



RESOLUCION No. DE 2014
(04 DE JUNIO DE 2014)

005 - - 333

Por la cual se determina los procedimientos para la expedición del Concepto Sanitario para la habilitación de servicios a Restaurantes o Establecimientos Gastronómicos y los requisitos necesarios para lograr su Acreditación de excelencia en la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

LA SECRETARIA DE DESPACHO AREA DE DIRECCION SALUD DEL MUNICIPIO DE SAN JOSE DE CUCUTA

En ejercicio de sus facultades legales y reglamentarias, en especial las conferidas por la Ley 9 de 1979, Ley 715 del 2001, Decreto 3075 de 1997, Resolución 604 de 1993, Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 1229 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y,

CONSIDERANDO

Que, la Ley 9 de 1979 es la norma marco de las acciones de carácter sanitario que contribuyen en la preservación, restauración y mejoramiento de las condiciones sanitarias relacionadas con la salud humana, por cuanto establece las normas generales para los productos, servicios y establecimientos objeto de inspección y vigilancia así como los procedimientos y medidas sanitarias que se deben aplicar para su control.

Que, la Ley 715 de 2001 en su título III estableció las competencias de los municipios en materia de salud pública mediante acciones de inspección vigilancia y control.

Que, la Resolución 604 de 1993 reglamento el título V de la Ley 9 de 1979 en cuanto a las condiciones sanitaria de las ventas de alimentos en vía pública.

Que, el Gobierno Nacional reglamento a través del Decreto 3075 de 1997 la Ley 09 de 1979 en todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos.

Que, el Ministerio de Salud, mediante Resolución No. 2674 de 2013, reglamento el Artículo 126 de la ley 019 de 2012, cuyo objeto es establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.

Que, el Ministerio de Salud y Protección Social mediante Resolución No. 1229 de 2013 estableció el Modelo de Inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano.

Que, de conformidad con lo dispuesto en las normas anteriormente señaladas y conforme a sus competencias, la Secretaria de Despacho Área Dirección Salud del Municipio San José de Cúcuta, procede a establecer los requisitos y procedimientos que deben cumplir los Restaurantes o Establecimientos Gastronómicos y toda persona natural o jurídica dedicada a la preparación, expendio y transporte de alimentos para consumo humano, para la expedición del concepto sanitario para la habilitación de los servicios y los necesarios para lograr la Acreditación de excelencia en la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

Que, en mérito de lo expuesto, este despacho

[Firma manuscrita]



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 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 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 del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

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.

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

- a) Se le designe o expendi con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.
- b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.
- c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como éste, sin serlo.
- d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

ALIMENTO PERECEDERO. El alimento que, en razón de 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.

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.

CARNÉ DE MANIPULADOR: Documento que expide la autoridad sanitaria competente de una localidad, a una persona natural mediante el cual se le autoriza para ejercer el oficio de manipulador de alimentos



COMERCIALIZACIÓN. Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

CONCEPTO SANITARIO. Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

DESINFECCIÓN - DESCONTAMINACIÓN. Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

DISEÑO SANITARIO. Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

EMBARQUE. Es la cantidad de materia prima o alimento que se transporta en cada vehículo en los diferentes medios de transporte, sea que como tal constituya un lote o cargamento o forme parte de otro.

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.

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.

EQUIPO. Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

EXPENDIO DE ALIMENTOS. Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

FÁBRICA DE ALIMENTOS. Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

GERMEN: microorganismo (virus, bacteria, hongo, parásito, protozooario, etc.) capaz de originar alguna enfermedad humana, animal o vegetal

Handwritten signature



HIGIENE: Sistema de principios y reglas para ayudar a conservar la salud y prevenir las enfermedades;

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.

IMPERMEABLE: Que no deja atravesar el agua

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 insumas.

INSUMO. Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.

LIMPIEZA. Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

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.

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.

MATERIA PRIMA. Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

A pesar que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

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.

NOTIFICACIÓN SANITARIA. Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

PERMISO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

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.

REGISTRO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.



RESTAURANTE O ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO. Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

PUESTO DE VENTA: toda estructura fija, estacionaria o ambulante, así como los medios materiales utilizados por el vendedor para el expendio de alimentos de venta callejera, que han recibido permiso de las autoridades municipales para su funcionamiento;

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 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.

UTENSILIOS: conjunto de ollas, cucharones, sartenes, etc., que se destinan para cocinar o preparar alimentos

VAJILLA: conjunto de vasos, platos, fuentes, cubiertos, etc., que se destinan para el servido de alimentos

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 continúa, 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.

ARTICULO 3.- ALIMENTOS DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA. Para efectos de la presente resolución se consideran alimentos de mayor riesgo en salud pública los siguientes:

- Carne, productos cárnicos y sus preparados.
- Leche y derivados lácteos.
- Productos de la pesca y sus derivados.
- Productos preparados a base de huevo.
- Alimentos de baja acidez empacados en envases sellados herméticamente. (pH > 4.5)
- Alimentos o Comidas preparados de origen animal listos para el consumo.
- Agua envasada.
- Alimentos infantiles.

