PROTOCOLO ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS



ELABORADO POR:
Marcela Burbano
Nathaly Delgado
Nutricionistas Dietistas
Fundación Fraternidad-2026

INTRODUCCIÓN

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) son un problema de salud pública importante en la primera infancia. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), "las ETA son una de las principales causas de morbilidad y mortalidad en niños menores de 5 años".

La primera infancia es un período de gran vulnerabilidad para los niños, ya que su sistema inmunológico aún está en desarrollo y no ha alcanzado la madurez necesaria para enfrentar las infecciones de manera efectiva. Los niños en esta etapa son más susceptibles a las ETA debido a su falta de exposición previa a patógenos y su limitada capacidad para defenderse contra las infecciones.

Las ETA en la primera infancia pueden ser causadas por una variedad de patógenos, incluyendo:

- Bacterias: Salmonella, Escherichia coli (E. coli), Campylobacter.
- Virus: norovirus, rotavirus.
- Parasitos: Giardia, Cryptosporidium.

Las ETA pueden tener consecuencias graves para la salud y el desarrollo de los niños, incluyendo:

- Diarrea y deshidratación
- Infecciones graves
- Desnutrición
- Muerte

La prevención de las ETA en la primera infancia es fundamental y se puede lograr a través de:

- Manipulación segura de alimentos
- Cocción adecuada de alimentos
- Almacenamiento seguro de alimentos
- Higiene personal y ambiental
- Lactancia materna exclusiva durante los primeros 6 meses de vida

La educación y la conciencia sobre las ETA son clave para proteger la salud y el bienestar de los niños en esta etapa.

OBJETIVO GENERAL

Determinar las rutas de prevención, atención y notificación inmediata de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) en la modalidad Institucional.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Brindar información sobre qué son las ETA, sus características y síntomas a padres y talento humano.
- Informar sobre cómo prevenir las ETA.
- Establecer el procedimiento adecuado para atender de manera inmediata una posible ETA.

RUTA PARA LA ATENCIÓN DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS



Verificar si el niño o niña presenta síntomas asociados a una ETA (diarrea, vómito, fiebre, dolor abdominal)

Detenga de inmediato la entrega de refrigerios y no los bote.

Notifique la situación a:
-Padres de familia o acudiente
-Operador
-IPS
Traslade de inmediato al centro de salud más cercano.

Designar un docente que estén atentos a que no se presenten más niños, niñas, u otra persona afectada.

-Mantenga los alimentos preparados o materias primas refrigerados.
-Entreviste a los acudientes de los afectados
-Notifique al CZ y secretaria de Salud

Cuando la situación este controlada, realizar seguimiento al estado de salud del afectado

Diligenciar caso en registro de novedades y reúna todos los soportes de notificación de las ETAS

Elaborado por:
ND. Anggie Nathaly Delgado- Jineth Marcela Burbano
2026

PLAN DE CUALIFICACIÓN

TEMATICA	MES	EVIDENCIA
Socialización de ruta de actuación frente a casos ETAS con el TH	Marzo	Acta Listado de asistencia Evidencia fotográfica
Socialización de la ruta de actuación frente a casos de ETAS y su prevención con las familias	Mayo	Acta Listado de asistencia Evidencia fotográfica
Retroalimentación en prevención de ETAS con TH.	Septiembre	Acta Listado de asistencia Evidencia fotográfica

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS ((ETA)



Hacen su aparición cuando existe un mal procesamiento del alimento, una deficiente conservación y almacenamiento o una manipulación inadecuada del mismo.

Cuando hablamos de la presencia de organismos patógenos en un alimento, siempre debemos tener en cuenta que ellos pueden estar allí tan solo por dos causas: por un mal proceso del alimento, caso en el cual hablamos de causas endógenas o por una mala manipulación posterior a su preparación, caso en el cual hablamos de causas exógenas.

