

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (BPM)

INTRODUCCIÓN A LA MANIPULACIÓN E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS



SANDIEGO
E-LEARNING

www.sandiego.com

Tabla de Contenido

INTRODUCCIÓN A LA MANIPULACIÓN E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

OBJETIVOS	03
LECCIÓN # 1 CONCEPTOS BÁSICOS	04
REQUISITOS DE UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS	05
LECCIÓN # 2 INTRODUCCIÓN A LA MANIPULACIÓN E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	06
LECCIÓN # 3 EL MANIPULADOR COMO PRINCIPAL FUENTE DE CONTAMINACIÓN	07
FOCOS DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	08
PRÁCTICAS HIGIÉNICAS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS	09
HABITOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	10
LECCIÓN # 4 NORMATIVIDAD EN EDIFICACIÓN E INSTALACIONES 1 Y 2	12
NORMATIVIDAD EN EDIFICACIÓN E INSTALACIONES 3 Y 4	14
FINAL	15



INTRODUCCIÓN A LA MANIPULACIÓN E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

¡Hola! Bienvenido a la Capacitación de Buenas Prácticas de Manufactura. En este modulo aprenderas lo basico para la manipulación e higiene de los alimentos.

Objetivos

-  Identificar la normatividad aplicable a la práctica de manipulación de alimentos en Colombia.
-  Reconocer el lavado de manos como una de las prácticas higiénicas más importantes.
-  Realizar un correcto lavado de manos.
-  Actuar siempre con responsabilidad en la preventión de la contaminación de los alimentos.
-  Practicar los conocimientos en sanidad alimentaria necesarios para producir alimentos inocuos.
-  Cumplir los 2 requisitos obligatorios de todo manipulador de alimentos.

Lección #1

CONCEPTOS BÁSICOS

INTRODUCCIÓN A LA MANIPULACIÓN E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

De acuerdo a la normatividad vigente el Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013, se establecen los requisitos sanitarios o Buenas prácticas de manufactura BPM, que deben cumplir las empresas dedicadas a la producción de alimentos, el objetivo de estas es prevenir o evitar la contaminación de los alimentos por algún agente físico, químico o biológico, garantizando las prácticas de higiene y condiciones sanitarias con lo que se consiguen alimentos de calidad e inocuidad y en consecuencia se protege la vida y salud de las personas.

DEFINICIONES CLAVES PARA FACILITAR LA COMPRENSIÓN DEL TEMA

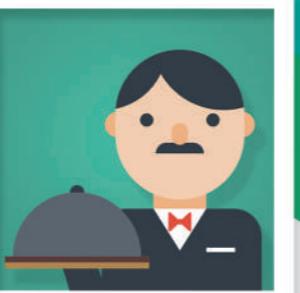
• CALIDAD EN LOS ALIMENTOS:

Es el conjunto de cualidades que hacen aceptables los alimentos a los consumidores, la podemos dividir en calidad sensorial (sabor, olor, color, textura, forma y apariencia), calidad sanitaria y calidad nutricional

• INOCUIDAD:

Significa que tenemos la capacidad de elaborar un producto que no va a causarle ningún daño al consumidor. Es decir, nos aseguramos que no tiene ningún contaminante ni físico ni químico ni microorganismos patógenos.

**usted es
MANIPULADOR DE
ALIMENTOS SI:**



REQUISITOS DE UN MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ESTADO DE SALUD EN EL MANIPULADOR:

De acuerdo a la Resolución 2674 de 2013 Artículo 12

Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, Buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas de forma continua y permanente y con un mínimo de 10 horas anuales.

