MANUAL DE BUENAS PRACTICA DE MANUFACTURA UCA

ELABORADO POR : SANDRA M PINEDA CADRAZCO

NUTRICIONISTA

PRESENTACION

Las buenas prácticas de manufactura o BPM, son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. En el servicio EIC se realiza recibo- preparación - almacenamiento y distribución de alimentos (RPP – OLLA COMUNITARIA) en donde se cumple con todas las normas higiénico- sanitarias vigentes. Según lo descrito y establecido en el artículo 1 del decreto 3075 de 1997, Sobre BUENAS PRATICAS DE MANUFACTURAS (“BPM”) en el MANEJO E INOCUIDAD DE ALIMENTOS, de acuerdo a lo establecido en el Decreto No 3075 DE 1997 y la Resolución No 2674 DE 2013 toda empresa que realice actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional debe dar cumplimiento a lo descrito la normativa Legal vigente.

Los servicios de alimentación o cualquier servicio donde se lleven a cabo procesos de recibido, preparación, almacenamiento y distribución de alimentos, además tienen como objetivo ofrecer alimentos de calidad que sean seguros, es decir que estén libres de contaminantes que de alguna manera puedan afectar la salud de la población objeto, en este caso son los niños, niñas, gestantes y sus familias vinculadas al Servicio de Educación Inicial en zona rural y rural dispersa

En las instalaciones de nuestro programa se cuenta con todas las condiciones de espacio-higiene, las cuales no son ajenas a la obligación de cumplir con las BPM, dada la variedad de productos y su incidencia en la salud de los beneficiarios, por lo tanto, sus productos y servicios, tienen todos los atributos de calidad e inocuidad. El control de las enfermedades transmitidas por alimentos en el Programa, se realiza con la implementación de las BPM, principalmente a través de unos adecuados hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos (en los hogares y encuentros grupales), capacitaciones constantes, un correcto almacenamiento de materias primas y productos terminados, y adecuadas condiciones locativas en las casas de los usuarios.

Las buenas prácticas de manufactura constituyen una importante herramienta que involucra a todas las personas que intervienen en el proceso culinario, quienes deben

cumplir con ciertas condiciones, tanto personales como de hábitos, aunado a la práctica de medidas de higiene en los establecimientos donde se suministra, prepara, almacena y distribuye alimentos. Por parte del servicio educación inicial campesina, como prestadora de los servicios del ICBF y teniendo en cuenta el manual operativo de la modalidad propia e intercultural estándares de calidad del componente de salud y nutrición, se lleva a cabo la elaboración del presente manual de buenas prácticas de manufactura con la finalidad de facilitar un instrumento básico a todo el talento humano con el fin de que sirva de guía para el SERVICIO EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA PARA LA ZONA RURAL Y RURAL DISPERSA.

Es importante resaltar que este manual se articula con el desarrollo de la práctica 9 y 11, además la prevención de diarreas Agudas-EDA y enfermedades transmitidas por alimentos ETA que, en caso de presentarse, deterioran la salud, afectando el crecimiento y desarrollo de las niñas y niños.

DIRIGIDO A

El presente manual de BPM se encuentra dirigido todo el personal manipulador de alimentos a padres de familias que preparan las ollas , proveedor de alimentos, profesionales del área administrativa y Talento Humano del servicio educación inicial campesina que presta sus servicios en el programa de educación inicial campesina rural y rural dispersa, a fin de garantizar la calidad en la prestación del servicio de alimentación que se ofrece en la Olla comunitaria.

OBJETIVO GENERAL

Garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos mediante la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura durante la entrega de la RPP y preparación de la Olla comunitaria, con el fin de prevenir alteraciones en salud de los niños, niñas, mujeres gestantes y sus familias.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Brindar a los participantes de la MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL DEL SERVICIO EIC, de las unidades comunitarias de atención (UCA) las condiciones higiénicas sanitarias adecuadas que contribuyan a disminuir riesgos para la salud y mejoren la calidad del servicio prestado**.**

Garantizar la higiene y seguridad de los alimentos y productos que se utilizan en la atención de los niños (olla comunitaria y los alimentos entregados en el RPP) , así como asegurar la salud y bienestar de los pequeños.

