 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G9.PP	04/06/2020
	GUÍA DE ALMACENAMIENTO EN PUNTOS DE ENTREGA DE ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL	Versión 2	Página 1 de 15

INTRODUCCIÓN

Trabajar con alimentos es un acto que todos realizamos a diario, muchas veces se cree que quienes manipulan alimentos son únicamente los operarios de planta, chefs y cocineros; pero la verdad es que hay muchas otras personas que con su esfuerzo y trabajo contribuyen diariamente a que los alimentos suministrados por el ICBF sean de calidad e inocuidad, con lo que previene el riesgo de contraer enfermedades. Las enfermedades transmitidas por alimentos afectan a la población más vulnerable como los niños, ancianos, mujeres en periodo de gestación y personas con afectaciones en la salud. Si se manipulan alimentos adoptando buenas prácticas de manufactura, se evitará que se vea afectada la salud de las personas, las cuales se pueden enfermar por el consumo de alimentos contaminados o alterados. Las enfermedades transmitidas por alimentos - ETAS, además de causar malestar a quienes las padecen, pueden también tener consecuencias más graves a corto o largo plazo. Además de los males que causan a la salud de las personas también desprestigian a los alimentos y a quienes trabajan en su manipulación, lo cual significa una pérdida de confianza de la gente y un perjuicio para todos. El aporte como manipuladores en los puntos de entrega primario resulta entonces clave y la labor dentro de éstas es de suma importancia para cuidar de la calidad e inocuidad de los alimentos en general y especialmente de los Alimentos de Alto Valor Nutricional - AAVN¹.


Durante los procesos de recepción, almacenamiento y distribución de cada uno de los Alimentos de Alto valor Nutricional - AAVN se registran pérdidas considerables, por el deterioro o daño que sufren por diferentes factores tales como: conocimientos insuficientes sobre la naturaleza de los alimentos, espacios inadecuados, prácticas deficientes en la manipulación y almacenamiento, falta de medidas para evitar la presencia de plagas, medios deficientes de transporte, entre otros. Estas pérdidas de alimentos que se producen se pueden reducir si se mejoran los métodos de manipulación, almacenamiento y distribución. Por tanto, es necesario velar porque conserven su valor nutritivo, calidad e inocuidad.

Para cumplir con este propósito, la Dirección de Nutrición de la Sede de la Dirección General del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF ha elaborado esta guía, como una herramienta de consulta y aplicación para personas relacionadas con el manejo de los puntos de entrega primario de almacenamiento en todo el país y teniendo como base la normatividad legal vigente.

1. OBJETIVO

Verificar y establecer procedimientos, prácticas y principios básicos de calidad e inocuidad, durante los procesos de recepción, almacenamiento y distribución de los Alimentos de Alto Valor Nutricional dando cumplimiento a la normatividad legal vigente.

¹ Organización Panamericana de la Salud. Manual de Capacitación para Manipuladores de Alimentos.

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G9.PP	04/06/2020
	GUÍA DE ALMACENAMIENTO EN PUNTOS DE ENTREGA DE ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL	Versión 2	Página 2 de 15

2. ALCANCE

Esta guía es dirigida a todas las personas que participan en la manipulación de Alimentos de Alto Valor Nutricional que entrega el ICBF en puntos de entrega primario.

3. DEFINICIONES

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden 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 especias.

Alimento Adulterado: Es aquel:

- a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;
- b) Que haya sido adicionado con 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. Se incluye, pero no se limita a:

- a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;
- b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.


Alimento contaminado: Alimento que presenta o 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 Alto Valor Nutricional - AAVN: Son aquellos alimentos que son adicionados o enriquecidos o fortificados o que se consideran buena fuente de macro o micronutrientes, buscando contribuir a la ingesta de uno o varios nutrientes esenciales y aportar en el cubrimiento de las necesidades de energía total de la población beneficiaria de los programas ICBF.

