GUÍA TÉCNICA PARA EL CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES SANITARIAS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN LOS JARDINES INFANTILES DEL DISTRITO CAPITAL



REVISO	REVISO	REVISO	REVISO	REVISO
MARIA CLAUDiA SOSSA Y JULIO CÉSAR ARIAS Nutrición y Salubridad- Soporte a la operación Subdirección para la Infancia	SANDRA MILENA ROJAS CORREAL Nutrición y Salubridad - Soporte a la operación Subdirección para la Infancia	FRANCY PAOLA CONTRERAS GONZÁLEZ Creciendo Saludables - Fortalecimiento Técnico Subdirección para la Infancia		
Secretaria Distrital de Integración Social			Secretaria Distrital de Salud	



ESTÁNDAR NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Guía técnica para el cumplimiento de las condiciones sanitarias y buenas prácticas de manufactura en los jardines infantiles del Distrito Capital

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C.

Versión: 02
Fecha: Octubre de 2015

OBJETIVO

Dar a conocer los requerimientos que debe tener en cuenta el jardín infantil frente a las Condiciones Sanitarias y Buenas Prácticas de Manufactura, de tal manera que las directivas puedan establecer acciones correctivas que den cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente.

ALCANCE

Desde las actividades de diagnóstico y acciones correctivas frente al cumplimiento de las Condiciones Sanitarias y de Buenas Prácticas de Manufactura, la documentación y promoción de protocolos de BPM con todo el personal del jardín infantil, **hasta** la verificación de cumplimiento de normas y procesos para asegurar una adecuada condición sanitaria y de seguridad de todas las actividades que tienen relación con la salud humana.

BASE LEGAL

- Ley 09 de 1979 o Código Sanitario Nacional establece las normas mínimas sanitarias y de funcionamiento a establecimientos abiertos al público.
- Decreto 3075 de 1997, Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.
- Resolución 2674 de 2013, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 378 de 2012, Por la cual se deroga la Resolución 765 de 2010, se fijan directrices para el cumplimiento de lo ordenado por los artículos 13, 14 y 40 del Decreto 3075 de 1997 y se dictan otras disposiciones.
- Resolución 5109 de 2005 por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 333 de 2011, Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
- Decreto 3518 de 2006, por el cual se crea y reglamenta el Sistema de Vigilancia en Salud Pública y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1575 de 2007, por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
- Resolución 2115 de 2007, por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano
- Ley 1209 del 14 de julio de 2008, por medio de la cual se establecen normas de seguridad en piscinas.

REVISO	REVISO	REVISO	REVISO	REVISO
MARIA CLAUDIA SOSSA Y JULIO CÉSAR ARIAS Nutrición y Salubridad- Soporte a la operación Subdirección para la Infancia	SANDRA MILENA ROJAS CORREAL Nutrición y Salubridad - Soporte a la operación Subdirección para la Infancia	FRANCY PAOLA CONTRERAS GONZÁLEZ Creciendo Saludables - Fortalecimiento Técnico Subdirección para la Infancia		
Secretaria Distrital de Integración Social			Secretaria Distrital de Salud	

- Decreto 2171 del 10 de junio de 2009, por medio del cual se señalan medidas aplicables a las piscinas y estructuras similares de uso colectivo y de propiedad privada unihabitacional y se dictan otras disposiciones.
- Demás normas sanitarias vigentes

BASE DOCUMENTAL

Según el Decreto 3518 de 2006 la Vigilancia en Salud Pública es una "Función esencial asociada a la responsabilidad estatal y ciudadana de protección de la salud, consistente en un proceso sistemático y constante de recolección, análisis, interpretación y divulgación de datos específicos relacionados con la salud, para su utilización en la planificación, ejecución y evaluación de la práctica de la salud pública".

El mismo Decreto, define la Vigilancia y Control Sanitario como "Función esencial asociada a la responsabilidad estatal y ciudadana de protección de la salud, consistente en el proceso sistemático y constante de inspección, vigilancia y control del cumplimiento de normas y procesos para asegurar una adecuada situación sanitaria y de seguridad de todas las actividades que tienen relación con la salud humana".