Las enfermedades asociadas a transmisión alimentaria pueden ser de tres tipos:

a) Infecciones alimentarias: son enfermedades que resultan de la ingestión de alimentos que contienen microorganismos perjudiciales vivos. Por ejemplo: salmonelosis, hepatitis viral tipo A y toxoplasmosis.

b) Intoxicaciones alimentarias: ocurren cuando las toxinas o venenos de bacterias o mohos están presentes en el alimento ingerido. Estas toxinas generalmente no poseen olor o sabor y son capaces de causar enfermedades después que el microorganismo es eliminado. Algunas toxinas pueden estar presentes de manera natural en el alimento, como en el caso de ciertos hongos y animales como el pez globo. Ejemplos: botulismo, intoxicación estafilocócica o por toxinas producidas por hongos.

c) Toxi-infección causada por alimentos: es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos con una cierta cantidad de microorganismos causantes de enfermedades, los cuales son capaces de producir o liberar toxinas una vez que son ingeridos. Ejemplos: el cólera.

CONCEPTUALIZACIÓN

ETA: Es una enfermedad que se origina por el consumo de alimentos y/o agua, que contiene microorganismos vivos dañinos y sustancias tóxicas, toman este nombre debido a que el alimento es utilizado como vehículo de transmisión. Puede manifestarse a través de una infección o una intoxicación:

Infecciones transmitidas por los alimentos: Se producen cuando se ingieren los microorganismos vivos perjudiciales para la salud.

Intoxicaciones causadas por alimentos: Se presentan cuando la toxina o el veneno de las bacterias o mohos se encuentran dentro del alimento ingerido, generalmente estas toxinas no tienen sabor ni olor.

Toxi-infección: Es una enfermedad que resulta de la ingestión de alimentos con cierta cantidad de microrganismos los cuales pueden producir toxinas (venenos). Ejemplo El cólera.

Agente Etiológico: Microorganismos o sustancias químicas o físicas que causan enfermedades al estar presentes en los alimentos.

Alimento: Es cualquier sustancia ingerida al organismo el cual puede estar en su estado natural o artificial, los cuales brindan la energía diaria necesaria para realizar las actividades básicas. Incluye las bebidas no alcohólicas y las especias (condimentos).

Inocuidad de los Alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman.

Manipulador de Alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Vigilancia Epidemiológica de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos: Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente, continúa y su tabulación, con el fin de mantener actualizado el conocimiento del comportamiento de una región o zona específica de un país.

ENFERMEDADES ASOCIADAS A LOS ALIMENTOS

ENFERMEDAD	MICROOR-GANISMO	SÍNTOMAS	¿DONDE SE ENCUENTRA?
Salmonelosis	*Salmonella Sp*	Fiebre alta, diarrea, vómito, dolor abdominal e inclusive la muerte. Algunas cepas perforan el tracto digestivo y producen hemorragias	Intestinos de los animales, materias fecales de personas y animales, exterior de los huevos (por el contacto con la materia fecal), verduras regadas con aguas residuales, piel, pelos y patas de roedores e insectos (moscas, mosquitos, escara-bajos, cucarachas, etc.). Huevos, pollo, empanadas, leche y derivados
Síndrome urémico hemolítico, cistitis, meningitis, mastitis peritonitis ente otras, según la especie	*Escherichia coli.*	Vómitos, dolores abdominales, diarreas, insuficiencia renal u otros síntomas de acuerdo con la especie.	Tubo digestivo de los animales y seres humanos, aguas contaminadas con excrementos. Carne, productos lácteos, frutas y verduras, pescados ahumados, ostras y almejas
Listeriosis	*Listeria monocytogenes*	Fiebre, dolor de cabeza y aborto. En algunos casos se puede presentar meningitis, estado de coma y muerte	Leche cruda, quesos frescos, productos cárnicos, verduras y hortalizas.
Intoxicación estafilocócica	*Staphylococcus sp.*	Náuseas, vómito, diarrea, dolor de abdomen SIN FIEBRE. Se acompaña de escalofríos y de calambres.	Vías respiratorias de humanos, animales domésticos y roedores. Salsas, mantequilla, quesos en general. Alimentos almacenados a temperatura ambiente y expuesta a contaminación ambiental.
Botulismo	*Clostridium botulinum*	Alteraciones del sistema nervioso, alteraciones de la visión, pérdida del equilibrio, debilidad generalizada, falla respiratoria y muerte.	Son anaerobios y se encuentran en la tierra y en los intestinos de los peces. Los alimentos que más pueden afectarse son los que están empacados al vacío o en atmósferas modificadas: enlatados, embutidos cárnicos y conservas, especialmente las caseras.

