ACTA N°359

FECHA: Bogotá, septiembre 13 de 2023.

HORA: 2:00 pm a 3:00 pm

LUGAR: Comunidad de Cuidado Tierra de Sol.

TEMA: Capacitación en BPM a los manipuladores de alimentos: Revisión de procesos de BPM.

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo de bienvenida y agradecimiento por asistencia.

2. Revisión de los procesos de BPM aplicados al servicio de alimentos.

OBJETIVO: Socializar al talento humano del servicio de alimentos sobre la legislación y normatividad vigente para el funcionamiento del servicio de alimentos y las recomendaciones sanitarias del personal manipulador de alimentos y elementos y utensilios para garantizar estándares de calidad adecuados para asegurar la salud de los participantes.

INTRODUCCIÓN

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los requerimientos 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 disminuyendo los riesgos inherentes a la producción.

DESARROLLO

Se realiza la capacitación los días 13 y 14 de septiembre 2023 para abarcar a todo el talento humano del servicio de alimentos.

Los alimentos pueden deteriorarse y no ser seguros para el consumo si no se almacenan adecuadamente o no se consumen dentro del tiempo establecido. El proceso definido en las buenas prácticas de manufactura permite conservarlos de manera segura reduciendo las posibilidades de contaminación y crecimiento de microorganismos. Procedimientos incorrectos pueden hacer que los alimentos se contaminen. Por ejemplo, cuando la temperatura de almacenamiento no es correcta, se hace posible el crecimiento de las bacterias que están naturalmente en los alimentos haciéndolos potencialmente peligrosos para la salud de los consumidores.

NORMATIVIDAD

1. LEGISLACIÓN SANITARIA

1.1 DECRETO 3075 DE 1997. Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9 de 1979 y se dictan otras disposiciones. La salud es un bien de interés público. En consecuencia, las disposiciones contenidas en el presente Decreto son de orden público, regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, y se aplicaran:

a. A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan los alimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador de alimentos.

b. A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.

c. A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.

d. A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primas para alimentos.

CAPITULO III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Artículo 13. ESTADO DE SALUD.

a. El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. La dirección de la empresa tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

b. La dirección de la empresa tomara las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.

Artículo 14. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN.

a. Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

b. Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente.

c. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificara el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa.

d. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

e. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

Última Actualización: Resolución 2674 del 2013. A partir de Julio de 2014 entra en vigencia el Decreto 3075 de 2013.

1.2 NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007

7. REQUISITOS SANITARIOS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

7.1 Todo manipulador de alimentos para desarrollar sus funciones debe recibir capacitación básica en materia de higiene de los alimentos y cursar otras capacitaciones de acuerdo con la periodicidad establecida por las autoridades sanitarias en las normas legales vigentes.

7.2 Todo manipulador de alimentos se debe practicar exámenes médicos especiales: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas (para detectar hongos), coprocultivo y examen de piel antes de su ingreso al establecimiento de la industria gastronómica y de acuerdo con las normas legales vigentes.

1.3 LEY 9 de 1979

Código Sanitario Nacional por cuanto dicta medidas sobre las condiciones sanitarias básicas para la protección en el medio ambiente, suministro de agua, saneamiento de edificaciones, alimentos, droga, medicamentos, cosméticos, vigilancia y control epidemiológico, prevención y control de desastres, derechos de los habitantes respecto a la salud.

1.4 RESOLUCIÓN 5109 DE 2005

Reglamento Técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, expedido por el Ministerio de Protección Social y publicado en el Diario Oficial 46150 de enero 13 de 2006.

1.5 DECRETO 1575 DE 2007

El objeto del presente decreto es establecer el sistema para la protección y control de la calidad del agua, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causados por su consumo, exceptuando el agua envasada.

Aplica a todas las personas prestadoras que suministren o distribuyan agua para consumo humano, ya sea cruda o tratada, en todo el territorio nacional, independientemente del uso que de ella se haga para otras actividades económicas, a las direcciones territoriales de salud, autoridades ambientales y sanitarias y a los usuarios.

1.6 RESOLUCIÓN 765 de 2010: Deroga a Res.1090 de 1998 y 127 del 2001.

ARTÍCULO

PRIMERO. - OBJETO.

La presente resolución tiene por objeto regular el proceso de capacitación para manipulación de alimentos dirigida a:

1. Las personas Naturales y Jurídicas – establecimientos destinados al almacenamiento, distribución, preparación y/o expendio de alimentos y de transporte de éstos, en los que se deberá

ofrecer al personal manipulador el curso de manejo higiénico de alimentos con intensidad mínima de seis (6) horas, desde el momento de su contratación.

Parágrafo: Las fábricas de Alimentos deberán regirse a lo estipulado en la Ley 1122 de 2007 en la que se establecen las competencias del INVIMA.

