FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT: 800189920 – 5

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

RESOLUCION 886 de 2019

establece los requisitos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para los medicamentos Resolución 2674/2013 Min Salud y Protección Social



INTRODUCCION

La necesidad de suministrar alimentos seguros o inocuos para los niños y niñas son las exigencias resultantes de la implementación de las buenas prácticas de manufactura en los HCB comunitarios, ya que los alimentos suministrados allí son de un alto valor nutritivo y de impacto en la salud pública.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) constituyen una herramienta importante y valiosa para la producción de alimentos, previenen y minimizan los riesgos de contaminación sanitaria de los alimentos, por lo cual es muy importante su implementación.

Con el objeto de proteger la salud de los consumidores, así como velar por la salud en este caso los niños y niñas del centro se elabora el presente manual para que así se garantice un sistema de condiciones higiénicas sanitarias óptimas para el procesamiento de alimentos.

La utilización de las BPM genera ventajas no solo en materia de salud si no también en términos de reducción de las pérdidas de alimentos por descomposición o alteración producida por contaminantes diversos, por otra parte,El SARS-CoV2 es el virus causante de la enfermedad por coronavirus (COVID- 19). El 7 de enero de 2020, la Organización Mundial de la Salud (OMS) declara el brote de COVID-19 como una Emergencia de Salud Pública de Importancia Internacional – ESPII (1). Más adelante, el 11 de marzo la OMS declara este brote como pandemia (2). En este contexto, los SA de alimentación han debido aplicar diversas medidas adicionales para prevenir y mitigar el riesgo de contagio de COVID-19. Por esa razón, el presente documento tiene como objetivo establecer recomendaciones en relación a cuáles serán las prácticas de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) que deben ser reforzadas para reducir o evitar el riesgo de contagio por COVID-19.

OBJETIVO GENERAL

Conocer los requisitos generales y programas considerados como el sustento técnico y soporte documental para las BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, garantizando el funcionamiento de un sistema de calidad de los alimentos en las UDS-CDI, y obtener alimentos seguros o inocuos así mismo prevenir la propagación del COVID19.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Producir alimentos seguros e inocuos, para proteger la salud del consumidor.
- Obtener control higiénico de las áreas relacionadas con el procesamiento de alimentos en los HCB comunitarios
- Controlar el contagia del COVID atreves de una buena implementación de BPM
- Sensibilizar, enseñar y capacitar a las manipuladoras de alimentos en todo lo relacionado con las prácticas higiénicas.
- Disponer de un documento de consulta permanente, que permita la orientación y realización de procedimientos adecuados para el manejo de los alimentos.
- Establecer las características de compra, recibo, almacenamiento, control de plagas y distribución de alimentos dentro de la unidad de servicio.
- Mantener los procedimientos adecuados de higienización en áreas, equipos y procesos de manipulación de alimento.

FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT: 800189920 – 5

PROCEDIMIENTO CONTROL DE PROVEEDORES



PLAN DE MATERIAS PRIMAS, PROVEEDORES Y TRAZABILIDAD

La finalidad de este programa de control es asegurarse de que todas las materias primas que entran en las cocinas de los HCB comunitarios. Sean establecimientos autorizados y están en condiciones adecuadas para su utilización. Así como establecer un sistema de registro que permita conocer en todo momento y de forma sencilla el origen de dichas materias primas (trazabilidad).

Para instaurar estos controles nos puede servir como guía el diagrama de flujo en el que se refleja todo el camino recorrido por un alimento desde su recepción, hasta el servido de comida.

RESPONSABLE DEL PROCEDIMIENTO:

Serán responsables un profesional en el área de alimentos y los líderes del componente de salud nutrición y una representante administrativa encargada de compras y presupuestos.

PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN

Selección de proveedores

PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN

La verificación se hará por el profesional responsable del componente de Salud y Nutrición y de la representante administrativa quienes verificarán el cumplimiento de los requisitos por parte del proveedor y que las manipuladoras de alimentos le den cumplimiento a este programa y aplicarán los procedimientos para el aseguramiento de la calidad.

ALCANCE

El presente Programa de Control de Proveedores se articula con los procedimientos de compra y recepción de materia prima e insumos, y se aplica a todas las compras destinadas al servicio de alimentos de las unidades de atención.

PROVEEDORES

Se exigirá que los proveedores estén autorizados y apliquen el Decreto 060 del 2002 por el cual se promueva la aplicación del sistema de análisis de riesgo y punto de control crítico. (HACCP), reconocido en el ámbito internacional, para asegurar la inocuidad de los alimentos y propuesta para la comisión conjunta

FAO/OMS del códex Alimentario como estrategia de aseguramiento de la inocuidad de los alimentos a través del anexo al CAC/RCO 1-1969, Rev.3 (1997) directrices de su aplicación.

SELECCIÓN DE PROVEEDORES

Este procedimiento tiene como propósito establecer las materias primas e insumos empleados en la preparación de los alimentos, además clasificar los proveedores con el fin de asegurar la calidad sanitaria de los alimentos elaborados en los servicios de alimentación.

-Análisis de cotizaciones y propuestas.

-Cumplimiento de requisitos legales (sanidad, constitución, tipo de empresa, concepto sanitario, fichas técnicas)

-Cumplimiento de condiciones de calidad (ficha técnica, condiciones de transporte).

-Condiciones comerciales (precio, forma de pago, tiempo de entrega).

-Deben contar con Capacitación en manipulación Higiénica de los alimentos.

-Visita de Inspección a las instalaciones si es del caso.

-Se evalúa a los proveedores y establecerá los parámetros de aceptación o rechazo, esta evaluación quedará como evidencia de este proceso.

TRAZABILIDAD

Se debe mantener la información del etiquetado original de los productos hasta el consumo.

La documentación comercial que permita identificar los proveedores y los productos se guardara al menos durante los 6 meses posteriores al consumo.

Los alimentos congelados en el establecimiento deberán etiquetarse indicando: origen, denominación y fecha de congelación.

En el caso de productos elaborados en el establecimiento y que se van a congelar, se anotara la fecha en la que se inicie su conservación y la fecha de consumo de la última unidad.

DEFICINIONES:

-Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

-Proveedor: Persona o empresa que provee o abastece de todo lo necesario para un fin a grandes grupos, asociaciones, comunidades, etc.

- Insumos: Bienes y servicios que las empresas compran y convierten en producción

PROCEDIMIENTOS, PRÁCTICAS HIGIENICAS, CAPACITACIÓN, DOTACIÓN DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



POLITICAS DE INOCUIDAD Y CALIDAD EN LOS HCB COMUNITARIOS.

Para que las políticas de calidad sean tenidas en cuenta por todo el personal, debe difundirse en el interior de los HCB comunitarios con el fin de sensibilizar, comprometer y motivar el sentido de pertenencia de todos y cada uno de los integrantes.

- Todas las actividades y labores que se llevan a cabo en los HCB comunitarios sedeben hacer con calidad.
- Se garantiza la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a los niños y niñas.
- Se tendrán en cuenta todas las normas de higiene y seguridad.
- El comportamiento de los insumos, materias primas y consumo serán revisados constantemente.
- Se conocerá el manejo que el proveedor haga de sus productos y se le harán recomendaciones para mejorar la calidad de los mismos.
- Los padres de los niños y niñas se mantendrán informados sobre el contenido nutricional, de los alimentos producidos en los HCB comunitarios.
- Se realizarán capacitaciones en calidad higiénica, seguridad, productividad y prevención de no conformidades, a todo el personal de la empresa.

AREAS DE APLICACIÓN DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA ACORDE A LA RESOLUCION 886 DE 2019.

Edificación e instalaciones:

- Las instalaciones deben de contar con una locación, accesos y alrededores limpios y estar alejadas de focos de contaminación.

- El diseño y la construcción de los HCB comunitarios deben proteger los ambientes aislándolos del exterior por medio de mallas o angeos; las aéreas de proceso deben estar separadas correctamente, de tal manera que su distribución permita realizar las operaciones de forma continua.

- Los pisos deben ser de materiales sanitarios resistentes, no porosos, de fácil limpieza y desinfección.
- Las paredes, techos, ventanas, puertas deben ser de material sanitario de fácil limpieza y desinfección. Las ventanas deben estar protegidas conmaya.

- Se debe disponer de instalaciones sanitarias separadas de las áreas de proceso de alimentos y dotadas de los elementos necesarios para la limpieza e higiene personal.
- Contar con lavamanos en el área de proceso para el lavado y desinfección de manos.
- Los HCB comunitarios debe contar con agua potable con suficiente presión y con tanque de almacenamiento.
- Debe haber suficientes recipientes de material sanitario con tapa para recolectar basuras, estas se almacenarán separadamente las orgánicas de las inorgánicas.

Equipos y utensilios:

- Los equipos deben estar bien ubicados con el fin de facilitar la limpieza, desinfección y circulación del personal, en lo posible, deben ser elaborados en acero inoxidable, fáciles de armar y desarmar.
- Los equipos deben evitar la contaminación del alimento. Deben garantizar un completo funcionamiento.

Personal manipulador de alimentos:

- Estado de salud: el personal manipulador de alimentos debe someterse a un chequeo médico por lo menos una vez al año.
- Educación y capacitación: los HCB comunitarios debe contar con un programa de capacitación continuo y permanente que incluya temas de manejo higiénico y sanitario de alimentos y sistemas de aseguramiento de la calidad einocuidad.
- El personal debe cumplir las reglas de higiene y comportamiento, usar la dotación completa limpia, lavar y desinfectar sus manos frecuentemente, mantener las uñas cortas, limpias y sin pintura, no usar maquillaje, perfume, ni joyas durante el proceso.
- Es prohibido fumar, comer o escupir durante el proceso y preparación de alimentos.

Requisitos higiénicos de fabricación:

- Manejo higiénico de materias primas e insumos en la recepción, almacenamiento y durante todo el proceso.

- Todas las operaciones se deben realizar en condiciones sanitarias, estableciendo los controles necesarios para evitar la contaminación del producto.
- Manejo de temperaturas adecuadas.
- Se debe evitar la contaminación del alimento con materiales extraños, con materias primas crudas y con equipos y utensilios sucios, evitar manipuladoras de alimentos con deficiencias higiénicas.
- Se debe prevenir la contaminación de los productos con materiales tóxicos.

Saneamiento:

- Programa de limpieza y desinfección: todo el personal debe tener conocimiento de los procesos de limpieza y desinfección, así mantendrán las instalaciones, equipos y utensilios limpios y desinfectados.
- Manejar correctamente las sustancias empleadas en los procesos de limpieza y desinfección, sus concentraciones forman de uso y modo de empleo.
- Inspeccionar los procesos de limpieza y desinfección antes, durante y después del proceso.
- Programa integrado de plagas: Las plagas constituyen un peligro para la inocuidad de los alimentos, ya que pueden transmitir enfermedades para Controlar y prevenir las plagas se debe mantener todas las áreas limpias y ordenadas, tapar grietas y orificios, manejar adecuadamente la basura.

