MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA



ASOCIACION POR LOS DERECHOS DE LAS COMUNIDADES NEGRAS DE LA ZONA SUR ORIENTAL

NIT: 806012030 - 7

EDUCACIÓN INICIAL CAMPESINA

2026

INTRODUCCIÓN

El presente **MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA** está diseñado para la atención de las familias participantes del servicio Educación Inicial Campesina-EIC operado por la **ASOCIACION POR LOS DERECHOS DE LAS COMUNIDADES NEGRAS DE LA ZONA SUR ORIENTAL NIT: 806012030 - municipio del Carmen de Bolívar,** en el cual se establecen los criterios que se deben considerar para garantizar la calidad sanitaria de los alimentos que se entregan en las Unidades de Atención, esto se logra mediante la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura basadas en el código internacional de principios generales de higiene de los alimentos del Codex Alimentarius (FAO/OMS) CAC/RCP 1-1969 Rev 3 (1997) y adoptadas por Colombia bajo el Decreto 3075 del 23 de diciembre de 1997, Resolución 2674 de 2013, y a las política y criterios de calidad del ICBF.

Dirigido al talento humano y familias participantes del servicio de Educación Inicial Campesina, orientado a los procesos de transporte, recibo, almacenamiento y distribución de las raciones familiares para preparar y ollas comunitarias durante los encuentros con las familias, teniendo en cuenta la entrega de alimentos industrializados, se deben seguir recomendaciones frente al manejo de los alimentos. Debe aplicarse en todas las unidades, para entregar en adecuado estado los productos evitando enfermedades transmitidas por ellos.

JUSTIFICACIÓN

Los alimentos, además de ser una fuente de nutrientes y energía necesaria para el cumplimiento de funciones metabólicas, constituyen el mayor vector de contaminación química, física y microbiológica para los seres humanos. Por tanto, toda institución que preste el servicio de alimentación debe garantizar a los usuarios que el producto entregado no presente riesgo para la salud. Debido a lo anterior, es necesario desarrollar sistemas de prevención, control y verificación de la seguridad de consumo de los alimentos.

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) constituyen el fundamento sanitario bajo el cual toda entidad relacionada con el procesamiento y el manejo de alimentos debe operar, asegurando que, hasta la más sencilla de las operaciones a lo largo del proceso de manufactura de un alimento, se realice bajo condiciones que contribuyan al objetivo último de calidad e inocuidad del producto. Gracias a su enfoque y aplicación, en casi todas las áreas de una empresa, las Buenas Prácticas de Manufactura-BPM son un sistema de control de calidad y de seguridad mediante la eliminación y/o reducción de riesgos de contaminación de un producto.

OBJETIVO GENERAL

Establecer los principios básicos y prácticas generales de higiene en el transporte, recibo, almacenamiento, manipulación, preparación y servida de raciones de los participantes de las unidades de atención del servicio de Educación Inicial Campesina, el cual es operado por la **ASOCIACION POR LOS DERECHOS DE LAS COMUNIDADES NEGRAS DE LA ZONA SUR ORIENTAL ASOCONEG.**

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Asegurar la ejecución en los procesos de compra, almacenamiento y distribución a fin de garantizar las características organolépticas de los alimentos dentro de las unidades de atención de **ASOCIACION POR LOS DERECHOS DE LAS COMUNIDADES NEGRAS DE LA ZONA SUR ORIENTAL**

- Garantizar la calidad del componente de salud y nutrición a la primera infancia correspondiente a las políticas de atención integral.
- Prevenir enfermedades trasmitidas por alimentos ETAS, en las unidades de servicios.

- Garantizar la calidad organoléptica, microbiológica e higiénica sanitaria de los alimentos preparados en las ollas comunitarias.

GLOSARIO

Alimento. Producto natural, semielaborado o elaborado que ingerido proporciona los materiales y la energía necesarios para mantener la vida en buen estado de salud.

Los alimentos para cumplir estas funciones nos aportan unas sustancias llamadas nutrientes; los cuales son:

La Inocuidad implica seguridad, es decir, seguridad que tiene el consumidor al ingerir un alimento, que no va a causarle daño. Esto significa que debe aportar los nutrientes que necesita el organismo humano para mantener la vida y reunir los requisitos **higiénicos – sanitarios** que garanticen que no se producirá una enfermedad cuando se consuman.

