

PLAN NACIONAL MULTIMODAL 2024

Comunidad Nacional de Conocimiento en:

PREVENCIÓN DE PELIGROS EN EL SECTOR HOTELES Y RESTAURANTES



El cuidado de sí
suma a tu vida

SESIÓN 9: NORMAS SANITARIAS PARA LOS EMPLEADOS DE RESTAURANTES Y HOTELES


Experto Líder:

MIREYA DELGADILLO SÁNCHEZ

Perfil Profesional:

Nutricionista Dietista de la UN
Magister en Alimentación y Nutrición de PUJ

 mireya.delgadillosanchez@gmail.com

 +57-3118121655



Ruta del conocimiento



Evaluémonos



“ Hacer que nuestros hoteles y restaurantes, sean sanos, agradables y seguros, es nuestra responsabilidad”

Autor: Mireya Delgadillo S





OBJETIVO GENERAL.

Identificar los principales aspectos a tener en cuenta en el cumplimiento de las normas sanitarias en Restaurantes y Hoteles.



Objetivos específicos



Definir que es sanidad.



Establecer las normas sanitarias para lo empleados, qué significa?.



Principales Normas en Hoteles.



Principales Normas en Restaurantes.

Marco legal.

Las normas sanitarias en Colombia se deben aplicar en todo el territorio nacional y se debe dar estricto cumplimiento de las mismas.

Con base en esta reglamentación estaremos llevando a cabo esta capacitación.



RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 (Julio 22)

Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL,

En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial, de las conferidas en la Ley 09 de 1979, el artículo 2° del Decreto-ley 4107 de 2011 y el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012, y

CONSIDERANDO:

Que el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012, 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 pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social.

Que conforme con lo anterior, se hace necesario establecer los requisitos y condiciones bajo las cuales el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), como autoridad sanitaria del orden nacional, deberá expedir los registros, permisos o notificaciones sanitarias.

Que la presente resolución fue notificada a la Organización Mundial del Comercio (OMC), mediante los documentos identificados con las signaturas G/SPS/N/COL/249 y G/TBT/N/COL/191 del 19 y 20 de marzo de 2013.



Artículo 2°. Ámbito de aplicación. Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en todo el territorio nacional a: a) Las personas naturales y/o jurídicas dedicadas a todas o alguna de las siguientes actividades: fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos; b) **Al personal manipulador de alimentos,** c) **A las personas naturales y/o jurídicas** que fabriquen, envasen, procesen, exporten, importen y comercialicen materias primas e insumos; d) **A las autoridades sanitarias** en el ejercicio de las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de alimentos para el consumo humano y materias primas para alimentos.



BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.



HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.



CAPÍTULO III

Personal manipulador de alimentos

Artículo 11. **Estado de salud.** El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. **Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.** La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

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. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador.



Quiénes deben de utilizar equipos de protección personal en un restaurante y para que?

- Mascarillas y respiradores.
- Lentes o máscara de **protección** facial.
- Guantes.
- Cofias o gorros desechables.
- Delantales.



CONSIDEREMOS ESTOS ASPECTOS:

1. Por qué son importantes los Equipos de Protección Personal (EPP) en la industria de alimentos?

a. Porque cumplen primero que todo, con la **protección** a los trabajadores.

b. Porque garantizan la **inocuidad de los alimentos**, que muchas veces se ven contaminados por mala manipulación.





Elementos como guantes, gafas, gorros o tapabocas no solo cumplen la función de proteger a los trabajadores, sino también evitan la transferencia de gérmenes patógenos de los trabajadores a los alimentos.

Es muy importante tener en cuenta que los Equipos de Protección Personal (EPP) necesarios son diferentes para cada establecimiento o industria y varían de acuerdo con los procesos operativos y con el producto que se prepara o produce.



ASPECTOS RELEVANTES.



