

ACTA No. 164

FECHA: Bogotá, 22-04-2024
HORA: 10:30am
LUGAR: Centro Cuidado Transitorio Samper Mendoza
TEMA: Limpieza y Desinfección Servicio de Alimentación
ASISTENTES: Manipuladoras de Alimentos

ORDEN DEL DÍA:

- 1- Objetivo reunión
- 2- Limpieza y Desinfección Servicio de Alimentación
- 3- Compromisos

DESARROLLO:

- 1- Objetivo reunión

Siendo las 10:30pm se inicia jornada de socialización con las manipuladoras de alimentos de turno del servicio de Alimentación del Centro de Cuidado Transitorio Samper Mendoza, con el fin de fortalecer el proceso de limpieza y desinfección.

- 2- Limpieza y Desinfección Servicio de Alimentación

Teniendo en cuenta las revisiones diarias que se realizan a todas las áreas del servicio de alimentación, se refuerza la importancia de la limpieza y desinfección durante todos los procesos que se realizan en el servicio día a día.

Se explica cada uno de los ítems que corresponden a las practicas correctas de limpieza y desinfección, los cuales se deben implementar de manera permanente durante todos los procesos que se llevan a cabo en el servicio de alimentación, teniendo en cuenta la Resolución 2374 de 2013, los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo con el protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.

- Recibir los alimentos en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.
- El área de almacenamiento debe mantener limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.

- Almacenar los productos de acuerdo con las características de estos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.
- Realizar aseo y desinfección semanal o a necesidad, del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.
- Los estantes deben permanecer en buen estado para el almacenamiento de los productos y limpios. Los alimentos dispuestos sobre palés o tarimas deben permanecer limpios y en buen estado.
- Lavar y desinfectar los equipos, cada 8 días.
- Realizar la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y diligenciar el formato pertinente.
- Lavar y desinfectar las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.
- Limpiar y desinfectar los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento.
- Mantener limpios, desinfectados y organizados, los elementos de cocina. Realizar el proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. No utilizar toallas de tela para el secado.
- Se procede a explicar la Tabla No. 2 Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO)

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión
Frutas de cascara blanda*	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Empaques de embutidos.	1 litro	1 ml	5 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos,	1 litro	6ml	10 – 15 min	Directa
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión

Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Directa – Aspersión
--	---------	-------	-------------	------------------------

3- Compromisos

- Mantener todas las áreas del servicio de alimentos en orden, limpias y desinfectadas, así como los equipos, menaje y utensilios.
- Dar cumplimiento al cuadro de dosificación de uso de hipoclorito

Siendo las 11:00am se finaliza la socialización y se aclaran dudas y preguntas.

REGISTROS FOTOGRAFICOS



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
Monica Contreras	Manipuladora alimentos	cc. Siempre Verde	Monica C.
Ofelia Robles	Manipuladora alimentos	cc. Siempre Verde	Ofelia R.
Stephani Deque	Nutricionista	cc. Siempre Verde	Stephani D.

Anexos: Ninguno

Elaboró: Stephani Deque