



FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

PLAN DE CONTINGENCIA EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS

1. Objetivo

Establecer acciones para garantizar la inocuidad de los alimentos durante los diferentes procesos del servicio de alimentación, cuando se presenten eventualidades en los servicios de alimentos.

2. Marco conceptual

En los servicios de alimentación pueden ocurrir eventos que alteren el normal desarrollo de las actividades que se realizan en el servicio de alimentación, estos eventos pueden clasificarse en externos e internos así:

Eventos externos: son aquellos eventos que pueden causar alteración en la prestación de los servicios y no dependen del hogar, como son, cortes en la prestación de los servicios de acueducto, energía, gas, eventos sísmicos, inundaciones por aumento en la pluviosidad o situaciones de emergencia.

Eventos internos: cierres temporales o parciales del hogar por arreglos locativos, periodo de vacaciones, daño de equipos de refrigeración y/o congelación, daños de equipos para la preparación de alimentos, daños en el sistema eléctrico de la unidad operativa por fluctuaciones en las corrientes eléctricas, daños en la red interna de conducción de gas, daños en las tuberías de agua potable y aguas residuales, variación de asistencia de los participantes. Por lo anterior se hace necesario elaborar un documento en el cual se describan las actividades a realizar cuando se presenten los eventos anteriormente descritos.

También donde se presentan alteraciones o problemas en los estados de salud de los manipuladores de alimentos, como son hongos en el cuerpo, cortaduras, infecciones de piel o alteraciones gastrointestinales como diarreas o vómitos

Glosario

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. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.¹

Alimento no perecedero: son alimentos que no se deterioran tan rápidamente como el alimento perecedero, sino que depende de otros factores como la contaminación repentina, el mal manejo del mismo, accidentes y demás condiciones que no están determinadas por el mismo.

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.²

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.³

Cadena de frío: es el conjunto de actividades que deben realizarse para mantener los productos bajo condiciones requeridas y controladas (temperatura, humedad relativa, iluminación, entre otras)⁴

¹ Resolución 2674/2013, de 22 de julio, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social.

² Resolución 2674/2013. Op. Cit., 2017.



FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

PLAN DE CONTINGENCIA EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS

Características organolépticas: propiedades de un alimento que pueden ser percibidas por los órganos de los sentidos tales como: color, olor, sabor, consistencia y textura, las cuales deben ser percibidas de forma agradable para el consumo de los alimentos o preparaciones.

Desnaturalización: es la aplicación de una medida física, química, biológica o mixta que modifica la naturaleza de los alimentos de tal manera que lo imposibilita para el uso y consumo.

Inocuidad de los alimentos: es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.⁵

Manipulador de alimentos: es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.⁶

Unidad operativa: es un lugar localizado en una sede, en el que se presta un Servicio Social. Tiene las siguientes características mínimas: Sede en la que se encuentra, nombre, servicio prestado, capacidad Instalada por servicio y beneficiarios vinculados.⁷

3. Condiciones generales

Cada hogar deberá contar con un plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias, el cual debe contemplar y formular el procedimiento a seguir en caso de presentarse un evento que altere las condiciones normales de funcionamiento y dar cumplimiento lo establecido en la norma aplicable vigente

Es importante identificar las posibles eventualidades por eventos externos o internos que pueden presentarse en las unidades operativas y afecten la operación del servicio de alimentación, así como conocer el manejo adecuado de acuerdo a la situación presentada, descrito en este protocolo.
Se debe informar al Coordinador o Responsable toda eventualidad identificada en hogar que pueda afectar la prestación del servicio de alimentos.

Es conveniente tener disponible los números de atención de emergencia de las empresas de servicios públicos, así como los números de atención y correos electrónicos de los diferentes prestadores de servicio como hospital, centros médicos, para establecer comunicación en el momento que se identifiquen eventualidades por daños externos o internos según corresponda.

Se recomienda llevar un registro de las eventualidades que afecten la prestación del servicio de alimentación presentadas, en el que se especifiquen el nombre de la persona de la empresa de servicios público o profesional del área correspondiente a la que se les informó la situación presentada, así como la respuesta emitida frente a la solicitud realizada.