El Manipulador: es responsable de prevenir las enfermedades que puedan ocasionar los alimentos ingieren, ya que existen situaciones que favorecen las intoxicaciones o infecciones alimentarias, situaciones que pueden controlarse en todos los procesos.

Embalaje: elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuado. incluye envases secundarios y terciarios

Envase primario: artículo que está en contacto directo con el alimento. Destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, para protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

Envase secundario: articulo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

Enfermedades Transmitidas Por Los Alimentos – ETAS Son aquellas que se transmiten por los alimentos cuando son portadores de bacterias y/o sus toxinas, virus, hongos, venenos vegetales, sustancias químicas, metales u otro tipo de material. De todas, las causas más frecuentes son los microorganismos (bacterias y/o sus toxinas, virus, hongos) que, cuando se encuentran en condiciones óptimas de nutrientes, temperatura y humedad durante un tiempo suficiente, se desarrollan y pueden enfermar a quien consume los alimentos contaminados.

Contaminación Biológica: es la que ocurre por diversos agentes microbianos como:

- Bacterias: la causa más frecuente de intoxicaciones alimentarias pudiendo citarse como ejemplo las provocadas por Clostridium botulinum, salmonella, Escherichia coli, Bacillus cereus, Estafilococcus, etc.
- Parásitos: diversas tenías, como Tenia saginata, Tenia solium, y otros
- Virus: como por ejemplo Hepatitis A Hongos: como los mohos del pan
- Priones: son agentes causantes de alteraciones diferentes, no muy conocidos, que se están estudiando actualmente, y podrían ser los responsables de enfermedades como la de la “vaca loca” (encefalitis espongiformes).

Contaminación Física: ocurre cuando cuerpos extraños se incorporan al alimento accidentalmente durante su elaboración, fraccionamiento, envasado, etc., como ejemplo puede citarse la caída de alguna pieza de un equipo, un tornillo u otro objeto en el alimento, o también la permanencia de objetos extraños en envases retornables que no son lavados en forma correcta y luego quedan incorporados al alimento que contienen, etc.

Contaminación Química: este tipo puede ocurrir en la producción de las materias primas, durante cualquier etapa del procesamiento del alimento, ya sea de cocción, envasado, fraccionamiento o almacenamiento, y aun también durante la distribución.

Ejemplos de este tipo pueden ser la presencia de residuos de plaguicidas, la contaminación accidental con insecticidas, el exceso de aditivos alimentarios que pueden resultar nocivos para la salud, como ciertos colorantes, nitritos, etc., y también sustancias que pueden pasar al alimento desde los envases que los contienen, como plomo de las soldaduras metálicas, monómeros de los plásticos.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

Las Buenas Prácticas de Manufactura-BPM son los principios básicos y prácticas generales de higiene requeridos para asegurar que los alimentos sean recibidos, almacenados, manipulados, preparados y servidos con las condiciones sanitarias sin contaminación, adulteración y sean aptos para el consumo donde deben tenerse en cuanto los siguientes puntos:

- Manejo de instalación
- Recepción y almacenamiento
- Mantenimiento de equipo
- Entrenamiento e higiene personal
- Rechazo de producto

Ventajas de implementación del BPM:

- Reducción de enfermedades trasmitidas por alimentos
- Evitar perdida de producto
- Mejorar las funciones de los empleados en su área
- Mejorar la confianza del consumo de los alimentos.

INFORMACION BASICA Y ACTIVIDADES

Las Buenas Prácticas de Elaboración y Manipulación recogerán actividades importantes para la seguridad de los alimentos entregados a nuestros participantes.

Se decidirá quién será la persona del establecimiento responsable de realizar el control y seguimiento del plan, y la persona/s que realizarán las actividades de manipulación y conservación. Las manipulaciones y las instrucciones de trabajo que se consideren necesarias deben describir clara y concretamente, considerando las limitaciones del personal asociadas al nivel educativo para que todas las manipuladoras conozcan cómo actuar en cualquier fase del proceso en la que

intervengan o puedan intervenir. Lo anterior incluye pautas para realizar actividades como ollas comunitarias y encuentros familiares de forma higiénica y comprobaciones sobre productos y procesos, los criterios para hacer acciones correctivas ante ciertas incidencias que surjan.

