

 <p>Alcaldía Municipal Ibagué NIT. 800113389-7</p>	PROCESO: GESTION EN SALUD	Código: INS-GS-21	
		Versión: 02	
INSTRUCTIVO: MANIPULACION DE ALIMENTOS	Fecha: 30/07/2018		
	Página: 1 DE 5		

MANIPULACION DE ALIMENTOS

 <p>Alcaldía Municipal Ibagué NIT. 800113389-7</p>	<p>PROCESO: GESTION EN SALUD</p>	<p>Código: INS-GS-21</p>	
		<p>INSTRUCTIVO: MANIPULACION DE ALIMENTOS</p>	
	<p>Fecha: 30/07/2018</p>		
	<p>Página: 2 DE 5</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 Ibagué NIT. 800113389-7</p>	<p>PROCESO: GESTION EN SALUD</p>	<p>Código: INS-GS-21</p>	
	<p>INSTRUCTIVO: MANIPULACION DE ALIMENTOS</p>	<p>Versión: 02</p> <p>Fecha: 30/07/2018</p> <p>Página: 3 DE 5</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 Ibagué NIT. 800113389-7</p>	<p>PROCESO: GESTION EN SALUD</p>	<p>Código: INS-GS-21</p>	
		<p>INSTRUCTIVO: MANIPULACION DE ALIMENTOS</p>	
	<p>Fecha: 30/07/2018</p>		
	<p>Página: 4 DE 5</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

- Recepcionar los documentos de solicitud de certificación. Técnico Operativo / Auxiliar
- Revisar 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 jurídico de la secretaria de salud. Profesional universitario
- Revisar y firmar la resolución de autorización. Secretario (a) de Despacho
- Entregar la resolución de autorización al interesado y archivar la copia. Técnico Operativo / Auxiliar
- Actualizar la base de datos de los capacitadores en manipulación de alimentos. Técnico operativo
- Recepcionar y revisar la Programación de la capacitación por parte de las Empresas Manipuladores de Alimentos. Profesional universitario
- Supervisar y verificar el cumplimiento de las Empresas capacitadoras en

 Alcaldía Municipal Ibagué NIT. 800113389-7	PROCESO: GESTION EN SALUD	Código: INS-GS-21	
	INSTRUCTIVO: MANIPULACION DE ALIMENTOS	Versión: 02 Fecha: 30/07/2018 Página: 5 DE 5	

Manipuladores de Alimentos

- Recibir y verificar la Documentación del manipulador requerida para expedición de certificados.
- Si no cumple con los requisitos se devuelve al manipulador sea persona natural o jurídica.
- Si la documentación cumple con los requisitos se procede a radicar.
- Elaborar Certificados de Manipulación de Alimentos.
- Firmar los Certificados. Secretario (a) de Despacho
- Entregar de Certificados.
- Archivar.

5. CONTROL DE CAMBIOS

VERSION	VIGENTE DESDE	OBSERVACION
01	11/12/2015	Primera versión sigami
02	30/07/2018	CAMBIO EL NOMBRE DEL PROCESO

Revisó	Aprobó
Johana Marcela Barbosa Director de Salud Publica	Gelver Dimas Gómez Gómez Secretaria de despacho