ACTA No 611 Centro Comunidad De Cuidado Corazón Inmaculado De María – 2022

FECHA: Funza, septiembre 14 de 2022.

HORA: 14:30. - 15:00.

LUGAR: CCC Corazón Inmaculado De María

TEMA: Protocolo alerta microbiológicas en alimentos

ASISTENTES: Claudia Cardozo Ortiz– Nutricionista, manipuladores de alimentos (ver planilla de asistencia)

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. prest-post.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos

DESARROLLO:

1. Objetivo: Establecer las acciones a seguir en los eventos donde se identifiquen alertas microbiológicas en los alimentos suministrados en los servicios sociales de operación directa y en asociación de la Secretaria Distrital de Integración Social

2.-Introducción: Protocolo alerta microbiológicas en alimentos Como parte del objetivo de garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos suministrados, la entidad realiza el seguimiento y control de la calidad microbiológica de las materias primas, alimentos y procesos de buenas prácticas de manufactura (BPM) aplicados en la operación de los servicios de alimentación.

Dentro de los procesos de control ejercidos por la entidad sobre los alimentos suministrados, se encuentra la evaluación de la calidad microbiológica; seguimiento orientado a garantizar las condiciones óptimas de calidad e inocuidad de los alimentos suministrados y preparados para los participantes de los servicios sociales de la SDIS.

1. Microorganismos que pueden afectar la inocuidad de los alimentos

Los microorganismos son todos aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista. Están presentes en todos los ambientes de la tierra y son fundamentales para la vida.

Todos los alimentos contienen una carga microbiana (que corresponde a cantidad y diversidad de microorganismos) natural. Al ser el alimento una fuente de nutrientes, muchos microbios encuentran un hábitat o ambiente ideal para crecer, reproducirse y cumplir sus funciones vitales. La proliferación de microorganismos puede generar una enfermedad de transmisión por alimentos (ETA). La principal herramienta para evitar una proliferación la constituyen las BPM aplicadas en todos los procesos relacionados con el servicio de alimentación. Prácticas básicas como asegurar una cocción adecuada de los alimentos, evitar la contaminación cruzada entre procesos, mantener temperaturas de seguridad en los alimentos crudos y utilizar adecuadamente la dotación para manipular alimentos y un óptimo lavado de manos, garantizan la ausencia de bacterias, virus, protozoarios, hongos y otras variedades de microorganismos que puedan alterar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados a la población.

2. La importancia de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM Las BPM son todas aquellas prácticas realizadas durante la operación del servicio de alimentación que deben garantizar alimentos en condiciones ideales de calidad e inocuidad, tal como lo define la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

En la preparación de alimentos y específicamente para los casos de alertas microbiológicas, las BPM reducen el riesgo de contaminación alimentaria y generación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

1 Realizar cocción adecuada

2 Mantener temperaturas de seguridad
3 Evitar contaminación cruzada
4 Verificar estado de salud de manipuladores

Evaluación de la calidad microbiológica: Como parte del seguimiento a la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados, la SDIS y la supervisión o las interventorías contratadas por la entidad, disponen de laboratorios especializados que cuentan con las más altas acreditaciones de calidad (v.g. ISO/IEC 17025:2005, entre otras); dichos laboratorios realizan muestreos para análisis especializados tanto en plantas de producción como en unidades operativas donde se preparan y distribuyen los alimentos.

3 Desarrollo del protocolo

Generación de alerta microbiológica: Cuando el laboratorio especializado contratado por la entidad o por la interventoría, emite un resultado no conforme para la muestra tomada y analizada, la supervisión o interventoría informa el hallazgo al Profesional en Microbiología de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, quien procede a analizar la necesidad de emitir una alerta. Si finalmente se genera la alerta microbiológica, el Profesional en Microbiología emite la alerta por correo electrónico dirigido a los siguientes profesionales o dependencias:

a. Profesional en Nutrición local de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento.
b. Profesionales referentes de nivel central, de las subdirecciones técnicas respectivas (vejez, adultez, infancia, familia, proyecto de discapacidad)
c. Oficina de apoyo logístico.

Tipos de alertas microbiológicas: La línea técnica establecida desde la Dirección de Nutrición y Abastecimiento cuenta con dos tipos de alertas:

A: Alerta de riesgo alto: en virtud de la cual se emite un correo electrónico informativo, para que se proceda al aislamiento en condiciones higiénicas sanitarias adecuadas del alimento, con el fin de generar acciones de recolección y/o reposición por parte del proveedor. Las condiciones higiénicas sanitarias son:

- Alimentos cárnicos, lácteos, pulpa de fruta – condiciones de aislamiento en temperaturas de congelación.
- Para materia prima – enlatados, leche y otras bebidas UHT: condiciones de aislamiento a temperatura ambiente.

B: Alerta de riesgo moderado o bajo: en virtud de la cual se genera un correo electrónico informativo, sobre la necesidad de reforzar las Buenas Prácticas de Manufactura: almacenamiento, preparación, cocción adecuada, temperaturas de seguridad, entre otros. Esta alerta no genera acciones de recolección ni reposición por parte del proveedor.

