

MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS



CADENA ALIMENTARIA



Fuente: educación en Alimentación y Nutrición, disponible en <https://www.edualimentaria.com/los-alimentos>

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

¿QUE ES?
¿PARA QUE SIRVE?
¿DONDE LA PUEDO ENCONTRAR?





LOCALIZACION

- ✓ Alejada de focos de contaminación
- ✓ Separada físicamente de vivienda.
- ✓ Hermeticidad
- ✓ Resistente al ambiente
- ✓ Alrededores en buen estado



DISEÑO DE UN ESTABLECIMIENTO

PISOS Y DRENAJES

- ✓ Material resistente.
- ✓ Que no genere sustancias o contaminantes tóxicos.
- ✓ Fácil limpieza y desinfección.



PAREDES

- ✓ Lisas, en colores claros.
- ✓ Construidas en material sanitario.
- ✓ Uniones entre piso y paredes y de paredes y techo en
- ✓ diseño que eviten la acumulación de polvo y suciedad.



TECHOS Y ESTRUCTURAS ELEVADAS

- ✓ Su diseño debe permitir fácil limpieza y desinfección.
- ✓ Falsos techos o dobles techos de material impermeable, resistente con accesibilidad a la cámara superior.



PUERTAS

- ✓ Superficie lisa, no absorbente, resistentes y suficientemente amplias.
- ✓ Aberturas hacia el exterior que eviten ingreso de plagas.
- ✓ No se permite puertas de acceso directo del exterior a las áreas de elaboración



VENTANAS

- ✓ Construcción que evite entrada y acumulación de polvo.
- ✓ Ventanas hacia el exterior provistas de malla anti-insecto y otros contaminantes.
- ✓ Vidrios de las ventanas con protección



UNIDADES SANITARIAS

- ✓ Acabados en material higiénico-sanitario
- ✓ Limpios y desinfectados
- ✓ Avisos alusivos a la necesidad de lavarse las manos Papeleras de accionamiento no manual
- ✓ Grifos de accionamiento no manual para lavamanos
- ✓ Dotados con elementos requeridos para la higiene
- ✓ Zona de vestier separada de los baños

Fuente: BPM-INVIMA



EQUIPOS Y UTENSILIOS

- ✓ Fabricados en materiales resistentes al uso y la corrosión y uso de agentes de limpieza
- ✓ Acabados lisos, no porosos, no absorbentes, libres de grietas o defectos.
- ✓ Ángulos internos con curvatura continua y suave. En los espacios interiores en contacto con el alimento.
- ✓ Recubrimiento con pintura o material desprendible. Riesgo para la inocuidad del producto
- ✓ Mesas con superficies lisas sin bordes ni aristas. Recipientes para materiales no comestibles y desechos.



 dreamstime.com

© 16676327 © Pashbooth

¿CUALES SON LOS REQUISITOS
QUE DEBEN CUMPLIR
LOS MANIPULADORES DE
ALIMENTOS ?



HIGIENE PERSONAL

- Indumentaria adecuada y suficiente Identificada por áreas de trabajo, limpia y de color claro
- Evidencia de aplicación de Buenas Prácticas Higiénicas durante el funcionamiento de la planta.
- Disposición de dotación para ingreso de visitantes



PRACTICAS HIGIENICAS



CERTIFICADO MEDICO

- Certificado de aptitud para manipular alimentos.
- Certificados de control periódico y de atención por razones clínicas o epidemiológicas
- El reconocimiento médico asegura que el estado de salud de la persona no le impide trabajar en plantas de alimentos