PARAGRAFO 1o. Se consideran alimentos de menor riesgo en salud pública aquellos grupos de alimentos no contemplados en el presente artículo.

PARAGRAFO 2o. El INVIMA, a través de la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas (SEABA) de la Comisión Revisora, determinara junto con el Ministerio de Salud y Protección Social, la clasificación de alimentos para consumo humano, para lo cual tendrá en cuenta las definiciones de riesgo en salud pública para los alimentos, previstos en la Resolución 2674 de 2013.



ARTÍCULO 4.- BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. Las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos, se ceñirán a los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura contempladas en la resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO 5.-CONDICIONES GENERALES. Los establecimientos destinados a la Fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen a continuación para poder emitir el respectivo Concepto Sanitario favorable para habilitación de sus servicios:

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

1. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS.

- 1.1. Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.
- 1.2. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad.
- 1.3. 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 el alimento.

2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.

- 2.1. La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.
- 2.2. La edificación debe poseer una adecuada separación física de aquellas áreas donde se realizan operaciones de producción susceptibles de ser contaminadas por otras operaciones o medios de contaminación presentes en las áreas adyacentes.
- 2.3. Los diversos ambientes de la edificación deben tener el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos. Estos ambientes deben estar ubicados según la secuencia lógica del proceso, desde la recepción de los insumos hasta el despacho del producto terminado, de tal manera que se eviten retrasos indebidos y la contaminación cruzada. De ser requerido, tales ambientes deben dotarse de las condiciones de temperatura, humedad u otras necesarias para la ejecución higiénica de las operaciones de producción y/o para la conservación del alimento.
- 2.4. La edificación y 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 del establecimiento.
- 2.5. El tamaño de los almacenes o depósitos debe estar en proporción a los volúmenes de insumos y de productos terminados manejados por el establecimiento, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal, el traslado de materiales o productos y para realizar la limpieza y el mantenimiento de las áreas respectivas.
- 2.6. Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.

*Palacio
Ley*



2.7. No se permite la presencia de animales en los establecimientos objeto de la presente resolución, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio.

2.9. En los establecimientos contemplados en el presente título, no se permite el almacenamiento de elementos, productos químicos o peligrosos ajenos a las actividades propias realizadas en este.

3. ABASTECIMIENTO DE AGUA.

3.1. El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

3.2. Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.

3.3. Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación del alimento; como en los casos de generación de vapor indirecto, ducha contra incendios, o refrigeración indirecta. En estos casos, el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifones de retroceso con las tuberías de agua potable.

3.4. El sistema de conducción o tuberías debe garantizar en sus materiales y mantenimiento la protección de la potabilidad del agua.

3.5. El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido en las normas sanitarias vigentes y deberá cumplir con los siguientes requisitos:

3.5.1. Los pisos, paredes y tapas deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, deben ser resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.

3.5.2. Debe ser de fácil acceso para limpieza y desinfección periódica según lo establecido en el plan de saneamiento.

3.5.3. Debe garantizar protección total contra el acceso de animales, cuerpos extraños o contaminación por aguas lluvias.

3.5.4. Deben estar debidamente identificado e indicada su capacidad.

3.5.5. Debe contar con un programa regular de limpieza, desinfección y mantenimiento del o los tanques realizado por persona natural o jurídica debidamente autorizada por la Secretaría de Salud para desarrollar esta actividad. La Secretaria de Salud reglamentara en el mes siguiente a la expedición de este acto administrativo los requisitos que deben cumplir ante la secretaria de salud las personas naturales o jurídicas que quieran ejercer la actividad de limpieza, desinfección y mantenimiento de tanques de depósito para Agua Potable.

4. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS LIQUIDOS.

4.1. Todo vertimiento de residuos líquidos deberá someterse al tratamiento, los requisitos y condiciones que minimice al máximo la contaminación con sustancia o residuos de difícil biodegradación, no amigables con el medio ambiente y los recursos naturales que afecten de manera directa la utilización actual o futura de las aguas de la fuente receptora correspondiente.

*Polv. e
Ken*



4.2. Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de grasas, aprobadas por la autoridad competente, que minimicen la contaminación y la obstrucción del sistema de alcantarillado.

4.3. El manejo de desinfectantes y desengrasantes deberá realizarse con productos 100% biodegradables, no tóxicos, no corrosivos y no inflamables.

4.4. El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con éste.

4.5. Se prohíbe la descarga de residuos líquidos en las calles, calzadas, canales o sistemas de alcantarillado de aguas lluvias.

4.6. La Secretaria de Salud efectuará visita cuando estime conveniente, para determinar la biodegradabilidad de los residuos que se están descargando al sistema de alcantarillado y podrá exigir el cambio, la modificación, remoción o disminución de cualquier equipo, sustancia o producto en razón a su peligrosidad para la salud y el ambiente.

5. DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS.

5.1. Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con éste.

5.2. Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

5.3. El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.

5.4. Debe disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deben ser removidos, lavados y desinfectados frecuentemente.