Gastroenteritis viral	*Norovirus*	Nauseas, vómito, diarrea acuosa, fiebre, dolores y espasmos abdominales y deshidratación.	Se encuentran especialmente en comunidades cerradas como clínicas, colegios, cárceles, etc. Se transmite por contacto persona a persona o a través de alimentos manipulados por personas enfermas. Alimentos contaminados con aguas que contienen materia fecal.

SINTOMAS

Los síntomas varían de acuerdo al tipo de contaminación, así como también según la cantidad del alimento contaminado consumido. Los síntomas más comunes son vómitos y diarreas, también pueden presentarse dolores abdominales, dolor de cabeza, fiebre, síntomas neurológicos, visión doble, ojos hinchados, dificultades Para las personas sanas, la mayoría de las ETA son enfermedades pasajeras, que sólo duran un par de días y sin ningún tipo de complicación. Pero algunas ETA más graves pueden llegar a ser muy severas, dejar secuelas o incluso hasta provocar la muerte en personas susceptibles como son los niños, los ancianos, mujeres embarazadas y las personas enfermas.

Los síntomas de una ETA no aparecen de forma inmediata o simultánea con la ingestión del alimento, ellos aparecen después de transcurrido un tiempo que puede ser de una hora o más y hasta en 72 horas, ya que los microorganismos requieren de un tiempo para reproducirse y, si se trata de la acción de las toxinas, estas también requieren un tiempo para actuar.

Es necesario tener presente que un alimento contaminado enfermará a todos los que lo consuman. Por esta razón es muy importante permanecer alerta ante el menor síntoma.

¿CÓMO SE PRESENTA UNA ETA?

Para que ocurra una ETA, la sola presencia de un patógeno no significa que la enfermedad ocurrirá, en la mayoría de los casos:

- El patógeno debe estar en cantidad suficiente como para causar una infección o producir una intoxicación.
- El alimento debe tener las características intrínsecas que permitan que el microorganismo se desarrolle.
- El alimento debe permanecer a temperaturas que favorezcan el crecimiento del patógeno.

- El alimento debe ingerirse en una cantidad suficiente, para que la barrera de susceptibilidad del individuo sea sobrepasada.

CONTROL MICROBIOLÓGICO



Con el fin de asegurar la inocuidad de los productos que se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan y comercialicen, es necesario que los responsables de las diferentes actividades conozcan algunas formas de controlar los riesgos microbiológicos que se puedan presentar.

Como parte de los controles que se deben tener en cuenta para eliminar, reducir o prevenir los riesgos se encuentran:

empaques o insumos para ser parte del proceso de fabricación, preparación y envasado; estos deben ser analizadas por el personal responsable, por laboratorios propios o externos, de manera que se garantice que dichos productos cumplen con las especificaciones de calidad e inocuidad.

Las empresas deben contar con los registros y documentos que evidencien las acciones adelantadas, a fin de asegurar que los productos que ingresan al proceso no presentan no conformidades que puedan poner en riesgo la inocuidad del producto final.

Controles durante los procesos: es necesario que las empresas realicen los controles necesarios en el proceso, en especial en aquellas etapas en las cuales una desviación pueda generar problemas en la inocuidad de los productos procesados.

Existen variables que deben ser controladas como es el caso de las temperaturas de refrigeración o congelación, los tiempos de exposición de los productos a diversas condiciones, presiones empleadas, acidez y demás que considere la empresa que debe realizar a los productos.

Para un mejor entendimiento de los controles que se deben aplicar, se pueden revisar los diferentes métodos de conservación que se describieron anteriormente, ya que, si se incumplen las condiciones de conservación, se pueden generar alteraciones en la calidad e inocuidad de los alimentos que se manipulan.

Como parte de este mismo control, es necesario que las empresas y responsables de las diferentes actividades, realicen seguimiento a la operación y al mantenimiento de la maquinaria y los equipos empleados. Una falla de un equipo puede generar problemas de inocuidad en el producto final.

Controles de personal manipulador: El personal es uno de los principales riesgos de contaminación de los alimentos porque las personas son portadoras o actúan como puente entre los microorganismos y los alimentos. Por esto, es necesario que las empresas realicen, previo de la vinculación, un reconocimiento médico para asegurar que la persona es apta para manipular alimentos.

Así mismo, la empresa debe realizar por lo menos una vez al año, o en la periodicidad que definan los clientes, exámenes de laboratorio que incluyan por lo menos: frotis de uñas, frotis de garganta y coprológico.

