

ACTA N° 228

FECHA: Bogotá, mayo, 21 de 2024

HORA: 13:30 a.m. - 14:30 a.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María.

TEMA: Protocolo de desnaturalización de alimentos.

ASISTENTES: David Esteban Perdomo Sossa – Nutricionista
Hna. Anabelly Cadena – Coordinadora
Manipuladores de alimentos (Planilla de asistencia)

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo
2. Introducción a la actividad
3. Desarrollo del tema
4. Materiales a utilizar

DESARROLLO:

1. Objetivo

Establecer acciones en aquellos eventos donde se generan alertas microbiológicas en los alimentos suministrados en los servicios sociales de operación directa y comedores comunitarios de la Secretaría Distrital de Integración Social.

2. Introducción a la actividad

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 los mismos. Para el caso del servicio social de comedores comunitarios, se verifican los adecuados procesos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la cadena de preparación y servido de alimentos.

Para los servicios sociales de operación directa, la entidad realiza los procesos de compra y suministro de alimentos crudos. Como parte de este proceso, los proveedores distribuyen los alimentos a las unidades operativas, realizan sus operaciones según los lineamientos y aspectos contemplados en los documentos contractuales en los cuales se establecen los criterios de calidad e inocuidad requeridos para los alimentos a suministrar a los beneficiarios de los servicios sociales de la SDIS. Por su parte, en el servicio social de comedores comunitarios, los asociados/contratistas deben seguir los criterios de calidad e inocuidad establecidos en los anexos técnicos que hacen parte integral del convenio.

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 a suministrar a los beneficiarios de los servicios sociales de la SDIS.

3. Desarrollo del tema

3.1. Condiciones generales

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 para Laboratorios de Ensayo y Calibración (ISO/IEC 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.

Los análisis microbiológicos se efectúan a las muestras tomadas en alimentos preparados en comedores comunitarios, así como parámetros relacionados con el control de calidad microbiológica de alimentos, (por ejemplo: ambientes, superficies, frotis de manos y agua de consumo), basados en la normatividad vigente nacional y parámetros internos de calidad microbiológica requeridos por la entidad. Para los servicios sociales de operación directa de la entidad, se realiza toma de muestras para evaluar la calidad microbiológica en los alimentos suministrados a los beneficiarios de los mismos.

En los análisis establecidos, es posible que se presenten alertas microbiológicas, las cuales permiten confirmar un hallazgo microbiológico en análisis especializado para muestras de alimentos u otros parámetros (frotis de manos, superficies de preparación, agua utilizada en las preparaciones), que puede comprometer la inocuidad de los mismos.

El manejo de una alerta microbiológica requiere una óptima eficacia por parte de las personas encargadas de tomar medidas preventivas para evitar la aparición de una enfermedad transmitida por alimentos (ETA); por tanto, se hace necesario el establecimiento de un protocolo de alertas microbiológicas con alcance para los servicios sociales de operación directa y en comedores comunitarios.

3.2. 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 misma por correo electrónico dirigido a los siguientes profesionales o dependencias:

- a. Profesionales referentes de nivel central, de las subdirecciones técnicas respectivas (infancia, juventud, familia, adultez, vejez y discapacidad).
- b. Representantes legales y responsables del servicio de comedores comunitarios

3.3. Tipos de alertas microbiológicas

La línea técnica establece 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 reposición por parte del proveedor. Las condiciones higiénicas sanitarias son:

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

b) Alerta de riesgo moderado: 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. Para el caso del servicio de comedores comunitarios se exigen acciones de mejora que se ejecutarán por parte del asociado o contratista.