ALCANCE

La implementación de las buenas prácticas de manufactura inicia desde la planeación del ingreso de la materia prima al lugar del almacenamiento hasta la entrega del producto terminado al consumidor (llegada del RPP almacenamiento y posterior entrega al participante, con la olla comunitaria llegada de la proteína y demás alimentos pasando por los procesos de recibido, picado, transformación, preparación, cocción, distribución y servido). Por lo tanto, se deberán llevar a cabo diferentes procesos que permitan el desarrollo del debido proceso, iniciando con la limpieza y desinfección de las instalaciones, tanto de almacenamiento y preparación preliminar. Seguidamente, con la preparación de los manipuladores de alimentos quienes deberán portar los elementos de protección personal limpios y de color claro, además de los utensilios de protección personal (tapabocas, gorros, guantes) así como la ejecución del lavado de manos en cada cambio de actividad. De igual manera se deberá, almacenar de manera correcta los alimentos que tengan lugar a ello. Así mismo, en caso de ser necesario se llevará a cabo la preparación preliminar de los alimentos en donde se deberán aplicar diferentes procesos, por ejemplo, lavado y desinfección de alimentos, utensilios, áreas y superficies. Por último, será necesario utilizar los elementos de protección personal durante la distribución del producto terminado. Garantizando de esta manera la calidad de los productos.

MARCO LEGAL

1.Resolución 2674 de 2013 por su parte, detalla los requisitos sanitarios y las condiciones para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos.

2.Decreto 3075 de 1997. Ministerio de Salud, donde se establecen los procedimientos de obligatorio cumplimiento para fábricas, empresas y servicios de alimentación que realicen actividades de fabricación, procesamiento, envase y almacenamiento de alimentos a nivel nacional.

3.CONPES 113 DEL 2007. Donde se establece la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN).

4.Buenas Practica de Manufactura (BPM)

5.Directrices del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos. INVIMA.

RESPONSABLE

Profesionales Nutricionistas Dietistas, apoyo de salud y nutrición Aux de Enfermeros, Equipo Psicosocial, Agentes educativas, personal transportador, manipuladores de alimentos (padres de familias).

DEFINICION

- **Agente:** Microorganismos o toxinas provenientes de microorganismos, sustancias químicas o sustancias radioactivas presentes en los alimentos o agua.
- **Buenas Prácticas de Manufactura**: Conjunto de procedimientos, actividades, condiciones y/o controles de tipo general con el objeto de garantizar la adecuación y la inocuidad de los productos mediante la disminución de los riesgos de contaminación física, química, sin perjuicio de otras disposiciones legales aplicables en materia de Salud Pública.
- **Calidad:** El grado en que un producto o servicio cumple con los requisitos de los grupos de interés lo que permite ser apreciado como igual, mejor o peor entre productos de su misma especie.
- **Contaminación:** Presencia de sustancias o agentes extraños de origen biológico, químico o físico, que se consideren indeseables para el producto, nocivos o no para la salud animal y, eventualmente, por extensión, para la salud humana y el medio ambiente.
- **Contaminación cruzada:** Contaminación física, química o biológica procedente de una etapa, un proceso o un producto diferente.
- **Control de calidad**: Conjunto de técnicas y actividades planeadas y sistemáticas, realizadas para garantizar el cumplimiento de las especificaciones técnicas de un producto.
- **Desinfección:** Acto o efecto de eliminar o reducir los microorganismos nocivos, por medio de agentes químicos o de métodos físicos aplicados a edificios, instalaciones, maquinaria y herramientas, de modo que se impida la contaminación del producto elaborado.
- **Especificaciones Técnicas:** Conjunto de características que le confieren a un producto la capacidad de satisfacer las necesidades para las que fueron creadas.
- **Fecha de caducidad:** Fecha asignada a un producto que designa el término del periodo de consumo.

- **Limpieza**: Eliminación de tierra, restos de alimentos, polvo, suciedades, grasas u otros materiales indeseables.
- **Lote:** Es una cantidad específica de cualquier materia prima o producto alimenticio que haya sido elaborado bajo las mismas condiciones de operación y durante un periodo determinado, identificada de origen mediante un código para su trazabilidad.
- **Sistema de calidad:** Es un método planificado y sistemático de medios y acciones, encaminados a asegurar confianza en que los productos o servicios se ajustan a las especificaciones.

El programa EIC, del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, se encuentra dirigidas a mujeres gestantes, en período de lactancia, niños y niñas menores de 5 años o hasta su ingreso al grado transición, cuyas familias y cuidadores requieren apoyo para fortalecer sus procesos de cuidado y crianza en el hogar. En ella se ofrecen servicios de complemento nutricional (RPP) y preparación de la Olla comunitaria.

Por ende, se deberá garantizar el debido proceso en la entrega de los productos alimentarios, llevando a cabo el lavado de manos, el uso de elemento de protección personal y la limpieza y desinfección de las áreas y superficies en donde se servirán las ollas comunitarias y la entrega de RPP

NORMAS PARA LA HIGIENE Y ADECUADA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

La Organización Mundial de la Salud estima que las enfermedades causadas por alimentos contaminados constituyen uno de los problemas sanitarios más difundidos en el mundo de hoy. Aplicando prácticas adecuadas durante la manipulación de alimentos, reducirá considerablemente el riesgo que entrañan las enfermedades de origen alimentario.

