

 MINISTERIO DEL INTERIOR	PROCESO	GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	VERSIÓN	01
	MANUAL	MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. SALA AMIGA DE LA FAMILIA LACTANTE.	PÁGINA FECHA VIGENCIA	1 de 6 17/11/2020

MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA SALA AMIGA DE LA FAMILIA LACTANTE

**Subdirección de Gestión Humana-Grupo de Seguridad y
Salud en el Trabajo.**

MININTERIOR


 MINISTERIO DEL INTERIOR	PROCESO	GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	VERSIÓN	01
	MANUAL	MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. SALA AMIGA DE LA FAMILIA LACTANTE.	PÁGINA	2 de 6
			FECHA VIGENCIA	17/11/2020

Tabla de contenido

	Pág.
1. OBJETIVO	2
2. ALCANCE	2
3. CONDICIONES GENERALES	2
4. DESCRIPCIÓN DEL MANUAL	3
5. CONTROL DE CAMBIOS	6
6. CONTROL DE FORMALIZACIÓN	6

1. OBJETIVO

Orientar a las usuarias de la Sala Amiga del Ministerio del Interior en las condiciones y medidas necesarias que garanticen la calidad higiénica sanitaria de la leche materna durante el proceso de extracción, conservación y transporte al hogar.

2. ALCANCE

El Manual de Buenas Prácticas de Manufactura inicia con la descripción de las condiciones generales de las instalaciones y finaliza con las condiciones de transporte de la leche materna al hogar.

Este manual está dirigido a las usuarias de la Sala Amiga de la Familia Lactante del Ministerio del Interior, así como a los colaboradores responsables del funcionamiento de la Sala y demás que se relacionen, a fin de garantizar la calidad en la prestación del servicio.


3. CONDICIONES GENERALES

Está demostrado que el mayor desarrollo del cerebro ocurre durante los primeros años de vida y depende en parte, del entorno en el que el niño o la niña crece, la protección que recibe y las interacciones humanas que experimenta. Por lo cual esta etapa se convierte en una “ventana de oportunidad”, pues una adecuada alimentación tiene un impacto enorme en la salud, desarrollo físico e intelectual del niño o la niña, en su rendimiento en la escuela e incluso en su productividad del mañana.

En este sentido, teniendo en cuenta que la leche materna es un alimento natural¹, recomendada por la Organización Mundial de la Salud para la alimentación exclusiva los primeros 6 meses de vida y como alimento complementario hasta los 2 años y más; la cual será extraída y conservada en la Sala de lactancia, para luego ser transportada al hogar de cada colaboradora, es necesario garantizar su inocuidad en todas las etapas de su manejo.

En consecuencia se elabora el presente Manual de Buenas Prácticas de Manufactura acorde con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y el Decreto 3075 de 1997, complementando así el Plan de Saneamiento Básico para asegurar la inocuidad de la leche materna, a través de condiciones y medidas necesarias durante el proceso de extracción, conservación y transporte al hogar.

¹ “... que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos...” Resolución 2674 de 2013 Ministerio de Salud.

 MINISTERIO DEL INTERIOR	PROCESO	GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	VERSIÓN	01
	MANUAL	MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. SALA AMIGA DE LA FAMILIA LACTANTE.	PÁGINA	3 de 6
			FECHA VIGENCIA	17/11/2020

4. DESCRIPCIÓN DEL MANUAL

CONDICIONES EN EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

Localización y accesos

- La sala estará ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación de la leche materna.
- Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para la leche materna.

Diseño y construcción

- La sala debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan otras operaciones o de medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.
- Sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento básico.
- En este espacio no se permite el almacenamiento de elementos, productos químicos o peligrosos ajenos a la extracción y/o conservación de la leche materna.

Instalaciones sanitarias

- El servicio sanitario debe mantenerse limpio y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón (líquido neutro) y/o desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.
- En la proximidad del lavamanos se deben colocar avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar la extracción de la leche materna.
- Se recomienda utilizar recipientes para la basura teniendo en cuenta las normas para el reciclaje con el fin de proteger el medio ambiente.

Pisos y paredes

- Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.
- Las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.
- Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

Techos

- Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, lisos, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y desinfección.

Puertas

- Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético.

 MINISTERIO DEL INTERIOR	PROCESO	GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	VERSIÓN	01
	MANUAL	MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. SALA AMIGA DE LA FAMILIA LACTANTE.	PÁGINA	4 de 6
			FECHA VIGENCIA	17/11/2020

Iluminación

- La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.
- Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación de la Sala deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Los equipos y utensilios empleados en la manipulación y conservación de la leche materna deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
- Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de la leche materna. Podrán emplearse otras superficies cuando exista una justificación tecnológica y sanitaria específica, cumpliendo con la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Todas las superficies de contacto con la leche materna deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.
- Los ángulos internos de las superficies de contacto con la leche materna deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.
- Las superficies de contacto directo con la leche materna no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.
- Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.
- Las mesas y mesones empleados en la manipulación y conservación deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.
- Contar con bandeja y pinza de acero inoxidable para colocar y guardar los frascos con la leche materna en el refrigerador o congelador luego de la extracción.
- Las sillas deben ser de fácil limpieza y desinfección, con espaldar y brazos, preferiblemente de color claro.

BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PERSONAL

Todas las personas relacionadas con la Sala Amiga deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en el manejo adecuado de la leche. Igualmente, deben estar en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar su contaminación o deterioro.

