adelantando todos los procesos necesario que den cumplimiento a la normatividad nacional.

Esta certificación la respalda el Manual de Seguridad Alimentaria de la Distribuidora EDIL.

El presente certificado se entrega a solicitud del cliente el día 9 de Noviembre de 2017.

La presente la firma

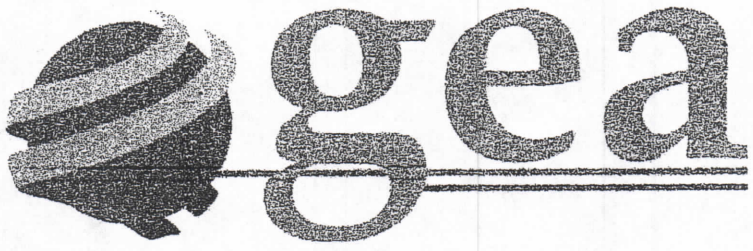
Andres F. Urrego
Representate Legal
Nit: 900394736-7

Calle 44 # 8 - 50 Oficina 201 - (+57) 311 829 1280
Bogotá, Colombia

MANUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

DISTRIBUIDORA EDIL

Desarrollado por:



Investigación y Desarrollo Ambiental S.A.S.

POLITICA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

La Distribuidora Edil suministra productos alimenticios de manera responsable, motivando en el personal el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura y el Plan de Saneamiento e Higiene para garantizar la satisfacción de nuestros clientes al ofrecer alimentos seguros y saludables.

EDILBERTO DAZA
Representante Legal

CAPÍTULO I

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

En las áreas de almacenamiento de los alimentos, la manipulación directa de materias primas es importante, ya que si no se aplican adecuada y oportunamente pueden afectarse la inocuidad del producto final, produciendo alteraciones en la salud de los consumidores.

Por esta razón todo manipulador, debe conocer e implementar procedimientos que garanticen la inocuidad de los alimentos suministrados dando cumplimiento a los lineamientos de las buenas prácticas de manufactura.

Normatividad Aplicable

- **Decreto 3075/97 Plan de Saneamiento**
- **Decreto 60 para trazabilidad**
- **Decreto 1575 y la resolución 2115 para control de calidad del agua.**
- **Resolución 2674 de 2013 para Requisitos Sanitarios**

1. DEFINICIONES

- **Buenas prácticas de manufactura:** Conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican para minimizar riesgos de contaminación de los alimentos, atribuidos a la calidad, seguridad alimentaria, la salud y la satisfacción del consumidor.
- **Calidad:** Conjunto de propiedades inherentes a un producto o servicio que permiten apreciarlo como igual, peor o mejor que el resto de los de su especie o tipo.
- **Contaminación:** Es la introducción o presencia de un contaminante en los alimentos o en el ambiente alimentario.
    - *Contaminación física:* Se presenta cuando un alimento contiene objetos extraños a sus componentes. Por ejemplo: piedras, cabellos, material de empaque, etc.
    - *Contaminación biológica:* Se presenta cuando el alimento sufre una alteración por la proliferación de microorganismo. Este tipo de contaminación es la de mayor riesgo debido a que es de difícil detección y puede ser producida por microorganismos patógenos.
    - *Contaminación química:* Se presenta cuando el alimento contiene sustancias químicas ajenas a su composición original y que dependiendo de la cantidad, pueden ser nocivas para el organismo. Por ejemplo: desinfectantes, jabones, esmalte de uñas.
- **Contaminación cruzada:** Transferencia de sustancias o microorganismos del medio ambiente que rodea el alimento: agua, aire, manipulador de alimentos, tabla de picar, cuchillos, etc.
- **Desinfección:** Es el proceso de reducir el número de microorganismos en una superficie a niveles seguros. Para realizar este proceso se utiliza el desinfectante que es un químico como el cloro. Es de vital importancia manejar estas sustancias químicas de manera adecuada puesto que pueden llegar a contaminar el alimento.
- **Enfermedad de Transmisión Alimentaria (ETA):** Es una enfermedad que se transmite a las personas por medio de alimentos mal preparados o en estado de descomposición. Las causas más frecuentes son: no enfriar adecuadamente las comidas, no cocinar ni mantener las comidas a las temperaturas adecuadas, deficiente higiene personal de los manipuladores, entre otras.
- **Higiene:** Todas las medidas necesarias para garantizar la sanidad e inocuidad de los productos, en todas las fases del proceso de fabricación hasta su consumo final.
- **Inocuidad alimentaria:** Implica la garantía de que el consumo de los alimentos no cause daño en la salud de los consumidores. Para garantizar la inocuidad de los alimentos que usted proceso es necesario que siga cada uno de los requisitos y recomendaciones del manual.
- **Limpieza:** es el proceso de eliminar residuos de alimentos u otras sustancias extrañas o indeseables. Se diferencia de la desinfección en que ésta no pretende

eliminar microorganismos. Para realizar este proceso se usan los detergentes o jabones.

- **Manipulador de alimentos:** Es toda aquella persona que interviene, aunque sea en forma ocasional, en actividades de preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. Tiene la responsabilidad de manejarlos de manera correcta con el fin de que garantice al consumidor un alimento inocuo y de buena calidad. Recuerde que en algún momento de la cadena usted también se convierte en consumidor.
- **Microorganismo:** Son pequeños seres vivientes que sólo se pueden ver en un microscopio. Los cuatro tipos de microorganismos que pueden contaminar la comida y causar enfermedades alimentarias son: bacterias, virus, parásitos y hongos.
- **Vida útil:** Tiempo que dura un alimento desde la preparación hasta que pierde alguna de sus características. Este tiempo es establecido de acuerdo con un análisis microbiológico y sensorial.

2. EDIFICACIONES E INSTALACIONES

La Distribuidora Edil se encuentra ubicada en la plaza de mercado de Las Flores, Ubicada en el Departamento Cundinamarca en la Ciudad Bogotá.

Cuenta con 1 tanque de reserva de agua potable para una capacidad total de 1.000 Litros. Para garantizar que los procesos de limpieza y desinfección son los correctos se cuenta con el PLAN DE HIGIENE Y SANEAMIENTO. El personal de la distribuidora verifica las acciones registrándola en el formato "Rutina Semanal de Saneamiento". Para garantizar la limpieza y desinfección de baños se diligenciará el formato "Lista de chequeo limpieza y desinfección de baños".

Dentro de la zona de almacenamiento, las áreas específicas de trabajo se han definido por tipo de alimento, de acuerdo con el espacio disponible en cada uno.

- Frutas y verduras
- Bodegas de almacenamiento
- Baños
- Vestier
- Oficinas
- Transporte.

3. EQUIPOS Y UTENSILIOS

La Distribuidora Edil cuenta con equipos diseñados específicamente para uso en la Industria de Alimentos y fabricados en materiales inertes, resistentes y de fácil limpieza. La lista de disponibilidad de equipos se relaciona a continuación:

- Estibas plásticas.
- Canastas plásticas.

Algunos de los utensilios empleados son: pinzas metálicas, cuchillo, y recipientes en plásticos, etc. Todos los utensilios son en materiales que permiten contacto directo con los alimentos. Para evitar riesgos no se emplean utensilios en vidrio o en materiales que se puedan romper, ni elaborados con materiales porosos como madera, que puedan generar riesgos de contaminación.

