



PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

PROGRAMA



NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S

**PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN
CRUZADA**

INTRODUCCIÓN

1. OBJETIVOS
2. ALCANCE
3. RESPONSABLE
4. IDENTIFICACIÓN DE FUENTES POTENCIALES
5. PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA



NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S

**PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN
CRUZADA**

INTRODUCCIÓN

Múltiples tribus coexisten en este enjambre humano que es la sociedad. Algunas de ellas entronizan prácticas alimentarias y demonizan otras. Claro que siguen los consejos de algunos chamanes que de ciencia poco saben. En ese afán tan propio del siglo XXI por comer "sano y natural" muchas personas son muy cuidadosas a la hora de decidir qué compran y cómo cocinar. Pero mientras por un lado comen todo orgánico, por el otro consumen leche cruda, sin pasteurizar, o vegetales fertilizados con abono orgánico. Estos consumidores están más expuestos a padecer enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

En las ETA los alimentos actúan como vehículo de transmisión de gérmenes y toxinas. Estas patologías se originan en la producción, el transporte, el almacenamiento y la manipulación de los alimentos.



NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S

**PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN
CRUZADA**

1. OBJETIVOS

- Establecer las directrices y normas para evitar la contaminación cruzada de los alimentos.
- Socializar con todos los operarios del punto las normas a seguir.

2. ALCANCE

El alcance del Programa contempla todas las áreas de la cafetería del colegio Santo Domingo de Guzmán.

3. RESPONSABLES

Como responsables de que se lleven a cabo las directrices del programa en cuanto a la prevención de la contaminación cruzada está el administrador y auxiliares de cocina.



NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S

**PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN
CRUZADA**

4. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS POTENCIALES

- Mala higiene personal
- Utensilios sin lavar ni desinfectar
- Una misma tabla para picar todos los alimentos
- Carnes poco cocidas
- Entrada de personal ajeno a las instalaciones
- Guardar en el refrigerador carnes y que estas goteen los vegetales y frutas de abajo
- Manipuladores enfermos
- Manipuladores con parásitos
- Pérdida de la cadena de frío



NUTRIMOS Y SERVIMOS CON CALIDAD S.A.S

**PROGRAMA DE PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN
CRUZADA**

5. PROTOCOLO DE PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN PRIVADA

Separar las carnes crudas de los alimentos cocidos o listos para consumir.

-Lavar siempre las manos con agua y jabón antes de empezar a cocinar, entre la manipulación de los alimentos crudos y aquellos cocidos o listos para consumir, y luego de ir al baño.

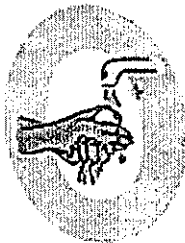
-Al realizar las compras, guardar carnes, aves y pescados en bolsas separadas del resto de los alimentos.

-Colocar las carnes crudas en recipientes cerrados, en la parte inferior de la heladera para evitar el goteo de fluidos contaminados sobre otros alimentos.

-Usar recipientes y utensilios diferentes (fuentes, cuchillos y tablas de cortar) cuando se manipulan alimentos crudos y cocidos, o bien, lavarlos minuciosamente entre uso y uso con lavandina.

-Mantener todas las superficies, vajilla y utensilios limpios.

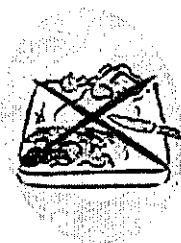
CINCO CLAVES PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



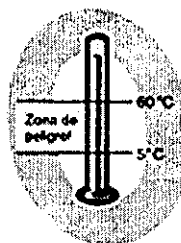
**Mantenga
la limpieza**



**Use agua y
materia prima
segura**



**Separe crudos
y cocinados**

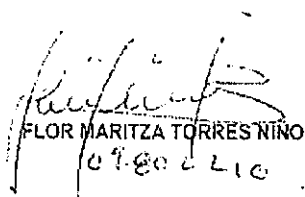


**Controle la
temperatura**



**Realice cocción
completa**

Conocimiento = Prevención


 FLOR MARITZA TORRES NIÑO
 09.00.0210



FORMATO CONTROL DE PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

FECHA	LUGAR Y/O EQUIPO-UTENSILIOS.	CONCENTRACION DE DESINFECTANTE (Hipoclorito al 15%)		PUNTO OPERATIVO NOMBRE: colegio s.p.6		
	AREA	HORA	Cantidad de NaOCl	AGUA	VERIFICACION DE LIMPIEZA	RESPONSABLE
03-02-20	Nevera	9:30am	4cm	1l	B	Alejandra
03-02-20	estufa	10:20am	4cm	1l	B	Maria
04-02-20	horno	10:00am	4cm	1l	B	Alejandra
04-02-20	licuadora	11:50am	4cm	1l	B	Maria
05-02-20	campana	10:30am	4cm	1l	B	Maria
05-02-20	utencilios	10:55am	4cm	1l	B	Maria
06-02-20	Ambiente	6:30am	1cm	1l	B	leo
06-02-20	estufa casera	9:40am	4cm	1l	B	Alejandra
07-02-20	cafetera	12:30pm	4cm	1l	B	Alejandra
07-02-20	PISOS	1:00pm	6cm	1l	B	Maria
10-02-20	vitrina	9:50am	4cm	1l	B	Maria
10-02-20	estufa	10:30am	4cm	1l	B	Maria
11-02-20	Mesas	12:20pm	2cm	1l	B	Alejandra
11-02-20	ventanas	10:45am	6cm	1l	B	Maria
12-02-20	Nevera	9:30am	4cm	1l	B	Alejandra
12-02-20	licuadora	10:50am	4cm	1l	B	Alejandra
13-02-20	Paredes	12:45pm	6cm	1l	B	Maria
13-02-20	estufa casera	9:40am	4cm	1l	B	Alejandra
14-02-20	utencilios	10:30am	4cm	1l	B	Maria
14-02-20	pisos	11:50am	6cm	1l	B	Maria
17-02-20	horno	10:15am	4cm	1l	B	Alejandra