4. Desarrollo del protocolo

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	REGISTRO DOCUMENTAL
1	Identificar e informar la eventualidad, y definir acciones	Personal manipulador de alimentos	Correo electrónico Numero de telefono
2	Notificación de traslado de alimentos	Responsable o Coordinador del hogar Manipulador de alimentos	Correo electrónico Numero de telefono



FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

PLAN DE CONTINGENCIA EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS

Actividad 1. Identificar e Informar la eventualidad y definir acciones

1.1. Eventos externos

1.1.1. Cortes del servicio de energía: Los cortes del servicio de energía generan alteración de la cadena de frío de los alimentos en refrigeración y congelación que puede alterar la inocuidad de estos. A continuación, se describen tres posibles escenarios en los cortes de energía:

- a. **Corte de energía programado por la empresa prestadora del servicio, por un tiempo mayor a 2 horas y menor a 24 horas programado:** para los hogares, el Responsable o Coordinador deberá informar al de cocina la eventualidad para definir con el Profesional en Nutrición, el traslado de alimentos tales como cárnicos, quesos y bebidas lácteas, (previa revisión de los alimentos necesarios para la operación del día). Los operadores en asociación deberán asegurar la cadena de frío de los alimentos mediante la consecución de equipos de refrigeración y congelación o la disponibilidad de plantas eléctricas que aseguren la cadena de frío.
- b. **Corte de energía programado por la empresa prestadora del servicio por un tiempo mayor a 24 horas:** para los servicios sociales de operación directa, el Responsable o Coordinador de la unidad operativa deberá informar al Profesional en Nutrición y Abastecimiento la eventualidad para definir el traslado de todos los alimentos perecederos de acuerdo al tiempo que durará el corte de energía. Los operadores en asociación deberán asegurar la cadena de frío de los alimentos mediante la consecución de equipos de refrigeración y congelación o la disponibilidad de plantas eléctricas que aseguren la cadena de frío.
- c. **Corte inesperado en el servicio de energía:** el Responsable o Coordinador de la unidad operativa deberá llamar a la empresa que presta el servicio de energía con el fin de definir el tiempo que durará el corte para tomar las acciones respectivas, que se ajustaran a las descritas con anterioridad.

En dado caso que el Responsable o Coordinador de la unidad operativa no pueda asegurar la prestación del servicio y la entrega de apoyos alimentarios cumpliendo con criterios de calidad, deberá mediante acta justificar con el subdirector local para que este a su vez tome las decisiones frente a la prestación; que podrían ser: traslado de participantes a otra unidad operativa, entrega de paquetes alimentarios durante la no prestación del servicio u otras medidas que considere necesarias según la dinámica del servicio.

1.1.2. Cortes del servicio de acueducto: Los cortes del servicio de agua genera repercusiones operativas en el servicio de alimentación, ya que en los procesos de almacenamiento, preparación, servido, limpieza y desinfección y lavado de manos, se precisa de disponibilidad de agua, las unidades operativas cuentan con tanques de almacenamiento con capacidad para operar uno o dos días de acuerdo a la capacidad de los tanques, número de participantes y horas en que se presta el servicio a los participantes.

Cuando el servicio de alimentación tenga un corte de agua superior a un día por corte programado, cortes imprevistos por daño de tuberías internas o externas deberá seguir los siguientes pasos:

- Comunicarse con la empresa de acueducto y alcantarillado de Bogotá al número: 116, tener a mano el último recibo de acueducto.
- Solicitar mediante llamada telefónica a la empresa de acueducto de Bogotá o Cundinamarca la prestación del servicio de carro tanque, registrar el nombre de la persona de contacto de la empresa y respuesta frente a la solicitud, información que deberá ser enviada por correo electrónico al Profesional en Nutrición local de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento.
- Informar a la empresa en el momento de la llamada que el servicio de carrotanque es prioritario para la prestación del servicio de personas en condición de vulnerabilidad.



FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

PLAN DE CONTINGENCIA EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS

- Una vez llegue el servicio de carrotanque a la unidad operativa se debe verificar que cuente con licencia sanitaria, de acuerdo con lo contenido en el Programa de abastecimiento de agua potable del plan de saneamiento.
- Hacer uso de elementos desechables de material biodegradable como vasos, cubiertos, platos.