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Para los servicios de alimentación se debe tener en cuenta un diseño sanitario, el cual es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

Se denomina manipulador de alimentos a toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Uno de los principales riesgos de contaminación de los alimentos está en quienes los manipulan, ya que pueden servir de puente entre los microorganismos y los alimentos. El manipulador es la fuente de contaminación más frecuente.

A continuación se presenta un listado de requerimientos a tener en cuenta para que el jardín infantil realice un diagnóstico en sus instalaciones, edificación, equipos y en las diferentes actividades desarrolladas en el servicio de alimentación, en búsqueda de dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente, de tal manera que se prevengan Enfermedades Trasmitidas por Alimentos (ETAS) o riesgos para la población atendida.

CONDICIONES SANITARIAS Y BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	
EDIFICACIÓN, INSTALACIONES Y EQUIPOS La edificación y las instalaciones deben cumplir con unos requisitos higiénico-sanitarios mínimos, sin los cuales no podrán dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente. A continuación se describen algunos de los principales requisitos:	
ITEM	**DESCRIPCIÓN**
Localización y Accesos	▪ Se localizaran en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje ▪ Las edificaciones se construirán en lugares que no ofrezcan peligro por accidentes naturales o por condiciones propias de las actividades humanas, y su funcionamiento no debe presentar riesgo para la salud y el bienestar de la comunidad. ▪ No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos y roedores. ▪ Los alrededores se conservaran en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua. ▪ Deben estar diseñados y construidos para evitar la presencia de insectos y roedores.
Diseño y Construcción	▪ La edificación debe poseer una adecuada separación física y / o funcional de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción, y deben facilitar las operaciones de limpieza, desinfección y des infestación de acuerdo a lo establecido en el Plan de Saneamiento del Jardín. ▪ Debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción, estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia del proceso desde el recibo hasta la distribución y servido para evitar retrasos y contaminación cruzada. ▪ El tamaño de las áreas de almacenamiento o bodegas deben estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el Jardín, disponiendo de espacios libres para la circulación del personal y el traslado de materiales, permitiendo además realizar una adecuada limpieza y mantenimiento. ▪ Además, deben estar separados de cualquier tipo de vivienda y no podrán ser utilizados como dormitorio. ▪ Toda edificación deberá mantener en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios. ▪
Pisos y Paredes	▪ Los pisos deben estar construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario

	▪ El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente que facilite el drenaje y los proceso de lavado y desinfección. ▪ Los drenajes del piso deben tener la debida protección con rejillas, y si se requieren trampas adecuadas para grasas y sólidos estarán diseñadas de forma que permitan limpiarlas en su parte exterior. ▪ Para el servicio de alimentación, las paredes deben ser de materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos indicados en la normatividad sanitaria. ▪ En las áreas de proceso de alimentos, las uniones entre las paredes, entre estas y los pisos y entre ellas y los techos deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza.
Techos, Puertas, Ventanas y otras Aberturas	▪ En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la higienización y desinfestación. ▪ Las puertas deben ser de material resistente de superficie lisa, no absorbente de fácil limpieza y desinfección. Para el caso de puertas en madera o metal deben acondicionarse a los requerimientos de impermeabilidad y llevar un recubrimiento con pintura époxica de color claro. ▪ No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario, debe utilizarse una puerta de doble servicio. ▪ Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior deben estar provistas con angeo metálico o plástico de fácil limpieza y buena conservación. ▪ Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos no deben ser mayores de 1 cm.
Ventilación	▪ Las áreas correspondientes al servicio de preparación de alimentos, deben poseer sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. ▪ La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo, facilitar la remoción del calor. ▪ Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas de material no corrosivo y se podrán remover fácilmente para su limpieza y reparación. ▪ Los sistemas de ventilación deben limpiarse periódicamente para prevenir la acumulación de polvo ▪ En las áreas de preparación de alimentos se recomienda como temperatura máxima 25°C.