PERSONAL

El personal manipulador de alimentos, es el factor más importante para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos, por ello debe dársele una atención especial y determinar con exactitud los requisitos que debe cumplir.

Examen salud: A través de este examen se pretende identificar las condiciones físicas y de salud del trabajador que le permiten desempeñar el cargo y están sujetas al tipo de trabajo que deba ejecutar. En la hoja de vida del empleado debe figurar la valoración médica general para verificar el estado de salud.

-Higiene Personal: Es la base fundamental en la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura por la cual toda persona que entre en contacto con materias primas, material de empaque, productos terminados, deberá observar las indicaciones anotadas en el listado siguiente según corresponda:

- El baño corporal diario es un factor fundamental para la seguridad de los alimentos.

No se permite trabajar a empleados que no estén debidamente aseados.

- Usar ropa limpia a diario (incluye calzado).
- Mantener las uñas cortas y limpias.
- Comer, beber, mascar chicles o cualquier otra cosa, solo podrá hacerse en áreas y horarios establecidos.
- No se permiten chicles, dulces u otros objetos en la boca durante el trabajo, ya que pueden caer en los productos que se están entregando.
- Evitar toser o estornudar sobre los productos, el tapaboca ayuda a controlar estas posibilidades.
- Cortadas o heridas leves y no infectadas, deben cubrirse con un material sanitario, antes de entrar a la línea de empaque.
- Personas con heridas infectadas no podrán trabajar en contacto directo con los productos.
- Lavado de manos en todo momento, es decir antes o después de manipular alimentos u otros elementos.
- Debe abstenerse de fumar, comer, probar los alimentos con el dedo y/o masticar chicle, durante la preparación de los alimentos.

Elementos de Protección Personal: Se consideran elementos de protección todos aquellos aditamentos que por necesidades del oficio deben ser usados por las personas encargadas de manipular alimentos con el propósito de evitar cualquier tipo de accidente de tipo laboral y que busquen la protección del trabajador frente al riesgo al que está expuesto.

PARA ENTREGA DE RPP

Pantalón cerrado,

- zapatos cerrados preferiblemente en colores claros para que sea posible visualizar la suciedad.

- Guantes plásticos

¿CUÁNDO ES NECESAR?

¿CUÁNDO LAVARSE LAS MANOS

PROCESO DE LAVADO DE IO





1. Cuando empieza el turno de trabajo
2. Cuando las manos se ven y se sienten sucias
3. Antes de ponerse los guantes de carnaza, de manipulación o desechables
4. Antes de manipular los alimentos
5. Después de ir al baño
6. Después de manipular alimentos crudos
7. Después de toser, estornudar o sonarse.
8. Después de tocarse la cara u otra parte del cuerpo
9. Después de manipular desechos, basura, escobas, trapeadores, jabones o desinfectantes.
10. Antes y después de comer, tomar o fumar
11. Después de limpiar las mesas y manipular utensilios sucios

2. INSTALACIONES FÍSICAS:

El área donde se lleve a cabo el desarrollo de la entrega de la RPP y preparación de la Olla Comunitaria, debe contar con iluminación natural o artificial, libres de acumulación de materiales, basuras, desperdicios, chatarra o cualquier otro elemento que favorezca la posibilidad de albergue para contaminantes o plagas, no se permite la presencia de animales en la Unidad de Atencion Comunitaria, si se cuenta con piso, paredes, ventanas deben estar totalmente limpios y en su defecto desinfectados.

3.INSTALACIONES SANITARIAS

-Lavamanos, inodoros:

Los baños deben estar dotados con papel higiénico, soluciones desinfectantes, jabón, papel desechable para el secado de manos y recipientes para la basura con su tapa. Todas las aguas servidas deben ser conducidas a las cañerías de aguas residuales, no se permite que las aguas servidas corran sobre los pisos.

-Botiquín: completamente implementado para caso de accidentes.

4.SERVICIOS:

-Abastecimiento de Agua: Donde se realicen los encuentros grupales, entrega de RPP y preparación de la Olla Comunitaria, se debe contar con agua potable e incluso para el lavado de manos.

-Desechos Sólidos (Basuras): Donde se realice los encuentros grupales, entrega de RPP y preparación de la Olla Comunitaria, se debe disponer de recipientes, locales e instalaciones apropiadas para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos, clasificados de acuerdo con un código de colores establecido para la clasificación de forma correcta. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición se debe disponer del manejo previo a su disposición final.

-Control de plagas: No se debe evidenciar presencia de roedores o insectos, por lo tanto, se debe dar cumplimiento al protocolo de control de plagas en cuanto sea necesario. El proveedor de alimentos deberá proporcionar el certificado de control de plaga.

