INSTRUCTIVO

TOMA DE CONTRAMUESTRA DE LOS ALIMENTOS EN LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Objetivo: Orientar en la toma de contramuestras de los productos alimenticios elaborados en las Instituciones Educativas, mediante criterios unificados; estableciendo los lineamientos generales que se deben tener en cuenta durante la recolección, almacenamiento y conservación de la muestra.

Alcance: Establecer instrucciones para la toma de muestra que sirva como soporte verificador antes las entidades competentes de vigilancia sanitaria, en el marco del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Fundamento normativo: El presente instructivo se sustenta en los Lineamientos Técnicos–Administrativos del Programa de Alimentación Escolar – PAE, establecidos en el Lineamiento No. 003 de 2026, así como en lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 (Buenas Prácticas de Manufactura), el Decreto 1575 de 2007 (Calidad del Agua para Consumo Humano) y demás normativas vigentes aplicables a la manipulación de alimentos, así como en los lineamientos y criterios técnicos adoptados por el INVIMA en materia de inspección, vigilancia y control.

Definiciones:

1. Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. (Resolución 2674 de 2013)

2. Alimento Alterado: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a:
   a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;

b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

3. Alimento Contaminado: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente. (Resolución 2674 de 2013).

4. Alimento de mayor riesgo en la vigilancia en la Salud Pública: Alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o su crecimiento, así como aquellos que pueden contener sustancias químicas nocivas. (Resolución 2674 de 2013).

5. Alimento Perecedero: El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio. (Resolución 2674 de 2013)

6. Autoridades Sanitarias Competentes: Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento. (Resolución 2674 de 2013)

7. Buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (Resolución 2674 de 2013)

8. Contramuestra: Es una porción adicional de la muestra tan parecida a la original como sea posible, debe tomarse al mismo tiempo y en la misma forma y cantidad que la muestra original para asegurar que las condiciones sean idénticas.

9. Muestra: Conjunto de elementos seleccionados de un producto con el fin de obtener información sobre sus características y servir de base para la toma de decisiones. INVIMA (2021). *Documento guía de planes de muestreo para entidades territoriales de salud*.

10. Insumo de riesgo sanitario: Sustancia o material utilizado en la preparación de alimentos que pueda convertirse en vehículo de contaminación si no cumple con los estándares de calidad e inocuidad, como el agua potable.

A quien va dirigido:

1. Contratista(s) de suministro.
2. Interventoría(s).
3. Entidad Territorial Certificada - Equipo de Apoyo del PAE.

Procedimiento: Esta actividad debe realizarse diariamente, una vez las manipuladoras de alimentos finalicen la preparación del menú. Se tomará una contramuestra por separado de mínimo 100 g por cada preparación, identificando de manera clara a que corresponde. La muestra deberá tomarse de alimentos de alto riesgo como alimento proteico (queso, huevo, carne de res y cerdo, pollo, pescado, etc.), ensaladas, jugos de fruta, todo tipo de salsas elaboradas con leche. Si la preparación lleva dentro de sus ingredientes, productos de alto riesgo como leche, crema de leche, mayonesa, huevo, entre otros, es necesario tomar la contramuestra de esta preparación. Así mismo, se tomará muestra del insumo de riesgo sanitario **agua**, utilizada en la preparación o consumo.

Procedimiento para la toma de contramuestras de alimentos e insumo de riesgo sanitario (agua):

1. Reunir los utensilios necesarios para la toma de contramuestras, tales como bolsas autocerrables, recipientes herméticos y marcador indeleble.

2. Antes de tomar cada muestra, lavar y desinfectar adecuadamente los utensilios que entren en contacto con el alimento. Este lavado debe realizarse entre muestra y muestra para evitar contaminación cruzada.

3. Verificar las características organolépticas: color, textura y olor de los alimentos preparados y del agua utilizada para consumo y preparación.

4. Tomar aproximadamente 100 gramos de cada alimento de alto riesgo (o mililitros en el caso del agua) e introducir por separado cada muestra, en una bolsa autocerrable y sellar.

5. Rotular la bolsa con marcador no borrable con fecha y hora de la preparación del alimento o recolección, Fecha de Vencimiento de la contramuestra (72 horas posteriores), Tipo de Alimento y/o preparación y persona quien lo realiza (Tener cuidado de que la bolsa antes de marcarse este totalmente seca).

6. Almacenar las muestras en recipiente hermético destinado para tal fin y conservarlas en condiciones de refrigeración controlada, en un rango de temperatura entre 2 °C y 8 °C durante 72 horas, de conformidad con los lineamientos del INVIMA y las Buenas Prácticas de Manufactura, garantizando la preservación de sus características fisicoquímicas y microbiológicas.

7. En caso de no ser requeridas por la autoridad sanitaria competente dentro del periodo de conservación, las muestras deberán ser descartadas conforme a los procedimientos establecidos para la disposición de residuos.

Responsabilidades:

- Manipuladoras de alimentos: Realizar toma, rotulado y almacenamiento de las contramuestras.
- Interventoría: Verificar el cumplimiento del presente instructivo.

Nota: Es importante comprender que las "contramuestras" constituyen un soporte técnico para la verificación de la calidad e inocuidad de las preparaciones suministradas, ante las autoridades sanitarias competentes, especialmente en caso de presentarse un posible evento de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) en las instituciones educativas.