Iluminación	▪ Se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas y lámparas convenientemente distribuidas, en lo posible se debe buscar contar con iluminación natural en cualquiera de las áreas del jardín. ▪ Las lámparas y otros medios de iluminación del Jardín deben ser del tipo de seguridad y estar protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura. ▪ En general, la iluminación debe ser uniforme y no alterar los colores naturales. ▪ En todos los lugares de trabajo habrá iluminación suficiente, en cantidad y calidad, para prevenir efectos nocivos en la salud de los manipuladores de alimentos y para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.
Instalaciones Sanitarias	▪ Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento no manual. ▪ En las proximidades de los lavamanos de accionamiento manual y no manual se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores de producción. Estas áreas deben contar con la dotación requerida para la higiene del personal manipulador. ▪ Los inodoros deberán funcionar de tal manera que asegure su permanente limpieza en cada descarga. Los artefactos sanitarios cumplirán con los requisitos que fije la entidad encargada del control. ▪ Se debe contar con espacios adecuados para la instalación unidades sanitarias, fuera del alcance de los niños y que no represente riesgo de contaminación cruzada (cocina y bodega de alimentos. ▪ Se debe contar con espacios adecuados, fuera del alcance de los niños y que no represente riesgo para las áreas susceptibles de ser contaminadas para el almacenamiento de elementos e insumos utilizados en las actividades de aseo.
Equipos y Utensilios	Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte, y expendio de alimentos y sus materias primas. ▪ Los equipos y utensilios se deben diseñar, construir, instalar y mantener de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto. Está prohibido el uso de materiales contaminantes como plomo, cadmio, zinc, antimonio y hierro. ▪ Está prohibido el uso de pinturas o materiales de fácil desprendimiento que resulten de riesgo para la salud. Las superficies de contacto directo con los alimentos deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos.

	▪ En los espacios interiores en contacto con los alimentos los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas, y los ángulos internos deben permitir la limpieza y desinfección. Además, deben ser fácilmente desmontables para ser lavados. ▪ La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, la limpieza y el mantenimiento. ▪ Todo el equipo y los utensilios empleados en la manipulación de alimentos en el Jardín Infantil será de materiales inalterables, fáciles de lavar, desinfectar, resistentes a la corrosión y no tóxicos. ▪ El equipo fijo se instará de tal modo que permitirá un acceso fácil y una limpieza exhaustiva. ▪ Se deben instalar lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas practicas. De igual manera se debe contar con la dotación necesaria para desarrollar un adecuado lavado de manos (jabón líquido y sistema de secado de manos). ▪ Se debe contar con los equipos necesarios y con la capacidad suficiente para garantizar el adecuado almacenamiento y conservación de los alimentos (refrigerador y/o congelador).
Saneamiento Básico	▪ Toda edificación estará dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas. ▪ Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de accionamiento no manual y en material impermeable, provisto de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad. ▪ En las edificaciones destinadas para establecimientos de enseñanza, los sistemas empleados para tomar agua no deberán ofrecer peligro de contaminación. ▪ Las diferentes actividades de limpieza y desinfección desarrolladas al interior del Jardín Infantil, deben hacerse exclusivamente con agua potable, para tal efecto y demás actividades se debe disponer de un tanque de agua con la capacidad suficiente, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque se realizar conforme a lo estipulado en las normas vigentes. Para información detallada, remítase a la Guía Técnica para la construcción del Plan de Saneamiento Básico.