3.-Se aplica post- test

4. Materiales: Protocolo alerta microbiológica en alimentos, computador, pre y post test.

5. Compromisos.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplir con lo establecido en el instructivo	Manipuladores de alimentos	Durante todos los días.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de octubre.

En constancia de lo anterior firman:

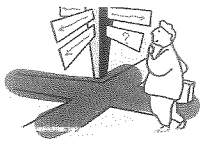
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Claudia Cardozo Ortiz	Nutricionista	CCC Corazón Inmaculado de María	
Hna Anabelly Cadena	Coordinadora	Corazón Inmaculado de María	Hna Anabelly Cadena

Anexos: Registro Fotográfico, planilla de asistencia, pre y post test.

Elaboró: Claudia Cardozo - Nutricionista

REGISTRO FOTOGRAFICO





APOYO ALIMENTARIO: PROTOCOLO ALERTA MICROBIOLÓGICAS EN ALIMENTOS

PRE- TEST

NOMBRE: Carlos Andrés Parra Ruiz

1. CUAL ES EL OBJETIVO DEL PROTOCOLO ALERTA MICROBIOLOGICAS EN ALIMENTOS

Evitar microorganismos y bacterias en alimentos garantizando la inocuidad de los alimentos.

2. CUALES SON LOS MICROORGANISMO QUE PUEDEN AFECTAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Bacterias, hongos, parásitos,

3. MENCIONE LOS 4 PILARES DE LAS BPM

Control de plagas
Abastecimiento de agua
Desechos
Plan de saneamiento

APOYO ALIMENTARIO: PROTOCOLO ALERTA MICROBIOLÓGICAS EN ALIMENTOS

POST-TEST

1. CUAL ES EL OBJETIVO DEL PROTOCOLO ALERTA MICROBIOLOGICAS EN ALIMENTOS

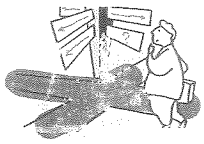
Evitar los microorganismos y bacterias en alimentos siguiendo los pasos del protocolo

2. CUALES SON LOS MICROORGANISMO QUE PUEDEN AFECTAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Bacterias, hongos, parásitos

3. MENCIONE LOS 4 PILARES DE LAS BPM

Plan saneamiento básico
Abastecimiento de agua
Control de plagas
Personal capacitado.



APOYO ALIMENTARIO: PROTOCOLO ALERTA MICROBIOLÓGICAS EN ALIMENTOS

PRE- TEST

NOMBRE: Sandra Milena Prada

1. CUAL ES EL OBJETIVO DEL PROTOCOLO ALERTA MICROBIOLOGICAS EN ALIMENTOS

Avisan sobre la confirmación de un ayasgo microBiologico en anolicis especialisado en alimentos Preparados que comprometen la Inocuidad de los alimentos.

2. CUALES SON LOS MICROORGANISMO QUE PUEDEN AFECTAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

1 Bacterias, Birus, Toxinas, y contaminacion con liquidos de linpieza. y cabeyos o Trosos de Plasticos.

3. MENCIONE LOS 4 PILARES DE LAS BPM

1- Mantenimiento de areas, equipos e istolaciones
2- Operacion con personal calificado
3- control y manejo de reciduos.
4- Identificación y control de contaminación

APOYO ALIMENTARIO: PROTOCOLO ALERTA MICROBIOLÓGICAS EN ALIMENTOS

POST-TEST

1. CUAL ES EL OBJETIVO DEL PROTOCOLO ALERTA MICROBIOLOGICAS EN ALIMENTOS

Avisar sobre la confirmación de un ayasgo microbiologico en anolicis especialisados en alimentos preparados que comprometen la inocuidad de los alimentos

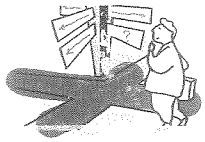
2. CUALES SON LOS MICROORGANISMO QUE PUEDEN AFECTAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

1 Bacterias, Birus, Toxinas, y contaminación con liquidos de linpieza y cabellos o Trosos de Plasticos.

3. MENCIONE LOS 4 PILARES DE LAS BPM

1- Mantenimiento de areas, equipos e. istolaciones
2- Operaciones con personas calificadas.
3- control de manejo y reciduos
4- Identificación y control de contaminación

Hortencia Rodriguez Diaz



APOYO ALIMENTARIO: PROTOCOLO ALERTA MICROBIOLÓGICAS EN ALIMENTOS

PRE- TEST

NOMBRE:

1. CUAL ES EL OBJETIVO DEL PROTOCOLO ALERTA MICROBIOLOGICAS EN ALIMENTOS

El proveedor se tiene que comprometer a que los productos tienen que llegar en buen estado y si no se le seran devueltos para evitar las Infecciones con los Alimentos

2. CUALES SON LOS MICROORGANISMO QUE PUEDEN AFECTAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

las Bacterias

3. MENCIONE LOS 4 PILARES DE LAS BPM

- contaminacion biologica
- Enfermedades transmitidas por Alimentos
- Higiene de los Alimentos
- Inocuidad de los Alimentos
- control de plagas
- Desechos
- plan de saneamiento
- Abastecimiento Agua