Todos los equipos y utensilios se limpian y desinfectan siguiendo los parámetros establecidos en el PLAN DE HIGIENE Y SANEAMIENTO. La verificación de la limpieza y desinfección se realiza en el formato "Rutina Semanal de Saneamiento"

4. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El personal que labora en la Distribuidora Edil debe ser sano y no tener enfermedades infectocontagiosas. Por ese motivo a todo el personal se le debe *realizar un reconocimiento médico antes de ingresar a laborar que incluye exámenes de laboratorio.* Además, anualmente se debe realizar un control médico, con el fin de controlar el estado de salud de cada trabajador. En caso de detectar personal con afecciones en la piel, se debe avisar inmediatamente al administrador de la Distribuidora Edil, quien retirará del sitio de trabajo y debe asignarle sus funciones a otra persona.

Con el fin de asegurar un correcto conocimiento de prácticas higiénicas y manejo de alimentos, el personal que ingresa a trabajar a la Distribuidora Edil, pasa por un curso básico de manipulación de alimentos y es dictado por personal certificado.

A cada manipulador de alimentos se le hace entrega de la dotación necesaria para realizar sus labores. Las prácticas higiénicas personales son condiciones que cada manipulador de alimentos debe tener presente, dentro de ellas se tienen:

- El uso adecuado de la dotación.
- Impecable presentación persona durante el tiempo de permanencia en la zona de preparación de alimentos.
- Baño diario.
- Lavado de manos cada vez que sea necesario.

Un día a la semana el administrador la Distribuidora Edil, verificará al azar el cumplimiento de estas prácticas y las registrará en el formato "supervisión de prácticas higiénicas del personal".

En las áreas se cuentan con avisos recordatorios de las buenas prácticas higiénicas que se deben seguir para evitar la contaminación de los productos: **no fumar, no comer, no masticar chicle, no toser, no estornudar, no manipular dinero, etc.**

En dado caso que exista algún tipo de enfermedad en el manipulador, este lo debe reportar al administrador de la Distribuidora Edil, quién tomará la decisión de removerlo de la actividad en contacto directo con los alimentos según el caso.

5. CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES

Según lo dispuesto por el Decreto 3075 de 1997 expedido por el INVIMA y la Resolución 2674 del 2013, y específicamente en el Capítulo III, que menciona todo lo concerniente al Personal Manipulador de Alimentos, "Las empresas deberán 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. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias...". Por esta razón, la Distribuidora Edil adopta el siguiente cronograma de capacitaciones, para el cual destinará de una hora de capacitación cada 3 semanas, repartidas de la siguiente manera:

MES	ENERO				FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO			
SEMANA	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
PROGRAMADO			X			X			X			X			X			X			X			X

MES	JULIO				AGOSTO				SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE			
SEMANA	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
PROGRAMADO			X			X			X			X			X			X			X			X

TEMARIO: El siguiente es un listado de temas relacionados con la correcta Manipulación de Alimentos, pero está sujeto a los cambios que disponga la Alta Dirección:

- Las Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M) en la Industria Alimentaria
- Los alimentos y su importancia en la Salud Humana
- El manipulador de alimentos y su importancia en el desarrollo de las B.P.M.
- Cómo nos enferman los alimentos y las enfermedades transmitidas por los alimentos (E.T.A.)
- La limpieza y desinfección de las áreas de trabajo, equipos y utensilios
- La responsabilidad social del manipulador de alimentos
- Los hábitos higiénicos del manipulador de alimentos

- El agua y su importancia en la salud humana y en la industria alimentaria
- Los vectores plaga (Insectos y Roedores), la importancia en la salud y su control
- El manejo de los desechos sólidos (basuras) y los desperdicios
- Las materias primas y el material de empaque
- Almacenamiento y distribución de alimentos
- La legislación Sanitaria en la industria alimentos
- La calidad y su importancia en la industria de alimentos
- El análisis de riego y puntos críticos de control (H.A.C.C.P.)
- Los controles y su importancia para alcanzar la calidad total

6. PLAN DE COOPERACIÓN CON LA LEY ANTITABACO

De acuerdo con lo manifestado en la Resolución 1956 de Mayo 30 de 2008 expedida por el Ministerio de la Protección Social, la Distribuidora Edil decreta abierta y públicamente que dentro de sus instalaciones queda rotundamente prohibido el consumo de cigarrillo puesto que no posee en su interior sitios abiertos al aire libre. De igual manera, y atendiendo al llamado que se hace desde el Artículo 4 de la misma Resolución a "...velar por el cumplimiento de las prohibiciones establecidas en la presente resolución con el fin de proteger a las personas de la exposición del humo de tabaco ambiental", en las instalaciones del distribuidora Edil, se fijará en un lugar visible al público un aviso de considerable tamaño que dirá:

"Respire con tranquilidad, la Distribuidora Edil es un espacio libre de Humo de Tabaco"

De igual forma, se tomarán medidas específicas razonables que permitan disuadir a las personas de que fumen dentro de las instalaciones, tales como interrumpirle el servicio, solicitarle expresamente que no fume, pedirle que abandone el local mientras lo hace o, en un caso extremo, solicitar apoyo con la autoridad competente.

CAPÍTULO II

GUÍA PRÁCTICA DE DISTRIBUICIÓN

El presente documento es una guía dirigida a todo el personal de la Distribuidora Edil basada en el decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud y Resolución 2674 de 2013, específicamente en el capítulo referente a "Requisitos higiénicos de Fabricación", haciendo énfasis en el manejo de materias primas que se consideran que puedan generar riesgo a la salud de los consumidores por una manipulación inadecuada.

Para garantizar la efectividad de esta guía es necesario cumplir con todas las normas para el manipulador de alimentos estipuladas en el Decreto 3075, así como las de limpieza y desinfección del Plan de Saneamiento.

1. AREA DE ALMACENAMIENTO

En primera instancia es necesario definir dentro de la zona de almacenamiento, las áreas específicas de trabajo por tipo de alimento:

- Papas
- Huevos
- Verduras
- Frutas

Las razones por las cuales se debe definir dichas áreas son:

- Reducir el riesgo de contaminación cruzada
- Facilitar la realización de los procesos de limpieza y desinfección de materias primas, equipos y utensilios.
- Mejorar la supervisión del trabajo del personal a través de las inspecciones y del uso de los elementos de protección personal.

2. RECEPCIÓN, INSPECCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS "PRIMERO QUE ENTRA, PRIMERO QUE SALE"

Recepción

a) Solicitar factura y certificado de los alimentos entregados.
b) Llevar los alimentos a la zona de recepción de alimentos.
c) Clasificarlos por características de acuerdo a cada alimento.
d) Registrar la fecha de recibido y anotarlo en el registro o formato.

Inspección

a) Inspeccionar los empaques en los que están los alimentos.

i. No agujeros, No empaques porosos, No fluidos ni manchas en los empaques, Observar el adecuado sellamiento de los empaques y debidamente rotulados.

b) Pesar los alimentos en la báscula y anotar el peso o cantidad en el registro o formato.

Inventariado

a) Abrir los empaques y disponer los alimentos en recipientes adecuados.
b) Clasificar y arreglar los alimentos de acuerdo a sus características.
c) Ponerlos en los recipientes correspondientes y embalarlos al carro distribuidor.
d) Rotular los alimentos con la fecha de llega y almacenamiento.
e) Identificar los alimentos con mayor tiempo de almacenamiento en las bodegas y enviarlos al frente de la fila para disponer primero de ellos. (de acuerdo a la tabla de control de Almacenamiento.)
f) El espacio de almacenamiento debe estar protegido contra el ingreso de vectores. Las bodegas están protegidas con angeo y puertas 100% selladas. No requieren condiciones ambientales especiales.
g) Las áreas deberán estar divididas por el tipo de alimento almacenado.
h) No se debe guardas ningún elemento externo que pueda afectar la inocuidad de los alimentos.
i) Se prohíbe el consumo de cigarrillo, comida preparada o cualquier otro factor que genere contaminación con el alimento almacenado.
j) El ingreso a las bodegas debe realizarse con bata blanca debidamente limpia y con cofia y tapa bocas.
k) Las áreas de bodega deben estar en condiciones físicas para facilitar la limpieza y desinfección de superficies.

