ACTA N° 392

FECHA: Bogotá, 14 de diciembre 2022

HORA: 1:00 – 2: 00 Pm

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Memoria y Saber

TEMA: PERSONAL MANIPULADOR

ORDEN DEL DÍA:

SALUDO Y BIENVENIDA
OBJETIVO CAPACITACIÓN
NORMATIVIDAD DECRETO 30/75 Y RES. 26/74 2016
PERSONAL MANIPULADOR
PRACTICAS HIGIÉNICAS
LAVADO DE MANOS
INADECUADOS HÁBITOS HIGIÉNICOS
REGISTRO FOTOGRÁFICO
TEST

OBJETIVO: Las enfermedades de origen alimentario son producidas por el consumo de alimentos o agua contaminados con microbios o sustancias químicas. Se pueden presentar por la falta de control en el proceso de elaboración, manipulación, conservación, transporte, distribución o comercialización de los mismos.

METODOLOGÍA: El taller se realiza de manera teórica por medio de presentación en Power Point se les explica la temática expuesta, previo a realizar unas preguntas acerca del tema; posterior al tema se clarifica dudas de la temática y se procede a realizar Post test.

DESARROLLO:

Es toda persona que interviene directamente, en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

El manipulador tiene la gran responsabilidad en la prevención de las enfermedades que puedan ocasionar los alimentos que se ingieren, ya que existen situaciones que favorecen las intoxicaciones o las infecciones de origen alimentario, situaciones que pueden ser controladas en todos los procesos.

Powered by CamScanner

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

- El personal es sometido a un reconocimiento médico antes de desempeñar la función de manipulador de alimentos para garantizar que no será fuente directa de contaminación de los productos que manipule.

- La empresa realiza exámenes periódicos a su personal para evitar problemas con su estado de salud. (Una vez al año)

- No participan en las actividades de manipulación de alimentos, las personas que sufran alguna enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o contaminar las superficies que entran en contacto con el mismo, o sean portadores de irritaciones cutáneas o diarrea. Si algún trabajador se encuentra en mal estado de salud se comunica al coordinador del proyecto para tomar los correctivos necesarios.

- El médico determina la conducta a seguir cuando los manipuladores presenten:

  . Infecciones respiratorias agudas

  . Infecciones de faringe laringe y amígdalas

  . Conjuntivitis y otitis infecciosa

  . Enfermedades gastrointestinales

  . Lesiones de piel infectadas

  . Amebiasis aguda

El personal que trabaja directamente en la manipulación de alimentos adopta buenas prácticas higiénicas y medidas de protección como son:

- Baño diario
- Mantener el cabello recogido, limpio y cubierto con gorro o redecilla
- Uñas cortas, limpias y sin esmalte
- Usar uniforme de color claro completo, sin botones, lavado diariamente o bata de color claro.
- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo

Powered by CamScanner

- No estornudar sobre los alimentos
- Abstenerse de consumir alimentos dentro de las zonas de almacenamiento.
- Lavarse y desinfectarse las manos ya que son el vehículo principal por el que viajan los microorganismos y las enfermedades transmitidas por alimentos
- Los guantes se mantienen limpios, sin desperfectos, el material de los guantes es el apropiado para las operaciones realizadas (lavar, empacar, cargar, etc.).
- No se permite el uso de joyas u otros accesorios mientras se esté manipulando alimentos
- El personal que presente algún tipo de afecciones en la piel o alguna enfermedad infecta contagiosa será excluido del área de manipulación de alimentos.

Se indica los 12 pasos del lavado de manos según la OMS, y se realiza la práctica del mismo.



Powered by CamScanner







HÁBITOS HIGIÉNICOS DESEABLES E INDESEABLES EN UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS
HÁBITOS DESEABLES.

Lavar prolijamente utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos.

2. Lavar prolijamente vajillas y cubiertos antes de usarlos para servir alimentos.

3. Utilizar siempre jabón y agua limpia.

4. Tomar platos, cubiertos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el mango.

HABITOS INDESEABLES

Powered by CamScanner

Hurgarse o rascarse la nariz, la boca, el cabello, las orejas, granos, heridas, quemaduras, etc.

2. Usar anillos, pulseras, aros, relojes, u otro elemento.

3. Manipular alimentos con las manos y no con utensilios.

4. Utilizar vestimenta como paño para limpiar o secar.

5. Usar el baño con la indumentaria de trabajo puesta.

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.

REGISTRO FOTOGRAFICO

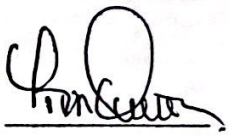
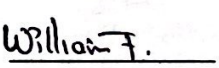




Powered by CamScanner

COMPROMISOS

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Dar cumplimiento a las BPM de acuerdo a normatividad vigentes	Manipuladoras - Nutricionista	Diario.
Cumplir con la dotación	Manipuladoras	Diario.

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Claudia Yira Quiñones Filoteo	Nutricionista	Centro de Cuidado Transitorio Memoria y Saber	
William Fernández	Coordinador	Centro de Cuidado Transitorio Memoria y Saber	

Powered by CamScanner

En constancia firman,

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Maria Esmeralda Ferrer	Servicios generales	Memoria y saber	
Carmen bocanegra	Servicios Generales	Memoria y saber	Carmen b.
Monica B	Serv. Generales	Memoria y saber	Monica b.
Feiley Mendoza D.	Aux. Cocina	Memoria y saber	feiley m.
Liz Yenit Cor.	Manipuladora Alim	Memoria Saber	
Judybia Olarte	S. generales	Memoria y Saber	Judy O.
Dora Vargas	Aux cocina	memoria y saber	Dora Vargas
Jocero Sanchez	Aux Cocina	Memoria y	Jocero

Powered by CamScanner