1 PROCESO: Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios

2 SUB PROCESO: Suministro de Servicios

3 OBJETIVO:

Establecer los lineamientos para la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los Servicios de Alimentación de los Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios del Orden Nacional (ERON), con el fin de mitigar los factores de riesgo en materia de salud pública y garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados a la población privada de la libertad (PPL).

4 INTRODUCCIÓN:

Los alimentos como necesidad vital para la existencia humana requieren de un especial cuidado; en todo lo referente a la vida útil, asegurando su disponibilidad a través de su transformación, almacenamiento y consumo. En la actualidad, los servicios de alimentación se enfrentan a grandes retos en la búsqueda de preservar los alimentos con óptima calidad, sin perder sus propiedades organolépticas y su inocuidad. La alimentación es un factor que condiciona el bienestar físico, la salud, el rendimiento y la productividad de los individuos. Según esta premisa se adoptan las reglas mínimas para el tratamiento de la PPL y según lo establecido por la Organización de las Naciones Unidas (ONU), entre las cuales se incluye que esta población tiene derecho a recibir *"una alimentación de buena calidad, bien preparada y servida, cuyo valor nutritivo sea suficiente para el mantenimiento de su salud y de sus fuerzas"*[1].

Así, de acuerdo a lo establecido por la máxima autoridad nacional en planeación, se hace necesaria la aplicación y cumplimiento de la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN), que se encuentra fundamentada en el Consejo Nacional de Política, Económica y Social (CONPES) 113/2008, cuyo objetivo es "*Garantizar que toda la población Colombiana disponga, acceda y consuma alimentos de manera permanente y oportuna, en suficiente cantidad, variedad e inocuidad*". Por lo tanto, La USPEC a través de lo reglamentado en la Ley 1709 de 2014 en el artículo 49 establece que la provisión alimentaria puede ser por administración directa o por contratación y se hace necesario precisar en este sentido, la importancia de elaborar el presente Manual de Manipulación de Alimentos, con el fin de estandarizar las directrices que garanticen el cumplimiento de las obligaciones contractuales suscritas con el prestador del servicio, a la luz de la normatividad legal vigente; y la adopción de medidas que eviten la contaminación del alimento por aspectos como equipos, utensilios, instalaciones y manipuladores.

[1] Adoptadas por el Primer Congreso de las Naciones Unidas sobre Prevención del Delito y Tratamiento del Delincuente .Reglas mínimas para el tratamiento de los reclusos y aprobadas por el Consejo Económico y Social en sus resoluciones 663C (XXIV) de 31 de julio de 1957 y 2076 (LXII) de 13 de mayo de 1977. Ginebra, 1955.

Por otra parte, el presente documento establece las estrategias y los mecanismos que permitan garantizar la integralidad, oportunidad y calidad en la atención de una posible ETA (Enfermedad Transmitida por Alimentos) en los ERON, estableciendo las acciones y responsabilidades de cada actor interviniente en el Sistema Carcelario y Penitenciario, con el fin de articularlo con el sistema de vigilancia y control en Salud Pública.

Finalmente, propende por que la alimentación sea recibida bajo condiciones óptimas de oportunidad (tiempos de comida), calidad nutricional e inocuidad. Lo anterior, se fundamenta en el cumplimiento de las reglas mínimas para el tratamiento de los internos, emitida por la Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos.

5 DEFINICIONES:

Para la comprensión de este manual se deben tener en cuenta los conceptos y/o definiciones contempladas de la normatividad sanitaria vigente-Título V de la Ley 9 de 1979 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan y los emitidos por las entidades estatales y sanitarias que fundamentan este manual. Para dar claridad al presente manual se establecen las siguientes definiciones adicionales:

- **ACCIÓN CORRECTIVA**: Es aquella acción que debe ser ejecutada por el contratista y/o administrador del servicio de alimentación con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en la norma legal vigente y a lo citado en este manual. Su alcance está limitado a la prestación del servicio de alimentación en los ERON.

- **BPM:** Buenas Prácticas de Manufactura. "Son los principios básicos y practicas 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 se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción"[2].

- **CALIBRACIÓN:** "El conjunto de operaciones que tiene por finalidad determinar los errores de un instrumento para medir y, de ser necesario, otras características metrológicas"[3].

- **COMITÉ DE SEGUIMIENTO A LA ALIMENTACIÓN**: Cuerpo colegiado del INPEC, constituido mediante la resolución 3764 del 21 de Noviembre del 2013, el cual busca atender una de las funciones de la Subdirección de Atención en Salud reglamentadas en el Decreto 4151 de 2011, articulo 19 numeral 13 que

[2] Nivel Nacional. Decreto 3075, 1997. p4. (Definición vigente de acuerdo a lo ordenado en el parágrafo 1 articulo 126 del Decreto- Ley 019 de 2012 Nivel Nacional *"Mientras se expide la citada reglamentación, los alimentos que se fabriquen, elaboren, comercialicen, importen y envasen en el territorio nacional se regirán por la normatividad vigente").*

[3] Nivel Nacional. Decreto 2269, 1993. p4

determina "*Supervisar que la alimentación de la población privada de la libertad cumpla con las condiciones mínimas nutricionales establecidas y proponer los ajustes necesarios*"[4].

- **CONPES 113 de 2008**: Consejo Nacional de Política Económica Social, el cual describe la Seguridad Alimentaria y Nutricional como *"la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa*".

- **CONTROL METROLÓGICO:** "Procedimiento utilizado para verificar si un método, un medio de medición o un producto preempacado cumple con las exigencias definidas en las reglamentaciones metrológicas"[5].

- **ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL:** Son cualquier equipo o dispositivo de uso externo por el trabajador, destinado para protegerlo de uno o varios riesgos y aumentar su seguridad y salud en el área de labores.

- **ERON:** Establecimientos de Reclusión de Orden Nacional. Entre esta denominación se encuentran contempladas, según la ley 1709 de 2014 de la siguiente manera:

Cárceles y pabellones de detención preventiva: *Las cárceles y pabellones de detención preventiva son establecimientos con un régimen de reclusión cerrado. Estos establecimientos están dirigidos exclusivamente a la atención de personas en detención preventiva en los términos del artículo 17 de la Ley 65 de 1993, los cuales están a cargo de las entidades territoriales.*

Penitenciarías: *Las penitenciarías son establecimientos destinados a la reclusión de condenados y en las cuales se ejecuta la pena de prisión, mediante un sistema progresivo para el tratamiento de los internos. Estos centros de reclusión serán de máxima, alta media y mínima seguridad*

Cárcel para la detención y cumplimiento de pena por conductas punibles culposas cometidas en accidente de tránsito o en ejercicio de toda profesión u oficio: *Son los lugares destinados para el cumplimiento de la detención preventiva y de la pena privativa de la libertad por conductas punibles culposas cometidas en accidente de tránsito o en ejercicio de toda profesión u oficio.*

Centros de arraigo transitorio: *Con el fin de garantizar la comparecencia al proceso, se crean los centros de arraigo transitorio, en el que se da atención de personas a las cuales se les ha proferido medida de detención preventiva y que no cuentan con un domicilio definido o con arraigo familiar o social.*

---

[4] Ministerio de Justicia y del Derecho. Decreto 4151, 2011. p14

[5] Op.cit, p4.

Establecimientos de reclusión para inimputables por trastorno mental permanente o transitorio con base patológica y personas con trastorno mental sobreviniente: *Estos establecimientos están destinados a alojar y rehabilitar a inimputables por trastorno mental, según decisión del juez de conocimiento previo dictamen pericial del Instituto Nacional de Medicina Legal y Ciencias Forenses y a aquellas personas a quienes se les sustituye la pena privativa de la libertad por internamiento en este tipo de establecimientos como consecuencia de un trastorno mental sobreviniente. En ningún caso este tipo de establecimiento podrá estar situado dentro de las cárceles o penitenciarías.*

Establecimientos de reclusión de alta seguridad. *Los establecimientos de reclusión de alta seguridad son establecimientos destinados al cumplimiento de la detención preventiva o de la pena, de personas privadas de la libertad, que ofrezcan especiales riesgos de seguridad a juicio del Director del INPEC.*

Establecimientos de reclusión de mujeres. *Las cárceles de mujeres son los establecimientos destinados para la detención preventiva de las mujeres procesadas. Las penitenciarías de mujeres son los establecimientos destinados para el cumplimiento de la pena impuesta a mujeres condenadas.*
Establecimientos de reclusión para miembros de la Fuerza Pública. *Los miembros de la Fuerza Pública cumplirán la detención preventiva en centros de reclusión establecidos para ellos y a falta de estos en las instalaciones de la Unidad a la que pertenezcan, observando en todo caso el régimen aplicable a los procesados que cumplen la medida de detención preventiva en cárceles ordinarias.*
La condena la cumplirán en centros penitenciarios establecidos para miembros de la Fuerza Pública.

Detención en Unidad de Reacción Inmediata o similar. *La detención en Unidad de Reacción Inmediata (URI) o unidad similar no podrá superar las treinta y seis (36) horas, debiendo garantizarse las siguientes condiciones mínimas: separación entre hombres y mujeres, ventilación y luz solar suficientes, separación de los menores de edad y acceso a baño.*

- **EPS:** Entidad Promotora de Salud. De acuerdo a lo establecido en la ley 100 de 1993, las EPS tiene como función básica "*organizar y garantizar, directa o indirectamente, la prestación del plan de salud obligatorio a los afiliados y girar, dentro de los términos previstos en la presente ley, la diferencia entre los ingresos por cotizaciones de sus afiliados y el valor de las correspondientes unidades de pago por capitación al fondo de solidaridad y garantía...*"

- **ETA:** Enfermedad Transmitida por Alimentos. Se refiere a cualquier enfermedad producida por la ingestión de un alimento contaminado que induce efectos nocivos en la salud del consumidor.

- **FIAMBRERA:** Recipiente con tapa de ajuste hermético, cuya función es conservar los alimentos generalmente cocidos o preparados.

- **INPEC:** Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario. Entidad que tiene como objeto "*ejercer la vigilancia, custodia, atención y tratamiento de las personas privadas de la libertad; la vigilancia y seguimiento del mecanismo de seguridad electrónica y de la ejecución del trabajo social no remunerado, impuestas como consecuencia de una decisión judicial, de conformidad con las políticas establecidas por el Gobierno Nacional y el ordenamiento jurídico, en el marco de la promoción, respeto y protección de los derechos humanos*".[6]

- **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".[7]

- **IPS:** Institución Prestadora de Servicios. "Son todos los organismos en Colombia que prestan los servicios médicos de consulta, hospitalarios y clínicos, y de cuidados intensivos"[8].

- **MANIPULADOR DE ALIMENTOS: "**Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos"[9].

- **MENAJE**: Conjunto de utensilios y demás objetos necesarios en un servicio de alimentación, en el cual se incluye fiambreras, vasos y cucharas.

- **PPL:** Población Privada de la Libertad.

- **PELAPAPAS**: Instrumento de cocina empleado para pelar o retirar la piel de los tubérculos (papas).

- **PIGA**: Plan Institucional de Gestión Ambiental. "Es el instrumento de planeación que parte del análisis de la situación ambiental institucional, con el propósito de brindar información y argumentos necesarios para el planteamiento de acciones de gestión ambiental que garanticen primordialmente el cumplimiento de los objetivos de ecoeficiencia establecidos en el Decreto 456 de 2008"[10].

- **PROCEDIMIENTOS:** Son aquellos documentos que establecen la forma para llevar a cabo una actividad o un proceso, los cuales deben ser elaborados, aprobados y actualizados por el contratista y/o administrador del servicio de alimentación en el marco del contrato de alimentación que este suscriba la USPEC, con el fin de dar cumplimiento a la normatividad legal vigente y a lo establecido en el presente manual.

---

[6] Ministerio de Justicia y del Derecho. Decreto 4151, 2011. p1

[7] Ministerio de Salud y Protección Social .Resolución 2674 , 2013.p5

[8] Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 1441, 2013.p13

[9] Nivel Nacional. Decreto 3075, 1997. p6. (Definición vigente de acuerdo a lo ordenado en el parágrafo 1 artículo 126 del Decreto- Ley 019 de 2012 "Mientras se expide la citada reglamentación, los alimentos que se fabriquen, elaboren, comercialicen, importen y envasen en el territorio nacional se regirán por la normatividad vigente").

[10] Ministerio de ambiente. Plan institucional de gestión ambiental [en línea]. Junio.2014. Disponible en http://ambientebogota.gov.co/plan-institucional-de-gestion-ambiental-piga1

- **PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS:** Son las características inherentes de cada alimento que se pueden percibir a través de los sentidos como: sabor, olor, color y textura.

- **SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**: Es aquella disciplina que trata de la prevención de las lesiones y enfermedades causadas por las condiciones de trabajo, y de la protección y promoción de la salud de los trabajadores. Tiene por objeto mejorar las condiciones y el medio ambiente de trabajo, así como la salud en el trabajo, que conlleva la promoción y el mantenimiento del bienestar físico, mental y social de los trabajadores en todas las ocupaciones (Ley 1562 de 2012 Nivel Nacional).

- **DTS:** Dirección Territorial de Salud. "Son las entidades que tienen como función la elaboración, ejecución, seguimiento, evaluación y control del Plan de Salud Territorial y las acciones que integran el Plan de Salud Pública de Intervenciones Colectivas de obligatorio cumplimiento a cargo de las entidades territoriales"[11].