APOYO ALIMENTARIO: PROTOCOLO ALERTA MICROBIOLÓGICAS EN ALIMENTOS

POST-TEST

1. CUAL ES EL OBJETIVO DEL PROTOCOLO ALERTA MICROBIOLOGICAS EN ALIMENTOS

El proveedor se tiene que comprometer a que los productos tienen que llegar en buen estado y si no se le seran devueltos para evitar las Infecciones en los alimentos

2. CUALES SON LOS MICROORGANISMO QUE PUEDEN AFECTAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

las Bacterias - Hongos

3. MENCIONE LOS 4 PILARES DE LAS BPM



APOYO ALIMENTARIO: PROTOCOLO ALERTA MICROBIOLÓGICAS EN ALIMENTOS

PRE- TEST

NOMBRE: Amelia esther Ruiz Pacheco

1. CUAL ES EL OBJETIVO DEL PROTOCOLO ALERTA MICROBIOLOGICAS EN ALIMENTOS

establecer acions asegir en los eventos donde se encuentren alertas microbiologicas

2. CUALES SON LOS MICROORGANISMO QUE PUEDEN AFECTAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Son aquellos seres vivos que no podemos ver asimple vista

3. MENCIONE LOS 4 PILARES DE LAS BPM

① realizar cocción adecuada
② mantener temperaturas de seguridad.
③ evitar contaminación cruzada.
④ verificar estado de salud de los manipuladores.

APOYO ALIMENTARIO: PROTOCOLO ALERTA MICROBIOLÓGICAS EN ALIMENTOS

POST-TEST

1. CUAL ES EL OBJETIVO DEL PROTOCOLO ALERTA MICROBIOLOGICAS EN ALIMENTOS

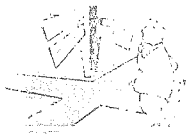
establecer acions a segir en los eventos donde se encuentren alertas microbiologicas

2. CUALES SON LOS MICROORGANISMO QUE PUEDEN AFECTAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Son aquellos seres vivos que no podemos ver a simple vista

3. MENCIONE LOS 4 PILARES DE LAS BPM

- realizar cocción adecuada
- mantener temperaturas de seguridad
- evitar contaminación cruzadas
- verificar estado de salud de los manipuladores





APOYO ALIMENTARIO: PROTOCOLO ALERTA MICROBIOLÓGICAS EN ALIMENTOS

PRE- TEST

NOMBRE: Anggelsmar Morelli Leal

1. CUAL ES EL OBJETIVO DEL PROTOCOLO ALERTA MICROBIOLOGICAS EN ALIMENTOS

* Con el consolidado el profesional de microbiologia de nutrición y Abastecimiento emite el reporte respectivo al proveedor quién se encarga de Hacer la recolección y reposición como lo establece la ficha técnica de negociación

2. CUALES SON LOS MICROORGANISMO QUE PUEDEN AFECTAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

* Biológicos: bacterias, parásitos, virus
* Químicos: Pesticidas o Compuestos con efectos sobre la salud
* Físicos: Trozos de cristal u otro metal frágil

3. MENCIONE LOS 4 PILARES DE LAS BPM

* Higiene personal
* Mantenimiento y saneamiento
* Control de operaciones
* producción primaria

APOYO ALIMENTARIO: PROTOCOLO ALERTA MICROBIOLÓGICAS EN ALIMENTOS

POST-TEST

1. CUAL ES EL OBJETIVO DEL PROTOCOLO ALERTA MICROBIOLOGICAS EN ALIMENTOS

* Con el consolidado el profesional de microbiologia de nutrición y abastecimiento emite el reporte respectivo al proveedor quién se encarga de Hacer la recolección y reposición como lo establece la Ficha técnica de negociación

2. CUALES SON LOS MICROORGANISMO QUE PUEDEN AFECTAR LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

* Biologicos: Bacterias, parásitos y virus
* Químicos: Pesadas o compuestos con efectos sobre la salud
* Físicos: trozos de cristal u otro material frágil

3. MENCIONE LOS 4 PILARES DE LAS BPM

* Higiene personal
* Mantenimiento y Saneamiento
* control de Operaciones
* producción primaria.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 1

Tema: Protocolo alerta microbiológicas en alimentos Lugar: Salón de reuniones Fecha y hora: 14/09/2022 14:30- 15:00

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Carlos Andrés Parra	1075517805	CCC Corazón Inmaculado de María	Técnico en cocina	nutricioncccorazon@gmail.com	3045851615	Carlos Parra
2	Anggiellismar Moreli	1127062041	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	nutricioncccorazon@gmail.com	3044867700	
3	Sandra Milena Prada	23637957	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	nutricioncccorazon@gmail.com	3108662625	
4	Amelia Ester Ruiz	36450618	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	nutricioncccorazon@gmail.com	321228206336	
5	Hortensia Rodríguez Díaz	65746822	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	nutricioncccorazon@gmail.com	3115014492	Hortencia R.D

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.