ACTA N °

FECHA: 24 - 10-2024

HORA: 4:30 pm - 6:30 pm

LUGAR: Virtual

TEMA: Reglamentación que debe cumplir el manipulador de alimentos e higienización del lugar de trabajo.

ASISTENTES: Colectivos de trabajo de los jardines infantiles

ORDEN DEL DÍA: 1. Bienvenida y aplicación del pretest

2. Presentación en powerpoint, sobre la reglamentación que debe cumplir el manipulador de alimentos

3. Aclaración de inquietudes sobre el tema y Aplicación del postest,

Objetivo General: Reforzar conocimientos y prácticas al talento humano del comedor "Concordia" con el fin de garantizar las buenas prácticas higiénicas en la manufactura de alimentos, aportando a la calidad e inocuidad de los mismos y de las preparaciones elaboradas en el servicio de alimentos.

Objetivo específico: Identificar los conocimientos y reforzar las prácticas higiénicas y la normatividad que deben cumplir el talento humano y en especial las operarias del servicio de alimentos.

DESARROLLO:

1. Se realiza Bienvenida y se envía pre test para su diligenciamiento.
2. Se socializa presentación en powerpoint, reglamentación que debe cumplir el manipulador de alimentos en BPM. iniciando con la resolución 2674 del 2013 la cúal refiere que se deben tener los documentos: certificado médico, capacitación en BPM,

cumplir con la higiene personal (que incluye baño diario, cepillado de dientes, lavado de manos, corte de uñas), utilización del uniforme completo incluido el gorro y el tapabocas bien puesto, utilizar el calzado adecuado y recordar que el personal que este enfermo debe ser reemplazado mientras cumple la incapacidad.

3. Se realizan aclaraciones frente al tema después de realizar la presentación de power point, se entrega postest y se envía postest para su diligenciamiento.

Justificación: Para garantizar la inocuidad de todas las preparaciones producidas en los servicios de alimentos de los jardines infantiles y con el fin de dar cumplimiento a la reglamentación por parte de las operarias, dicha normatividad debe ser socializadas con el talento humano

Metodología: Taller virtual.

Recursos: computador, presentación en power point, pre y pos test.

Retroalimentación: Se observan los conocimientos y prácticas aplicadas en el servicio de alimentos, después de aplicar el postest, se realizan refuerzos de las prácticas inadecuadas.

Sustento teórico: Resolución 2674 de 2013, Resolución 000680 de 2020,

Presentación en power point:



De acuerdo a la Resolución 2674 de 2013, el personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

Certificado médico





Educación y Capacitación

Prácticas de Higiene Personal



Prácticas de Higiene Personal



Baño diario y buen aseo personal





Higiene oral



lavado del cabello



Cabello recogido totalmente

No maquillaje





Lavado de manos con agua y jabón



Lavarse las manos:

- Antes de comenzar el trabajo.
- Al salir y regresar al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.
- Después de manipular cualquier material u objeto que pueda ser un riesgo de contaminación para el alimento.
- Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.
- Luego 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.
- En seguida de utilizar el sanitario.

Uñas:

Limpias, cortas y sin esmalte.



Después de pelar papa y otras preparaciones, limpiar bien las uñas y las manos.







Oídos, nariz y boca



Utilice siempre protector tapando la boca y la nariz

En la nariz y boca se encuentra una bacteria llamada Staphylococcus, la cual puede producir intoxicación alimentaria, y se disemina muy fácilmente cuando nos sonamos, tosemos o simplemente silbamos en un área de producción de alimentos.

No está permitido sonarse, toser, estornudar en el servicio de alimentación



Oídos, nariz y boca



Si está resfriado no debe trabajar en el servicio de alimentación, al igual que si presenta supuración de oídos, segrega mucosidad por la nariz, o tiene los ojos llorosos.



Uniforme



- Cámbiese diariamente de uniforme
- Uniforme de color claro
- Si utiliza delantal, preferiblemente sin bolsillos y atado al cuerpo
- Utilice gorro, malla o cofia.
- Utilice tapabocas desechable
- Utilice peto.