Las descripciones se realizarán para todas las etapas desde la recepción de materias primas, otros ingredientes y materiales, hasta la distribución de los alimentos a los consumidores finales (mujeres gestantes, niños y niñas).

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

En el servicio no se preparan alimentos permanentemente, ya que se suministran alimentos industrializados, donde se especifican recomendaciones para la entrega de las Raciones Para Preparar-RPP. En los encuentros grupales donde se realizan las ollas comunitarias en las distintas unidades de servicio, se manipulan los alimentos de manera que debe asegurarse las condiciones de inocuidad de estos.

CONDICIONES GENERALES:

La persona encargada de recibir los alimentos en las unidades:

1. Mantener una adecuada higiene personal
2. Lavar las manos antes recibir los alimentos, en caso de no contar con punto de agua para tal fin usar gel antibacterial. En el momento de la entrega de alimentos a los beneficiarios utilizar guantes, delantal, tapabocas y gorro.
3. No toser ni estornudar cerca de los alimentos.

¿Cuándo lavarse las manos?

- Al tocar el tarro de basura
- Al atender el teléfono
- Al saludar con la mano
- Antes y después de ir al baño o asistir a un niño al baño

Recomendaciones de la OMS (Organización Mundial de la Salud) para:

LAVAR CORRECTAMENTE LAS MANOS

www.consejosdelimpieza.com



RECOMENDACIONES GENERALES PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

✓ Evitar comer, beber, masticar cualquier tipo de alimento u objeto.

✓ Evitar estornudar, toser o escupir en cualquier parte del área de preparación.

✓ Evitar preparar los alimentos con el dedo.

✓ Las personas encargadas de la manipulación y preparación de alimentos deben tener en cuenta que:

✓ Retirar de los refrigeradores y anaqueles solo las cantidades requerida. Esto evita pérdidas o reingresos de productos, que no son convenientes desde el punto de vista de su conservación e higiene.

✓ Un producto que haya caído al piso debe desecharse.

✓ Cuando se requiera la descongelación de un alimento, esta debe hacerse en el refrigerador, de un día para otro y no a temperatura ambiente, para evitar su contaminación.

PROCESOS OPERATIVOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

- Compra
- Recibo
- Almacenamiento
- Distribución o entrega

COMPRA DE ALIMENTOS

PROCEDIMIENTO PARA LA PROGRAMACIÓN Y COMPRA DE LOS ALIMENTOS

Para iniciar el procedimiento de programación y compra de los alimentos, es necesario tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Selección de proveedores
- Minuta de RPP y olla comunitaria
- Número de participantes
- Revisión de administración

PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE PROVEEDORES

La finalidad del plan de control de proveedores es garantizar el origen y la seguridad de los productos que nos suministran las empresas que abastecen al Servicio de Alimentación. los controles para efectuar en esta fase siempre se considerará la recepción de materias primas como un punto de control crítico, independiente de los tratamientos que esta sufra durante el procesado, debiéndose definir siempre los limites críticos y los sistemas de vigilancia específicos.

La garantía de la calidad de los productos utilizados en la preparación de alimentos se logra mediante un adecuado procedimiento de control a los proveedores existentes.

En este programa se contemplan las materias primas e insumos suministrados por los proveedores para controlar su procedencia y asegurar que cumplan con los estándares de calidad.

Para definir la cantidad de materia prima a comprar, se deberá tener en cuenta el ciclo de menú y el peso bruto de cada alimento, establecido por la minuta patrón para cada grupo de edad, de igual manera los saldos en inventario.

Este procedimiento pretende establecer las materias primas e insumos empleados en la preparación de los alimentos, además de clasificar los proveedores para asegurar la calidad sanitaria de los alimentos elaborados en los servicios de alimentación.

- Análisis de cotizaciones y propuestas.

- Cumplimiento de requisitos legales (sanidad, constitución, tipo de empresa, concepto sanitario, fichas técnicas)

- Cumplimiento de condiciones de calidad (ficha técnica, condiciones de transporte).

- Condiciones comerciales (precio, forma de pago, tiempo de entrega).

- Visita de Inspección a las instalaciones si es del caso.