3. SELECCIÓN DE ALIMENTOS

Es importante seleccionar los alimentos antes de ser distribuidos. Al seleccionar los alimentos debe tenerse en cuenta que el producto no presente alteraciones en sus características organolépticas (olor, sabor, color, textura, etc), por tal razón sólo deben utilizarse aquellos que cumplan con las especificaciones de calidad.

Para productos procesados y/o empacados (latas, frascos, bolsas, canastillas, cajas) debe revisarse la fecha de vencimiento.

4. PRE-LIMPIEZA

Todos los alimentos de acuerdo a su naturaleza, deben ser higienizados para eliminar rastros de suciedad que puedan causar contaminación.

5. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El lavado de alimentos es una etapa en la cual se eliminan los residuos de suciedad y tierra que quedan en la etapa de pre-limpieza con ayuda de agua.

El lavado es básico para garantizar la eficiencia del desinfectante ya que si en el producto quedan residuos de tierra y suciedad, éste no va a actuar y por lo tanto el alimento no va a ser inocuo.

Estos alimentos, a los que aplique la limpieza y desinfección, deben someterse a desinfección para eliminar de forma considerable los microorganismos presentes en su parte externa o en su empaque para evitar que dichos microorganismos se propaguen hacia el interior del producto.

Los aspectos básicos para obtener una completa y adecuada desinfección son:

- Utilizar recipientes y utensilios completamente limpios de la solución desinfectante para su almacenamiento.
- Utilizar agua potable y limpia para la preparación de la solución desinfectante.
- Tener en cuenta la dilución del desinfectante con base en el cuadro PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- Disolver y mezclar muy bien la solución con un recipiente exclusivo para tal fin, ya que de no ser así parte de dicha solución no poseerá la capacidad de desinfectante requerida.
- El desinfectante preparado no debe ser almacenado por más de 24 horas ya que puede inactivarse.
- El desinfectante debe permanecer lejos de focos de contaminación, tapado, rotulado y no debe presentar coloraciones o apariencia diferente a las normales y además no debe tener partículas extrañas en su interior.
- Para la desinfección debe tenerse en cuenta las norma de higiene, sobre todo lo correspondiente al lavado de manos para evitar que al tomar el desinfectante se contamine toda la solución.
- El desinfectante debe tener el tiempo de contacto determinado con el producto que esté desinfectando para que actúe correctamente, en caso de no ser así el alimento no quedará desinfectado.
- Después de desinfectar deben retirarse lo residuos de solución con agua limpia para evitar la recontaminación del producto.
- No utilice las manos para mezclar los ingredientes. Emplee utensilio y/o guantes de manipulación.

desinfectante queden bien sumergidos en la solución, no deben quedar amontonados dentro de esta ya que se dificulta la desinfección. Después de haber desinfectado correctamente los alimentos debemos cumplir todas las normas de higiene durante la manipulación para evitar que se estos se recontaminen.

6. ALISTAMIENTO POR PRODUCTO

6.1 Huevos

a) Verificar las cubetas de los huevos, retirando aquellos que estén rotos o desechando aquellos que presentes altos residuos de contaminación: plumas, excrementos de gallina, etc.
b) Colocar los huevos en un recipiente plástico limpio.
c) Al momento de utilizar los huevos, estos se deben lavar con agua a chorro.
d) Dejarlos en solución desinfectante durante el tiempo establecido en el programa de limpieza y desinfección. Retirar de la solución desinfectante y enjuagar a chorro.
e) Si los huevos a utilizar requieren ser quebrados, esto se debe hacer en un recipiente aparte de forma individual antes de adicionarlos totalmente a cualquier preparación para evitar contaminación por huevos dañados o con presencia de cuerpos extraños: coágulos de sangre, plumas, restos de cáscara, etc.

6.2 Papas

a) Verificar que los bultos estén sellados.
b) Rotular el bulto con el Nombre del proveedor y la fecha de recepción. (Formato de Tabla de recepción de alimento).
c) Ubicar los bultos en las estibas y ordenar.

6.3 Verduras

a. Verificar las bolsas y tipo de embalaje de las verduras estén sellados.
b. Retirar aquellas verduras que su empaque este abierto o que muestren señales de alteración, contaminación o de elementos externos al contenido de verduras.
c. Rotular el embalaje o recipiente con el Nombre del proveedor y la fecha de recepción. (Formato de Tabla de recepción de alimento).
d. Se debe lavar las verduras que por condiciones de conservación debe permanecer en la bodega un tiempo mayor al estipulado por el administrador.
e. Evitar cualquier contaminación cruzada en el alimento. Cualquiera que modifique o altere el producto.

6.4 Frutas

f. Verificar las bolsas y tipo de embalaje de las verduras estén sellados.
g. Retirar aquellas frutas que su empaque este abierto o que muestren señales de alteración, contaminación o de elementos externos al contenido de verduras.
h. Rotular el embalaje o recipiente con el Nombre del proveedor y la fecha de recepción. (Formato de Tabla de recepción de alimento).
i. Se debe lavar las verduras que por condiciones de conservación debe permanecer en la bodega un tiempo mayor al estipulado por el administrador.
j. Evitar cualquier contaminación cruzada en el alimento. Cualquiera que modifique o altere el producto.

7 DISPOSICIÓN DE ALIMENTOS PREPARADOS NO CONSUMIDOS

AREA DE ALMACENAMIENTO DE DESECHOS NORMAS GENERALES:

a) Será un sitio de acabados lisos de paredes, piso y techo para permitir su fácil limpieza e impedir la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos.

b) Sistemas de ventilación, suministros de agua, drenajes y equipos que permitan la prevención y control de incendios.

c) Sistema de aislamiento que impidan el acceso de insectos, roedores y otros animales.

d) Paredes impermeables preferiblemente en baldosa o granito fino.

e) Se debe someter a un aseo diario, fumigación y desinfección periódica.

f) Se aplicara la limpieza y desinfección y se intensificara según cronograma de saneamiento.

g) La zona de almacenamiento estará señalizada adecuadamente

8. RECIPIENTES PARA EL ALMACENAMIENTO DE DESECHOS Y RESIDUOS SOLIDOS

Estos serán retornables o reutilizables (canecas) y desechables (Bolsa plástica)

a) Los retornables deben cumplir las siguientes características:

b) Peso y construcción que facilite el manejo durante la recolección y transporte, ser livianas.
c) Material impermeable (Plástico o caucho), de fácil limpieza, paredes lisas, con protección al moho y a la corrosión para evitar la contaminación por humedad desde hacia el exterior.
d) Dotados de tapa con buen ajuste, que no dificulte el proceso de vaciado durante la recolección.
e) Estando tapados no permitan la entrada de agua, insectos, ni roedores, ni el escape de líquidos por sus paredes o el fondo.
f) Bordes redondeados y de mayor área en la parte superior que facilite el vaciado
g) Tamaño de acuerdo con las necesidades y marcadas

CODIGO DE COLORES: para las bolsas

VERDE : Restos de alimentos..
AZUL : Reciclables
GRIS : Ordinarios y / o Inertes

9. PLAN PARA RECOLECCION DE DESECHOS SOLIDOS

a) La recolección de desechos se hará antes y/o después de cada servicio.
b) Para evitar acumulación de residuos dentro de las instalaciones de almacenamiento, preparación y distribución de alimentos.
c) La caneca llena será trasladada al sitio de almacenamiento de desechos.
d) Los residuos reciclables limpios (si es necesario enjuagar), también serán llevados al sitio respectivo para ser almacenados.
e) La persona que maneja los desechos tendrá la debida capacitación, dotación adecuada y necesaria para manejar estos desechos.
f) Las canecas con su respectiva tapa, serán lavadas y desinfectadas de forma controlada y cuidadosa para ser llevadas de nuevo a su lugar de origen. Se lavan y desinfectan después de ser utilizadas.
g) El recorrido debe ser lo más corto posible entre los puntos de generación y almacenamiento.
h) La recolección será centralizada en una sola persona.
i) El horario de recolección no se cruzará con la elaboración y/o servida de los alimentos en el centro de producción.

j) Se establecerán rutas internas de transporte de los desechos para evitar el cruce con el manejo de los alimentos

10. VENTA DE ALIMENTOS

Saneamiento e higiene

a) Alistamiento de elementos de protección personal (guantes, gorro, tapabocas y delantal)
b) Limpiar y desinfectar la superficie donde se van a disponer los productos, empaques, utensilios y equipos para efectuar el empacado.