- **SIVIGILA:** Sistema de Vigilancia en Salud Pública, es el conjunto de usuarios, normas, procedimientos, recursos técnicos, financieros y de talento humano, organizados entre sí para la recopilación, análisis, interpretación, actualización, divulgación y evaluación sistemática y oportuna de la información sobre eventos en salud, para la orientación de las acciones de prevención y control en salud pública.[12]

- **USPEC:** Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios. Entidad que tiene como objetivo "gestionar y operar el suministro de bienes y la prestación de los servicios, la infraestructura y brindar el apoyo logístico y administrativo requeridos para el adecuado funcionamiento de los servicios penitenciarios y carcelarios a cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario –INPEC".

- **UNIDAD PRIMARIA GENERADORA DE DATOS - UPGD**: "Es la entidad pública o privada que capta la ocurrencia de eventos de interés en salud pública y genera información útil y necesaria para los fines del Sistema de Vigilancia en Salud Pública – SIVIGILA"[13].

[11] Ministerio de la Protección Social. Resolución 0425, 2008.
[12] Nivel Nacional. Decreto 3518, 2006. p2.
[13] Ibid, p2.

6 CAPÍTULOS DEL MANUAL

6.1 EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

Los servicios de alimentación, para la población privada de la libertad, deberán cumplir con lo establecido en el Título V de la Ley 9 de 1979 Nivel Nacional, y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Planificación de accesos y áreas: La localización del servicio de alimentación debe estar alejado de focos de contaminación y se deben adoptar las medidas que minimicen riesgos de afectación, como el ingreso de plagas, polvo, lluvia y otros tipos de contaminación.

- El diseño y la construcción del servicio de alimentación no deben afectar la inocuidad del producto, para lo cual se tomaran las medidas necesarias.

- De ser necesario, en el servicio de alimentación debe existir una entrada y una salida, que garantice el flujo de procesos y la secuencia lógica.

- Las áreas deben asegurar espacio para el traslado de los carros transportadores con los alimentos preparados y ensamblados en fiambreras. De ser requerido se deben instalar barreras físicas (cortinas de aislamiento) que permitan aislar el área de producción.

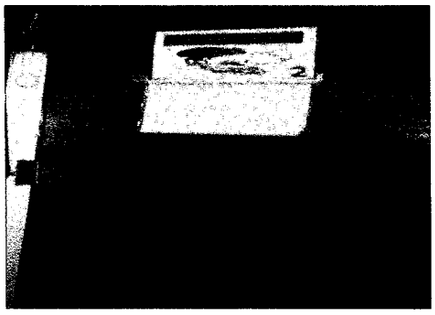
- Para cada actividad se definirán áreas específicas, las cuales deben estar señalizadas y separadas físicamente para evitar contaminación cruzada, garantizando el flujo de procesos; las áreas mínimas son:
  - ✓ Área de recepción de materia prima e insumos.
  - ✓ Área de almacenamiento de alimentos perecederos en seco.
  - ✓ Área de almacenamiento de alimentos no perecederos en seco.

Foto 1. Área de almacenamiento de abarrotes. Economato.



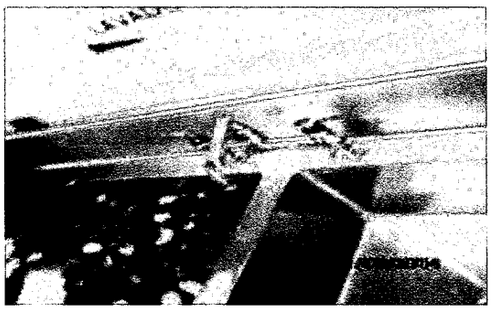
- ✓ Área de almacenamiento de alimentos perecederos en frío.

Foto 2. Almacenamiento en frío.



✓ Área de pre-alistamiento de tubérculos.

Foto 3. Área de pre-alistamiento de tubérculos.



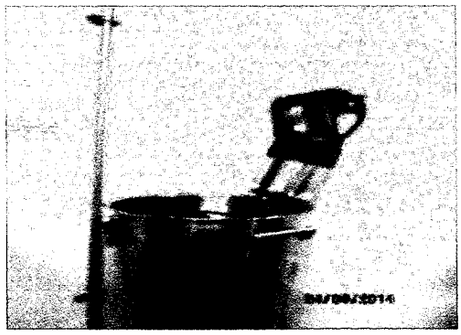
✓ Área de pre alistamiento de frutas, verduras y preparación de ensaladas (cocina fría).

Foto 4. Área de pre- alistamiento de ensaladas



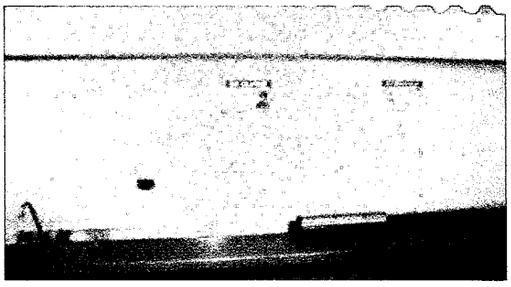
✓ Área de preparación de jugos (cocina fría).

Foto 5. Área para preparación de jugos



✓ Área de porcionamiento de Carnes.

Foto 6. Área de Porcionamiento de carnes



✓ Área de procesamiento de alimentos (cocina caliente).

Foto 7. Área de cocina caliente



✓ Área de ensamble de alimentos preparados.

Foto 8. Ensamble en fiambreras

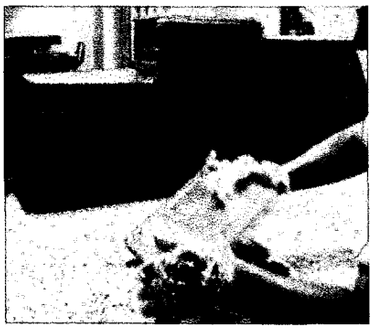
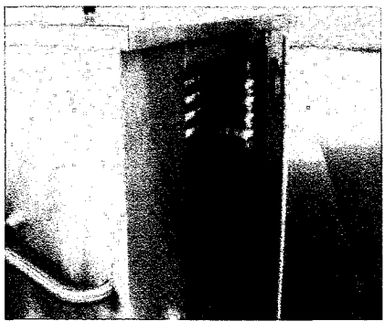


Foto 9.Alistamiento en carros de distribución.



✓ Área de alistamiento de dietas.

Foto 10. Área de alistamiento de dietas



✓ Área de distribución de alimentos preparados.

✓ Área de producto no conforme: Se debe definir un espacio donde se identifique clara y visiblemente el no cumplimiento de los requisitos de calidad de los alimentos. Debe ubicarse en un lugar aislado que evite cualquier tipo de contaminación física, química y biológica.

✓ Área de almacenamiento de las contra-muestras en unidades de frío.

Foto 11. Almacenamiento en frio (refrigeración) de contra-muestras de menús por tiempos de comida

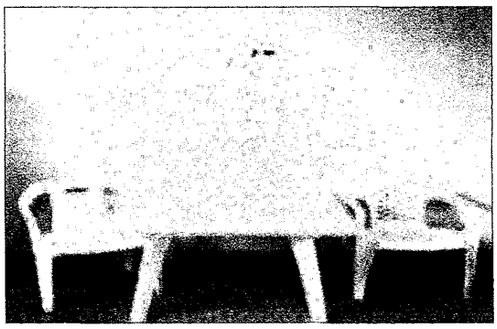


Foto 12. Almacenamiento en frío (refrigeración) de las contra-muestras de dietas.



✓ Área para el consumo de alimentos y descanso de los internos manipuladores y personal administrativo.

Foto 13. Área para el consumo de alimentos y descanso de los manipuladores de alimentos



✓ Área de limpieza y desinfección de menaje, utensilios y canastillas: En estas áreas, se deben tomar las medidas necesarias para evitar que se conviertan en foco de contaminación para las demás áreas.

Foto 14. Desinfección de utensilios.

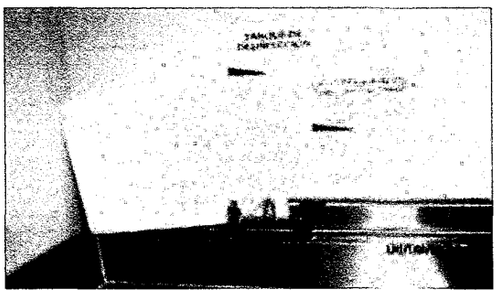
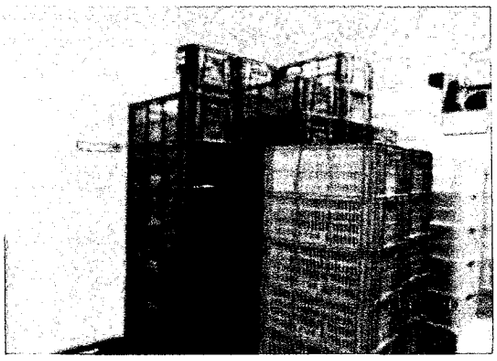


Foto 15. Área de almacenamiento de canastillas limpias.



- ✓ Área para el almacenamiento de productos químicos y elementos de aseo: deben etiquetarse adecuadamente con rotulo, que indique modo de empleo y concentración, además se deben almacenar ordenadamente, en estantes y/o áreas definidas.

Foto 16. Almacenamiento de elementos de aseo.



Se debe identificar los elementos de aseo por zonas y colores con el fin de evitar la contaminación cruzada.

- ✓ El área para la limpieza y desinfección de traperos y escobas debe estar ubicada en una zona fuera de la línea de proceso evitando la contaminación cruzada con superficies, ambientes, equipos, utensilios y producto.

Foto 17. Poceta para limpieza y desinfección de traperos.



✓ Área de depósito transitorio o temporal de residuos sólidos (depósito temporal de basuras).

- Las instalaciones y las operaciones que se realicen en el área de descargue deben minimizar el riesgo de contaminación cruzada y garantizar las condiciones de conservación y manipulación de cada producto de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

- El área de descargue de alimentos, debe estar cerca al área de recibo y a su vez al área de almacenamiento y proceso, esto con el fin de facilitar las actividades de manipulación de alimentos, evitando retrasos y daños en las materias primas, conservando la cadena de frío y condiciones de higiene. Así mismo, todas las operaciones que se desarrollen en esta área deben minimizar riesgo de contaminación cruzada.

- El tamaño de las áreas, dependiendo de las condiciones de infraestructura de ERON debe ser proporcional al volumen atendido en el servicio de alimentación, además deben existir espacios libres que permitan el traslado de las materias primas, producto terminado (ensamblado en fiambreras) y movimiento del personal administrativo y manipulador de alimentos.

- Por otra parte, se debe señalizar la totalidad de las áreas y estas no deben generar riesgo de contaminación física, química y biológica en los alimentos. Así mismo, se debe instalar letreros con mensajes sugeridos como "Espacio libre de humo, cigarrillo o tabaco", según lo establece la ley 1335 del 2009, o norma que la modifique, adicione o sustituya.

- Sin perjuicio de las áreas establecidas, las operaciones desarrolladas en ellas deben evitar el riesgo de contaminación física, química y biológica del alimento en cada momento, lo cual debe ser demostrado por el administrador y/o contratista del servicio de alimentación.

Abastecimiento de agua:

- El agua que se utilice para la producción de alimentos debe ser potable, en caso de que la zona donde se ubique el establecimiento no cuente con suministro de agua potable, el contratista o quien administre el servicio de alimentación debe validar y registrar los procedimientos de acuerdo con la normatividad vigente referente al control de la calidad del agua para el consumo humano y dar cumplimiento a lo establecido en el Título V de la ley 9 de 1979, y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

- El Servicio de alimentación debe contar con tanque (s) de almacenamiento de agua potable, el (los) cual (es) debe (n) tener las siguientes características: capacidad para garantizar como mínimo, un día de suministro, acceso para facilitar la limpieza y desinfección cada seis meses, debe estar protegido, no debe tener grietas, el material de construcción no debe tener materiales que generen sustancias tóxicas. El contratista o quien administre el servicio de alimentación, debe validar y registrar procedimientos para garantizar condiciones de abastecimiento del agua utilizada en la producción de alimentos.

Foto 18. Tanques de almacenamiento de agua.



Disposición de residuos líquidos y sólidos:

- Se debe proveer mínimo de una trampa de grasa, la cual debe estar diseñada para facilitar su limpieza y desinfección o mantenimiento diario, según las actividades establecidas en el programa de aseguramiento de la calidad a fin de evitar la contaminación de áreas, equipos, utensilios y productos.

- El contratista y/o administrador del servicio de alimentación debe implementar y documentar las actividades de manejo y control de residuos líquidos, que cumplan con lo establecido en la normatividad ambiental vigente, en el Título V de la ley 9 de 1979, y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. [14]

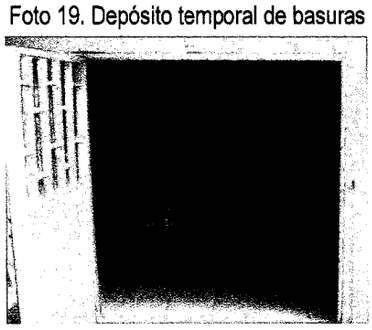
[14] Nivel Nacional. Ley 9, 1979.
INPEC. Circular 0028. (19, Junio, 2013). *"Manejo de residuos sólidos y líquidos generados en la preparación de alimentos"*. p1-2.

Las grasas y aceites no se deben verter directamente en los sifones, el contratista o quien administre el servicio de alimentación debe validar y establecer procedimientos de manejo de residuos líquidos (grasas y/o aceites), teniendo en cuenta la normatividad sanitaria y ambiental legal vigente.