2. Las personas Naturales y Jurídicas – establecimientos donde se, almacenen, distribuyen, transporten, expendan y manipulen alimentos que no estén considerados en el numeral anterior y que deberán obtener constancia de asistencia al curso de educación sanitaria en manejo adecuado de alimentos, mínimo una vez al año, el cual no podrá ser inferior a seis (6) horas.

PARÁGRAFO:

En los establecimientos antes señalados, donde la capacitación se ofrezca por capacitador particular, deberá reposar como soporte junto a la certificación en manejo higiénico de alimentos, copia de la autorización vigente de los capacitadores particulares, solicitud de la supervisión la cual debe tener evidencia de radicación ante la autoridad competente y la lista de personas capacitadas.

ARTÍCULO SEGUNDO. - REQUISITOS PARA SER MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Para ser manipulador de alimentos se requiere:

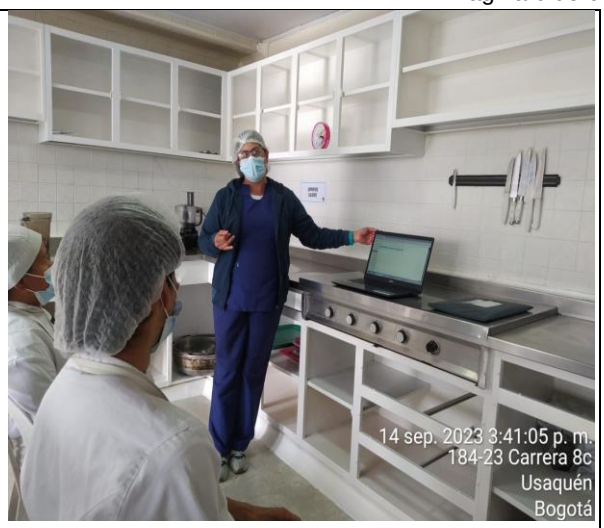
1. Certificado de capacitación en educación sanitaria para el manejo adecuado de alimentos expedido por las Empresas Sociales del Estado ó capacitador particular autorizado por el ente rector de salud o quién hagas sus veces en el Distrito Capital.

2. Reconocimiento médico con certificado sobre las condiciones del estado de salud del manipulador de alimentos.

PARÁGRAFO PRIMERO: De conformidad con lo establecido en el artículo 80 de la Resolución 2905 de 2007, cuando se trate de personal de establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles se deberá cumplir con los requisitos de capacitación de dicha norma.

Se inicia la sesión con el diligenciamiento del pretest, para verificar conocimientos previos, luego se continua con la presentación en diapositivas con las informaciones sobre la legislación sanitaria, además, de las condiciones higiénicas que debe adoptar los manipuladores de alimentos, así mismo las normas sanitarias sobre los elementos y utensilios en el servicio de alimentos. También se presentan diapositivas con los procesos de compra, transporte, recibo, almacenamiento, preparación, distribución y servido de alimentos. Se entrega postest para verificar conocimientos adquiridos.





Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Verificación continua del cumplimiento de los procesos de BPM establecidos por las SDIS en el centro.	Manipuladores de alimentos.	Permanente

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el próximo mes de octubre de 2023.

Elaboró: Martha C. Arteta- Nutricionista dietista- CCC Tierra del Sol

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: BPM REVISIÓN DE PROCESOS 2. Lugar: Comunidad de cuidado Tierra del Sol 3. Fecha y hora: 13/09/2023 2:30 p.m.

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de Identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Mario Poveda	1019015392	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Tecnologo de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3054000205	
2	Danilsa Baloco	26176694	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Auxiliar de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3228983587	
3	Luis López Fonseca	1012389812	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Auxiliar de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3134011215	
4	Isabel Tano	50955550	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Auxiliar de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3204767785	
5	Diana Navaja	30657924	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Auxiliar de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3184039084	
6	Astrid Carreño	1065847339	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Auxiliar de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3186976256	
7	Martha C. Arteta A	32875126	Comunidad de cuidado Tierra de Sol	Auxiliar de alimentos	Contratista	Cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3007971426	
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Powered by CamScanner

PRETEST BPM REVISIÓN DE PROCESOS

NOMBRE: Dorleny Boloco

2) Marque F o V según corresponda:
a- El lavado de manos debe realizarse siempre y de manera constante. (V).
b- El personal que manipule alimentos debe ir a reconocimiento médico 1 vez al año. (V)
c- No es importante realizarse exámenes médicos o de laboratorio de manera periódica. (F).
d- El gorro es un elemento de protección personal que evita la caída del cabello en el alimento. (V).
e- El tapabocas debe colocarse de manera que cubra completamente la nariz y la boca. (V).
f- Los guantes deben cambiarse a necesidad, ya sea por ruptura o porque se haya tocado una superficie contaminada. (V).
g- El uniforme o delantal que se utiliza debe ser de color oscuro. (F).
h- El decreto 3075 establece las pautas para llevar a cabo las BPM. (V)

