



MANUAL DE MEDIDAS PREVENTIVAS FRENTE A ENFERMEDADES BIOLÓGICAS Y RIESGOS LABORALES PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS.

BIOSEGURIDAD

La bioseguridad, se define como el conjunto de medidas preventivas, destinadas a mantener el control de factores de riesgo laborales procedentes de agentes biológicos, físicos o químicos, logrando la prevención de impactos nocivos, asegurando que el desarrollo o producto final de dichos procedimientos no atenten contra la salud y seguridad de trabajadores de la salud, pacientes, visitantes y el medio ambiente.



Desde el punto de vista preventivo, los accidentes nunca son fortuitos, existen siempre factores controlables y evitables que aumentan su riesgo de aparición, por lo que se deben establecer procedimientos de trabajo adecuados y adoptar medidas de protección colectiva (material de bioseguridad, ventilación adecuada, etc.) o individual (guantes, mascarillas, etc.) para evitar o minimizar el riesgo de accidente biológico, existen normas de higiene correctas las cuales se deben llevar a cabo en la cotidianidad, así mismo existen las medidas de protección universal que se deben seguir en todo momento para evitar los accidentes con riesgo biológico.

El personal que manipula alimentos desempeña una función primordial en la tarea de preservar la higiene de los alimentos durante las etapas de preparación, transformación, envasado, almacenamiento, distribución, venta y servicio.



SISTEMA DE PROTECCIÓN UNIVERASAL

LAVADO DE MANOS



Es la forma más eficaz de prevenir la infección cruzada de persona a persona y persona a alimentos. Se realiza con el fin de reducir la flora normal y remover la flora transitoria para disminuir la propagación de microorganismos infecciosos.

Se debe realizar en los siguientes casos:

- Antes de iniciar labores.
- Antes de realizar procedimientos como manipulación de alimentos de forma directa, recepción de alimentos y preparación de producto.
- Antes y después de facturar producto, despacharlo, preparar y manipular la materia prima.
- Antes y después de manipular heridas.
- Después de estar en contacto con secreciones y líquidos de precaución universal.
- Antes y después de entrar a cuartos de aislamiento (bodegas).
- Después de manipular objetos contaminados (productos de limpieza, basuras, etc.)
- Antes de colocarse guantes e inmediatamente después de retirarlos.
- Al finalizar labores.

USO DE LOS GUANTES

Es importante anotar que los guantes nunca son un sustituto del lavado de manos, dado que el material del guante no está fabricado para ser lavado y reutilizado, pues tiende a formar microporos cuando es expuesto a actividades tales como, stress físico, líquidos utilizados en la práctica diaria, desinfectantes líquidos e inclusive el jabón



Nativos
NATURALMENTE ACTIVOS



de manos, por lo tanto, estos microporos permiten la diseminación cruzada de gérmenes. Se debe usar guantes para todo procedimiento que implique contacto con:

- Materias primas
- Productos de limpieza
- Basuras
- Limpieza de trampas de grasa
- Limpieza de elementos de aseo (escobas, recogedores, traperos, etc.)

USO DE TAPABOCA Y COFIA



El cubreboca evita contaminación microbiológica proveniente de la nariz y la boca. Evita que las gotitas de saliva que no se ven a simple vista y que se generan al momento de hablar, toser o estornudar, sean esparcidas y lleguen a los alimentos. Es utilizado también para proteger al personal de algunos alimentos o sustancias que pudieran causarle daño o irritación.

- El cubreboca es un instrumento de previsión. Para que éste funcione como tal, debe cubrir tanto la nariz, como la boca, de lo contrario no será efectivo.
- El cubreboca debe mantenerse en las mejores condiciones y lo más seco posible, y su uso debe ser limitado.
- Si estas condiciones no se cumplen los microorganismos pueden multiplicarse, ya que, con la humedad de la saliva, el calor del aliento y el oxígeno que se les aporta con la respiración se favorece su crecimiento.

RECOMENDACIONES PARA EL USO CORRECTO DEL CUBREBOCAS:



- + Antes de colocarlo, lavarse las manos correctamente.
- + No dejar que entre en contacto con superficies que puedan estar contaminadas.
- + Es muy importante que las manos no toquen la parte interna del cubreboca.
- + Pasar por su cabeza las cintas elásticas y colocarlo buscando que quede cómodo, pero bien sujetado.
- + Ajustarlo a la cara, cubrir completamente boca y nariz.
- + Mientras se traiga puesto no tocarlo. Si por cualquier razón se llegara a tocar, debe lavarse las manos y sanitizarlas.
- + El cubreboca no se comparte con nadie, es de uso personal.
- + Para comer o beber, debe retirarse el cubreboca.
- + Aun cuando se utiliza el cubreboca, se debe de estornudar o toser cubriéndose la boca y nariz con un pañuelo o con el ángulo interno del codo.
- + Reemplazar el cubreboca cada vez que sea necesario (punto que se explica más adelante).