➤ PROTECCIÓN PARA OÍDOS

PROTEGER a los trabajadores de las lesiones auditivas, una vez se haga un análisis de la cantidad de ruido con el fin de encontrar el mejor mecanismo o Equipo de Protección Personal (EPP)

Los principales EPP para proteger la audición en la industria alimentaria son:

TAPONES PARA OÍDOS.

PROTECTORES AUDITIVOS.



➤ PROTECCIÓN OCULAR

En algunas industrias del sector de alimentos es necesaria la implementación de Equipos de Protección Personal (EPP) para los ojos, debido a riesgos como: salpicaduras en la preparación de alimentos, o la operación de maquinaria que libera residuos o material particulado que podrían afectar la visión.



Gafas: Existen varios tipos de gafas para cada una de las necesidades de protección ocular en la industria de alimentos. Cada una tiene una aplicación específica y un grado de protección que varía de acuerdo con los requerimientos de cada industria.

Pantallas faciales: En esta categoría se pueden encontrar varios tipos de protectores para el rostro con distintos grados de protección entre los que se encuentran: máscaras, cascos y pantallas faciales contra salpicaduras, entre otros.



PROTECCIÓN PARA EL SISTEMA RESPIRATORIO

La exposición directa y constante a partículas de alimentos como la harina, el café o las especias aumentan el riesgo de que los trabajadores sufran enfermedades respiratorias.

Y

Es muy importante que todas las personas que manipulan alimentos hagan uso del cubrebocas sin excepción, con el fin de evitar contaminar los alimentos con virus y bacterias.



Mascarillas o Tapabocas:

Son una de las protecciones más comunes e indispensables para la inocuidad alimentaria. Existen varios tipos de tapabocas con distintos niveles de protección; desde protección simple contra el polvo y partículas de harinas, hasta tapabocas con filtros antipartículas y antigás.



PROTECCIÓN PARA LA CABEZA:

Para los establecimientos del sector ALIMENTARIO, por lo general, solo es necesario el uso de protección en la cabeza que evite que los cabellos no contaminen los alimentos.



• **Gorro o cofia:** Este tipo de protección es de uso obligado para cualquier persona que manipule alimentos en cualquier etapa de producción. Los gorros o cofias pueden ser de diferentes materiales y la elección del modelo indicado varía de acuerdo con las funciones del trabajador. Se recomienda que el gorro o cofia facilite la transpiración para evitar el sudor, sobre todo en climas cálidos.



• **Guantes de Vinilo o Nitrilo:** Este tipo de protección se usa especialmente para los procesos de preparación de alimentos y su función es la de proteger a los alimentos de agentes contaminantes que puedan estar en las manos y viceversa. Es muy importante tener en cuenta que, aunque se use este tipo de guantes, el lavado de manos debe realizarse con frecuencia.



- **Guantes térmicos:** Como su nombre lo indica, este tipo de guantes tiene como objetivo proteger a los trabajadores de temperaturas extremas como cuando se operan estufas u hornos.



• **Guantes de malla:** Sirven para proteger las manos de cortes o heridas provocadas por objetos punzantes. Este tipo de protección es ampliamente utilizada, por ejemplo, en los procesos de corte de la industria cárnica.



PROTECCIÓN PARA BRAZOS Y CUERPO

Es muy importante que todos los trabajadores que manipulen alimentos usen protección para evitar manchas y salpicaduras, en especial cuando se trabaja con líquidos y productos químicos. Existen varios tipos de Equipos de Protección Personal (EPP) para brazos y cuerpo.



Delantales:

Estos son un elemento indispensable para todos los trabajadores del sector y la industria de alimentos.

Se recomienda el uso de delantales reutilizables de materiales impermeables como el polipropileno.

Lo ideal es que sean de un color que deje apreciar los restos alimenticios y la suciedad.,



Mangas o protectores de brazos:

Estas se usan en el área del antebrazo y se usan para evitar el contacto con productos químicos nocivos o a los cortes.

Pueden ser neopreno, vinilo, polietileno o uretano, al igual que los guantes, se recomienda que las mangas o protectores de brazos sean de color azul.

