


 <p>Alcaldía Municipal <b>Ibagué</b> NIT. 800113389-7</p>	<p><b>PROCESO: GESTION EN SALUD</b></p>	<p><b>Código: INS-GS-21</b></p>	
	<p><b>INSTRUCTIVO: MANIPULACION DE ALIMENTOS</b></p>	<p><b>Versión: 01</b></p>	
		<p><b>Fecha:</b> 11/12/2015</p>	
		<p><b>Página: 1 DE 5</b></p>	

## MANIPULACION DE ALIMENTOS

 <p>Alcaldía Municipal <b>Ibagué</b> NIT.800113389-7</p>	<p><b>PROCESO: GESTION EN SALUD</b></p>	<p><b>Código: INS-GS-21</b></p>	
	<p><b>INSTRUCTIVO: MANIPULACION DE ALIMENTOS</b></p>	<p><b>Versión: 01</b></p>	
		<p><b>Fecha:</b> 11/12/2015</p>	
		<p><b>Página: 2 DE 5</b></p>	

**1. OBJETIVO:** Autorizar a una persona natural o jurídica para capacitar a manipuladores de alimentos; y expedición de certificados para desarrollar actividades como manipulador de alimentos.

## 2. TERMINOLOGIA Y DEFINICIONES:

**Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.



**Alimento adulterado:** El alimento adulterado es aquel:

- a. Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;
- b. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas;
- c. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales, y
- d. Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

**Alimento alterado:** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

**Alimento contaminado:** Alimento que 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.

**Alimento de mayor riesgo en salud pública:** Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

 <p>Alcaldía Municipal <b>Ibagué</b> NIT.800113389-7</p>	<p><b>PROCESO: GESTION EN SALUD</b></p>	<p><b>Código: INS-GS-21</b></p>	
	<p><b>INSTRUCTIVO: MANIPULACION DE ALIMENTOS</b></p>	<p><b>Versión: 01</b></p>	
		<p><b>Fecha:</b> 11/12/2015</p>	
		<p><b>Página: 3 DE 5</b></p>	

**Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

**Manipulador de alimentos:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

**Materia prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

**Insumo:** Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

**Proceso tecnológico:** Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

**Registro sanitario:** Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e importar un alimento con destino al consumo humano.

**Restaurante o establecimiento de consumo de alimentos:** Es todo establecimiento destinado a la preparación, consumo y expendio de alimentos.



**Sustancia peligrosa:** Es toda forma material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

### 3. CONDICIONES GENERALES

*Alimentos de Mayor Riesgo en Salud Pública.* Para efectos del Decreto 3075/97 se consideran alimentos de mayor riesgo en salud pública los siguientes:

Carne, productos cárnicos y sus preparados.

Leche y derivados lácteos.

 <p>Alcaldía Municipal <b>Ibagué</b> NIT. 800113389-7</p>	<p><b>PROCESO: GESTION EN SALUD</b></p>	<p><b>Código: INS-GS-21</b></p>	
	<p><b>INSTRUCTIVO: MANIPULACION DE ALIMENTOS</b></p>	<p><b>Versión: 01</b></p> <p><b>Fecha:</b> 11/12/2015</p> <p><b>Página: 4 DE 5</b></p>	

Productos de la pesca y sus derivados.

Productos preparados a base de huevo.

Alimentos de baja acidez empacados en envases sellados herméticamente (pH >4.5).

Alimentos o comidas preparados de origen animal listos para el consumo.



Agua envasada.

Alimentos infantiles.

Este Instructivo tiene relación directa con las empresas certificadas para adelantar las capacitaciones en BPM y toma de muestras para exámenes, a las personas o establecimientos. Para finalmente la secretaria expedir el certificado de manipulación de alimentos

#### 4. DESARROLLO DEL INSTRUCTIVO



- Re  
cepcionar los documentos de solicitud de certificación. Tecnico Operativo / Auxiliar
- Re  
visar la documentación y determina si cumple los requerimientos. Profesional Universitario
- Si  
no cumple con los requisitos se devuelve a la persona natural o jurídica. Profesional universitario
- Si  
la documentación cumple con los requerimientos, se remite al asesor juridico de la secretaria de salud. Profesional universitario
- Re  
visar y firmar la resolución de autorización. Secretario (a) de Despacho
- Ent  
regar la resolución de autorización al interesado y archivar la copia. Tecnico

 <p>Alcaldía Municipal <b>Ibagué</b> NIT.800113389-7</p>	<p><b>PROCESO: GESTION EN SALUD</b></p>	<p><b>Código: INS-GS-21</b></p>	
		<p><b>INSTRUCTIVO: MANIPULACION DE ALIMENTOS</b></p>	
		<p><b>Fecha:</b> 11/12/2015</p>	
		<p><b>Página: 5 DE 5</b></p>	

- Operativo / Auxiliar
- Utilizar la base de datos de los capacitadores en manipulación de alimentos. Act  
Tecnico operativo
  - Recepcionar y revisar la Programación de la capacitación por parte de las Empresas Manipuladores de Alimentos. Re  
Profesional universitario
  - Supervisar y verificar el cumplimiento de las Empresas capacitadoras en Manipuladores de Alimentos Su
  - Recibir y verificar la Documentación del manipulador requerida para expedición de certificados. Re
  - Si no cumple con los requisitos se devuelve al manipulador sea persona natural o jurídica. Si
  - Si la documentación cumple con los requisitos se procede a radicar. Si
  - Elaborar Certificados de Manipulación de Alimentos. Ela
  - Firmar los Certificados. Secretario (a) de Despacho Fir
  - Entregar de Certificados. Ent
  - Archivar. Arc

## 5. CONTROL DE CAMBIOS

6. VERSION	VIGENTE DESDE	OBSERVACION
01	11/12/2015	Primera versión sigami

 Alcaldía Municipal <b>Ibagué</b> NIT. 800113389-7	<b>PROCESO: GESTION EN SALUD</b>	<b>Código: INS-GS-21</b>	
	<b>INSTRUCTIVO: MANIPULACION DE ALIMENTOS</b>	<b>Versión: 01</b> <b>Fecha:</b> 11/12/2015 <b>Página: 6 DE 5</b>	

Revisó	Aprobó
Iván José Barragán Solís Director de Salud Publica	Gilma Lucia Peña Daza Secretaria de despacho