**INSPECCIONES DE ORDEN Y ASEO-
HERNANDO DE JESUS BONET**



AREA O SECCIÓN: CAFETERIA
 Fecha de la inspección: 5-02-2020
 Responsable (s) de la Inspección: [Signature]
 Encuestado (s):

		SI	NO	Observaciones
1	Los equipos, máquinas y herramientas se encuentran limpios y libres de materiales innecesarios o colgantes?	☒	☐	
2	Los extintores del área están limpios?	☒	☐	
3	Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y/o predictivo?	☒	☐	
4	Los pasillos tienen superficies limpias, seguras y se encuentran libres de obstrucciones y/o desperdicios?	☒	☐	
5	Las paredes y ventanas están limpias para trabajar en el lugar?	☒	☐	
6	A las luminarias se les hace una limpieza periódica?	☒	☐	
7	Existen o se evidencian pisos o áreas húmedas en la sección?	☐	☒	
8	En el área de trabajo se tiene definido la frecuencia para hacer el aseo?	☒	☐	
9	Se tienen definido (por escrito) y se han divulgado, estándares de aseo a los trabajadores?	☒	☐	
10	Hay una zona identificada para colocar el recipiente para basura y/o desechos?	☒	☐	
11	Los sitios para el almacenamiento de basuras están ordenados?	☒	☐	
12	Los recipientes de basura son adecuados en tamaño, número y características físicas y se encuentran limpios?	☒	☐	
13	El centro de acopio se encuentra en buenas condiciones de aseo, (piso limpio, desechos en su disposición adecuada.	☒	☐	
14	Las basuras y/o desechos son evacuados frecuentemente ?	☒	☐	
15	Se evidencia en el área que hay sistema de reciclaje?	☒	☐	
16	Se observa uso inadecuado de los uniformes? (sucio, roto, no los usa, etc)	☐	☒	
17	Existen servicios sanitarios adecuados, limpios y separados por sexo?	☒	☐	
18	Existen lavamanos suficientes para lavarse las manos	☒	☐	
19	El personal utiliza algún jabón para lavarse las manos?	☒	☐	
20	El personal cuenta con servicio de ducha para después de la jornada de trabajo?	☒	☐	
21	Se evidencia en el área fugas, goteras o derrames de aceite, agua u otros?	☒	☐	
22	Se evidencia en el área los elementos de protección personal aseados y en buen estado?	☒	☐	
23	Los vestier, lockers, baños y duchas, se encuentran limpios y libres de requerimientos y/o basuras?	☒	☐	
24	Se encuentra con el material suficiente para realizar el aseo(traperas, escobas, recogedor de basuras, detergentes etc).	☒	☐	
25	Se realiza control periódico de plagas y roedores?	☒	☐	
26	Los desagües cuentan con sus rejillas y éstas se encuentran en buen estado?	☒	☐	
27	Se evidencian fugas de agua en los sanitarios y pocetas.	☒	☐	
28	El personal lleva bien puesto su uniforme? (camisa por dentro y bien abotonada, pantalón de dotación y en buen estado, zapatos de dotación) etc.	☒	☐	
29	Los elementos de protección personal están bien ubicados cuando el trabajador se los quita? Etc.	☒	☐	



FORMATO CONTROL DE PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

FECHA	MANOS		CONCENTRACION DE DESINFECTANTE Jabón Antibacterial		PUNTO OPERATIVO NOMBRE: Colegio S.D.6	
		HORA	Cantidad de Jabón	AGUA	VERIFICACION DE LIMPIEZA	RESPONSABLE
03-02-20		6:00am	2 puff	1l	B	Alejandra
03-02-20		6:05am	2 puff	1l	B	Maria
03-02-20		6:00am	2 puff	1l	B	leo
04-02-20		6:08am	2 puff	1l	B	Alejandra
04-02-20		6:10am	2 puff	1l	B	Maria
04-02-20		6:00am	2 puff	1l	B	leo
05-02-20		6:05am	2 puff	1l	B	Alejandra
06-02-20		6:00am	2 puff	1l	B	Maria
06-02-20		6:08am	2 puff	1l	B	leo
06-02-20		6:00am	2 puff	1l	B	Alejandra
07-02-20		6:05am	2 puff	1l	B	Maria
07-02-20		6:07am	2 puff	1l	B	leo
07-02-20		6:02am	2 puff	1l	B	Alejandra
10-02-20		6:00am	2 puff	1l	B	Maria
10-02-20		6:05am	2 puff	1l	B	leo
10-02-20		6:10am	2 puff	1l	B	Alejandra
11-02-20		6:05am	2 puff	1l	B	Maria
11-02-20		6:10am	2 puff	1l	B	leo
11-02-20		6:05am	2 puff	1l	B	Alejandra
12-02-20		6:00am	2 puff	1l	B	Maria
12-02-20		6:05am	2 puff	1l	B	leo
12-02-20		6:00am	2 puff	1l	B	Alejandra