Empaque de alimentos

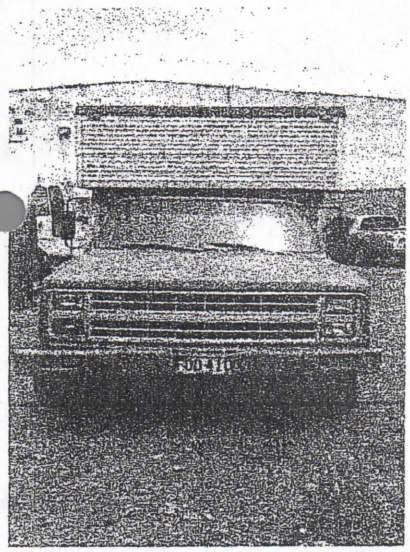
a) Alistar los recipientes donde se van a empacar los elementos, que facilite el proceso de servido.
b) Tomar los utensilios como pinzas, tenedores, espátulas, etc. Previamente lavados y desinfectados.
c) Empacar el alimento en los recipientes correspondientes.
d) Cubrir con plástico vinipel cada alimento ya envasado.

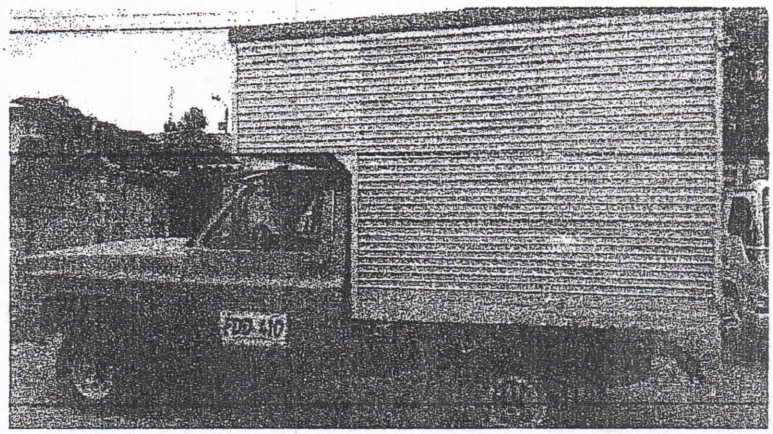
Exhibición de alimentos para la venta al público

a) Limpiar y desinfectar la superficie donde se van a exhibir los alimentos.
b) Las superficies inferiores de las vitrinas o stands deben estar recubiertas con papel aluminio o un plástico que permita su fácil lavado y cambio.
c) Todas las vitrinas o stands deben tener puertas de vidrio y cerrar completamente.

11. FICHAS TECNICAS VEHICULOS

TIPO DE VEHICULO	PLACA	MODELO	MARCA	CILINDRAJE
Camión	FDD410	1982	Chevrolet	4.100

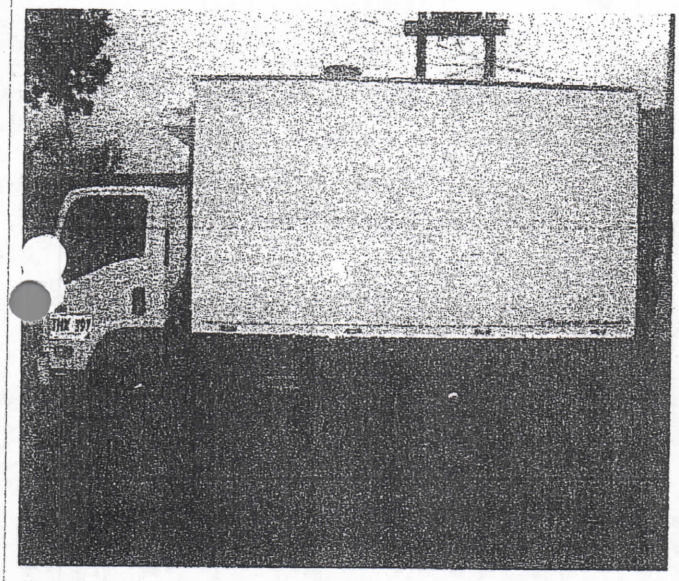


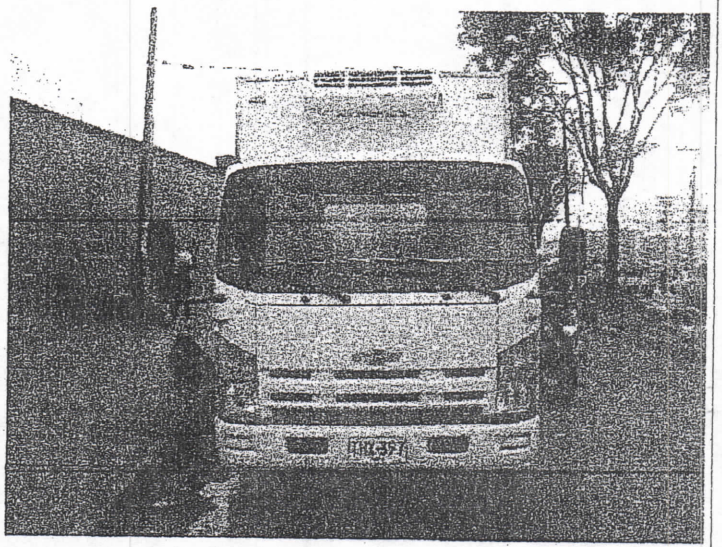


MOTOR,	# CHASIS	# SERIE	CAPACIDAD	ELABORADO
L251223LT9	C1251223	C1251223	1000 KG/PSI	Gea Investigación Y Desarrollo Ambiental

PROPIETARIO	IDENTIFICACIÓN	TIPO DE CARROCERIA	SERVICIO
Edilberto Daza	17119230	Furgon	Público

TIPO DE VEHICULO	PLACA	MODELO	MARCA	CILINDRAJE
Camión	THX397	2013	Chevrolet	5.193



