



Escuela Tecnológica Instituto Técnico
Central
Establecimiento Público de Educación Superior

PROCEDIMIENTO DE ESTADO DE SALUD DE PERSONAL DEL SUBSIDIO ALIMENTARIO

CÓDIGO: GSI-SST-PC-13

VERSIÓN: 1

VIGENCIA: 2024-08-26

PÁGINA: 1 de 9

1. OBJETIVO

Establecer un método sistemático para el desarrollo, implementación, y seguimiento del estado de salud del personal que labora en el banco de alimentos de las instalaciones de la Escuela Tecnológica Instituto Técnico Central, mediante el auto reporte de condiciones de salud, y sintomatología.

2. ALCANCE

El procedimiento empieza desde la llegada del personal hasta la medida correctiva tomada y su seguimiento

3. RESPONSABILIDADES

RECTOR DE LA ETITC.

Es responsable de garantizar la asignación de los recursos para la ejecución del programa y garantizar el mantener los controles para evitar la contaminación cruzada y calidad en los alimentos.

RESPONSABLE DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: Es responsable de diseñar el procedimiento de estado de salud del personal de subsidio de alimentos. Garantizar la divulgación de las actividades y/o los procedimientos al área de bienestar y subsidio de alimentación, a todo trabajador que vaya a ingresar a la cocina. La divulgación deberá ser antes de iniciar labores.

COPASST: Es responsable de visitar periódicamente los lugares de trabajo e inspeccionar los ambientes, máquinas, equipos, aparatos y las operaciones realizadas por el personal de trabajadores en cada área o sección de la institución en búsqueda del cumplimiento procedimiento e informar a la rectoría sobre la existencia de factores de riesgo y sugerir las medidas correctivas y de control

BRIGADA DE EMERGENCIAS: Es responsable de reaccionar ante una emergencia en la institución e informar acerca de las desviaciones correspondientes al COPASST y al responsable de SST, con el fin de establecer los planes de acción relacionados.

"LÍDERES DE PROCESO: Son responsables de asegurar que se realicen y implementen los controles para realizar la preparación de alimentos. Además, es responsables de:

CLASIF. DE CONFIDENCIALIDAD	IPB	CLASIF. DE INTEGRIDAD	A	CLASIF. DE DISPONIBILIDAD	1
-----------------------------	-----	-----------------------	---	---------------------------	---

Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad

Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el microsítio de calidad de la Escuela Tecnológica Instituto Técnico Central (ETITC)



Escuela Tecnológica Instituto Técnico
Central
Establecimiento Público de Educación Superior

PROCEDIMIENTO DE ESTADO DE SALUD DE PERSONAL DEL SUBSIDIO ALIMENTARIO

CÓDIGO: GSI-SST-PC-13

VERSIÓN: 1

VIGENCIA: 2024-08-26

PÁGINA: 2 de 9

- Velar porque se haga seguimiento y corrección de los peligros identificados.
- Cumplir y hacer cumplir los procedimientos, normas e instrucciones de preparación de alimentos establecidos por la institución para evitar contaminación cruzada.
- Mantener comunicación constante con el personal y colaboradores de su área para identificar condiciones presentes o potenciales que puedan generar riesgos o calidad en la preparación de alimentos"

FUNCIONARIOS, CONTRATISTAS Y USUARIOS: Son los responsables de cumplir las normas establecidas en el procedimiento, atender las inspecciones realizadas y acatar las recomendaciones que de ellas resulten. Son responsables además de reportar condiciones y sintomatología que impliquen una contaminación cruzada o calidad en la preparación de los alimentos.

- Asistir a las capacitaciones programadas aprobar satisfactoriamente las evaluaciones estas.
- Informar al empleador sobre cualquier condición de salud que le pueda generar restricciones, antes de realizar cualquier preparación de alimentos.
- Utilizar las medidas de prevención y protección el uso de tapabocas es obligatorio.

4. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

SINTOMATOLOGIA: La sintomatología, en términos médicos, hace referencia al conjunto de síntomas que presenta un individuo en relación con una enfermedad o condición clínica particular.

FIEBRE: Fenómeno patológico que se manifiesta por elevación de la temperatura normal del cuerpo y mayor frecuencia del pulso y la respiración. Usado también en plural para designar ciertas enfermedades infecciosas que cursan con aumento de temperatura.

SALUD: La salud es un estado de completo bienestar físico, mental y social, y no solamente la ausencia de afecciones o enfermedades

TOS: La tos es un reflejo que mantiene despejada la garganta y las vías respiratorias. Aunque puede ser molesta, la tos ayuda al cuerpo a curarse o protegerse. La tos puede ser aguda o crónica.

