ACTA N° 123

FECHA: Cajicá, Agosto 13 de 2024

HORA: 1:30 p.m. - 2:15 p.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar Clarita Santos

TEMA: Dosificación y utilización de hipoclorito en servicios de alimentos.

ASISTENTES: Sor María Gilma Castro Castro – Coordinadora Centro Comunidad de Cuidado

Yamile Andrea Viana Osorio – Nutricionista Dietista

ORDEN DEL DÍA:

1. Desarrollo de la actividad.
2. Compromisos.
3. Anexos.

DESARROLLO:

La inocuidad de los alimentos incluye, dentro de las medidas primordiales para la reducción de riesgos de patógenos microbiológicos, la desinfección de superficies, alimentos, entre otros. Uno de los productos más utilizados por su eficacia y costo accesible es el cloro (hipoclorito de sodio e hipoclorito de calcio).

El Hipoclorito de sodio (NaClO) es utilizado a gran escala para la desinfección de superficies, equipos y mesas de trabajo que sean resistentes a la oxidación, eliminación de olores, desinfección de agua y tratamiento de alimentos. Entre sus muchas propiedades se incluye su amplia y rápida actividad antimicrobiana, relativa estabilidad, fácil uso y bajo costo. El hipoclorito de sodio de uso doméstico viene normalmente en una concentración entre 3-6%. Cuando se mantiene en su recipiente original, a temperatura ambiente y sin destaparlo, puede conservarse durante un mes, pero cuando se ha usado para preparar soluciones, se debe cambiar diariamente. El hipoclorito de sodio es letal para varios microorganismos, virus y bacterias vegetativas, pero es menos efectivo contra esporas bacterianas, hongos y protozoarios.

Para determinar la concentración de hipoclorito de sodio o calcio que se desea al momento de preparar una solución se debe:

• Conocer el uso de la solución (desinfección de superficies, desinfección de frutas y hortalizas, desinfección en el hogar).
• El volumen de agua que se va a usar para la dilución (en litros para establecimientos pequeños u hogares o en M3 para establecimientos medianos y grandes).
• Elegir el desinfectante (hipoclorito de sodio líquido o hipoclorito de calcio en polvo).
• Leer la etiqueta del producto comercial para determinar la concentración de cloro y las precauciones para su uso.
• Conocer la concentración de cloro que se desea en la dilución (puede ser en % o ppm).
• Conocer la concentración del producto comercial (leer etiqueta).

Las frutas y hortalizas frescas tienen riesgo de contaminarse con peligros biológicos (bacterias, virus y parásitos) en las diferentes fases de producción (cosecha y postcosecha) y en las fases posteriores (transporte, empaque, venta al por menor, preparación en establecimientos de expendio de comida o en hogares.

Sin embargo, antes de usar un desinfectante para evitar la presencia de microorganismos patógenos en frutas y hortalizas hay que tomar en cuenta la necesidad de aplicar prácticas agrícolas correctas, así como en las operaciones de cosecha y postcosecha, una cuidadosa selección de proveedores, buenas prácticas de producción, aplicación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y aplicación de los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en las empresas productoras de frutas y hortalizas. Insistir de manera especial en la formación de los manipuladores, dado que muchas veces son ellos quienes pueden incorporar los patógenos y de manera especial en el lavado de manos.

Para la desinfección de vegetales de consumo fresco, en establecimientos de preparación de alimentos para venta al por menor y en hogares, se recomienda seguir el siguiente procedimiento:
1. Preparar la solución para la desinfección a una concentración de 50-100 ppm de cloro.
2. Lavar los vegetales bajo el chorro de agua hasta eliminar todos los restos del suelo.
3. Introducir los vegetales para desinfectar inmediatamente después de preparar la solución.
4. Dejarlo en reposo durante 3-5 minutos.
5. Aclarar los vegetales bajo un chorro de agua potable corriente.
6. Escurrir los vegetales.
7. Trocear los vegetales, si procede.

Para el saneamiento del equipo limpio en establecimientos para el procesamiento de pescado se utilizan 200 mg/lt, es decir, 200 ppm de cloro. Sin embargo, para evitar la corrosión, a menudo se utilizan concentraciones menores de 5-10 ml/lt y un tiempo de contacto más prolongado (10-20 minutos).

