ACTA N°

FECHA: Bogotá, 18 septiembre de 2023

HORA: 1: 15 pm – 2:00 pm

LUGAR: Centro de cuidado Transitorio San José Nazareth- Suba

TEMA: **BPM. Contaminación cruzada**

ASISTENTES: Ver listado de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y bienvenida
2. Desarrollo del tema
3. Evaluación

Dando cumplimiento al programa de capacitación permanente, se convoca al personal de cocina, con el propósito de realizar capacitación mensual de buenas prácticas de manufactura en el servicio, en este caso corresponde al tema Contaminación cruzada.

Se inicia la reunión con la presentación en Power Point, describiendo los siguientes puntos:

Definición:

En la mayoría de los casos de intoxicación alimentaria, las bacterias responsables han sido transferidas a los alimentos por contaminación cruzada. Esta consiste en el contacto entre un producto generalmente crudo y otro ya procesado, empleando un utensilio sin debidas precauciones higiénicas. Debido a los problemas de toxiinfecciones alimentarías, los Manipuladores de Alimentos deben realizar constantemente acciones preventivas mediante las reglas de higiene existentes para estos casos

CONTAMINACIÓN CRUZADA, CONTAMINACION CRUZADA DIRECTA Y CONTAMINACIÓN CRUZADA INDIRECTA.

- Contaminación cruzada Es la acción mediante la cual las bacterias de un área de elaboración son trasladadas generalmente, por el manipulador de alimentos a otra área de elaboración limpia, de manera que se infectan alimentos o superficies. Los casos más peligrosos de contaminación cruzada se dan cuando un manipulador de alimentos

pasa de manipular alimentos crudos a manipular alimentos cocidos, sin la prevención adecuada higiénica para evitar el problema mencionado.

- Contaminación cruzada directa Ocurre cuando un alimento contaminado entra en contacto con uno que no lo está, cuando se mezclan alimentos cocidos con alimentos crudos en platos que no requieren posterior cocción, tales como ensaladas, platos fríos, tortas con crema y postres.

- Contaminación cruzada indirecta Es la producida por la transferencia de contaminantes de un alimento a otro a través de las manos, utensilios, equipos, tablas de picar, entre otros. Por ejemplo, si con un cuchillo se corta un pollo crudo y con ese mismo cuchillo mal higienizado, se troza un pollo cocido, los microorganismos que estaban en el pollo crudo, pasarán al pollo cocido y lo contaminarán. Generalmente ocurre por el uso de utensilios sucios como también por una mala higiene personal de quien manipula o vende los alimentos.

ESTRATEGIAS DE PREVENCION DE LA CONTAMINACION CRUZADA

Como estrategias de prevención se consideran todas las acciones prácticas que contribuyan a evitar que el suceso como hecho contaminante de los alimentos, no ocurra. Por esto, es necesario tener en cuenta, los conocimientos básicos que sobre el tema tienen las distintas personas que se desempeñan como manipuladores de alimentos, el uso adecuado de utensilios para cada ocasión y la necesidad, de que las superficies de equipos en contactos con los alimentos sean higienizadas cada vez que se requiera.

Los diferentes tipos de contaminación cruzada se evitan teniendo en cuenta las siguientes estrategias preventivas:

- Lavado de manos cada vez que el manipulador de alimentos cambie de actividad.

- Lavado de manos cuando el manipulador de alimentos haga uso del baño.

• Evitar el contacto de las manos con aquellas partes del cuerpo que son fuentes de contaminación para los alimentos.

• Secar las manos con toalla desechable después del lavado de las mismas o secador de aire. • Almacenar correctamente los alimentos.

• Lavar y desinfectar utensilios, equipos y superficies cada vez que la circunstancias lo exigen.

• No ingresar al área de procesos con heridas, especialmente en manos o brazos.

• Separar en los equipos de frio los alimentos por su naturaleza, así como los alimentos crudos de los alimentos cocinados.

• Preparar las carnes, pescados y aves crudas en un área separada, por ende, se debe considerar otra área para las frutas, legumbres y alimentos cocinados. Si no hubiere espacio suficiente para ubicar mesas u otras zonas, estos alimentos se prepararán en diferente hora.