MÉTODOS EFECTIVOS PARA EL MANEJO DE ALIMENTOS POR ÁREAS (BPM)	
ITEM	**DESCRIPCIÓN**
Compras	▪ Se deben elegir productos alimenticios, que provengan de establecimientos vigilados y controlados por la autoridad sanitaria competente. Mantenga en el jardín infantil disponible la carpeta con los conceptos sanitarios de los proveedores. ▪ Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera. ▪ Planifique la llegada de los productos alimenticios con anticipación. Asegurarse de que exista suficiente espacio disponible en los refrigeradores, congeladores o estanterías. ▪ Según el tipo de compra y recibo de alimentos se debe contar con los equipos necesarios para el recibo de los alimentos tales como: báscula calibrada con la capacidad y sensibilidad acorde al tipo de alimento y/o producto; termómetro de punzón análogo o digital calibrado, los cuales serán utilizados únicamente para esta actividad; canastillas y formatos de control de temperatura y de entrada y salidas. Todo ello permitirá un estricto control sobre los productos adquiridos. ▪ Seguir las especificaciones de calidad indicadas en los cursos de educación sanitaria sobre manejo adecuado de alimentos en aspectos como: calidad, temperatura, rotulado y etiquetado, entre otros. ▪ Establecer días, horarios de entregas de pedidos de alimentos y la cantidad de estos según el inventario. ▪ Se debe contar con concepto sanitario favorable de los proveedores expedido por la autoridad sanitaria competente
Recibo	El área de recibo y el cuarto de almacenamiento son lugares críticos, en donde se deben realizar los siguientes controles al recibir alimentos: ▪ Inspeccionar la calidad de todas las entregas y comparar las cantidades con las indicadas en el pedido original. ▪ Se debe destinar una persona del jardín infantil con el entrenamiento en recepción de alimentos y que conozca los criterios mínimos de aceptación y rechazo de cada grupo de alimentos ▪ En la verificación de la calidad se deben evaluar las características organolépticas y físicas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente. Se debe diligenciar "Lista de Chequeo de Recepción de Materia Prima". ▪ Verificar las condiciones del transporte de los alimentos en el vehículo (higiene, almacenamiento dentro de este, temperatura requerida según el tipo de alimentos, etc.) • Los proveedores deben garantizar la inspección de los vehículos antes de cargar los alimentos para ser transportados,

	• Se deben utilizar estibas o canastillas de material sanitario para evitar que los alimentos estén en contacto directo con el piso. ▪ El conductor no debe ingresar a las áreas de proceso. (seguridad e higiene); así mismo debe contar con los elementos mínimos de protección como gorro, tapabocas, bata y/o uniforme de color claro. ▪ Comparar el pedido con el enviado. (precios y cantidad) ▪ Verificar que la apariencia, olor y color de los alimentos a recibir en el Jardín Infantil son característicos, especialmente de las carnes o alimentos perecederos. ▪ Mantener separados los distintos tipos de alimentos, especialmente de los cárnicos. ▪ La persona encargada del recibo de los alimentos, debe registrar en la factura y/o remisión, las observaciones resultantes de la verificación de calidad (aceptación o rechazo), cantidad (faltante o sobrante) y oportunidad (fecha y hora de entrega). ▪ En caso que se presente inconsistencia, ya sea por faltante o por rechazo del producto se debe informar al coordinador o administrador del jardín para que realice el respectivo reclamo al proveedor y se genere la reposición de los alimentos.
Almacenamiento	Durante el almacenamiento de los alimentos se debe tener en cuenta: ▪ Mantenga la alacena limpia y ordenada. ▪ De acuerdo a la naturaleza de los alimentos, mantenga los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C o en la temperatura de congelación, es decir de -18°C o menor. ▪ Garantizar las condiciones de hermeticidad para evitar el ingreso de plagas. ▪ Separar los alimentos crudos de los cocidos y los refrigerados de los congelados para evitar contaminación cruzada. ▪ No almacene los alimentos directamente sobre el piso de la bodega, sino disponerlos sobre estibas o estantes en material sanitario. ▪ Realice las actividades descritas en el programa de control integral de plagas del Plan de Saneamiento Básico, medidas preventivas como la inspección de la hermeticidad de la construcción, la inspección de la presencia de plagas, realizando el adecuado manejo de elementos, embalajes, empaques en desuso y en caso dado a través de medidas correctivas como el control químico, siguiendo las respectivas indicaciones descritas. ▪ Revise las temperaturas de los equipos de refrigeración y congelación y llevar registro diario. Asegúrese de