Es recomendable, para realizar limpieza y desinfección, seguir los siguientes pasos:
1. Limpieza a seco para barrer partículas de alimentos y suciedades en la superficie.
2. Enjuague previo (rápido) para remover y retirar partículas que no fueron eliminadas durante la limpieza en seco.
3. Aplicación de detergente (puede incluir restregado) para ayudar a soltar la suciedad y las películas bacterianas.
4. Enjuague posterior para retirar el producto de limpieza y soltar la suciedad de las superficies de contacto.
5. Aplicación de desinfectante para eliminar, o por lo menos disminuir, las bacterias patógenas.
6. Enjuague final para retirar residuos del desinfectante.

Tabla No. 2 dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) en servicio de alimentos

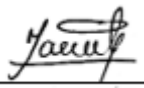
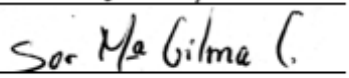
...	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión
Frutas de cascara blanda*	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Empaques de embutidos.	1 litro	1 ml	5 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	4 ml	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	5 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos.	1 litro	7 ml	10 – 15 min	Directa
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa.	1 litro	9 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	5 ml	8 – 10 min	Aspersion – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	9 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Garantizar el cumplimiento del Plan de Saneamiento Básico diariamente en el servicio de alimentación.	Nutricionista, manipuladores de alimentos, gastrónomo	Diariamente.

Convocatoria: Se propone una nueva reunión para el día 30 de septiembre de 2024.

En constancia de lo anterior firman:

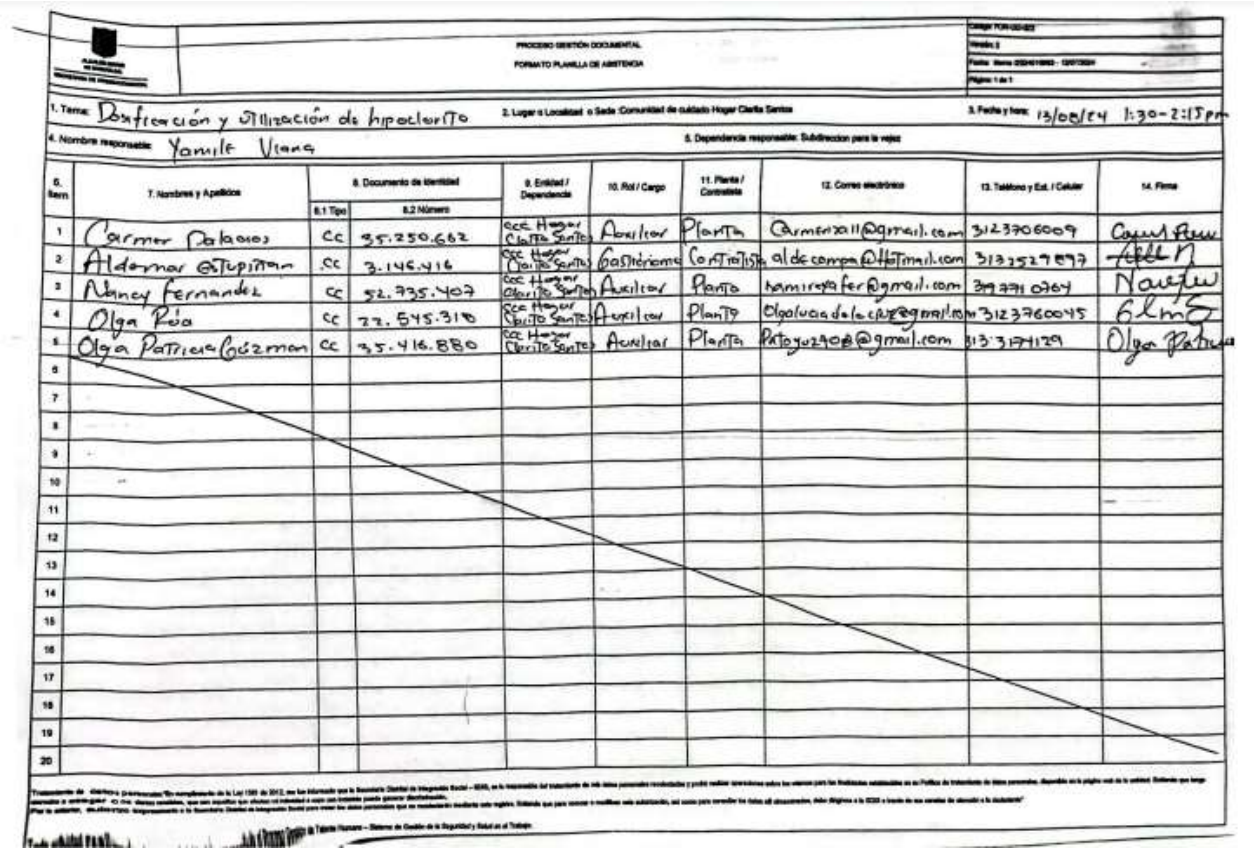
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yamile Andrea Viana Osorio	Nutricionista Dietista	Hogar Clarita Santos	
Sor Maria Gilma Castro Castro	Coordinadora	Hogar Clarita Santos	