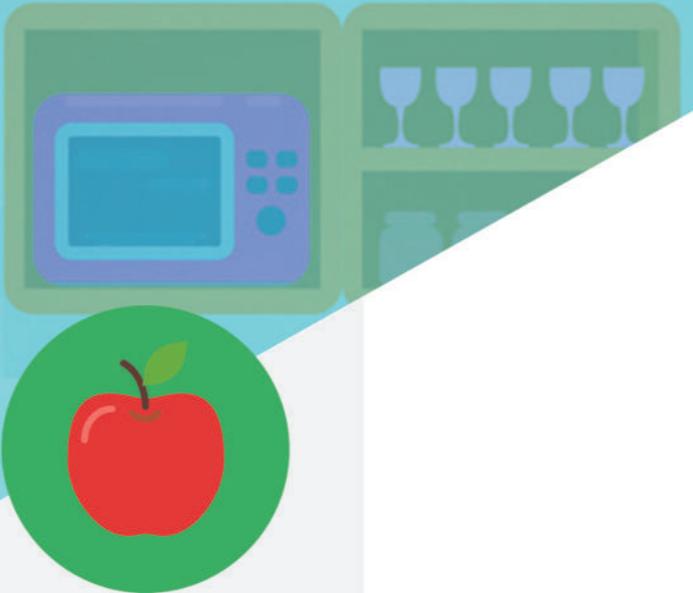
También debemos tener en cuenta otras Normas específicas para algunos sectores de la industria de alimentos como:

- Manipuladores de alimentos dedicados al expendio de bebidas alcohólicas (Decreto 1686 de 2012).
- Manipuladores de alimentos en vía pública (artículo 9 Resolución 604 de 1993).
- Manipuladores dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como la actividad de transporte de dichos productos: (Resolución 240 y 242 de 2013).
- Manipuladores de leche cruda para consumo humano (Decreto 1880 de 2011).



Por lo anterior debe cumplir con buenas prácticas de manufactura las cuales permiten eliminar, prevenir o reducir a niveles aceptables los peligros para la inocuidad que pueden ocurrir durante la recepción, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos elaborados para el consumo humano.

Todo el personal Manipulador de Alimentos debe realizar como mínimo una vez al año la certificación médica donde conste que es APTO para trabajar con alimentos.



LECCIÓN # 2

INTRODUCCIÓN A LA MANIPULACIÓN E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

El Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013 establece los Requisitos Sanitarios o Buenas Prácticas de Manufactura.

Estos requisitos deben ser cumplidos por todas las empresas dedicadas a la producción de alimentos, con el fin de prevenir o evitar la contaminación de los alimentos por algún agente físico, químico o biológico, protegiendo así a las personas.

Teniendo en cuenta que eres un manipulador de alimentos si transportas, cocinas, distribuyes o sirves alimentos, razón por la cual debes cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura, ayudando así a eliminar, prevenir o reducir a niveles aceptables los peligros para la inocuidad de los alimentos elaborados para el consumo humano.



Como manipulador de alimentos debes ser consciente de tu estado de salud. Es por esto que es necesario que certifiques como mínimo una vez que al año tu salud es apta para trabajar con alimentos



Es necesario que tengas formación en materia de educación sanitaria y prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos, así como un plan de capacitación continua y permanente de mínimo 10 horas al año



Como manipulador de alimentos debes estar entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo tu responsabilidad



AL MANIPULAR ALIMENTOS DEBES TENER EN CUENTA

Una de las principales fuentes de contaminación de los alimentos es el manipulador.

Es por esto que debes evitar el contacto directo de los alimentos con la piel, las manos, la nariz, la boca, los oídos y el cabello, con el fin de evitar la propagación de bacterias.

Lección # 3

EL MANIPULADOR COMO PRINCIPAL FUENTE DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS

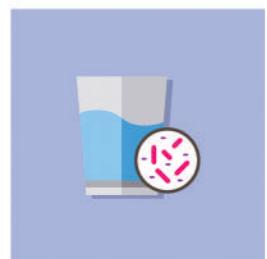
Los manipuladores de alimentos pueden ser portadores asintomáticos, es decir que alojan y transmiten bacterias patógenas sin mostrar sintomatología, esto lo convierte en un peligro potencial para los alimentos ya que desconocen esta condición.