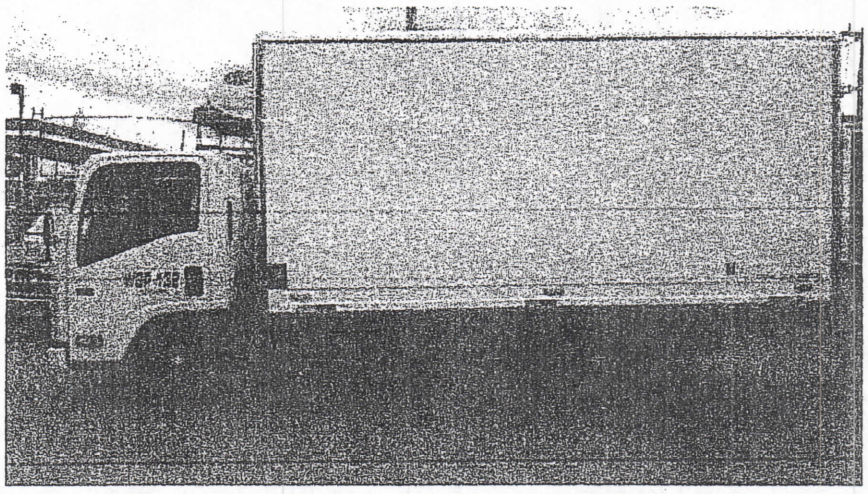


# MOTOR,	# CHASIS	# SERIE	CAPACIDAD	ELABORADO
4HK1-967346	N9GDNPR758DB 001850	9GDNPR758 DB001850	4150 KG/PSJ	Gea Investigación Y Desarrollo Ambiental

PROPIETARIO	IDENTIFICACIÓN	TIPO DE CARROCERIA	SERVICIO
E)erto Daza	17119230	Furgon	Público

TIPO DE VEHICULO	PLACA	MODELO	MARCA	CILINDRAJE
Camión	WGP132	2015	Chevrolet	2999

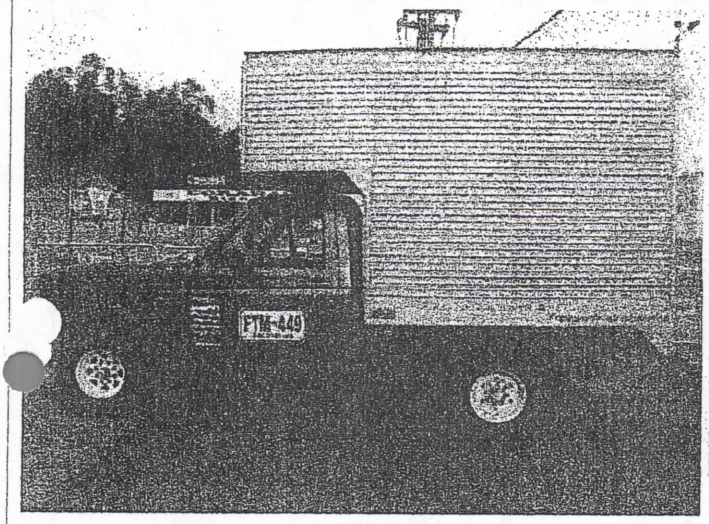


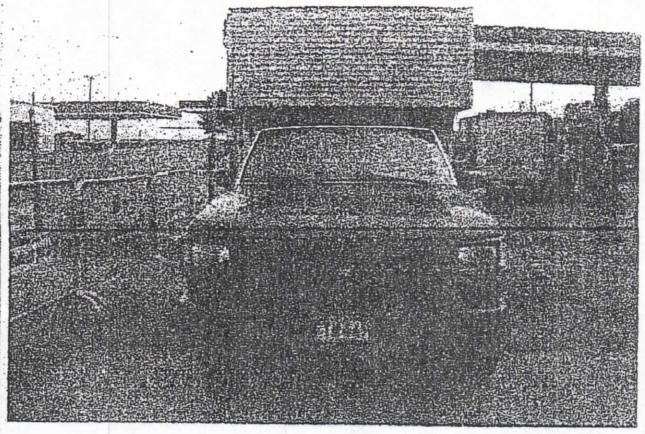


# MOTOR,	# CHASIS	# SERIE	CAPACIDAD	ELABORADO
1J6719	N9GDNMR854FB 014413	9GDNMR854 FB014413	2452 KG/PSI	Gea Investigación Y Desarrollo Ambiental

PROPIETARIO	IDENTIFICACIÓN	TIPO DE CARROCERIA	SERVICIO
BBVA COLOMBIA	NIT: 8600036020	Furgon	Público

TIPO DE VEHICULO	PLACA	MODELO	MARCA	CILINDRAJE
CAMIONETA	FTM449	1995	FORD F150	5000





# MOTOR,	# CHASIS	# SERIE	CAPACIDAD	ELABORADO
SA13332	AJF1SP13332	AJF1SP13332	1000 KG/PSI	Gea Investigación Y Desarrollo Ambiental

PROPIETARIO	IDENTIFICACIÓN	TIPO DE CARROCERIA	SERVICIO
Edilberto Daza	17119230	Furgon	Público

TIPO DE VEHICULO	PLACA	MODELO	MARCA	CILINDRAJE
CAMIONETA	WNN642	2017	HINO	4.009

NO REGISTRA

# MOTOR,	# CHASIS	# SERIE	CAPACIDAD	ELABORADO
NQ4CVC12106	N9FJBCN4H5H2102995	NO REPORTA	1550 KG/PSI	Gea Investigación Y Desarrollo Ambiental
PROPIETARIO	**IDENTIFICACIÓN**	**TIPO DE CARROCERIA**		**SERVICIO**
Edilberto Daza	17119230	Furgon		Público

11 RECOMENDACIONES GENERALES

Las siguientes recomendaciones son indispensables ejecutarlas lo más pronto posible para el cumplimiento adecuado de las prácticas higiénicas establecidas en este manual.

- Capacitación del personal y socialización del Documento
- Sellamiento de algunas ventanas para Programa de Control de Plagas (Instalación de Bajo Puertas y Angeo)
- Adecuación de las instalaciones eléctricas, cubrimiento de cableado visible y protección de tomas
- Proteger las lámparas con elementos adecuados para garantizar suficiente iluminación
- Definir áreas de almacenamiento para elementos de aseo con sus respectivos rótulos y en un sitio alejado, protegido y bajo llave
- Cambiar estibas y otros utensilios con mango o superficie de madera por otros fabricados con materiales inertes y fáciles de limpiar y desinfectar.
- Solicitar certificados de calidad de producto a los proveedores
- Control médico de todo el personal Manipulador de Alimentos
- Dotación completa y adecuada de colores claros para los empleados así como dotación de los elementos de protección personal necesarios por área
- Adquisición de un botiquín bien dotado con los implementos necesarios para primeros auxilios
- Adquisición de la dotación necesaria para la desinfección de manos

CAPÍTULO III

PLAN DE HIGIENE Y SANEAMIENTO

Con el fin de que todo el personal conozca y realice adecuadamente las operaciones de limpieza y desinfección, se ha establecido el plan de higiene y saneamiento, donde están contempladas las acciones a desarrollar. Para comprobar la limpieza y desinfección en las diferentes áreas el administrador de la Distribuidora Edil diligencia el formato "Rutina semanal de Saneamiento". En este formato el administrador elige un día a la semana al azar para verificar que se estén llevando a cabo las rutinas y procedimientos establecidos en este documento.

Programa de residuos sólidos: Los residuos sólidos son clasificados de acuerdo con su naturaleza (orgánica e inorgánica). El material orgánico es recogido por empresas dedicadas al tratamiento de dicho material; el inorgánico es recogido por la empresa prestadora del servicio de basuras en cada ciudad. Este se deja registrado en el formato "Rutina Semanal de Saneamiento"

Programa de control de plagas: Las plagas en la Distribuidora Edil deben de enfocarse dentro de un sistema de gestión de inocuidad alimentaria, y para lograrlo la Distribuidora Edil efectúa las siguientes actividades para eliminar las 3 principales causas de la proliferación de plagas:

1. Se tienen ubicadas rejillas adecuadas en todos los desagües del mismo modo que se cierran los espacios que quedan por debajo de las puertas.
2. Para evitar que las plagas se aniden dentro de la distribuidora, se mantiene el orden de todos los elementos evitando con ello espacios de anidamiento.
3. Con el fin de impedir que las plagas encuentren alimento disponible fácilmente, se manejan en forma adecuada los residuos y se mantiene una limpieza y sanidad rigurosa en las instalaciones de la Distribuidora Edil.