DIARREA: La diarrea es la evacuación intestinal de heces flojas y líquidas tres o más veces al día. La diarrea puede ser aguda, persistente o crónica.

VOMITO: Expulsión fuerte de algunos o todos los contenidos del estómago por la boca

CLASIF. DE CONFIDENCIALIDAD	IPB	CLASIF. DE INTEGRIDAD	A	CLASIF. DE DISPONIBILIDAD	1
-----------------------------	-----	-----------------------	---	---------------------------	---



Escuela Tecnológica Instituto Técnico
Central
Establecimiento Público de Educación Superior

PROCEDIMIENTO DE ESTADO DE SALUD DE PERSONAL DEL SUBSIDIO ALIMENTARIO

CÓDIGO: GSI-SST-PC-13

VERSIÓN: 1

VIGENCIA: 2024-08-26

PÁGINA: 3 de 9

AUTOREPORTE: Proceso mediante el cual el trabajador o contratista reporta por escrito al empleador o contratante las condiciones adversas de seguridad y salud que identifica en su lugar de trabajo.

MEDIDA CORRECTIVA: Una medida correctiva es una medida o procedimiento adoptado para resolver las no conformidades detectadas y para prevenir su recurrencia.

COCINA: Del latín coquina, la cocina es el sitio en el cual se prepara la comida.

ALIMENTOS: Alimento es cualquier sustancia consumida para proporcionar apoyo nutricional a un ser vivo.1 Los alimentos suelen ser de origen vegetal, animal o fúngico y contienen nutrientes esenciales, como carbohidratos, grasas, proteínas, vitaminas o minerales.

5. REQUISITOS Y CONDICIONES GENERALES

Consumir bacterias peligrosas transmitidas por los alimentos suele causar enfermedades dentro de 1 a 3 días después de consumir los alimentos contaminados. Sin embargo, la enfermedad también puede ocurrir dentro de 20 minutos o hasta 6 semanas después. Los síntomas de las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden incluir: vómitos, diarrea, dolor abdominal y síntomas similares a los de la gripe, tales como fiebre, dolor de cabeza y dolor del cuerpo.

Siga estos cuatro pasos simples:
limpie, separe, cocine y refrigere.

LIMPIE:

Lávese las manos y limpie las superficies con frecuencia

- Lávese las manos con agua y jabón durante al menos 20 segundos antes y después de manipular alimentos; después de utilizar el baño, y de tocar animales.
- Lave sus tablas de cortar, platos, utensilios y superficies con agua caliente y jabón después de preparar productos alimenticios.
- Considere el uso de toallas de papel para limpiar las superficies de la cocina. Si usa trapos de tela, lávelos con frecuencia usando el ciclo caliente.

CLASIF. DE CONFIDENCIALIDAD	IPB	CLASIF. DE INTEGRIDAD	A	CLASIF. DE DISPONIBILIDAD	1
-----------------------------	-----	-----------------------	---	---------------------------	---



**Escuela Tecnológica Instituto Técnico
Central**
Establecimiento Público de Educación Superior

PROCEDIMIENTO DE ESTADO DE SALUD DE PERSONAL DEL SUBSIDIO ALIMENTARIO

CÓDIGO: GSI-SST-PC-13

VERSIÓN: 1

VIGENCIA: 2024-08-26

PÁGINA: 4 de 9

- Enjuague las frutas y verduras frescas con agua corriente, incluidas aquellas que vaya a pelar. Frote los productos más duros con un cepillo limpio.
- Recuerde limpiar la tapa de los productos enlatados antes de abrirlos.

SEPARE:

Separe la carne cruda de los otros alimentos

- Separe del resto de los alimentos la carne, las aves y los pescados y mariscos crudos, así como los huevos, en las bolsas y en el refrigerador.
- Use una tabla de cortar para las frutas y verduras frescas, y otra diferente para la carne, las aves, y los pescados y mariscos crudos.
- Nunca ponga alimentos ya cocinados en un plato que haya contenido carne, aves, huevos, pescados o mariscos crudos, a menos que el plato se haya lavado con agua caliente y jabón.
- No reutilice adobos que haya usado para alimentos crudos a menos que los haya hervido previamente."