Anexos: Evidencia fotográfica.

Elaboró: Yamile Andrea Viana Osorio, Nutricionista Dietista.

Evidencia Fotográfica:





PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

1. Tema: Dosificación y utilización de hipoclorito
2. Lugar o Localidad o Sede: Comunidad de cuidado Hogar Clarita Santos
3. Fecha y hora: 13/08/24 1:30-2:15pm
4. Nombre responsable: Yamile Viana
5. Dependencia responsable: Subdirección para la vejez

6. Item	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Carmen Palacios	CC	35.250.662	ccc Hogar Clarita Santos	Auxiliar	Planta	Carmenza11@gmail.com	3123706009	
2	Aldemar Estupiñan	CC	3.146.416	ccc Hogar Clarita Santos	Gastronomo	Contratista	aldecompa@hotmail.com	3132529897	
3	Nancy Fernandez	CC	52.735.407	ccc Hogar Clarita Santos	Auxiliar	Planta	hamireyfer@gmail.com	3197910964	
4	Olga Peña	CC	22.545.318	ccc Hogar Clarita Santos	Auxiliar	Planta	Olgalucia.delacruz@gmail.com	3123760045	
5	Olga Patricia Guzman	CC	35.416.880	ccc Hogar Clarita Santos	Auxiliar	Planta	Patoyu290@gmail.com	313 3171129	
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

PRETEST DOSIFICACIÓN Y UTILIZACIÓN DE HIPOCLORITO EN SERVICIO DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: CARMENZA PALACIOS FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿El desinfectante que usamos en el hogar es Hipoclorito de Sodio?		X
2	¿El hipoclorito de sodio me sirve para reducir los patógenos microbiológicos, la desinfección de superficies y alimentos?		X
3	¿Se puede producir una intoxicación por el uso inadecuado del hipoclorito de sodio?		X
4	¿La cantidad sugerida para la desinfección de frutas y verduras es de 1ml de desinfectante en 1lt de agua durante un tiempo de 10min de inmersión?		X

POSTEST DOSIFICACIÓN Y UTILIZACIÓN DE HIPOCLORITO EN SERVICIO DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: CARMENZA PALACIOS FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿El desinfectante que usamos en el hogar es Hipoclorito de Sodio?		X
2	¿El hipoclorito de sodio me sirve para reducir los patógenos microbiológicos, la desinfección de superficies y alimentos?		X
3	¿Se puede producir una intoxicación por el uso inadecuado del hipoclorito de sodio?		X
4	¿La cantidad sugerida para la desinfección de frutas y verduras es de 1ml de desinfectante en 1lt de agua durante un tiempo de 10min de inmersión?		X

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST DOSIFICACIÓN Y UTILIZACIÓN DE HIPOCLORITO EN SERVICIO DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: NANCY FERNANDEZ FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿El desinfectante que usamos en el hogar es Hipoclorito de Sodio?		F
2	¿El hipoclorito de sodio me sirve para reducir los patógenos microbiológicos, la desinfección de superficies y alimentos?		V
3	¿Se puede producir una intoxicación por el uso inadecuado del hipoclorito de sodio?		V
4	¿La cantidad sugerida para la desinfección de frutas y verduras es de 1ml de desinfectante en 1lt de agua durante un tiempo de 10min de inmersión?		V

POSTEST DOSIFICACIÓN Y UTILIZACIÓN DE HIPOCLORITO EN SERVICIO DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: NANCY FERNANDEZ FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿El desinfectante que usamos en el hogar es Hipoclorito de Sodio?		F
2	¿El hipoclorito de sodio me sirve para reducir los patógenos microbiológicos, la desinfección de superficies y alimentos?		V
3	¿Se puede producir una intoxicación por el uso inadecuado del hipoclorito de sodio?		V
4	¿La cantidad sugerida para la desinfección de frutas y verduras es de 1ml de desinfectante en 1lt de agua durante un tiempo de 10min de inmersión?		V