- Los residuos sólidos generados en el servicio de alimentación deben retirar mínimo tres veces al día, del área de proceso controlando las condiciones de disposición de los residuos por parte del encargado (s) de su manejo, a fin de evitar la contaminación de áreas, equipos, utensilios, productos en la zona de producción, olores desagradables y generación de plagas. El contratista y/o administrador del servicio de alimentación debe cumplir con lo establecido en la Título V Ley 9 de 1979, Norma Ambiental vigente, Plan Institucional de Gestión Ambiental –PIGA- y con la normatividad aplicable establecida por el INPEC[15] o con las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

- En el ERON debe existir un cuarto de almacenamiento de basuras, el cual estará completamente protegido, ventilado, alejado del servicio de alimentación y en adecuadas condiciones físicas que faciliten su limpieza y desinfección.

Foto 19. Depósito temporal de basuras



- Las condiciones de manejo de los residuos sólidos y líquidos deben evitar el riesgo de contaminación del alimento en cada momento, lo cual debe ser demostrado por el administrador y/o contratista del servicio de alimentación.

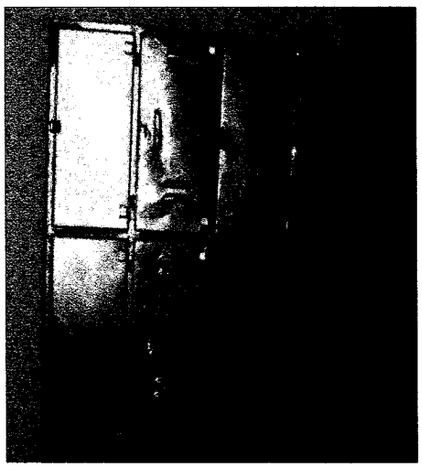
Instalaciones Sanitarias:

- Las instalaciones sanitarias, deben estar alejadas del área de proceso de alimentos, así mismo deben existir vestieres, teniendo en cuenta el personal administrativo y número de internos manipuladores de alimentos. En caso de que las condiciones de infraestructura no lo permitan, el contratista y/o administrador del servicio de alimentación debe implementar las medidas necesarias que se ajusten a las características de

[15] Ibíd., p1-2.

cada establecimiento carcelario y penitenciario las cuales deberán estar encaminadas a evitar la contaminación del producto, instalaciones, equipos y/o utensilios, entre otros, cumpliendo con la legislación vigente.

Foto 20. Casillero personal manipulador de alimentos.



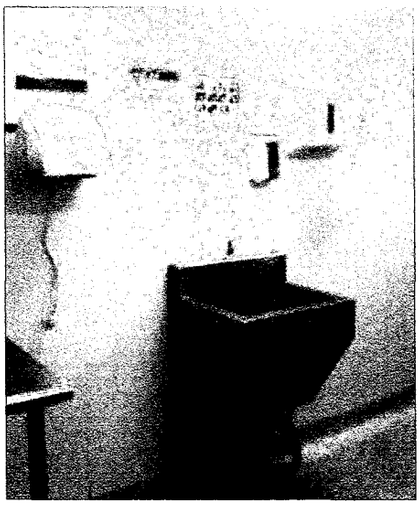
- Los baños deben tener la siguiente dotación permanente: papel higiénico, dispensador de jabón líquido inoloro desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y las papeleras deben tener tapa, bolsa y pedal.

Foto 21. Sanitario con dotación.



- El área de proceso del servicio de alimentación, debe contar con lavamanos de accionamiento no manual, con dotación permanente tal como: jabón desinfectante y elementos para secarse las manos.

Foto 22. Lavamanos de accionamiento no manual

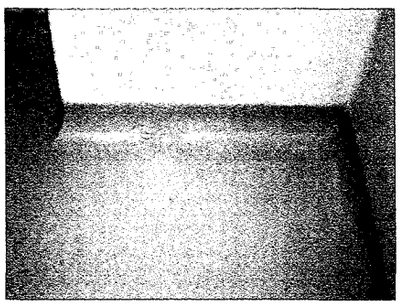


- Se debe publicar en avisos o letreros en todas las áreas del servicio de alimentación incluido las instalaciones sanitarias, las instrucciones del lavado de manos y la importancia de hacer esta actividad al iniciar labores o en cada cambio de tarea o cada vez que sea requerido.

Pisos:

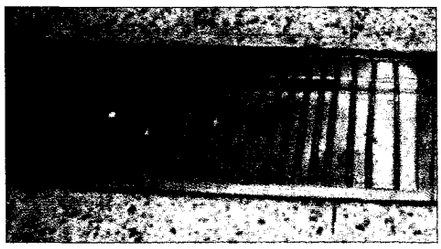
- Los pisos del servicio de alimentación deben ser totalmente lisos, impermeables, de fácil limpieza y desinfección y no deben tener grietas.

Foto 23. Pisos lisos y sin grietas, con uniones redondeadas.



- Los pisos deben tener inclinación hacia los drenajes, con el fin de evitar acumulación de agua.
- Si aplica, los drenajes del almacenamiento en frío deben estar ubicados preferiblemente en el exterior y en todo caso se debe evitar la contaminación del producto.
- Los sifones y drenajes deben estar protegidos con tapa removible para evitar la generación de malos olores y/o ingreso de plagas. Además, las rejillas deben estar protegidas, en buen estado y en condiciones adecuadas de limpieza y desinfección.
- En todos los casos se debe evitar el empozamiento o estancamiento del agua.

Foto 24. Drenajes con protección.

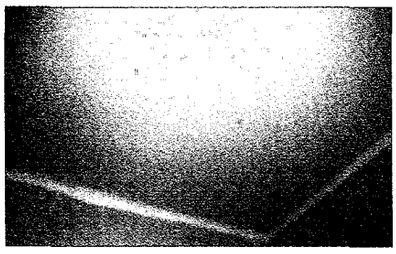


Paredes:

- Las paredes de las áreas del servicio de alimentación, deben ser de colores claros, impermeables, lisas, sin grietas y deben ser de fácil limpieza y desinfección.
- Las uniones entre paredes y pisos, deben estar redondeadas y selladas.

Techos:

Foto 25. Techo liso y sin porosidades.



- Los techos del servicio de alimentación deben: ser lisos, evitar la acumulación de suciedad, evitar la formación de hongos, evitar desprendimiento, facilitar el mantenimiento y garantizar la limpieza y desinfección. Si se utiliza techo falso este debe ser liso y fácil de limpieza.

- Los techos deben garantizar las condiciones de ventilación necesarias y la viabilidad para la instalación de ductos o campanas extractoras, evitando la contaminación del producto.

Ventanas y otras aberturas:

- Las ventanas y otras aberturas del servicio de alimentación deben ser fáciles de limpiar, no deben permitir la entrada de agua, ni de polvo, ni de plagas, deben facilitar la limpieza y desinfección. Los marcos no deben ser de madera y en caso de que tengan vidrio, deben ser protegidas con mallas o angeos, las cuales no deben ser de material corrosivo y deben ser de fácil limpieza y desinfección.

Puertas:

- Las puertas del servicio de alimentación deben tener una superficie lisa, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección y de preferencia con apertura hacia afuera, cierre automático y ajuste hermético.

- En caso de que exista aberturas entre el piso y la puerta, estas deben estar protegidas, para evitar el ingreso de plagas.

Instalaciones Eléctricas:

- Las instalaciones eléctricas deben estar en adecuado estado, protegidas y deben garantizar que no se alberguen plagas o presenten suciedad.

Iluminación:

Foto 26. Lámpara con protección.



- La iluminación puede ser natural o artificial. Las lámparas deben estar cubiertas o protegidas, para evitar contaminación en el caso de que se rompa una bombilla.

- El protector empleado deberá permitir las condiciones de iluminación necesaria para las actividades que se desarrollen en el servicio de alimentación y puntos de distribución de acuerdo a lo establecido en el Título V de la Ley 9 de 1979 normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Ventilación:

- La ventilación del servicio de alimentación debe garantizar la comodidad del personal manipulador de alimentos, además debe prevenir condensación y polvo, se pueden contar con campanas extractoras y/o extractores de aire.

- Las ventanas y claraboyas, pueden facilitar la ventilación. Sin embargo deben tener angeos o mallas anti-insectos en buenas condiciones. El contratista o administrador del servicio de alimentación, debe validar el uso de ventiladores o aire acondicionado, garantizando que no exista riesgo de contaminación.

Acciones correctivas:

Dado el caso que por condiciones de infraestructura el contratista y/o administrador del servicio de alimentación, identifique que no se cuenta con una de las áreas descritas en las condiciones requeridas en el presente manual, se debe adecuar o gestionar dichas áreas estableciendo un plan de acción a corto, mediano y largo plazo donde se definan: las acciones, los responsables y fechas de implementación, para así dar cumplimiento con las condiciones de higiene e inocuidad exigidas por la normatividad legal vigente. De igual forma el contratista y/o administrador del servicio de alimentación tendrá que validar la acción correctiva con el Supervisor del Contrato.

Para los aspectos relacionados con la ventilación, iluminación, instalaciones sanitarias y manejo de residuos líquidos y sólidos, el contratista y/o administrador debe mantener las condiciones óptimas para la operación en el servicio de alimentación. Por lo anterior, en el caso de presentarse situaciones particulares que dificulten total o parcialmente el cumplimiento de estas variables, se debe evaluar y establecer acciones viables de aplicación, en conjunto con el Supervisor de contrato y con los representantes de los entes competentes: INPEC y USPEC. Los cuales deberán verificar el cumplimiento de lo dispuesto en el Título V de la Ley 9 de 1979 o normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

En el caso que el servicio de alimentación comparta el tanque de almacenamiento de agua potable con el de suministro para la PPL, el contratista y/o administrador del servicio gestionará el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento garantizado la potabilidad del agua.

Adicionalmente, se debe crear estrategias que permita articular las Entidades competentes que estén involucradas en el servicio de alimentación (INPEC, USPEC – Dirección de Infraestructura y Suministro de Servicios, entre otras) con el fin de evaluar, gestionar y verificar los hallazgos relacionados con el capítulo *Edificación e Instalaciones*.

6.2 EQUIPOS Y UTENSILIOS

En los servicios de alimentación en el interior de los ERON, se realizan las siguientes consideraciones generales para los equipos y utensilios utilizados en el procesamiento, preparación, ensamble y distribución de los alimentos, materias primas o insumos, teniendo en cuenta la tecnología a emplear y la máxima capacidad de producción prevista.

Los equipos y utensilios que intervienen en las operaciones del proceso, deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilitando la limpieza y desinfección de sus superficies y permitiendo desempeñar adecuadamente el uso previsto. En todo caso debe dar cumplimiento a lo establecido en la norma sanitaria legal vigente o normas que adicionen, modifiquen o sustituyan.

Las condiciones específicas de los equipos y utensilios utilizados en el servicio de alimentación dentro de los ERON, son:

- Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y corrosión, así como al uso frecuente de agentes para la limpieza y desinfección.

- Las superficies en contacto con el alimento deben cumplir con la norma sanitaria legal vigente -Título V de la Ley 9 de 1979 o normas que adicionen, modifiquen o sustituyan-.

- El contratista y/o el administrador del servicio de alimentación debe considerar la normatividad sanitaria legal vigente o normas que adicionen, modifiquen o sustituyan, para la adquisición de un material, objeto, envase y/o equipamiento sanitario destinado a entrar en contacto con los alimentos y bebidas para consumo de la PPL.

- Las superficies deben contar con un acabado liso, no poroso, no absorbente, libre de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan afectar la inocuidad de los alimentos. Así como de fácil acceso para la limpieza, desinfección e inspección.

- Los espacios interiores y equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación, ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas que generen un riesgo de contaminación para los alimentos, utensilios, superficies entre otros.

- Las superficies en contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas o material desprendible que represente riesgo a la inocuidad del alimento.

- Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas, construidas de material resistente, impermeable y de fácil limpieza y desinfección.

- Los recipientes usados para el almacenamiento de desechos, deben ser a prueba de fugas, identificados, construidos en material impermeable, de fácil limpieza y desinfección, a fin de evitar riesgo de contaminación.

- Los equipos y utensilios de uso para el servicio de alimentación en los ERON, consideran las siguientes condiciones de instalación y funcionamiento:

  ✓ Los equipos deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de materias primas, hasta el envasado, embalaje del producto terminado para su posterior distribución y entrega al consumidor final.

  ✓ Los equipos deben ser ubicados teniendo en la distancia perimetrales entre los equipos y las paredes con el fin de facilitar y garantizar el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.

  ✓ Los equipos usados en las operaciones (almacenamiento en frío, cocción), deben estar dotados de instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso. De igual forma, se debe contar con los utensilios para permitir la toma de muestras del alimento y materias primas en adecuadas condiciones de inocuidad.

  ✓ Las tuberías elevadas no deben instalarse directamente por encima de las líneas de elaboración, en donde exista riesgo de contaminación del alimento. Adicionalmente, debe estar señalizadas e identificadas.

  ✓ Los equipos utilizados en la fabricación del alimento podrán ser lubricados con sustancias permitidas cumpliendo las recomendaciones del fabricante y la ficha técnica del producto, de tal forma que evite la contaminación del alimento.

Para identificar los equipos mínimos requeridos en un servicio de alimentación dentro de un ERON es necesario garantizar el volumen requerido, temperaturas de conservación adecuadas, infraestructura y secuencia del proceso garantizando la inocuidad de la materia prima y/o producto terminado. Por lo anterior se establecen unos equipos mínimos requeridos en el anexo técnico o pliego de condiciones del contrato vigente, el cual estará sujeto al número de internos recluidos en el ERON.

Las etapas de proceso críticas en los Servicios de alimentación de los ERON, son aquellas donde el alimento y/o materias primas se encuentren expuestos a riesgos de contaminación y en donde los rangos de temperaturas deben ser controlados (recepción, almacenamiento, cocción y distribución), por ello se debe

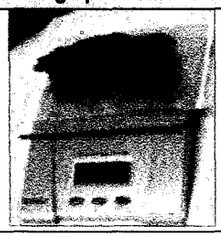
contar con equipos de medición (termómetros) calibrados para el control de temperaturas en procesos fríos (0 a 4°C) y calientes (>60°C).