MINUTA PATRON –CICLO DE MINUTAS

Teniendo en cuenta la minuta patrón establecido por el ICBF versión 3 de la modalidad propia e intercultural en el servicio educación inicial campesina, La nutricionista de la fundación realiza la minuta de la RPP y olla comunitaria, con su lista de intercambios y fichas técnicas de los alimentos a entregar. Se establece número total de productos y beneficiarios por grupo edad y cantidad total en las unidades de atención, la cual se entrega al proveedor para la programación de las raciones familiares para preparar.

PROCEDIMIENTO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

El transporte deberá cumplir con las siguientes condiciones:

• Se verifican que los vehículos para el transporte de alimentos cumplen con los requisitos de mantenimiento y limpieza, y que estén habilitados para transportar sustancias alimenticias según la reglamentación vigente y con la documentación necesaria para transportarlos (remitos, etc.)

• En caso de que corresponda se verifica también la temperatura de este, para productos refrigerados no debe ser mayor de 4°C, y para productos congelados no debe ser mayor de -18°C.

• Los productos nunca se depositan sobre el suelo directamente durante el transcurso de la carga o descarga de los vehículos.

• Los productos se colocan en la caja del vehículo para protegerla de golpes y movimientos bruscos.

• Se verifica que los productos preparados para el despacho coinciden con la orden de despacho o pedido.

• Se apoyan los productos sobre tarimas, nunca sobre el piso del transporte.

PROCEDIMIENTO DE RECIBO DE ALIMENTOS

Una vez el proveedor compra los insumos para cumplir el ciclo de minuta de acuerdo con la naturaleza del servicio, distribuye los productos en los que opera la entidad, con alimentos listado para entregar la cantidad para cada uno.

Para realizar el procedimiento es necesario realizar las siguientes acciones:

Recibo de los alimentos

- Las agentes educativas recibirán los alimentos y complementos en las unidades.

- Los productos se verifican en su calidad y cantidad recibida, y deben corresponder con las cantidades solicitadas por la entidad al proveedor. Para esto es necesario contar los productos según corresponda, al momento del recibo de estos.

- Verificar fechas de vencimiento, lote, registro sanitario y demás información solicitada según la normatividad vigente (rotulación).

- Verificar envase secundario de los alimentos.

- Verificar la calidad de los productos recibidos en cuanto a condiciones físicas y organolépticas de todos los alimentos recibidos. (refrigerio semanal y complemento mensual)

- En caso de no presentar novedad en calidad y cantidad de los alimentos recibidos, se termina el procedimiento y se almacenan los productos.

- Si presenta alguna novedad con calidad de los alimentos entregados por el proveedor, se debe devolver el producto para cambiar.

RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

Objetivo	Definir las acciones que se deben realizar al momento de recibir los alimentos, de tal forma que se evite la contaminación de los alimentos y se garantice la inocuidad de estos
Responsable del Plan	La descarga de alimentos de los vehículos de transporte se realizará en el menor tiempo posible (máximo 15 minutos) y se mantendrá la cadena de frío que corresponda a cada producto. Se evitará el contacto directo de los envases y embalajes con el suelo o cualquier otra superficie susceptible de ensuciarlos o contaminarlos El personal involucrado en la descarga vestirá ropas de trabajo de uso exclusivo y observará unas correctas prácticas y hábitos higiénicos.
Procedimiento de ejecución	VIGILANCIA Se realizará control visual de las condiciones de transporte: limpieza del vehículo, estiba de productos, higiene del personal transportista (se anotará en el respectivo registro) Se verificará que los productos recibidos correspondan con las fichas técnicas establecidas para la compra de estos. Se realizará control de las condiciones de los productos: según lo establecido en la guía metrológica del ICBF; así mismo se realizará control de temperatura de recibo según lo establecido en la misma guía metrológica.