Alimento de mayor riesgo en salud pública: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

Alimento de menor riesgo en salud pública: Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G9.PP	04/06/2020
	GUÍA DE ALMACENAMIENTO EN PUNTOS DE ENTREGA DE ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL	Versión 2	Página 3 de 15

Alimento de riesgo medio en salud pública: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento de este, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

Alimento perecedero: El alimento que, debido a su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

Autoridades Sanitarias Competentes: Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

Apilar: Colocar ordenadamente un objeto sobre otro.

Arrumar: Distribuir la carga en grupos o montones organizados.


Bodega de alimentos: Es todo establecimiento de alimentos cuyo fin primordial es almacenar alimentos terminados, empacados o a granel.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas 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.

Contaminación cruzada: Producida por la transferencia de contaminantes físicos, químicos o biológicos a un alimento a través de las manos, utensilios, equipos, mesas, tablas de cortar, entre otros. La contaminación cruzada directa ocurre al mezclarse alimentos cocidos con crudos, en el almacenamiento cuando los alimentos crudos entran en contacto con los alimentos listos para el consumo.

Contaminación biológica: Incluye la contaminación de los alimentos por bacterias, virus o parásitos; el problema principal lo constituyen las bacterias por su capacidad de reproducirse hasta cantidades que enferman a las personas que los consumen o hasta que producen toxinas que enferman; su capacidad de reproducirse hace que en pocas horas se formen grupos o colonias de millones de bacterias que aún en esa cantidad resultan imposible de verse a simple vista en los AAVN.

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G9.PP	04/06/2020
	GUÍA DE ALMACENAMIENTO EN PUNTOS DE ENTREGA DE ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL	Versión 2	Página 4 de 15

Contaminación física: Contaminación de los alimentos por materias extrañas como, por ejemplo, partículas de metal desprendidas por utensilios o equipos, pedazos de vidrio por rotura de lámparas, pedazos de madera procedentes de estibas u otros residuos que pueden caer en el alimento y contaminarlo; estos contaminantes físicos, en especial los del tipo metal o vidrio, son potencialmente capaces de producir heridas en quien consume un alimento.

Contaminación química: Contaminación de los alimentos por contacto accidental con sustancias químicas tóxicas como plaguicidas, combustibles, lubricantes, pinturas, detergentes, desinfectantes u otros.

Elementos de amarre: Cuerdas, bandas, cables, cadenas, entre otros.

Embalaje: Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.

Enfermedades Transmitidas por Alimentos - ETA: Son el síndrome originado por la ingestión de alimentos y/o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población.

Envase primario: Artículo que está en contacto directo con el alimento destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

Envase secundario: Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

Envase terciario: Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.


Escalera: Herramienta que se utiliza para ascender o descender de un lugar. No afiance la escalera fija sobre arrumes de materiales, utilice escaleras de tijera o andamios. Guárdelas en sitios diferentes a pasillos.

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.

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G9.PP	04/06/2020
	GUÍA DE ALMACENAMIENTO EN PUNTOS DE ENTREGA DE ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL	Versión 2	Página 5 de 15

Infección: Las Infecciones Alimentarias son las ETA producidas por la ingestión de alimentos y/o agua contaminados con agentes infecciosos específicos tales como bacterias, virus, hongos, parásitos, que en la luz intestinal pueden multiplicarse o lisarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal y desde allí alcanzar otros aparatos o sistemas.

Intoxicación: Las Intoxicaciones alimentarias son las ETA producidas por la ingestión de toxinas formadas en tejidos de plantas o animales, o de productos metabólicos de microorganismos en los alimentos, o por sustancias químicas que se incorporan a ellos de modo accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo.

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.

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

Limpieza: La eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

Lote: Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

Manipular: Mover, trasladar, transportar o empacar mercancías con las manos o con ayuda mecánica.

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

Medio de transporte: Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera que moviliza mercancías, incluidos los remolques y semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo motor.


Microorganismo: Organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos.

PEPS: Primeras entradas, primeras salidas.

Plaga: Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

Sustancia peligrosa: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G9.PP	04/06/2020
	GUÍA DE ALMACENAMIENTO EN PUNTOS DE ENTREGA DE ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL	Versión 2	Página 6 de 15

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.