Calzado de protección:

El calzado es uno de los elementos que más transportan microorganismos y es por eso que en los negocios de la industria de alimentos nunca se debe usar el mismo calzado que se usa en la calle.

Se recomienda el uso de calzado con puntera de protección para cuidar los pies en caso de caídas de elementos pesados y con suela antideslizante para evitar resbalones y caídas.

PARA TENER EN CUENTA.

La higiene en el área de lavado de una cocina profesional es de vital importancia para preservar la inocuidad de los alimentos. Los operarios de la zona de lavado deben cumplir con los protocolos de Bioseguridad y las buenas prácticas de higiene personal.

SE RECOMIENDA que los operarios del área de lavado usen el siguiente Equipo de Protección Personal (EPP)

- Gorro o cofia
- Uniforme de dotación (preferiblemente antilíquido o impermeable)
- Delantal impermeable
- Guantes
- Calzado antideslizante y totalmente cubierto



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.....

Capítulo 111 **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Artículo 11.** Estado de salud. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos: 1. **Contar con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.** La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año. 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. Dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando las medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación del alimento que pueda generarse por el estado de salud del personal manipulador. 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.



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: 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 éste. 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; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utiliza delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.



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

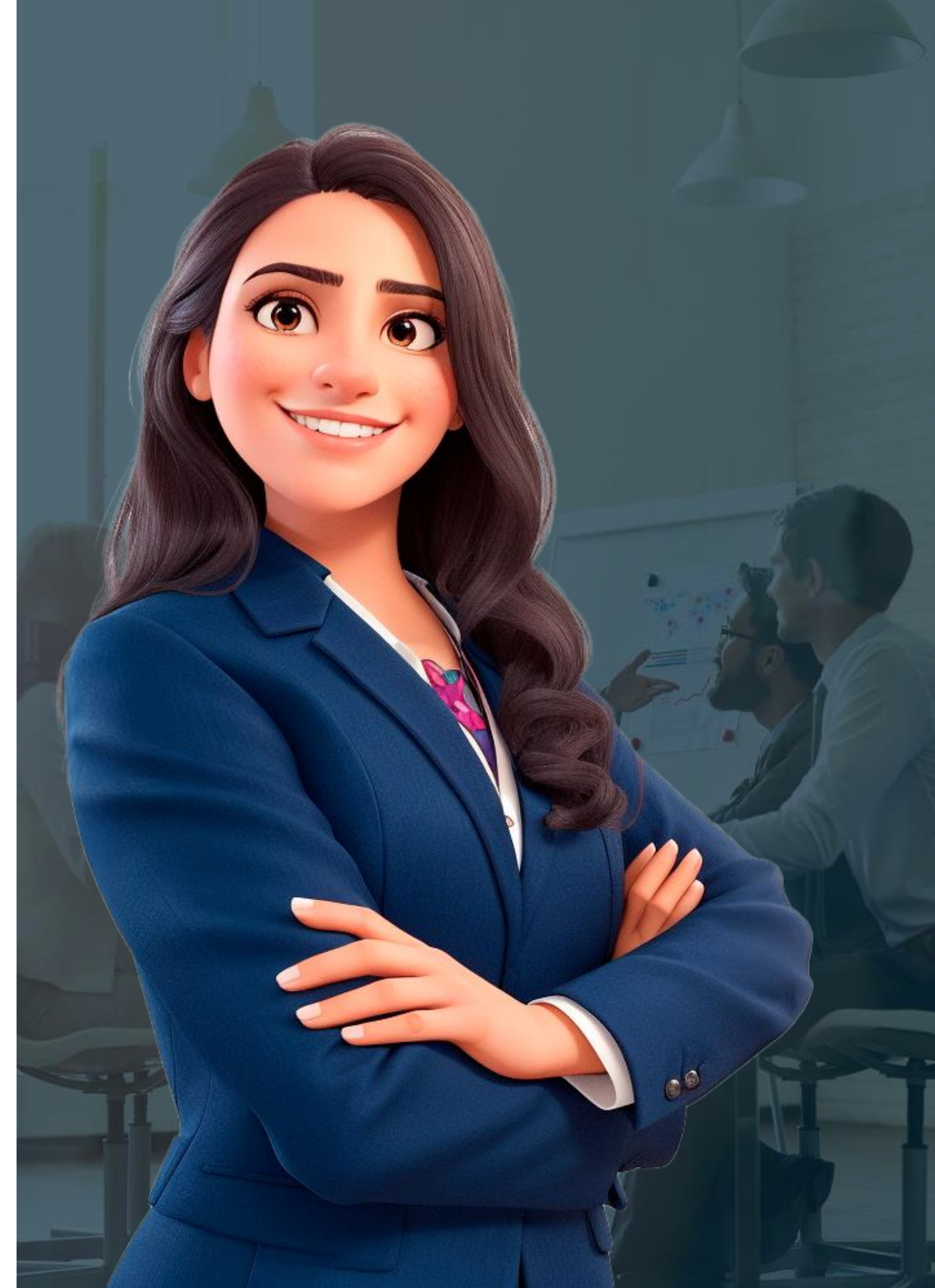


3. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo. 4. **Lavarse las manos** con agua y jabón desinfectante, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Será obligatorio realizar la desinfección de las manos cuando los riesgos asociados con la etapa del proceso así lo justifiquen. 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. 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. 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 éste se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a contaminación.....y continúa....