Aseguramiento y control de calidad:

- Es necesario que todos los procesos de la planta se encuentren por escrito a manera de procedimientos operativos estandarizados (POES).
- Los HCB comunitarios debe contar con un sistema de aseguramiento de la calidad, elcual garantiza un producto inocuo.
- **Almacenamiento, transporte, recibo, preparación y distribución:**
  La UDS-CDI debe contar con un área de almacenamiento que tiene que mantenerse en perfecto estado de limpieza y desinfección.

- Las condiciones adecuadas de almacenamiento como temperatura, humedad, ventilación, rotación de los productos, almacenamiento sobre estibas, permiten prolongar el periodo de vida útil del producto o materia prima y mantener su calidad.
- No se debe almacenar producto vencido o en mal estado.

- El transporte debe realizarse en vehículos refrigerados, estibados, limpios, desinfectados.
- Debe llevarse un control de primeras entradas y salidas con elfinde garantizar la rotación de los productos.

Capacitación y educación:

- La capacitación es fundamental para el buen desempeño del personal y para el éxito de los programas y sistemas de calidad sanitaria de la Uds.
- Los empleados de los HCB comunitarios necesitan comprender su papel en la aplicación de medidas sanitarias y desarrollar sus propias obligaciones teniendo en mente la inocuidad de los alimentos.
- Entre los principales temas de BPM que deben incluirse en la capacitación para los HCB comunitarios. están: seguridad e higiene personal, saneamiento, manipulación de alimentos, técnicas de limpieza y desinfección, sistemas de calidad, enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS) ycontaminación microbiana.

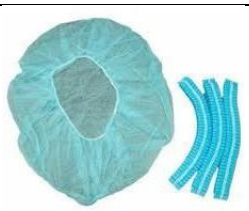
RECIBO DE ALIMENTOS EN LA UDS.

Actividades de las manipuladoras de alimentos en el área de almacenamiento de los alimentos y materias primas:

- Mantenimiento y limpieza de toda el área.
- Recepción de materias primas y productos alimenticios.
- En el mismo momento de la llegada de los alimentos y materias primas, verificar la cantidad (pesar los alimentos en el mismo momento del recibo) para evitar alguna anomalía de faltantes o sobrantes.
- verificar primero los productos perecederos para que de este modo se continúe con la cadena de frio y no se deteriore el alimento.
- verificar la calidad de las materias primas y de los alimentos (fecha de vencimiento, rotulado, empaque, temperatura).
- Estibado, almacenaje e inspección.
- Seguridad del personal y de productos alimenticios.
- Inventario de las materias primas.
- Manejo de existencias. Diligenciar el formato de control de existencias cada semana en donde se evidencie la cantidad de materias primas que sobraron.

- Reportes si se presenta una devolución, faltantes, sobrantes o cualquier novedad de algún producto.

ELEMENTOS DE PROTECCION PARA ENTREGA DE ALIMENTOS

GORROS	
CARETAS DE PROTECCION O GAFAS	
TAPA BOCAS	
BATAS DESECHABLES	
GUANTES DE LATEX DESECHABLES	

FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT: 800189920 – 5

ANTIBACTERIAL	
ALCHOL	
ZAPATOS CERRADOS	

PROCEDIMIENTO PARA UN CORRECTO LAVADO DE MANOS.



LAVADO E HIGIENE DE MANOS

Realizar lavado de manos con agua y jabón:

- Después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte.
- Cuando las manos están visiblemente sucias
- Antes y después de ir al baño
- Antes y después de comer
- Después de estornudar o toser
- Antes y después de usar tapabocas
- Antes de tocarse la cara, tocar o acariciar sus animales de compañía, recoger sus excretas, o realizar el manejo de sus alimentos

El lavado de manos debe durar mínimo 20 a 30 segundos.

- la higiene de manos con alcohol glicerinado se debe realizar siempre y cuando las manos estén visiblemente limpias.
- Lavar o higienizar las manos después de usar equipos biométricos o elementos para toma de huella dactilar debido al riesgo de la transmisión del virus en esas actividades.
- Disponer de los insumos para realizar la higiene de manos, esto es, agua limpia, jabón y toallas de un solo uso (toallas desechables) para el secado de manos.
- Disponer y utilizar alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 96%.
- Disponer de alcohol glicerinado en lugares de acceso fácil y frecuente por parte de las personas usuarias y trabajadoras de cada sector.
- Disponer en áreas comunes de puntos para el lavado frecuente de manos.
- Instalar recordatorios de la técnica del lavado de manos en la zona en la cual se realiza esta actividad.

- Limpiar y desinfectar con frecuencia los recipientes que dispensan el alcohol glicerinado

¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT: 800189920 – 5



FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT: 800189920 – 5

PROCEDIMIENTO PARA USO CORRECTO DE TAPABOCAS.



- El uso del tapabocas es obligatorio en todos los lugares y ambientes.
- En espacios cerrados tales como cines. teatros y medios de transporte masivos, se recomienda el uso de tapabocas quirúrgico.
- El uso correcto del tapabocas, esto es. cubriendo nariz y boca, es fundamental para evitar el contagio: igualmente, es muy importante retirarse el tapabocas evitando el contacto con zonas contaminadas o dispersión del agente infeccioso.
- En bares y restaurantes el tapabocas debe quitarse únicamente para comer y beber, el tiempo restante debe estar cubriendo boca y nariz.
- Mantener en áreas visibles información relativa a las técnicas de uso y disposición de este EPP.
- Se puede usar tapabocas de tela, siempre y cuando cumplan con las indicaciones definidas por este Ministerio en b.!lpS Ifwww.ry¡insa:ud gov,cofMlnisteno/InstitucionaI/Procesos%20y%20Qtocedimientos/GI PS1 8pdf
- Recomendar a personas mayores y personas can comorbilidades usar tapabocas quirúrgicos.
- Ajustar el tapabocas, si tiene elásticos. por detrás de las orejas: si es de tiras se debe atar por encima de la: oreja: en la parte de atrás de la cabeza y las tiras de abajo, por debajo de las orejas y por encima del cuello.
- La colocaci6n debe ser sobre la nariz y por debajo del mentón.
- La cara del tapabocas con color (impermeable) debe mantenerse como cara externa. Debido a su diseño, el filtrado no tiene las mismas características en un sentido y en otro, y su colocaciónerrónea puede ser causante de una menor protección del trabajador.
- Sujetar las cintas o colocar las gomas de forma que quede firmé, Si el tapabocas tiene banda flexible en uno de sus lados, este debe ir en la parte superior. moldee la banda sobre el tabique nasal

- No tocar el tapabocas durante su uso. Si debiera hacerlo, lávese las manos antes y después de su manipulación.

- El tapabocas se puede usar durante 8 horas de manera continua, siempre y cuando no esté roto, sucio o húmedo, en cualquiera de esas condiciones debe retirarse, eliminarse y colocar uno nuevo.

- No reutilizar el tapabocas de un solo uso o desechable.

- El tapabocas se debe mantener en su empaque original si no se va a utilizar o en bolsas selladas, no se recomienda guardarlos sin empaque en el bolso, o bolsillos sin la protección porque se pueden contaminar, romper o daflar.

- Los tapabocas no se deben dejar sin protección encima de cualquier superficie, por ejemplo, mesas, repisas, escritorios equipos entreotros por el riesgo de contaminarse.

PASOS PARA PONERSE EL TAPABOCAS:

- Paso 1: Antes de ponerse la mascarilla lavarse y/o desinfectarse las manos.



- Paso 2: Verifica que la mascarilla no se encuentre dañada.

- Paso 3: Asegúrate que el lado exterior de la mascarilla queda hacia fuera.

- Paso 4: Cúbrete la boca y la nariz con la mascarilla, sujeta las tiras o elástico alrededor de las orejas o en la parte posterior de la cabeza y ajusta la tira rígida sobre la nariz.



- Paso 5: Evitar tocar la mascarilla mientras lo usas, si lo haces lávate las manos.



- Paso 6: Quítate la mascarilla sin tocar la parte delantera y deséchala en un recipiente cerrado. Luego lávate y desinféctate las manos.



¿Cuándo cambiar de mascarilla?

Cuando esta húmeda o presente rotura.

Las mascarillas de tela se lavan y se desinfectan con plancha.

FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT: 800189920 – 5

PROCEDIMIENTO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS



Clasificación de los alimentos:

Alimentos no perecederos: No se alteran durante periodos largos de tiempo, a menos que se manipulen y almacenen de forma incorrecta. Pueden almacenarse por un periodo de tiempo aproximado de 3 a 6 meses. Este grupo de alimentos contiene bajo contenido de humedad. Algunos de ellos son:

- Bienestarina.
- Harinas en general.
- Leche en polvo
- Cereales como: trigo, maíz, arroz.
- Leguminosas como: frijol, lenteja.
- Aceites.
- Azúcar.
- Sal
- Galletas en su respectivo empaque.

Alimentos medianamente o semiperecederos: si son manipulados y almacenados en forma apropiada pueden permanecer sin alteración por un periodo de tiempo aproximado de 1 a 3 meses. Algunos de ellos son:

- Tubérculos: papa, yuca.
- Panela.
- Café. No perecederos
- Leche ultra pasteurizada

Alimentos perecederos: Se descomponen rápidamente, esto es debido a su alto grado de humedad, deben ser distribuidos durante su corto periodo de vida útil que va de 1 día a 1 mes. Deben mantenerse almacenados de acuerdo con la recomendación del productor, ya sea en refrigeración o congelación. Algunos de ellos son:

- Carnes de res, cerdo, pollo y sus derivados.
- Frutas y verduras.
- Huevos. Semi perecederos
- Quesos.
- Leche pasteurizada.

Almacenamiento seco para alimentos no perecederos: como Bienestarina, sal,azúcar, arroz, aceite, panela, cereales, harinas, galletas, chocolate. etc.

- Debe haber muy buena rotación de las materias primas, los productos que entren primero son los primeros en salir.
- En el momento de la llegada del mercado rotular todos los alimentos.
- Los alimentos no se deben poner directamente sobre el suelo, deben estar organizados en despensas o estantes
- Las áreas de almacenamiento deben permanecer limpias y secas. Las partículas de mugre o polvo se deben limpiar constantemente.

- **Almacenamiento frio para alimentos perecederos:** deben estar a una temperatura menor a 5·C o mantener el alimento en estado congelado.

