GC-F-004v.04

NORMATIVIDAD PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

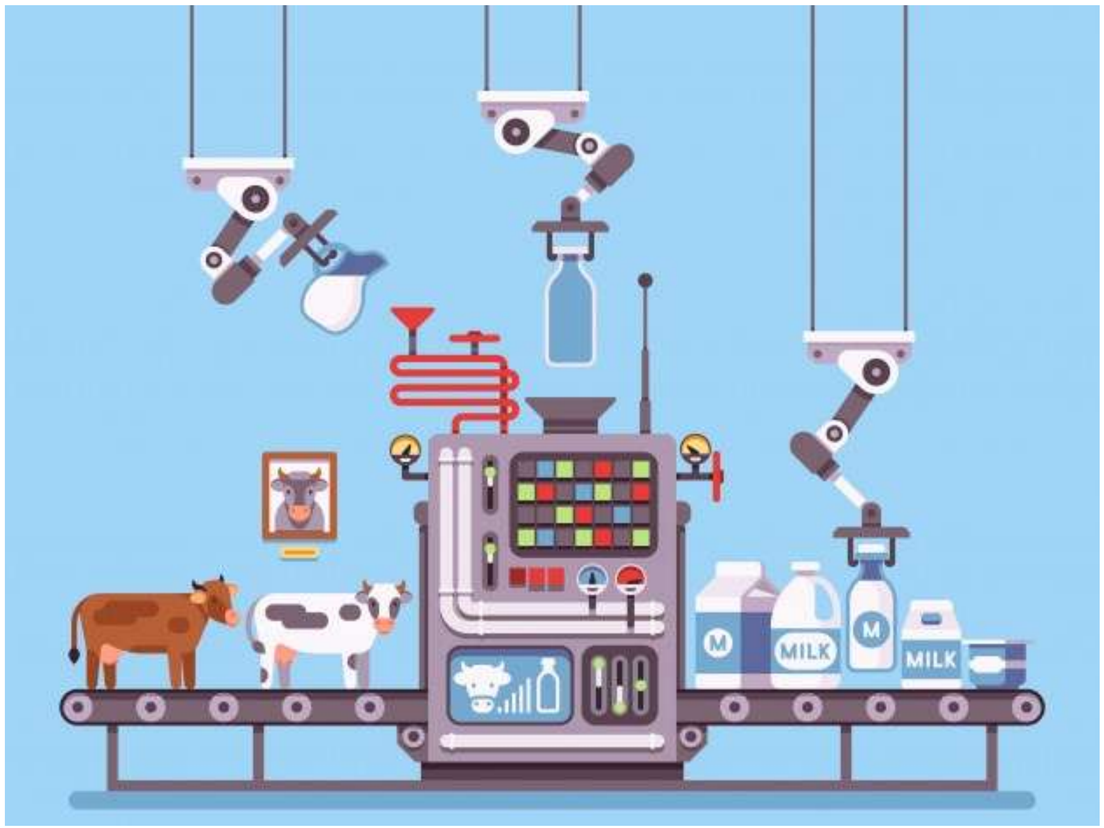
Edinson Chacón Garzón
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
Centro Agropecuario La Granja



Imagen tomada de: https://www.vitamina.cl/manipuladora-de-alimentos/

A Quien Aplica?