Existen otros tipos de controles, que tienen que ver con la verificación del cumplimiento de las prácticas de higiene personal adecuadas. En este caso, cada empresa podrá determinar los diferentes sistemas de control a fin de asegurar el cumplimiento y prevenir posibles contaminaciones generadas por el personal manipulador.

Controles de ambientes y superficies: como se trató anteriormente, existen muchos tipos de microorganismos que generan enfermedades transmitidas por alimentos; muchos de ellos se encuentran presentes en los ambientes y superficies que tienen contacto con el alimento.

Una forma de eliminarlos es por medio del diseño e implementación de planes de saneamiento básico. Estos planes contemplan todos los aspectos relacionados con limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, manejo de residuos líquidos y control de agua potable.

A fin de verificar que los ambientes y superficies no representan riesgo en la inocuidad de los alimentos, las empresas deben realizar análisis de laboratorio que permiten verificar que los ambientes y superficies se encuentran libres de patógenos que puedan poner en riesgo la inocuidad de los alimentos.

Control de los productos terminados: A pesar de los controles de proceso, materias primas, mano de obra, maquinaria y de equipos, es posible la existencia de desviaciones que pasen inadvertidas para los controles establecidos. Por esta razón, es necesario realizar una verificación sobre la inocuidad del producto terminado, lo cual sirve para asegurar que el resultado final de todo el proceso es conforme a lo esperado. Esta verificación es realizada por laboratorios propios o externos, de acuerdo con los planes de muestreo que tengan establecidos las empresas, en los cuales es necesario considerar el nivel de riesgo del alimento procesado.

RECOMENDACIONES

Compra:

Adquirir los alimentos en buen estado de conservación e higiene, siguiendo estas recomendaciones:

- Seleccionar las frutas y verduras que estén frescas y limpias.
- Los huevos deben estar frescos y limpios.
- Las carnes, pollo y pescado deben ser de apariencia fresca, tener color y olor característicos y conservarse en todo momento refrigerados o congelados.
- Verificar que los productos envasados o empacados, posean fecha de vencimiento legible y vigente.
- Los productos enlatados no deben presentar abombamiento, hendiduras o golpes, ni señales de oxidación.

Preparación:

- El lugar de preparación de los alimentos debe estar limpio.
- Usar siempre utensilios que se encuentren en buen estado, sin oxidación ni deterioro y que no presenten desprendimiento de materiales que contaminen los alimentos.
- Todos los utensilios y equipos que se usen para preparar, servir y almacenar los alimentos se deben lavar y desinfectar antes y después de utilizarlos. Si los usa en alimentos cocidos límpielos y desinféctelos para emplearlos en alimentos crudos.
- El lugar donde se guarden los equipos y utensilios, debe permanecer limpio y protegido del ingreso de plagas y bacterias.
- Lavar y desinfectar los alimentos que se van a utilizar en las preparaciones, así como los que se van a consumir crudos, como frutas y verduras.

Consumo: al consumir los alimentos la persona debe tener las manos limpias. El lugar de consumo y los utensilios deben estar en buenas condiciones de aseo y se debe tener precaución e informar inmediatamente si se detecta en los alimentos algún olor extraño o presencia de elementos como piedras, astillas de madera y otros.

Almacenamiento:

- Rotar los productos almacenados para evitar su deterioro o pérdida, utilizando siempre primero aquellos que tienen fecha de vencimiento más próxima.
- El lugar debe ser fresco, seco, bien ventilado, limpio y mantenerse protegido para evitar el ingreso de plagas como roedores o insectos.
- El almacenamiento de los alimentos que requieran refrigeración o congelación, se debe realizar teniendo en cuenta estas condiciones. Los demás alimentos, se deben almacenar de igual forma bajo condiciones que garanticen la conservación de su calidad e inocuidad.
- Mantener las áreas de almacenamiento en seco, en buenas condiciones de aseo y limpieza, igual que las neveras o equipos de refrigeración o congelación.

HIGIENE DEL AMBIENTE

La limpieza y desinfección del área de preparación es fundamental, así como las condiciones de almacenamiento de las materias primas y la higiene de los manipuladores. La higiene del ambiente incluye limpieza de pisos, paredes y superficies de trabajo como mesones, sobre los cuales se deben adoptar rutinas de limpieza y desinfección, para evitar acumulación de residuos y contaminación de los alimentos.