Si la EAS en su espacio u oficina debe contar con el certificado de control de plaga.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Las buenas prácticas de manufactura son un conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican en los establecimientos donde se elaboran alimentos con el fin de minimizar los riesgos de contaminación, contribuyendo a la calidad y seguridad alimenticia y la salud, asegurando que el consumidor va a recibir un producto con características organolépticas adecuadas, con un contenido nutricional óptimo e inocuo.

PROCESOS

1.COMPRA

La garantía de la calidad de los productos utilizados en la preparación de alimentos, se logra mediante un adecuado procedimiento de control a los proveedores existentes. Dentro de este programa se contempla el tipo de materias primas e insumos que son suministrados por los proveedores, con el fin de realizar un control sobre la procedencia de las materias primas, y asegurar que estas cumplan con los estándares de calidad. Para definir la cantidad de materia prima a comprar, se deberá tener en cuenta la minuta patrón y el peso bruto de cada alimento, establecido por la minuta patrón para cada grupo etario.

2.RECEPCIÓN DE LA MATERIA PRIMA:

- El área de recepción de la RPP – alimentos de para la Olla comunitaria, debe estar protegido de posibles fuentes de contaminación y presencia de plagas. Debe estar debidamente limpio señalizado.

- Debe tener a su disposición las fichas técnicas de cada uno de los productos, para efectos de verificar su conformidad.
- Las fichas técnicas deben ser entregadas por cada uno de los proveedores de los productos y en ellas estarán contenidos los requisitos y características que se deben cumplir.

- Los alimentos deben inspeccionarse y realizar una prueba de calidad, describiendo textura, color, apariencia general, fecha de caducidad y condiciones de empaque.

- Los alimentos se almacenarán en condiciones apropiadas de acuerdo con sus características, es decir NO deben depositarse las mercaderías en el suelo, sino en recipientes de conservación específicos para cada alimento.

- Los productos que se alteren durante el almacenamiento deberán separarse y devolverse

al proveedor con el fin de evitar el mal uso y la contaminación. Según la naturaleza del alimento se almacenará en zona seca o zona fría como se establece en el siguiente cuadro.

- No se permitirá la presencia de personal ajeno en las áreas en donde se esté realizando la actividad

ALMACENAMIENTO

- Los alimentos que no necesitan frío se deben almacenar en lugares limpios, secos, ventilados y protegidos de la luz solar y la humedad, siendo estos quienes favorecen la reproducción de bacterias y hongos.

- Los alimentos que por sus características sean favorables al crecimiento bacteriano hay que conservarlos en régimen frío, se almacenará en cavas y en neveras.

- Los alimentos deben colocarse en estanterías de fácil acceso a la limpieza, nunca en el suelo ni en contacto con las paredes.

- No sobrepasar la capacidad de almacenamiento de las instalaciones.

- No barrer en seco (en ninguna instalación donde se conserven y/o manipulen alimentos).

- Separar los alimentos crudos de los cocidos: si no se puede evitar que compartan el mismo estante, al menos, aislarlos con bolsas apropiadas o recipientes de plástico o vidrio.

- La unidad debe estar completamente techada para evitar la entrada de agua u otros contaminantes.

- Dicho proceso debe realizarse fuera de lugares húmedos, de temperatura ambiental, alejados de focos contaminación.

GRUPO DE ALIMENTOS	**TIPO DE ALMACENAMIENTO**	**CUIDADOS ESPECIALES**
Leguminosas	Zona seca y fresca	Limpieza de la zona de almacenamiento.
Cereales	Zona seca y fresca	Se recomienda mantener lejano al suelo y el almacenamiento en recipientes debidamente cerrados.
Harinas	Zona seca y fresca	Se recomienda mantener lejano al suelo y el almacenamiento en recipientes debidamente cerrados.
Azúcar	Zona seca y fresca	Se recomienda mantener lejano al suelo y el almacenamiento en recipientes debidamente cerrados.
Huevos	Zona seca y fresca	Ubicar lejos de alimentos con olor fuerte.
Frutas	Zona seca	Alejar de zonas húmedas y mantener la limpieza y desinfección en la zona.
Leches y derivados	Zona fresca y fría	Mantener la adecuada refrigeración.
Aceites y Grasas	Zona seca y fresca	Impedir contacto directo con la luz.

Bienestarina	Zona seca y fresca	Mantener vigilancia a la rotación según la fecha de vencimiento.

NOTA: Se debe llevar a cabo evaluación de la materia prima, teniendo en cuenta sus características organolépticas.

Anexo 1, control de recibo y almacenamiento de alimentos.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (Aplica solo para la olla comunitaria)

-LAVADO: Para el lavado se debe usar agua potable y esponja, e ir realizándolo una por una como son piezas individuales para eliminar tierra y mugre visibles.