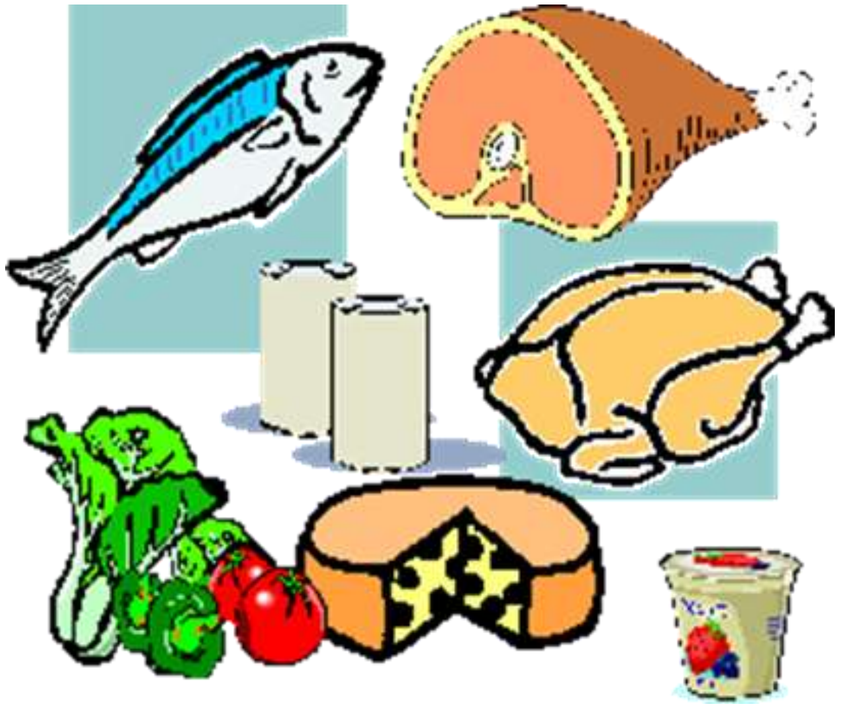
A fabricas, establecimientos donde procesen alimentos.



Donde se realice fabricación procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

Imagen tomada de: https://www.freepik.es/vector-premium/fabricacion-leche-procesamiento-etapas-transportador-productos-lacteos-gestion-industrial_3805851.htm

A Quien Aplica?



A las materias primas y alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen para el consumo humano

En el Departamento del Tolima

Decreto 0627del 06 de Octubre de 2006, Por medio del cual se establece directrices en el departamento del Tolima para la educación sanitaria y capacitación en manipulación de alimentos.



Circular 0038 13 Feb 2017 – Actualizacion.

Circular 00144 de 2020. Es la actualización del decreto 627 - 06

DEBE CUMPLIR CON

Requisitos para Ser Cumplir como Manipulador de Alimentos.



Libertad y orden
REPÚBLICA DE COLOMBIA

El Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

En cumplimiento de la Ley 119 de 1994

Hace constar que

MARA ZULAY NEIRA ALMANZA

Con Cedula de Ciudadanía No. 1.073.815.607

Cursó y aprobó la acción de Formación

HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS,

con una duración de 40 horas

En testimonio de lo anterior, se firma el presente en Manizales, a los veintiseis (26) días del mes de agosto de dos mil quince (2015)

Firmado Digitalmente por
RODRIGO GIRALDO VELASQUEZ
SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE - SENA
Autenticidad del Documento
Bogotá - Colombia

RODRIGO GIRALDO VELASQUEZ
Subdirector (E)
CENTRO PARA LA FORMACION CAFETERA
REGIONAL CALDAS

29969411 - 26/08/2015
FECHA REGISTRO

La autenticidad de este documento puede ser verificada en el registro electrónico que se encuentra en la página web http://certificados.sena.edu.co, bajo el número 91120010299 14CC1073815607C.

1. Certificado del curso de manipulación de alimentos

DEBE CUMPLIR CON

Requisitos para Ser Cumplir como Manipulador de Alimentos.

2. Presentar los siguientes exámenes, no pueden tener mas de 6 meses.

a). Secreciones nasofaringeas en cuanto a estafilococos áureus , estafilococos befa hemolitico y difteria.



DEBE CUMPLIR CON

b). Coprocultivo negativo para salmonella y shigella Sp.





c). Seriado de Bacislocopia.

d). KOH de uñas negativo para hongo.



DEBE CUMPLIR CON

Requisitos para Ser
Cumplir como
Manipulador de Alimentos.



3. Examen medico general. Certificado donde el medico hace constar que la persona es APTA para manipular alimentos y que no presenta ninguna enfermedad infectocontagiosa.