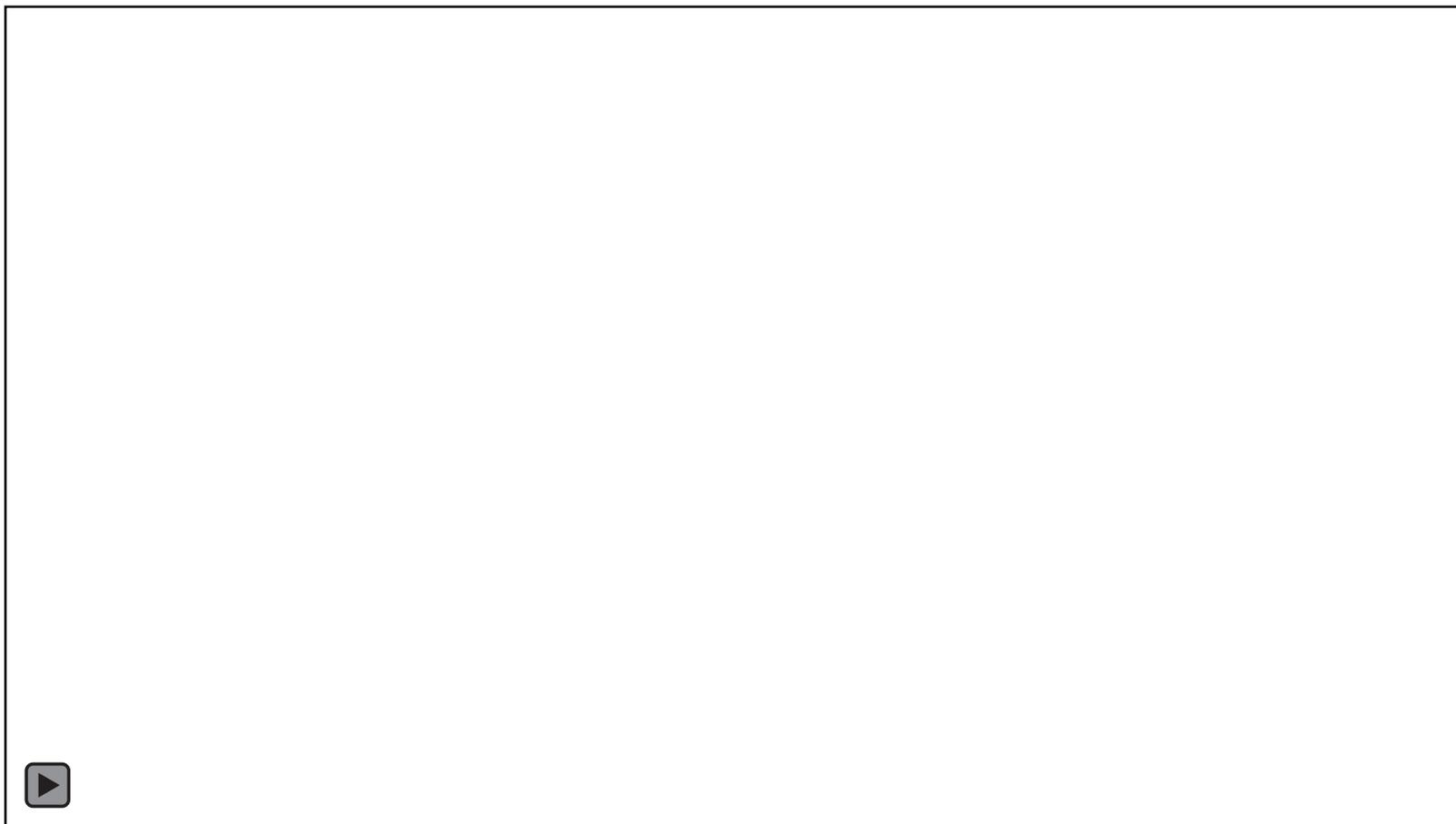
CAPACITACIÓN

Plan de capacitación del personal manipulador de alimentos documentado e implementado:

- Metodología
- Duración
- Docentes (personal idóneo)
- Cronogramas con temas específicos Procedimiento de inducción y capacitación en puesto de trabajo
- Registro de asistencia a capacitaciones.



5 CLAVES PARA LA INOCUIDAD



ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS

CONTROL MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

- ✓ Toda materia prima e insumo con ficha técnica y rotulada.
- ✓ Registros de procedencia, rotación (teniendo en cuenta vida útil) y volúmenes.
- ✓ Almacenamiento organizado y disponer de espacio suficiente para su movilización.
- ✓ Almacenadas en condiciones de conservación requeridas



REGISTROS PROCEDENCIA



FACTURAS DE COMPRA



AUTORIZACIÓN SANITARIA



REGISTROS PROCEDENCIA

Guía de transporte
/ Factura homologada



RESOLUCIÓN No. 2019055962 DEL 10 DE DICIEMBRE DE 2019

Por la cual se adopta la guía de transporte y destino de la carne y productos cármicos comestibles provenientes de plantas de beneficio, desposte, despese, acondicionamiento, de establecimientos de almacenamiento y/o distribución e importadores de carne y productos cármicos comestibles

El Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, en ejercicio de sus atribuciones legales, en especial las conferidas en el numeral 22 del artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y con base en lo previsto en las Leyes 9 de 1979 y 1122 de 2007, los Decretos 1500 de 2007, 2270 de 2012, 1282 de 2016 y las Resoluciones 3009 de 2010, 240, 241, 242 de 2013 y 562 de 2016, y

CONSIDERANDO

Que de acuerdo al literal b) del artículo 34 de la Ley 1122 de 2007, le corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima ejercer la competencia exclusiva de la inspección, vigilancia y control de las plantas de beneficio animal, así como del transporte asociado a esta actividad.

Que dentro de los requisitos establecidos en el artículo 345 de la Ley 9 de 1979, los expendios de carne deberán tener las facturas de compra con el número de la licencia sanitaria del matadero donde fueron sacrificados los animales.

Que el Decreto 2278 de 1982 en su artículo 364 señala los requisitos que debe contener la guía de transporte para movilización de carne en forma de canales enteras, medias canales, cuartos de canal, deshuesada empacada, productos cármicos comestibles y demás

Guía de transporte o factura

En la guía de transporte de carne se debe encontrar la siguiente información:

1. Código de inscripción
2. Fecha de expedición
3. Razón social
4. Municipio/Departamento emisor de la guía
5. Especie
6. Fecha de sacrificio
7. Destino (dirección del establecimiento)
8. Municipio de destino
9. Departamento de destino
10. Producto
11. Unidad
12. Peso
13. Lote

GUIA DE TRANSPORTE				
CODIGO INVIMA: 016DP		NRO CONSECUTIVO: 016DP-XXX-21		
[Redacted]		FECHA DE EXPEDICION D / M / A		
Yumbo- Valle del cauca Tel: (572) 488 1818				
CLIENTE:	PROVEEDOR:	CERDOS DEL VALLE S /		
NIT O CC:	DIRECCION:	CARRERA 29 B No. 11-9		
DIRECCION:	TELEFONO:	4881818		
CIUDAD:	CORREO ELECTRONICO:	facturacionelectronica@cervall		
TELEFONO:	CIUDAD:	Yumbo (V)		
E-MAIL PARA ENVIO DE FACTURA:	USUARIO:			
Vendedor	ORDEN DE COMPRA	PEDIDO	FACTURA DE VENTA	
CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UM	FACTURA
INFORMACION DE PRODUCTO				
FECHA DE DESPACHO:	ESPECIE:	FECHA DE SACRIFICIO:	No DE LOTE:	
NOMBRE DEL PRODUCTO:		FECHA DE VENCIMIENTO:		
ANALISIS ORGANOLEPTICOS				
ANALISIS	PARAMETRO DE COMPARACION	Resultado Inspeccion Marque con X		
COLOR	Caracteristico (Rosa - Grisaceo) para carne de cerdo fresca	CUMPLE	NO CUMPLI	
OLOR	Caracteristico			
INSPECCION VISUAL	Libre de contaminantes (materiales extraños)			

14. Placa del vehículo

15. Datos de la persona que despacha

Importante Se debe cerrar la guía, es decir, quien recibe debe firmar y escribir la fecha de recepción

PARAMETROS A REVISAR ANTES DEL DESPACHO			
Temperatura del producto	Refrigeración : Entre 0°C y 4 °C Congelación : Entre -18°C y -22 °C	T° Interna del producto:	
Rotulado	Etiquetado Se Realiza De Acuerdo : RESOLUCION 5109 del 2005 , Requisitos de Rotulado o Etiquetado.	C	
Tipo de empaque y/o Embalaje	Bolsatina	NC	
	Empaque al vacio		
	Canastilla		
	Caja de carton		
PRODUCTO CUMPLE CON LAS CARACTERISTICAS DE CALIDAD E INOCUIDAD PARA SER DESPACHADO ?	APROBADO/ CUMPLE		

CONTROL DEL VEHICULO			
Nombre de Conductor:		Temperatura Del Thermoking :	
Placa del Vehículo:	14	Hora de Finalizacion de cargue del producto:	
		Hora de Despacho del producto:	

CERDOS DEL VALLE S.A certifica Que: Que los productos transportados (Carnes frias , planta de procesos carnicos) fueron procesados en esta planta bajo parametros de calidad, los animales fueron sometidos a las rutinas aceptadas internacionalmente y legisladas en nuestro pais en lo que se refiere a inspeccion veterinaria ante y post mortem de animales de abasto publico . Al final de la inspeccion se dictamino la no presencia de sintomas , ni hallazgos microscopicos de enfermedades infectocontagiosas, Zoonoticas y/o vesiculares , ni en la canal ni en las visceras examinadas , por tanto se declaran aptas para el consumo humano.

