MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

FUNDACION TIEMPO FELIZ



TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCION
2. GLOSARIO
3. OBJETIVO GENERAL
4. OBJETIVOS ESPECIFICOS
5. ALCANCE
6. CONDICIONES BASICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACION E INSTALACIONES

6.1 EDIFICACION Y ACCESOS

6.1.1 LOCALIZACION Y ACCESOS

6.1.2 INSTALACIONES SANITARIAS

6.1.3 AREA DE DESCARGUE DE LOS ALIMENTOS

6.1.4 PISOS

6.1.5 CONDICIONES DEL TECHO

6.1.6 AREA PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ELEMENTOS DE ASEO

6.1.7 INSTALACIONES ELECTRICAS

6.1.8 ILUMINACION

7. SEÑALIZACION DE AREAS
8. ABASTECIMIENTO DE AGUA
9. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
10. DISTRIBUCION
11. TRANSPORTE
12. ESTADO DE SALUD DE LOS MANIPULADORES

14. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

15. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

16.1 HIGIENE PERSONAL

17. ROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD POR COVID 19
18. GENERALIDADES
19. EJEMPLO DE ROTULADO

1. INTRODUCCION

Basándonos en el marco legal vigente enmarcada en la Resolución 2674 de 2013 modificando el decreto 3075 de 1997, se ha establecido procedimientos y actividades adecuadas, durante el proceso que sufre los alimentos durante las diferentes etapas de recibo, almacenamiento, producción y distribución de los mismos. Teniendo en cuenta las Buenas Prácticas de Manufacturas, entregando herramientas básicas necesarias para mantener la inocuidad, salubridad, sanidad y óptimas condiciones de higiene de los alimentos.

Los alimentos como necesidad vital para la existencia humana requieren de un especial cuidado; en todo lo referente a la vida útil, asegurando su disponibilidad a través de su transformación, almacenamiento y consumo. En la actualidad, los servicios de alimentación se enfrentan a grandes retos en la búsqueda de preservar los alimentos con óptima calidad, sin perder sus propiedades organolépticas y su inocuidad. La alimentación es un factor que condiciona el bienestar físico, la salud, el rendimiento y la productividad de los individuos.

En este manual se presenta los 4 procesos básicos que sufre los alimentos durante su producción. Como son: Proceso de Transporte, Proceso de Recibo, y Proceso de Distribución. A continuación, en el presente Manual de Buenas Prácticas de Manufacturas para la entidad FUNDACION TIEMPO FELIZ.

2. GLOSARIO

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURAS (BPM). son todos los procedimientos necesarios que se aplican en la elaboración de alimentos con el fin de garantizar que estos sean seguros, y se emplean en toda la cadena de producción de los mismos, incluyendo materias primas, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución.

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especias.

ALIMENTO ADULTERADO: Es aquel al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias:

- Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas.
- Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales.
- Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que
tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características propias de los mismos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

ALIMENTO FRAUDULENTO: Es aquel que: a) “Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde; b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso; c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo; d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

AMBIENTE: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES: Son autoridades
sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

ETA: Enfermedad Transmitida por Alimentos. Se refiere a cualquier enfermedad producida por la ingestión de un alimento contaminado que induce efectos nocivos en la salud del consumidor.

EXAMEN MÉDICO OCUPACIONAL: Acto médico mediante el cual se interroga y examina a un trabajador, con el fin de monitorear la exposición a factores de riesgo y determinar la existencia de consecuencias en la persona por dicha exposición.
MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio DE ALIMENTOS.

3 .OBJETIVO GENERAL

Garantizar las condiciones adecuadas en salubridad de los alimentos durante todos los procesos a que son sometidos como son: transporte, recibo, almacenamiento, y distribución. Además, de garantizar la manipulación de los alimentos mediante la aplicación de las buenas prácticas de manufacturas, cumpliendo con las condiciones adecuadas en salubridad de las instalaciones, áreas, superficies, equipos, utensilios e insumos manteniendo las actividades y proceso de limpieza y desinfección, controlar los riesgos de contaminación en los alimentos y/o preparaciones ofrecidas a los usuarios durante la prestación del servicio.

4. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Mantener la higiene y sanidad de los alimentos durante su producción.
- ✓ Definir los procedimientos de limpieza y desinfección para cada una de las áreas, superficies, equipos, utensilios e insumos; que se encuentran en contacto con los alimentos.
- ✓ Dar cumplimiento a los requisitos señalados en el Código Sanitario Ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013, en su capítulo VI Artículos 28 y 29 referentes al Plan de Saneamiento.

5.ALCANCE

Suministrar una alimentación higiénica, salubre, inocua para el mantenimiento de lasalud y nutrición de los niños usuarios del servicio, con la determinación de la estructura organizacional de las diversas operaciones que se realizan en el serviciode alimentación, con el fin de mantener las condiciones de asepsia del lugar e instalaciones y de los productos allí elaborados; garantizar la inocuidad alimentaria y prevenir eventos desencadenantes de intoxicaciones alimentarias, como la prevención de la contaminación cruzada de alimentos e inadecuadas prácticas de manufacturas.

6.1 EDIFICACIÓN E INSTALACIONES El establecimiento destinado a la preparación de los servicios de alimentación, para la población usuaria del CDIMundo Feliz de la Primera Infancia, cumple con lo establecido en el Título V de laLey 9 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que las modifiquen,adicionen o sustituyan.

6.1.1 LOCALIZACIÓN Y ACCESOS: La localización del servicio de alimentación debe estar alejado de focos de insalubridad que pueden representar riesgos potenciales para la contaminación de los alimentos, la salud y el bienestar de la comunidad. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras, evitando el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

El área de producción de alimentos posee una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las zonas cercanas. Estos ambientes están ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos y materias primas hasta el despacho del producto terminado, de manera que se eviten retrasos indebidos y contaminación cruzada.

El tamaño de los almacenes o depósitos, están en proporción a los volúmenes de insumos manejados por el servicio de alimentación, disponiendo de espacios libres para la circulación del personal manipulador y administrativo, el traslado de materiales o productos terminados y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas.

6.1.2 INSTALACIONES SANITARIAS: están alejadas del área de producción de alimentos, teniendo en cuenta el personal administrativo y número de internos manipuladores de alimentos. Se publica avisos o letreros en todas las áreas del servicio de alimentación incluido las instalaciones sanitarias, sobre las instrucciones del lavado de manos y la importancia de hacer esta actividad al iniciar labores o en cada cambio de tarea o cada vez que sea requerido según el protocolo establecido Organización Mundial de la Salud.

6.1.3 ÁREA DE DESCARGUE DE ALIMENTOS: se encuentra cerca al área de recibo y a su vez al área de almacenamiento y proceso, para facilitar las actividades de manipulación de alimentos, evitando retrasos y daños en las materiasprimas, conservando la cadena de frío y condiciones de higiene. Así mismo, todas las operaciones que se desarrollen en esta área deben minimizar riesgo de contaminación cruzada.

6.1.4 PISOS: del servicio de alimentación son totalmente lisos, impermeables, de fácil limpieza y desinfección, sin grietas. Están construidos con material que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes e impermeables, con uniones redondeadas para evitar acumulación de agua. Dispone de sifones y drenajes adecuados y protegidos con tapa removible que permite actividades de limpieza y desinfección para evitar la generación de malos olores y/o ingreso de plagas.

6.1.5 CONDICIONES DEL TECHO: los cuales son lisos y sin porosidades. ⟩ Los techos del servicio de alimentación deben: ser lisos, evitar la acumulación de suciedad y condensación de grasas y aceites, evitar la formación de hongos y levaduras, evitar desprendimiento, facilitar el mantenimiento y garantizar la limpieza y desinfección.