Se debe evitar la generación de polvo en las áreas de manipulación de alimentos, utilizando métodos que impidan su propagación (ejemplo: uso de paños húmedos o traperos). Los productos utilizados en las labores de limpieza, desinfección y control de plagas, tales como jabones, desinfectantes, detergentes y demás productos químicos no deben estar en contacto con los alimentos, almacenándose en un lugar diferente y alejado de éstos, además de mantenerse debidamente envasados e identificados.

La Organización Mundial de la Salud (OMS), ha señalado que las principales causas de enfermedades de transmisión por alimentos son:

Refrigeración inadecuada, alimentos expuestos al ambiente, en tiempos mayores a 2 horas.

- Intervalo de varias horas entre preparación y consumo.
- Cocción insuficiente, es decir servir alimentos semi-crudos.
- Conservación de alimentos calientes por debajo de 60°C.
- Manipulación de alimentos por personas enfermas.
- Uso de alimentos contaminados.
- Contaminación cruzada (alimento crudo – alimento cocido).
- Falta de limpieza de equipos y utensilios.

REGLAS DE ORO DE LA OMS



1. **Elegir los alimentos tratados con fines higiénicos**

Mientras que muchos alimentos están mejor en estado natural (por ejemplo, las frutas y las hortalizas), otros sólo son seguros cuando están tratados. Así, conviene siempre adquirir la leche pasteurizada en vez de cruda, y si es posible, comprar pollos (frescos o congelados) que hayan sido tratados por irradiación ionizante. Al hacer las compras hay que tener en cuenta que los alimentos no sólo se tratan para que se conserven mejor, sino también para que resulten más seguros desde el punto de vista sanitario. Algunos de los que se comen crudos, como las lechugas, deben lavarse cuidadosamente.

2. **Cocinar bien los alimentos**

Muchos alimentos crudos (en particular, los pollos, la carne, la leche no pasteurizada) están a menudo contaminados por agentes patógenos. Estos pueden eliminarse si se cocina bien el alimento. Ahora bien, no hay que olvidar que la temperatura aplicada debe llegar al menos a 70º C en toda la masa de éste. Si el pollo asado se encuentra todavía crudo junto al hueso, habrá que meterlo de nuevo en el horno hasta que esté bien hecho. Los alimentos congelados (carne, pescado y pollo) deben descongelarse completamente antes de cocinarlos.

3. **Consumir inmediatamente los alimentos cocinados**

Cuando los alimentos cocinados se enfrían a la temperatura ambiente, los microbios empiezan a proliferar. Cuanto más se espera, mayor es el riesgo. Para no correr peligros inútiles, conviene comer los alimentos inmediatamente después de cocinados.

4. **Guardar cuidadosamente los alimentos cocinados**

Si se quiere tener en reserva alimentos cocinados, o simplemente, guardar las sobras, hay que prever su almacenamiento en condiciones de calor (por encima de 60º C).

Esta regla es vital si se pretende guardar comida durante más de cuatro o cinco horas. En el caso de los alimentos para lactantes, lo mejor es no guardarlos, ni poco ni mucho. Un error muy común al que se deben incontables casos de intoxicación alimentaria es colocar en el refrigerador una cantidad excesiva de alimentos calientes. En un refrigerador abarrotado, los alimentos cocinados no se pueden enfriar por dentro tan deprisa como sería de desear. Si la parte central del alimento sigue estando caliente (a más de 10º C) demasiado tiempo, los microbios proliferan y alcanzan rápidamente una concentración susceptible de causar enfermedades.

5. Evitar el contacto entre los alimentos crudos y los cocinados

Un alimento bien cocinado puede contaminarse si tiene el más mínimo contacto con alimentos crudos. Esta contaminación cruzada puede ser directa, como sucede cuando la carne cruda de pollo entra en contacto con alimentos cocinados. Pero también puede ser más sutil. Así, por ejemplo, no hay que preparar jamás un pollo crudo y utilizar después la misma tabla de trinchar y el mismo cuchillo para cortar el ave cocida; de lo contrario podrían reaparecer todos los posibles riesgos de proliferación microbiana y de enfermedad consiguiente que había antes de cocinar el pollo.

