Acta No 169

FECHA: 29 de octubre del 2021
HORA: 1:00 pm – 3:00 pm
LUGAR: Comunidad de Cuidado Gratitud

ASISTENTES: Auxiliares de Cocina Tecnólogo de alimentos, servicios generales y nutricionista.

ORDEN DEL DÍA:

1) Saludo
2) Capacitación signos y síntomas manipulación de alimentos – Medidas preventivas y correctivas.
3) Dudas, peguntas y cierre

Se socializa nuevamente a los auxiliares de cocina con una presentación magistral con el objetivo de brindar orientación en caso de requerir reemplazo de personal manipulador de alimentos, sin afectar la prestación del servicio.

Se dice que quienes manipulan alimentos deben realizarse un control médico previo. Es supremamente importante tener presente que ninguna persona que presente enfermedades de la piel, cortadas, heridas infectadas, irritaciones, diarrea o cualquier enfermedad infectocontagiosa NO podrá realizar actividades de manipulación de alimentos y conviene informar al supervisor o persona a cargo del personal manipulador tan pronto como sea posible sobre este hecho para que se tomen las medidas necesarias.

Se refuerza que todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas a continuación:

• Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

• Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo. La empresa o entidad será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente

con el tipo de trabajo que desarrolla. En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza.

• El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar de la unidad operativa con la vestimenta de trabajo.

• Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen.

• Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje a excepción del maquillaje permanente previa verificación.

• Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento. Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

• Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

• No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.

• Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

• De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.

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

• Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto,

andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

• Las personas que ingresen a las áreas de almacenamiento, preparación, servido y distribución deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene descritas previamente y portar la vestimenta y dotación adecuada: bata, gorro y tapabocas.

El seguimiento se realizará con el profesional de Nutrición y/o Responsable de la unidad operativa, quien (es) determinarán sí el personal manipulador presenta una alteración en la salud que afecta la prestación del servicio y es necesario solicitar el cambio y/o reemplazo inmediato.

Dicha verificación se realiza con el objetivo de controlar, prevenir y determinar la existencia de condiciones que puedan afectar la calidad e inocuidad de las preparaciones, mediante la detección precoz de alteraciones de salud relacionadas con los agentes de riesgo y factores condicionantes propios de la manipulación de los alimentos.

Los pasos a seguir:

1. De acuerdo con los riesgos de salud evidenciados, se deberá informar inmediatamente al supervisor delegado por la empresa nombre(s) completos, cédula del personal manipulador de alimentos y se deberá informar el nombre de la unidad operativa.

2. El delegado deberá informar inmediatamente el reemplazo y/o acción a implementar con el fin de no afectar la prestación del servicio contratado.

3. Si en la verificación se identifica condiciones que puedan afectar la calidad e inocuidad de las preparaciones, mediante la detección precoz de alteraciones de salud relacionadas con los agentes de riesgo y factores condicionantes, por ningún motivo el personal manipulador de alimentos podrá continuar con dicha función en la unidad operativa, deberá retirarse del área de cocina.

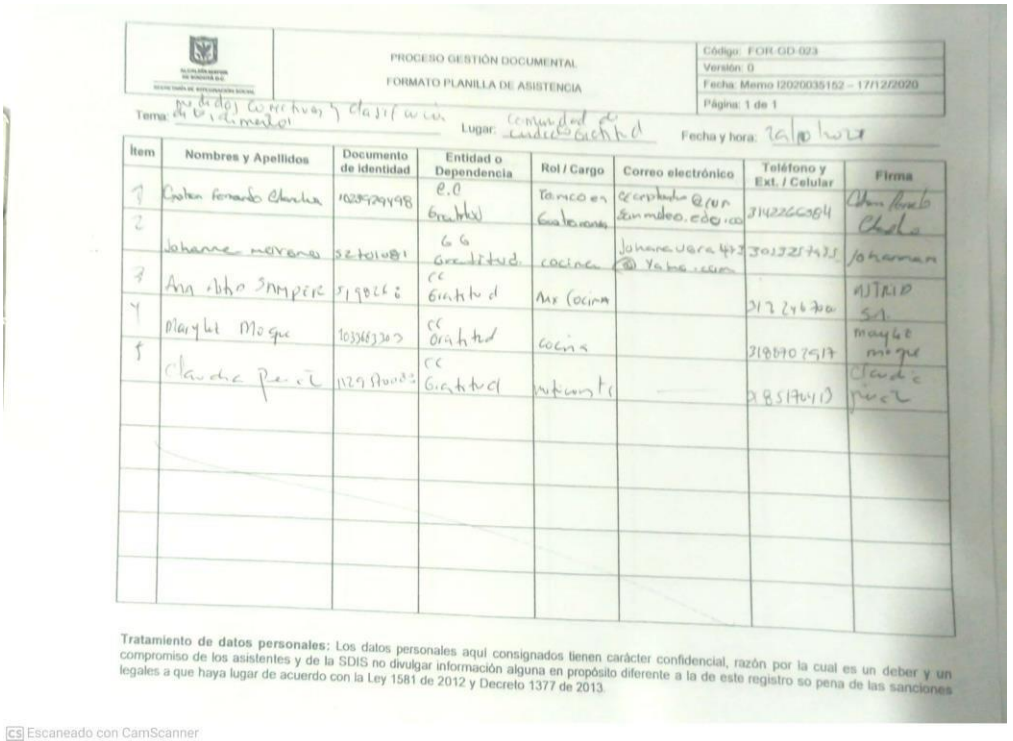
4. La empresa contratante, deberá informar a la(s) persona(s), que se debe solicitar cita médica con su empresa aseguradora en salud, con el fin de contar con un nuevo examen médico y paraclínicos si el médico lo considera necesario.