A continuación se detallan algunos equipos de uso permanente en el servicio de alimentos:

✓ Termómetros: Su importancia radica en el control de la temperatura en la etapa de recepción y almacenamiento, evitando el rompimiento de la cadena de frio para los productos que lo requieran.
✓ Báscula y/o balanza: En los procesos de recepción de materia prima se debe verificar la calidad de los productos y el peso garantizando los inventarios iniciales, gramajes de los alimentos en el proceso y distribución de los mismos. La báscula y/o balanza son equipos que cumplen un papel importante para ejercer este control, por tanto se considera fundamental la calibración y control metrológico, la cual se llevará acabo teniendo en cuenta lo contemplado en el capítulo de *Aseguramiento de la Calidad* del presente manual.

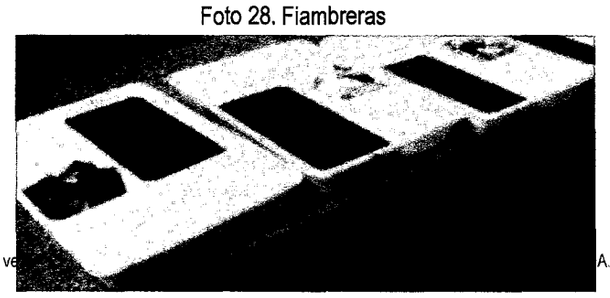
En el proceso de distribución es importante verificar su calidad así como el peso, que permita garantizar los gramajes solicitados para ejercer cumplimiento a las obligaciones contractuales respecto al anexo técnico referente a cada uno de los tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena).

Foto 27. Equipos e instrumentos para pesaje.

Recepción de materia prima	Entrega producto final
	

✓ El menaje: El proceso de distribución debe realizarse principalmente en fiambreras de material plástico sanitario, con compartimientos adecuados para alimentos sólidos y líquidos, cuchara plástica y vaso con capacidad requerida para el suministro de la bebida de hombres y mujeres según lo establecido en pliego de condiciones y/o anexo técnico del contrato vigente.

Foto 28. Fiambreras



Una ve A.

Para garantizar el adecuado servido y ensamble en calidad y cantidad establecida de los alimentos, el contratista y/o administrador del servicio de alimentación, debe hacer uso de utensilios estandarizados que aseguren el gramaje de los alimentos suministrados como lo determina la minuta patrón.

Las condiciones de almacenamiento, limpieza y desinfección del menaje serán de responsabilidad del contratista y/o administrador del servicio de alimentación.

En el caso en que se presente menaje y/o equipos deteriorados y estos generen riesgos de contaminación para los alimentos, deben ser retirados del servicio de alimentación y reemplazados inmediatamente. Cabe anotar que el supervisor del contrato podrá solicitar el reemplazo del menaje y/o equipos, en los casos en que este genere riesgo en la prestación del servicio de alimentación.

✓ Carro transportador: Usado para conservar y trasladar los alimentos listos para consumir, con el objeto de minimizar el riesgo por contaminación cruzada y entregarlos de manera higiénico sanitaria.

Foto 29. Carro transportador.



Acciones correctivas:

Se deben crear estrategias que permitan articular las Entidades competentes que estén involucradas en el servicio de alimentación (INPEC, USPEC- Dirección de Infraestructura y Suministro de Servicios, entre otras con el sector justicia) con el fin de evaluar, gestionar y verificar los hallazgos relacionados con el capítulo equipos y utensilios.

En el caso, que por condiciones de seguridad e infraestructura del ERON se dificulte el regreso de las fiambreras al servicio de alimentación para su limpieza y desinfección, el contratista y/o administrador del servicio de alimentación debe establecer mecanismos de control que minimice focos de contaminación; adicionalmente debe articular y sensibilizar a los representantes de cada patio para llevar a cabo un adecuado proceso de higienización del menaje.

El contratista y/o administrador del servicio de alimentos debe definir acciones a implementar en caso que se presenten alteraciones en el servicio por los equipos y menajes utilizados. Estos procedimientos deben ser previamente evaluados y validados por el Supervisor del contrato.

A continuación se mencionan algunos eventos que se pueden presentar:

✓ No uso de carro de transportador para la distribución de los alimentos: el contratista debe validar el servicio, procesos, trayecto de traslado requerido para sustentar el no uso de este equipo y proponer un proceso alterno de entrega que garantice minimizar el riesgo por contaminación cruzada y entrega final higiénica sanitaria. Lo anterior debe ser validado por el Supervisor del contrato.
✓ Establecer medidas preventivas para la reposición de menaje entregado a la PPL para el consumo de los alimentos articulándola con los representantes de cada patio a nivel interno buscando la sensibilización en el cuidado y conservación, con el fin de evaluar, gestionar, verificar y tomar las acciones correctivas frente a los hallazgos relacionados con el capítulo equipos y utensilios.

✓ En caso de que los equipos no cuenten con los dispositivos de medición, el contratista o administrador del servicio de alimentación, debe garantizar el control de la totalidad de las variables críticas del proceso con instrumentos debidamente calibrados.

6.3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

El ser humano alberga gérmenes en ciertas partes del cuerpo que se pueden transmitir a los alimentos al momento de manipularlos. Por ello se considera que las personas que operan en la preparación de alimentos, si no aplican las condiciones mínimas de higiene y salubridad, son una de las principales fuentes de contaminación física, química y biológica.

En cada uno de los ERON, se debe cumplir con lo establecido por el INPEC en la Resolución 3190 del 23 de octubre del 2013 y normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan que referencia que en cada uno de los Establecimientos se "*garantizará el acceso al sistema de oportunidades basado en el principio de igualdad, respetando las condiciones de género y diversidad étnica y cultural*". Por lo anterior, a través de la Junta de evaluación de trabajo, estudio y enseñanza, el ERON es el responsable de la asignación de los internos para el servicio de alimentos el cual según los parámetros consignados en el Pliego de Condiciones definitivo del contrato de alimentación. Así mismo, el tiempo de permanencia de los internos se ceñirá a la circular No. 000016 de Junio 13 de 2012 o normas que adicionen, modifiquen o sustituyan.

El alcance de este capítulo aplica para el régimen interno para los establecimientos y pabellones de Justicia y Paz[16].

[16] INPEC. Resolución 6305. (23, junio, 2009). Capitulo II. Artículo 14. parágrafo 2 y 3.

A continuación se detalla cada uno de los parámetros que debe cumplir el contratista y/o administrador de servicio de alimentación, para el personal manipulador de alimentos:

ESTADO DE SALUD

Implementación de controles que garanticen el adecuado estado de salud de las personas que intervienen directa o indirectamente en el servicio de alimentación y es responsabilidad de los directores de los ERON o sus delegados vigilar el respectivo cumplimiento de los controles instaurados, al igual que solicitar la implementación de las acciones correctivas que haya lugar. Entre los principales controles, se mencionan los siguientes:

- El personal manipulador de alimentos no debe padecer enfermedades infecto-contagiosas.

- "El personal manipulador de alimentos no podrá desempeñar sus funciones en el evento de presentar infecciones dérmicas, lesiones tales como heridas y quemaduras, infecciones gastrointestinales, respiratorias u otras susceptibles de contaminar el alimento durante su manipulación"[17].

- El operador y/o administrador del servicio de alimentación garantizará el cumplimiento de las medidas que eviten contaminar los alimentos directa o indirectamente por personas que padezcan de enfermedades susceptibles de transmitirse por los alimentos o los que sufran heridas o lesiones en las áreas de producción de alimentos.

- El personal manipulador de alimentos que interviene directa e indirectamente en el servicio de alimentación (incluido personal administrativo) debe pasar por un reconocimiento médico antes de iniciar labores de manipulación de alimentos, el cual se verificará mediante certificación médica en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos, en el tiempo estipulado.

- El reconocimiento médico debe realizarse por lo menos una vez al semestre, y en los siguientes casos: inicio de contrato y rotación de personal manipulador (Internos, administrativos). Este reconocimiento médico, se debe determinar teniendo en cuenta el estado de salud del manipulador en relación con la actividad a desarrollar, para establecer medidas de prevención, manejo, seguimiento y control.

- Práctica obligatoria de los siguientes exámenes de laboratorio para el personal manipulador de alimentos: Frotis de garganta con cultivo, KOH de uñas, coprocultivo y examen de piel antes de su ingreso al servicio de alimentos.[18]

[17] ICONTEC. Norma Técnica Sectorial Colombiana NTS-USNA 007. Numeral 7.1. p6.
[18] Ibíd. Numeral 7.2. p 6.

- Se debe efectuar reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por condiciones clínicas y epidemiológicas. Especialmente después de presentarse una ausencia del trabajo motivada por una infección que en determinado caso, pueda dejar secuelas que generen un riesgo de contaminación de los alimentos que se manipulen, al haber rotación de internos. En todo los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud para manipular alimentos. Este certificado, debe reposar en el archivo del contratista y/o administrador del servicio de alimentación.

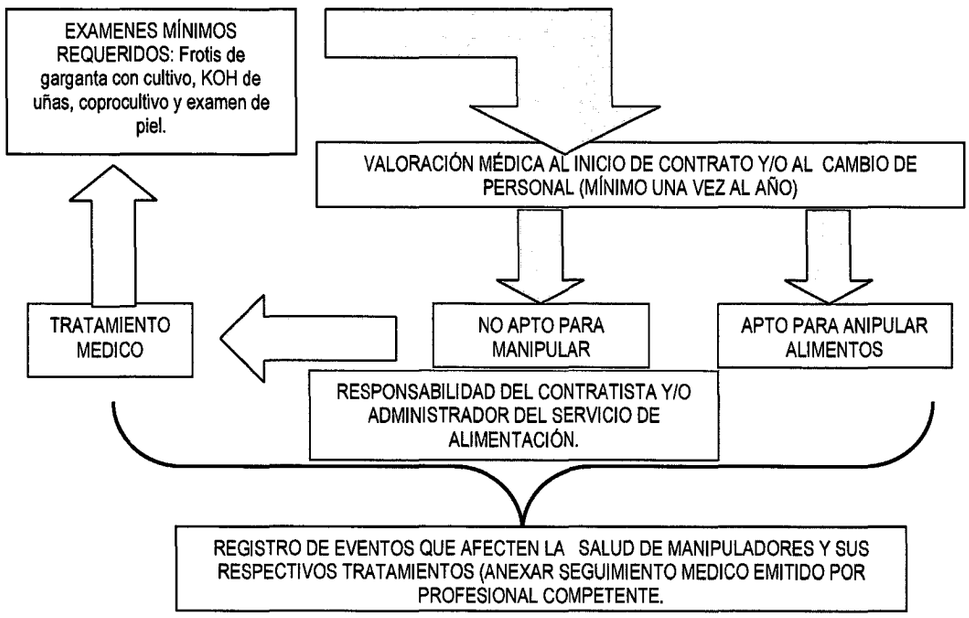
- Ejercer control del estado de salud de la totalidad del personal que interviene en la manipulación de alimentos, realizando seguimiento a los tratamientos indicados por el médico tratante. Este control, se llevará a cabo mediante un registro que debe contener la siguiente información: Fecha, razón clínica, descripción de acciones correctivas y preventivas, fecha y concepto de valoración médica, soportes. Este registro debe estar a disposición del supervisor de contrato y/o sus delegados.

- Toda persona que se encuentre en condiciones de salud no aptas para la manipulación de alimentos, debe comunicarlo al contratista y/o administrador del servicio de alimentación, con el fin de implementar medidas que minimicen riesgos de contaminación.

- La responsabilidad del retiro o suspensión de las actividades de un interno en el servicio de alimentación es del INPEC a través de la Junta de evaluación, según las observaciones emitidas por el contratista y o administración del servicio de alimentación. La Suspensión inmediata se originará cuando se ponga en riesgo la inocuidad del alimento y la salud de la PPL.

- Estricto cumplimiento con lo establecido en el Título V Ley 9 de 1979 Nivel Nacional o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

Figura 1. Diagrama para seguimiento y control del estado de salud de los manipuladores de alimentos



EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

Se hace necesario fomentar medidas eficaces con el fin de reducir al mínimo los riesgos inherentes a la contaminación de los alimentos, mediante capacitación continua al personal manipulador. Por lo anterior, el contratista y/o administrador del servicio de alimentación es el responsable de cumplir con los siguientes lineamientos:

- Ejecutar un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y durante el desarrollo de las actividades, el cual debe ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.

Como mínimo el personal manipulador (internos) debe recibir **4 horas** mensuales de capacitación.

El plan de capacitación debe contener, al menos los siguientes aspectos: Metodología, duración, capacitador, cronograma y temas específicos a impartir. Su enfoque, contenido y alcance debe ser acordes con la prestación del servicio de alimentos y como mínimo debe incluir los siguientes temas:

- ✓ Normatividad legal vigente.
- ✓ Sensibilización en BPM. Instrucciones para el correcto lavado de manos.
- ✓ Requisitos higiénicos de producción de alimentos.
- ✓ Prevención de la contaminación cruzada.
- ✓ Plan de saneamiento dirigido también a los fiscales de cada patio con el fin de que se multiplique a nivel interno entre la población reclusa.
- ✓ Puntos y limites críticos del proceso, vigilancia o monitoreo y acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.
- ✓ Estandarización de gramajes y porciones servidas con la utilización de elementos de estandarización.
- ✓ Temática referente a estilos de vida saludable.
- ✓ Derivación de dietas.
- ✓ Manejo y control del agua.
- ✓ Empaque y rotulado.
- ✓ Almacenamiento y conservación de alimentos.
- ✓ Manejo de variables críticas (temperatura).
- ✓ Análisis Sensorial.
- ✓ Pautas para minimizar los riesgos en salud a que están expuestos los trabajadores y los métodos de su prevención y control.