Almacenamiento	que existan mínimas variaciones de temperatura durante el almacenamiento. ▪ No abrir las puertas de los equipos de congelación y refrigeración durante mucho tiempo ni constantemente, porque así ayuda a mantener la temperatura apropiada y ahorra energía. ▪ No sobre llenar los refrigeradores o congeladores porque dificultan la limpieza y obstaculizan la circulación de aire frío. Se debe evitar la obstrucción de los ventiladores. ▪ Los alimentos se deben mantener en orden dentro de las cámaras de refrigeración, y congelación, etc. Separe las carnes según su especie: carne de res, pollo, cerdo, etc.| ▪ Los productos listos para el consumo como por ejemplo, embutidos, arepas, etc., sepárelos físicamente de las carnes crudas dentro de los refrigeradores y congeladores. ▪ Evitar poner en contacto, los productos cocidos o listos para consumir sin previa limpieza y desinfección, de los equipos, utensilios y mesas que hayan sido utilizados para los alimentos crudos. ▪ Proteger los alimentos para evitar quemaduras de congelación utilizando bolsas especiales y recipientes de plástico. ▪ No introduzca alimentos calientes en el congelador ya que aumentaría la temperatura del congelador afectando negativamente a otros alimentos. Deje enfriar los alimentos antes de congelarlos. ▪ Asegúrese de que los alimentos congelados se hayan descongelado por completo en el refrigerador antes de cocinarlos. ▪ Los alimentos que se han congelado y descongelado nunca deben volver a congelarse. ▪ Los huevos deben ser traspasados a un recipiente plástico higienizado, el cual deberá estar rotulado, esta actividad se realiza para disminuir el riesgo de infestación por insectos (cucarachas), ya que los cartones pueden contener huevecillos y ser un vector para el ingreso de cucarachas y otros insectos. ▪ Inspeccionar, rotular y fechar los alimentos que se almacenen, emplear el método de rotación de mercancía PEPS (Primeras entradas primeras salidas) Llevar control de las entradas y salidas de alimentos mediante el diligenciamiento del formato de entrada y salida de productos. ▪ El área donde se almacenan alimentos secos como enlatados, cereales, harina, azúcar, galletas, café, te, y otros alimentos no perecederos deberán estar en una área seca, fresca, bien ventilada, protegida contra los insectos y roedores. ▪ Evite la contaminación cruzada durante el almacenamiento.

Preparación y Manipulación	Se deben cumplir con el conjunto de las condiciones y medidas necesarias durante la preparación, elaboración, almacenamiento, distribución de los alimentos para asegurar que, una vez consumidos, éstos no representen un riesgo apreciable para la salud, es decir que sean inocuos (definición tomada de la FAO: Conferencia sobre Comercio Internacional de Alimentos a Partir del Año 2000: Decisiones basadas en criterios científicos, armonización, equivalencia y reconocimiento mutuo Melbourne, Australia, 11-15 de octubre de 1999. Por lo anterior todo el personal del Jardín debe tener conocimiento de los siguientes requisitos mínimos ▪ Mantener una esmerada limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste. ▪ El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. La dirección del jardín infantil tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año donde conste que es apto para manipular alimentos. ▪ Todos los manipuladores de alimentos deberán obtener constancia de asistencia al curso de educación sanitaria en manejo adecuado de alimentos, mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis horas, la información podrá ser impartida por las ESE, por capacitadores externos o profesionales de la institución que cumplan con los requisitos como copia de la autorización y la solicitud de supervisión del curso conforme a lo estipulado por la SDS. ▪ Lavarse las manos con agua y jabón, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento y después del uso del sanitario ▪ Utilizar el uniforme adecuado: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo**,** mantener el cabello recogido protegido con gorro y/o malla para evitar la caída de cabellos, en los alimentos y hacer uso del protector de boca y nariz (tapaboca). ▪ Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. ▪ No usar relojes, pulseras, anillos, pircing o cualquier tipo de joya o accesorio. ▪ Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte. ▪ No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas de preparación de alimentos o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del

	alimento. ▪ No probar los alimentos con el dedo o con cuchara. ▪ Notificar al Coordinador (a) del Jardín Infantil cualquier sospecha de enfermedad transmisible a través de los alimentos. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos. ▪ De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El uso de guantes no exime al personal de realizar el lavado de manos ▪ Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de preparación de alimentos deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas Consejos para evitar riesgos en la preparación: ▪ Cuando se requiera realizar el proceso de descongelación de alimentos debe realizarse de congelación a refrigeración, nunca sumergiendo el alimento en agua ni disponiéndolo congelado a cocción. ▪ Calcular que cantidad se debe preparar usando niveles de producción para evitar perdidas, descongelación y recalentamiento de producto. ▪ Garantizar que los alimentos se mantengan calientes hasta su servido se encuentran a temperaturas iguales o superiores a 60°C- , en todos sus puntos, ▪ Los jugos y ensaladas se deben conservar tapadas en refrigeración hasta su consumo para garantizar que al ser consumidas se encuentren en la temperatura adecuada entre 4+/-2°C de acuerdo a la Resolución 2674/2013. ▪ No permitir que los alimentos queden por tiempo prolongado en la zona peligrosa de temperatura, es decir entre 6° a 60 °C ▪ Tener los elementos listos y ordenados. ▪ Desechar todo producto o residuo de producto que cae al piso y todo producto retenido en las máquinas picadoras, molinos, etc. Estos restos deben ser considerados como basura, y ser arrojado a la bolsa de residuos orgánicos. No colocarlos sobre las mesas ni incorporados a los productos que sí se encuentran en condiciones óptimas, porque constituyen una fuente de contaminación de alto riesgo. ▪ Limpiar y desinfectar constantemente y evacuar las basuras periódicamente del área de proceso.