5.5. Cuando se generen residuos orgánicos de fácil descomposición y no se disponga de un mecanismo adecuado de evacuación periódica se debe disponer de cuartos refrigerados para el manejo previo a su disposición final.

5.6. Aquellos establecimientos que generen residuos peligrosos deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente.

5.7. Se prohíbe efectuar en la vía pública la disposición, almacenamiento, separación y clasificación de las basuras, así como el vaciamiento de estas en el sistema de alcantarillado y canales de aguas lluvias.

5.8. Solamente se podrán utilizar como sitios de disposición de basuras los predios autorizados expresamente por la Empresa de Aseo.

5.9. Cuando por la ubicación o el volumen de las basuras producidas, la entidad responsable del aseo no pueda efectuar la recolección, corresponderá al dueño o a la persona responsable del establecimiento productor su recolección, transporte y disposición final.

5.10. Queda prohibido utilizar el sistema de quemas al aire libre como método de eliminación de basuras.

*De
Ave
12-35*



6. INSTALACIONES SANITARIAS

6.1. Debe disponer de instalaciones sanitarias tales como servicio sanitario con lavamanos y vestidor (si el espacio lo permite) independientes para hombres y mujeres, en cantidad suficiente para el personal que labora en el establecimiento, debidamente dotados y separados del área de preparación de los alimentos. Para el caso de pequeños establecimientos que tienen un reducido número de operarios (no más de 6 operarios), se podrá disponer de un baño para el servicio de hombres y mujeres.

6.2. Deberán contar con servicio sanitario con lavamanos independientes para hombres y mujeres en cantidad suficiente para uso público, salvo que por limitaciones del espacio físico no lo permita, caso en el cual se podrían utilizar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento o los ubicados en los centros comerciales, los cuales deben estar separados por sexo y debidamente dotados y estar en perfecto estado de funcionamiento y aseo.

6.3. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

6.4. Se deben instalar lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximas a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.

6.5. En las proximidades de los 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 las labores de producción.

6.6. Las áreas de elaboración deben disponer de sistemas adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios de trabajo. Estos sistemas deben construirse con materiales resistentes al uso y corrosión, de fácil limpieza y provistos con suficiente agua fría y/o caliente a temperatura no inferior a 80°C. Los desinfectantes utilizados deben ser 100% biodegradables, no corrosivos, no tóxicos y no inflamables.

ARTICULO 6. - CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS ÁREAS DE PREPARACION DE ALIMENTOS. Las áreas de preparación de los alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos de diseño y construcción:

1. PISOS Y DRENAJES

1.1. 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.

1.2. El piso de las áreas húmedas de elaboración debe tener una pendiente mínima de 2% y al menos un drenaje de 10 cm de diámetro por cada 40 m² de área servida; mientras que en las áreas de baja humedad ambiental y en los almacenes, la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m² de área servida. Los pisos de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación deben tener pendiente hacia drenajes ubicados preferiblemente en su parte exterior.

1.3. Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.

Handwritten signature and initials



1.4. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

2. PAREDES

2.1. Las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados.

2.2. Las uniones entre las paredes y entre éstas y los pisos, deben estar selladas y preferiblemente tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

3. TECHOS

3.1. 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.

3.2. 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.

3.3. En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas, deben fijarse de tal manera que se evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y desinfección.

4. VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

4.1. Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse o adaptarse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.

4.2. Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

5. PUERTAS

5.1. Las puertas deben ser de superficie lisa, no absorbente, ser resistentes y de suficiente amplitud; preferiblemente con dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre éstas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

6. ESCALERAS, ELEVADORES Y ESTRUCTURAS COMPLEMENTARIAS (RAMPAS, PLATAFORMAS)

6.1. Éstas deben ubicarse y construirse de manera que no causen contaminación al alimento o dificulten el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.

Handwritten signature and initials in the bottom right corner.



6.2. Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios deben estar diseñadas y con un acabado de manera que impidan la acumulación de suciedades y el albergue de plagas.

7. ILUMINACIÓN

7.1. Los establecimientos deben tener una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas y/o lámparas convenientemente distribuidas.

7.2. La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.

7.3. El diseño de las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben permitir su fácil limpieza.

8. VENTILACIÓN

8.1. Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas anti-insectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

8.2. Los sistemas de ventilación deben filtrar el aire y proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que se les realice limpieza y mantenimiento periódico.

ARTICULO 7. - EQUIPOS Y UTENSILIOS. Condiciones específicas. Los equipos y utensilios utilizados para la preparación y consumo de alimentos deben cumplir con las siguientes condiciones específicas:

1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos 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.

2. Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben ser atóxicas e inalterables en condiciones de uso y 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 los alimentos.

3. Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.

4. Los ángulos internos de las superficies de contacto con el alimento deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.

5. Los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas, en los espacios interiores en contacto con el alimento.

6. Las superficies de contacto directo con el alimento no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.

7. En lo posible los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto del alimento con el ambiente que lo rodea.

8. 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.