1.1.3. Cortes del servicio de gas: los cortes en el servicio de gas, generan repercusiones operativas ya que el funcionamiento de las estufas y marmita en donde se preparan los alimentos para los participantes dependen de este servicio.

Cuando el servicio de alimentación tenga un corte de gas programado, cortes imprevistos por fugas externas o cierre de llaves por sospecha de fugas internas deberán seguir los siguientes pasos:

- Reporte de daños externos y Reporte de falta de suministro en la zona: el Responsable o Coordinador del hogar deberá comunicarse con la empresa Gas Natural, al número de emergencias, tener a mano el número de cuenta e informar sobre la presunción de daño en el centro de medición para que se programe la revisión y/o reparación, registrar el nombre de la persona de contacto de la empresa y respuesta frente a la solicitud, información que deberá ser enviada por correo electrónico

1.2. Eventos internos

1.2.1. Daño de equipos de refrigeración y/o congelación o sistema eléctrico: puede generar la ruptura de la cadena de frío, que asegura la calidad microbiológica de los alimentos. En este caso se requiere del traslado de todos los alimentos susceptibles a daño durante el periodo en que el equipo o equipos para refrigeración o congelación no funcionen.

1.2.2. Daños de estufa, marmita, horno o daño de red interna de conducción de gas: cuando hay daño en los equipos durante la cocción de los alimentos y no hay otra opción dentro de la unidad operativa para terminar la preparación en el lapso de una hora, los alimentos deberán desnaturalizarse de acuerdo a protocolo de desnaturalización de alimentos.

1.2.6. Derrame de sustancias

En el servicio de alimentación se maneja con alta frecuencia productos químicos para la higienización, por esta razón se debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de todos los productos usados, con el fin de seguir las indicaciones de manipulación y medidas de control en caso de presentarse un evento de derrame.

Para atender el derrame se deberá seguir el plan de contingencia contenido en el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos (PGIRP) y realizar el procedimiento para el registro, investigación y análisis de incidentes o accidentes ambientales.

1.3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1.3.1 EN CASO DE PRESENTARSE UNA ETA

Las acciones que se tomen deben estar precedidas por:

- Conocimiento del agente causal y la magnitud del daño producido.
- Fuente del contaminante.
- Alimento o ingrediente que portó el agente contaminante.
- Métodos de procesamiento, envasado y preparación a los que el alimento fue sometido.
- Formas y lugares donde se distribuyeron los alimentos implicados.
- Alternativas de lugar y fuentes de alimentos para la población.
- Tratamiento que los alimentos implicados podrían recibir para eliminar el peligro.



FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

PLAN DE CONTINGENCIA EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS

- Grupos de población en riesgo.
- Comunicación de riesgo a la población.
- Medidas administrativas o legales que se deben tomar.

En general, la aparición de brotes crea pánico cuando se producen muertes, cuando necesitan ingreso hospitalario, cuando hay niños entre los afectados o cuando afecta a un gran número de personas.

Muchas veces la propia población afectada identifica un alimento en particular, produciéndose el rechazo inmediato, aun antes de comenzar el estudio o sin que se haya concluido el mismo. Resulta práctico, ante brotes importantes, ir tomando acciones de control efectivas, porque las consecuencias muchas veces podrían ser significativas y las autoridades sanitarias podrían ir adquiriendo responsabilidad moral y legal por su no actuación. Es recomendable la prohibición del consumo del o los alimentos sospechosos, así como la suspensión de nuevas producciones, hasta que el estudio se haya completado y las medidas tomadas garanticen la inocuidad de nuevas producciones.

Es necesario, a partir de la comunicación del riesgo a la población, mantener el monitoreo de la incidencia de la enfermedad para decidir cuándo realmente el brote ha finalizado y, por supuesto, evaluar las acciones tomadas.

Si durante la investigación se llegara a concretar la inocuidad de un alimento involucrado entonces podrían modificarse las acciones correctivas que tuvieran justificación.

Las acciones se deben tomar siguiendo las reglas establecidas en el país desde el punto de vista legal.