Servido y Distribución	En el momento de servido de los alimentos es necesario tener en cuenta que se tiene un gran peligro asociado al crecimiento microbiano, y a la contaminación del producto con equipos, superficies, envases, manipuladores y usuarios, es por esto que es necesario tomar medidas preventivas como : ▪ Evitando que el personal que está directamente vinculado a la preparación y/o servido de los alimentos no realice otras actividades como por ejemplo manipular celulares, traperos o basuras simultáneamente. ▪ Cuando se requiera esperar entre una etapa del proceso y la subsiguiente, el alimento debe mantenerse protegido y en el caso de alimentos susceptibles de rápido crecimiento microbiano y particularmente los de mayor riesgo en salud pública, durante el tiempo de espera, deberán emplearse temperaturas altas (>60°C) o bajas 4+/-2°C) según sea el caso. ▪ El servido de los alimentos deberá hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos. ▪ El servido de los alimentos calientes deberá hacerse con precaución para evitar accidentes a los niños y niñas y personal adulto del Jardín Infantil. ▪ suministrar–las porciones de alimentos establecidas,–para lo cual el personal asignado al proceso, en coordinación con las operarias de cocina, deberá estandarizar los utensilios de servido de alimentos. ▪ Asegurar una presentación adecuada, agradable e inocua. ▪ Garantizar que el lugar donde se consumen los alimentos se encuentre higienizado. ▪ La maestra o persona a cargo del momento de la alimentación (suministro) debe mantener adecuadas prácticas de higiene, lavar sus manos con agua y jabón antes de asistir a las niñas y los niños, mantener el cabello recogido y las uñas cortas. Además, debe propiciar con ellos, que este momento sea agradable, de aprendizaje, interacción y potenciación del desarrollo. ▪ El proceso de descomide se debe realizar en un recipiente plástico con bolsa ubicado fuera del área de servido de los alimentos y cerca al área donde se consumen los alimentos, con el fin de evitar que se presente contaminación cruzada.

RESPONSABILIDAD DEL JARDIN INFANTIL

1. Realizar un diagnostico de las condiciones actuales del jardín infantil, de tal manera que se puedan identificar las deficiencias y se establezcan acciones correctivas.
2. Divulgar y dar a conocer entre el personal del jardín infantil, la Guía Técnica de orientación para el cumplimiento de las Condiciones Sanitarias y las Buenas Prácticas de Manufactura.
3. Garantizar que a todo el personal manipulador de alimentos se le haya practicado un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

4. Garantizar que todo el personal manipulador de alimentos tengan constancia de asistencia al curso de educación sanitaria en manejo adecuado de alimentos, mínimo una vez al año.
5. Mantener actualizada y disponible los soportes de las acciones encaminadas al cumplimiento de las condiciones sanitarias y de Buenas Prácticas de Manufactura, como: Carpeta de proveedores, certificados médicos y de asistencia al curso de educación sanitaria del personal manipulador de alimentos, documentos de las empresas prestadoras de servicio de control de plagas (en caso de ser necesario), lavado de tanques, Plan de Saneamiento Básico documentado, implementado y auditado.

RESPONSABILIDAD DE LA EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

Proceso de Inspección, vigilancia y control

Teniendo en cuenta la normatividad sanitaria vigente, es obligación de la autoridad sanitaria competente, realizar visitas periódicas para verificar y garantizar el cumplimiento de las condiciones sanitarias y de las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas.