Cada uno de los temas anteriormente mencionados deben contener mínimo tres subtemas, que estén en relación con cada uno de los aspectos que se van a tratar.

La verificación del cumplimiento del plan de capacitación para el personal manipulador de alimentos lo realizará el supervisor de contrato y/o sus delegados. Así mismo, deberá estar soportado por registros que incluyan: Asistencia firmada por personal manipulador, fecha y ciudad, tema y subtema, responsable de la capacitación (nombre y firma), metodología utilizada, duración de la capacitación y resultados de evaluación.

- Se debe capacitar al personal en temas relacionados con las tareas que tienen asignadas, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Igualmente, se debe contar con formación en materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos.

En caso de presentarse un alto nivel de rotación de personal, el contratista y/o administrador del servicio de alimentación debe garantizar un adecuado entrenamiento y capacitación antes de iniciar sus labores.

El contratista y/o administrador del servicio de alimentación evalúa de forma teórica y práctica la efectividad de la capacitación al finalizar la misma ó durante la ejecución del servicio. De lo anterior, deberá mantener registro documental (Lista de chequeo, evaluación escrita, talleres, registro fotográfico etc.). Estos soportes deben reposar en el servicio de alimentación.

En caso de no obtenerse resultados favorables, se deben diseñar e implementar acciones que garanticen la adecuada asimilación de los conceptos referenciados en la capacitación.

El contratista y/o administrador del servicio de alimentación en cada ERON, debe capacitar al personal manipulador (internos y externos) acerca de manipulación higiénica de alimentos, lo cual podrá hacerse por personal idóneo del contratista o administrador o por personas naturales o jurídicas debidamente autorizadas o por la autoridad sanitaria local.

El certificado de manipulación se debe emitir al comienzo del contrato o cada vez que exista rotación de personal y debe estar a disposición del supervisor del contrato y/o sus delegados para su respectiva verificación en cada establecimiento penitenciario. Adicionalmente los funcionarios del ERON responsables del seguimiento de alimentación, tienen como función corroborar la realización mensual de las jornadas de capacitación a la población de internos vinculados a la actividad de manipulación de alimentos.[19]

El contratista y/o administrador del servicio de alimentación debe instalar letreros alusivos a las BPM y en todas las áreas de proceso, incluidas las instalaciones sanitarias.

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

Higiene personal

Con el fin de minimizar los riesgos de contaminación de los alimentos, es importante practicar hábitos de higiene personal, que incluye actividades como:

- ✓ Realizar aseo personal diariamente.
- ✓ Mantener la cara afeitada (si aplica).
- ✓ Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- ✓ Mantener el cabello limpio, corto y bien recogido.
- ✓ Cepillar los dientes diariamente
- ✓ No utilizar loción, ni perfume.
- ✓ No utilizar maquillaje.

[19] INPEC. Circular 000019. (22, Noviembre, 2013). p8.

Foto 30. Uñas cortas de personal manipulador



Dotación

La ropa de uso diario y el calzado, son una posibilidad para llevar al lugar donde se procesan alimentos, agentes contaminantes en el medio ambiente, por lo anterior se hace necesario tener indumentaria de trabajo exclusiva diferente a la suministrada por el ERON que cumpla con las siguientes condiciones:

Foto 31. Dotación de personal Manipulador



- Debe contar de pantalón y camisa u overoles (Personal operativo).
- Gorros desechables.
- Bata (Personal administrativo).
- Guantes de caucho (Con colores que identifiquen el uso).
- Guantes para manipulación de alimentos.
- Guantes de malla de acero.
- Dotación de color claro (exceptuando gris).
- Con cierres o cremalleras. No se permite el uso de botones y/o broches

- Dotación sin bolsillos en la parte superior de la cintura.
- El uso de delantal industrial (peto) se condiciona a la seguridad del trabajador.
- Uso permanente de malla, gorro u otro medio efectivo para mantener el cabello recogido y cubierto.
- Calzado cerrado de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- El tapabocas desechables debe cubrir totalmente la nariz y boca y será obligatorio en las etapas de recibo, pre-alistamiento, producción, servido, distribución y en operaciones en las cuales el alimento está expuesto a posible contaminación. En todo caso su uso debe evitar la contaminación.
- El contratista y/o administrador del servicio de alimentación, debe suministrar la dotación al personal que labore en la preparación de manipulación de alimentos. La (s) entrega (s) de la dotación se realizarán de acuerdo a las condiciones establecidas en el contrato. Adicionalmente, se debe entregar dotación nueva cada vez que un personal manipulador ingrese a la operación o cuando se encuentre deteriorada. Al tiempo se deben crear estrategias para garantizar la limpieza y desinfección de la dotación utilizada por el personal manipulador.

Elementos de protección personal seguridad industrial y salud ocupacional

De acuerdo al artículo 123 de la ley 9 de 1979 se establece que "*los equipos de protección personal se deberán ajustar a las normas oficiales y demás regulaciones técnicas y de seguridad aprobadas por el Gobierno" por lo anterior, se hace necesario adoptar medidas y elementos de protección personal de acuerdo a los riesgos existentes en la operación".*
Estos elementos (arnés, chaqueta térmica, guantes de malla en acero inoxidable, etc.) deben estar definidos, documentados e implementados en cada etapa del proceso y el personal manipulador debe conocer la importancia de su uso.

Para el cumplimiento de lo anterior, se debe tener en cuenta el análisis de los riesgos asociados a cada una de las etapas del proceso al cual está expuesto el manipulador; así como las medidas de protección, responsable y acciones correctivas a instaurar en caso de una eventualidad. Esta información, debe estar por escrito en el programa de seguridad y salud en el trabajo, el cual será elaborado por personal idóneo (Profesional en seguridad industrial y/o salud ocupacional) y debe dar cumplimiento a lo establecido en la normatividad vigente del Ministerio de Trabajo.

Prácticas higiénicas

El personal que manipula alimentos desempeña una función primordial en la tarea de preservar la higiene de los alimentos durante las etapas de preparación, transformación, ensamble, almacenamiento y distribución. Por lo anterior, debe tener en cuenta las siguientes actividades higiénicas:

- El personal manipulador de alimentos no podrán desempeñar sus funciones en el evento de presentar infecciones dérmicas, lesiones como heridas y quemaduras, infecciones gastrointestinales, respiratorias u otras susceptibles de contaminar el alimento durante su manipulación.
- El manipulador de alimentos debe efectuar previamente el lavado y desinfección de las manos y antebrazos, antes de realizar otras actividades como manipular productos en producción o suministro de productos terminados o cualquier otra que pueda representar riesgo de contaminación. El lavado de las manos y antebrazos se debe efectuar con agua y jabón antibacterial u otro agente, que cumpla la misma función de acuerdo con las normas legales vigentes. El secado de las manos debe realizarse por métodos higiénicos, empleando para esto toallas desechables o secadores eléctricos.

- No se permite el uso de reloj, anillos, aretes u otros accesorios mientras el personal realiza labores de manipulación directa o indirecta de alimentos. El alcance de éste ítem contempla personal que desarrolle funciones administrativas.

- El personal manipulador no debe sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

- Si para manipular los alimentos se emplean guantes, estos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. El uso de guantes no eximirá al operario de la obligación de lavarse las manos frecuente y adecuadamente.
- Los guantes se deberán desechar cuando se encuentren rotos o pinchados.

- Los guantes que tengan contacto directo con los alimentos deben estar fabricados con materiales que no generen riesgo de contaminación y se deben desechar después de su uso.

- Para las actividades de limpieza y desinfección de los guantes se tendrá en cuenta su material, lo cual debe estar descrito en el programa de limpieza y desinfección. Adicionalmente, se deben cambiar según la vida útil estipulada por el fabricante.

En caso de que el manipulador de alimentos deba realizar labores de limpieza de los servicios sanitarios, de las áreas de desecho o de alguna otra área, en ningún caso podrá manipular alimentos sin antes haberse cambiado de uniforme, lavado y desinfectado las manos.

Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en este manual, portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por el contratista y/o administrador del servicio de alimentación.

Acciones Correctivas: En caso que el servicio de alimentación no cuente con el personal interno requerido para manipular alimentos, por causales como: cumplimiento de penas, días de descanso, incapacidades entre otros, el contratista y/o administrador del servicio de alimentación deberá gestionar y solicitar el personal necesario con antelación ante el INPEC, con el fin de atender las necesidades del servicio de alimentación. Cabe anotar, que este personal debe ser apto para manipular alimentos y debe estar capacitado antes de iniciar las labores a desempeñar.

Por otra parte, se deberá describir las acciones a implementar en caso de que se vea afectado la prestación del servicio por falencias en las prácticas higiénicas y medidas de protección del personal manipulador de alimentos. Estos procedimientos deberán estar a disposición del supervisor del contrato y/o sus delegados y representantes del INPEC.

Dentro de las acciones se deberá incluir:

- ✓ Acciones correctivas a implementar por falencias en la higiene del personal manipulador de alimentos
- ✓ Registros de verificación de la higiene personal de los manipuladores de alimentos
- ✓ Procedimiento para garantizar la limpieza permanente de la dotación del personal manipulador de alimentos (administrativo e interno).
- ✓ Acciones de validación que garanticen el suministro y uso adecuado de los elementos de protección teniendo en cuenta las características inherentes al proceso en cada uno de los Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios.
- ✓ Acciones correctivas para garantizar el adecuado lavado de las manos, en la frecuencia establecida.
- ✓ Procedimiento de vida útil (cambio) de los guantes usados en el proceso (corte, limpieza y desinfección de áreas y equipos etc.).
- ✓ El contratista y/o administrador del servicio dispondrá en cantidad suficiente de personal capacitado para la manipulación de alimentos dando como prioridad la población reclusa articulando las directrices dispuestas por el INPEC para tal fin; esto con el ánimo de garantizar la minimización de traumatismos en el servicio de alimentación.
- ✓ Registro de metodología implementada para la comprensión de los asistentes del temario de la capacitación.
- ✓ Registro de las acciones de seguimiento instauradas al personal manipulador, cuando se observa falencias en la aplicación de los conceptos de BPM.
- ✓ Acciones correctivas implementadas por el contratista para la optimización del proceso de capacitación. Ej.: programación de nueva capacitación etc.

6.4 REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN

Este capítulo aplica para todos los ERON y se tendrá en cuenta las características inherentes a los establecimientos y pabellones del régimen de Justicia y Paz.[20]

El contratista y/o administrador del servicio de alimentación deberá cumplir con los siguientes aspectos:

- Mantener las áreas de proceso en perfectas condiciones de limpieza y desinfección.

- Las materias primas utilizadas en los ERON se deben recibir, cumpliendo con las condiciones sanitarias y se verificarán según las especificaciones establecidas en las fichas técnicas de cada proveedor. El contratista o el administrador del servicio de alimentación debe registrar las condiciones de recepción en el formato determinado para este control, teniendo en cuenta los criterios de aceptación y rechazo para cada alimento, materias primas e insumos.

Foto 32. Recepción de materias primas



- Registrar y controlar factores físicos como: temperaturas de proceso, temperaturas de servido, control del gramaje y características organolépticas, en uno de los tiempos de comida (desayuno, almuerzo y cena) para los diferentes menús, en un formato de producción, establecido por el contratista o administrador del servicio de alimentación *(ver Capítulo de aseguramiento de la calidad).*

- Controlar y registrar las temperaturas de refrigeración y congelación en las unidades de frío para el almacenamiento de materias primas por lo menos dos veces al día. El registro debe estar expuesto en un lugar visible.

[20] INPEC. Resolución 6305 (23, junio, 2009). Capítulo II. Artículo 14. Parágrafo 4.

- Se debe realizar procedimientos de limpieza y desinfección para los alimentos que los requiera, principalmente las frutas y verduras utilizadas en los procesos.

- El procedimiento para descongelar carnes, debe garantizar que se evite cualquier tipo de contaminación.

- El material del menaje deberá ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación externa.

- El menaje deben ser inspeccionado antes del uso para asegurarse que estén en buen estado, limpios y/o desinfectados. Cuando son lavados, deben escurrirse garantizando que en el momento de servido, las fiambreras se encuentren secas.

- Para aquellos casos en los que sea necesario fabricar hielo en el servicio de alimentación, se debe utilizar agua potable; empacarlo en envases previamente limpios y desinfectados, resistentes al uso, corrosión y rotularlos con nombre, fecha de fabricación y fecha de vencimiento. Adicionalmente, se debe manipularlos adecuadamente en condiciones de almacenamiento.

- El uso del hielo, para mantener la temperatura de líquidos durante la distribución y servido se debe retirar el envase primario utilizado (vinipel, bolsa, entre otras) para evitar contaminación cruzada directa con el producto final.

- Cuando se utilice hielo dentro de producción y servido de bebidas el administrador del servicio de alimentación o contratista deberán realizar el respectivo balance de materia para mantener las características nutricionales. Para el caso de las ensaladas, el administrador del servicio de alimentación deberá garantizar la temperatura en el servido según lo establecido en la normatividad legal vigente.