Los elementos de comunicación de riesgos a la población siempre estarán bajo la responsabilidad de una persona facultada administrativamente y capacitada técnicamente, mientras el resto del equipo debe abstenerse de hacer conjeturas, suposiciones o hacer cualquier tipo de declaración.

a. Con los alimentos

Se prohibirá la distribución del alimento, almacenándolo en lugares adecuados y bajo acta de retención hasta que se obtenga más información, asimismo se suspenderá la producción, procesamiento y preparación de los alimentos implicados. Deberá garantizarse la recogida de todos los lotes implicados. Los alimentos deberán ser retenidos, decomisados o destruidos según los resultados del estudio epidemiológico, aun cuando los resultados de laboratorio no hayan demostrado contaminación. Todo alimento decomisado deberá ser desnaturalizado con el fin de evitar la manipulación por manos inescrupulosas que lo comercialicen clandestinamente. Cuando se haya identificado el alimento, es necesario suspender el procesamiento o preparación hasta que las medidas correctivas se hayan cumplido y exista seguridad de que los procesos garantizarán la eliminación de los agentes, se inactiven las toxinas o se reduzca el riesgo de multiplicación bacteriana. El establecimiento o los establecimientos, de acuerdo con su magnitud y funciones, deberán implantar un Sistema HACCP o, al menos, trabajar sobre la base de sus siete principios, garantizar los registros correspondientes que permitan a las autoridades verificar los resultados. Deben establecerse o verificarse los criterios de control con la suficiente frecuencia para asegurar la prevención de los factores que permitieron el brote. Aun cuando muchos productores y procesadores prefieren suspender voluntariamente la producción y distribución, las acciones del equipo de salud deberán estar firmemente respaldadas legalmente con el fin de evitar transgresiones, sin perder de vista su responsabilidad moral y legal.

b. Con el establecimiento

Cuando el establecimiento continúa en funciones y los factores contribuyentes no han sido corregidos, es necesario proceder a la clausura del centro, considerando su reapertura sólo cuando haya eliminado todos los factores de riesgo y posea un sistema de control que garantice la inocuidad de los alimentos.



FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

PLAN DE CONTINGENCIA EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS

En ocasiones, y especialmente en centros de elaboración y servicio, si se logra identificar rápidamente la forma en que el alimento se contaminó o la forma que permitió que los agentes se multiplicaran, entonces sería posible prohibir el alimento en particular y autorizar los otros, previa solución de los elementos de riesgo existentes, entre ellos la evaluación médica y la recalificación de los manipuladores.

c. Con los manipuladores

Los manipuladores que tengan alguna enfermedad, lesión de la piel, supuración o refieran una enfermedad infecciosa en su familia deberán ser separados del contacto directo con los alimentos. Ante la presencia de un brote, si el manipulador se enfermó, y el agente puede ser eliminado por las heces durante algún tiempo, entonces se realizarán controles periódicos hasta comprobar su eliminación. De todas formas, el no aislamiento de un agente en una persona no significa que la misma no esté portando el mismo, por lo tanto, se extremarán las medidas de control sanitario y, en particular, el lavado de las manos y el uso de guantes para operaciones donde no sea posible tomar los alimentos con utensilios.

Debe recordarse que algunos trabajadores que no se enfermaron podrían estar portando dicho agente y por ello ser tan peligrosos o más que los que se enfermaron.

Se tomara medida correctiva el proceso por la EPS cita médica, exámenes de laboratorios y tratamiento farmacológico si se requiere.

Cuando en el servicio de alimento se presenta un evento adverso como cortadura o quemadura inmediatamente se verifica con enfermería del hogar mientras llega al servicio de urgencia que la atiende y según como lo dictamine el medico su incapacidad o restricciones en cuanto a sus funciones en el servicio de alimentos.