Las tres tareas descritas anteriormente evitarán enormemente la aparición de plagas y deberán ser prioritarias antes de pensar en el recurso químico.

A pesar de ello, como una medida emergente y preventiva frente a la aparición de plagas y vectores, la Distribuidora Edil contrata el servicio de una empresa especializada en el control y manejo de plagas, con la finalidad de realizar esporádicas jornadas de fumigación. La frecuencia de dichas fumigaciones es semestral. Ver "Instructivo para la Fumigación de Áreas".

1. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE AGUA

El agua utilizada para consumo humano debe reunir una serie de requisitos específicos cuya intencionalidad es el de asegurar su potabilidad, caracterizándola por la ausencia de bacterias y parásitos patógenos que afecten contra salud, produciendo enfermedades de origen hídrico como la fiebre tifoidea, disenterías, amebiasis y diarreas.

Generalmente el proveedor garantiza la calidad del agua que suministra, pero está fehacientemente comprobado que es la red interna o domiciliaria donde se producen las mayores contaminaciones bacterianas. Es necesario apoyar esta calidad de suministro tomando medidas preventivas de mitigación para una posible contaminación.

a) Adecuación de los tanques para el lavado

a) Se cerrarán las llaves que alimentan el tanque con 24 horas de anterioridad.
b) Se deja el agua restante en el tanque para sedimentar los últimos sólidos suspendidos.

b) Lavado de los tanques

a) Con el agua existente en el tanque se realiza un juagado para humedecer las paredes del tanque.
b) Se agregan 50g de jabón al agua existente en el tanque.
c) Con una escoba se realiza una primera refregada a las paredes del tanque.
d) Con un cepillo para la ropa se refriega cada uno de los bordes, accesorios, paredes y dobleces que contenga el tanque.
e) Se desocupa el tanque con el agua y el jabón aun presentes.
f) Se realiza un segundo juagado con agua limpia, retirando el jabón restante.
g) Se adicionan otros 50g de jabón y se refriega con agua limpia y la escoba las paredes del tanque.
h) Nuevamente con el cepillo para la ropa se refriega las paredes y detalles del tanque.
i) Se realiza un tercer juagado con agua limpia y se retira el agua sobrante en el tanque.
j) Se retira el jabón sobrante en cada uno de los lugares del tanque.
k) Se enjuaga la tapa del tanque con agua limpia.
l) Se adiciona una porción pequeña de jabón.
m) Se refriega la tapa con la escoba.
n) Se enjuaga con agua limpia y se pone a secar.

c) Dilución de cloro en agua

a) Se toman diez (10) litros de agua y se agrega un (1) litro de cloro.
b) Se toma un esponjilla y se refriega las paredes del tanque y cada uno de los detalles del mismo con el agua de cloro.
c) Se deja actuar el agua de cloro aproximadamente diez (10) minutos.
d) Pasado diez (10) minutos se enjuaga con agua limpia.
e) Se retira el exceso de agua y los sólidos sedimentables restantes.
f) Se realiza una segunda enjugada con agua limpia.
g) Se retira el agua restante del tanque.

d) Paso final

a) Se abren las llaves de alimentación a los tanques y se ponen a llenar.

e) Frecuencia

a) Se debe repetir el proceso de limpieza y desinfección de los tanques cada 4 meses a partir de la fecha del último lavado, según el siguiente cronograma:

AÑO	MES
2014	Enero, Mayo, Septiembre
2015	Enero, Mayo, Septiembre
2016	Enero, Mayo, Septiembre
2017	Enero, Mayo, Septiembre

2. FUMIGACIÓN DE ÁREAS

a) Coordinar con la administración la fecha exacta para la ejecución del proceso de fumigación.
b) Definir el tipo de fumigación requerida (Especificar exactamente qué tipo de plaga quiere atacarse o si desea hacerse una fumigación de rigor para contar con certificaciones solicitadas por la Secretaría de Salud u otras entidades de control)
c) Definir con precisión el área total de fumigación. Cuantificar en metros cuadrados (m^2) este referente.
d) Hacer las respectivas cotizaciones con empresas competentes y llevar a cabo un proceso de selección del proveedor de acuerdo a los criterios de: Aval de la Secretaría de Salud, Costos, Documentos entregados por el proveedor, entre otros.
e) Los alimentos deben almacenarse en lugares que no sean alcanzados directa ni indirectamente por los productos utilizados durante la fumigación. Esto mismo debe hacerse con los utensilios que tengan directo o indirecto contacto

tanto con los alimentos como con el usuario final tales como: cuchillos, tablas de picar, cubiertos, platos, servilletas, palillos, vasos, entre otros.

f) Previo a la operación de fumigación se requiere que el personal efectúe una limpieza sobre todo el área asignada. Esta limpieza debe realizarse con agua caliente con el fin de facilitar la remoción de grasas y otros contaminantes pesados.
g) Llevar a cabo por parte de la empresa contratada para tal efecto la fumigación.
h) Transcurridas 8 o 10 horas después de la fumigación es necesario replicar el numeral 6 del presente instructivo sobre todas las superficies que hayan entrado en contacto directo o indirecto con los productos químicos utilizados en la misma. Adicionalmente es necesario que aparte de agua caliente, se utilice desinfectante para eliminar cualquier traza de elementos químicos o patógenos.
i) Se recomienda utilizar toda la ventilación disponible en las áreas en donde se realizó la fumigación una vez terminada ésta, con la finalidad de generar una extracción natural de los gases restantes.
j) Solicitar a la empresa contratada para la fumigación el respectivo Certificado del trabajo realizado, el aval de la Secretaría de Salud para sus labores, así como la Ficha Técnica de los productos utilizados.
k) Registrar la fecha de fumigación en el formato "Rutina Semanal de Saneamiento"
l) Elaborar el plan de emergencia de acuerdo a los lineamientos planteados en el siguiente capítulo.

3. EMBALAJE DE ALIMENTOS

a) Se debe solicitar a la administración de la empresa los pedidos del día.
b) Se debe verificar en el formato "primero que entra, primero que sale" los productos mas antiguos o que siguen en la cola de despacho.
c) Se debe corroborar fecha de ingreso y fecha de vencimiento para evitar el envío de lotes fuera de la fecha.
d) Se debe informar al jefe de logística el alistamiento de los camiones necesarios para el transporte y su aseo diario.
e) El personal de bodegas debe alistar en las estibas plásticas la cantidad de alimento que se va despachar de acuerdo a las indicaciones del jefe de Bodega o al Jefe de Logística.
f) Se debe verificar la higiene y perfecto estado de inocuidad de los vehículos antes del ingreso del alimento.
g) Se debe registrar en el formato de embalaje el tipo de pedido, cliente y orden de compra.

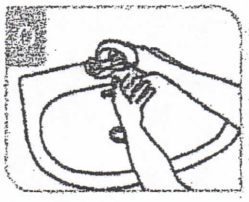
4. ANALISIS DE INOCUIDAD Y SEGUIMIENTO DE LABORATORIO.

La Distribuidora EDIL tiene un programa de seguimiento y monitorio de los alimentos el cual consta de una serie de análisis de laboratorio mensuales los cuales sirven como seguimiento oportuno de alimentos afectados y inocuos.

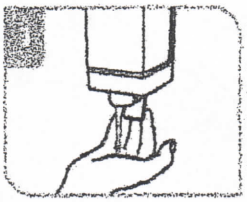
a) Se debe programa la fecha de muestro con la empresa responsable.
b) LA empresa "Responsable" del muestro hace el análisis de los lotes y tomas las muestra de acuerdo a la cantidad de productos.
c) Se envía las muestra para análisis en un Laboratorio acreditado andea el INVIMA y bajo la NORMA ISO 17025.
d) Se esperan los resultados y se determinan acciones
e) De acuerdo a los resultados se toman acciones, si estos arrojan conceptos negativos.
f) En los casos necesarios se debe descartar todo el lote o volver a tomar una muestra del producto negativo.