Roberto
12/10/12



9. Las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos deben tener superficies lisas, con bordes sin aristas y estar construidas con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

10. Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos, deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, construidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.

ARTICULO 8. - PRODUCTOS DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y SANITIZACION. Los productos utilizados para la limpieza, desinfección y sanitización de las superficies, equipos y utensilios que tengan contacto con alimentos o bebidas, no deben generar ni dejar sustancias o residuos peligrosos durante su uso, ser totalmente amigables con el medio ambiente por lo que deben ser 100% biodegradables, no tóxicos, no corrosivos ni inflamables, y deben contar con el debido registro sanitario ante el INVIMA.

ARTICULO 9. - DEL PUNTO DE VENTA DE ALIMENTOS ESTACIONARIO EN VIA PUBLICA. El puesto de venta, cualquiera que sea su tipo (caseta, kiosco, puesto rodante)} debe estar construido en material sólido, resistente, con superficies en material sanitario y en buen estado de conservación y limpieza y debe cumplir con las siguientes consideraciones y condiciones específicas:

9.1. La ubicación de los puestos de venta de alimentos en vía pública se determinara dentro de los seis meses siguientes a la expedición de este acto administrativo por parte de la Secretaria de Salud, la Secretaria de Gobierno y la Secretaria de Planeación del Municipio como las entidades encargadas de la preservación del espacio público y del manejo de este tipo de establecimientos, para lo cual contarán con el concurso de organizaciones comunales, juntas administradoras locales y otras de beneficio comunitario así como con la debida aprobación del Concejo Municipal dentro de la reorganización del espacio público del Municipio.

9.2. Dentro de la programación en la ubicación de los puestos de venta de alimentos en vía pública, prevalecerá la prohibición de que estos se establezcan en áreas consideradas inadecuadas por la autoridad sanitaria, por razones de índole sanitario o que ofrezcan riesgos para la salud de la comunidad.

9.3. De preferencia, las áreas que se autorizaran para el establecimiento de ventas de alimentos en vía pública, deben tener acceso a servicios sanitarios y servicios de agua potable, así como a colectores de aguas servidas y de basuras.

9.4. Las superficies de trabajo y preparación de los alimentos deben ser o estar recubiertas de materiales sanitarios, impermeables, de fácil limpieza y en buen estado de conservación.

9.5. Todos los complementos del puesto de venta como bancas, mesas, cajones, estantes, puertas, vitrinas, etc., deben estar limpios, ordenados y en buen estado de conservación.

9.6. No se permitirá la presencia de animales en el puesto de venta, en sus cercanías o en sus alrededores.

9.7. El manipulador-vendedor deberá mantener limpio el sitio correspondiente a su puesto de venta y sus áreas adyacentes en un perímetro de por lo menos 2 metros.

9.8 El puesto de venta debe contar con abastecimiento de agua potable, de preferencia corriente en cantidad de por lo menos un (1) litro por ración servida diariamente; en caso de no ser proveniente de la red pública de suministro, el puesto de venta debe contar con un depósito de agua de por lo menos veinte (20) litros, construido en material sanitario, debidamente protegido, dotado de grifo y con su proceso de desinfección para potabilización del Agua.

Handwritten signature/initials



9.9. El puesto de venta debe estar dotado de un recipiente de basura el cual debe ser de material sanitario y permitir que se mantenga tapado, en buen estado de conservación y alejado del lugar donde se manipulan los alimentos, a la vez se dotará con un recipiente de características similares y de la capacidad adecuada para uso de los consumidores.

9.9.1. - La eliminación del contenido de los recipientes de basuras es responsabilidad del manipulador-vendedor del puesto, quien las dispondrá a través de los servicios municipales de recolección o en lugares que no contaminen el ambiente.

10. Se prohíbe arrojar en la vía pública o los alrededores del puesto las aguas servidas, las que a falta de conexión para el alcantarillado público, serán eliminadas en el desagüe más próximo mediante recipientes adecuados.

11. Dentro de la programación en la ubicación de puestos de venta de alimentos en vía pública se dará prioridad a la venta de alimentos preparados nutritivos y saludables y a la comercialización de frutas y verduras. No tendrán peso aquellos productos que generen en la población mal nutrición o fomenten la obesidad o aquellos que en el proceso de preparación generen subproductos nocivos para la salud y precursores de enfermedades cancerígenas.

12. Una vez se cumpla todo el proceso de identificar el lugar de los puestos de venta de alimentos en vía pública y se determine en cada uno de ellos los productos a vender de acuerdo a su ubicación y se hayan conseguido las debidas aprobaciones por POT, se someterá a concurso publico la asignación a los interesados de acuerdo a los requisitos estipulados por la Administración Municipal para participar. Ya asignados, la Secretaria de Salud comenzara a otorgar los debidos permisos sanitarios de funcionamiento, registro y control de acuerdo a lo descrito en las Resoluciones 604 de 1993 y 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social o las que las modifiquen o sustituyan.

13. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con las exigencias registradas en el presente Acto Administrativo

PARAGRAFO: Aquellos puntos de venta de alimentos estacionario en vía pública que se encuentren ya autorizados por Planeación Municipal y tengan el Concepto Sanitario vigente deberán cumplir con las disposiciones y requisitos exigidos en la presente Resolución por lo que deberán solicitar por escrito a la Secretaria de Salud nueva visita de inspección para emitírseles el nuevo Concepto Sanitario de acuerdo a lo estipulado en el Artículo 20 del presente Acto Administrativo.

PARAGRAFO: Aquellos puntos de venta de alimentos estacionario en vía pública que se encuentren ya autorizados por Planeación Municipal y tengan el Concepto Sanitario vigente considerados como ventas estacionarias harán parte dentro del inventario de puestos de venta de alimentos en vía pública que se determinara dentro de los seis meses siguientes a la expedición del presente acto administrativo por parte de la Secretaria de Salud, la Secretaria de Gobierno y la Secretaria de Planeación del Municipio.

ARTICULO 10. – CAFETERIAS, CAFETERIAS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS Y RESTAURANTE Y/O COMEDORES ESCOLARES. Toda cafetería y restaurantes y/o comedores escolares cualquiera que sea su tipo (caseta, kiosco o puesto en material de construcción) debe estar construido en material sólido, resistente, con superficies en material sanitario y en buen estado de conservación y limpieza y debe cumplir con las siguientes consideraciones y condiciones específicas:

10.1. Todas deben tener acceso a servicios sanitarios y servicios de agua potable, así como a colectores de aguas servidas y de basuras.

10.2. Las superficies de trabajo y preparación de los alimentos deben ser o estar recubiertas de materiales sanitarios, impermeables, de fácil limpieza y en buen estado de conservación.

Polu C
San



- 10.3. Todos los complementos del puesto de venta como bancas, mesas, cajones, estantes, puertas, vitrinas, etc., deben estar limpios, ordenados y en buen estado de conservación.
- 10.4. No se permitirá la presencia de animales en el puesto de venta, en sus cercanías o en sus alrededores.
- 10.5. El manipulador-vendedor deberá mantener limpio el sitio correspondiente a su puesto de venta y sus áreas adyacentes en un perímetro de por lo menos 2 metros.
- 10.6. El puesto de venta debe contar con abastecimiento de agua potable, de preferencia corriente en cantidad de por lo menos un (1) litro por ración servida diariamente; en caso de no ser proveniente de la red pública de suministro, el puesto de venta debe contar con un depósito de agua de por lo menos veinte (20) litros, construido en material sanitario, debidamente protegido, dotado de grifo y con su proceso de desinfección para potabilización del Agua.
- 10.7. El puesto de venta debe estar dotado de un recipiente de basura el cual debe ser de material sanitario y permitir que se mantenga tapado, en buen estado de conservación y alejado del lugar donde se manipulan los alimentos, a la vez se dotará con un recipiente de características similares y de la capacidad adecuada para uso de los consumidores.
- 10.8. - La eliminación del contenido de los recipientes de basuras es responsabilidad del manipulador-vendedor del puesto, quien las dispondrá a través de los servicios municipales de recolección o en lugares que no contaminen el ambiente.
- 10.9. Se prohíbe arrojar a los alrededores del puesto las aguas servidas, si falta la conexión para el alcantarillado público deberá conectarse al el desagüe más próximo.
- 10.10. El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.
- 10.12. Se deben instalar lavaplatos con grifos de accionamiento manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.
- 10.12. Se debe dar prioridad a la venta de alimentos preparados nutritivos y saludables y a la comercialización de frutas y verduras No se deben expender aquellos productos que generen en la población mal nutrición o fomenten la obesidad o aquellos que en el proceso de preparación generen subproductos nocivos para la salud y precursores de enfermedades cancerígenas.
- 10.13. El personal manipulador de alimentos debe cumplir con las exigencias registradas en el presente Acto Administrativo.
- 10.14. Todo lo relacionado con utensilios y equipos, desinfección, limpieza y sanitización debe ajustarse a lo previsto en este este Acto Administrativo.
- 10.15. En el caso de comedores y/o restaurantes escolares donde se preparen alimentos en cantidades importantes se aplicara las disposiciones de este Acto Administrativo en su totalidad relacionadas con: Edificación e Instalaciones, Condiciones Específicas de las Áreas de preparación de alimentos, Especificaciones de preparación y servido de alimentos, Plan de Saneamiento y Transporte

PARAGRAFO: Aquellas cafeterías, cafeterías en instituciones educativas y restaurante y/o comedores escolares que tengan el Concepto Sanitario vigente deberán cumplir con las



disposiciones y requisitos exigidos en esta Resolución por lo que se hace necesario solicitar nuevamente mediante oficio ante la Secretaria de Salud nueva visita de inspección para emitirseles el nuevo Concepto Sanitario de acuerdo a lo estipulado en el Artículo 19 y 20 del presente Acto Administrativo.