La manipuladora vuelve al servicio de alimentos cuando cumpla su incapacidad y en caso de no haber mejoría según el caso vuelve al servicio médico para que dictamine si es apta para manipular alimentos.

d. Comunicación de riesgos y divulgación a la población

Cuando existe un riesgo inminente para la población se debe anunciar por los medios masivos de comunicación para que la población no consuma el alimento y, si procede, lo devuelva al centro donde lo adquirió, acuda al médico, etc. Deberá tenerse presente la necesidad de llegar a todas las personas que están bajo riesgo y, para ello, el mensaje debe hacerse por todas las vías posibles para lograr el mayor impacto en el menor tiempo posible. La información sobre el brote debe ser objetiva y tener como base solamente el cuidado de la salud de la población. La misma debe ser confirmada previamente, nunca dar a la población información preliminar. Estará bien documentada acerca del agente etiológico, su fuente, las formas de transmisión, así como las medidas para eliminar el riesgo. Si el riesgo a la salud fuera inminente entonces se advertirá a la población que se trata de una información preliminar y que cuando el agente etiológico sea confirmado y los factores contribuyentes identificados entonces se dictarán las medidas definitivas.

En brotes importantes el centro de salud correspondiente nombrará una persona para la comunicación con la prensa y otros; asimismo deberá establecer un número telefónico con una persona experta al que la población pueda hacer las consultas necesarias y reciba las recomendaciones correspondientes ya que una mala información podría traer problemas legales, económicos y políticos.



FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

PLAN DE CONTINGENCIA EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS

MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS DE LAS ETAS (Enfermedades transmitidas por los alimentos)

1. INTRODUCCIÓN

La enfermedad transmitida por alimentos (ETA) es el síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua que contienen agentes etiológicos en cantidades tales que afectan la salud del consumidor. Estas enfermedades se caracterizan por una variedad de síntomas gastrointestinales, como náuseas, vómito, diarrea, dolor abdominal y fiebre; en algunos casos se pueden presentar complicaciones severas, como sepsis, meningitis, abortos, síndrome de Reiter, síndrome de Guillan Barré o la muerte (1). Un brote de Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) es definido como un incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad. Los brotes pueden involucrar números diferenciado de casos (un individuo afectado es lo que se entiende como "caso") (2). Un único caso de botulismo, envenenamiento químico o de una enfermedad que no se encuentre en el país, puede ser suficiente para desencadenar acciones relativas a un brote epidémico, debido a la gravedad de la enfermedad provocada por esos agentes. Además, es importante observar que pueden ocurrir casos aislados de enfermedades de origen alimentario (2). Los brotes y casos de ETA registrados representan apenas la "punta del iceberg", porque la probabilidad de que un brote o caso se reconozca y notifique por las autoridades de salud depende, entre otros factores, de la comunicación de los consumidores, del relato de los médicos, gravedad de los síntomas, asistencia a servicios médicos y de las actividades de vigilancia sanitaria de las secretarías municipales, departamentales y provinciales de salud (2). Un brote de ETA se define como un incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad similar después del consumo de un alimento en común y el análisis epidemiológico señalan al alimento como el origen de la enfermedad. Una investigación epidemiológica de campo de calidad y realizada de manera oportuna puede evitar que se presenten nuevos brotes por la misma fuente. La investigación se realizará de manera articulada con el Programa de Alimentos en cada entidad territorial y si es necesario con el INVIMA (si están involucrados alimentos industrializados).

En el estudio de los brotes de ETA es importante identificar el modo y la fuente de transmisión, entendidas estas como la forma en que el agente infeccioso se transmite del reservorio al huésped que puede ser directa (también llamada de persona a persona) e indirecta (a través de fómites o vectores).

Identificar, configurar y caracterizar de manera oportuna los brotes de ETA en cualquier lugar de consumo de los alimentos con el fin de generar información para la implementación de estrategias de prevención y control que mitiguen el impacto de este evento tanto en hogares como es poblaciones especiales que prevengan la ocurrencia de nuevos brotes en el futuro.



FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

PLAN DE CONTINGENCIA EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS

El sistema de vigilancia de los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos es un componente importante para detectar los puntos crítico de control, las fallas en la manipulación de alimentos en los diferentes eslabones de la cadena de producción de los alimentos.