• Utilizar tablas de cortar diferentes, una para carnes crudas, y otra para los demás alimentos.

• Los paños y/o las toallas también deben separarse por áreas. Después de su uso los paños se enjuagan y remojan en una solución desinfectante. Otras consideraciones importantes para evitar riesgos de contaminación cruzada y que el manipulador de alimento debe tener en cuenta, se describen a continuación:

• De comida a comida. La comida se puede contaminar con bacterias de otras comidas. Este tipo de contaminación cruzada es peligrosa si las comidas crudas se ponen en contacto con las comidas cocidas. Ejemplo de ello puede ser el escurrido de la carne cruda del refrigerador sobre vegetales cocidos ubicados en compartimientos inferiores en el refrigerador, o pollo crudo en contacto con pollo en cocción.

• Del manipulador a la comida. Las personas son fuente de origen en la contaminación cruzada. Son ejemplos: ir al baño y no lavarse las manos para tocar comida, manipular carnes crudas y después preparar vegetales sin lavarse las manos, utilizar el mismo delantal para limpiarse las manos y haber trabajado con diferentes comidas.

• Del equipo/utensilio a la comida. Sucede cuando los equipos o utensilios no se limpian ni se desinfectan entre cada uso. Ejemplo utilizar una tabla para cortar y el mismo cuchillo cuando esté cortando diferentes tipos de alimentos.

LA CONTAMINACION CRUZADA COMO FUENTE DE INTOXICACIONES E INFECCIONES PRODUCIDAS POR LOS ALIMENTOS.

Las principales fuentes de contaminación de los alimentos son:

• Contaminación primaria. Ocurre en el lugar de origen de la materia prima, por malas prácticas agrícolas o de otra naturaleza (zoonosis, salmonelosis, parasitosis).

• Contaminación secundaria. Se da en las diferentes etapas del proceso de los alimentos por defectos críticos en las edificaciones, equipos, servicios básicos y la omisión voluntaria o involuntaria de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura.

• Contaminación terciaria. Causadas por deficientes prácticas en el proceso de preparación y servido de los alimentos o en deficientes métodos de conservación.

• Otras fuentes de contaminación de alimentos. Se deben a sustancias químicas y a presencia de material extraño en el alimento. (Química y Física respectivamente).

Evaluación:

TALLER: CONTAMINACIÓN CRUZADA

- Carlos se desempeña como auxiliar de cocina en un restaurante. Realiza las siguientes operaciones de alistamiento para la elaboración del menú del día:
  - Ingresa al área de elaboración con su dotación apropiada.
  - Toma un cuchillo y pica las verduras.
  - Retira del congelador un pollo crudo y lo despresa con el cuchillo utilizado para picar las verduras.
  - Retira un trozo de carne que está en la olla de cocción y con el mismo cuchillo lo porciona.
  - utiliza el servicio de baño y posteriormente continúa su trabajo.

- Indicar las acciones que posibilitan la contaminación cruzada en la actividad desarrollada por Carlos.

_____
_____

- ¿Qué tipo de contaminación cruzada ocasiono Carlos en sus diversas operaciones?

_____
_____

- Indicar cinco (3) causales de riesgo de contaminación cruzada debidas al manipulador de alimentos.

_____
_____
_____

ELABORADO POR**: LILIAM LIMA ANAYA**

N y D.

HOGARES SI A LA VIDA

CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO SAN JOSÉ NAZARETH - SUBA		
FECHA: 18/09/2023	**NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:** Capacitación BPM. Contaminación cruzada	**RESPONSABLE:** Liliam Lima Anaya









CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Maisla Rivera K	aux cocina	CCT San J Nazaret	
Angie Zarate	aux cocina	CCT San J. Nazaret	
Maria Lavorde	aux cocina	CC San J Nazaret	
Adriana Hurtado	aux cocina	CC San Jose Nazareth	
LILIAN LIMA	NYD	CCT. SAN JOSEP	

Anexos:

Elaboró:

Powered by CamScanner