YA PUEDE SER MANIPULADOR DE ALIMENTOS

CAPACITACIÓN DIRIGIA A

Se establece hacia que tipo de empresa esta dirigida la capacitación. El enfoque establecido ayuda a determinar que metodología se va a utilizar para desarrollar la capacitación.

1. Preparación de Alimentos,



2. Expendios de Carnes y Productos Cárnicos,

CAPACITACIÓN DIRIGIA A

3. Grandes Superficies.



4. Almacenamiento de Alimentos y Bebidas.

5. Venta de Alimentos en la Vía Publica.



CAPACITACIÓN DIRIGIA A

6. Bebidas Alcoholicas.



7. Ensamble de Alimentos y Bebidas.

8. Leche y sus derivados Lácteos



9. Vehículos Transportadores de Alimentos.

MARCO LEGAL

Normatividad Nacional

- Ley 09 de 1979: “Normas sanitarias para la prevención y control de agentes externos que afectan la salud humana”.

- Decreto 3075 de 1997: “Requisitos sanitarios para establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y expendio de alimentos”.

- Decreto 60 de 2002: “Aplicación del sistema HACCP en las fabricas de alimentos”

Normatividad Nacional

- Resolución 2674 de 2013. Modifica parcialmente al decreto 3075, establece que los alimentos que se fabriquen envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional, requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud publica.

GC-F-004v.04

Que nos dice la Resolución 2674 de 2013

CAPÍTULO III
Personal manipulador de alimentos



Artículo 11. *Estado de salud.*

El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:



Artículo 11. Estado de salud.

1. Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.



Artículo 11. Estado de salud.



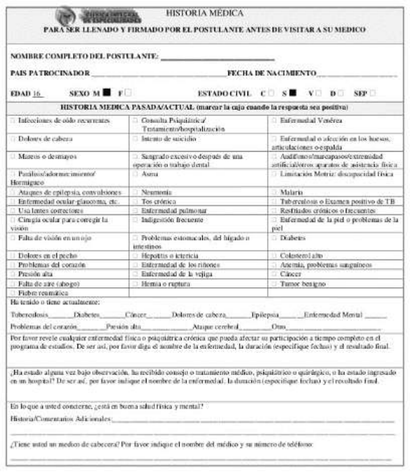




2. Debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.

Artículo 11. Estado de salud.

3. En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.



HISTORIA MÉDICA

PARA SER LLENADO Y FIRMADO POR EL POSTULANTE ANTES DE VISITAR A SU MEDICO

NOMBRE COMPLETO DEL POSTULANTE: _____

PAIS PATROCINADOR _____ **FECHA DE NACIMIENTO**_____

EDAD 16 **SEXO M** ■ **F** □ **ESTADO CIVIL C** □ **S** ■ **V** □ **D** □ **SEP** □

HISTORIA MEDICA PASADA/ACTUAL (marcar la caja cuando la respuesta sea positiva)

□ Infecciones de oído recurrentes	□ Consulta Psiquiátrica/ Tratamiento/hospitalización	□ Enfermedad Venérea
□ Dolores de cabeza	□ Intento de suicidio	□ Enfermedad o ulceración en los huesos, articulaciones o espalda
□ Mareos o desmayos	□ Sangrado excesivo después de una operación o trabajo dental	□ Aditi/mos/manca/pasos/extremidad artificial/otros aparatos de asistencia física
□ Pasibilos/adormecimiento/ Hormigueo	□ Asma	□ Limitación Motriz/ discapacidad física
□ Ataques de epilepsia, convulsiones	□ Neumonía	□ Malaria
□ Enfermedad ocular-glaucoma, etc.	□ Tos crónica	□ Tuberculosis o Examen positivo de TB
□ Usa lentes correctores	□ Enfermedad pulmonar	□ Resfriados crónicos o frecuentes
□ Cirugía ocular para corregir la visión	□ Indigestión frecuente	□ Enfermedad de la piel o problemas de la piel
□ Falta de visión en un ojo	□ Problemas estomacales, del hígado o intestinos	□ Diabetes
□ Dolores en el pecho	□ Hepatitis o ictericia	□ Colesterol alto
□ Problemas del corazón	□ Enfermedad de los riñones	□ Anemia, problemas sanguíneos
□ Presión alta	□ Enfermedad de la vejiga	□ Cáncer
□ Falta de aire (ahogo)	□ Hernia o ruptura	□ Tumor benigno
□ Fiebre reumática		