Conclusiones.

- Hemos visto la importancia que tiene el cumplimiento de las normas sanitarias y todos los aspectos que se contemplan en las mismas, con el fin de proteger a los trabajadores de restaurantes y hoteles y así mismo prevenir la contaminación de los alimentos.
- Y otra reflexión es que no por utilizar los EPP, debemos descuidarnos con nuestro aseo personal y las medidas de prevención.



VESTIMENTA en Industrias de Alimentos








Portal de
inocuidad

Cartelería - www.portaldeinocuidad.com

<https://www.portaldeinocuidad.com/web/vestimenta-para-manipuladores-de-alimentos/>

Bibliografía

-  https://prevencion-riesgoslaborales.com/riesgos-laborales-en-un-restaurante#google_vignette
-  https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20No.%20986%20de%202023.pdf
-  <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>
-  <https://www1.funcionpublica.gov.co/documents/418537/604808/1962.pdf/abe38fb4-e74d-4dcc-b812-52776a9787f6>
-  <https://www.fda.gov/food/buy-store-serve-safe-food/manipulacion-segura-de-los-alimentos-lo-que-usted-debe-saber>



Evaluémonos





¿Preguntas?

Preguntas:

1. Todos los empleados de un restaurante u hotel está obligado a cumplir con las normas.

- a. Verdadero.
- b. Falso

2. Los empleados que cursen con alguna enfermedad, deben notificarla a su superior inmediato?

- a. Para prevenir contagio de los demás empleados.
- b. Para que le den incapacidad
- c. Para cumplir con la norma
- d. Todas las anteriores
- e. Ninguna de las anteriores.

3. Es obligación tener un certificado médico para trabajar con alimentos??

- a. Si
- b. No



Recuerda que POSITIVA tiene para ti:

Posipedia

<https://posipedia.com.co/> 



Cursos virtuales



Artículos



Audios



Juegos digitales



OVAS



Guías



Mailings



Videos

POR MUCHAS CONEXIONES MÁS

Andrés

Despierta todos los días seguro y feliz, porque permanece informado de las noticias y actividades nuevas en SST con su comunidad educativa Positiva Educa en WhatsApp.



1

Escanea el Código QR con tu celular.



2

Síguenos y entérate de todas las actualizaciones de nuestro Plan Nacional de Educación.



3

¡Recuerda!

El canal lo encuentras en la pestaña de Novedades de tu Whatsapp



¡SIGUENOS EN NUESTRA COMUNIDAD EDUCATIVA!



Escanea el código
QR con tu celular