-DESINFECTANTES: es indispensable desinfectar la materia prima para reducir la carga microbiana presente, y así evitar posibles enfermedades gastrointestinales RPP. Cuando se realiza la olla comunitaria se realiza este proceso a los diferentes alimentos que van a ser parte de la preparación.

-DESCONGELADO (aplica solo para la socialización para las familias y en la olla comunitaria). Nunca debe descongelarse a temperatura ambiente ni en agua tibia. Por ningún motivo debe congelarse nuevamente un producto que ha sido descongelado. Nunca debe cocinarse un trozo de carne congelada, puede parecer exteriormente cocido y estar crudo en el centro.

-PREPARACIÓN -COCINADO: olla comunitaria

Los utensilios usados deberán estar debidamente lavados y desinfectados.

Las temperaturas y tiempo de cocción en sus diferentes modalidades (asado, frito o hervido) deben ser suficientes para cocer por completo los alimentos y asegurar la eliminación de todos los microorganismos.

Se tendrá especial cuidado con los trozos grandes, el centro debe estar bien cocido (a una temperatura de 100°C han hervido o se han cocinado), para garantizar la destrucción de salmonella y otros patógenos.

En el caso de frituras, la grasa y aceites que se usen para freír deben renovarse cuando se observa evidente cambio de color, sabor u olor.

Nunca se reutilizará el aceite que se ha quedado del encuentro anterior.

Mientras se están cocinando, los alimentos deben estar debidamente tapados, de manera que se evite pueda caer algún material extraño.

Para probar la sazón de las preparaciones directamente de la olla o fuentes principales, se deberán emplear utensilios (cucharas, tenedores, cucharones, etc.), los cuales no se volverán a introducir en la olla luego de ser utilizados si previamente no se lavan, ya que esto produciría contaminación.

La preparación de todo tipo de salsas y aderezos deberá ser diaria, en un lapso de tiempo lo más cercano a la hora de servicio o despacho. No preparar una salsa reutilizando las sobras.

Se tomará especial precaución para evitar que vengan adheridos materiales extraños (polvo, agua, grasas) en los empaques de los productos que puedan generar una contaminación.

-CONSERVACIÓN (solo aplica para las familias al momento de socializarle estas temáticas en el hogar y en la olla comunitaria.

- Elaborado el alimento, es importante llevar a cabo el enfriamiento lo más rápido posible, a fin de prevenir su contaminación. Se deberá colocar en recipientes poco profundos los alimentos preparados. Agitar constantemente con una cuchara desinfectada.

- Se recomienda almacenar en refrigeración los alimentos ya preparados, por no más de tres días, siempre y cuando no se observe alteración alguna.

- Si los platos cocinados no han sido sometidos a un enfriamiento rápido, deben eliminarse después de 24 horas de conservación.

-SUMINISTRO Y CONSUMO DE ALIMENTOS (olla comunitaria)

- La persona (la encargada del proceso en el hogar y en la olla comunitaria) que servirá a los niños y niñas debe mantener higiene personal, en especial las manos (uñas cortas y limpias). Eludir los malos hábitos de higiene.

- En el servido se emplearán utensilios exclusivos de esta actividad, previo lavado y desinfectado. En caso de que éstos se caigan al suelo, no

se usarán nuevamente hasta que hayan sido lavados y desinfectados.

No se deben incorporar a las preparaciones nuevas alimentos preparados del día anterior.

- Se debe dejar un borde en el plato que permita tomarlo sin tocar el Alimento.
- Por ningún motivo se servirán los alimentos directamente con las manos.
- Por ningún motivo la persona que sirve el alimento puede coger dinero al mismo tiempo
- No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores.
- El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
- No se permite el uso de maquillaje.
- No está permitido comer, beber o masticar.
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo.
- Aplicar normas de bioseguridad, anteriormente menciones.