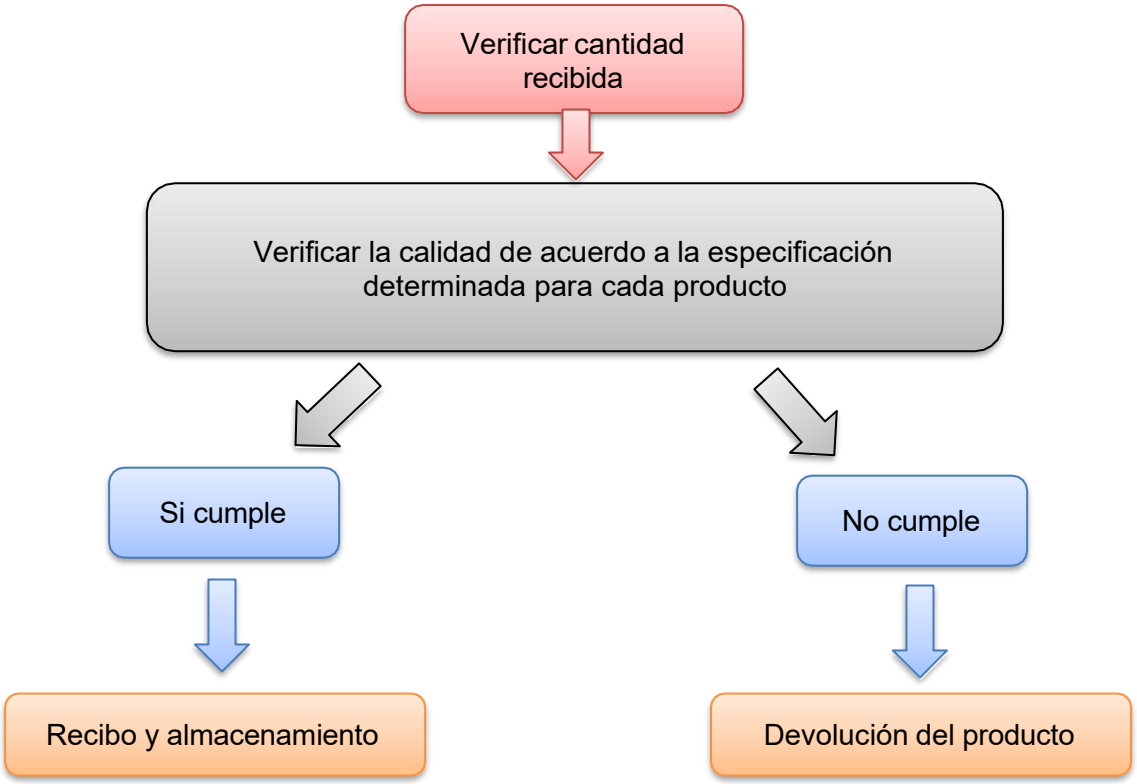
	Se realizará control visual de la correcta realización de las actividades de descarga. ACCION CORRECTIVA Rechazo y devolución al proveedor de aquellos productos que no lleguen en las condiciones contractuales establecidas. Si es reiterativo advertir al proveedor y, en su caso, interrumpir el suministro. Establecer actividades de formación específicas cuando se detecten fallos de manipulación en esta etapa productiva
Documentación y registros	Formato control visual de las condiciones de transporte Tabla características de los alimentos al momento del recibo (guía metrológica) Control de temperaturas de recibo de materia prima (guía metrológica)
Procedimientos	Planeación de la Recepción: planear la llegada de los proveedores. Solicitar que no se lleven a cabo las entregas de los alimentos en las horas de mayor movimiento, de manera que permita revisarlos de inmediato y en forma correcta. Pedido de materias primas: el pedido de materias primas se hará según lo previsto (mensual, quincenal, o semanal), esto respondiendo a las necesidades del operador y a la capacidad de almacenamiento, deberá quedar evidencia física de lo que se ha pedido.

Algunas medidas de Prevención

En la recepción y almacenamiento:

- Proteja los alimentos y material de empaque de la contaminación
- Separe los alimentos y de los químicos tóxicos
- Separe los alimentos de los productos que no son alimentos
- Inspección del camión de entrega
- Mantenga el área de recibo y almacenamiento limpia e iluminación adecuada

RECIBO DE ALIMENTOS



VARIABLES DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO DE MATERIAS PRIMAS

ALIMENTO	CONDICIÓN DE CALIDAD	CONDICIONES DE RECHAZO
PRODUCTOS DE PANADERIA	Los productos de panadería deben presentar un color uniforme y no debe tener indicios de infestación o daños por hongos y mohos. Deben tener sabor característico, consistencia suave y esponjosa y dorada, apariencia fresca.	No deben presentar olores ni sabores fungosos fermentados, rancios, amargos o cualquier otro o sabores objetables. No deben presentar materiales o contaminantes extraños En la parte superior y laterales de la corteza no deben tener ampollas. La corteza no debe estar quemada, ni tener hollín o materia extraña alguna.
LACTEOS	Pasteurizados, refrigerados a una Temperatura entre 1ºC y 4°C. Fecha de vencimiento vigente	• Sabor acido, amargo o mohosa. • Temperatura mayor a 4°C. • Fecha de vencimiento corta que no permita su utilización o vencida.