5. Para el ingreso del personal manipulador sea reemplazo o ingreso a sus funciones después de su incapacidad, este deberá presentar en físico, certificado de aptitud médica nuevo, donde se conste que es apto para manipular alimentos.

Se resuelven dudas y se da por terminada la capacitación


29 oct.2021 1:36 pm
52-75 Calle 121
Suba
Bogotá


29 oct.2021 1:46 pm
52-75 Calle 121
Suba
Bogotá



PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 0
Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020
Página: 1 de 1

Tema: medidas correctivas y clasificación Lugar: comunidad de cuidado cocina Fecha y hora: 16/12/2020

Item	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Cristian Fernando Chacha	1023929498	C.C Gratitud	Tecnico en Gastronomia	cristianchacha@sansimon.edu.co	3142266084	Cristian Chacha
2	Johanna Vera	52701081	C.C Gratitud	cocina	Johannavera423@yahoo.com	3013217423	Johanna
3	Ana Alba Sampedro	51902660	CC Gratitud	Aux Cocina		3172467000	ANA ALBA SA
4	Maryluz Mogue	1033683203	CC Gratitud	cocina		3180707917	maryluz mogue
5	Claudia Perez	1129580023	CC Gratitud	instructor		3185174413	Claudia perez

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

CS Escaneado con CamScanner

Yuberth Paola Vega Jaramillo
29-oct-2021 Pre

MEDIAD PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS

1. ¿Qué color deben utilizar las manipuladoras de alimento

a. Colores claros
b. Escalas Grises
c. De cualquier color

2. Mencione algunas prácticas higiénicas

Lavado de manos
Cambio de ropas
elementos de protección
Uñas cortas

3. Si me enfermo por cualquier causa (gripa, diarrea) debo:
   a. Avisar a mi jefe inmediato
   b. Tomar exámenes apenas pasen los síntomas
   c. Traer un certificado médico que puede manipular alimentos
   d. Todas las anteriores son correcta

Escaneado con CamScanner

Ana Maria Arias 29 Con /21
Pie

MEDIAD PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS

1. ¿Qué color deben utilizar las manipuladoras de alimento

a. Colores claros
b. Escalas Grises
c. De cualquier color

2. Mencione algunas prácticas higiénicas

LAVADO DE MANOS
UTILIZAR UNIFORME
UNIFORME LIMPIO
CABELLO RECOGIDO

3. Si me enfermo por cualquier causa (gripa, diarrea) debo:
   a. Avisar a mi jefe inmediato
   b. Tomar exámenes apenas pasen los síntomas
   c. Traer un certificado médico que puede manipular alimentos
   d. Todas las anteriores son correcta

Escaneado con CamScanner

Pos Yulieth Paola Vega Jaramillo
29-oct-2021

MEDIAD PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS

1. ¿Qué color deben utilizar las manipuladoras de alimento

a. Colores claros
b. Escalas Grises
c. De cualquier color

2. Mencione algunas prácticas higiénicas

Lavado de manos
Cambio de ropas
elemento de Protección
Uñas cortas

3. Si me enfermo por cualquier causa (gripa, diarrea) debo:
   a. Avisar a mi jefe inmediato
   b. Tomar exámenes apenas pasen los síntomas
   c. Traer un certificado médico que puede manipular alimentos
   d. Todas las anteriores son correcta

Escaneado con CamScanner

POS

ANA ARITO SANTO

23 OCT /21

MEDIAD PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS

1. ¿Qué color deben utilizar las manipuladoras de alimento

a. Colores claros
b. Escalas Grises
c. De cualquier color

2. Mencione algunas prácticas higiénicas

LAVADO DE MANOS
UTILIZAR UNIFORMES
UNIFORMES CLAROS
CABELLO COGIDO

3. Si me enfermo por cualquier causa (gripa, diarrea) debo:
   a. Avisar a mi jefe inmediato
   b. Tomar exámenes apenas pasen los síntomas
   c. Traer un certificado médico que puede manipular alimentos
   d. Todas las anteriores son correcta

Escaneado con CamScanner