Actas de visita. Con fundamento en lo observado en las visitas de inspección, la autoridad sanitaria competente levantará actas en las cuales se hará constar las condiciones sanitarias y las Buenas Practicas de Manufactura encontradas en el establecimiento objeto de la inspección y emitirá concepto favorable o desfavorable según el caso.

Plazos para el cumplimiento:

1. Si como resultado de la visita de inspección se comprueba que el establecimiento no cumple con las condiciones sanitarias y las Buenas Prácticas de Manufactura se procederán a consignar las exigencias necesarias en el formulario correspondiente y se concederá un plazo no mayor de 30 días para su cumplimiento a partir de su notificación.
2. Vencido el plazo mencionado, la autoridad sanitaria deberá realizar visita de inspección para verificar el cumplimiento de las exigencias contenidas en el acta y en caso de encontrar que estas no se han cumplido, deberá aplicar las medidas sanitarias de seguridad y sanciones previstas en el presente decreto. Si el cumplimiento de las exigencias es parcial podrá otorgar un nuevo plazo por un término no mayor al inicialmente concedido.
3. En caso que en la tercera y última visita persista el incumplimiento se tomarán Medidas sanitarias, con el objeto de prevenir o controlar la ocurrencia de un evento o la existencia de una situación que atenten contra la salud individual o colectiva.
4. Una vez el jardín infantil de cumplimiento a las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria competente al no haber recibido una nueva visita para verificar el cumplimiento, deberá solicitarla por escrito a la dependencia de Salud correspondiente.

Notificación del acta. El acta de visita deberá ser firmada por el funcionario que la practica y notificada a en un plazo no mayor de 5 cinco días hábiles, contados a partir de la fecha de realización de la visita. Copia del acta notificada se dejara en poder del interesado. Para los vehículos transportadores de

alimentos, las autoridades sanitarias le practicaran una inspección y mediante acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.

Libre acceso a los establecimientos. La autoridad sanitaria competente tendrá libre acceso a los jardines infantiles en el momento que lo considere necesario, para efectos del cumplimiento de sus funciones de inspección y control sanitarios.

DEFINICIÓN DEL PROCEDIMIENTO POR PARTE DEL JARDIN INFANTIL

1. Divulgar y dar a conocer entre el talento humano del jardín infantil la Guía Técnica de orientación para el cumplimiento de las Condiciones Sanitarias y las Buenas Prácticas de Manufactura, de tal manera que se brinden los procedimientos que deben seguirse con el fin de prevenir y controlar los riesgos de contaminación de alimentos con el fin de brindar productos inocuos a los niños y las niñas en el jardín infantil.
2. Participar en los escenarios, medios y estrategias de capacitación, divulgación y socialización que sean establecidos por parte de la Secretaría Distrital de Integración Social en conjunto con la Secretaría Distrital de Salud con fines de brindar conocimientos a los jardines infantiles para la promoción de las Condiciones Sanitarias y las Buenas Prácticas de Manufactura en el jardín infantil.
3. Realizar un diagnostico de la condiciones del jardín infantil, de tal manera que se puedan identificar las deficiencias y se establezcan acciones correctivas.
4. Documentar e implementar un protocolo de buenas prácticas de manufactura a través del cual se establezcan mecanismos efectivos para el manejo de los alimentos en los procesos de compra, transporte, recibo, almacenamiento, preparación, servido o distribución y el plan de saneamiento básico.
5. Solicitar la visita de Inspección, Vigilancia y Control a la Autoridad Sanitaria Competente, para verificar el cumplimiento de normas y procesos para asegurar una adecuada situación sanitaria y de seguridad de todas las actividades que tienen relación con la salud humana.
6. Atender las recomendaciones y exigencias dejadas por la SDS, de tal manera que se de cumplimiento dentro de los plazos establecidos.
7. Mantener estricta vigilancia de las Condiciones Sanitarias y de Buenas Prácticas de Manufactura en las actividades diarias en el jardín infantil

RESPONSABLES

- La dirección del jardín infantil elaborará el protocolo de Buenas Prácticas de Manufactura y plan de saneamiento básico y facilitará los medios necesarios para la socialización, difusión y consulta permanente por parte del personal. del Jardín Infantil.
- El personal operativo será el encargado de ejecutarlo, por lo tanto es vital la capacitación continua y la implementación de las BPM en el Jardín Infantil
- Las autoridades sanitarias son las encargadas de verificar el cumplimiento de las condiciones sanitarias y de las Buenas Prácticas de Manufactura y de dejar consignadas las observaciones respectivas en el acta de visita.