COCINE:

Cocine a la temperatura adecuada

- El color y la textura no son indicadores de seguridad confiables. El único modo de asegurarse de que el consumo de carne, aves, huevos, y pescados y mariscos será seguro sin importar el método culinario es usar un termómetro para alimentos. Estos productos deben alcanzar la temperatura interna mínima segura para destruir cualquier bacteria dañina.
- Cocine los huevos hasta que la yema y la clara estén firmes. Use únicamente recetas en las que los huevos queden bien cocinados.
- Cuando cocine en un horno microondas, cubra, remueva y gire los alimentos para una cocción uniforme. Si no tiene plataforma giratoria, rote el plato a mano una o dos veces durante el cocinado. Deje siempre un tiempo de reposo, que ayuda a completar la cocción, antes de comprobar la temperatura interna con un termómetro para alimentos.
- Hierva tanto las salsas como las sopas cuando las recaliente.

REFRIGERE:

Refrigere los alimentos de inmediato

- Use un termómetro para refrigeradores para asegurarse de que la temperatura es de 4°C o menor en el refrigerador, y de -17° C o menor en el congelador.

CLASIF. DE CONFIDENCIALIDAD	IPB	CLASIF. DE INTEGRIDAD	A	CLASIF. DE DISPONIBILIDAD	1
------------------------------------	-----	------------------------------	---	----------------------------------	---

Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad

Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el microsítio de calidad de la Escuela Tecnológica Instituto Técnico Central (ETITC)



Escuela Tecnológica Instituto Técnico Central
Establecimiento Público de Educación Superior

PROCEDIMIENTO DE ESTADO DE SALUD DE PERSONAL DEL SUBSIDIO ALIMENTARIO





CÓDIGO: GSI-SST-PC-13

VERSIÓN: 1

VIGENCIA: 2024-08-26

PÁGINA: 5 de 9

- Refrigere o congele la carne, aves, huevos, pescados y mariscos, y otros productos perecederos en un máximo de 2 horas después de cocinarlos o comprarlos.
- Nunca descongele los alimentos a temperatura ambiente, como por ejemplo sobre la encimera. Hay tres modos seguros de descongelar alimentos: dentro del refrigerador, en agua fría y en el horno microondas. Los alimentos descongelados en agua fría o en el microondas deben cocinarse de inmediato.
- Deje a adobar los alimentos siempre dentro del refrigerador.
- Cuando tenga grandes cantidades de restos de comida, distribúyalos en envases poco profundos para su refrigeración más rápida.

ENFERMEDADES				
Nombre	Significado	Síntomas	Trasmisión	Tratamiento
 Norovirus	Es un virus responsable del 50 % de los brotes de gastroenteritis por intoxicación alimentaria en EE. UU.	<ul style="list-style-type: none"> • Náuseas • Vomito • Diarrea • Dolor abdominal 	<ul style="list-style-type: none"> • Se trasmite a través de alimentos o agua contaminada. • En superficies o por contacto directo con las personas con la enfermedad. 	No existe ningún medicamento para tratar la enfermedad. Por la cual se debe tratar los síntomas
 Shigella	Es una bacteria en forma de bacilo que puede causar diarrea en los seres vivos.	<ul style="list-style-type: none"> • Diarrea con sangra y/o mucosidad • Náuseas • Vomito • Fiebre 	<ul style="list-style-type: none"> • La enfermedad se trasmite por contaminación fecal-oral. • Por consumir alimentos o bebidas contaminadas con la bacteria. 	Con frecuencia, la shigelosis desaparece sin tratamiento. En algunos casos, los médicos recetan antibióticos a las personas con síntomas graves.
 Salmonella	La infección por Salmonella, es una enfermedad transmitida por los alimentos y causada por bacterias del género Salmonella.	<ul style="list-style-type: none"> • Náuseas y vómitos • Diarrea • Fiebre • Dolores de cabeza • Dolor abdominal. 	<ul style="list-style-type: none"> • La mayoría de las infecciones se contraen a través de alimentos contaminados (generalmente carne de ternera, carne de aves, huevos o leche). 	Con frecuencia, la salmonelosis desaparece sin tratamiento. Se puede administrar medicamento para la fiebre y el dolor abdominal
 Hepatitis A	La hepatitis A es una infección hepática contagiosa causada por un virus.	<ul style="list-style-type: none"> • Ictericia • Náuseas y vomito • Orina turbia • Fiebre 	<ul style="list-style-type: none"> • Ingieren agua o alimentos contaminados con materia fecal, o por contacto personal. 	No existen tratamientos específicos para la hepatitis A. Tu cuerpo eliminará el virus de la enfermedad solo.
 Escherichia Coli	Es una bacteria que produce una poderosa toxina que daña el recubrimiento del intestino delgado.	<ul style="list-style-type: none"> • Náuseas y vómitos • Diarrea con sangre • Dolor abdominal. 	<ul style="list-style-type: none"> • Proveniente del agua o de los alimentos contaminados, sobre todo de los vegetales crudos y de la carne de res molida poco cocida. 	La mayoría de las personas se recupera sin ningún tratamiento específico. Su médico puede recetarle antibióticos.