Objetivos específicos

- Detectar de manera oportuna los brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Identificar la fuente, y modo de transmisión en cada uno de los brotes notificados y Recomendar medidas para controlar los brotes.
- Identificar el agente o agentes etiológicos involucrados en los brotes.
- Realizar el análisis estadístico que permita identificar el alimento (s) y el agente etiológico probablemente involucrados.
- Realizar seguimiento a los indicadores establecidos en la vigilancia de brotes de ETA

ESTRATEGIAS DE VIGILANCIA

Es potestad de las entidades territoriales hacer uso de la notificación individual mediante la ficha epidemiológica 355. En este sentido todo caso de ETA deberá ser notificado inmediatamente de la Unidad Primaria Generadora de Datos-UPGD a la UNM o UND para realizar la investigación epidemiológica de campo y establecer si hace parte de un brote. Si la UNM identifica casos debe verificar si tienen asociación epidemiológica en las variables de persona, tiempo y lugar para establecer si hacen parte de un brote; de ser así, deberá documentar, caracterizar y notificar el brote.

¿QUE ES UNA ETA?

Un brote de ETA es definido como un incidente en el que dos o más personas presentan una enfermedad semejante después de la ingestión de un mismo alimento, y los análisis epidemiológicos apuntan al alimento como el origen de la enfermedad. Para que ocurra una ETA, el patógeno o su(s) toxina(s) debe(n) estar presente(s) en el alimento. Sin embargo, la sola presencia del patógeno no significa que la enfermedad ocurrirá. En la mayoría de los casos de ETA: El patógeno debe estar presente en cantidad suficiente como para causar una infección o para producir toxinas. El alimento debe ser capaz de sustentar el crecimiento de los patógenos, o sea, debe presentar características intrínsecas que favorezcan el desarrollo del agente. El alimento debe permanecer en la zona de peligro de temperatura durante tiempo suficiente como para que el organismo patógeno se multiplique y/o produzca toxina.

ACCIONES PARA EJECUTAR EN UN EVENTO DE ETA

1. Verificar presentan uno o varios de los siguientes síntomas: vómito, diarrea, fiebre, dolor abdominal, malestar general, entre otros. Identifique causas de ausentismo masivo (dos o más manipuladoras) relacionadas con los síntomas descritos.



FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

PLAN DE CONTINGENCIA EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS

2. Notificar de manera inmediata o en su defecto en menos de 24 horas a: • Centro de Salud más cercano al centro de trabajo. • Secretaría de Salud del territorio.
3. Asignar un responsable que esté pendiente de afectaciones de salud.
4. Mantener los alimentos posiblemente implicados refrigerados para su inspección y análisis por la entidad correspondiente. En caso de no contar con refrigerador manténgalos protegidos en un lugar limpio, fresco, seco y seguro.
5. Facilitar la recolección de información del evento presentado (estudio de campo) realizado por las autoridades competentes.
6. Permitir a las autoridades locales, departamentales o nacionales de salud el desarrollo de la investigación del caso y el estudio de campo (toma de muestras de alimentos y agua para el análisis de laboratorio).
7. Acatar las indicaciones dadas por las autoridades sanitarias.
8. Responder atenta y claramente las preguntas realizadas por los organismos de salud presentes en la Institución o en la entidad de Salud.
9. No automedicarse.
10. Facilitar la atención de los primeros auxilios.
11. En caso de urgencia vital trasladarse de manera inmediata al centro de salud más cercano para su atención y observación médica, acompañado de representante responsable.
12. Entregar a la nutricionista las indicaciones medicas que le entreguen en la EPS para tenerlas en cuenta. Expedir al médico tratante la certificación donde se encuentre apto para manipular alimentos.
13. se realizará seguimiento por la parte de la entidad prestadora de salud a la salud del manipulador

De esta manera en caso que se presente una enfermedad transmitida por los alimentos como pueden ser diarreas, vómitos, etc. se direccionará de forma inmediata al manipulador al su EPS para el debido reporte, atención y tratamiento. De igual forma exámenes de laboratorios pertinentes que lo acrediten como aptos para manipular alimentos por el medico con registro.



FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

PLAN DE CONTINGENCIA EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS

En caso de cortaduras

Si la cortadura se presenta en el servicio de alimentos se debe ir de inmediato al área de enfermería para que les presten los primeros auxilios. En caso que sea de forma leve se cubre con los elementos idóneos como gasa, Micropore y utilizara guantes en nitrilo para evitar algún contacto con utensilios o alimentos. Se debe reprogramar su actividad en el servicio de alimentos en el cual no tenga actividad directa con los alimentos.