ARTICULO 11. - OPERACIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS. Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:

1. El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.
2. Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.
3. Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
4. Los alimentos perecederos, tales como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.
5. El establecimiento debe tener un reporte de cada uno de los proveedores de los alimentos, bebidas o las materias primas utilizadas en la preparación y servido. Se debe garantizar que sean establecimientos, empresas o personas naturales o jurídicas legalmente establecidas que cumplan con toda la normatividad sanitaria. Sus productos deben contar con sus rotulados y adecuadas fechas de vencimiento y si así lo requieren, del debido registro sanitario, aquellos insumos o alimentos que no los necesiten se debe garantizar que cumplan con condiciones organolépticas que determinen su inocuidad. En el caso de las carnes estas deben proceder de frigorífico debidamente autorizado por el INVIMA si la compra se realiza directamente, en caso de que sea adquirido en un expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, este debe estar debidamente inscrito ante la Secretaria de Salud tal como lo establece el Artículo 8 de la Resolución 3753 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social o la Norma que la modifique o sustituya.
6. El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.
7. Los alimentos y bebidas expuestos para la venta deben mantenerse en vitrinas, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas o cualquier sistema apropiado que los proteja del ambiente exterior.
8. El servido de los alimentos debe hacerse con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento, evitando en todo caso el contacto del alimento con las manos.
9. El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene; las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.
10. La limpieza y desinfección de los utensilios que tengan contacto con los alimentos se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Esta desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.



11. Cuando los establecimientos no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deben ser desechables con el primer uso.
12. Cocinar suficientemente los alimentos a temperaturas superiores a 70°C, y si no se sirven de inmediato mantenerlos a esa temperatura o en refrigeración a temperatura inferior a 10°C
13. Si se va a recalentar un alimento, será sólo la porción a servir y la temperatura de cocción no inferior a 75° C.
14. En las ventas de alimentos en vía pública las comidas y bebidas se servirán utilizando material desechable. Sólo se permitirá el uso de vajilla reutilizable, mantenida en excelente estado de conservación e higiene y únicamente en los puestos que tengan disponibilidad de agua potable circulante para su lavado, y su secado se hará por escurrimiento.
15. En las ventas de alimentos en vía pública queda estrictamente prohibido utilizar las comidas preparadas no vendidas durante el día, para el día siguiente
16. Los alimentos que se expendan envueltos, en el caso de utilizarse papel o plástico, éste será de primer uso.
17. Los insumos e ingredientes utilizados en las ventas callejeras de alimentos deben proceder de fabricantes autorizados.

ARTICULO 12. – PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. 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. Los exámenes de apoyo para poder determinar la aptitud del manipulador son el KOH de Uñas, el frotis de garganta y el coprológico. En caso de ser sintomático respiratorio se hace necesario y obligatorio que el médico tratante ordene un seriado de esputo para descartar TB. El establecimiento 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.
4. El establecimiento debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico. Una vez finalizado el tratamiento, el médico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.
5. El establecimiento es el responsable de tomar las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente por una persona que se sepa o 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 infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

De
los
12/11/17



ARTÍCULO 13. -EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN AL MANIPULADOR. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias.

Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad ante la Secretaria de Salud, anexando la hoja de vida, el contenido temático del curso que desarrolla y el sitio donde lo llevara a cabo. Una vez revisados los documentos se le otorgara la debida autorización como capacitador en Manipulación de Alimentos. La Secretaria de Salud podrá en cualquier momento verificar la veracidad de los documentos y asistir al curso para observar el desempeño y la versatilidad en el manejo de los diferentes temas del profesional.

ARTICULO 14. -CONTENIDO DEL PLAN DE CAPACITACION: El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos:

Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir.

El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Parágrafo 1. 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.

Parágrafo 2. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

ARTÍCULO 15. -CARNÉ DE MANIPULACION. Es el Certificado de manipulador de alimentos que la Secretaria de salud otorga a toda persona apta para manipular alimentos. Una vez la persona interesada desarrolle el curso de capacitación demostrada mediante una certificación dada por el capacitador debidamente autorizado, se realice los exámenes de apoyo y de acuerdo a ellos y al criterio médico obtenga el certificado médico, se acercará con estos documentos a la Secretaria de Salud donde consignara al tesoro municipal la suma de un (1) salario mínimo legal diario vigente de acuerdo a lo estipulado en el Estatuto tributario Municipal. Reunidos estos requisitos se les expedirá el carné, el que deberá portar durante su jornada laboral en lugar visible, acreditándolo como una persona entrenada en el desarrollo de prácticas higiénicas y con el conocimiento para manejar los riesgos durante el proceso de manipulación. Este carné tendrá una vigencia de un año.

*Dec
1/2010*



PARAGRAFO: El curso de manipulación, será dictado por el Funcionario de la Secretaria de Salud Municipal de San José de Cúcuta, que sea designado para tal fin.

ARTÍCULO 16. -PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DEL MANIPULADOR. Todos los empleadores están obligados a proporcionar a cada trabajador, sin costo para éste, elementos de protección personal en cantidad y calidad acordes con los riesgos reales o potenciales existentes en los lugares de trabajo.