- Los alimentos se deben rotular con nombre, fecha de llegada, fecha de vencimiento.
- Mantener la temperatura estable dentro del refrigerador y congelador, para lo cual debe limitarse la apertura de las puertas a lo estrictamente necesario.
- La carne y el pollo se debe congelar inmediatamente después del recibo, rotulándose, para evitar posibles causas de deterioro.
- Se deben almacenar separados de los alimentos que expelan olores fuertes.
- La leche y sus derivados deben permanecer en refrigeración, para evitar alteraciones y daños.

FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT: 800189920 – 5

PROCEDIMIENTO DE PREPARACION Y SERVIDO DE ALIMENTOS



Cocción de Alimentos:

Esta etapa es muy importante en la preparación de los alimentos.

A continuación, se señalas las temperaturas y los tiempos mínimos a quese deben cocinar los diferentes tipos de productos.

Para realizar una descongelación segura se deben seguir estos pasos:

1. Planear de antemano los productos que se van a utilizar y descongelarlos en refrigeración durante el tiempo necesario.
2. En el horno microondas, siempre y cuando el alimento se vaya a cocinar de forma inmediata.
3. Como parte del proceso de cocción, cuando se trate de verduras, carnes y alimentos perecederos.

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.

Cuidados que el manipulador de alimentos debe tener en cuenta:

HIGIENE

- Limpieza corporal general.
- Limpieza y cuidado de manos: Deberá lavárselas con abundante agua y jabón (preferentemente líquido) y secar con toalla de un solo uso, caso contrario la misma deberá estar siempre en perfecto estado de limpieza:

SALUD

Evitar cocinar en los siguientes casos:

- Si presenta alguna lesión en las manos.
- Si presenta secreciones anormales por nariz, oídos, ojos.
- Si presenta náuseas, vómitos, diarrea, fiebre.

El manipulador de alimentos debe estar atento ante toxiinfecciones alimentarias de quienes convivan con él y tomar las precauciones necesarias para evitar contagio.

ENFRIAMIENTO

El enfriamiento de los alimentos es una de las tareas que más debería preocuparnos, si dejamos los alimentos enfriar a temperatura ambiente se pueden contaminar debido a que mucho tiempo pasan a peligro donde pueden crecer las bacterias.

El tiempo ideal para enfriar comidas es de 4 horas, por lo que se deben fijar muy bien las cantidades de alimentos que preparamos.

OPERACIONES DE PREPARACION Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS.

Las operaciones de preparación y servido de los alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:

- El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenaran en recipientes adecuados.
- Los alimentos o materias primas crudos tales como hortalizas, verduras, carnes, y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deberán ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.
- Las hortalizas y verduras que se consuman crudas deberán someterse a lavados y desinfección con sustancias autorizadas.

Los alimentos perecederos tales como leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deberán almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán.

- almacenarse conjuntamente con productos preparados para evitar la contaminación.

- 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.

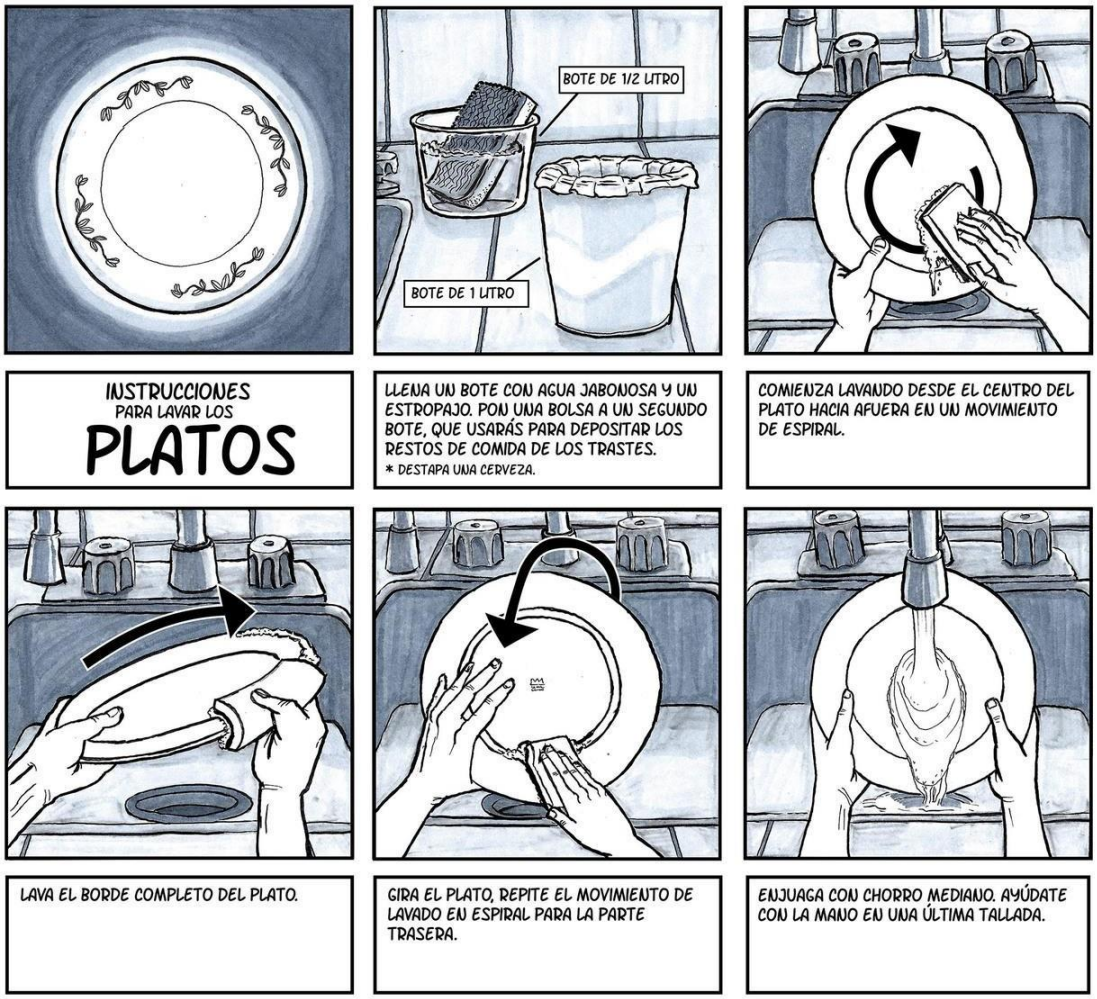
- EL lavado de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo, en especial las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.

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.

FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT: 800189920 – 5

TECNICAPARA LAVADO DE PLATOS:




ACOMODA EL PLATO EN EL SECADOR, PRIMERO LOS GRANDES, LUEGO LOS MEDIANOS, ETC.
APLICA EL MISMO PROCEDIMIENTO DE LAVADO PARA OLLAS, SARTENES, REFRACTARIOS Y CONTENEDORES EN GENERAL.

FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT: 800189920 – 5

PROCEDIMIENTO DE TRASPORTE DE ALIMENTO



PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE

El automóvil del trasporte de alimentos contara con un plan de limpieza incluido en su sistema de autocontrol.

Los alimentos pueden contaminarse o llegar a su lugar de destino en condiciones inapropiadas para el consumo, a menos que se tomen de medida de control durante el transporte.

Los vehículos trasportadores de alimentos deberán llevar en su exterior en forma clara y visible la leyenda: **Transporte de Alimentos.**

Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos y materia prima con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgos de contaminación.

Actualmente no contamos con vehículo propio, los alimentos de trasportan en un vehículo tipo furgón con licencia de transporte de alimentos.

PROCEDIMIENTO DE ENTREGA Y CONSUMO DEL REFRIGERIO.



Los alimentos deben están en canastas diferentes para evitar la contaminación cruzada

FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT: 800189920 – 5

PROTOCOLO DE BIOSEGURIDAD PARA LA PREVENCIÓN DE LA TRANSMISIÓN DE COVID-19.

ENTREGA DE REFRIGERIO

Los **refrigerios** se comen entre comidas y ayudan a mantenerlo lleno. Incluir una fuente de proteína (como nueces, frijoles o lácteos bajos o libres de grasas) o granos integrales (como pan de trigo integral) puede dar a los **refrigerios** "más poder" para no volver a tener hambre tan rápido.

ENTREGA DE REFRIGERIO

⇩

SE REALIZA LA ENTREGA DEL REFRIGERIO EN LA HORA DEL ENCUENTRO GRUPAL PORTANDO TODAS NORMAS DE BIOSEGUIDAD.

⇩

LA MAESTRAS INDICA EL PREVIO PROCEDIMIENTO DE LAVADO DE MANOS A CADA BENEFICIARIO

⇩

SE LE HACE ENTREGA DE UN PRODUCTO DE PANADERIA, UNA FRUTA Y UN PRODUCTO LACTEO A CADA BENEFICIARIO CON LA AYUDA DE AZAFATES.

⇩

EL PRODUCTO DE PANADERIA VIENE EMPACADO AL IGUAL QUE EL LACTEO Y LA FRUTA SE ENTREGA PORCIONADA EN UN PLATO CON CUCHARA.

CONSUMO DEL REFRIGERIO

CONSUMO DEL REFRIGERIO

⇩

UNA VEZ EL REFRIGERIO ESTA SERVIDO LOS BENEFICIARIOS DEBEN RETIRARSE SUS TAPABOCAS GUARDANDO EL DISTANCIAMIENTO A 1MT.

⇩

LUEGO SE PROCEDE A GUARDAR LOS TAPABOCAS EN UN BOLSAS DE PAPEL RECICLADO.

⇩

SE DEBE CONSUMIR DENTRO DE LA UNIDAD DE SERVICIO

⇩

PARA EL CASO DE LA FRUTA YA VIENE LISTA DE ACUERDO A LA PREPARACION ESTIPULADA POR LA MINUTA.

Nota aclaratoria: Productos lácteos como leche entera, yogurt o kumis por sus características organolépticas son trasladados diariamente de la unidad de servicio primeros pasos en cavas de icopor conservando la cadena de frio.

RECOMENDACIONES DE BPM EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

1. Se sugiere verificar el inventario de productos para determinar las necesidades de compra y stock mínimo de reserva de acuerdo con la fase de evolución de la emergencia sanitaria. El porcentaje adicional de reserva será determinado por cada institución, de acuerdo al número de beneficiarios atendidos.

2. Las frutas y verduras, idealmente en refrigeración, previamente limpias y desinfectadas, se pueden comprar y almacenar para una semana, inclusive unos días más, pero esta condición depende de las características físicas (grado de maduración) y químicas (composición) del producto. Para el caso de los alimentos no perecederos (por ejemplo, arroz, maíz, harina de trigo, leguminosas, azúcar, sal entre otros), se sugiere mantener stocks más altos. Con respecto a los productos lácteos, se pueden almacenar tomando las mismas indicaciones de los productos lácteos, siempre y cuando sean pasteurizados.