Vigilancia epidemiológica de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos: es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente y continua, su tabulación, análisis e interpretación. Del mismo modo, le permite tomar una serie de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con éstas, la divulgación y evaluación del sistema empleado para este fin.

4. DESARROLLO

4.1. Condiciones básicas de higiene en el almacenamiento y distribución de AAVN

Como se encuentra en las definiciones, las Buenas Prácticas de Manufactura – BPM, 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 producción².

Debido a que la manipulación de alimentos es una actividad en la que los alimentos están expuestos a una serie sucesiva de riesgos de contaminación en cualquiera de las fases, tanto de almacenamiento como de distribución, cualquier desvío producido por una manipulación incorrecta puede acarrear un peligro para el consumidor.

El término **manipulador de alimentos** se refiere a aquella persona que por su actividad laboral tiene contacto con los alimentos, incluye las etapas preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, por venta, suministro y servicio.


4.1.1. Estructura física de los sitios de almacenamiento

El lugar ideal donde se almacenan los alimentos debe cumplir unos requisitos mínimos de infraestructura que garanticen las condiciones adecuadas para mantener los alimentos secos, libres de plagas (insectos voladores y rastreros, roedores, pájaros), libres de contaminación por hongos, bacterias y microorganismos en general. La edificación debe estar diseñada y construida de tal forma que proeja lo ambientes de almacenamiento del polvo, lluvia e ingreso de plagas y animales, adicionalmente que permita realizar la limpieza y desinfección adecuadamente.

Las áreas de almacenamiento de AAVN deberán estar aisladas de cualquier tipo de dormitorio y debe contar con sitio adecuado e higiénico para el consumo de alimentos.

² Resolución 2674 de 2013. Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social.

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G9.PP	04/06/2020
	GUÍA DE ALMACENAMIENTO EN PUNTOS DE ENTREGA DE ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL	Versión 2	Página 7 de 15

El suministro de agua debe ser suficiente para realizar actividades diarias del punto de entrega, como son: lavado de manos, utensilios, limpieza y desinfección de las áreas en especial la de almacenamiento de AAVN.

El punto de entrega primario, debe procurar contar con iluminación natural, de lo contrario contar con iluminación artificial.


Los requisitos mínimos que debe tener la infraestructura de punto de entrega primario para el almacenamiento de alimentos son:

Tabla 1. Características físicas de punto de entrega primario

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	ESPECIFICACIONES
Ubicación	<p>Debe estar aislado de cualquier riesgo de contaminación para los alimentos (Ejemplo: cuando el punto esté ubicado al lado de un caño).</p> <p>Sus accesos y alrededores están limpios, libres de acumulación de basura, libre de estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para los AAVN.</p> <p>El espacio está libre de materiales, equipos o elementos en desuso que faciliten la limpieza de las instalaciones.</p> <p>El espacio destinado para el almacenamiento de los AAVN es suficiente para garantizar la calidad e integridad de estos.</p>
Dimensiones	Las dimensiones deben estar en relación con el volumen de los alimentos a almacenar.
Ventilación	La ventilación debe ser suficiente de tal forma que no ponga en riesgo la calidad de los alimentos.
Paredes, Pisos Y Techos	<p>Las paredes deben ser de material resistente, impermeables, de colores claros, no absorbentes, lisas sin grietas y de fácil limpieza y desinfección, deben encontrarse limpias y en buen estado, estas pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.</p> <p>Los pisos, paredes y techos están contruidos con materiales que permiten y facilitan la limpieza y desinfección o se observan en buen estado, limpios y no representan un riesgo para la inocuidad de los alimentos.</p>
Drenajes	Todos los sifones y orificios de evacuación de aguas residuales deben estar provistos con la correspondiente rejilla para evitar el ingreso de plagas y roedores.
Servicios sanitarios	Debe poseer un adecuado servicio sanitario en buen estado y con los elementos necesarios de higiene.

Las instalaciones deben contar con lavamanos suficientes dotados de jabón, desinfectante y toallas desechables o secador de manos; siempre provistos de sustancias desinfectantes en cantidad

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G9.PP	04/06/2020
	GUÍA DE ALMACENAMIENTO EN PUNTOS DE ENTREGA DE ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL	Versión 2	Página 8 de 15

suficiente para impedir el paso de contaminación de unas zonas a otras. El jabón utilizado en los lavamanos se recomienda que sea líquido y de tipo bactericida.