CLASIF. DE CONFIDENCIALIDAD

IPB

CLASIF. DE INTEGRIDAD

A

CLASIF. DE DISPONIBILIDAD

1



Escuela Tecnológica Instituto Técnico
Central
Establecimiento Público de Educación Superior

**PROCEDIMIENTO DE ESTADO DE SALUD DE PERSONAL DEL
SUBSIDIO ALIMENTARIO**

CÓDIGO: GSI-SST-PC-13

VERSIÓN: 1

VIGENCIA: 2024-08-26

PÁGINA: 6 de 9

6. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	RESPONSABLE	CONTROL	DOCUMENTO DE REFERENCIA	REGISTRO RESULTANTE
1.REALIZAR DIAGNOSTICO Al tener sospecha o encontrarse con alguna enfermedad infecto contagiosa deberá seguir los siguientes pasos	Personal del Banco de alimentos	N/A	N/A	N/A
2.INFORMAR Informar al jefe directo a Seguridad y salud en el Trabajo y personal la situación presentada	Personal del Banco de alimentos, Responsable SST.	Informar condiciones a normales	N/A	N/A
3.DIRIGIRSE A LA EPS Dirigirse a el centro de atención de urgencias más cercano	Personal del Banco de alimentos, Responsable SST.	N/A	N/A	N/A
4.PRESENTAR INFORME Y soportes correspondientes de la atención médica a personal talento humano, jefe directo y seguridad y salud en el trabajo	Personal del Banco de alimentos, Responsable SST.	N/A	N/A	N/A
5. DILIGENCIAR EL FORMATO Estado de salud personal Banco de Alimentos En caso de llegar a reportar una condición de salud o enferma en el personal se realiza la observación,	Personal del Banco de alimentos, Responsable SST.	N/A	N/A	Registro GSI-SST-44

CLASIF. DE CONFIDENCIALIDAD	IPB	CLASIF. DE INTEGRIDAD	A	CLASIF. DE DISPONIBILIDAD	1
------------------------------------	-----	------------------------------	---	----------------------------------	---

Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad

Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el microsítio de calidad de la Escuela Tecnológica Instituto Técnico Central (ETITC)



Escuela Tecnológica Instituto Técnico
Central
Establecimiento Público de Educación Superior

PROCEDIMIENTO DE ESTADO DE SALUD DE PERSONAL DEL
SUBSIDIO ALIMENTARIO

CÓDIGO: GSI-SST-PC-13

VERSIÓN: 1

VIGENCIA: 2024-08-26

PÁGINA: 7 de 9

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	RESPONSABLE	CONTROL	DOCUMENTO DE REFERENCIA	REGISTRO RESULTANTE
y medida correctiva donde no se deja ingresar al personal y se le solicita que asista el médico y presente los soportes necesarios. Si existen hallazgos críticos continua con la actividad 6 No: regresa a la actividad 3				
6.FORMULAR PLAN DE ACCIONES DE MEJOR Ya identificados y valorados los actos y condiciones subestándar y al comprobar que de acuerdo a la criticidad estos pueden tener complicaciones y requieren un grado de acción inmediata, estos se gestionarán directamente por el procedimiento de acciones y correctivas.	Personal del Banco de alimentos, Responsable SST.	N/A	N/A	N/A

7.ANEXOS:

SST-FO-44 Estado salud banco alimentos

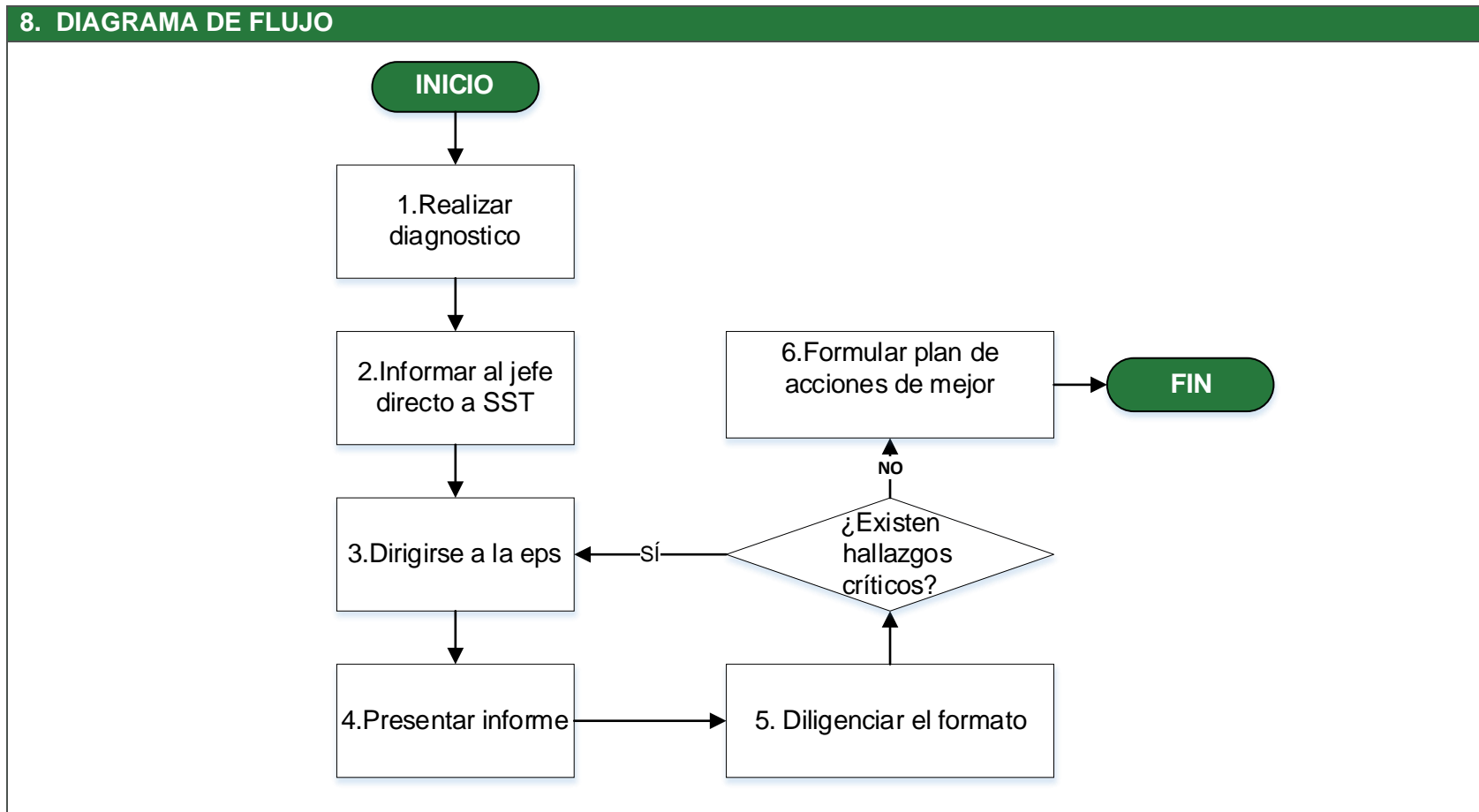
CLASIF. DE CONFIDENCIALIDAD	IPB	CLASIF. DE INTEGRIDAD	A	CLASIF. DE DISPONIBILIDAD	1
-----------------------------	-----	-----------------------	---	---------------------------	---

Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad

Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el microsítio de calidad de la Escuela Tecnológica Instituto Técnico Central (ETITC)



8. DIAGRAMA DE FLUJO





Escuela Tecnológica Instituto Técnico
Central
Establecimiento Público de Educación Superior

**PROCEDIMIENTO DE ESTADO DE SALUD DE PERSONAL DEL
SUBSIDIO ALIMENTARIO**

CÓDIGO: GSI-SST-PC-13

VERSIÓN: 1

VIGENCIA: 2024-08-26

PÁGINA: 9 de 9

9. SISTEMAS DE INFORMACIÓN

SISTEMA DE INFORMACIÓN	DESCRIPCIÓN	FRECUENCIA	UBICACIÓN
N/A	N/A	N/A	N/A

10. CONTROL DE CAMBIOS

FECHA	VERSIÓN	CAMBIOS
2024-08-26	1	Adopción del Procedimiento

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
ANDRES E. ORDUZ N. Profesional Universitario SST	ANAY PINTO VALENCIA Administrador de la Documentación	JORGE HERRERA ORTIZ Representante de la Dirección

CLASIF. DE CONFIDENCIALIDAD	IPB	CLASIF. DE INTEGRIDAD	A	CLASIF. DE DISPONIBILIDAD	1
------------------------------------	-----	------------------------------	---	----------------------------------	---

Documento controlado por el Sistema de Gestión de la Calidad

Asegúrese que corresponde a la última versión consultando el microsítio de calidad de la Escuela Tecnológica Instituto Técnico Central (ETITC)