El 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 la 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 posible contaminación.
7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
 8. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios ajustables.
 9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
 10. 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

Handwritten signature/initials



cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos, según lo contempla el numeral 4 del presente artículo.

11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

12. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

13. Los manipuladores no deben durante su trabajo sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

14. Todo operario del Establecimiento debe cumplir estrictamente todas las prácticas de higiene establecidas en esta resolución y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por la empresa.

ARTICULO 17. -PLAN DE SANEAMIENTO. Todo establecimiento debe desarrollar un documento de Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este Plan debe estar disponible a la autoridad sanitaria competente y debe contener como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección: Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos de limpieza y desinfección que deben satisfacer las necesidades del establecimiento, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.
3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo. En caso de ser contratado con terceros este debe contar con la debida autorización de la Secretaria de Salud. En caso de realizarse directamente se debe necesariamente establecer un plan de trabajo viabilizado por la Secretaria de salud donde se pueda orientar sobre el uso adecuado de los plaguicidas e insecticidas de uso en salud pública debidamente aprobados por el Ministerio de Salud y Protección Social.
4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

ARTICULO 18. - TRANSPORTE. El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones:

1. En condiciones que impidan la contaminación y la proliferación de microorganismos y eviten su alteración así como los daños en el envase o embalaje según sea el caso.
2. Los medios de transporte que posean sistema de refrigeración o congelación, deben contar con un adecuado funcionamiento que garantice el mantenimiento de las temperaturas requeridas para

[Firma manuscrita]



la conservación de los alimentos o sus materias primas, contando con indicadores y sistemas de registro.

3. Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
4. Se permite transportar conjuntamente en un mismo vehículo, alimentos con diferente riesgo en salud pública siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.
5. Se prohíbe disponer los alimentos directamente sobre el piso de los medios de transporte. Para este fin se utilizarán los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.
6. Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.
7. Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda: Transporte de Alimentos.
8. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas deben cumplir dentro del territorio colombiano con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los mismos, así mismo la persona encargada de transportarlos debe de igual manera contar con el certificado de manipulador de alimentos para garantizar el conocimiento adecuado para minimizar los riesgos de contaminación. La Secretaria de Salud como autoridad sanitaria competente practicará la inspección en el vehículo y/o medio de transporte y, por acta harán constar las condiciones sanitarias del mismo.
9. Los vehículos transportadores de alimentos que transiten en el Municipio como su lugar de trabajo deberán contar con el respectivo Concepto Sanitario emitido por la Secretaria de Salud, el cual tiene un costo anual de tres (3) salarios mínimos legales diarios vigentes de acuerdo a lo estipulado en el Estatuto tributario Municipal.

ARTICULO 19. - RESPONSABILIDAD. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor. Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas de protección establecidas en el la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

ARTICULO 20. -CONCEPTO SANITARIO. Todo establecimiento comercial legalmente establecido en el Municipio San José de Cúcuta, debe requerir ante la Secretaria de Salud el Concepto sanitario, el cual no tiene ningún costo. El concepto sanitario tendrá vigencia de un (1) año y será renovado previa visita del Técnico del Área de la Salud de la Secretaria de Salud, quien se deberá identificar con el respectivo carnet y quien verificará el cumplimiento de las condiciones sanitarias del establecimiento estipuladas por la Ley 9 de 1979 y sus Decretos Reglamentarios de acuerdo al objeto social del establecimiento comercial. Con fundamento en lo observado en la visita de inspección la autoridad sanitaria levantara un Acta en las cuales se hará constar las condiciones sanitarias y las buenas o regulares prácticas encontradas en el establecimiento y emitirá concepto favorable, favorable condicionado o desfavorable según el caso. En caso de que el concepto del técnico sea favorable condicionado o desfavorable, este le deberá socializar y explicar al dueño o responsable del establecimiento de comercio las exigencias sanitarias que se requieren para poder lograr la favorabilidad del concepto en el tiempo determinado en el Acta de exigencia, la que se verificará en nueva visita de inspección. Esta asistencia Técnica se realiza de manera gratuita con el ánimo de brindar las garantías sanitarias al personal que labora en él y a los usuarios que demanden los servicios o productos que se ofrecen.

P. Ace



ARTICULO 21. – REGISTRO. De acuerdo a lo estipulado en el Artículo 50 de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social a partir de la fecha de publicación de esta Resolución, las personas naturales y/o jurídicas propietarias de establecimientos en funcionamiento y dedicados a las actividades dispuestas en este Acto Administrativo, deberán inscribirse de manera gratuita pero obligatoria ante la Secretaria de Salud del Municipio, conforme al siguiente procedimiento administrativo:

- 1) Si el Concepto Sanitario emitido por la Secretaria de Salud tiene una vigencia mayor de seis meses deberá solicitar mediante oficio ante la Secretaria de Salud nuevamente el debido concepto de acuerdo a lo estipulado en el Artículo 20 de esta Resolución para poder continuar con los siguientes pasos
- 2) Si su establecimiento es un punto de venta de alimentos estacionario en vía pública deberá solicitar nuevamente el Concepto Sanitario sin importar que este tenga una vigencia menor a seis meses.
- 3) Si el Concepto Sanitario del Establecimiento tiene una vigencia menor a seis meses deberá ante la Subsecretaría de Salud Pública de la Secretaria de Salud Municipal solicitar la inscripción en el libro de Registro que para ello se tendrá a disposición anexando los siguientes documentos:

- Original del Concepto Sanitario
- Cámara de Comercio actualizada no mayor a seis meses
- Permiso de suelos del establecimiento dado por Planeación Municipal
- Industria y Comercio actualizado
- Cedula de ciudadanía del dueño del establecimiento comercial
- Cedula de ciudadanía del Administrador del Establecimiento Comercial (Si lo hay)
- Lista de proveedores de su establecimiento indicando el nombre del establecimiento, la dirección de residencia y razón social
- Lista de los vehículos que le sirven de transporte de alimentos propios o de terceros incluyendo lo de los proveedores
- Listado de Manipuladores de Alimentos: Nombre Completo y Número de Cédula

Así mismo y de manera permanente, deberán informar de manera inmediata a la Secretaria de Salud del Municipio, cualquier cambio de propiedad, razón social, ubicación, cierre temporal o definitivo del mismo.

ARTICULO 22. -INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL. Las acciones de inspección, vigilancia y control sobre los establecimientos a que hace alusión la presente Resolución, se realizarán de acuerdo con el Modelo de Inspección, Vigilancia y Control que establezca la Secretaria de salud del Municipio de acuerdo al marco de referencia estipulado en la Resolución 1229 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y dentro de las competencia otorgadas por la Ley 715 del 2001, modelo que se emitirá dentro del mes siguiente a la publicación de este Acto Administrativo .

Mientras se emite el Modelo de IVC las acciones de inspección, vigilancia y control de alimentos que ejerzan la Secretaria de Salud se sujetaran a lo dispuesto en el Decreto 3075 de 1997 como autoridad sanitaria competente y se desarrollarán sin perjuicio de aquellas previstas en reglamentaciones específicas para determinados alimentos o grupos de alimentos.

ARTICULO 23. – ACREDITACION. La Acreditación es el logro de niveles superiores de calidad en productos y servicios con altos niveles de exigencia por encima de los estándares normativos y enmarcados dentro de la salud pública como promotores, facilitadores y aceleradores del mejoramiento de los indicadores de salud en la población. El logro de la acreditación se traduce para los consumidores en mejor atención y alimentación más saludable sin alterar el equilibrio costo efectividad, traduciéndose en el tiempo en mayor eficiencia. La Acreditación a la excelencia va paralelo a la universalización de nuestros mejores servicios y es la puerta de entrada a los clusters que alienta a la competencia, a la cooperación y al vínculo entre empresas para mejorar la productividad y la competitividad en el desarrollo local nacional e internacional. La Acreditación de

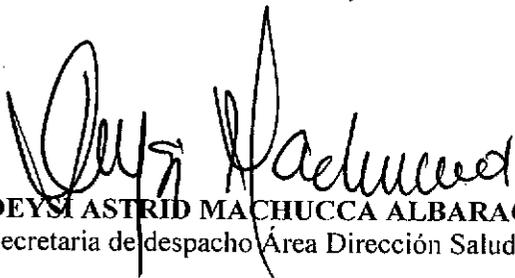


excelencia en la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos será voluntaria no obligatoria y estará enmarcada dentro de los parámetros dados en el **Manual de Acreditación de excelencia en la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos** que emitirá la Secretaria de Salud Municipal de San José de Cúcuta, dentro de los tres meses siguientes a la expedición del presente Acto Administrativo.

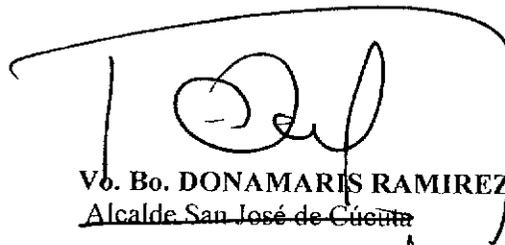
ARTICULO 24. DE LA VIGENCIA. La presente Resolución rige a partir de la fecha de su publicación en la Gaceta Municipal de San José de Cúcuta y la página web del municipio San José de Cúcuta www.cucuta-nortedesantander.gov.co.

PUBLIQUESE Y CUMPLASE

Dada en San José de Cúcuta, a los cuatro (4) días del mes de junio de 2014



DEYSI ASTRID MACHUCCA ALBARACIN
Secretaria de despacho Área Dirección Salud



V. Bo. DONAMARIS RAMIREZ PARIS LOBO
~~Alcalde San José de Cúcuta~~

Proyecto: Leonardo Ernesto Duran Navarro/ Subsecretario de Despacho Área Salud Pública
Revisó: Parte Jurídica: Lola Carvajal Aguilar / Jefe Oficina Asesora Jurídica Secretaria de Salud