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST DOSIFICACIÓN Y UTILIZACIÓN DE HIPOCLORITO EN SERVICIO DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿El desinfectante que usamos en el hogar es Hipoclorito de Sodio?		✓
2	¿El hipoclorito de sodio me sirve para reducir los patógenos microbiológicos, la desinfección de superficies y alimentos?		✓
3	¿Se puede producir una intoxicación por el uso inadecuado del hipoclorito de sodio?		✓
4	¿La cantidad sugerida para la desinfección de frutas y verduras es de 1ml de desinfectante en 1lt de agua durante un tiempo de 10min de inmersión?		✓

POSTEST DOSIFICACIÓN Y UTILIZACIÓN DE HIPOCLORITO EN SERVICIO DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA RUA FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿El desinfectante que usamos en el hogar es Hipoclorito de Sodio?		✓
2	¿El hipoclorito de sodio me sirve para reducir los patógenos microbiológicos, la desinfección de superficies y alimentos?		✓
3	¿Se puede producir una intoxicación por el uso inadecuado del hipoclorito de sodio?		✓
4	¿La cantidad sugerida para la desinfección de frutas y verduras es de 1ml de desinfectante en 1lt de agua durante un tiempo de 10min de inmersión?		✓

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST DOSIFICACIÓN Y UTILIZACIÓN DE HIPOCLORITO EN SERVICIO DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿El desinfectante que usamos en el hogar es Hipoclorito de Sodio?		✓
2	¿El hipoclorito de sodio me sirve para reducir los patógenos microbiológicos, la desinfección de superficies y alimentos?		✓
3	¿Se puede producir una intoxicación por el uso inadecuado del hipoclorito de sodio?		✓
4	¿La cantidad sugerida para la desinfección de frutas y verduras es de 1ml de desinfectante en 1lt de agua durante un tiempo de 10min de inmersión?		✓

POSTEST DOSIFICACIÓN Y UTILIZACIÓN DE HIPOCLORITO EN SERVICIO DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: ALDEMAR ESTUPIÑAN FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿El desinfectante que usamos en el hogar es Hipoclorito de Sodio?		✓
2	¿El hipoclorito de sodio me sirve para reducir los patógenos microbiológicos, la desinfección de superficies y alimentos?		✓
3	¿Se puede producir una intoxicación por el uso inadecuado del hipoclorito de sodio?		✓
4	¿La cantidad sugerida para la desinfección de frutas y verduras es de 1ml de desinfectante en 1lt de agua durante un tiempo de 10min de inmersión?		✓

GRACIAS ...

Powered by CamScanner

PRETEST DOSIFICACIÓN Y UTILIZACIÓN DE HIPOCLORITO EN SERVICIO DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿El desinfectante que usamos en el hogar es Hipoclorito de Sodio?		✓
2	¿El hipoclorito de sodio me sirve para reducir los patógenos microbiológicos, la desinfección de superficies y alimentos?		✓
3	¿Se puede producir una intoxicación por el uso inadecuado del hipoclorito de sodio?		✓
4	¿La cantidad sugerida para la desinfección de frutas y verduras es de 1ml de desinfectante en 1lt de agua durante un tiempo de 10min de inmersión?		✓

POSTEST DOSIFICACIÓN Y UTILIZACIÓN DE HIPOCLORITO EN SERVICIO DE ALIMENTOS

NOMBRES Y APELLIDOS: OLGA PATRICIA GUZMAN FECHA: 13 AGOSTO 2024

RESPONDA FALSO O VERDADERO

		FALSO	VERDADERO
1	¿El desinfectante que usamos en el hogar es Hipoclorito de Sodio?		✓
2	¿El hipoclorito de sodio me sirve para reducir los patógenos microbiológicos, la desinfección de superficies y alimentos?		✓
3	¿Se puede producir una intoxicación por el uso inadecuado del hipoclorito de sodio?		✓
4	¿La cantidad sugerida para la desinfección de frutas y verduras es de 1ml de desinfectante en 1lt de agua durante un tiempo de 10min de inmersión?		✓

GRACIAS ...

Powered by CamScanner