6.1.6 ÁREA PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ELEMENTOS DE ASEO: se encuentra ubicada en una zona fuera de la línea de proceso evitando la contaminación cruzada con superficies, ambientes, equipos, utensilios y productos. No se permite la presencia de animales en el área de producción. Las operaciones que se realicen en el área de descargue de materias primas minimizan el riesgo de contaminación cruzada y garantizan las condiciones de conservación y manipulación de cada producto de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

6.1.7 INSTALACIONES ELÉCTRICAS: Las instalaciones eléctricas y de prevención contra incendios se encuentran en adecuado estado, protegidas, señalizadas y garantizan él no albergue de plagas e impiden la acumulación de suciedades.

6.1.8 ILUMINACIÓN: hay buena iluminación natural y artificial, siendo de calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva para todas las actividades.

7. SEÑALIZACIÓN DE LAS ÁREAS: Para cada actividad se definirán áreas específicas, las cuales deben estar identificadas, señalizadas y separadas para evitar contaminación cruzada, garantizando el flujo de procesos:

- Área de almacenamiento de alimentos perecederos en seco.
- Área de almacenamiento de alimentos no perecederos en seco.
- Área de almacenamiento de alimentos refrigeración
- Área de pre alistamiento de frutas, verduras y preparación de ensaladas (cocina fría).
- Área de distribución de alimentos
- Área de limpieza y desinfección de menaje, utensilios y canastillas.
- Área para el almacenamiento de productos químicos y elementos de aseo.

Para cada proceso se define un espacio donde se identifica clara y visiblemente el cumplimiento de los requisitos de calidad de los alimentos, evitando cualquier tipo de contaminación física, química y biológica. En estas áreas, se toman las medidas necesarias para evitar los focos de contaminación que puedan afectar las demás áreas de proceso. Se etiquetan adecuadamente con rotulo, que indican: modo de empleo y concentración, además de almacenar ordenadamente, en estantes y/o áreas definidas, garantizando que se encuentran alejadas o separadas físicamente de las demás áreas de procesos.

8.ABASTECIMIENTO DE AGUA: El agua que se utiliza para la producción de alimentos es de calidad y potable cumpliendo con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Dentro de la unidad cuenta con tanque de almacenamiento de agua con capacidad para garantizar el suministro de agua.

8.CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: la limpieza y desinfección del menaje son de responsabilidad del operador de suministro de alimentos.

11. DISTRIBUCIÓN: la distribución y suministro de los alimentos se realiza dentro del DIMF a cada unidad de servicio.

12. TRANSPORTE: El transporte de alimentos y sus materias primas a nivel externo se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones:

- Los vehículos destinados al transporte de alimentos, bebidas y materias primas, deben ser diseñados y construidos en forma que eviten la contaminación y la proliferación de los microrganismos además de daños mecánicos.
- La estructura de la unidad de transporte debe facilitar las operaciones de limpieza y desinfección y permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje estos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga el alimento.
- Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos y materias primas con el fin de asegurar que se encuentren en condiciones adecuadas de higiene, dejando registro.
- Por ningún motivo los alimentos se deben disponer directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para tal fin se utilizarán los recipientes, canastillas o implementos de material adecuado que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Ej.: Estiba

13. ESTADO DE SALUD DE LOS MANIPULADORES: se implementa controles al personal manipulador que garanticen el adecuado estado de salud de las personas que intervienen directa o indirectamente en el servicio de alimentación. El personal manipulador de alimentos no debe padecer enfermedades infecto-contagiosas. El personal manipulador de alimentos no podrá desempeñar sus funciones en el

evento de presentar infecciones dérmicas, lesiones tales como heridas y quemaduras, infecciones gastrointestinales, respiratorias u otras susceptibles de contaminar el alimento durante su manipulación. El personal manipulador de

alimentos se practicará obligatoriamente los siguientes exámenes de laboratorio: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas y coprocultivo. El personalmanipulador se abstendrá de asistir a laborar en el momento en que presentealguno de los síntomas del COVID 19, como son:

- Fiebres
- Tos
- Perdida del olfato y gusto
- Dolencias en las articulaciones
- Malestares digestivos
- Dolor de cabeza

14. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Se hace necesario fomentar medidas eficaces con el fin de reducir al mínimo los riesgos inherentes a la contaminación de los alimentos, mediante capacitación continua al personal manipulador.