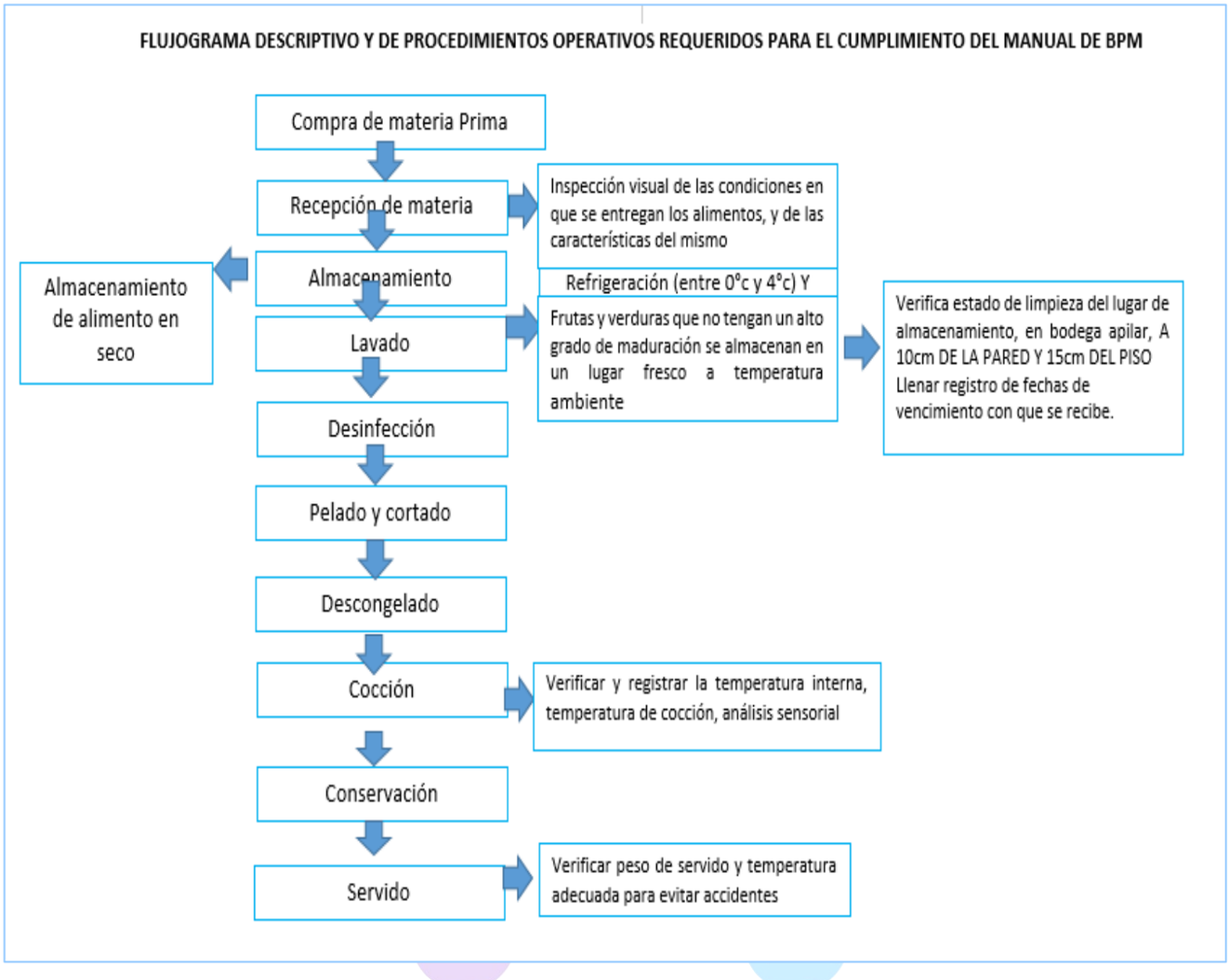
CÓMO EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA:

- Limpiar con agua potable todas las superficies, después que hayan estado en contacto con los alimentos crudos y antes de utilizarlas con alimentos cocinados o que deben consumirse crudos (ej.: frutas y verduras).

- De preferencia los elementos como tablas de picar deben ser diferentes para alimentos crudos y cocidos, si esto no es posible, lavarlos correctamente.

- Limpiar con abundante agua caliente y detergente los utensilios después de haberlos utilizado con alimentos crudos.
- Lavarse las manos después de manipular alimentos crudos, aunque haya utilizado guantes.

FLUJOGRAMA DESCRIPTIVO Y DE PROCEDIMIENTOS REQUERIDOS PARA EL CUMPLIMIENTO DEL MANUAL BPM



PROCESO DE RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE
1. Transporte de alimentos: Durante el transporte de los alimentos se debe evitar la contaminación y proliferación de microorganismos, protegerlos de alteración y daños al envase, manteniendo los controles de tiempo y temperatura cuando se requieran.	Transportadores de alimentos
2. Almacenamiento de alimentos: La unidad debe estar completamente techada y en perfectas condiciones para evitar la entrada de agua u otros contaminantes, se almacenarán los alimentos en cavas y en nevera los que requieren llevar una cadena de frio.	Manipulador de alimentos TH
3. Equipos y Utensilios: Todos los equipos y utensilios (guantes, tapabocas y gorros) utilizados en el proceso de recepción, almacenamiento, distribución de alimentos deben ser usados solo para los fines en que fueron diseñados. Todos los equipos y utensilios empleados en los procesos que entren en contacto con cualquier tipo de alimento deben ser de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores ni sabores, resistente a la corrosión y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza y desinfección.	Manipulador de alimentos TH
4. Servido: la entrega de los alimentos deberá evitar el contacto del alimento con las manos.	TH
5.Uso de elementos de protección personal: El manipulador alimento deberá utilizar durante el procedimiento la debida protección personal, tales como gorro, tapabocas y guantes.	TH

BIBLIOGRAFIA

- Decreto 3075 de 1997.
- Resolución 2674 de 2013.
- Resolución 719 de 2015.