HUEVOS	Cáscara limpia, completa sin roturas, fuerte y homogénea. Sin anormalidades en la cáscara. Peso acordado Deben estar libres de contaminación.	Cáscara sucia y averiada o pegada al empaque. Olor desagradable. Peso inferior al acordado. Empaques sucios o deteriorados.
LEGUMINOSAS	No se aceptan granos que posean olores objetables o con residuos de materiales tóxicos, o que estén infestados o infectados. El grano no debe exceder los límites de metales pesados, plaguicidas establecidos en el Codex Alimentarius. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en un lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores.	
CEREALES	Los cereales no podrán contener contaminantes de tipo físico, químico o biológico que afecten la salud. Exenta de excrementos de animales.	

	Exenta de sabores y olores extraños. Temperatura de almacenamiento y conservación: A temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad y del ingreso de insectos y roedores.	
PANELA	La panela debe estar libre de olores, sabores extraños, manchas verdes, ablandamientos excesivos. Temperatura de almacenamiento y conservación: a temperatura ambiente en lugar fresco y seco. Debe estar protegido del sol, la humedad. En un lugar seco con buena ventilación y libre de humedad protegido del ingreso de insectos y roedores.	
TUBERCULOS, PLATANOS Y RAICES	Deben presentarse limpias con un grado de madurez y turgencia tal que se les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aromas típicos. Enteros, con la forma característica de la variedad.	

	De aspecto fresco y consistencia firme Limpios, exentos de olores, sabores o materias extrañas visibles.	
VERDURAS	Deben presentarse frescas y limpias Deberán presentar turgidez que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación sin que por ello se afecten su calidad, sabor y aromas típicos. El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos. Exentas de olores y signos de deshidratación.	
FRUTAS	Deben presentarse frescas y limpias con un grado de madurez tal que les permita soportar su manipulación, transporte y conservación y que reúnan las características sensoriales adecuadas para su consumo inmediato. Color característico para grado de fruta madura, con consistencia firme. El estado físico externo debe corresponder a una apariencia sana, libre de magulladuras, insectos, daños por deshidratación.	

PROCEDIMIENTO PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

- Los alimentos entregados para su preparación y consumo en la olla comunitaria deben estar en un lugar libre de suciedad y contaminación, entregar lo antes posible para su consumo

- Los complementos nutricionales deben estar almacenados en un lugar limpio, no colocar sobre el piso, deben permanecer en una estiba o canastilla limpia.

- Verificar que los empaques secundarios de los complementos Nutricionales tengan impreso logo de la Asociación de padres de familia de hogares de bienestar del municipio de majagual, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, además de los alimentos y cantidades recibidas para cada grupo etario de participantes

PROCEDIMIENTO DE SERVIDO Y DISTRIBUCION

✓ El área de servido y distribución debe mantenerse limpia y desinfectada de forma permanente.

✓ El talento humano encargado de la manipulación de alimentos no debe ejecutar simultáneamente otras actividades que generen riesgos de contaminación, por ejemplo (manipular dinero, basuras, utilizar productos de limpieza o desinfección, etc.).

✓ Los productos listos para consumo que no se vayan a servir inmediatamente después de su preparación deben mantenerse en, campanas plásticas u otros recipientes que garanticen su protección contra la contaminación del medio ambiente.

✓ Los alimentos deben servirse en platos, tazas o vasos limpios, que deben mantenerse en anaqueles limpios y protegidos hasta su uso.

✓ Los alimentos deben servirse según las personas que lo consumen. En lo posible, los utensilios de servicio deben permitir la estandarización de las porciones, según grupos de edad.

✓ Los alimentos deben ser servidos en una presentación adecuada, agradable e inocua, incluyendo su temperatura, la cual no debe generar riesgos de quemaduras, especialmente en los más pequeños.

✓ Los alimentos y bebidas servidos se entregan de manera inmediata.

✓ Se debe utilizar menaje separado para servir la sopa y las preparaciones del seco.