LA PRESENTE GUIA DE TRANSPORTE Y DESTINO, ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL COLOMBIANO.

PRODUCTO DESPACHADO POR: NOMBRE: CARGO:	15	NOMBRE Y CARGO DE QUIEN EMITE LA GUIA:	
---	----	--	--

CONTAMINACIÓN CRUZADA

- ✓ Procedimientos como lavar, pelar, cortar, batir entre otros, se realizan de manera tal que se protegen los alimentos y las materias primas de la contaminación
- ✓ El establecimiento previene la contaminación de los alimentos precocidos y cocidos
- ✓ Los equipos y utensilios que hayan entrado con materias primas o elementos contaminados se lavan y desinfectan para su posterior uso



MANEJO DE TEMPERATURAS

- ✓ Los alimentos cocidos deben alcanzar una temperatura mayor a 60°C
- ✓ Los alimentos que requieren refrigeración o congelación deben estar a las temperaturas optimas
- ✓ Por ejemplo el pollo crudo debe estar en refrigeración -2°C a 4°C
- ✓ Registros de temperaturas



CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

- ✓ Cumplir la legislación sanitaria para envases en contacto con alimentos.
- ✓ Limpios y de uso exclusivo para alimentos.
- ✓ Las operaciones de envasado, empacado y embalaje deben realizarse en un área independiente con condiciones que protejan el alimento de contaminación
- ✓ No se almacenan sustancias peligrosas en áreas de preparación y de almacenamiento



PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES PLAN DE SANEAMIENTO

Comprende los programas de:



Limpieza y desinfección.



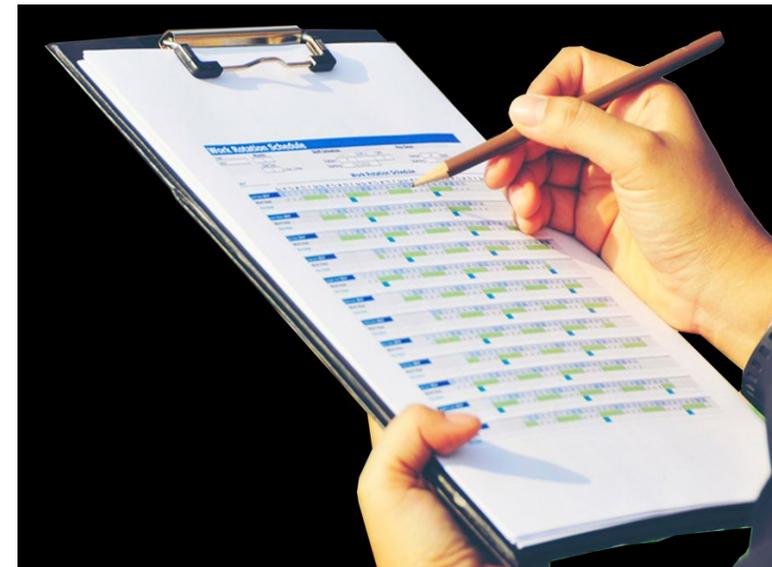
Manejo de residuos.



Control integrado de plagas.



Abastecimiento de agua potable.



- ✓ REGISTROS
- ✓ PROCEDIMIENTOS

FUENTE: Resolución 2674 del 2013 – Min salud.

PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES

PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

- ✓ Programa documentado e implementado para la limpieza y desinfección de:
 - Áreas (pisos, paredes, techos ...)
 - Equipos y utensilios requeridos para la limpieza y desinfección
 - Unidades sanitarias

- ✓ Selección de agentes y sustancias utilizadas
 - Concentraciones
 - Formas de uso
 - Tiempos de contacto

- ✓ Área para almacenamiento de sustancias de L y D.
- ✓ Sustancias de Ly D rotuladas.



PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES

PLAN DE SANEAMIENTO

Suministro y calidad de agua potable

- ✓ Programa documentado e implementado
- ✓ El establecimiento debe disponer de agua potable en cantidad suficiente para sus operaciones y actividades de limpieza y desinfección



Tanque de almacenamiento

- ✓ Superficie interna en material apto
- ✓ Acceso para limpieza y desinfección
- ✓ Protegido de contaminación externa
- ✓ Identificado indicando su volumen (capacidad para un día de operación)

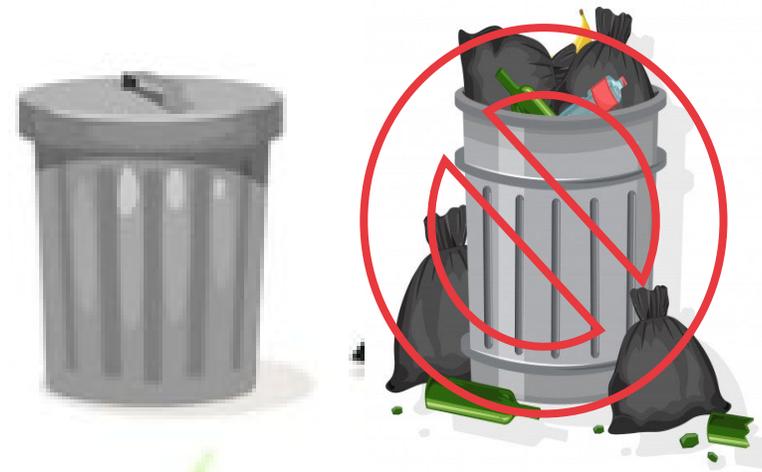


PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES

PLAN DE SANEAMIENTO

RESIDUOS SOLIDOS

- ✓ Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos
- ✓ Disposición adecuada y retiro oportuno de los residuos solidos
- ✓ Los recipientes para la disposición temporal de los residuos de material sanitario y tapados
- ✓ Los residuos solidos se disponen de forma que se impida el acceso y proliferación de plagas



PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES

PLAN DE SANEAMIENTO

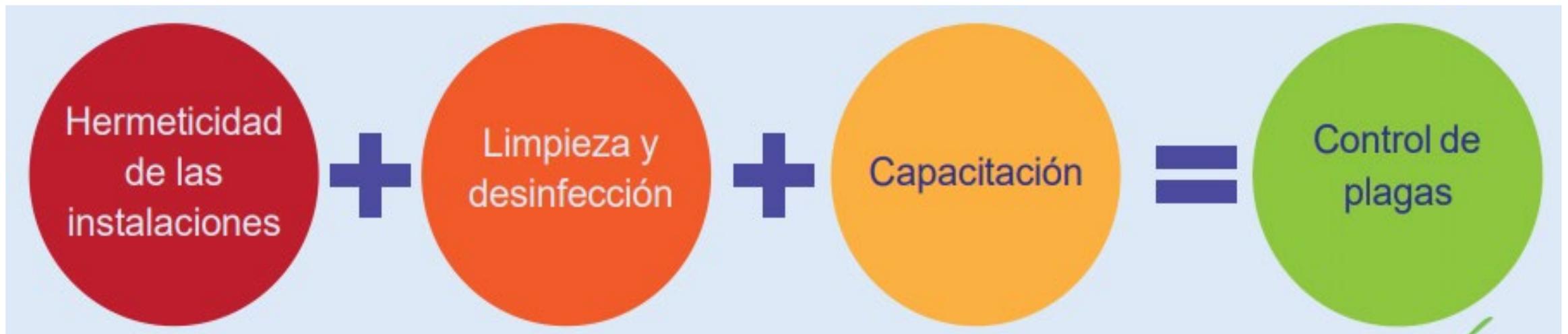
CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

- ✓ Programa documentado e implementado para el manejo integral de plagas sobre la base de un diagnóstico del establecimiento y enfoque preventivo que incluya como mínimo
- ✓ Controles en
- ✓ ventanas , Aberturas de ventilación, Sellado de agujeros y desagües, Mantenimiento de instalaciones y alrededores.
- ✓ Manejo de residuos



Fuente: BPM-INVIMA

PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES PLAN DE SANEAMIENTO



Fuente: BPM-INVIMA



¡GRACIAS!



ivcalimentosnarino@idsn.gov.co