En caso que ocurra una cortadura mas profunda se cubre en el área de enfermería mientras acude de inmediato al centro de salud o el hospital mas cercano, y lo que dictamine el medico tratante la incapacidad y el tiempo que el dictamine para que el manipulador vuelva a su actividad en el servicio de alimentos.

ACCIONES PREVENTIVAS EN LAS ETAS

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS) se recomienda, para la preparación higiénica de los alimentos, la adopción 5 claves de la Inocuidad de los Alimentos, cuya implementación constituye una sencilla manera de evitar las ETAS:

- 1) Conservar la higiene. Lavarse las manos con agua y jabón antes de comer, preparar alimentos y después de ir al baño. Usar agua potable (Si no se dispone de ella, se debe hervir) y materias primas seguras. Limpiar y desinfectar utensilios y superficie de cocina.
- 2) Separar alimentos crudos y cocidos. Es conveniente ubicar los cocidos en estantes superiores y los crudos en inferiores, para evitar goteos. Hay que permitir que en la heladera circule el aire entre los alimentos.
- 3) Cocinar completamente los alimentos. Comer huevos, carnes, pescados y mariscos bien cocidos. Verificar las fechas de vencimiento de la leche, las cremas, etc.
- 4) Comprar y consumir alimentos sólo en lugares autorizados. Es importante elegir establecimientos por la higiene de sus instalaciones y la correcta manipulación por parte de quienes lo atienden teniendo en cuenta los que son avalados por la secretaria de salud municipal.
- 5) Mantener los alimentos refrigerados. Los alimentos perecederos deben estar expuestos en heladeras o freezer y se debe controlar su temperatura. Al llegar al servicio de alimentación, el orden de almacenamiento de alimentos es a la inversa que el de compra: Primero se guardan los congelados, luego los alimentos frescos y en último lugar los no perecederos. Es importante No interrumpir la cadena de frío. Aquellos productos congelados que al llegar a casa se hayan descongelado, no se pueden volver a congelar. Un alimento descongelado debe ser cocinado o consumido lo antes posible.
- 6) Utilizar correctamente los implementos de protección personal en el servicio de alimentos como son tapabocas, gorros, uniforme completo y en buen estado higiénico, botas, petos, guantes para realizar actividades de limpieza y desinfección.



FUNDACION OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

PLAN DE CONTINGENCIA EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS

7) La higiene personal debe ser constante, se debe portar uñas cortas, sin esmalte, cabello recogido, hombres sin barba, no utilización de maquillaje y accesorios.

8) Utilizar de manera correcta los utensilios como son cuchillos, peladores de papa, maquinas industriales las cuales tienen indicaciones de manejo en cuidado de prevención de accidentes como cortaduras, quemaduras, etc.

9) Mantener las áreas de trabajo en perfecto estado de limpieza y desinfección con la finalidad de prevenir contaminación cruzada y alteración de los alimentos.

Se tendrá como referencia la implementación del protocolo de seguridad y salud en el trabajo implementado por la profesional a cargo y regirse en sus normas.

Se realizará implementación del formato de verificación personal manipulador de alimentos, el cual se diligenciará a diario.

Siguiendo estas medidas, es posible reducir el riesgo de LAS ETAS, promoviendo el consumo de alimentos elaborados dentro de la normativa alimentaria. En toda la cadena alimenticia, los productores, elaboradores, distribuidores, expendedores y encargados de preparar o servir los alimentos son quienes deben garantizar los procedimientos para producir alimentos seguros. Por su parte, las autoridades políticas y sanitarias, organismos de control, los agentes de la salud pública, somos responsables de hacer cumplir la legislación alimentaria para velar por la salud de la población. Finalmente, los consumidores somos responsables de aplicar buenas prácticas de higiene en la manipulación de los alimentos que consumimos. Al igual que la salud pública, La inocuidad de los alimentos una responsabilidad de todos.

	Elaboró 
Nombre	LESLY PAOLA FONTALVO ALVAREZ Nutricionista Dietista TP. MND 02322