Prevención de la contaminación cruzada

El contratista y/o administrador de los servicios de alimentación debe cumplir con los siguientes parámetros para prevenir la contaminación cruzada:

- Almacenar y evitar contacto directo o indirecto de alimentos crudos, con alimentos listos para consumo.
- El personal manipulador de alimentos debe lavarse las manos en cada cambio de actividad o en caso de posible riesgo de contaminación del alimento, cumpliendo las instrucciones establecidas para ello.
- Se debe definir áreas separadas para el almacenamiento de las sustancias utilizadas para las actividades de limpieza y desinfección con el fin de evitar contaminación cruzada y la seguridad del personal manipulador.

- El contratista y/o administrador del servicio de alimentación debe garantizar el procedimiento de pre y alistamiento de materias primas minimizando riesgos de contaminación.

Acciones Correctivas: El contratista y/o administrador del servicio de alimentos deberá describir acciones a implementar en caso de que se presenten alteraciones en el servicio sobre los requisitos higiénicos de Fabricación. Estos procedimientos deberán ser previamente evaluados y validados por el supervisor del contrato y/o sus delegados.

Almacenamiento de materias primas e insumos

El contratista y/o administrador del servicio de alimentación debe evitar la contaminación y proliferación de microorganismos nocivos en los alimentos suministrados, asegurando las prácticas correctas en las operaciones de fabricación, almacenamiento, distribución y transporte. A continuación, se mencionan los lineamientos a seguir:

- Los servicios de alimentación destinados a prestar el servicio a los ERON deben evaluar los riesgos de ingreso por plagas en su infraestructura, a fin de proteger por daño los procesos y alimentos durante la cadena de transformación.

- Los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados deberán ser exclusivos y no podrán realizarse actividades diferentes a éstas.

- Se debe contar con equipos de refrigeración y congelación suficientes, adecuados y calibrados a escala para el almacenamiento de productos que por su composición requieran conservarse en frío. Para esto se priorizará, la necesidad de mantener la cadena de frio de los alimentos almacenados y el número de equipos mínimos exigidos en el contrato según el número de internos.

- Los pisos, paredes, techos de las unidades de frío destinadas al almacenamiento deben permanecer limpios, desinfectados, sin corrosión, secos y aireados para prevenir la contaminación física, biológica y química de la materia prima.

- Para el ingreso de todas las materias primas e insumos se debe registrar mediante formato: fecha de ingreso, descripción del producto, unidad de medida, cantidad solicitada, cantidad recibida, lote, fecha de vencimiento, proveedor, novedad, aceptación o rechazo de las características organolépticas y físicas del producto, entre otros. Ej.:

Formato 1. Ejemplo de formato recepción de materias primas.

DESCRIPCION DEL PRODUCTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD SOLICITADA	CANTIDAD RECIBIDA	NOVEDAD	CONDICIONES CALIDAD	
					ACEPTA	RECHAZA
RESPONSABLE:						

- **ROTACIÓN**: En la totalidad de las áreas de almacenamiento debe llevarse un control de primeros en entrar y primeros en salir (PEPS) con el fin de garantizar la rotación de los productos; para tal efecto en las áreas de almacenamiento, los productos se identificaran mediante rotulo de colores los cuales indicaran las fechas de vencimiento y las fechas de consumo de cada producto. Ejemplo: Si un producto ingresa el día lunes se rotulara de color amarillo, para el ingreso del día martes con color azul y así sucesivamente durante la semana. Para el consumo y/o salida de los productos se debe tener en cuenta el mismo orden de entrada. Lo anterior, con el fin de garantizar una adecuada rotación de los alimentos en stock.

A continuación se sugiere implementar el siguiente modelo:

Figura 2. Ejemplo método PEPS.

LUNES	MARTES
MIÉRCOLES	JUEVES
VIERNES	SÁBADO
DOMINGO	

Así mismo, en cada canastilla se usará un rótulo que permita identificar la materia prima o insumo respecto a su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida de manera que facilite las operaciones de inspección y control. Ej. De rótulo:

Formato 2. Ejemplo de rótulo.

PRODUCTO:
FECHA DE INGRESO: DD/MM/AA
FECHA DE VENCIMIENTO: DD/MM/AA

- Adicionalmente, resultado de cada inspección se debe dar salida periódica a productos y materiales no conformes, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

- Se debe destinar un área exclusiva para el almacenamiento temporal de los alimentos y materias primas clasificadas como **PRODUCTOS NO CONFORMES** que por fecha de vencimiento caducada, características sensoriales no aceptables y/o algún tipo de contaminación (biológica, física, química) deba ser descartada del servicio de alimentación.

- Este lugar debe identificarse claramente y mediante registro consignar la fecha, cantidad de producto descartado, motivo, peso y/o unidades de salida parcial o total y su destino final. Ej. de formato:

Formato 3. Ejemplo de producto no conforme.

FECHA	CANTIDAD DESCARTADA	MOTIVO	PESO Y/O UNIDADES DE SALIDA	DESTINO FINAL
RESPONSABLE:				

- El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones establecidas para el producto en la normatividad sanitaria vigente.

- A continuación se establecen los requisitos a tener en cuenta para temperaturas de refrigeración y congelación:

Tabla 1. Requisitos a tener en cuenta en el almacenamiento de refrigeración y congelación.

TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN (0 a 4°C)	TEMPERATURA DE CONGELACIÓN (-7 a -18 °C)
a. El almacenamiento de las materias primas se debe llevar cabo dentro de los rangos de temperaturas establecidos en la normatividad sanitaria vigente. Lo anterior, es de estricto y continuo cumplimiento.	
b. Inspeccionar que la materia prima se encuentre debidamente etiquetada, conforme a lo establecido en la Resolución 5109 del 2005, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, considerando aspectos como nombre del producto, fecha de procesamiento o lote y fecha de vencimiento.	
c. Los alimentos que requieran almacenamiento por **refrigeración** se deberán mantener a una temperatura entre los 0 a 4 °C para evitar la proliferación de microorganismos.	d. Los alimentos que requieran almacenamiento por **congelación** se deberán mantener a una temperatura entre los -7 a -18 °C para evitar la proliferación de microorganismos.
d. Una vez salga la materia prima de refrigeración, esta no se debe volver a refrigerar.	e. Una vez descongelada la materia prima ésta no se debe volver a congelar, ya que se afecta la calidad del alimento y facilita que los microorganismos se multipliquen.
f. El volumen de almacenamiento de la materia prima debe ser tal, que NO obstruya la circulación del aire dentro del almacenamiento en frío.	
g. El almacenamiento en frío (refrigeración y/o congelación) no se debe sobrecargar ni colocar en ella alimentos calientes ya que al hacerlo se eleva la temperatura y descongela parcialmente los alimentos.	
h. La materia prima pre-cocida o lista para consumir debe almacenarse tapada e identificada mediante rótulo para evitar contaminación cruzada.	
i. El proceso de PORCIONAMIENTO para la materia prima considerada de alto riesgo como las carnes debe hacerse de manera controlada, en pequeñas cantidades de manera que se mantenga la cadena de frío.	

- Se llevará a cabo un control y registro de temperatura que asegure la conservación de los productos almacenados. Para esto se debe contar con un registro sobre el comportamiento de la temperatura en los cuartos fríos, neveras o congeladores, se debe realizar mínimo tres veces por cada turno a fin de identificar

posibles fallas de equipos y tomar a tiempo acciones correctivas que eviten la contaminación del alimento. Se sugiere el siguiente formato para dicho control:

Formato 4. Ejemplo para el control de Temperaturas (°C)

	DIAS																											
	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12		13		14	
	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T	M	T
HORA																												
°C																												
8																												
7																												
6																												
5																												
4																												
3																												
2																												
1																												
0																												
-1																												
-2																												
-3																												
-4																												
RESPONSABLE																												

ACCIÓN CORRECTIVA
ACCIÓN PREVENTIVA

M MAÑANA
T TARDE

- Los instrumentos usados para el control de la temperatura (termómetros) deben calibrarse cada tres meses y verificarse con una periodicidad mínima de una vez al mes. Lo anterior, deberá registrarse y documentarse en el programa de calibración descrito en el capítulo de *Aseguramiento de la calidad.* Así mismo, cada instrumento de medición debe registrar el rango de tolerancia del instrumento de medición con el fin de garantizar la exactitud de la medición.

Foto 33. Instrumento de medición de la temperatura



A continuación, se establecen los requisitos a tener en cuenta para el almacenamiento de materia prima en "**SECO**" y/o aquella que por sus condiciones fisicoquímicas no requieren de temperaturas bajas para su conservación:

- Si la materia prima es re envasada y/o porcionada de su empaque original a otro recipiente este se debe identificar con el nombre del producto, proveedor, fecha de empaque y fecha de vencimiento. Las condiciones del recipiente deberán garantizar la protección y fácil limpieza. Ej.:

Formato 5. Ejemplo rotulo para alimentos reenvasados o porcionados.

PRODUCTO:
PROVEEDOR:
FECHA DE EMPAQUE: DD/MM/AA
FECHA DE VENCIMIENTO: DD/MM/AA

- Los enlatados una vez abiertos se deberán cambiar inmediatamente a recipientes que eviten la contaminación cruzada y ser consumidos lo antes posible.

- El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en estibas plásticas con separación mínima de 60 cm con respecto a las paredes perimetrales y elevadas del piso a fin de que se evite la contaminación cruzada y permita la inspección, fumigación y la limpieza y desinfección.

- El almacenamiento de detergentes, desinfectantes, otras sustancias peligrosas como plaguicidas y utensilios de aseo deberán almacenarse en áreas independientes separadas físicamente, su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas, limpias y aireadas.

Acción correctiva: El contratista y/o administrador del servicio de alimentos debe describir acciones a implementar para los aspectos contemplados en este capítulo: ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS. Estos procedimientos deberán ser previamente evaluados y validados por el supervisor del contrato.

A continuación, se mencionan algunas acciones correctivas a implementar:

- En caso de que no se logre retirar algún material, equipo o producto en desuso, se debe identificar como **FUERA DE USO** u **OBSOLETO** para evitar su uso malintencionado. En todo caso se deberá cumplir con las actividades de limpieza y desinfección a fin de evitar la contaminación cruzada.

- Los productos NO CONFORMES en ningún caso pueden destinarse al reproceso para la elaboración de alimentos para consumo humano.

- En aquellos servicios donde se deba almacenar los productos químicos dentro del servicio de alimentación por condiciones de infraestructura o necesidades de uso, se deben etiquetar adecuadamente

con un rótulo donde se informe sobre su nombre, nivel de toxicidad, forma de uso y fecha de envase, evitando la contaminación cruzada. Ej.:

Formato 6. Ejemplo rótulo productos químicos.

NOMBRE	
FECHA DE ENVASE	
NIVEL DE TOXICIDAD	
FORMA DE USO	

- El almacenamiento de productos químicos empleados en el servicio de alimentación, deberán evitar la contaminación cruzada para lo cual se adoptarán las medidas necesarias.

Operaciones de Ensamble y Distribución

El contratista y/o administrador de los servicios de alimentación debe cumplir con los parámetros de inocuidad, temperatura, gramaje y presentación de los alimentos suministrados. Adicionalmente, se debe tener en cuenta los siguientes lineamientos:

El **ensamble** del producto terminado correspondiente al ciclo de menús contratado y para las derivaciones de las dietas, se debe realizar en fiambreras plásticas, haciendo uso de utensilios previamente estandarizados para garantizar el gramaje del producto final, de acuerdo a lo establecido en la minuta patrón del contrato *(ver capítulo de equipos y utensilios)* y en condiciones que excluyan la contaminación del alimento.

- Para el caso de las DIETAS cada recipiente debe estar marcado, según lo propuesto en la siguiente ficha con el nombre del interno, patio y tipo de dieta:

Formato 7. Ficha de identificación de dietas.

NOMBRE DEL INTERNO:
PATIO:
TIPO DE DIETA: **Descripción de la dieta**: _____ _____ _____ _____

- Se debe adecuar un espacio para el servido de las dietas independiente de los menús generales, implementando un sistema que facilite el servido al manipulador previamente capacitado en el manejo de dietas. Se sugiere que la identificación de las dietas se realice por colores de la siguiente manera:

Figura 3. Ficha de identificación de dietas por colores.

DIETA HIPOGLÚCIDA XXXXXXXXX	DIETA HIPOGRASA XXXXXXXXXXXXX	DIETA HIPERPROTEICA XXXXXXXXXXXXXXXXX
DIETA HIPOSÓDICA XXXXXXXXX	DIETA BLANDA XXXXXXXXX	DIETA ALTA EN FIBRA XXXXXXXXX

Foto 34. Ensamble de dietas



La **distribución** debe hacerse en condiciones que excluyan la contaminación del alimento, garanticen el horario, su inocuidad y temperatura de servido, haciendo uso de los siguientes métodos de distribución, según sea el caso:

- Entrega directa de la fiambrera sin salir del servicio de alimentación.

Foto 35. Entrega directa



- Entrega directa de la fiambrera previamente ensamblada a través de carros transportadores herméticos a los diferentes patios.

Foto 36. Entrega a través de carros transportadores



Acción correctiva: En caso de que en el ERON no se cuente con la logística necesaria para llevar a cabo estos procedimientos, el administrador del servicio de alimentación y/ o contratista evaluará y documentará las estrategias adicionales de ensamble y distribución, en concordancia con los parámetros de inocuidad en la prestación del servicio de alimentación. Lo anterior será sujeto de verificación y validación por parte del supervisor del contrato.

Transporte.

El transporte de alimentos y sus materias primas a nivel **externo** de los establecimientos de reclusión se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones:

- ✓ Los vehículos destinados al transporte de alimentos, bebidas y materias primas, deben ser diseñados y construidos en forma que protejan los productos de contaminación cruzada con el medio ambiente exterior y aseguren su conservación.

- ✓ La estructura de la unidad de transporte debe facilitar las operaciones de limpieza y desinfección y permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje,

estos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga el alimento.