Se recomienda que en lo posible existan sanitarios separados para el personal manipulador de alimentos como para el público o visitantes; los cuales deben estar en número suficiente, acorde al número de empleados. Los inodoros estarán localizados sin comunicación directa con el área de almacenamiento y la ventilación debe ser hacia la calle o hacia áreas diferentes a las dispuestas para el almacenamiento de los alimentos. Los sanitarios deberán estar dotados de papel higiénico y recipientes para desechos, siempre en óptimas condiciones de limpieza. Este sector debe incluir lavamanos o estaciones de lavado de manos debidamente equipadas.

Deberá destinarse un área exclusiva para el almacenamiento de químicos, en la cual deberá destinarse el almacenamiento de los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios, así como para guardar los elementos para la higiene de las bodegas y sustancias químicas para el control de plagas. Por lo tanto, este sector debe estar bien separado del lugar de almacenamiento de los AAVN y deberá mantenerse en buenas condiciones de limpieza, con los productos debidamente ordenados, etiquetados y cuando sea necesario en lugares bajo llave. Nunca se usarán los empaques de los AAVN para almacenar químicos. Los productos químicos deberán ser mantenidos en su envase original; si es necesario y por alguna causa transferirlos de envase, es necesario etiquetar debidamente los nuevos envases y escribir las advertencias del fabricante sobre su uso y cuidados.


4.1.2. Funciones básicas del responsable encargado de almacenamiento – manipulador de alimentos.

- Revisar, evaluar y supervisar las condiciones higiénicas sanitarias y administrar, las existencias de los AAVN para proteger la calidad y minimizar las pérdidas o daños.
- Recibir los AAVN comprobando que correspondan a las cantidades y calidades establecidas en las fichas técnicas de cada AAVN, facturas (según aplique) o guía de despacho del proveedor. Deberá rechazar productos que estén deteriorados o no correspondan a la programación.
- Almacenar y resguardar los bienes y materiales en buenas condiciones de uso.
- Despachar los bienes y materiales, según las cantidades y especificaciones establecidas en el formato de programación de AAVN.
- Mantener diligenciados y actualizados los registros de control de existencias de los bienes bajo su custodia.
- Garantizar que se ejecute el plan de capacitación.
- Informar según corresponda, cualquier irregularidad en la recepción.
- Envío de reportes, según lo establecido por el ICBF.

4.1.3. Prácticas higiénicas y medidas de protección

La persona responsable del punto de entrega primario de almacenamiento y todas las personas que intervengan en las actividades de almacenamiento y distribución deberán asegurarse de tomar todas

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!


 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G9.PP	04/06/2020
	GUÍA DE ALMACENAMIENTO EN PUNTOS DE ENTREGA DE ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL	Versión 2	Página 9 de 15

las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente, para ello debe cumplir con unos requisitos mínimos de conocimiento en manipulación de alimentos y ponerlos en práctica a diario, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Mantener estricto aseo e higiene personal.
- 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.
- Mantener las manos limpias.
- Mantener las unas cortas, limpias y sin esmalte.
- No se permite usar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores.
- Lavarse las manos con agua, jabón y 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 presentar un riesgo de contaminación para el alimento.
- Portar vestimenta de trabajo indicada de tonalidad clara que permita visualizar fácilmente su limpieza; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura; cuando se utilice delantal, éste debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
- Nunca utilizar la vestimenta como paño para limpiar o secar.
- Los manipuladores de alimentos no podrán salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.
- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
- Se deberá mantener el calzado en adecuadas condiciones de limpieza y se deberá hacer uso del limpiador de calzado industrial al menos cada vez que se ingrese a la bodega.
- De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes debe ser apropiado para la operación realizada y debe evitarse la acumulación de humedad y contaminación en su interior para prevenir posibles afecciones cutáneas de los operarios. El uso de guante no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.
- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas en donde se almacenen los alimentos.
- Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.
- Los visitantes deben cumplir todas las prácticas de higiene establecidas en esta guía y portar la vestimenta y dotación adecuada.

Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G9.PP	04/06/2020
	GUÍA DE ALMACENAMIENTO EN PUNTOS DE ENTREGA DE ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL	Versión 2	Página 10 de 15

4.1.4. Estado de salud

Todo manipulador de alimentos deberá contar con una certificación médica, en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos; en cada bodega se deberán tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

Además, a cada manipulador se le deberá realizar un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas epidemiológicas, principalmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.

El representante legal de la EAS y el responsable del punto de entrega deberán realizar seguimiento a los manipuladores, ya que, dependiendo de la valoración efectuada por el médico, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias, registrando medidas correctivas y preventivas tomadas con el fin de mitigar la posible contaminación de los AAVN que se pueda generar por el estado de salud del personal manipulador de alimentos.

En todos los casos como resultado de la valoración médica se deberá solicitar un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

En los puntos de entrega, el representante legal de la EAS y el responsable de los puntos de entrega, tendrán la responsabilidad de garantizar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o se sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o enfermedad diarreica aguda.


Cada manipulador de alimentos tiene la responsabilidad de comunicar a su jefe inmediato sobre posibles enfermedades que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos.

4.1.5. Educación y Capacitación

Todo personal deberá recibir una capacitación inicial de 10 horas al ingreso, los temas de dicha capacitación estarán relacionados con Buenas Prácticas de Manufactura, control de los puntos del proceso que estarán bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo, así como los límites del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites, el soporte de dicha capacitación debe ser verificable dado caso que se requiera.

Los puntos de entrega tendrán un plan de capacitación permanente, mensualmente se deberá impartir mínimo una hora de formación, reforzando los temas de la capacitación inicial; este plan deberá contener al menos los siguientes aspectos: metodología, duración, cronograma y temas específicos a impartir, el enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con el sitio y el proceso. Dicho plan debe estar en físico y archivado en la bodega de almacenamiento.

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G9.PP	04/06/2020
	GUÍA DE ALMACENAMIENTO EN PUNTOS DE ENTREGA DE ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL	Versión 2	Página 11 de 15

Las capacitaciones están bajo la responsabilidad del representante legal de la bodega del contratista y el coordinador de la bodega garantizará que se realicen las capacitaciones, además éstas solo podrán ser efectuadas por profesionales cuyo perfil demuestre su idoneidad técnica, científica y experiencia específica en áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Se deberá llevar registro del personal nuevo y antiguo, conforme a la capacitación que cada uno ha recibido, junto con la fecha y firma respectiva.

En todo caso se debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

4.2. Condiciones generales durante el almacenamiento

El objetivo del almacenamiento es conservar los alimentos seguros, inocuos y secos. Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar a rotación de los productos. Periódicamente se deben dar salida a los productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar focos de contaminación.

4.2.1. Condiciones de recepción de los AAVN

En la recepción de los AAVN se deberá evitar la contaminación, alteración, la proliferación de microorganismos indeseables, el deterioro de los empaques, entre otros.

4.2.2. Planificación de la recepción


- Disponer de espacio físico para el almacenamiento del alimento.
- Antes de cualquier ingreso el lugar debe estar perfectamente limpio.
- Se debe evitar el descargue de alimentos bajo la lluvia, pues el agua daña los empaques y puede mojar el alimento (Bienestarina® y alimentos de alto valor nutricional), recurra a opciones de protección para garantizar que este no se afecte por esta circunstancia.

4.2.3. Requisitos higiénicos de almacenamiento

La recepción de Bienestarina Más y los otros Alimentos Alto Valor Nutricional debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos; se debe asegurar las óptimas condiciones sanitarias de limpieza y conservación y con los controles necesarios.

Los manipuladores de alimentos no podrán entrar en contacto con los alimentos hasta que no se hayan cambiado de indumentaria y adopten las debidas precauciones higiénicas y medidas de protección.