3. Se debe elaborar un protocolo de entrega de materias primas que incluya: disposiciones para mantener la distancia física de 2 metros, disposiciones para reducir al máximo el intercambio de documentos u otro material de escritorio y disposiciones sobre uso de EPP, tanto de los proveedores como del personal de la institución.

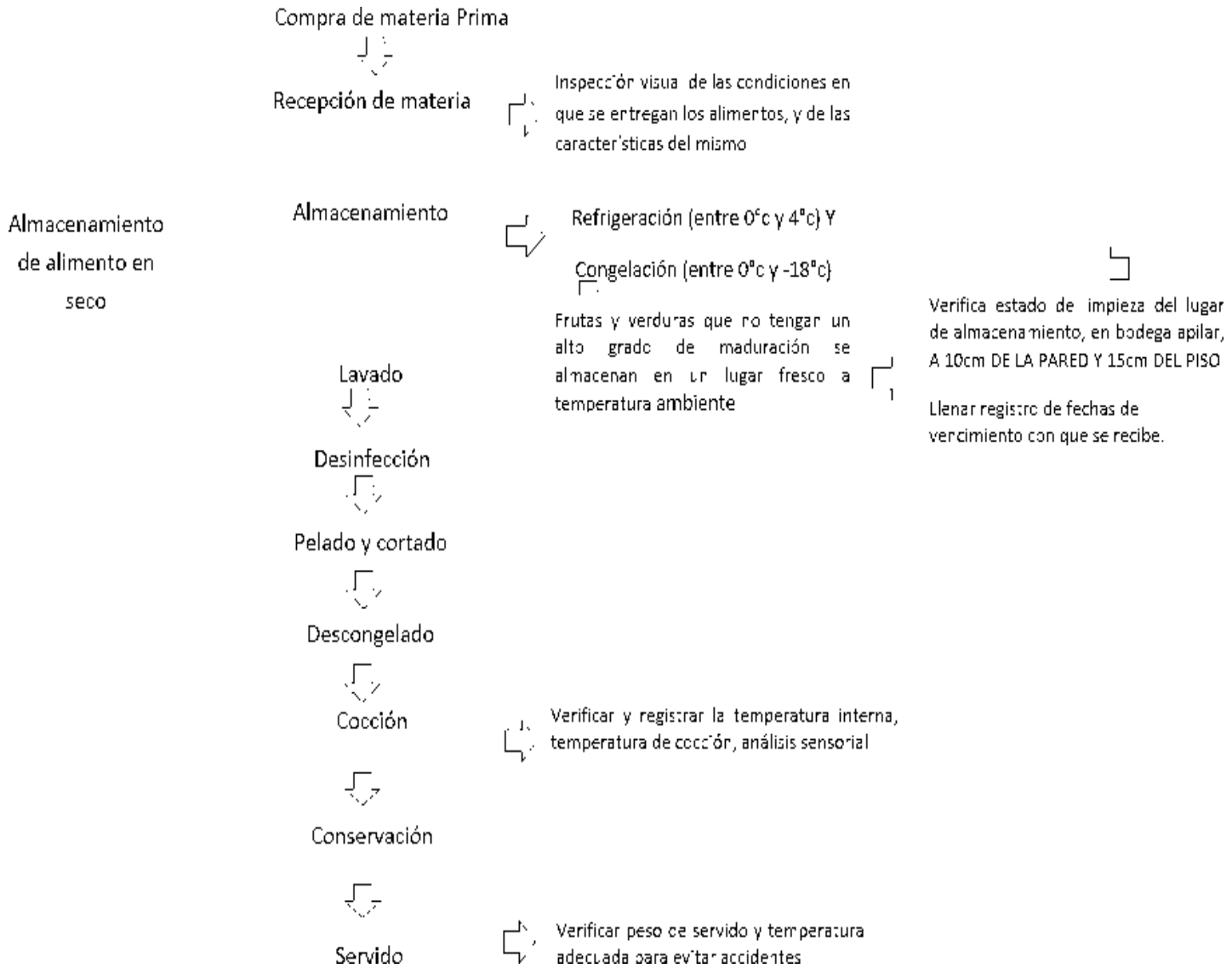
4. El proveedor debe cumplir y presentar al momento de la entrega, un protocolo de protección de alimentos durante el proceso de manipulación de compra, materia prima en bodega, unidad de transporte (vehículo isotérmico o refrigerado)y entrega de alimentos (1). De ser posible, el proveedor debería garantizar la higiene y desinfección de los productos.

5. Previo al acceso al almacén, los alimentos deberán ser lavados y desinfectados utilizando los compuestos descritos en el inciso B. Clasificar los alimentos de acuerdo con las categorías alta, media y baja en función de los riesgos de salud pública para consumo humano (2). Hasta el momento, a los alimentos no se les ha determinado como fuente o vía de transmisión del coronavirus COVID-19. Considerar el sistema de primeras entradas, primeras salidas (PEPS). Se sugiere utilizar una bomba para desinfectar los productos.

6. Finalizado el proceso de recepción de materias primas, las mesadas y las superficies en las cuales se apoyó la mercadería deben ser limpiadas y desinfectadas. Las cajas, cajones, packs plásticos etc.

FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT: 800189920 – 5

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



PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.



INTRODUCCION

El saneamiento básico es el conjunto de acciones técnicas que tienen por objetivo alcanzar niveles crecientes de salubridad ambiental, se refiere al mejoramiento de las condiciones higiénicas de las unidades de servicio.

Para dar cumplimiento al manual de BPM, En la los HCB comunitarios cuenta con un plan de saneamiento básico, el plan contiene los diferentes procedimientos que se deben cumplir, para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos producidos yasí mismo mitigar el riesgo de contagio por causa de la pandemia que se vive actualmente COVID 19 de esta forma asegurar la gestión de los programas del plan de saneamiento básico que incluye los siguientes programas:

1. Programa de limpieza y desinfección.
2. Programa de control integrado de plagas.
3. Programa de residuos sólidos.
4. Programa de control de agua potable.
5. Programa de capacitación de manipuladores.
6. Procesos y acciones para la reducción de riesgo de contagio de COVID 19.

Estos programas están diseñados para evitar cualquier riesgo de contaminación daño o deterioro de los alimentos que son entregados diariamente a los niños y niñas de la modalidad institucional como también a los alimentos que se entregan mensualmente a los niños, niñas, mujeres gestantes y madres en periodo de lactancia beneficiarios de la modalidad familiar, a través de las Raciones Para Preparar (RPP) y los Refrigerios entregados a los usuarios que asisten de manera presencial, garantizando la calidad sanitaria de los mismos, lo anterior como un disposición a nivel nacional por parte del ICBF, para garantizar que, a pesar de la actual situación y/o crisis generada por la pandemia del COVID 19, de algún modo beneficiarios, pudieran seguir recibiendo la ración alimentaria desde sus hogares.

Debido a lo anteriormente mencionado, y a la rápida velocidad de propagación del virus, se ha hecho necesario, extremar todas las medidas higiénico sanitarias, reforzando y/o fortaleciendo los procedimientos de limpieza y desinfección de la unidad de servicio, cumpliendo con los protocolos de bioseguridad y exigiendo la

utilización de los elementos de protección personal (EPP) antes, durante y después de la entrega de las raciones alimentarias, atendiendo todas las recomendaciones impartidas a nivel nacional y a nivel local, para evitar el contagio.

OBJETIVO GENERAL

Generar conciencia acerca de la importancia de la implementación de un Plan de Saneamiento Básico, dentro del cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en nuestro HCB comunitarios. Establecer parámetros de registro y control, con programas y procedimientos específicos que disminuyan los riesgos de contaminación de los alimentos y los factores de riesgo para el de contagio del virus COVID 19, durante los procesos ejecutados en la unidad de servicio en mención.

OBJETIVOS ESPECIFICOS.

- Garantizar que todas las superficies, utensilios, equipo, personal e infraestructura, se encuentren limpios, antes, durante y después de los procesos relacionados con la entrega de los alimentos, refrigerios, con el fin de no generar factores de riesgo que impliquen la contaminación y/o contagio del alimento durante ninguno de sus procesos.

- Aplicar cada uno de los programas que se describen en el presente plan, con sus respectivos formatos, para construir una referencia constante de calidad uniforme en todas las actividades del proceso de manipulación de los alimentos.

Disponer de un documento básico en donde se desarrollen cada uno de los procedimientos de: limpieza y desinfección, control integrado de plagas, manejode residuos sólidos y líquidos, abastecimiento de aguas, capacitación en manipulación, programa de mantenimiento de equipos e higiene del personal.

FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT: 800189920 – 5

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LA UDS



INTRODUCCION

La unidad de servicio, en busca de disminuir los riesgos de contaminación físicos, químicos y microbiológicos sobre los alimentos procesados allí, ha elaborado el siguiente programa de limpieza y desinfección que integra un conjunto de actividades para ser aplicadas en las instalaciones compuestas por las áreas de proceso de alimentos, almacenamiento de insumos e instalaciones locativas.

La finalidad del programa es establecer una serie de procedimientos para llevar a cabo el programa de limpieza y desinfección en la unidad de servicio, con el fin de mantenerlo libre de contaminación ambiental y proporcionar un área de trabajo limpia, saludable y segura frente al contagio del virus COVID 19. El cumplimiento de estos procedimientos, asegurará la reducción de la contaminación de los alimentos entregados diariamente a los niños y niñas despachados por el servicio de alimentación; RPP y los factores de riesgo para el contagio del virus, además de que nos permitirá optimizar los parámetros de inocuidad de las raciones diarias como de las RPP y refrigerios suministrados a los beneficiarios.

¿QUE ES UN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION?

Es un conjunto de actividades que son aplicadas a cada una de las áreas de proceso de alimentos para eliminar o disminuir la carga microbiana presente en losequipos, utensilios, personal, instalaciones y en el ambiente donde se realiza la elaboración de los alimentos que serán suministrados a los niños y niñas delcentro de la uds, además de mejorar la atmosfera de trabajo, haciéndola más agradable, y optimizar la calidad sanitaria de los productos, eliminando el ambiente ideal para la proliferación de insectos y roedores.

¿PARA QUE SE IMPLEMENTA UN PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION?

Para garantizar la calidad sanitaria de los productos alimenticios que se procesan, a través de la implementación de procedimientos adecuados de limpieza y desinfección que permitan mantener la UDS-cdi libre de focos de contaminación, así como prevenir riesgos que puedan afectar la salud del consumidor.

EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN CONTEMPLA LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES Y ASPECTOS:

HABITOS HIGIENICOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Todas las personas, las manipuladoras de alimentos en el servicio de alimentos de la modalidad institucional, incluyendo a los padres de familia y/o cuidadores, mientras entran en contacto directo o indirecto con los alimentos, durante su entrega y al momento de recibirlos para ser trasladados a los hogares en la modalidad familiar, deben adoptar las siguientes prácticas higiénicas y medidas de bioseguridad:

- Lavarse las manos con agua y jabón y/o desinfectarlas con solución de alcohol o gel antibacterial, antes de ingresar a la unidad de servicio a realizar cualquier operación de las arriba mencionadas.
- Mantener las uñas cortas y sin esmalte (aplica para el personal manipulador de alimentos, en los casos que aplique).
- No usar accesorios como anillos, pulseras, relojes entre otros.
- Baño diario, lavado de cabello y cepillado de dientes.
- Vestuario limpio. En el caso de los padres de familia, utilizar calzado cerrado en la medida de lo posible, y tapabocas.
- Utilizar de forma en todo momento y sin excepciones el tapabocas de manera correcta, cubriendo, boca, mentón y nariz.
- Mantener el cabello recogido, con gorro (a) en todo momento.
- Evitar prácticas anti-higiénicas como estornudar, fumar, hablar encima o cerca de los alimentos, rascarse, probar las comidas con instrumentos utilizados para su preparación.
- Mantener la distancia de mínimo 2 metros de una persona a otra.
- Se debe evitar saludar de mano, beso o abrazo al interior de las instalaciones.

INDUMENTARIA COMPLETA DEL PERSONAL.

- Cofia o gorro blanco, cabello recogido y orejas cubiertas.
- Tapabocas, tapando nariz y boca.
- Mascarilla o gafas protectoras (en lo posible)
- Zapatos cerrados.
- Se debe usar uniforme de bioseguridad o en su defecto, pantalón largo y evitar blusas o camisas sin mangas o descubiertas.

ASPECTOS GENERALES EN LA MANIPULACIÓN Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

- Ejecutar periódicamente el protocolo de limpieza y desinfección según indicaciones de la UDS-CDI en el servicio de alimentos aplica para modalidad institucional o en modalidad familiar e independientemente del día de la entrega de la RPP y refrigerios ya sea 2 o 3 veces a la semana, desde luego el personal debe contar con todas las medidas de bioseguridad.
- Determinar los responsables de la ejecución de cada actividad.
- Verificar el control físico de plagas y roedores cada vez que se ejecuten los procedimientos de limpieza y desinfección en la unidad de servicio.
- Depositar y eliminar la basura generada, utilizando recipientes plásticos y con tapa.
- La basura debe mantenerse retirada del área del servicio de alimento o en la entrega de las RPP y de refrigerios.
- No se debe mezclar detergente con desinfectante en los procesos de higienización.
- Realizar el proceso de desinfección con solución de hipoclorito de sodio para superficies y con solución de alcohol y/o gel antibacterial para el personal.

PROCEDIMIENTO DE HIGIENIZACIÓN.

PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE LAS MANOS.

Según la resolución 2674 de 2013 en el Art. 14 “Practicas Higiénicas y medidas de protección” en el ítem 4: “el manipulador debe 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 alimento”.

Frecuencia: al iniciar las labores en la unidad y cada vez que cambie de actividad, después de usar el baño, después de rascarse o tocarse cualquier parte del cuerpo. Después de toser o estornudar y después de manipular cualquier objeto.

1. Introducir las manos dentro del lavamanos.
2. Humedecer las manos y antebrazos completamente con suficiente agua.
3. Tomar jabón liquido
4. Enjabonar y frotarse las manos en forma circular, incluyendo los espacios entre los dedos y el antebrazo.

5. Lavarse entre las uñas utilizando un cepillo.
6. Enjuagar con abundante agua que corra.
7. Secar con las toallas de tela limpias o toallas desechables.
8. Aplicar alcohol o gel antibacterial.

PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE SUPERFICIES.

SECCION	SUMINISTRO	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE.
Área de recepción de los alimentos perecederos y no perecederos para el servicio de alimentos y/o las RPP y refrigerios.	Paredes, mesones, pisos, puertas. Ventanas.	Solución hipoclorito de sodioal 5.25%, solución jabonosa, agua potable, cepillo, esponja, escoba, recogedor, trapero, estos elementos deben ser de uso exclusivo del área de manipulación de alimentos.	Manipuladoras de alimentos, Auxiliar de servicios generales, docentes y/o auxiliares.

1. Retirar manualmente la mugre visible, si es el caso utilizando escobas y recogedor, colocar los residuos en el lugar destinado para estos.
2. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa. Por cada litro de agua 2 gramos de detergente, se adiciona primero el agua y luego el detergente.
3. Estregar con ayuda de cepillo y esponjas.
4. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente.
5. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es de necesidad repita los puntos 3 y 4.
6. Aplicar la solución desinfectante, 15ml de hipoclorito de sodio por 1 litro de agua. Ejemplo: para cada 15 litros de agua agregue 75ml de hipoclorito de sodio.
7. Dejar actuar por 15 minutos.
8. Enjuagar con abundante agua potable.

PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACIÓN DE BAÑOS.

SECCION	SUMINISTRO	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE.
Aulas, oficinas	Baños, paredes, pisos, baterías sanitarias.	Solución Hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa, o detergente, agua potable, cepillo, esponja, escoba, recogedor, trapero, escobillón, estos elementos deben ser de uso exclusivodel área de baños	Auxiliares de servicios generales, docentes y/o auxiliares.

Frecuencia: Diaria.

1. Retirar por medio de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos y de las papeleras en el lugar destinado para ello.
2. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa.
3. Estregar con ayuda de cepillo, esponjas y escobillón las baterías sanitarias.
4. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente.
5. Verificar que las áreas estén totalmente limpias si es de necesidad repita los puntos 3 y 4.
6. Aplicar la solución desinfectante: 15ml de hipoclorito de sodio al 5.25% por litro de agua. Ejemplo: para 5 litros de agua agregue 75 ml de hipoclorito de sodio al 5.25%
7. Dejar actuar por 15 minutos.
8. Enjuagar con agua potable.

FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT: 800189920 – 5

PROCEDIMIENTO PARA LA HIGIENIZACION DE LIMPIONES Y TRAPEROS

SECCION	SUMINISTRO	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE.
Aulas, oficinas	Limpiones y traperos	Solución hipoclorito de sodio al 5.25%, solución jabonosa de detergente agua potable, baldes.	Auxiliares de servicios generales, docentes y/o auxiliares.

Frecuencia: Diaria.

RECOMENDACIONES GENERALES.

- ✓ Los Productos de limpieza deben aplicarse de manera que no contaminen la superficie de los equipos y/o a los alimentos.
- ✓ Todos los productos de limpieza y desinfección se almacenarán en un lugar específico.
- ✓ Todos los implementos de limpieza deben mantenerse suspendidos en el aire o sobre una superficie limpia cuando no estén en uso.
- ✓ Los implementos de limpieza deben ser de uso específico, de ninguna manera deben utilizarse para otros fines.
- ✓ Se deben enjuagar bien todas las superficies para eliminar residuos del detergente.

TABLA N° 1. Descripción de los procedimientos de limpieza y desinfección

PRODUCTO	PREPARACION DE LA SOLUCION	USOS	PROCEDIMIENTO	TIPO DE APLICACION
DETERGENTE	Para lavar superficies externas se debe disolver 1/2 taza de detergente por cada 2 lts. de agua.	Superficies externas, tales como: pisos de bodega, paredes y techo, mesones de trabajo, canastillas, equipo, utensilios y menaje, baños.	Remojar superficies, restriegue con trapo o cepillo y retire con abundante agua, sin dejar residuos.	Contacto Directo
HIPOCLORITO DE SODIO COMERCIAL AL 5, 25 %	Ver tabla No 02	Superficies externas, tales como: pisos de paredes y techo, mesones de trabajo, canastillas, equipo, utensilios y menaje, baños.	Diluir el hipoclorito en la cantidad establecida (ver tabla N 02), en todas las superficies lavables que desee desinfectar. Dejar actuar de 5- 10 minutos.	Contacto Directo
		Alimentos, tales como frutas	Diluir el hipoclorito en la cantidad establecida (ver tabla N 02), y sumergir el alimento durante 5 - minutos.	Inmersión
		Ambiente	Diluir el hipoclorito en la cantidad establecida (ver tabla N 02), y realizar aspersión en el ambiente cada 30 min.	Aspersión
		Agua	Diluir el hipoclorito en la cantidad establecida (ver tabla N 02y dejar actuar.	Contacto Directo

TABLA N° 2. Frecuencia de desinfección.

AREA A DESINFECTAR	FRECUENCIA	CANTIDAD DE AGUA	DOSIFICACION DE HIPOCLORITO
AREA DE TRABAJO	3 veces por semana (Antes y después del uso)	1 Lt.	4 cc
PISOS, PAREDES Y TECHOS	Semanal	1 Lt.	4 cc
TANQUES DE ALMACENAMIENTO	Semanal	1 Lt.	2 cc
TANQUE RECOLECCION DE RESIDUOS SOLIDOS	Diario (Antes y después del uso)	1 Lt.	4 cc
BAÑOS	Diario	1 Lt.	4 cc
ASPERSION DE AMBIENTE	3 veces por semana y/o durante cada entrega programada	1 Lt.	4 cc
POTABILIZACION DEL AGUA	Durante cada entrega programada o cada vez que se requiera.	10 Lts.	1 cc

TABLA N° 03. Frecuencia del procedimiento de desinfección por área.

ZONAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS	ACTIVIDAD	FRECUENCIA	PRODUCTOS A UTILIZAR	RESPONSABLES
PISOS Y COCINA	Limpieza y desinfección	3 veces por semana e iniciando y finalizando labores el día de la entrega de alimentos en el servicio de alimentos con las RPP y refrigerios	Trapero, esponja, balde, escoba y recogedor, hipoclorito de sodio, detergente, cepillo.	Auxiliar de servicios generales, docentes y/o auxiliares.
PAREDES Y TECHOS	Lavar paredes	Mensual	Detergente, cepillo, balde, esponja.	Auxiliar de servicios generales, docentes y/o auxiliares
	Limpiar y desinfectar las superficies	Después de cada uso.	Trapo, hipoclorito de sodio	Auxiliar de servicios generales, docentes y/o auxiliares
MESONES DE TRABAJO	Limpiar y desinfectar.	Después de cada uso	Detergente, esponjas separadas para los baldes de lavado y enjuague y desinfectante con atomizador para rociar la mesa.	Auxiliar de servicios generales, docentes y/o auxiliares
PISOS	Limpieza general	Diariamente al finalizar turno.	Barrer y trapear con detergente y retirar detergente con trapero limpio y aplicar solución de hipoclorito de sodio.	docentes y/o auxiliares

FORMATO DE VERIFICACION DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN LA UDS-CDI.