3.4. Acciones a seguir en los servicios

3.4.1. Acciones de aislamiento en Unidades de Operación Directa

- a. En el caso de alertas generadas con riesgo alto, que generan procedimientos de aislamiento para reposición por parte del proveedor, el responsable o Coordinador de la unidad operativa, debe revisar las existencias del lote identificado con la alerta microbiológica.
- b. El responsable o Coordinador de la unidad operativa reporta mediante correo electrónico la cantidad exacta del alimento, fecha de recibo, lote y fecha de vencimiento al referente de la Subdirección Técnica correspondiente.
- c. El Referente de la Subdirección técnica consolida la información y envía mediante correo electrónico los datos al equipo de apoyo a la supervisión de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento.
- d. Los tiempos de respuesta para la reposición por parte del proveedor están establecidos en los documentos contractuales de las operaciones para suministro de alimentos en los servicios sociales de operación directa. Por esto se da un plazo que no excede las 24 horas hábiles después de generada la alerta microbiológica a dichas unidades operativas para el reporte respectivo.
- e. Cuando el responsable o Coordinador de la unidad operativa no reporta las existencias de lotes de materia prima o alimentos para recolección y reposición dentro del plazo estipulado por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, este deberá reponer el alimento en la misma cantidad existente y con iguales o mejores características a las descritas en los documentos contractuales
- f. Mediante el consolidado de existencias de alimentos aislados, el Profesional en Microbiología de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento emite el reporte respectivo al proveedor, quien se encargará de hacer la recolección y reposición como lo establece en los documentos contractuales. El aislamiento se realiza de acuerdo a lo establecido en el protocolo Reclamo a proveedores unidades de operación directa.

3.4.2. Acciones de aislamiento en Comedores Comunitarios

Para el servicio de comedores comunitarios el asociado/contratista debe aislar el producto identificado por la alerta microbiológica; en ningún caso se dispondrá dicho producto para la preparación y consumo de los alimentos.

Además, el asociado/contratista debe garantizar la entrega de los alimentos a los beneficiarios de acuerdo con lo definido contractualmente.

3.4.3. Acciones de refuerzo y seguimiento de Buenas Prácticas de Manufactura – BPM

En el caso de alerta por riesgo moderado en el servicio de comedores comunitarios, el responsable del servicio, debe orientar y aplicar acciones que garanticen la aplicación de las BPM y la reducción del riesgo de contaminación microbiológica o aparición de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Estas acciones deberán ser reportadas al equipo de apoyo a la supervisión de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento.

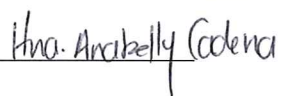
4. Materiales a utilizar

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
No se generan compromisos	No aplica	No aplica

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de mayo de 2024

En constancia de lo anterior firman:

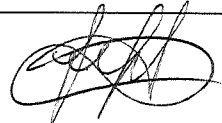
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
David Esteban Perdomo	Nutricionista	CC Corazón Inmaculado de María	
Hna. Anabelly Cadena	Coordinadora	CC Corazón Inmaculado de María	

Anexos: Se anexa registro fotográfico y listado de asistencia

Elaboró: David Esteban Perdomo Sossa - Nutricionista

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo 12023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1
---	--	--

1. Tema: *Protocolo alertas microbiológicas* 2. Lugar: *CC Corazón Inmaculado de María* 3. Fecha y hora: *21/05/2024 1:30 - 2:30 pm*

4. ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Jefferson Ramos Castillo	1015464532	CCC Corazón Inmaculado de María	Tecnico en servicio de alimentos	planta	nutricioncccrazon@gmail.com	3197302225	
2	Sandra Milena Prada	23637957	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	planta	nutricioncccrazon@gmail.com	3108662625	
3	Hortensia Rodríguez Díaz	65746822	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	planta	nutricioncccrazon@gmail.com	3115014492	<i>Hortensia Rodríguez Díaz</i>
4	Érica García Ramírez	1099547618	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	planta	nutricioncccrazon@gmail.com	3224572770	<i>Erica G. R.</i>
5	Paola Patricia Idarraga Garcia	1036222888	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	planta	nutricioncccrazon@gmail.com	3138398923	<i>Paola Patricia Idarraga Garcia</i>
6	Hna, Jenny Jaramillo	6684499	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	planta	nutricioncccrazon@gmail.com	3144205259	

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.



Dominicas Hijas de Nuestra Señora de Nazareth
CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO CORAZÓN INMACULADO DE MARÍA
NIT No. 860.007.392-4

Funza, 21 de mayo de 2024

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María

Convenio: 7457 de 2021

Componente: Nutrición y salubridad

Obligación Técnica No: 07

Concepto: Registro fotográfico de elementos de protección personal de personal operario de servicio de alimentos

Mes de Aplicación: Mayo de 2024

Profesional: David Esteban Perdomo Sossa

