ACTA 490

FECHA: 03 de febrero 2023

HORA: 1:00 – 2:00 pm

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Memoria y Saber

ASISTENTES: Ver planilla de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Aplicación del pre test
2. Socialización del protocolo: **"Medidas Preventivas y Correctivas Personal Manipulador de alimentos"**
3. Diligenciamiento del post test
4. Resolución de dudas
5. Cierre

OBJETIVO: Brindar orientación en caso de requerir reemplazo de personal manipulador de alimentos, sin afectar la prestación del servicio.

METODOLOGIA: Taller teórico practico, a través de presentación en power point.

DESARROLLO:

1. Aplicación del pre test

Se entrega una hoja con el pre test a cada operaria de cocina, y se disponen 15 minutos para su diligenciamiento.

2. Socialización del protocolo: **"Medidas Preventivas y Correctivas Personal Manipulador de alimentos"**

Se inicia socializando el objetivo del protocolo, el cual es: brindar orientación en caso de requerir reemplazo de personal manipulador de alimentos, sin afectar la prestación del servicio.

Se continúa explicando la definición de Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Se manifiesta que el personal manipulador de alimentos debe realizarse un control médico previo. Es supremamente importante tener presente que 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 y conviene informar al supervisor o persona a cargo del personal manipulador tan pronto como sea posible sobre este hecho para que se tomen las medidas necesarias.

Powered by CamScanner

Personal manipulador

Esta actividad se evalúa por medio del seguimiento y acompañamiento a los servicios sociales con apoyo alimentario de la SDIS.

El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

Estado de salud

- Control médico previo. Es supremamente importante tener presente que 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 y conviene informar al supervisor o persona a cargo del personal manipulador tan pronto como sea posible sobre este hecho para que se tomen las medidas necesarias.
- Vacunas: Tétano, Hepatitis B, Influenza, Fiebre amarilla, Triple viral.
- KOH: Prueba y cultivo cutáneo directo en piel o uñas para lesiones de la piel. Coprológico: Examen que busca parásitos intestinales.
- Frotis Faríngeo: Examen que busca infecciones en la garganta.

CONSIDERACIONES

- Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.
- En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
- La unidad operativa Cundinamarca: debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
- La unidad operativa Cundinamarca es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa o entidad.

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

Powered by CamScanner

- Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas a continuación:
- Mantener una estricta 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 este.
- Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: 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. La empresa o entidad será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza.
- El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar de la unidad operativa con la vestimenta de trabajo.
- Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, 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. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.
- Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje a excepción del maquillaje permanente previa verificación.
- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- 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 material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.
- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.
- Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

Powered by CamScanner

- Las personas que ingresen a las áreas de almacenamiento, preparación, servido y distribución deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene descritas previamente y portar la vestimenta y dotación adecuada: bata, gorro y tapabocas.

SEGUIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR
El seguimiento se realizará con el profesional de Nutrición y/o Responsable de la unidad operativa, quien(es) determinarán sí el personal manipulador presenta una alteración en la salud que afecta la prestación del servicio y es necesario solicitar el cambio y/o reemplazo inmediato.
Dicha verificación se realiza con el objetivo de controlar, prevenir y determinar la existencia de condiciones que puedan afectar la calidad e inocuidad de las preparaciones, mediante la detección precoz de alteraciones de salud relacionadas con los agentes de riesgo y factores condicionantes propios de la manipulación de los alimentos.

Los pasos a seguir:
1. De acuerdo con los riesgos de salud evidenciados, se deberá informar inmediatamente al supervisor delegado por la empresa nombre(s) completos, cédula del personal manipulador de alimentos y se deberá informar el nombre de la unidad operativa.
2. El delegado deberá informar inmediatamente el reemplazo y/o acción a implementar con el fin de no afectar la prestación del servicio contratado.
3. Si en la verificación se identifica condiciones que puedan afectar la calidad e inocuidad de las preparaciones, mediante la detección precoz de alteraciones de salud relacionadas con los agentes de riesgo y factores condicionantes, por ningún motivo el personal manipulador de alimentos podrá continuar con dicha función en la unidad operativa, deberá retirarse del área de cocina.
4. La empresa contratante, deberá informar a la(s) persona(s), que se debe solicitar cita médica con su empresa aseguradora en salud, con el fin de contar con un nuevo examen médico y paraclínicos si el médico lo considera necesario.
5. Para el ingreso del personal manipulador sea reemplazo o ingreso a sus funciones después de su incapacidad, este deberá presentar en físico, certificado de aptitud médica nuevo, donde se conste que es apto para manipular alimentos.

3. Aplicación del post test

Se entrega una hoja con el post test a cada operaria de cocina, y se disponen 15 minutos para su diligenciamiento.

4. Resolución de dudas.

Se revisan los test de las operarias de cocina, y se explica cada ítem del mismo.

5. Cierre

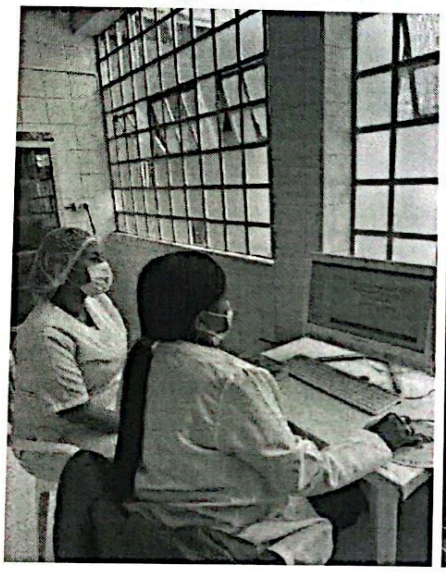
Compromisos:

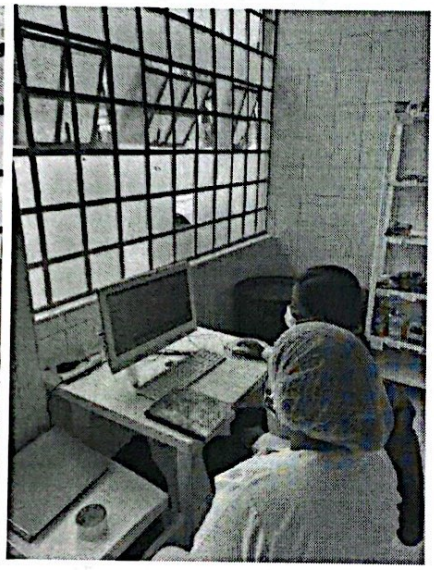
Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

Powered by CamScanner

Aplicar las medidas preventivas y correctivas en los diferentes procesos en el servicio de alimentación	Personal manipulador	Diario

REGISTRO FOTOGRAFICO





CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día. NA

En constancia de lo anterior firman:

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	
leydi Guerrero Vanegas	Manipulador	CCT Memoria y Saber	leydi G

Powered by CamScanner