Se ejecutará un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y durante el desarrollo de sus actividades, el cual debe ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.

Su enfoque, contenido y alcance debe ser acordes con la prestación del servicio de alimentos, basados en los siguientes temas:

- Sensibilización en BPM. Instrucciones para el correcto lavado de manos.
- Socialización del Plan de Saneamiento Básico.
- Temática referente a estilos de vida saludable.
- Estado de los empaques
- Almacenamiento y conservación de alimentos.
- Análisis Sensorial.

15. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

15.1 HIGIENE PERSONAL

Con el fin de minimizar los riesgos de contaminación de los alimentos, es importante practicar hábitos de higiene personal, que incluye actividades como:

- Realizar aseo personal diariamente.
- Cepillar los dientes diariamente.
- Aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores.
- Mantener la cara afeitada en hombres (si aplica).
- Mantener uniformes limpios.
- Uso de tapabocas en las etapas de manipulación directa de alimentos.
- Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante las veces que sean necesarias.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Mantener el cabello limpio, corto y bien recogido (mallas, gorros).
- No utilizar loción, ni perfume.
- No utilizar maquillaje.
- No se permite el uso de accesorios (anillos, relojes, pulseras, etc.), en caso de contar con anteojos, deben estar asegurados a la cabeza por medios de bandas o cadenas.

16. PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD POR COVID 19: Atendiendo la disposición mundial de la OMS, teniendo en cuenta la pandemia generada por el Virus COVID 19, se da cumplimiento al protocolo de Bioseguridad para garantizar la prevención de contaminación y propagación del virus, con las siguientes actividades:

- Durante las actividades realizadas en las instalaciones, se realizará la debida desinfección de manos.
- Toma de temperatura

- Distanciamiento social
- Durante la entrega de las Raciones Para Preparar, se entregará agrupos de 7 a 10 personas, convocados en diferentes espacios detiempo.

17. GENERALIDADES

El personal manipulador desempeña una función primordial en la tarea de preservar la higiene de los alimentos durante las etapas de recibo, almacenamiento, preparación y distribución. Por lo anterior, debe tener en cuenta las siguientes actividades higiénicas:

- El personal manipulador de alimentos no podrá desempeñar sus funciones en el evento de presentar infecciones dérmicas, lesiones como heridas y quemaduras, infecciones gastrointestinales, respiratorias u otras susceptibles de contaminar el alimento durante su manipulación.

- El manipulador de alimentos debe efectuar el lavado y desinfección de las manos y antebrazos, antes de realizar otras actividades en las áreas de producción o suministro de productos terminados o cualquier otra que pueda representar riesgo de contaminación. El lavado de las manos y antebrazos se debe efectuar con agua y jabón antiBACTERIALu otro agente, que cumpla la misma función de acuerdo con las normas legales vigentes. El secado delas manos debe realizarse por métodos higiénicos, empleando para esto toallas desechables o al aire libre.

- El personal manipulador no debe sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo se pueda contaminar.

- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

- Si se utiliza guantes para manipular los alimentos, estos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. El uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos frecuente y adecuadamente.

- Los guantes se deberán desechar cuando se encuentren en condiciones higiénico-sanitarias no aptas para su uso. Los guantes que tengan contacto directo con los alimentos deben estar fabricados con materiales que no generen riesgo de contaminación y se deben desechar después de su uso.

- En caso de que el manipulador de alimentos deba realizar labores de limpieza de los servicios sanitarios, de las áreas de desecho o de alguna otra área, en ningún caso podrá manipular alimentos sin antes haberse cambiado de uniforme, lavado y desinfectado las manos.

18. EJEMPLO DE ROTULADO

Formato 1.

PRODUCTO	
LOTE	
FECHA DE INGRESO	
FECHA DE VENCIMIENTO	

Formato 2.

PRODUCTO	
LOTE	
FECHA DE INGRESO	
FECHA DE APERTURA	
FECHA DE VENCIMIENTO	