6. Lavarse las manos a menudo

Hay que lavarse bien las manos antes de empezar a preparar los alimentos y después de cualquier interrupción (en particular si se hace para cambiar al niño de pañal o para ir al retrete). Si se ha estado preparando ciertos alimentos crudos, tales como pescado, carne o pollo, habrá que lavarse de nuevo antes de manipular otros productos alimenticios. En caso de infección de las manos, habrá que vendarlas o recubrirlas antes de entrar en contacto con alimentos. No hay que olvidar que ciertos animales de compañía (perros, pájaros y, sobre todo, tortugas) albergan a menudo agentes patógenos peligrosos que pueden pasar a las manos de las personas y de éstas a los alimentos.

7. Mantener escrupulosamente limpias todas las superficies de la cocina

Como los alimentos se contaminan fácilmente, conviene mantener perfectamente limpias todas las superficies utilizadas para prepararlos. No hay que olvidar que cualquier desperdicio, migaja o mancha puede ser un reservorio de gérmenes. Los paños que entren en contacto con platos o utensilios se deben cambiar cada día y hervir antes de volver a usarlos. También deben lavarse con frecuencia las bayetas utilizadas para fregar los suelos.

8. Mantener los alimentos fuera del alcance de insectos, roedores y otros animales

Los animales suelen transportar microorganismos patógenos que originan enfermedades alimentarias. La mejor medida de protección es guardar los alimentos en recipientes bien cerrados.

9. Utilizar agua pura

El agua pura es tan importante para preparar los alimentos como para beber. Si el suministro hidráulico no inspira confianza, conviene hervir el agua antes de añadirla a los alimentos o de transformarla en hielo para refrescar las bebidas. Importa sobre todo tener cuidado con el agua utilizada para preparar la comida de los niños y niñas.

PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL:

Las manos son el punto de contacto directo entre el manipulador de alimentos y el alimento por lo que son el principal vehículo de transmisión de microorganismos. Por esta razón es necesario lavar las manos de forma frecuente y cuidadosa. Esta limpieza debe realizarse siempre después de:

- ✓ usar el baño.
- ✓ tocar animales.
- ✓ ejecutar las rutinas de aseo y desinfección.
- ✓ recibir o manejar dinero.
- ✓ fumar o come.
- ✓ estornudar o toser.
- ✓ atender el teléfono.
- ✓ manipular alimentos crudos o cocidos.
- ✓ manipular basuras o desechos de cualquier clase.



El principal reservorio de microorganismos en las manos son las uñas, por ello deben llevarse cortas y sin pintar. El esmalte enmascara suciedad bajo las uñas y partículas de él pueden desprenderse contaminando el alimento.

Un manipulador de alimentos debe ser esmerado en su aseo personal:

- Debe bañarse todos los días antes de ir al trabajo o de comenzar labores.
- Debe vestir ropa limpia para ir a trabajar.
- Jamás usa la ropa de trabajo para salir a la calle, ni siquiera por un instante.

En el trabajo usa uniforme limpio y completo, que consta de:

- Cofia y/o malla para el pelo.
- Tapabocas, cuando se manipulen o preparen alimentos.
- Guantes (de uso opcional). Si los utiliza, estos deben tener el mismo tratamiento de desinfección y limpieza que las manos.

Un manipulador de alimentos no debe:

- Toser ni estornuda sobre los alimentos, ya que sabe que la saliva es un vehículo de transmisión de enfermedades. Por esto, debe usar el tapabocas en nariz y boca, siempre que esté manipulando alimentos.
- Utilizar joyas o accesorios durante el procesamiento de alimentos, por ejemplo anillos, aretes, collares, reloj, etc. Estos elementos son focos de contaminación ya que generalmente no se someten a desinfección y porque en cualquier momento pueden caer en el producto terminado, contaminándolo, causar averías en los equipos o, producir un grave accidente de trabajo al enredarse con máquinas en movimiento.
- Comer, beber, ni masticar chicle o fumar en las áreas de preparación o almacenamiento, esto confiere olores y sabores extraños al producto y puede generar contaminación directa o cruzada de los alimentos.
- Cuanto tiene heridas en cualquier parte del cuerpo, especialmente en las manos, siempre informa de esta situación a su superior, se abstiene de manipular alimentos ya que las heridas contienen bacterias patógenas que pueden contaminarlos. La herida deberá curarse y protegerse y, si es imposible evitar la manipulación, se pone un guante sobre la mano herida, con el fin de evitar que la cura caiga en los alimentos y produzca una contaminación tanto física como biológica.
- El calzado que usa tiene suela antideslizante, de tacón bajo y estar siempre limpio.
- Utilizar perfumes o colonias en exceso, ya que son fuente de contaminación química y pueden dañar el olor y sabor de los alimentos.
- Cuando manipula alimentos, cajas o basuras, lavar las manos con jabón antibacterial.
- Nunca escupir en el piso y menos en el área de trabajo.
- Evitar sentarse en superficies sucias o contaminadas (piso, suelos, aceras), mientras está usando el uniforme de trabajo.
- Almacenar o guardar alimentos, donde guarda los objetos personales, por el alto riesgo de descomposición y atracción de insectos y roedores.
- Probar los alimentos con los dedos o con el mismo utensilio con que toma la muestra del recipiente.
- Se lava las manos de manera correcta, incluyendo las uñas y los antebrazos, con suficiente agua y jabón antibacterial.