FORMATOS O REGISTROS

- Copia de acta de visita con el concepto sanitario, donde conste el cumplimiento de las condiciones sanitarias y Buenas Practicas de Manufactura.
- Protocolos de Buenas Prácticas de Manufactura a implementar en el Jardín Infantil y el plan de saneamiento básico (documentado,

implementado, validado y auditado) con los correspondientes formatos de control limpieza y desinfección, control integral de plagas, manejo de residuos sólidos y líquidos y abastecimiento de agua potable.

- Facturas de compras de las carnes, especialmente.
- Formatos de control de entradas y salidas de alimentos.
- Formatos de recepción de alimentos.
- Carpeta con toda la información encaminada a dar cumplimiento a la normatividad sanitaria vigente,
- Formatos de control de temperaturas de los equipos de refrigeración y congelación.

SUPERVISIÓN O SEGUIMIENTO

La Supervisión o seguimiento estará a cargo de:

- Secretaria Distrital de Salud a través del equipo responsable de realizar visitas periódicas para inspeccionar, vigilar y controlar el cumplimiento de la norma en lo relacionado con el cumplimiento de las condiciones sanitarias y de las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas y verificar que no existan riesgos que afecten la salud pública.
- Secretaria Distrital de Integración Social, a través del equipo que ejerza la función de inspección y vigilancia para verificar el cumplimiento de los Lineamientos y Estándares Técnicos de Educación Inicial.
- Instituto Colombiano de Bienestar Familiar a través de los Equipo ubicados en los centros zonales del Distrito.
- El jardín infantil deberá cumplir los siguientes aspectos:
  - Los protocolos establecidos en los diferentes procesos de compras, recibo, almacenamiento, preparación y servido de alimentos, de acuerdo a las condiciones del Jardín Infantil.
  - Documentación completa de los manipuladores de alimentos.
  - El cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura, en cada una de las actividades desarrolladas en el servicio de alimentos.
  - El cumplimiento de las Condiciones sanitarias y locativas en todas las áreas del Jardín Infantil.

EVALUACIÓN

El protocolo de Buenas Prácticas de Manufactura, debe ser sometido a revisiones periódicas, esto con el fin de realizar las actualizaciones correspondientes cuando se requieran cambios en su contenido, por ejemplo en los procedimientos, formatos de registros, etc.
El jardín infantil debe estar en constante supervisión a la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura, realizando las respectivas acciones correctivas de manera inmediata, de tal manera que se prevengan riesgos de contaminación para los alimentos.

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

- Cartilla para el manejo adecuado de alimentos. Buenas Prácticas de Manufactura. Alcaldía Mayor de Bogotá. Secretaria de Salud. Abril de 2007.

REVISO	REVISO	REVISO	REVISO	REVISO
MARIA CLAUDiA SOSSA Y JULIO CÉSAR ARIAS Nutrición y Salubridad- Soporte a la operación Subdirección para la Infancia	SANDRA MILENA ROJAS CORREAL Nutrición y Salubridad - Soporte a la operación Subdirección para la Infancia	FRANCY PAOLA CONTRERAS GONZÁLEZ Creciendo Saludables - Fortalecimiento Técnico Subdirección para la Infancia		
Secretaria Distrital de Integración Social			Secretaria Distrital de Salud	

REVISO	REVISO	REVISO	REVISO	REVISO
MARIA CLAUDiA SOSSA Y JULIO CÉSAR ARIAS Nutrición y Salubridad- Soporte a la operación Subdirección para la Infancia	SANDRA MILENA ROJAS CORREAL Nutrición y Salubridad - Soporte a la operación Subdirección para la Infancia	FRANCY PAOLA CONTRERAS GONZÁLEZ Creciendo Saludables - Fortalecimiento Técnico Subdirección para la Infancia		
Secretaria Distrital de Integración Social			Secretaria Distrital de Salud	