

 República de Colombia Gobernación de Santander	CARTA	CÓDIGO	AP-AI-RG-110
		VERSIÓN	17
		FECHA DE APROBACIÓN	11/04/2024
		PÁGINA	1 de 5

INSTRUCTIVO

TOMA DE CONTRAMUESTRA DE LOS ALIMENTOS EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Objetivo: Orientar en la toma de contramuestras de los productos alimenticios elaborados en las Instituciones Educativas, mediante criterios unificados; mencionando los lineamientos generales que se deben tener en cuenta durante la toma y almacenamiento de la muestra.

Alcance: Instrucciones para la toma de muestra que sirva de soporte verificador para las entidades competentes de vigilancia sanitaria, en el marco del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Fundamento normativo: Este instructivo se sustenta en los Lineamientos Técnicos– Administrativos del Programa de Alimentación Escolar – PAE, establecidos en el Lineamiento No. 335 de 2021, así como en lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 (Buenas Prácticas de Manufactura), el Decreto 1575 de 2007 (Calidad del Agua para Consumo Humano) y demás normativas vigentes aplicables a la manipulación de alimentos.

Definiciones:

1. **Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. (Resolución 2674 de 2013)
2. **Alimento Alterado:** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a:
 - a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;
 - b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

	CARTA	CÓDIGO	AP-AI-RG-110
		VERSIÓN	17
		FECHA DE APROBACIÓN	11/04/2024
		PÁGINA	2 de 5

3. **Alimento Contaminado:** Alimento que presenta o 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. (Resolución 2674 de 2013)

4. **Alimento de mayor riesgo en la vigilancia en la Salud Pública:** Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos. (Resolución 2674 de 2013)

5. **Alimento Perecedero:** El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio. (Resolución 2674 de 2013)

6. **Autoridades Sanitarias Competentes:** Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento. (Resolución 2674 de 2013)

7. **Buenas prácticas de manufactura:** Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (Resolución 2674 de 2013)

 República de Colombia Gobernación de Santander	CARTA	CÓDIGO	AP-AI-RG-110
		VERSIÓN	17
		FECHA DE APROBACIÓN	11/04/2024
		PÁGINA	3 de 5

8. Contramuestra: Es una porción adicional de la muestra tan parecida a la original como sea posible, debe tomarse al mismo tiempo y en la misma forma y cantidad que la muestra original para asegurar que las condiciones sean idénticas.
9. Muestra: Conjunto formado por uno o más elementos (o parte de un producto) seleccionados por distintos medios en una población (o en una cantidad importante de producto). Tiene por objeto ofrecer información sobre una característica determinada de la población (o el producto) analizada y servir de base para adoptar una decisión relativa a la población, el producto o el proceso que los haya generado. NVIMA. (2021). *Documento guía de características generales para la construcción de planes de muestreo para entidades territoriales de salud*.
10. Insumo de riesgo sanitario: Sustancia o material utilizado en la preparación de alimentos que pueda convertirse en vehículo de contaminación si no cumple con los estándares de calidad e inocuidad, como el agua potable.

A quien va dirigido:

1. Contratista(s) de suministro.
2. Interventoría(s).
3. Entidad Territorial Certificada - Equipo de Apoyo del PAE.

Procedimiento: Esta actividad debe realizarse a diario, una vez las manipuladoras de alimentos finalicen la preparación del menú. Se tomará una contramuestra por separado en mínimo 100 g, identificando de manera clara a que corresponde. La muestra deberá tomarse de alimentos de alto riesgo como alimento proteico (queso, huevo, carne de res y cerdo, pollo, pescado, etc.), ensaladas, jugos de fruta, todo tipo de salsas elaboradas con leche. Si la preparación lleva dentro de sus ingredientes, productos de alto riesgo como leche, crema de leche, mayonesa, huevo, entre otros, es necesario tomar la contramuestra de esta preparación. Además, se tomará muestra del insumo de riesgo sanitario **agua**, utilizada en la preparación o consumo.

	CARTA	CÓDIGO	AP-AI-RG-110
		VERSIÓN	17
		FECHA DE APROBACIÓN	11/04/2024
		PÁGINA	4 de 5

Procedimiento para la toma de contramuestras de alimentos e insumo de riesgo sanitario (agua):

1. Reunir los utensilios necesarios para la toma de contramuestras, tales como bolsas autocerrables, marcador indeleble, recipientes herméticos.
2. Antes de tomar cada muestra, lavar y desinfectar adecuadamente los utensilios que entren en contacto con el alimento. Este lavado debe realizarse entre muestra y muestra para evitar contaminación cruzada.
3. Verificar las características organolépticas: color, textura y olor de los alimentos preparados y del agua utilizada para consumo y preparación.
4. Tomar aproximadamente 100 gramos de cada alimento de alto riesgo (o mililitros en el caso del agua). Introducir por separado cada muestra, en una bolsa autocerrable y sellar.
5. Rotular la bolsa con marcador no borrrable con fecha y hora de la preparación del alimento o recolección, Fecha de Vencimiento de la contramuestra (72 horas posteriores), Tipo de Alimento y/o preparación y persona quien lo realiza (Tener cuidado de que la bolsa antes de marcarse este totalmente seca).
6. Almacenar las muestras en recipiente hermético destinado para tal fin y dejar en congelación (-18°C) durante 72 horas.
7. Si la autoridad sanitaria competente no realiza solicitud de la muestra en las 72 horas de almacenamiento, las muestras deberán ser descartadas.

Responsabilidades:

- Manipuladoras de alimentos: Realizar toma, rotulado y almacenamiento.
- Interventoría: Supervisar cumplimiento del procedimiento.

República de Colombia  Gobernación de Santander	CARTA	CÓDIGO	AP-AI-RG-110
		VERSIÓN	17
		FECHA DE APROBACIÓN	11/04/2024
		PÁGINA	5 de 5

Nota: Es importante comprender que las “contramuestras” de los alimentos son usadas como soporte de calidad e inocuidad de la preparación suministrada, ante las entidades sanitarias competentes, en caso de presentarse una intoxicación masiva en los colegios.