- El cambio y el sostén diariamente, así como el correcto lavado de manos son fundamentales para evitar la contaminación de la leche materna.
- La madre debe retirar anillos, relojes, pulseras, las uñas deben estar cortas y sin esmalte, para luego proceder al lavado de manos, utilizando jabón, de la siguiente manera:
 - Humedezca con agua sus manos.
 - Aplique suficiente jabón líquido que cubra las dos manos.
 - El lavado de las manos debe incluir las muñecas (cinco centímetros por encima de las manos).

 MINISTERIO DEL INTERIOR	PROCESO	GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	VERSIÓN	01
	MANUAL	MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. SALA AMIGA DE LA FAMILIA LACTANTE.	PÁGINA	5 de 6
			FECHA VIGENCIA	17/11/2020

- Coloque una mano sobre la otra intercale los dedos y frote bien, por los dos lados de la mano.
- Mientras las manos estén enjabonadas, limpie las uñas, restriegue cada dedo con la otra mano con movimientos circulares.
- Restriegue y lave cuidadosamente la palma de las manos.
- Use abundante agua para quitar el jabón.
- Utilice una toalla de papel desechable para secar las manos, luego cierre la llave del agua con la misma y deséchela.

PROCESO DE EXTRACCIÓN

Se recomienda realizar la extracción manual de la leche materna, sin embargo si la madre decide utilizar un extractor, ya sea manual o eléctrico, es necesario garantizar la adecuada limpieza y desinfección del mismo que evite riesgo en la contaminación de la leche materna y otras superficies con las que se tenga contacto en la Sala Amiga.

Es posible almacenar en un mismo recipiente, la leche que se extrae en distintos momentos del mismo día hasta reunir el volumen deseado. Para ello, se debe tener en cuenta que la leche materna debe permanecer refrigerada o congelada y la leche recién extraída se debe añadir a la leche que está en la nevera o en el congelador.

Antes

- Todos los frascos de vidrio con tapa rosca de plástico deben estar previamente esterilizados por ebullición durante 15 minutos.
- Tener cinta de enmascarar, marcador y toallas de papel a la mano.
- La madre debe recoger el cabello, lavar adecuadamente las manos y evitar hablar durante la extracción. Si tiene gripa se recomienda usar tapabocas.
- Colocar el frasco sobre una toalla de papel con la tapa boca arriba, y tener otra toalla de papel para secar las gotas de leche que salpiquen.

Durante

- Los primeros chorros de leche materna que salen, se deben desechar, esto contribuye a la reducción del 90% de las bacterias que están presentes regularmente en el pezón.

Al finalizar

- Una vez terminada la extracción, se tapa el frasco.
- Luego se rotula el frasco con el nombre y apellido de la madre, fecha y hora de la extracción, y se coloca sobre la bandeja de acero inoxidable.

PROCESO DE CONSERVACIÓN

- Con las pinzas se lleva a la nevera para su refrigeración o congelación, teniendo en cuenta los tiempos de conservación, de esta manera se evita tomar los frascos con las manos lo que disminuye el riesgo de contaminación.
- Para controlar la temperatura de la nevera se debe disponer de un termómetro cuyo rango oscile entre menos 20 y más 40 grados centígrados.

Los métodos de conservación más utilizados son:

 MINISTERIO DEL INTERIOR	PROCESO	GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	VERSIÓN	01
	MANUAL	MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA. SALA AMIGA DE LA FAMILIA LACTANTE.	PÁGINA	6 de 6
			FECHA VIGENCIA	17/11/2020

A temperatura ambiente por 4 horas

En refrigeración por 12 horas

En congelación por 15 días

TRANSPORTE AL HOGAR

- Las neveras térmicas, o de icopor o termos para transportar los frascos con la leche materna hacia el hogar deben estar limpios y desinfectados.
- Es importante mantener las pilas o el gel congelados permanentemente, para evitar cambios de temperatura en la leche materna durante su transporte.

Referencias

Ministerio de Salud y Protección Social y Programa Mundial De Alimentos. Lineamientos técnicos para la implementación de las salas amigas de la familia lactante en el entorno laboral. Colombia 2012.

Programa Mundial de Alimentos y Ministerio de Salud. Manual para la extracción, conservación, transporte y suministro de la leche materna. Colombia 2014.

Ministerio de Salud, Decreto 3075 de 1997. Actualización 2015

Ministerio de Salud, Resolución 2674 de 2016.

Ministerio de Salud y Protección Social Resolución 2423 de 2018

Ley 1823 de 2017

5. CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS	FECHA
01	Versión Inicial, el presente manual de BPM SAFL es una parte esencial para el desarrollo de estrategias de la organización, y proporcionan una hoja de ruta para las operaciones diarias comprendidas al tema en cuestión. Aseguran el cumplimiento de las leyes y regulaciones, brindan orientación para la toma de decisiones y simplifican los procesos internos.	17/11/2020

6. CONTROL DE FORMALIZACIÓN

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
<u>JIMENA RESTREPO GARNICA</u> TÉCNICO ADMINISTRATIVO <u>NANCY DÁVILA SUANCHA</u> CONTRATISTA <u>CARLOS ANDRÉS JIMÉNEZ</u> <u>CERQUERA</u> PRACTICANTE SST	<u>CAROLINA DEL PILAR PRADA</u> <u>GRANADOS</u> COORDINADORA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.	<u>MARÍA ISABEL PALACIOS</u> <u>RODRÍGUEZ</u> SUBDIRECTORA DE GESTIÓN HUMANA. Validado a través del correo mariai.palacios@mininterior.gov.co con fecha del 17/11/2020