✓ La temperatura mínima para conservar los alimentos calientes será de 65°c

PROCEDIMIENTO DE SUMINISTRO Y CONSUMO DE ALIMENTOS.

✓ Los alimentos deben entregarse una vez estén preparados para asegurar de esa manera la calidad e inocuidad de estos a una temperatura que no permita accidentes a los usuarios.

✓ Prepare y cocine cada día solo la comida que se consumirá.
✓ Al cubrirla retiene el calor y evita que contaminantes caigan, agite en intervalos de tiempo para uniformizarlo. Deseche la comida caliente después de cuatro horas.

✓ Nunca mezcle comida recién preparada con comida de una preparación previa debido a que puede causar contaminación cruzada

PROCEDIMIENTO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

La selección del proveedor de servicios de calibración debe basarse en los siguientes parámetros técnicos y administrativos:

- Cumplimiento con las políticas internas. (Ajuste en la contratación)

- Asegurar que tenga su propia trazabilidad a patrones de Medida Nacionales

- Verificar que el laboratorio esté incluido en el listado de laboratorios de calibración acreditados por la ONAC (Organismo Nacional de Acreditación de Colombia), para emitir certificados de calibración

- Relación Costo-Beneficio

- Procedimientos aplicables a cada instrumento o equipo

- Cumplimiento con los requisitos de los certificados de calibración

- Competencia técnica científica para realizar las calibraciones de los equipos relacionados con educación, formación, habilidades y experiencia.

REGISTROS DE CALIBRACIÓN

Hace referencia al certificado de calibración emitido por un laboratorio autorizado; el documento de certificación debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Identificación única del certificado, informes de calibración y de otros documentos anexos

- Descripción e identificación única del fabricante del equipo, tipo de equipo y número de serie.

- Fecha en la cual se realiza la calibración.

- Identificación del proceso de calibración.

- Resultado de la calibración.

- Detalles del mantenimiento realizado, tales como ajustes, reparaciones y modificaciones en caso de que hayan requerido durante el servicio de calibración.

- Cualquier limitación de uso identificada

- Identificación de la persona o personas que realizaron la calibración.

- Identificación de la o las personas responsables de la veracidad de la información registrada.

- La evidencia de la trazabilidad de los resultados de calibración.

ANÁLISIS DE RIESGOS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros que comprometen la inocuidad de los alimentos. Para poder aplicarse se debe necesariamente tener implementados BPM (BPM Prácticas de Manufactura) y POES o SSOPS (Procedimientos Operativos Estandarizados de Limpieza y Desinfección).

Punto Crítico de Control: Es todo espacio físico, práctica procedimiento o proceso que, vigilado de manera mono o multifactorial, puede ayudar a minimizar o prevenir un riesgo.

Puntos críticos de control	**Criterios**
Control de Proveedores	Especificaciones por producto; control de calidad al recibir la materia prima
Transporte	Verificar que el transporte sea el idóneo para transporte de los alimentos.
Almacenamiento	proceso de almacenamiento, Protección contra roedores-programa de control de plagas
Distribución -entrega	Usar protección adecuada.

PREVENCION EN LAS UNIDADES DE ATENCIÓN

- Realizar limpieza y desinfección de toda el área física donde se realizará la actividad de entrega de RPP.
- Ubicar un espacio para el lavado de manos de los padres, cuidadores, beneficiarios.
- Demarcar en el suelo los espacios donde los padres, cuidadores y niños esperaran la atención, guardando las distancias de 2 metros.
- Ubicar un espacio donde se ubicarán las RPP, teniendo claro que no podrán estar directamente en contacto con el suelo o la pared.
- Ubicar un espacio con mesa y dos sillas para la firma de las actas de entrega de RPP y verificación del RPP.
- La manipuladora y/o agente educativo estará encargada de verificar el lavado de manos de todas las personas antes de ingresar a la UA.

BIBLIOGRAFÍA

- Decreto 3075 de 1997 del Ministerio de Salud, establece todos los requerimientos para las Buenas Prácticas de Manufactura.

- Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud, el cual aplica la ley anti-trámites y modifica el decreto 3075 de 1997.

- Manual de capacitación para manipuladores. Organización panamericana de la salud

- Decreto 60 de 2002 del ministerio de Salud, donde se promueve la aplicación del Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico, HACCP.