ANEXOS

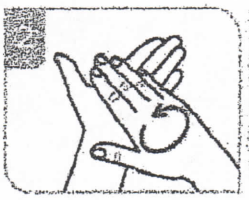
ANEXO 1. INSTRUCTIVO PARA EL CORRECTO LAVADO DE LAS MANOS



Humedezca las manos con agua.



Aplique suficiente jabón para cubrir toda la superficie de la mano.



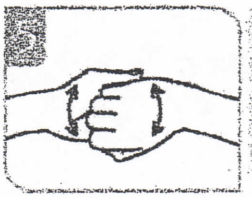
Frote las manos palma contra palma.



Frote la palma derecha contra el dorso de la mano izquierda, entrelazando los dedos y viceversa.



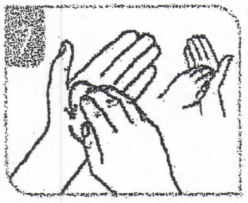
Repita el lado contrario: Palma contra palma, entrelazando los dedos.



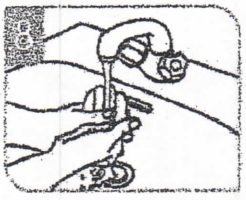
Dorso de los dedos con la palma de la mano contraria



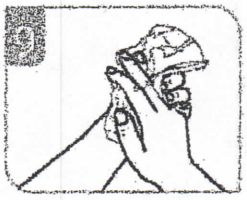
Dedo pulgar de la mano izquierda "envuelto" en la palma de la mano derecha, frotando circularmente; y viceversa.



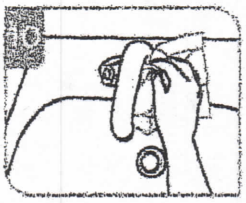
Punta de los dedos de la mano derecha en la palma de la mano izquierda, frotando circularmente en ambos sentidos; y viceversa.



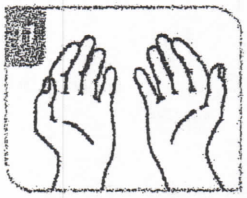
Enjuague las manos con agua.



Seque cuidadosamente con toalla de papel, desechable.



Use la toalla para cerrar la llave.



...y sus manos están limpias.

ANEXO3. FORMATOS

DISTRIBUIDORA EDIL

TABLA TIEMPO DE ALMACENAMIENTO

PRODUCTO	ESTADO	No. PRODUCTO (ROTUALDO)	FECHA DE RECEPCIÓN	FECHA DE ARREGLO	FECHA MÁXIMA PARA UTILIZAR EL PRODUCTO	RESPONSABLE	OBSERVACIONES

Verificado por:_____

DISTRIBUIDORA EDIL

LISTA DE CHEQUEO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE BAÑOS

MES: _____ **AÑO:** _____

ACTIVIDAD	FRECUENCIA	Día del mes																												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Dotación papel higiénico	Según necesidad																															
Dotación toalla de manos	Según necesidad																															
Dotación de jabón	Según necesidad																															
Limpieza de puertas, paredes	Diaria																															
Limpieza de pisos	Diaria																															
Espejos y lavamanos	Diaria																															
Inodoros y/o orinales	Diaria																															
Lavado General de baños (Brigada)	Semanal																															
Responsable (Escriba su nombre diariamente)																																
OBSERVACIONES:																																

DISTRIBUIDORA EDIL

CUADRO PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

OPERACIÓN	FRECUENCIA	PRODUCTO USADO	PREPARACIÓN
LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ÁREAS (Ventanas, puertas, paredes, techos, pisos, canecas)	Tres veces a la semana (Lunes, Miércoles y Viernes) o cada vez que sea necesario.	**LIMPIEZA** Jabón desengrasante **DESINFECCIÓN** Solución de cloro 1:20	**JABÓN DESENGRASANTE** Según las instrucciones del fabricante **SOLUCIÓN DE CLORO 1:20** Diluir una (1) parte de cloro por veinte (20) de agua y preparar la cantidad que se requiera.
LIMPIEZA Y DESINFECCION DE SUPERFICIES Y UTENSILIOS (Mesones, mesas, estufas, cuchillos, tablas, ollas)	A diario y durante la jornada cuando sea necesario. Las tablas se dejan sumergidas en la solución desinfectante durante la noche y al día siguiente lavar muy bien con agua potable.	**LIMPIEZA** Jabón desengrasante **DESINFECCIÓN** Solución de cloro 1:20	**JABÓN DESENGRASANTE** Según las instrucciones del fabricante **SOLUCIÓN DE CLORO 1:20** Diluir una (1) parte de cloro por veinte (20) de agua y preparar la cantidad que se requiera.
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE MANOS	Cada vez que sea necesario. Varias veces al día. Para el personal de cocina caliente usar gel sin enjuague.	Jabón líquido desinfectante Gel desinfectante sin enjuague	No aplica
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE HUEVOS	Cada vez que sea necesario, en especial aquellos alimentos que se consumen crudos.	**LIMPIEZA** Agua potable a chorro **DESINFECCIÓN** Solución de cloro	**SOLUCIÓN DE CLORO** 3 gotas de cloro por cada litro de agua (Dejar sumergidos los alimentos en la solución por 10 minutos)

DISTRIBUIDORA EDIL

FORMATO DE CAPACITACIÓN

Tema de la capacitación y/o formación:

Nombre del capacitador/formador:

Fecha: | Método:

Duración y/o intensidad:

OBJETIVO:

NOMBRE	CARGO	CEDULA	FIRMA

Compromiso de los asistentes: Declaro que he comprendido y entendido en todo su alcance el tema expuesto en la capacitación y/o entrenamiento y me comprometo a poner en práctica los conocimientos adquiridos y cumplir con las responsabilidades a mi asignadas. En constancia firmo.

DISTRIBUIDORA EDIL

LISTA DE CHEQUEO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

MES _____ AÑO _____

	ESPECIFICACIÓN	FRECUENCIA	SEMANA 1-8 DIA:_____	SEMANA 9-16 DIA:_____	SEMANA 17-24 DIA:	SEMANA 25-31 DIA:	RESPONSAB
EQUIPOS	Estibas de Madera						
	Canecas						
INSTALACIONES	Baños						
	Bodega						
	Almacen						

DISTRIBUIDORA EDIL

RUTINA SEMANAL DE SANEAMIENTO

MES _____ AÑO _____

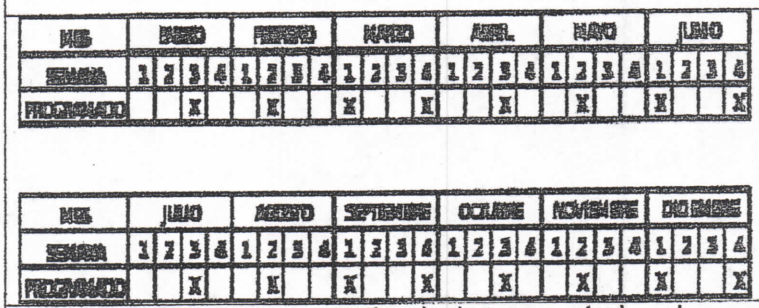
ITEM	FECHA	RESPONSABLE	PROCEDIMIENTO / ACTIVIDAD REALIZADA	OBSERVACIONES	VERIFICO
VACIADO DE RESIDUOS/ LIMPIEZA DE CANECAS					
STANDS / MESAS / MESONES / EQUIPOS					
TANQUES DE AGUA					
ESTIBAS					
TECHOS, PISOS Y PAREDES					

FUMIGACIÓN

ITEM	FECHA	C.F.	Z.A.	A.E.	OBSERVACIONES
SEGUIMIENTO					

CC Cocina Caliente. CF Cocina Fría ZA. Zona de Almacenaje. AE. Alrededores OFC. Oficinas. B. Baños.