ANEXO

ANEXO 1. Lista de chequeo, evaluación a proveedores.

ASPECTO A VERIFICAR	C	NC	OBSERVACIONES
La planta está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación			
La construcción es resistente al medio ambiente y a prueba de plagas (aves, insectos, roedores, murciélagos)			
La planta presenta aislamiento y protección contra el libre acceso de animales o personas.			
El funcionamiento de la planta no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad.			
Los accesos y alrededores de la planta se encuentran limpios, de materiales adecuados y en buen estado de mantenimiento			
Se controla el crecimiento de malezas alrededor de la construcción.			
Los alrededores están libres de agua estancada.			
La planta y sus alrededores están libres de basura, objetos en desuso			
Las puertas, ventanas y claraboyas están protegidas para evitar entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas			
PERSONAL MANIPULADOR			
Todos el personal que manipulan los alimentos RPP- llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos			
ALMACENAMIENTO			
El almacenamiento de los productos se realiza ordenadamente estibas o pilas, sobre palés apropiados, con adecuada separación las paredes y del piso			

CONDICIONES DE TRANSPORTE			
Las condiciones de transporte excluyen la posibilidad de contaminación y/o proliferación microbiana. Los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario			
El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requerida por el producto (refrigeración, congelación, etc.)			
Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los productos			
Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso “Transporte de Alimentos”			
PRODUCTOS			
Los productos susceptibles de contaminar (carne de res, pollo, pescados y quesos etc.) o ser contaminados se encuentran debidamente almacenados, protegidos y separados para evitar la contaminación cruzada.			
Los productos se encuentran dentro de su vida útil y son aptos para el consumo.			
CONCEPTO DE IDONEIDAD SANITARIA			

NOMBRE DE LA EAS:	**FECHA:**	**FIRMA PROVEEDOR:**
	FIRMA DE LA EAS:	

ANEXO 2.

ANEXO 2.

FORMATO DE CONTROL DE RECIBO Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

SERVICIO EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA– EIC.

CONTROL DE RECIBO Y ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

FECHA:			**Nombre de la UCA:**						**Municipio:**	
GRUPO ETARIO	**NOMBRE DEL ALIMENTO**	**# DE LOTE**	**CANT RECIBIDA**	**FECHA DE VENCIMIENTO**	**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**				**PRODUCTOS RECIBIDOS A SATISFACCIÓN**	**UNIDAD ES DEVUELTAS**
					color	**olor**	**Textura**	**empaque**		
OBSERVACIONES			**REVISADO POR:**							

Resolución Actualizada MinInterior 055 del 25 de Abril/2023
COAFROB
CONSEJO COMUNITARIO AFRODESCENDIENTE
Nit: 901.361.790-7
Movil: 310-5598062
Carrera 10 Nº 18 - 52, Barrio San Jose
Email: coafrobolivar@gmail.com
Res. del SNBF del ICBF 0012 del 21 enero/2022

ANEXO 3.

LISTA DE CHEQUEO DE BUENAS

PRACTICAS DE MANUFACTURA RPP PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS A LA PRIMERA INFANCIA – EDUCACION INICIAL CAMPESINA .

A continuación, se presenta la lista de chequeo para el TH, que realiza procesos de recepción, descargue, preparación, almacenamiento y distribución de la **RPP,** teniendo en cuenta el manual de BPM en la prestación del servicio a la primera infancia del programa Educación inicial campesina EIC – RURAL Y RUAL dispersa.

SERVICIO EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA – EIC. **LISTA DE CHEQUEO BPM-RPP**			
FECHA:	**MES:**	**MUNICIPIO:**	
UCA:			
RECEPCIÓN DE RPP EN LA UCA			
ITEM A EVALUAR	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
El carro que realiza la entrega de la RPP a las UCA cuenta con estibas u otro material.			
El Conductor y ayudante llevan puesto tapabocas, cofia, y guantes a la hora del descargue de la RPP.			
El conductor y ayudante realizan el correcto lavado de manos antes y después de descargar la RPP a la UCA.			
Los alimentos entregados a la UCA cuentan con empaque secundario y con los alimentos establecidos para cada grupo etario.			
ALMACENAMIENTO RPP - UCA			
El área donde se conserva la RPP en la UCA cuenta con la capacidad de almacenamiento requerida.			
El área de almacenamiento se encuentra limpio, libre de plagas, roedores y con la respectiva desinfección.			
Las RPP no se encuentras distribuidos en el suelo, si no en			