Si usted es manipulador de alimentos tiene la obligación de asegurarse de que no contamina los alimentos que manipula por descuido en su higiene personal, recuerde que el desconocimiento de la norma no lo exime de su cumplimiento.



FOCOS DE CONTAMINACIÓN POR MICROORGANISMOS

Esta contaminación por microorganismos proviene de distintos focos como:



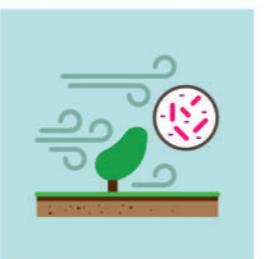
Aire, Tierra, Viento



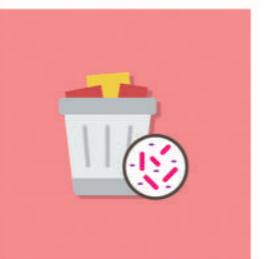
Utensilios Contaminados



Alimentos Contaminados



En las aguas servidas



Utensilios Contaminados



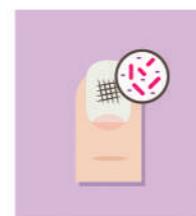
En la piel de animales y humanos



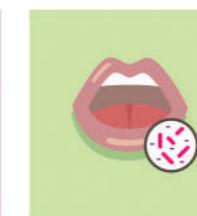
En las heridas infectadas



En los cabellos



En manos y uñas sucias



En la saliva de humanos y animales



Utensilios Contaminados

Un adecuado lavado de manos y el cumplimiento de sencillas prácticas higiénicas nos previene de la contaminación por microorganismos patógenos que pueden afectar gravemente la salud tales como:

- BACILLUS SP – Contaminante Normal
- STREPTOCOCCUS – Causa afecciones de garganta
- SHIGELLA – Causante de Diarreas
- INFLUENZA – Causa Neumonia
- KLEBSIELLA – Causa Infección en heridas
- CLOSTRIDIUM DIFFICILE – Causa Colitis
- STAPHYLOCOCCUS – Causante de Infecciones
- BATEROIDES – Causante de Infecciones
- HAEMOPHILUS – Causa Conjuntivitis
- PROTEUS – Infecciones urinarias
- ESCHERICHIA COLI: Puede causar disentería generalmente después de 12 a 72 horas de ingestión de un alimento contaminado.
- CAMPYLOBACTER: Causante de enfermedad diarreica
- LISTERIA MONOCYTOGENES: Puede ocasionar síntomas parecidos a la gripe, incluyendo fiebre, así como síntomas gastrointestinales.
- SALMONELLA SPP Se encuentra en tracto intestinal de animales y humanos y puede ocasionar enfermedad diarreica.

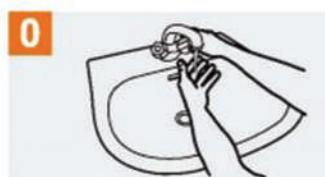
LAS PARTES DEL CUERPO CON LAS QUE SE DEBE EVITAR CONTACTO CUANDO SE MANIPULAN ALIMENTOS:



¿Cómo lavarse las manos?

[Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica]

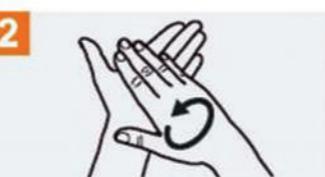
Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



Mójese las manos con agua;



Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



Frótese las palmas de las manos entre sí;



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



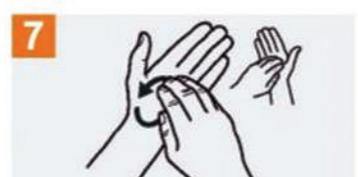
Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



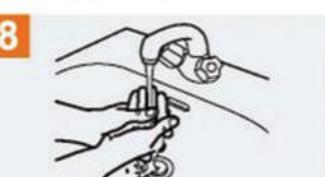
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



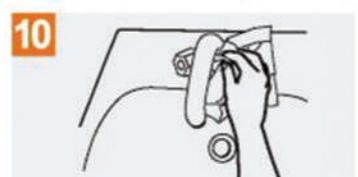
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



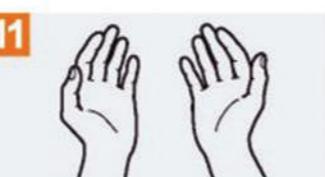
Enjuáguese las manos con agua;



Séquese con una toalla desechable;



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;



Sus manos son seguras.

