PROGRAMA DE GESTIÓN DE CONTRAMUESTRAS

1. OBJETIVO

Garantizar la trazabilidad sanitaria de las preparaciones servidas en el Programa de Alimentación Escolar (PAE), mediante la conservación de contramuestras que permitan la verificación en caso de presentarse un evento de posible enfermedad transmitida por alimentos.

2. ALCANCE

Aplica a todas las preparaciones elaboradas en sitio en las 31 instituciones educativas y servidas en 32 instituciones educativas operadas por FUNDIGRAN.

No aplica para productos industrializados cerrados (ej. jugos en caja sellados, galletas empacadas, fruta entera sin manipulación).

3. RESPONSABLE

- ✓ Manipulador(a) de alimentos de cada sede.
- ✓ Supervisor(a) del programa para verificación periódica.

4. DEFINICIÓN

CONTRAMUESTRA: Porción representativa de cada preparación lista para el consumo que se conserva bajo condiciones controladas por un periodo determinado para análisis en caso de evento sanitario.

5. PROCEDIMIENTO

5.1. Momento de toma

La contramuestra se toma inmediatamente cuando el alimento esté listo para servir.

5.2. Cantidad

Se tomarán entre 100 y 120 gramos o mililitros por cada preparación elaborada.

5.3. Manipulación

- ✓ Utilizar utensilios limpios y desinfectados.
- ✓ Evitar contaminación cruzada.
- ✓ No mezclar alimentos en un mismo recipiente.

5.4. Envasado

- ✓ Utilizar recipiente exclusivo, limpio y de un solo uso.
- ✓ Cerrar herméticamente.

5.5. Rotulado obligatorio

- ✓ Cada muestra debe contener:
  - ❖ Nombre del alimento

- ❖ Fecha de preparación
- ❖ Ciclo de menú
- ❖ Nombre del responsable que toma la muestra
- ❖

5.6. Conservación

- ✓ Guardar en la nevera inmediatamente.
- ✓ No permanecer más de 30 minutos a temperatura ambiente.
- ✓ Mantener mínimo 72 horas en conservación.
- ✓ No abrir ni manipular durante el tiempo de conservación.

5.7. Disposición final

Cumplidas las 72 horas:

- ✓ Verificar fecha y hora.
- ✓ Desechar en residuos ordinarios.
- ✓ Lavar y desinfectar elementos utilizados.

6. Acción ante evento sanitario

En caso de sospecha de enfermedad transmitida por alimentos:

- ✓ Aislar inmediatamente las contramuestras.
- ✓ Notificar al supervisor.
- ✓ Conservar hasta recibir instrucciones de autoridad competente.
- ✓ Entregar muestra si es requerida.

7. Registro y verificación

El cumplimiento del procedimiento será verificado durante las supervisiones periódicas del programa.

Fecha Elaboración: enero 2026