Los procedimientos anteriores descritos en este manual deben verificarse periódicamente en los tiempos establecidos en los POES de los HCB comunitarios, dicha verificación debe realizarse por el profesional responsable del programa de limpieza y desinfección, para ello se deben utilizar los formatos que se muestran en el anexo.

GLOSARIO:

Alimento contaminado: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Alimento de mayor riesgo en salud pública: Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y, por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

Contaminante de los alimentos: Todo agente biológico o químico, materia extraña o sustancia incorporada de forma no deliberada a los alimentos y que puede poner en peligro su inocuidad o idoneidad.

Desinfección: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Desinfectante: Agente químico que destruye los microorganismos presentes reduciendo estos a un nivel que no sea dañino para el alimento o para el ser humano.

Detergente: Sustancia capaz de ayudar a la limpieza de la suciedad y de sustancias en superficies contaminadas cuando se agregan al agua.

Dilución: Es la cantidad de principio activo o producto formulado por volumen de agua.

Limpieza: Acción que permite eliminar los residuos visibles, mediante un detergente constituido por uno o varios componentes de acción tenso activa. Microbiológicamente hablando, es una desinfección parcial por arrastre de los microorganismos y eliminación de capas de suciedad y materia orgánica.

Manipulador de alimentos: Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT: 800189920 – 5

PROGRAMA DE CONTROL INTREGRADO

DE PLAGAS

EN LA UDS-CDI.



INTRODUCCIÓN

El objetivo de este programa es establecer una serie de normas o disposiciones que forman los lineamientos del Programa de Control de Plagas (PCP) de la uds- cdi con el cual se pretende prevenir el ingreso de insectos, roedores u otros animales a la uds-cdi, ya que la evidencia o existencia de plagas en alimentos se considera como una de las violaciones más serias de sanidad.
Para lograr la aplicación efectiva del Programa de Control de Plagas se requiere que se cumpla con medidas de higiene en el interior de la misma y alrededores.

¿QUE ES UN PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS?

El programa de control de plagas se basa en la necesidad de implementar un sistema preventivo con el fin de controlar y erradicar, este se implementa para proteger los alimentos de posibles fuentes de contaminación, para evitar daños en el empaque y en el producto.

¿PARA QUE SE IMPLEMENTA UN PROGRAMA INTEGRADO DE CONTROL DE PLAGAS?

Para proteger a los alimentos de posibles fuentes de contaminación, para evitar daños en el empaque y producto, así como para indicar las pautas que deben seguirse para evitar la proliferación de plagas.

¿POR QUE SE IMPLEMENTA UN PROGRAMA INTEGRADO DE CONTROL DE PLAGAS?

La implementación correcta de este programa permitirá mantener controladas a las plagas dentro de la los HCB comunitarios. Este programa es un prerrequisito establecido en el Decreto 60 del 2002, por lo que es necesaria su aplicación.
Es preferible la subcontratación de personal externo para que realice las fumigaciones periódicamente.

¿QUE ES UNA PLAGA?

Definiremos como plaga a todos aquellos animales que compiten con el hombreen la búsqueda de agua y alimentos, invadiendo los espacios en los que se

desarrollan las actividades humanas. Su presencia resulta molesta y desagradable, pudiendo dañar estructuras o bienes, y constituyen uno de los más importantes vectores para la propagación de enfermedades, entre las que se destacan las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).

CUALES SON LAS PLAGAS MAS FRECUENTES EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS.

Dentro de las voladoras tenemos: moscas, mosquitos, murciélagos y aves, principalmente palomas En cuanto a las rastreras tenemos: roedores (ratas y ratones), cucarachas, arañas, hormigas. De todas ellas las más comunes y que más preocupan desde el punto de vista higiénico-sanitario y de transmisión de ETAS en una fábrica de alimentos son: los roedores en general, las moscas, las cucarachas, palomas y ranas.

MEDIDAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS

Las medidas Permanentes de Control de Plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas a la uds y las segundas en eliminar aquellas que logren entrar, dado lo anterior las plantas de alimentos deberán procurar el cumplimiento de las siguientes medidas:

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA UDS:

- Se protegerán todas las aberturas de la instalación (puertas, ventanas, compuertas, ductos de ventilación, etc.) hacia el exterior, con malla.
- Se instalarán láminas de metal o de hule en la parte de abajo de todas las puertas que dan al exterior de la los HCB comunitarios.
- Todas las puertas de ingreso cerrarán adecuadamente. Además, recibirán la vigilancia y mantenimiento adecuados para que esta condición siempre se cumpla.
- Se mantendrá el orden dentro y fuera de la los HCB comunitarios, todo el tiempo.
- Es obligatorio mantener la los HCB comunitarios libre de perros, gatos o cualquier otroanimal.
- Se aplicarán buenas prácticas de almacenamiento en las bodegas de materias primas.
- Mantener recipientes de materias primas y/o de productos terminados bien cerrados.
- Limpiar todas las suciedades inmediatamente.
- Hacer rotación de materiales almacenados.

- Todos los residuos sólidos se taparán adecuadamente y se colocarán en un lugar con piso de concreto y con drenaje, de modo que se pueda lavar y eliminar la basura que pueda caer.
- Eliminar lugares aptos para albergar plagas.
- Eliminar acumulaciones de basura y/o materiales

MEDIDAS CORRECTIVAS PARA LA UDS:

- los HCB comunitarios deberá emitir reportes de fumigación, control de trampas o cebos, o cualquier medida que ponga en práctica para el control de plagas.
- Los reportes emitidos en Control de Plagas deberán ser archivados por el encargado del Programa.
- Podrán efectuarse fumigaciones para el control de insectos, procurando que los productos de carácter residual sean aplicados en las áreas externas y enlas puertas y ventanas. En el interior de la planta podrán utilizarse insecticidas de efecto inmediato.
- Después de efectuarse una fumigación se deberá lavar todo el equipo y los pisos antes de iniciar el procesamiento de alimentos.
- Para el control de moscas pueden colocarse cintas adhesivas o trampas de feromonas en el interior del área de alimentos, las mismas deberán ser reemplazadas con frecuencia.

PARAMETROS PARA EJECUTAR EL PROGRAMA EN LA UDS.

1. Supervisar los alrededores:

- Control de infestaciones por aves, roedores o insectos
- Control de maleza y drenaje del terreno
- Control sobre el Manejo y Disposición de Desechos (Basura y aguas residuales),
- Control de Acumulación de Materiales en Desuso

2. Supervisar dentro de la UDS-CDI:

- Vigilar el estado de los pisos, paredes, ventanas, baños y servicios sanitarios.
- Detección de infestaciones por aves, roedores o insectos.
- Condiciones de Almacenamiento de Insumos y materias primas.
- Vigilar disposición de basuras.

- Controlar presencia de materiales y/o equipos en desuso

3. Supervisar el personal:

- Brindar capacitación a los trabajadores para que colaboren con el Control de Plagas.
- Conocer directrices sobre guardar pertenencias de los empleados
- Supervisar hábitos de higiene del personal.

CONTROL Y SEGUIMIENTO:

La aplicación de químicos es una práctica delicada que debe ser realizada por empresas con experiencia o personal capacitado ya que los químicos causan envenenamiento y en algunos casos cáncer.

Se realizarán visitas de inspección, fumigación y seguimiento cada 6 meses para garantizar la efectividad de dicho control.

RECOMENDACIONES CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

- Usar solo plaguicidas permitidos, con dosis recomendadas.
- Almacenar los productos químicos en un lugar separado de los alimentos.
- No lavar el equipo de fumigación junto al área de alimentos.
- No se debe procesar alimentos en áreas donde se esté fumigando o se haya fumigado recientemente.

FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT: 800189920 – 5

LISTA DE CHEQUEO DE DETENCCION DE PLAGA

NOMBRE DE LA los HCBC:_____ MUNICIPIO:_____ FECHA:_____
Hallazgos (marque con una x en la casilla):

Roedores Vivos		huellas		Otras plagas	
Roedores Muertos		madrigueras		Insectos	
Cucarachas		Manchas de orina		Hormigas	
Excremento		Olor anormal		Ranas	
Sonidos		Pelos de roedor		Otros (especificar)	

GLOSARIO:

Control integrado de plagas: sistemas para combatir las plagas y o/ vectores específicos que, en el contexto del ambiente asociado y en la dinámica de la población de especies nocivas, utiliza todas las técnicas, métodos, y prácticas de saneamiento ambiental adecuadas para reducir o eliminar las plagas.

Fumigación: procedimientos para destruir malezas, artrópodos, roedores y plagas, mediante la aplicación de sustancias gaseosas o generadoras de gases.

Infestación: ataque y establecimiento de organismos macroscópicos en concentración considerable.
Pesticida: sustancia empleada para controlar o destruir las plagas de animales o plantas.

Plaga: organismo vegetal o animal que destruye y daña las plantas y cultivos, altera y contamina los alimentos.

FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT: 800189920 – 5

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS.



INTRODUCCION

Este programa pretende establecer las disposiciones para dar cumplimiento a lo establecido en la resolución 2674 de 2013, en los HCB comunitarios el programa de residuos sólidos y líquidos tiene como objetivo prevenir la contaminación que se pueda causar por mal manejo de estos, Los desechos son desperdicios o sobrantes de las actividades humanas.
El procedimiento para el manejo de residuos generados para la prevención de contagio de COVID-19 en los HCB comunitarios, se adaptará y anexará al plan cumpliendocon lo establecido en la norma vigente dentro de la UDS-CDI estará un punto de acopio de residuos para la prevención del contagio de COVID-19 para depositar: toallas de papel, mascarillas desechables y elementos de protección personal desechables.

¿QUE ES EL PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS?

Es un programa que contiene los parámetros necesarios para manejar adecuadamente los residuos y basuras que se obtienen en la unidad de servicio.

¿PARA QUE SE IMPLEMENTA?

Se implementa con el fin de evitar la contaminación de los alimentos, así como la contaminación de las áreas, dependencias, equipos y el deterioro del medio ambiente, respondiendo a las normas de higiene y seguridad industrial.
Para lograr el pleno desarrollo e implementación del programa de recolección de residuos sólidos y líquidos en los HCB comunitarios se deben realizar a conciencia cada una las tareas mencionadas en este programa, además del cumplimiento de las normas de higiene, implementadas en el programa de limpieza y desinfección paraque no existan riesgos de contaminación de las áreas, instalaciones, equipos y utensilios.

TIPOS DE RESIDUOS

Los **Residuos Sólidos** se clasifican de la siguiente manera:

Orgánicos: Es el caso de los sobrantes de verduras, las cascaras de frutas o huevos, los huesos del pollo y restos de comida que se disponen en una caneca con bolsa negra y tapa, identificada, alimentos en proceso de descomposición.