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS



Aseo Corporal Diario



Delantal Atado al Cuerpo



Usar Tapabocas en medios con alimentos presentes



Cabello recogido y cubierto con gorro



Uñas Cortas



Zapatos de Seguridad Limpios y Cerrados



Rasurado Diario (Hombres)



Uniforme Limpio



Usar Guantes Limpios

AHORA FÍJATE EN LO QUE NO DEBEN HACER LOS MANIPULADORES



Hurgarse o rascarse la nariz, la boca, el cabello, las orejas, granos, heridas, quemaduras, etc.



No fumar, no escupir, no comer ni beber alimentos durante la manipulación



Manipular alimentos con las manos y no con utensilios.



Utilizar vestimenta como paño para limpiar o secar.



Ubicar o mantener objetos detrás de las orejas.



Portar joyería o accesorios.



Abstenerse de utilizar maquillaje.



Usar el baño con la indumentaria de trabajo puesta

¿COMO Y CUANDO LAVAR TUS MANOS?



¿Como?

Siempre debes lavar tus manos con agua caliente y jabón frotandolas muy bien



Lavarlas siempre

Antes de comer



Lavarlas Siempre

Antes de tocar alimentos y de comer



Lavarlas Despues de

- Ir al baño
- Manipular alimentos crudos
- Jugar en el parque y tocar animales
- Sonarse, estornudar o toser

Lección # 4

NORMATIVIDAD EN EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

Mira la siguiente infografía y aprende todo sobre la normativa respecto a las edificaciones e instalaciones donde se manipulan alimentos.



Así como el manipulador debe cumplir con unos requisitos mínimos de buenas prácticas, la resolución 2674 también establece el cumplimiento de unos requisitos mínimos para las instalaciones físicas de la planta productora de alimentos.



Las instalaciones sanitarias deben ser suficientes para la cantidad de empleados. Así mismo, los vestidores, casilleros y baños deben ser independientes para Hombres y Mujeres. Es necesario tener un sistema de secado de manos, y usar jabón líquido sin olor. Por último, debe haber lavamanos en las áreas de elaboración, o próximos a estas, así como avisos alusivos de limpieza.



3. UTENSILIOS Y EQUIPOS DE TRABAJO



Los utensilios y equipos de trabajo también tienen un cuidado especial. Estos deben ser de materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como al uso frecuente de agentes de limpieza y desinfección.



Las mesas y mesones deben ser de acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos y grietas que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos. Además, deben ser de material sanitario, sin bordes o aristas que dificulten la limpieza.



4. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO



Para garantizar las condiciones de las instalaciones, equipos y utensilios, se debe implementar un programa de mantenimiento donde se planeen mediante un cronograma actividades de tipo preventivo y correctivo cuando aplique llevando registro de estas.

DE ESTA MANERA, YA CONOCES EL CUIDADO PERSONAL QUE DEBES TENER COMO MANIPULADOR Y LOS REQUISITOS NECESARIOS PARA UN APROPIADO AMBIENTE DE TRABAJO QUE TE PERMITA APlicAR LOS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS.





SANDIEGO
E-LEARNING

📍 Calle 35 # 21 -74 Int. 231 Edif. Apolo, Bucaramanga

✉️ comercial@sandiegoses.com ☎ 317 640 5282

🌐 www.sandiegoses.com

📠 PBX: 635 1618