El cabello facilita la retención y posterior dispersión de microorganismos que flotan en el aire de la calle, centros comerciales, restaurantes, baños, etc. (estafilococos, corinebacterias), por lo que se considera como fuente de infección y vehículo de transmisión de microorganismo. Por lo tanto, antes de la colocación del vestido de cirugía, se indica el uso del gorro para prevenir la caída de partículas



contaminadas en el vestido, además deberá cambiarse el gorro si accidentalmente se ensucia.

RESTRICCIÓN DE LABORES EN TRABAJADORES MANIPULADORES DE ALIMENTOS



Cuando el personal de salud presente abrasiones, quemaduras, laceraciones, dermatitis o cualquier solución de continuidad en la piel de manos y brazos, se deberá mantener cubierta la lesión con material adecuado y se evitará el contacto directo con los alimentos, equipos de preparación y empaques hasta que exista curación completa de la herida.



PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES



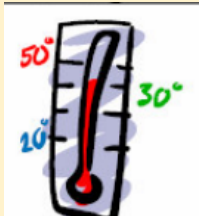
- Atrapamientos
- Caídas mismo nivel
- Temperaturas extremas
- Golpes
- Pinchazos
- Quemaduras
- Sobreesfuerzos
- Cortes
- Incendios
- Exposición sustancias químicas y biológicas

MEDIDAS PREVENTIVAS

- Extremar orden y limpieza.
- Prestar atención al fuego y productos calientes.
- Comprobar que los fuegos alimentados por gases funcionan bien.
- Mantener los productos químicos en el envase original y con la información del fabricante.
- No manipular aparatos eléctricos con las manos mojadas.
- No trabajar con enfermedades infecto-contagiosas ni heridas.
- Usar correctamente las máquinas y utensilios.
- Aplicar la formación recibida en manipulación de cargas y cuidados de espalda.
- Usar siempre los equipos de protección
 - Chaquetón isotérmico
 - Guantes isotérmicos
 - Guantes de protección de corte
 - Guantes de tarea de limpieza
 - Manguitos contra salpicaduras
 - Zapato de protección normalizado

RIESGOS Y PREVENCIÓN EN ÁREAS DE PREPARACIÓN

	RIESGOS	PREVENCIÓN
	Golpes, pinchazos y cortes por utensilios de cocina y pequeños electrodomésticos	• Mantener orden y limpieza en el puesto de trabajo • Utilizar los utensilios correctos para cada acción y utilizarlos correctamente • Utilizar los equipos de protección adecuados
	Caídas al mismo nivel, resbalones, tropezones y contusiones	• Usar calzado antideslizante • Mantener el piso seco y la cocina ordenada • Evitar dejar los cajones y puertas de armarios entreabiertas

	Quemaduras	• Prestar atención cuando se cocine en una fuente de calor • Disponer de ollas con soporte o "mango"
	Uso de productos químicos	• Evitar el contacto directo con estas sustancias
	Cambios de temperatura	• En cámaras frigoríficas, utilizar dotación adecuada



COMO EVITAR RIESGOS LABORALES

- Utilizar en el trabajo ropa distinta a la que se utiliza en la calle
- Llevar el pelo recogido y protegido con una cofia
- Mantener las uñas cortas y limpias
- Proteger los cortes y heridas en las manos con alguna cubierta impermeable (curas)
- Evitar comer o fumar mientras se preparan alimentos
- En caso de padecer resfriados estornudar tapándose la boca con un pañuelo y evitar tener contacto con los alimentos





CUALES SON LOS EPP QUE DEBO IMPLEMENTAR EN MI TRABAJO

Protección ocular: utilizar gafas de seguridad en el momento de preparar sustancias químicas para la limpieza

Protección de las manos: Utilizar guantes de caucho para al manipular sustancias químicas y bandejas calientes

Protección del cuerpo: utilizar dotación adecuada antifluidos

Protección del cabello: Utilizar gorro durante cada actividad que comprometa alimentos





NORMATIVIDAD

Manipuladores de alimentos Resolución 2674/2013

*Norma sanitaria de manipulación de alimentos Norma técnica NTS USNA
sectorial Colombia 007. 2017/07/10*