Inorgánicos: Son los que normalmente se conocen como residuos sólidos reciclables, tales como papel, empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel y constituyen el objetivo principal de separación en la fuente y comercialización con fines de reciclaje. Estos residuos son dispuestos en una caneca con bolsa negra y tapa, debidamente identificada.



Residuos Líquidos

Aguas residuales: Aguas residuales procedentes del lavado de equipos y utensilios.

Aguas Negras: Aguas negras procedentes del lavado de la Unidades Comunitarias.

A. Recolección de los Desechos Sólidos

Los recipientes donde se recolectan los desechos sólidos presentan las siguientes características:

- Material impermeable
- Fácil de llenar
- Con peso y diseño que facilite su manejo y transporte
- Fácil de limpiar y desinfectar
- Con paredes lisas que impidan la acumulación de residuos

- Dotados con tapa de ajuste hermético
- Resistentes a golpes para evitar ruptura
- Cada uno de los recipientes está debidamente clasificado y rotulado como desechos orgánicos e inorgánicos.



CODIGO DE COLORES actualizar los códigos de colores

B. Almacenamiento de los desechos sólidos

Los desechos sólidos orgánicos e inorgánicos se recolectan en bolsas plásticas que se mantienen en una parte destinada para este fin, como es el área de recolección, ubicado a las afueras de la unidad.

La bolsa plástica en la que se encuentran estos desechos, se cierra con un nudo firme para impedir que se salgan y ocasionen contaminación ambiental. Para manipular estos desechos, el responsable cuenta con lo siguiente:

- Delantal plástico resistente
- Elementos de aseo y desinfección
- Bolsas plásticas

- Se debe lavar y desinfectar las manos después del procedimiento.

C. Eliminación de los desechos sólidos

Los desechos son eliminados en el momento en que son recogidos por la empresa recolectora de aseo del municipio.

MONITOREO

Se debe realizar monitoreo mensual al programa de Control de desechos diligenciando el en el formato, Reporte de limpieza y desinfección.DOCUMENTOS DE REFERENCIA Resolución 2674 de 2013 Buenas Prácticas de Manufactura REGISTROS Reporte de limpieza y desinfección.

RESPONSABLES.

Talento humano de la modalidad Actividad:

Control y Seguimiento a la ejecución.

Manipuladoras de alimentos, Docentes y auxiliares y en general todo el talento humano de la modalidad Actividad: Ejecución.

Glosario.

Basura: Todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se comprende en la misma definición los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.

Desecho: Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.

Desechos Orgánicos: Son residuos que se descomponen fácilmente, como sobrantes de comida, cáscaras de frutas, entre otros.

Desechos Inorgánicos: Son residuos de origen mineral o el resultado de procesos químicos que no se descomponen fácilmente como plástico, vidrio, papel, entre otros.

Desperdicio: Residuo de origen animal o vegetal procedente de la preparación de alimentos y que por su naturaleza y composición está sujeto en un corto tiempo a una rápida descomposición, proceso que genera malos olores y favorece la proliferación microbiana y de fauna nociva.

Disposición Final: Es el emplazamiento final o definitivo de todo tipo de residuos, previamente sometidos a sistemas de tratamientos que eliminan sus fracciones peligrosas, para que no representen riesgo en la salud de las personas o deterioro del medio ambiente.

Disposición Sanitaria De Basuras: Proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, entre otras.

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

Microorganismos (M.O.): Los microorganismos son seres o formas de vida muy pequeñas (microscópicas) que a simple vista no se ven, de allí su nombre. Los principales tipos de microorganismos (M.O.) son: bacterias, virus, hongos, mohos y levaduras.

FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT: 800189920 – 5

PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD DE AGUA



INTRODUCCION

La calidad del agua, es un estado de esta, caracterizado por su composición fisicoquímica y biológica. Este estado deberá permitir su empleo sin causar daño.
Este documento recopila la información del control que se le realiza al agua que es suministrada a los HCB comunitarios
También se establecen los documentos de control de registro del uso manejo de cloro residual y los parámetros a controlar en el grifo de los HCB comunitarios

¿QUE ES UN PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA?

Es el compendio de actividades y de análisis organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos que se realizan al agua, en cualquier punto de la red de distribución, con el fin de garantizar su calidad e inocuidad.

¿PARA QUE SE IMPLEMENTA UN PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA?

Para dar cumplimiento al Decreto 475 del 10 de marzo de 1998, del ministerio de protección social, por el cual se expiden las normas técnicas de calidad del agua potable, además permite asegurar que el agua utilizada en todos los procesos dedicados a la producción de alimentos, cumpla con los requerimientosestablecidos en este Decreto.

¿POR QUE SE IMPLEMENTA EL PROGRAMA DE CALIDAD DE AGUA?

Porque el agua es el insumo básico en todas las actividades de la industria alimentaria y puede llegar a ser una fuente de contaminación primaria que ocasione graves problemas sanitarios, por cuanto su control es necesario para asegurar su inocuidad.

FUENTE DE AGUA

ACUEDUCTO: El acueducto es un sistema o conjunto de sistemas de irrigación que permite transportar agua en forma de flujo continuo desde un lugar en el que está accesible en la naturaleza, hasta un punto de consumo distante.

Los acueductos tienen gran importancia sanitaria, por cuanto permiten el control y la prevención de enfermedades, protegen la inocuidad del producto, favorecen el fomento de los hábitos higiénicos de aseo y de limpieza, aumentan la vida productiva de cualquier establecimiento y permiten el desarrollo de las industrias. Donde está ubicado en la uds, el área rural no existe acueducto para toda la cabecera del corregimiento por lo tanto en nuestra cocina contamos con tanques de agua que hacemos desinfección.

Características físicas, químicas y microbiológicas que debe cumplir el agua

Algunas de las características que debe cumplir el agua para consumo humano según lo estableció en la legislación nacional vigente (resolución 2115 del 2007) son:

Características Físicas: El agua para consumo humano no podrá sobrepasar los valores máximos aceptables para cada una de las características físicas que se señalan a continuación:

Características físicas	Expresadas como	Valor máximo aceptable
Color aparente	Unidades de Platino Cobalto (UPC)	15
Olor y Sabor	Aceptable ó no aceptable	Aceptable
Turbiedad	Unidades Nefelométricas de turbiedad (UNT)	2

3 PROCEDIMIETO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SISTEMAS DE ALMACENAMIENTO DE AGUA.

ACTIVIDAD

- Desocupar toda el agua que contenga el sistema.
- Retirar si es posibles residuos grandes.

- Preparar la solución detergente que se va utilizar. No se debe aplicar el detergente directamente sin haber realizado previamente la solución.
- Restregar todas las superficies internas (incluyendo la tapa si la tiene) hasta haber eliminado toda la suciedad.
- Dejar la solución de detergente aplicado por un tiempo mínimo de tres minutos para dejar que el detergente actúe.
- Enjuagar con suficiente agua asegurándose que todo el detergente se elimine y desocupar el agua que se acumula de este proceso de enjuague.
- Verificar visualmente el resultado de la limpieza. En caso de necesitarse se debe repetir el procedimiento.
- Preparar solución desinfectante.
- Aplicar la solución desinfectante en todas las superficies internas (incluyendo la tapa si la tiene) durante el tiempo recomendado.
- Enjuagar cuidadosamente el tanque y la tapa con agua a presión y desocupar el agua que se acumula de este proceso de enjuague.

MÉTODOS DE DESINFECCION DEL AGUA

DESINFECCIÓN POR EBULLICIÓN. Para eliminar las bacterias es necesario que el agua hierva de 15 a 30 minutos. Es una forma sencilla y económica de desinfección al alcance de la mayoría de los hogares. Entre las desventajas de este método destaca la concentración del contenido de minerales disueltos, debido a la vaporización del agua**.**

DESINFECCIÓN CON CLORO. La cloración es uno de los métodos más rápidos, económicos y eficaces para eliminar las bacterias contenidas en el agua. Lacantidad de esta sustancia que debe agregarse al agua depende de la concentración que tenga el compuesto de cloro que venden en su región, pero tresgotas por litro suelen ser suficientes. Es importante que, después de agregar el cloro, espere media hora antes de tomar el agua. El agua ya viene clorada de la

red, por lo que puede suceder que al agregarle más cloro hubiera un exceso que se manifieste en el sabor (muy desagradable); no se preocupe, esto no representa riesgos para su salud.

Características Químicas: Alguna de las características químicas que debe cumplir el agua para consumo humano son:

Elementos, compuestos químicos y mezclas de compuestos químicos diferentes a los plaguicidas y otras sustancias	**Expresados como**	**Valor máximo aceptable (mg/L)**
Antimonio	Sb	0,02
Arsénico	As	0,01
Bario	Ba	0,7
Cadmio	Cd	0,003
Cianuro libre y disociable	CN	0,05
Cobre	Cu	1,0
Cromo total	Cr	0,05
Nitritos	NO2-	0,1
Nitratos	NO3	- 10
Calcio	Ca	60
Alcalinidad Total	$CaCO_3$	200
Cloruros	Cl	250
Aluminio	Al_{3+}	0,2
Dureza Total	$CaCO_3$	300
Hierro Total	Fe	0,3
Magnesio	Mg	36
Sulfatos	SO_{42-}	250
Zinc	Zn	3
Fosfatos	PO_{43-}	0,5

Características Microbiológicas: Alguna de las características químicas que debe cumplir el agua para consumo humano son:

Técnicas utilizadas	**Coliformes Totales**	**Escherichiacoli**
Filtración por membrana	0 UFC/100 cm3	0 UFC/100 cm3
Enzima Sustrato	< de 1 microorganismo en 100 cm3	< de 1 microorganismo en 100 cm3

Sustrato Definido	0 microorganismo en 100 cm3	0 microorganismo en 100 cm3
Presencia – Ausencia	Ausencia en 100 cm3	Ausencia en 100 cm3

Parágrafo 1°. Como prueba complementaria se recomienda realizar la determinación de microorganismos mesofílicos, cuyo valor máximo aceptable será de 100 UFC en 100 cm3.

Parágrafo 2°. Ninguna muestra de agua para consumo humano debe contener E.coli en 100 cm3 de agua, independientemente del método de análisis utilizado.

Parágrafo 3°. El valor aceptable para Giardia es de cero (0) Quistes y para Cryptosporidium debe ser de cero (0) quistes por volumen fijado según la metodología aplicada.

Pruebas diarias realizadas antes de iniciar el proceso de alimento.

Los HCB comunitarios realiza diariamente antes de iniciar las labores del día para el proceso de elaboración de alimentos un análisis visual y organoléptico de los parámetros básicos en donde las manipuladoras de alimentos toman un vaso con agua al cual se le determina: color, sabor, olor y residuos sólidos. Se diligenciará el formato para determinar que observaciones se pueden dar acerca del agua.
Se realizará diariamente antes de iniciar cualquier tipo de proceso de alimentos del HI análisis de Cloro Residual del agua y Ph con la utilización de un kit especializado para tal fin. para dar cumplimiento al artículo 9 numeral 2 de la resolución 2115 del 2007, en donde se establece un rango entre 0,3 y 2,0 mg/L de cloro residual, este se llevará a cabo por medio del método DPDanálisis de cloro residual por volumetría. Estos valores serán establecidos en el formato de registro de análisis de cloro residual.