RESPONSABILIDADES DE LOS ACTORES DE PREVENCIÓN

- **DEL ESTABLECIMIENTO**



El responsable de la administración de un establecimiento en el que se fabrican, preparan, almacenan o expenden alimentos está obligado a:

- Proveer jabón, desinfectantes y artículos de aseo necesarios para la limpieza de las instalaciones, servicios sanitarios, maquinaria, equipos y utensilios.
- Suministrar dotación completa de uniformes, elementos de protección y accesorios.
- Dotar los baños con papel higiénico, jabón antibacterial y toallas desechables.
- Dotar los filtros sanitarios de acceso a las áreas de producción o preparación de alimentos, con jabón antibacterial, desinfectantes y toallas desechables.
- Rechazar la mercancía en mal estado.
- Procurar servicio médico, odontológico y botiquín.
- Reemplazar temporalmente en sus labores al operario enfermo, mientras este recupera su salud, por otro manipulador.
- Mantener la mercancía almacenada sobre estibas.
- Realizar control estricto de plagas y roedores.
- Mantener las áreas de trabajo en buen estado.
- Fijar avisos alusivos a la higiene y a la seguridad industrial.
- Practicar análisis de laboratorio (frotis de garganta, frotis de uñas, coprológico y serológico) y examen físico de aptitud para manipular alimentos realizado por un médico, previos al ingreso de todo manipulador de alimentos.
- Realizar seguimiento a los problemas de salud que puedan presentar los manipuladores, así como asegurar el tratamiento recomendado por el médico.
- Realizar análisis de laboratorio periódicos al personal manipulador para comprobar su estado de salud general.

- **MANIPULADORAS DE ALIMENTOS**



- Bañarse diariamente.
- Usar la dotación requerida para manipular los alimentos: Tapabocas, delantal, gorro o cofia y calzado cerrado.
- Mantener el cabello limpio, recogido y cubierto.
- Mantener uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Usar uniforme completo y conservarlo limpio mientras trabaja.
- Utilizar elementos de servir como cucharas, cucharones, necesarios para evitar el contacto directo de las manos con los alimentos.
- No probar los alimentos directamente de utensilios de preparación.
- No toser ni estornudar en los alimentos.
- No almacenar alimentos crudos y cocidos en el mismo recipiente.
- Lavarse y desinfectarse las manos: En cada cambio de actividad, aplicar BPM.

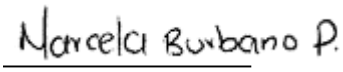
- **NIÑOS Y NIÑAS**

Lavado adecuado de las manos con abundante agua y jabón especialmente:



- Antes y después de ingerir alimentos.
- Después de ir al baño.
- Luego de jugar.
- Después de estar en contacto con elementos sucios.
- Evitar consumir alimentos que presenten mal olor, mal sabor, o frutas y verduras que no estén lavadas o desinfectadas.
- Una vez servidos los alimentos, consumirlos en el menor tiempo posible.
- Evitar tomar agua directamente de la llave.

ELABORADO POR:

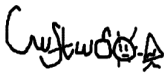


Marcela Burbano
Nutricionista Dietista
T.P: 112315181



Nathaly Delgado A
Nutricionista Dietista
T.P: 1.123.315.541

REVISADO Y APROBADO POR:



CAROLINA STEFFANEE CERON SOLARTE
Nutricionista Dietista Centro Zonal Puerto Asís
T.P: MND 07743