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G9.PP	04/06/2020
	GUÍA DE ALMACENAMIENTO EN PUNTOS DE ENTREGA DE ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL	Versión 2	Página 12 de 15

4.2.4. Sistema de control

Debe haber una rotación de producto de modo que lo primero en entrar debe ser lo primero en salir de la bodega (Principio PEPS). Queda prohibida la distribución de Bienestarina Más y otros Alimentos de Alto Valor Nutricional que se hayan devuelto a la bodega por defectos.

Debe haber registros de los productos devueltos por defectos y de calidad, en donde conste que la disposición final no pone en riesgo la salud de las personas.

4.2.5. Inspección previa al descargue de los alimentos

- Verificar que el vehículo cumpla con las condiciones sanitarias, relacionadas con limpieza, desinfección, estibas (la carga debe estar aislada del piso del vehículo para evitar contaminación), de tal forma que se garantice la adecuada protección y conservación de los alimentos. Se prohíbe el transporte de alimentos dispuesto sobre bolsas, costales u otro tipo de elementos, como medio para separar los alimentos del piso.
- Verificar que el vehículo que transporte los AAVN lleve en su exterior en forma clara y visible la leyenda: **“Transporte de Alimentos”**.
- El vehículo deberá estar en buenas condiciones de limpieza y desinfección.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos con sustancias químicas peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de la contaminación del alimento como combustibles, agroquímicos, detergentes etc.


Los alimentos se rechazarán si:

- Presentan olor desagradable o diferente al usual
- Se observan áreas magulladas, golpeadas (para las cajas)
- Se observan los empaques dañados, rotos, inflados o abiertos.
- Tienen señales de deterioro por insectos o roedores.
- Los empaques se encuentran mojados, húmedos o con presencia de moho.
- Los empaques están sucios o se observan contaminados con sustancias.
- Se observa que los empaques contienen diferente a lo marcado en la etiqueta.
- La fecha de vencimiento se encuentra caducada.

4.2.6. Descargue de los alimentos

- Se deberá supervisar el descargue para el conteo de los AAVN.
- Se debe verificar que los utensilios (estibas u otros recipientes) no hayan sido usados para el almacenamiento de otros alimentos o de sustancias químicas que pongan en riesgo la inocuidad de los AAVN.
- Supervisar que los alimentos sean descargados con cuidado evitando averías y roturas. Si hay instrumentos para transportar se deben utilizar.
- Levantar y no dejar caer los sacos, no arrastrarlos, no emplear elementos físicos para descargar que puedan generar una rotura en el empaque.

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G9.PP	04/06/2020
	GUÍA DE ALMACENAMIENTO EN PUNTOS DE ENTREGA DE ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL	Versión 2	Página 13 de 15

- Evitar cargar o descargar bajo la lluvia porque la humedad daña el empaque.
- Las pérdidas generadas durante el descargue se deben recolectar mediante (barrido) y llevar al sitio destinado para eliminación.
- Los alimentos que evidentemente se encuentren alterados (mojados, empaques rotos o se evidencia que el alimento se encuentra deteriorado o descompuesto) se debe separar y cuantificar para el reporte de avería y reposición de AAVN.

4.2.7. Condiciones de almacenamiento

El almacenamiento de Alimentos de Alto Valor Nutricional se debe realizar en adecuadas condiciones de sanidad y limpieza, alejado de focos de contaminación y debidamente protegidos.

En las áreas destinadas para almacenar los AAVN solo serán destinadas para este fin, solamente deberán almacenarse alimentos y nunca deberán almacenarse con productos químicos; nunca se podrá almacenar alimentos en baños, vestuarios u otras áreas donde puedan resultar contaminados. Los alimentos deberán ser almacenados en lugares retirados de las áreas de lavado de utensilios y de almacenamiento de residuos. Se debe verificar que los recipientes destinados para el almacenamiento de los AAVN se hayan limpiado y sanitizado.