DISTRIBUIDORA EDIL				
SUPERVISIÓN PRÁCTICAS HIGIÉNICAS DEL PERSONAL				
PARAMETRO EVALUADO	**SEMANA 1-8 DIA:_____**	**SEMANA 9-16 DIA:_____**	**SEMANA 17-24 DIA:_____**	**SEMANA 25-31 DIA:_____**
Uniforme especifico del cargo , limpio y completo. Calzado limpio y adecuado.				
Uñas cortas, limpias y sin esmalte				
No uso de barba. Uso de bigote delineado sobre el labio superior, aseado y arreglado correctamente.				
Lavado de manos oportuno				
Personal con heridas en las manos no manipula alimentos directamente				
No uso de joyas, perfumes, maquillaje				
No esferos, llaveros, celulares y objetos en bolsillos externos				
EPP utilizados en cada proceso se encuentran en buen estado.				
Lockers limpios. No se guarda alimentos en ellos				
No comer o beber productos dentro del servcio de alimentos (excepto al realizar analisis organoléptico).				
Probar los alimentos con (dos cucharas y no con una y diréctamente del recipiente) utensilios limpios y desinfectados				
No mezcla ni sirve alimentos con las manos, utiliza pinzas				
Uso y cuidado adecuado de guantes. Para lavado de loza diferentes a los de manipulación				
Sitio de trabajo limpio y organizado. No objetos personales u otros elementos en el sitio de trabajo				
Uso correcto de bata por parte de administradores y/o supervisores				
No sentarse en sitios que puedan generar contaminación				
No hablar mientras manipulación de alimentos				
No se manipula dinero y alimentos a la vez				
MARQUE:	**CUMPLE: 5** **NO CUMPLE: 1** **NO APLICA: NA**			

DISTRIBUIDORA EDIL	PLAN DE CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN EN ALIMENTOS	AREA DE CALIDAD V:1:1 APROBADO
RESPONSABLE	**ACTIVIDAD**	**SOPORTE**
Área de Calidad	Según lo dispuesto por el Decreto 3075 de 1997 expedido por el INVIMA, y específicamente en el Capítulo III, que menciona todo lo concerniente al Personal Manipulador de Alimentos, "Las empresas deberán 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. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias...". Por esta razón, la Distribuidora Edil adopta el siguiente cronograma de capacitaciones, para el cual destinará de una hora de capacitación cada 3 semanas, repartidas de la siguiente manera:	Formato de capacitación
	 	cronograma
	TEMARIO: El siguiente es un listado de temas relacionados con la correcta Manipulación de Alimentos, pero está sujeto a los cambios que disponga la Alta Dirección: • Las Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M) en la Industria Alimentaria • Los alimentos y su importancia en la Salud Humana • El manipulador de alimentos y su importancia en el desarrollo de las B.P.M. • Cómo nos enferman los alimentos y las enfermedades transmitidas por los alimentos (E.T.A.) • La limpieza y desinfección de las áreas de trabajo, equipos y utensilios • La responsabilidad social del manipulador de alimentos • Los hábitos higiénicos del manipulador de alimentos • El agua y su importancia en la salud humana y en la industria alimentaria • Los vectores plaga (Insectos y Roedores), la importancia en la salud y su control • El manejo de los desechos sólidos (basuras) y los desperdicios • Las materias primas y el material de empaque	N/A

	situaciones presentadas durante la toma de muestras que puedan incidir en los resultados analíticos y en general toda observación que consideré relevante. • El envío al laboratorio debe realizarse de manera inmediata o en el menor tiempo posible, en contenedores, neveras o recipientes adecuados los cuales se deben lavar y desinfectar con anterioridad, con el fin de evitar contaminaciones. ▪ Se deben trasladar las muestras al laboratorio en unas condiciones bacteriológicas idénticas a las que se tenía en el momento del muestreo, para este propósito se tomarán todas las medidas necesarias para prevenir hasta donde sea posible cualquier contaminación, crecimiento o muerte bacteriana de las muestras durante su transporte al laboratorio y su posterior almacenamiento y manipulación. ▪ En todo momento la muestra debe conservarse de tal forma que se reduzcan al mínimo los riesgos de alteraciones que esta pueda experimentar antes del análisis.	
	METODOS DE RECOLECCIÓN DE MUESTRAS DE ALIMENTOS. Identificar el lote del alimento a muestrear, contemplando la cantidad de productos total. Se tomará el 5% del producto total se tomaran diferentes muestras de arriba al centro y de otros lugares según se considere necesario. Luego se tomarán los productos y se alistarán para el envío al laboratorio y su posterior análisis. Se deberán refrigerar, congelar o mantener a temperatura ambiente según sea el caso.	**N/A**
	CRONOGRAMA DE MUESTREO. Las muestras deberán ser tomadas los primeros 5 días de cada mes.	**ANALISIS MENSUALES DE LABORATORIO**
ELABORO	**CARACTERISTICAS**	**FIRMA**
Coordinador de Calidad	El presente documento es una guía para el desarrollo de muestreos microbiológicos de los alimentos.	

DISTRIBUIDORA EDIL	PLAN DE MUESTREO MICROBIOLOGICO	AREA DE CALIDAD V:1:1 APROBADO
RESPONSABLE	**ACTIVIDAD**	**SOPORTE**
Área de Calidad	**REQUISITOS GENERALES PARA TOMA DE MUESTRAS** La toma de muestras de alimento, se basa en el peligro que representa el alimento para el consumidor por presencia de microorganismos patógenos o de microorganismos capaces de alterar el alimento o de contaminación química y en general de cualquier problema que se detecte y que pueda causar riesgo a la salud del consumidor final. • La toma de muestras deberá ser realizada por personal técnico adecuadamente entrenado, capacitado y autorizado para esta labor. • Al realizar la toma de muestras los alimentos debe encontrarse dentro de su vida útil y es recomendable que se tomen muestras en las cuales la fecha de vencimiento proporcione un margen de tiempo adecuado para la realización de los análisis, es decir que lo productos estos no estén próximos a vencerse. • La toma de muestras debe hacerse evitando su contaminación y se deben tomar todas las precauciones de asepsia, conservando en todo momento las condiciones adecuadas de temperatura y humedad. • Las muestras deben etiquetarse adecuadamente recién tomadas y la etiqueta debe contener la máxima información posible, asegurando que no se desprenda durante la manipulación y transporte de la muestra, estas etiquetas deben incluir como mínimo: o Sitio de toma de muestra. o Número de lote. o Fecha de vencimiento del producto o Persona responsable del muestreo. o Día, hora y lugar en que se ha realizado la toma de muestras. o Observaciones Consigne cualquier información que considere puede orientar el tipo de análisis a realizar, Información sobre metodología de muestreo o	**N/A**

	• Almacenamiento y distribución de alimentos • La legislación Sanitaria en la industria alimentos • La calidad y su importancia en la industria de alimentos • El análisis de riego y puntos críticos de control (H.A.C.C.P.) • Los controles y su importancia para alcanzar la calidad total	
ELABORO	**CARACTERISTICAS**	**FIRMA**
Coordinador de Calidad .	El presente documento es una guía para el desarrollo de capacitaciones de los empleados en el área de alimentos.	