PRETEST BPM REVISIÓN DE PROCESOS

NOMBRE: Isabel Yano Ortiz

1) Marque F o V según corresponda:
a- El lavado de manos debe realizarse siempre y de manera constante. (V).
b- El personal que manipule alimentos debe ir a reconocimiento médico 1 vez al año. (V)
c- No es importante realizarse exámenes médicos o de laboratorio de manera periódica. (F).
d- El gorro es un elemento de protección personal que evita la caída del cabello en el alimento. (V).
e- El tapabocas debe colocarse de manera que cubra completamente la nariz y la boca. (V).
f- Los guantes deben cambiarse a necesidad, ya sea por ruptura o porque se haya tocado una superficie contaminada. (V).
g- El uniforme o delantal que se utiliza debe ser de color oscuro. (F)
h- El decreto 3075 establece las pautas para llevar a cabo las BPM. (V)

PRETEST BPM REVISIÓN DE PROCESOS

NOMBRE: ASTRID CARREÑO

2) Marque F o V según corresponda:
a- El lavado de manos debe realizarse siempre y de manera constante. (V).
b- El personal que manipule alimentos debe ir a reconocimiento médico 1 vez al año. (V)
c- No es importante realizarse exámenes médicos o de laboratorio de manera periódica. (F).
d- El gorro es un elemento de protección personal que evita la caída del cabello en el alimento. (V).
e- El tapabocas debe colocarse de manera que cubra completamente la nariz y la boca. (V).
f- Los guantes deben cambiarse a necesidad, ya sea por ruptura o porque se haya tocado una superficie contaminada. (V).
g- El uniforme o delantal que se utiliza debe ser de color oscuro. (F)
h- El decreto 3075 establece las pautas para llevar a cabo las BPM. (V)

Powered by CamScanner

POSTEST BPM REVISIÓN DE PROCESOS

NOMBRE: Anibal Bolaño

3) Marque F o V según corresponda:
i- El lavado de manos debe realizarse siempre y de manera constante. (V).
j- El personal que manipule alimentos debe ir a reconocimiento médico 1 vez al año. (V)
k- No es importante realizarse exámenes médicos o de laboratorio de manera periódica. (F).
l- El gorro es un elemento de protección personal que evita la caída del cabello en el alimento. (V).
m- El tapabocas debe colocarse de manera que cubra completamente la nariz y la boca. (V).
n- Los guantes deben cambiarse a necesidad, ya sea por ruptura o porque se haya tocado una superficie contaminada. (V).
o- El uniforme o delantal que se utiliza debe ser de color oscuro. (F)
p- El decreto 3075 establece las pautas para llevar a cabo las BPM. (V)

POSTEST BPM REVISIÓN DE PROCESOS

NOMBRE: Luis Alberto López

3) Marque F o V según corresponda:
i- El lavado de manos debe realizarse siempre y de manera constante. (V).
j- El personal que manipule alimentos debe ir a reconocimiento médico 1 vez al año. (V)
k- No es importante realizarse exámenes médicos o de laboratorio de manera periódica. (F).
l- El gorro es un elemento de protección personal que evita la caída del cabello en el alimento. (V).
m- El tapabocas debe colocarse de manera que cubra completamente la nariz y la boca. (V).
n- Los guantes deben cambiarse a necesidad, ya sea por ruptura o porque se haya tocado una superficie contaminada. (V).
o- El uniforme o delantal que se utiliza debe ser de color oscuro. (F)
p- El decreto 3075 establece las pautas para llevar a cabo las BPM. (V)

POSTEST BPM REVISIÓN DE PROCESOS

NOMBRE: Isabel Cano Ortiz

3) Marque F o V según corresponda:
i- El lavado de manos debe realizarse siempre y de manera constante. (V).
j- El personal que manipule alimentos debe ir a reconocimiento médico 1 vez al año. (V)
k- No es importante realizarse exámenes médicos o de laboratorio de manera periódica. (F).
l- El gorro es un elemento de protección personal que evita la caída del cabello en el alimento. (V).
m- El tapabocas debe colocarse de manera que cubra completamente la nariz y la boca. (V).
n- Los guantes deben cambiarse a necesidad, ya sea por ruptura o porque se haya tocado una superficie contaminada. (V).
o- El uniforme o delantal que se utiliza debe ser de color oscuro. (F)
p- El decreto 3075 establece las pautas para llevar a cabo las BPM. (V)

Powered by CamScanner