✓ Por ningún motivo los alimentos se deben disponer directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para tal fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Ej.: Estibas.

Foto 37. Interior de vehículo transportador de alimentos.



✓ Los vehículos de transporte destinados para alimentos deben cumplir con la documentación requerida por la normatividad vigente aplicable emitida por el ente de control. Así mismo, se deberá dar cumplimiento a la normatividad de tránsito.

✓ Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma clara y visible los letreros establecidos en la normatividad vigente. Ej. La leyenda *Transporte de Alimentos.*[21]

✓ La unidad de transporte debe estar libre de cualquier tipo de instalación o accesorio que no tenga relación con la carga o sistema de enfriamiento de los productos. Así mismo no debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor.

✓ El transporte de alimentos se podrá realizar en vehículos tipo isotermo, siempre y cuando se garantice el cumplimiento de las condiciones establecidas para el producto en la normatividad sanitaria vigente y conserven su inocuidad.

✓ Se debe controlar la temperatura permanente del alimento (refrigerado o congelado), por lo que debe contar con un sistema de monitoreo de fácil lectura, registro y ubicado en un lugar visible. Esto aplica desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte hasta su entrega al destino final.

✓ Si se transporta conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública estos deben estar separados y adecuadamente envasados, protegidos minimizando riesgo de contaminación cruzada.

✓ No se permite transportar alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que

[21] Ministerio de Transporte. Resolución 2505, 2004.

por su naturaleza representen riesgo de contaminación.

En todo caso se debe dar cumplimiento a lo establecido para el transporte de alimentos en el capítulo V de la Ley 9 de 1979 Nivel Nacional o normas que modifiquen, adicionen o sustituyan y será verificado por el supervisor de contrato durante la ejecución.

El transporte de los alimentos preparados a nivel **interno** en los ERON se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones:

✓ La estructura de los carros transportadores debe facilitar las operaciones de limpieza y desinfección, minimizando cualquier riesgo de contaminación.

✓ Las puertas o sistema de cierre de los carros transportadores destinados para la entrega de alimentos preparados deben evitar cualquier tipo de contaminación.

✓ Se debe considerar la capacidad adecuada del carro transportador para dar cumplimiento en tiempo de entrega, temperatura e inocuidad del producto terminado.

Acción correctiva: El contratista y/o administrador del servicio de alimentos debe describir acciones a implementar para los aspectos contemplados en este capítulo de TRANSPORTE. Estos procedimientos deberán estar a disposición del supervisor del contrato e INPEC.

A continuación, se mencionan algunas acciones correctivas a implementar:

- En aquellos servicios donde la unidad de transporte no cuente con un sistema de monitoreo para la temperatura interna, este se podrá realizar con un termómetro de punzón para alimentos (calibrado), entre otros.

- En aquellos servicios que por condiciones de infraestructura o necesidades de uso el contratista y/o administrador del servicio no puedan implementar el uso de carros trasportadores para el producto terminado o fiambreras, debe validar un método alternativo que garantice el traslado de los alimentos garantizando tiempos de entrega, temperatura e inocuidad del producto terminado.

6.5 SANEAMIENTO

Todo ERON, debe tener un plan de saneamiento ajustado a las características específicas de cada servicio de alimentación; debe contener objetivos, descripción de definiciones, procedimientos, cronogramas, registros y responsables.

El Plan de saneamiento debe describir cuatro (4) programas: Limpieza y desinfección, Disposición de residuos sólidos y líquidos, Control de plagas y Abastecimiento o Suministro de agua potable.

La implementación y ejecución y control del plan de saneamiento es responsabilidad del contratista y/o administrador del servicio de alimentación.

- **Programa de Limpieza y Desinfección**: Se realiza con el fin de disminuir los riesgos de contaminación para los alimentos durante su almacenamiento, elaboración y distribución con el fin de proteger la salud del interno. El documento debe describir el procedimiento para la limpieza y desinfección cada uno de los equipos, utensilios, personal manipulador, áreas (incluir sifones y trampas de grasa) y alimentos; en la cual mencione los elementos para realizar cada actividad, sustancias, concentraciones, formas de uso, tiempo de exposición, periodicidad y responsable. Además debe implementar un registro que mencione las actividades realizadas, acciones de mejora y seguimiento a las mismas.

En este programa el administrador del servicio de alimentación y/o contratista deberá incluir dentro de los procedimientos de limpieza y desinfección, las actividades para el manejo de grasas y aceites hasta la disposición final de los mismos[22]. Así mismo, deberá realizar y/o gestionar con el INPEC, el lavado y desinfección de los tanques de almacenamiento de agua con las frecuencias establecidas en la norma legal vigente o normas que adicionen, modifiquen o sustituyan[23].

Por otra parte, si el tanque de almacenamiento de agua es exclusivo para el servicio de alimentación, el administrador y/o contratista debe establecer procedimientos de limpieza y desinfección donde ésta actividad debe ser realizada por una empresa de saneamiento autorizada por la Secretaría de Salud[24].

- **Programa de disposición de residuos sólidos y líquidos**: Se realiza con el fin de garantizar una eficiente separación, recolección y manejo de las basuras a lo largo del proceso productivo para preservar la inocuidad de los alimentos. Los residuos deben manejarse en forma que se evite la contaminación de los alimentos, equipos, áreas, utensilios y el deterioro del medio ambiente. Por lo anterior, el contratista y/o administrador del servicio de alimento debe describir:

  ✓ Acciones tendientes a dar cumplimiento con lo establecido en la normatividad sanitaria y ambiental vigente
  ✓ El área para el almacenamiento temporal de los residuos, su identificación y los recipientes utilizados en recolección en el servicio de alimentación.
  ✓ La metodología utilizada para la articulación del plan de manejo de residuos sólidos con el Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA) aplicado en el ERON.
  ✓ Los tiempos para realizar la evacuación de los residuos hasta el depósito de almacenamiento de residuos sólidos.

[22] INPEC. Circular 000028 (19, Junio, 2013). p2.
[23] INPEC. Directiva permanente No. 000004 (22, mayo, 2012).
[24] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 2674,2013. Capítulo I, Numeral 3.
Secretaria Distrital de Salud. Resolución 2190, 1991. Capítulo VI, Artículo 26.

✓ Dentro del procedimiento se deberá indicar el código de colores para cada uno de los recipientes según lo implementado en cada ERON[25]. De igual manera de deberá adecuar el procedimiento para el manejo de las lavazas, teniendo en cuenta lo reglamentado por el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) y el Establecimiento.
✓ Plano de evacuación de los residuos sólidos en el servicio de alimentación. Cabe anotar, que este debe ser socializado al personal manipulador y ubicado en un lugar visible del servicio de alimentación.

El administrador del servicio de alimentación y/o contratista no debe realizar vertimientos de aguas residuales que contengan grasas o aceites. Razón por la cual se hace necesario implementar procedimiento de vertimientos aplicados en el servicio de alimentación del establecimiento, teniendo en cuenta la normatividad sanitaria y ambiental legal vigente.[26].

- **Programa de Control de Plagas**: Se realiza con el fin de impedir e identificar el ingreso de plagas que puedan alterar el servicio de alimentación, así como las condiciones de infraestructura internas (coberturas, ventanas y puertas) y/o externas (ej.: proveedores de materias primas) que permitan la proliferación de plagas. Por lo anterior, se hace necesario la implementación del programa con un enfoque integrado de plagas que como mínimo cuente con los siguientes aspectos:

✓ Cumplimiento de la norma legal sanitaria vigente sobre la materia.
✓ Descripción de las acciones preventivas y correctivas que eviten la contaminación de los alimentos
✓ Elaboración de un diagnóstico de todas las condiciones de infraestructura en el servicio de alimentación teniendo en cuenta los exteriores del ERON como (depósitos, pasto largo, terrenos baldíos, depósito de basuras, entre otros). Lo anterior se debe registrar como un control preventivo a la presencia de plagas teniendo en cuenta las señales de posible infestación y las respectivas medidas de control.
✓ Controles llevados a cabo por una empresa idónea en fumigación, quien realizara en conjunto con el administrador del servicio las actividades de seguimiento, controles correctivos y cumplimiento al cronograma de fumigación.
✓ Soportes que validen la idoneidad de la empresa que realiza el control de plagas en el servicio de alimentación.
✓ Plano de ubicación de los cebos y/o dispositivos de control aplicados en el servicio de alimentación. Cabe anotar, que este debe ser socializado al personal manipulador y ubicado en un lugar visible del servicio de alimentación.

- **Programa de Abastecimiento o Suministro de agua potable**: Se realiza con el fin de garantizar el adecuado suministro de agua, para ejecutar todas las actividades asociadas al procesamiento y servido de alimentos. Dentro del procedimiento, se debe dar cumplimiento a la normatividad vigente que controla la calidad del agua para consumo humano o normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan. De igual forma,

[25] Op. Cit. p2.
26 Ibid.p2.

se debe describir como mínimo las características fisicoquímicas y microbiológicas del agua potable para consumo humano, enunciar la fuente de agua, tratamientos de potabilización y usos de agua (mediante un registro de toma de pH y cloro residual para aguas destinadas a la fabricación de hielo, aguas de proceso y verificación para evidenciar el cumplimiento de lo establecido). Así mismo, el contratista y/o administrador del servicio de alimentación debe realizar la gestión con el INPEC respecto al lavado de los tanques de almacenamiento de agua, -cuando éste es la fuente directa de agua al establecimiento- y tener copia de las certificaciones de lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua, según lo contempla la Resolución 2190 de 1991 Capítulo II o normas que le adicionen, modifiquen o sustituyan.

Acciones Correctivas: El contratista y/o administrador del servicio de alimentos debe describir las acciones a implementar en cada servicio de alimentación, teniendo en cuenta las características inherentes al proceso y para cada ERON. Estas acciones deberán ser previamente evaluadas y validadas por el supervisor del contrato y representantes del INPEC.

6.6 ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD

La USPEC con el fin de garantizar un servicio de alimentación con estándares de calidad y oportunidad para la población privada de la libertad (PPL), supervisará el cumplimiento de la normatividad legal vigente y la elaboración e implementación de un sistema de aseguramiento de la calidad que contendrá planes, programas y registros de control que permitan asegurar la inocuidad de los alimentos y la adecuada prestación del servicio. Estos serán elaborados por el contratista y/o el administrador de servicio, para cada establecimiento. Así mismo, los registros deben reposar en las instalaciones del ERON y estar disponibles para su revisión de los entes de control y/o supervisor del contrato.

Cabe anotar, que la implementación del sistema de aseguramiento de la calidad es responsabilidad del contratista y los programas propuestos serán objeto de continua verificación, evaluación y validación por el supervisor del contrato y/o sus delegados, cumpliendo con lo estipulado en el anexo técnico y/o pliego de condiciones y los siguientes aspectos:

Tabla 2. Documentos y programas que debe contener el Sistema de aseguramiento de la calidad en cada ERON.

DOCUMENTOS Y PROGRAMAS	REGISTROS MÍNIMOS
Visita de la secretaria de salud	El contratista y/o administrador del servicio custodiara las ACTAS emitidas por la DTS, o registro de solicitud a la entidad sanitaria para las visitas y obtención del concepto higiénico Sanitario. Por lo tanto el contratista o administrador debe informar a la USPEC e INPEC, luego de cada visita el concepto que fue emitido por la autoridad sanitaria, a fin de formular el plan de mejoramiento respectivo de forma articulada con representantes del INPEC y USPEC. El precitado plan será objeto de seguimiento por el supervisor del contrato.
Programa de Limpieza y desinfección	Procedimiento de limpieza y desinfección de todas las áreas y procesos del servicio de alimentación.
	Protocolos para la limpieza y desinfección de menaje, fiambreras, utensilios, dotación del personal manipulador, guantes incluidos los de malla metálica, entre otros.
	Formatos y registros de limpieza y desinfección
	Cronograma de programa de limpieza y Desinfección.
	Cronograma de rotación de desinfectantes (productos de choque)
	Fichas técnicas de los productos de limpieza y desinfección utilizadas en el servicio de alimentación.
Programa de control de plagas	Procedimiento de Control de plagas.
	Formatos y Registros de control de plagas. Incluir formato de Acciones preventivas y correctivas y articular dichas acciones con el establecimiento.
	Diagnóstico de control de plagas.
	Cronograma de control de plagas.
	Fichas técnicas de productos utilizados para el control de plagas.
	Plano de ubicación de dispositivos de control de plagas
	Documentos empresa contratista externa de control de plagas (normatividad Nacional vigente).

DOCUMENTOS Y PROGRAMAS	REGISTROS MÍNIMOS
Programa de disposición de residuos sólidos y líquidos	Procedimiento de recolección, manejo y disposición de residuos solidos
	Formatos y registros de clasificación y recolección de residuos solidos
	Procedimiento de disposición final, cuando aplique, en alimentos que no cumplan con características físicas y/o biológicas.
	Procedimiento para el manejo de lavaza, según la normatividad legal vigente
	Procedimiento de residuos líquidos: Manejo y control de Vertimientos
	Formato y registros de clasificación y recolección de residuos.
Programa de abastecimiento o suministro de agua potable	Procedimiento de Control de agua
	Registro y/o Certificado de la limpieza y desinfección de tanque de almacenamiento de agua.
	Protocolo de controles aplicados al agua (potabilidad) en el servicio de alimentación
	Registros de pH y cloro residual del agua utilizada en el servicio de alimentación.
Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos	Procedimiento de mantenimiento preventivo y correctivo de instalaciones y equipos.
	Listado maestro de equipos
	Cronograma de mantenimiento preventivo
	Hoja de vida de cada uno de los equipos
	Registros de mantenimiento preventivo y correctivo.
Programa de capacitación de personal manipulador	Cronograma de capacitaciones.
	Programa de inducción de personal nuevo
	Certificaciones de manipulación de alimentos
	Soporte de temario, metodología y material utilizado en las capacitaciones.
	Registro de asistencia a capacitaciones de BPM
	Registro de asistencia a capacitaciones en temas generales
Programa de Salud Ocupacional	Procedimiento del programa de salud ocupacional
	Inducción general de salud ocupacional
	Panorama de riesgos ajustado al servicio de alimentación del establecimiento.
	Inspecciones de Salud ocupacional y seguridad industrial del servicio de alimentación.