El agua que será utilizada para el proceso de alimentos debe ser hervida todos los días, para que de este modo garanticemos alimentos libres de microorganismos y se proporcionen alimentos seguros.

FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT: 800189920 – 5

Realizar una limpieza y desinfección en los tanques de reserva ubicados en los HCB comunitarios al finalizar la limpieza se debe verificar por parte del encargado de área. Este lavado se debe realizar cada 2 meses.

FORMATO REGISTRO DE ANALISIS ORGANOLEPTICO DEL AGUA

	ANALISIS ORGANOLEPTICO DEL AGUA	**PROGAMA DE CONTROL DE CALIDAD DE AGUA**

NOMBRE DE LA UDS: _____ MUNICIPIO:_____ FECHA _____

FECHA	HORA	SABOR		OLOR Y COLOR		RESIDUOS SOLIDOS		OBSERVACIONES
		ACEPTABLE	NO ACEPTABLE	NORMAL	EXTRAÑO	AUSENTES	PRESENTES	

FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT: 800189920 – 5

FORMATO REGISTRO DE ANALIS DE CLORO RESIDUAL DEL AGUA

NOMBRE DE LA UDS-CDI: _____ MUNICIPIO: _____ FECHA: _____

FECHA	HORA	VOLUMEN DE LA MUESTRA	CLORO RESIDUAL RANGO PERMITIDO (0.3-2 Mg/L)	OBSERVACIONES

GLOSARIO

Agua cruda:
Es aquella que no ha sido sometida a ningún proceso de tratamiento.

Agua para consumo humano:
Es aquella que se utiliza en la bebida directa y en la alimentación de alimentos para consumo.

Agua potable:
Es aquella que, por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, en las condiciones señaladas en el Decreto 475/1988, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a su salud.

Agua segura:
Es aquella agua que, sin cumplir algunas normas de potabilización definidas en el mencionado Decreto, puede ser consumida sin riesgo para la salud humana.

Calidad de agua: es el conjunto de características organolépticas, físicas, químicas y microbiológicas propias del agua.

FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT: 800189920 – 5

PROGRAMA DE CAPACITACION DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS.



INTRODUCCION

El presente documento establece los lineamientos que se deben seguir pararealizar el proceso de capacitación en Educación Sanitaria al personal manipulador de alimentos antiguo o nuevo que se encuentre laborando en el centro de desarrollo infantil. Lo anterior es de obligación cumplimiento según lo establecido en la resolución 2674 de 2013 y debe ser ejecutado de conformidad con lo establecido en el cronograma propuesto que se encuentra anexo.

¿QUE ES UN PROGRAMA DE CAPACITACION DE MANIPULADORES?

Es un programa que incorpora todos los aspectos relacionados con la higiene alimentaria y los conceptos básicos de los sistemas de aseguramiento de calidad que se manejan actualmente en la industria de alimentos, encaminado a formar buenos hábitos de higiene en los manipuladores, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos.

¿PARA QUE SE IMPLEMENTA UN PROGRAMA DE CAPACITACION?

Para desarrollar cambios de actitud en el manipulador de alimentos frente al proceso que desarrolla.
Concientizar al personal de la importancia que tiene su buen desempeño como manipulador para la obtención de alimentos inocuos y la prevención del covid19.

¿POR QUE SE IMPLEMENTA UN PROGRAMA DE CAPACITACION DE MANIPULADORES?

Porque de acuerdo a la resolución 2674 del ministerio de seguridad social y del trabajo, es obligatorio que todas las empresas de alimentos cuenten con un programa continuo de capacitación del personal manipulador de alimentos.

Requisitos y obligaciones del manipulador de alimentos

Manipulador de alimentos es toda aquella persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.
Deben cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento. Así, las manos son el vehículo principal de transmisión, por lo que sehan de lavar tan a menudo como sea necesario y en un lugar especialmente

Preparado para este fin. Se deben lavar entre la manipulación de diferentes tipos de alimentos o alimentos crudos y cocinados, después de manipular desperdicios o basuras, después de tocar utensilios sucios o ajenos a la actividad desarrollada, después de un periodo de descanso y muy especialmente después de comer o fumar y por supuesto tras usar el baño o sonarse la nariz y siempre antes de incorporarse al puesto de trabajo.

CONTENIDO DE LAS CAPACITACIONES O SENSIBILIZACIONES

Los temas que se deben abordar en los procesos de capacitación y/o sensibilización deben ser enfocados a generar en el personal manipulador de alimentos de la uds formación en todo lo relacionado a control de factores y riegos que puedan generar alteraciones en la calidad e inocuidad que debe cumplir los productos elaborados con base en la normatividad nacional vigente.

Para lograr lo anterior las charlas deben involucrar temas como:

- Conceptos básicos a cumplir según el decreto 3075/1997. Socialización programas que se implementan en la los HCB comunitarios
- Características que debe cumplir el manipulador de alimentos.(Indumentaria, costumbres higiénicas, etc.)
- seguridad e higiene personal.
- manipulación de alimentos.
- técnicas de limpieza y desinfección
- enfermedades transmitidas por alimentos.
- Tipos de contaminaciones que se presentan en los alimentos, factores de riesgo y su control.
- Características de los Microorganismos. Factores para su desarrollo.
- Tipos de detergentes y desinfectantes utilizados en la industria de alimentos.
- Análisis que se deben realizar antes de iniciar producción. metodología adecuada.

Cualquier otro tema que se considere necesario impartir para lograr disminuir los riesgos de contaminación y garantizar un ambiente y condiciones para la producción higiénica de alimentos; deberá de ser programado con el responsable de este programa de capacitación de los HCB comunitarios y debe ser registrado en los documentos destinados para realizar el soporte y la trazabilidad de estos eventos.

Documentos soportes del programa en educación sanitaria:

Los documentos que se deben de generar en los procesos de formación yo sensibilización son:

1. Listado de Asistencia.
2. Registro evaluación a la jornada de formación
3. Certificado médico de aptitud para manipular alimentos

Personas o instituciones que pueden apoyar el programa de capacitación en educación sanitaria

Según lo establecido en resolución 2674 de 2013 articulo 14 literal; la empresa es responsable de la aplicación de este plan de capacitación, el cual podrá efectuarse con personal de la empresa capacitado y con perfil profesional para estas charlas y/o acudir a instituciones o personas particulares que cuenten con autorización de la autoridad sanitaria competente y den cumplimiento a las indicaciones descritas en el literal **2.0** de este documento.

v

GLOSARIO:

Capacitar:
Es habilitar e informar al personal sobre la importancia y la responsabilidad que tiene como manipulador, además sobre el conocimiento y aplicación de unas buenas prácticas higiénicas a lo largo de todo el proceso.

Calidad:
Es un concepto relacionado con las características específicas que identifican un producto.

Limpieza:
Es la eliminación de sustancias indeseables

ANEXOS

FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT: 800189920 – 5

DESINFECCION DEPÓSITO DE AGUA.

MES:

ALBERCA	FECHA DE LAVADO	QUIMICO UTILIZADO	CONCENTRACION	RESPONSABLE Y FIRMA

FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT: 800189920 – 5

AREA DEL SERVICIO DE ALIMENTACION

MES:

FECHA	ALIMENTOS	QUIMICO UTILIZADO	OBSERVACIONES	FIRMA DEL RESPONSBLE

LIMPIEZA DE NEVERAS Y REFRIGERADORES.

MES:

FECHA	PRODUCTO UTILIZADO	CONCENTRACION	OBSERVACIONES	RESPONSABLES

AREA DE BODEGA

MES:

FECHA	PRODUCTO	CONCENTRACION	OBSERVACIONES	RESPONSABLE Y FIRMA

FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT: 800189920 – 5

FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA

MES _____ AÑO _____

DIA	HORA	º C	HORA	º C	HORA	º C
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

FUNDACION DE LA COMUNIDAD UNIDA
GUSTAVO MARTINEZ CAFFYN
NIT: 800189920 – 5

FORMATO DE VERIFICACION DE ACTIVIDADES LIMPIEZA Y DESINFECCION

ESTABLECIMIENTO: _____ **DIRECCION:** _____

MES : AÑO:

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	SEMANA 1							SEMANA 2							SEMANA 3							SEMANA 4							SEMANA 5						
	VERIFICACIÓN							VERIFICACIÓN							VERIFICACIÓN							VERIFICACIÓN							VERIFICACIÓN						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Lavado de manos																																			
Higiene personal																																			
Uniforme																																			
Pisos																																			
Paredes																																			
Techos																																			
Vidrios y Ventanas																																			
Baños																																			
Recipientes para almacenamiento de residuos																																			
Canastillas																																			
Mesas																																			
Mesones																																			
Hornos																																			
Bandejas																																			
Plancha																																			
Estufas																																			
Licuadora																																			
Estibas																																			
Refrigerador																																			
Campana																																			
Lamparas																																			
verduras																																			
Utensilios																																			
TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA																																			
OBSERVACIONES																																			
ACCIÓN CORRECTIVA																																			
RESPONSABLE																																			

BIBLIOGRAFIA

https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/lnstitucional/Procesos%20y%20procedimientos/G IPS18.pdf

https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20No.%20777%20de%202021.pdf

ANA K. CARRASCAL; FANNY Y, ALBARRACIN. Manual de buenas prácticas de manufactura para microempresas lácteas. Editorial pontificia. 2005.

DECRETO 3075 DE 1997. Presidente de la república. Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.

https://normograma.invima.gov.co/docs/decreto_3075_1997.htm

https://foman.com.co/legislacion-alimentos-colombia/resolucion-2674-de-2013/

PILAR DUARTE CORTES. Buenas prácticas de manufactura en la industria de alimentos. 2012.

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/procal/proyectospiloto/2011/2011_BPM_DO_quesillo_Tucuman_manual.pdf

http://www.bogotaturismo.gov.co/sites/default/files/MANUAL_BPM_PARA_HOTELES.pdf

ftp://190.146.80.88/PROCESOS%20DE%20SOPORTE/SSOMA/FICHAS%20DE%20SEGURIDAD.pdf

http://www.pisapigs.com/PRODUCTOS/YODOFORO.pdf

http://www.beriverfriendly.net/docs/files/File/Brochures/FoodHandling_Spanish.pdf

PRESENTADO POR:

YAMILE MARTINEZ GOMEZ
NUTRUCIONISTA – DIETISTA
NDM 04823