No se debe usar el uniforme sobre la ropa de calle



No se permite salir del área de preparación con el uniforme puesto,

Calzado





- Material resistente e impermeable.
- Holgado, cerrado y con suela antideslizante.
- Limpio y en buenas condiciones





Guantes

Si se usan guantes, estos deben permanecer limpios, sin rotos y se les debe dar el mismo cuidado higiénico que a las manos.



EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE MANOS.

Joyas, perfume y loción de afeitar

- No utilice perfumes, lociones ya que los alimentos → absorben olores. contaminación química
- No utilice: anillos, pulseras, cadenas, aretes, relojes, piercing, manillas, broches.
- Si utiliza gafas, asegúrelas con bandas o cadenas.



Qué hacer en caso de enfermedades Infecciosas-heridas-cortaduras?

Ninguna persona que presente enfermedades de la piel, cortadas, heridas infectadas, irritaciones, diarrea o cualquier enfermedad infectocontagiosa NO podrá realizar actividades de manipulación de alimentos.

Informar al coordinador de la unidad operativa



Cualquier ruptura de la piel es un lugar ideal para que las bacterias se multipliquen. Todas ellas han de ser cubiertas con un vendaje coloreado e impermeable al agua para evitar la contaminación cruzada.



¿Por qué coloreado?

Para en el caso de que se desprenda y caiga sobre los alimentos, encontrarlo fácilmente y retirar el alimento ya contaminado.

Inadecuados hábitos higiénicos durante la manipulación de alimentos

No escupir, toser o estornudar

Fumar



Limpiar las gafas con el aliento.



Escupir, toser o estornudar

Se debe ser especialmente cuidadoso con hábitos como:

~~rascarse la cabeza~~

porque pueden caer cabellos o caspa en los alimentos



se debe ser especialmente cuidadoso con hábitos como:

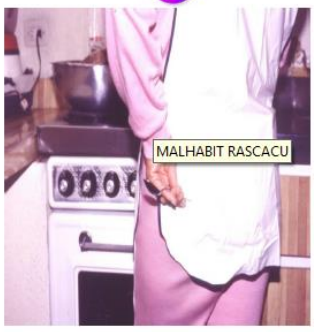
~~sacar cera de los oídos~~



Se debe ser especialmente cuidadoso con hábitos como:

~~dar uso indebido a los instrumentos de trabajo~~

es contaminante y puede ser riesgoso



Se debe ser especialmente cuidadoso con hábitos como:

~~probar los alimentos con los dedos.~~

Sí se requiere probarlos,
lo harán con un elemento específico para ese uso,
teniendo cuidado de lavar la cuchara antes de volverla a meter en la olla, o en el plato, o en cualquier recipiente.



Evitar piso húmedo en área de preparación



Se previenen accidentes y contaminación!

Higienización del área de trabajo:

Cuidados para la desinfección

- Adecuada limpieza de superficies, alimentos y áreas, antes de desinfectar.
- Cumplir con dosis indicada y tiempo de exposición.
- Efectuar nuevo enjuague con agua potable luego del desinfectante.
- No mezclar jabón con desinfectante ya que se inactiva la acción del desinfectante.
- No mezclar dos o más desinfectantes de distinto compuesto químico.
- Preparar la cantidad de desinfectante del día.
- No mezclar solución ya preparada sobre producto nuevo sin diluir.
- Preparar solución en recipientes limpios.
- Almacenar desinfectantes en áreas secas, no soleadas, separadas de los alimentos y bajo llave.
- No almacenar desinfectantes por más de seis meses.

Diligenciar los formatos modelo "Lista de Verificación de Limpieza, Desinfección y Acciones Correctivas" y "Seguimiento a Soluciones Desinfectantes."

Formato lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA:
MES: AÑO:
2. Nombre del responsable del diligenciamiento:

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
COCINA																																		
Pisos																																		
Paredes																																		
Techos																																		
Ventanas-anjeo																																		
Puertas																																		
Mesones																																		
Canecas																																		
Neveras																																		

CONVOCATORIA.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Olga Cecilia Castillo Mantilla	**Nutricionista – Dietista**		