He tenido o tiene actualmente:

Tuberculosis_____Diabetes_____Cáncer_____Dolores de cabeza_____Epilepsia_____Enfermedad Mental _____

Problemas del corazón_____Presión alta_____Ataque cerebral_____Otro_____

Por favor revele cualquier enfermedad física o psiquiátrica crónica que pueda afectar su participación a tiempo completo en el programa de estudios. De ser así, por favor diga el nombre de la enfermedad, la duración (especifique fechas) y el resultado final.

¿Ha estado alguna vez bajo observación, ha recibido consejo o tratamiento médico, psiquiátrico o quirúrgico, o ha estado ingresado en un hospital? De ser así, por favor indique el nombre de la enfermedad, la duración (especifique fechas) y el resultado final.

En lo que a usted concierne, ¿está en buena salud física y mental?

Historia/Comentarios Adicionales: _____

_____

¿Tiene usted un medico de cabecera? Por favor indique el nombre del médico y su número de teléfono:

_____

Artículo 11. Estado de salud.

4. La empresa debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.



GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO

ISEM enGRANDE

HERSA GRUPO MÉDICO

CERTIFICADO MÉDICO

El que suscribe **M. C. Franco R. Hernández Marín** legalmente autorizado para ejercer la profesión, con *Cédula Profesional 3280737*; ***CERTIFICO*** de buena fe y con datos verídicos a:

MONTSERRAT BECERRIL GALVÁN DE 12 AÑOS

Artículo 11. Estado de salud.

5. La empresa es responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

Artículo 12.
Educación y Capacitación

Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.



Artículo 12.
Educación y Capacitación

Deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.





Artículo 12.
Educación y Capacitación



Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.

Artículo 12.
Educación y Capacitación

Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias.





Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos.

Artículo 13.
Plan de Capacitación

El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir.





Artículo 13.
Plan de Capacitación



El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate.

Artículo 13.
Plan de Capacitación

La empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.



Artículo 13.
Plan de Capacitación

Parágrafo 1°. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.









Artículo 13.
Plan de Capacitación

Parágrafo 2°.
El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo



GC-F-004v.04

Articulo 14 de la Resolución 2674 de 2013

Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección

Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:



Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.



Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección

2. Usar vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos:



- De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza

- Con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento

Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección



- Sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.

- Cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo

Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección

- La empresa será responsable de una dotación de vestimenta de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria el cual será consistente con el tipo de trabajo que desarrolla.





Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección

- En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.





Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección

3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.



Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección

4. Lavarse las manos con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento



Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección

5. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas.



No se permite el uso de maquillaje.

Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección

6. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o preparación, será obligatorio el uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento



Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección

Es necesario evaluar sobre todo el riesgo asociado a un alimento de mayor y riesgo medio en salud pública en las etapas finales de elaboración o manipulación del mismo, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.

Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección

7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.



Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección

8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.





Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección

9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.







Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección

10. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección



Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección

El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos

Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección

11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.



Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección





12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección

13. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.



© Can Stock Photo - csp14735073

Artículo 14. Prácticas higiénicas y medidas de protección



14. Los visitantes a los establecimientos o plantas deben cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

BIBLIOGRAFIA

- Ministerio de Salud y Proteccion Social. Resolucion 002674 de 2013. 22-Julio-2013. Recuperado de: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf

GRACIAS