

ACTA N° 116

FECHA: Bogotá, 01-04-2024
HORA: 8:00am
LUGAR: Centro Cuidado Transitorio Samper Mendoza
TEMA: Inducción manipuladora de alimentos
ASISTENTES: Manipuladora de Alimentos

ORDEN DEL DÍA:

- 1- Objetivo reunión
- 2- Aspectos generales Servicio de Alimentación y socialización anexos técnicos
- 3- Compromisos

DESARROLLO:

- 1- Objetivo reunión

Siendo las 8:00am se inicia jornada de inducción a la manipuladora de alimentos ingresa al servicio de alimentos del Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza

- 2- Aspectos generales Servicio de Alimentación

Se explica cada uno de los ítems que corresponden a las Buenas Prácticas de Manufactura del Personal Manipulador de Alimentos teniendo en cuenta la Resolución 2374 de 2013 y los formatos de acompañamiento al servicio de alimentación.

- Se realiza la socialización de los anexos técnicos relacionados para el desarrollo de la labor, los cuales corresponden al componente de atención integral y nutrición y salubridad.
- El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa
- Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.
- El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.
- Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínima de 10 horas anuales.
- Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.

- Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente.) durante la realización de las actividades a cargo.
- Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.
- Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.
- Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.
- Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.
- Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.
- En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad.
- Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío, temperatura máxima 6 °C.
- El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.
- Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.
- Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.
- Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0°C a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.
- Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.
- Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras
- Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día
- Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.
- Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben
- Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.
- Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.

- Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.
- El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.
- El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.
- Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C
- El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.
- Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.

Siendo las 9:00am se finaliza la inducción y se aclaran dudas y preguntas. Se establece el compromiso de mantener todas las áreas del servicio de alimentos en orden, limpias y desinfectadas, así como los equipos, menaje y u

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

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
David Fúñez	Manipulador Alimentos	C.T. Sampedro	[Firma]
Stephani Dogue	Nutricionista	C.T. Sampedro	[Firma]

Anexos: Ninguno

Elaboró: Stephani Dogue.