BOGOTÁ | SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

ACTA DE REUNION

FECHA: 01/05/2023

HORA: 2 pm

LUGAR: Oficina Unión Temporal Adulto Mayor SIS 2022

TEMA: Limpieza e higiene durante la manipulacion de alimentos

ASISTENTES: Talento humano Convenio 8985 de 2022

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación del talento humano por componente.
2. Inicio capacitacion de limpiexa e higiene durante la manipulacion de alimentos

DESARROLLO:

Una correcta higiene y manipulación de alimentos es esencial en todo local de restauración o de manipulación de alimentos, por lo que es imprescindible seguir un
correcto protocolo de limpieza y desinfección de locales. Limpiamos porque puede ser peligroso por la aparición de microorganismos, pero también lo hacemos para
evitar que aparezcan plagas, puesto que zonas con mala limpieza favorecen la aparición de dichos animales.
Toda la limpieza y desinfección se lleva a cabo para eliminar los microorganismos y para evitar la aparición de plagas.
Hemos adelantado anteriormente las más frecuentes: aves, insectos, roedores… y para ello nosotros, como manipuladores, podemos controlar que se cumplan distintas MEDIDAS PREVENTIVAS para que no aparezcan

- Rejillas en los desagües: controlar que están bien puestas, y que no pueden entrar animales por ellas.
- Mallas en las ventanas y mosquiteras: están para evitar la entrada de aves e insectos, debemos comprobar que no tienen agujeros ni están rotas.

- Insectocutores: luces fluorescentes que llaman la atención de los insectos, los atraen a ella y los destruyen. Deben estar encendidas.
- Que todas las puertas están cerradas correctamente y no tienen pequeños agujeros por donde pudieran entrar los animales.
- Cubos de basura limpios y cambiar la bolsa frecuentemente.
- No dejar puertas o ventanas abiertas, sin protección, para evitar la entrada de aves, insectos…
- Orden y limpieza en los almacenes (las zonas desordenadas pueden actuar para dar cobijo a animales). No colocando nunca alimentos directamente en el suelo.
- Inspeccionar bien la mercancía que llega, para asegurarnos que no transporta ningún animal.

Pero si pese a estas medidas encontramos algún animal, debemos avisar a empresas externas, homologadas por las autoridades competentes, para que ellos destruyan
estas plagas. En ningún caso podremos utilizar productos que “encontremos” para tratar ese problema, puesto que deberán utilizarse métodos y productos especiales
para cada establecimiento y cada animal.

Con respecto al manejo de las basuras y residuos, hay que tener en cuenta distintos aspectos para que esa zona que, a priori, estará siempre sucia, aunque esté lo más
limpia posible. Esta zona es un importante foco de contaminación que puede atraer a plagas, por eso para evitar riesgos, todos los cubos de basura:

- Los cubos deben estar siempre cerrados, excepto cuando vayan a utilizarse.
- No estarán en zonas con altas temperaturas ni al sol, para evitar la fermentación de los residuos que pueda contener.
- Deberán ser de uso exclusivo de basura y ser fácilmente limpiables.
- Llevarán tapa para evitar que entren animales (insectos, roedores…).
- Deben abrirse mediante accionamiento no manual (con pedal para abrirlo), y nunca abrirlos con la mano.
- Deben llevar bolsa de plástico de un solo uso, que deberá evacuarse al menos una vez al día (en muchos casos será más de una vez al día).
- SIEMPRE LAVARSE LAS MANOS después de manipular basuras o residuos.

Normas de utensilios y equipos para la manipulación de alimentos

Para mantener una correcta higiene de locales donde se manipulan alimentos, debemos tener en cuenta prácticas de higiene de equipos y utensilios:

- Todos los utensilios puestos en contacto con el alimento deben ser fácilmente lavables, y no tener zonas donde pueda acumularse la suciedad. Por ello, todos los utensilios de madera están prohibidos (tablas, cucharones…), además podrían astillarse y esos trozos caer en el alimento, lo cual supondría un peligro para el consumidor.
- Los utensilios limpios y desinfectados deben almacenarse en esterilizadores, no pueden dejarse al ambiente, puesto que se recontaminarían.
- No está permitido el uso de bayetas o trapos, deben utilizarse papeles desechables.
- Todas las piezas de las máquinas que utilicemos deben ser fácilmente desmontables (para poder limpiarlas y que no se acumule la suciedad
- caiga en los alimentos y los contamine.
- No pueden almacenarse productos de limpieza junto a alimentos.

- No está permitido el uso de productos de limpieza domésticos, se utilizarán productos especiales de limpieza y desinfección acordes a nuestra industria o establecimiento.
- No está permitido tener animales domésticos en las zonas de manipulación, almacén o zonas donde pueda haber productos alimenticios.

Limpieza y desinfección de utensilios

Lo primero es diferenciar entre limpieza y desinfección ¿Es lo mismo? No. Son dos acciones que deben darse conjuntamente, y así obtendremos una correcta higienización en todo lo que rodea al alimento. Limpiar consiste en eliminar todos los residuos visibles que pueden servir de alimento para los microorganismos. Si sólo
limpiamos no vamos a eliminar a los microorganismos, que podrían crecer en esas superficies.
De forma general, se trataría de quitar todo lo que podemos ver, mediante agua caliente y detergentes (acordes con la zona que se vaya a limpiar, puesto que cada industria necesita un tipo de limpiador específico). Para ello utilizaremos utensilios que nos ayudarán a quitar esas suciedad (estropajos, cepillos, etc…).
La desinfección debe realizarse después de limpiar, y con ella conseguiremos eliminar o disminuir en gran medida los microorganismos que pueda haber, hasta límites
que no tengan riesgo de contaminación para los alimentos.
Para desinfectar utilizaremos productos químicos como lejía, vapor de agua con otros productos… Los pasos que seguiríamos para una buena limpieza y desinfección
serían:

- Limpieza de todo lo que vemos (restos de comida, residuos varios…) primero en seco y sino ayudar con agua caliente.
- Aplicación del detergente o producto acorde a industria, frotar hasta retirar todo lo visible.
- Aclarado.
- Aplicación del desinfectante.
- Aclarado (aunque algunos productos deben dejarse hasta la siguiente jornada para que actúen, y después aclarado, antes de empezar a trabajar).
- Secado (con papel desechable).

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 2

Tema: Limpieza e higiene de las personas que realizan manipulacion de alimentos **Lugar:** UTAM **Fecha y hora:** 01/05/2023

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Laura Camila B.	1020660583	UTAM	Coordinad	—	3223380781	Laura Camila
2.	Alejandra Barreto	1024537776	UTAM	Administra	—	3152419540	
3	Carolina Rendon	1015418006	UTAM	Apoyo Tec	—	3154232649	Carolina Rendon
4	Viviana Rojas.	1122137491	UTAM	Gestora.	—	3108765356	Viviana Rojas

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un