Manual del Manipulador

Sanicontrol
sanidad y control de plagas

1. PRESENTACION

Existen normas emitidas por el ministerio de salud hoy ministerio de la protección social (Decreto 3075 de 1997), que establece los principios básicos y prácticas generales para la entidades que procesan alimentos establezcan normas de higiene alimentaría, que comprenden: la higiene del personal manipulador, la higiene del puesto de trabajo, la higiene de los equipos y utensilios requeridos para la elaboración, envasado, almacenamiento y distribución.

En esta cartilla se resume los principios básicos y normas generales de higiene durante todo el proceso de elaboración de alimentos, para que los consulte y los aplique en su trabajo y así usted pueda brindar a las personas un alimento saludable e inocuo.

2. DEFINICIONES BÁSICAS

ALIMENTO: *Todo producto natural o artificial, elaborado o no que ingerido aporta al organismo los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos.*

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: *Principio básico y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración envasado, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.*

MANIPULADOR DE ALIMENTOS: *Es toda persona que interviene directa u ocasionalmente, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.*

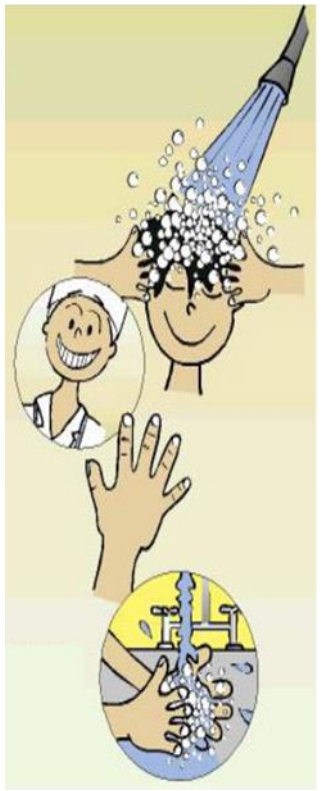
LIMPIEZA: *Es el proceso mediante el cual hay separación o desprendimiento de todo tipo de suciedad adherida en las superficies, objetos y utensilios. Este proceso reduce la cantidad de microorganismos pero no los elimina.*

DESINFECCIÓN: *Es una operación cuyo fin básico es destruir los microorganismos, principalmente patógenos que suelen contaminar el ambiente, las superficies, las manos y por tanto también los alimentos.*

CONTAMINACION CRUZADA*: Producida cuando microorganismos patógenos, especialmente bacterias, son transferidos por medio de alimentos crudos, manos, equipos, utensilios o residuos a los alimentos sanos.*

3. HIGIENE PERSONAL

Usted como encargado de la elaboración de alimentos debe cuidar de su higiene personal para garantizar la seguridad del alimento y la salud de las personas que consumen sus productos:



Darse un baño diario, en la mañana, antes de ir al trabajo

Usar desodorante y talco

Lavarse frecuentemente el cabello y peinarlo

Lavarse los dientes

Cambiarse diariamente la ropa interior

Rasurarse diariamente

Las uñas deberán usarse cortas, limpias y sin esmalte

Use su cabello corto y recogido bajo la cofia

No use joyas, reloj, anillos aros o cualquier otro elemento que pueda caer o tener contacto con los alimentos o equipos.

4. ESTADO DE SALUD

La zona de producción es un área muy delicada por los riesgos de contaminación del alimento por eso se le exige a los manipuladores tener un buen estado de salud, un manipulador no puede ingresar a la planta productiva cuando:

Padezca de una enfermedad contagiosa o susceptible a transmitirse al alimento

Tenga heridas infectadas o abiertas

Tenga irritaciones cutáneas infectadas

Presente diarrea o algo semejante



***Manos:** todo el personal debe lavarse correctamente las manos:*

- *Antes de iniciar labores*
- *Antes de manipular los productos*
- *Antes y después de comer*
- *Después de ir al servicio sanitario*
- *Después de toser, estornudar o tocarse la nariz*
- *Después de fumar*
- *Después de manipular la basura*



5. ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Se deben almacenar en un lugar limpio, seco, ventilado y en recipientes adecuados que los protejan de los insectos y roedores.



No vuelva a congelar alimentos que han sido descongelados

Utilizar estantes y/o estibas, los cuales se deben mantener limpios para el almacena- miento de alimentos

Deben protegerse de la temperatura y la humedad.

Almacenar frutas y verduras separados de los granos y cereales.

No almacenarse cerca de productos de aseo y sustancias químicas.

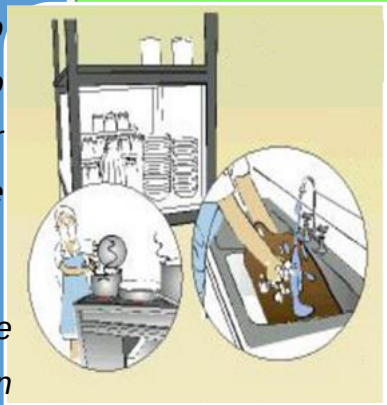
Los alimentos congelados, como Las carnes deben descongelarse en un proceso lento a través de la utilización del refrigerador.

Evitar el contacto entre los alimentos crudos y cocidos.

Aplique una rotación adecuada de los productos, lo primero que entra debe ser lo pri- mero que sale.

6.LIMPIEZA Y DESINFECCION

La limpieza y la desinfección garantiza la calidad e inocuidad de los productos, evitando que los microorganismos puedan contaminar los alimentos.



•Al iniciar y finalizar cada proceso de producción debe llevarse a cabo la limpieza y desinfección del lugar de trabajo, los utensilios y el menaje en general.

Las hortalizas y verduras que se consuman crudas deberán someterse al lavado y desinfección.

•Durante el proceso de distribución se puede causar pequeños accidentes ,como alimentos o bebidas derramadas para lo cual debe realizarse inmediatamente la limpieza y desinfección.

7. ELIMINACION DE BASURAS Y DESPERDICIOS



•Mantenga basureros con bolsas plásticas y tapa

•Evite llenar los basureros excesivamente

•Amarre y retire las bolsas cuantas veces sea necesario.

•Lave y desinfecte los basureros

8. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGA



Recuerde que los establecimientos de alimentos deben aplicar programas de control de insectos y roedores, los cuales deben ser realizados por empresas expertas y autorizadas por las secretarias de salud.

9. ENFERMEDADES TRASMITIDAS POR ALIMENTOS

Son aquellas enfermedades que se producen por el consumo de un alimento contaminado por parásitos o microorganismos dañinos Las enfermedades transmitidas por los alimentos contaminados pueden ocasionar síntomas gastrointestinales, como diarrea o grandes enfermedades como fiebre tifoidea, hepatitis e incluso la muerte.



Las personas mas susceptibles a contraer estas enfermedades son los niños, adultos mayores, mujeres embarazadas y los que tienen un sistema inmune débil (Ej.: Personas hospitalizadas).