4.2.7.1. Almacenamiento en estantería:


- Se debe calcular la capacidad y resistencia para sostener los materiales a almacenar colocando los más pesados en la parte baja, verificar la naturaleza y resistencia del suelo, sistemas de trabajo, dimensiones, pesos, localización y tipos de cargas.
- La estantería debe estar en buen estado libre de oxidaciones, en su defecto debe estar recubierta con un empaque plástico que impida el paso de alguna contaminación directa al producto a almacenar.⁴

4.2.7.2. Almacenamiento – Estibado

Todo alimento almacenado debe colocarse sobre estibas, teniendo en cuenta:

- Antes de colocar las estibas, el suelo deberá estar perfectamente limpio.
- Las estibas se deben distribuir de acuerdo con las demarcaciones cuando existan.
- Las estibas deben quedar completamente cubiertas con la carga.
- La estiba no deberá sobresalir del fondo del arrume.
- Las estibas deberán estar limpias, niveladas para que no se caiga el arrume, sin materiales que puedan romper o rasgar los bultos.
- Los alimentos no deben quedar en contacto con el piso.
- No se deben utilizar estibas sucias ni deterioradas.
- Cada estiba se identificará con tarjetas que permitan visualizar la siguiente información:
 - Nombre del AAVN
 - Fecha de vencimiento
 - Fecha de ingreso

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G9.PP	04/06/2020
	GUÍA DE ALMACENAMIENTO EN PUNTOS DE ENTREGA DE ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL	Versión 2	Página 14 de 15

- Cantidad de AAVN

4.2.7.3. Almacenamiento en otros recipientes

- Antes de colocar los recipientes el suelo deberá estar perfectamente limpio.
- Los recipientes deberán estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación de los alimentos, además deben ser de fácil lavado y se deberán almacenar de forma que no estén expuestos a contaminación.
- Se deben llenar los recipientes hasta su capacidad y no sobrepasarla.
- En caso de almacenar AAVN en su empaque primario, los recipientes de almacenamiento deberán disponer de tapa y se deberá hacer uso permanente de ésta.
- No se usarán recipientes sucios ni deteriorados.
- Cada recipiente se identificará con tarjetas que permitan visualizar la siguiente información:
 - Nombre del AAVN
 - Fecha de vencimiento
 - Fecha de ingreso
 - Cantidad de AAVN

4.2.7.4. Alturas y distanciamiento de almacenamiento

Distancia de almacenamiento es de mínimo 10 cm de la pared y con la altura que permita ventilación de los productos arrumados.

Los arrumes no deben tocar la pared por ningún lado perimetralmente.

4.2.8. Recomendaciones


- Realizar el almacenamiento de los AAVN como se indica en esta guía.
- Rotular las estibas y los otros recipientes de almacenamiento de AAVN.
- Se deberá tener especial cuidado con la presencia de animales dentro del punto de entrega primario, ya que éstos ponen en riesgo de contaminación los AAVN.

4.2.9. Disposición final de AAVN

La disposición final de AAVN se realizará cuando el producto presente algún indicio de descomposición, deterioro, contaminación, avería y/o presente fecha de vencimiento caducada y el procedimiento por seguir es:

- Realizar una inspección para verificar la cantidad total de producto deteriorado y/o vencido.
- El alimento no apto para consumo humano debe tratarse según el **P6.PP Procedimiento Disposición Final para AAVN Vencidos o Averiadados**.
- En ninguna circunstancia se debe donar el producto para consumo animal o eliminarlo como producto de desecho sin previa vigilancia de la autoridad sanitaria y la presencia de un funcionario del ICBF.

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

 BIENESTAR FAMILIAR	PROCESO PROMOCIÓN Y PREVENCIÓN	G9.PP	04/06/2020
	GUÍA DE ALMACENAMIENTO EN PUNTOS DE ENTREGA DE ALIMENTOS DE ALTO VALOR NUTRICIONAL	Versión 2	Página 15 de 15

5. CONTROL DE CAMBIOS

Fecha	Versión	Descripción del Cambio
29/12/2016	G9.PP v1	Ajuste al alcance del documento, inclusión de definiciones, inclusión de características físicas de punto de entrega primario, inclusión de criterios para el correcto almacenamiento de AAVN en los puntos de entrega primario.
11/02/2013	G3.MPM4 Versión 2	Ajuste en formato del documento y actualización en la información de la guía.

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!