DOCUMENTOS Y PROGRAMAS	REGISTROS MÍNIMOS
	Registros de no conformidades salud ocupacional
	Capacitación en salud ocupacional.
Programa de Seguridad Industrial	Procedimiento del programa de seguridad industrial
	Inducción general de seguridad industrial
	Inspecciones de seguridad industrial servicio de alimentación.
	Capacitación y registro al personal en seguridad industrial
Plan de atención de emergencias	Plan de atención de emergencias ajustado a cada establecimiento penitenciario y carcelario.
Programa de control de proveedores	Programa de control de proveedores (Insumos, Materias Primas)
	Fichas técnicas materia prima perecedera
	Fichas Técnicas Materia prima no perecedero
	Criterios de aceptación y Rechazo
	Cronograma de auditoria de proveedores
	Registros y documentación de Proveedores
	Registro de visitas de seguimiento a los proveedores
Procesos de fabricación	Instructivos de manufactura por tipo de alimentos preparados (ensaladas, jugos, sopas y otros)
	Implementación formato de recepción de materia prima e insumos.
	Criterios de aceptación y Rechazo de las materias primas, en proceso.
	Diagrama de proceso del servicio de alimentación.
	PEPS Sistema de almacenamiento e identificación y rotulado de los alimentos.
	Procedimiento liberación de productos (análisis sensorial, gramaje, temperatura etc.).
Programa de muestreos microbiológicos	Cronograma de muestreos: Materia prima, Agua, procesos, producto terminado, superficies, frotis de manos y ambiente y respectivos resultados.
	Documentos que avalen idoneidad de Laboratorio contratado para la toma de las muestras (concepto higiénico sanitario de laboratorio, constancia de inscripción a la red de laboratorios, etc).
Programa de trazabilidad	Programa de trazabilidad.
	Registros de trazabilidad realizado e implementado en el servicio de alimentación.
Muestras testigos	Procedimiento de almacenamiento de muestras testigo.

DOCUMENTOS Y PROGRAMAS	REGISTROS MÍNIMOS
	Registros de muestras testigo.
Programa de calibración de equipos de medición	Plan de calibración de equipos de medición
	Cronograma.
	Soporte documental de los instrumentos calibrados.
	Documentos que avalen idoneidad del Laboratorio contratado para la calibración de los instrumentos de medición.
	Descripción de los rangos de tolerancia (margen de error) de los instrumentos de medición verificados.
	Registros de calibración y control metrológico en cada establecimiento.

Todos los documentos deben demostrar su aplicabilidad en el establecimiento, en el cual se implementen, de lo contrario deberán ajustarse a las condiciones del ERON, en el menor tiempo posible.

6.7 PROTOCOLO DE CONTRAMUESTRAS

Objetivo:

El presente documento tiene como objetivo proporcionar lineamientos técnicos para realizar la toma de contra muestras, con el fin de verificar las condiciones de higiene en la preparación, distribución de todos los alimentos suministrados.

Por prestarse un servicio de alimentación a un grupo de colectividades clasificada como una población vulnerable se hace necesario conservar una muestra para cada tiempo de comida, entiéndase desayuno, almuerzo, cena, refrigerio e incluyendo aquellas que por requerimientos médicos se consideren una dieta. Por lo anterior, es responsabilidad del contratista y/o administrador del servicio de alimentación, llevar a cabo este procedimiento. De igual forma, las actividades de muestreo, custodia, seguimiento y registro, deben ser verificados por el supervisor del contrato y delegado del INPEC.

A continuación se describe el paso a paso para la recolección de las contra muestras

1. La muestra deberá obtenerse del tiempo de comida al que pertenezca.

2. Deberá tomarse la primera dos muestras, antes y finalizando el servido, es decir después de estar lista toda la preparación.

3. Contar con los implementos necesarios para la recolección de muestras:

   - ✓ Una bolsa estéril con cierre hermético para conservar la muestra.
   - ✓ Guantes de manipulación.
   - ✓ La recolección de la muestra se toma con el mismo utensilio de servido.

4. Aplicar las actividades documentadas para lavado y desinfección de manos, previo a la recolección de la muestra, usar protección de gorro, tapabocas y bata de color claro y limpia.

5. Tomar una muestra de mínimo 150 gramos para cada alimento de cada tiempo de comida de manera independiente para cada alimento.

6. Sellar herméticamente la bolsa utilizada para la conservación de la muestra y rotularlo con fecha de la toma, tiempo de comida, tipo de menú y número de menú. (ver ejemplo de rotulo).

Formato 8. Ejemplo rotulo para envase de contra muestras.

FECHA DE LA TOMA: **HORA DE LA TOMA:**
TIEMPO DE COMIDA: DESAYUNO ☐ ALMUERZO ☐ CENA ☐
TIPO DE MENÚ: ☐ ☐ ☐ GENERAL DIETA REMISIÓN
MENÚ N°:

7. Almacenarlo en refrigeración (4°C+/- 2°C) por lo menos, (3) tres días después de que se haya consumido todo el menú para cada tiempo de comida.

   NOTA: Tener en cuenta que algunos organismos no toleran la congelación. Mantener las muestras en refrigeración y no en congelación.

8. Las muestras recolectadas se deberán almacenar en recipientes plásticos con tapa hermética y de fácil limpieza y desinfección, rotulados y separados de otros productos a fin de evitar contaminación cruzada.

9. Registrar mediante formato:
   - ✓ **Día** de la toma.
   - ✓ **Número de menú** de acuerdo al ciclo de minutas.
   - ✓ **Tipo de menú**: esto se refiere a menú general, dietas, remisión, entre otras.
   - ✓ **Tiempo de comida**: Desayuno, Almuerzo ó Cena
   - ✓ **Hora de toma de muestra**
   - ✓ **Temperatura** en grados centígrados (°C)
   - ✓ **Hora de ingreso** a refrigeración.
   - ✓ **Responsable** del ingreso.
   - ✓ **Día y hora de descarte**

10. Mantener la custodia de las muestras bajo las condiciones establecidas para su conservación.

11. Las muestras se tendrán disponibles para la autoridad sanitaria local (Secretaria de Salud, Alcaldía, Gobernación) y/o supervisor del contrato ante una eventual investigación en caso de una probable ETA.

12. En caso de presentarse una probable ETA, el contratista y/o administrador del servicio de alimentación debe dar prioridad de entrega de la contra muestra a la autoridad sanitaria, seguido al supervisor del contrato, con el fin de que se aplique lo establecido en el protocolo de ETA.

6.8 ACCIONES Y RESPONSABILIDADES PARA EL MANEJO DE ETAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS PENITENCIARIOS Y CARCELARIOS

- **OBJETIVOS**

  - ✓ Identificar actores y responsabilidades para el manejo de una ETA al interior de un ERON
  - ✓ Implementar procedimientos preventivos a nivel interno para el manejo y control de la enfermedad.

A continuación, se define los actores que intervienen en las acciones a implementar en caso de presentarse una posible Enfermedad Trasmitida por Alimentos:

Tabla 3. Actores y Responsables para el manejo de ETAS en los ERON.

ACTORES	RESPONSABILIDAD
ESTABLECIMIENTO DE RECLUSIÓN DEL ORDEN NACIONAL (ERON)	* Apoyar el desarrollo de campañas de capacitación y sensibilización con los funcionarios y representantes de la PPL sobre la aplicación del protocolo adecuado para el manejo de la información en caso de presentase una probable ETA * Definirá una persona responsable de reportar los casos probables asociados a un brote de manera inmediata (vía telefónica, fax o correo electrónico) desde el establecimiento a la Secretaria de Salud municipal y/o Departamental. * Las unidades de prestación de servicios de salud penitenciaria indagara los casos que incluyan síntomas compatibles con ETA teniendo en cuenta el nivel de caracterización de los Establecimientos Penitenciarios y Carcelarios de las Unidades Primarias Generadoras de Datos (UPGD). *Se facilitara la entrada de la autoridad sanitaria para la investigación de los brotes.
CONTRATISTA Y/O ADMINISTRADOR DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN	Identificar el lugar de almacenamiento y registros de las contra muestras. Mantener las contra-muestras en custodia y condiciones adecuadas de acuerdo a lo descrito en el presente manual y entregarlas a la DTS en primera instancia.

ACTORES	RESPONSABILIDAD
De forma conjunta: ERON / Contratista y/o administrador del servicio de alimentación	Identificaran: Nombre(s) de los internos que presenten síntomas de posible ETA, con su respectiva identificación (documento de identidad). Síntomas presentados. Alimentos consumidos, el día de caso probable de ETA y los tres días anteriores, esta información se podrá obtener de los formatos de producción del servicio de alimentación y del ciclo de menús que el contratista debe suministrar a la población reclusa. En el caso de que sea una dieta suministrar registros sobre el menú entregado. Lugar de consumo de los alimentos. (Patio, alojamientos, calabozos, comedor, entre otros). Último lavado de tanques de almacenamiento de agua potable. Últimos resultados de análisis microbiológicos para agua potable, alimentos, superficies, ambientes, manos y demás que sean necesarios. Registros sobre la calidad de materias primas y producto terminado del día probable del evento. En todo caso el contratista debe demostrar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.
USPEC e INPEC	Realizar seguimiento y/o cumplimiento de los requerimientos dados por la autoridad sanitaria relacionados con las acciones de Inspección Vigilancia y Control (IVC).

Nota: Se tendrá en cuenta lineamientos para el manejo de ETA consultar la página oficial del Instituto Nacional de Salud (INS) (www.ins.gov.co).

COLABORADORES

El presente manual fue elaborado, revisado y contextualizado por los equipos de trabajo de las entidades Ministerio de Salud y Protección Social, Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario INPEC e Instituto Nacional de Medicamentos y Alimentos INVIMA, a quienes expresamos nuestros más sinceros agradecimientos.

BIBLIOGRAFÍA

- CODEX ALIMENTARIUS. Publicación CÓDIGO PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LOS ALIMENTOS PRECOCINADOS Y COCINADOS UTILIZADOS EN LOS SERVICIOS DE COMIDAS PARA COLECTIVIDADES (CAC/RCP) 39 (1993).
- COLOMBIA. MINISTERIO DE SALUD Y LA PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 683 (28, marzo, 2012). Por medio del cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano. INVIMA. Bogotá D.C., 2012.
- _ _ _ _ _ _ _ _ _. Resolución 4142 (7, diciembre, 2012). Por medio del cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en territorio nacional. INVIMA. Bogotá D.C., 2012.
- _ _ _ _ _ _ _ _ _. Resolución 4143 (7, diciembre, 2012). Por medio del cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en territorio nacional. INVIMA. Bogotá D.C., 2012.
- _ _ _ _ _ _ _ _ _. Resolución 2674 de 2013 (22, julio, 2013). Por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. INVIMA. Bogotá D.C., 2013.
- COLOMBIA. MINISTERIO DE TRANSPORTE. Resolución No.002505 (6, septiembre, 2004). Por el cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles. INVIMA. Bogotá D.C., 2004.
- COLOMBIA. CONGRESO DE LA REPÚBLICA. Ley 9 (24, enero, 1979). Por el cual se dictan medidas sanitarias. Ministerio de Medio Ambiente. Bogotá D.E., 1979.
- COLOMBIA. CONGRESO DE LA REPÚBLICA. Decreto 3075 (23, diciembre, 1997). Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones. INVIMA. Bogotá D.C., 1997.
- INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TÉCNICAS Y CERTIFICACIÓN. Norma Sanitaria de Manipulación de alimentos. NTS-USNA 007. Bogotá D.C.: El Instituto, 2005.

ANEXOS

ANEXO A. INPEC. Circular 000016 (13,junio,2012)
ANEXO B. INPEC. Circular 000019 (22,noviembre,2013)
ANEXO C. INPEC. Circular 000028 (19,junio,2013)
ANEXO D. INPEC. Resolución 003190 (23,octubre,2013)
ANEXO E. INPEC. Resolución 003764 (21,noviembre,2013)

RESUMEN DE CAMBIOS

Versión	Fecha	Numerales	Descripción de la modificación
01	18-07-2014	Todos	Se crea el documento

RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD		
Elaboró / Actualizó:	**Revisó:**	**Aprobó:**
Firma: Firma: Firma: Firma: Firma: Firma: Firma:	Firma: Firma:	Firma:
Nombre: Irina Primo L. Nombre: Luz Elena Vargas B. Nombre: Fernando Barreto C. Nombre: Yereemy López M. Nombre: Cristina Amaya S. Nombre: Alberto Troncoso A. Nombre: Adriana Forero L.	Nombre: Dra. Myriam Lara Baquero Nombre: Ing. Carlos Eduardo García Medina	Nombre: Dra. María del Pilar Bahamón Falla
Cargo: Ingenieros de Alimentos y Nutricionistas	Cargo: Directora de Logística (E) Cargo: Subdirector de Suministro de Servicios	Cargo: Directora General de la USPEC
Dependencia: Dirección Logística	Dependencia: Dirección Logística	Dependencia: Dirección General