recipientes específicos de conservación (estibas, cartones, etc..)			
Se realiza verificación de las características organolépticas de los alimentos de la RPP.			
Se cuenta con un espacio y agua para el lavado de manos.			
Se realiza verificación de los alimentos en cantidad solicitadas con las cantidades entregadas.			
Se verifica las fechas de vencimiento de los alimentos de la RPP.			
ENTREGA DE RPP – USUARIOS			
El personal que entrega la RPP a los beneficiarios cuenta con tapabocas, cofia(gorro) y guantes.			
El personal que entrega la RPP utiliza delantal o en su defecto camisa manga larga.			
Se mantiene la distancia de 2 metros a la hora de entregar la RPP entre los padres de familia y/o acudientes del beneficiario.			
El padre de familia y/o acudiente del beneficiario cuenta con tapabocas.			
El padre de familia y/o acudientes realizan el lavado de manos o en su defecto desinfección con alcohol o gel antibacterial.			
Los paquetes de RPP no se caen al piso o se colocan sobre este.			

MANIPULADORES DE ALIMENTOS (OLLAS COMUNITARIAS Y RPP)

Mantienen las uñas cortas, sin esmalte y limpias.			
Utilizan el calzado cerrado, de material resistente, lavado y de tacón bajo.			
No utilizan relojes, pulseras, anillos o cualquier otro tipo de joya o accesorios.			
Evita comer, beber, masticar cualquier tipo de alimento u objeto			
Evita estornudar, toser o escupir.			
Realiza frecuentemente el lavado de manos o en su defecto la desinfección con alcohol gel antibacterial.			
Realiza limpieza de la bolsa en donde va la RPP.			
REVISADO POR:			

ANEXO 4.

LISTA DE CHEQUEO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA-OLLA COMUNITARIA PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS A LA PRIMERA INFANCIA – EIC

A continuación, se presenta la lista de chequeo para el TH, que realiza procesos de preparación, servido y distribución de la ***Olla comunitaria***, teniendo en cuenta el manual de BPM en la prestación del servicio a la primera infancia del programa Educación inicial campesina rural disperso.

SERVICIO EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA – EIC. LISTA DE CHEQUEO BPM- OLLA COMUNITARIA					
FECHA:	**MES:**			**MUNICIPIO:**	
PROGRAMA:	**UCA:**				
MATERIA PRIMA					
ITEM A EVALUAR	**CUMPLE**		**NO CUMPLE**		**OBSERVACIONES**
	E.1	**E.2**	**E.1**	**E.2**	
Se realiza verificación de los alimentos de acuerdo a su olor, textura, color, apariencia general, fecha de caducidad y condiciones de empaque.					
Los alimentos concuerdan con lo establecido por la EAS y las familias.					
ALMACENAMIENTO ALIMENTOS PARA LA OLLA COMUNITARIA					
El área de almacenamiento cuenta con la capacidad requerida.					
El área de almacenamiento se encuentra limpio y con la respectiva desinfección.					
El área donde se almacenan los alimentos está libre de plagas, roedores, etc.…					

Se cuenta con un espacio y agua para el lavado de manos.					
Separar los alimentos crudos de los cocidos: si no se puede evitar que compartan el mismo estante, al menos, aislarlos con bolsas apropiadas o recipientes de plástico o vidrio.					
Los alimentos mientras se llevan al área de preparación se almacenan en lugares limpios, secos, ventilados y protegidos de la luz solar y la humedad.					
El área debe estar completamente techada para evitar la entrada de agua u otros contaminantes.					
Los alimentos en seco se almacenan en estantes y los alimentos de frio en cavas o neveras.					
PREPARACIÓN OLLA COMUNITARIA					
Se utiliza agua potable y esponja para el lavado de los utensilios (cucharas, ollas, cuchillos, entre otros.)					
Se realiza lavado y desinfección de los alimentos a preparar.					
Se utiliza agua potable para la preparación de la olla comunitaria.					
Se cumplen con las temperaturas de cocción de los alimentos.					

SUMINISTRO Y CONSUMO DE ALIMENTOS					
En el servido se emplean utensilios exclusivos de esta actividad, previo lavado y desinfectado.					
La UCA entrega a las familias bolsitas para guardar los tapabocas mientras el consumo de alimentos.					
Se cumple con el distanciamiento físico entre las familias y talento humano.					
MANIPULADORES DE ALIMENTOS					
Utiliza gorro, tapabocas y guantes.					
Mantienen las uñas cortas, sin esmalte y limpias.					
Utilizan el calzado cerrado, de material resistente, lavado y de tacón bajo.					
No utilizan relojes, pulseras, anillos o cualquier otro tipo de joya o accesorios.					
Evita comer, beber, masticar cualquier tipo de alimento u objeto					
Evita estornudar, toser o escupir.					
Realiza frecuentemente el lavado de manos o en su defecto la desinfección con alcohol gel antimaterial					
En constancia firma:					