ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
BOGOTÁ
Secretaría de Salud

ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

Línea de intervención: Alimentos sanos y seguros

Requisitos básicos que deben cumplir las personas que fabriquen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen alimentos y materias primas para consumo humano

BOGOTÁ
Secretaría de Salud

NORMOGRAMA SANEAMIENTO

LEY 9 DE 1979	• Por la cual se dictan medidas sanitarias • Protección del medio ambiente. • Calidad del agua, infraestructura y alimentos.
RESOLUCIÓN 1229 DE 2013	• Se establece el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano.
RESOLUCIÓN 2674 DE 2013	• Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas que fabriquen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen alimentos y materias primas para consumo humano.
RESOLUCIÓN 5109 DE 2005	• Requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos empacados para consumo humano.
RESOLUCIÓN 719 DE 2015	• Establece la clasificación de los alimentos según su riesgo.

RESOLUCIÒN 1050 DE 2020	Establece Protocolo de Bioseguridad para el manejo y control del riesgo del coronavirus COVID - 19 en establecimientos de `preparación de alimentos

BOGOTÁ
Secretaría de Salud

RESOLUCION 2674 DE 2013

EDIFICACION E INSTALACIONES.

- Localización y diseño
- Condiciones de pisos paredes y drenajes.
- Techos, ventilación, puertas iluminación.
- Áreas de exhibición y venta.
- Instalaciones sanitarias.

EQUIPOS Y UTENSILIOS.

- Capacidad, diseño y funcionamiento.
- Superficies en contacto con el alimento

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

- Estado de salud aparente.
- Reconocimiento medico.
- Practicas higiénicas y dotación.
- Capacitación en manejo de alimentos.

REQUISITOS HIGIENICOS Y ALMACENAMIENTO

- Control de materias primas e insumos
- Contaminación cruzada
- Manejo de temperaturas
- Condiciones de almacenamiento

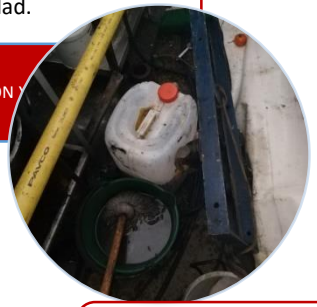
SANEAMIENTO

- Suministro y calidad del agua potable.
- Residuos líquidos y solidos.
- Control integrado de plagas.
- Limpieza y desinfección.
- Soportes documentales de saneamiento.

EDIFICACION E INSTALACIONES

- Alejado de focos de insalubridad.
- Resistente al medio ambiente.
- No ponen en riesgo la salud y bienestar de la comunidad.

LOCALIZACION Y



- Lisos, continuos y las uniones redondeadas
- Color claro impermeable, lavable y no absorbente.
- Cuenta con protección y trampas de grasa.

CONDICIONES DE PISOS, PAREDES Y DRENAJES.

- Sin cortes o grietas que favorezcan la acumulación de suciedad
- Facilitar la remoción de calor, en buen estado y de fácil limpieza.
- Natural o artificial y deben estar protegidas.

TECHOS, ILUM
VENTILACIÓN

- Capacidad suficiente para el volumen de producto que manejan.
- Garantizar la conservación y protección de los alimentos.

AREA DE EXHIBICION Y VENTA

- Dispone servicio sanitario, vestidores y/o casilleros.
- Cuenta con lavamanos de accionamiento no manual
- Avisos alusivos al correcto lavado de manos.

INSTALACIONES SANITARIAS

BOGOTÁ
Secretaría de Salud

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Resistentes al uso y a la corrosión, de fácil limpieza y evita la contaminación del alimento

Cuenta con instrumentos de medición de temperatura.

Deben tener acabado liso de fácil limpieza y desinfección.

No deben ser porosos, absorbentes o tener espacios donde se puedan acumular partículas.

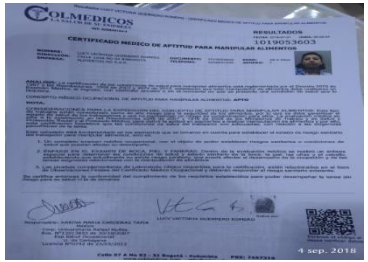
Si son de material desechable

BOGOTÁ
Secretaría de Salud

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Estado de salud aparente

- Implementa medidas preventivas y correctivas sobre el estado de salud del personal (signos/lesiones).
- Cambio de actividad en caso de padecer alguna enfermedad o lesiones cutáneas.
- Certificados médicos con vigencia máxima de un año.
- Que conste la aptitud para manipular alimentos.

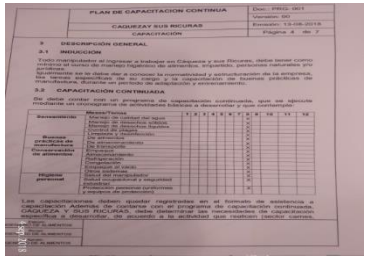


Practicas higiénicas

- Personal mantiene uñas cortas, limpias y sin esmalte, mantener el cabello cubierto totalmente y usar tapabocas.
- No fuman o consumen alimentos o bebidas, No deben usar ningún tipo de accesorio ni maquillaje.
- La vestimenta debe ser de color claro, el calzado debe ser cerrado de material resistente e impermeable.
- Debe realizar un correcto lavado de manos cada vez que se requiera.

Educación y capacitación

- Cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal.
- Tiene una duración mínima de diez horas.
- Debe tener temas relacionados con las buenas practicas de manufactura y prácticas higiénicas.
- Contiene los siguientes aspectos: metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación de impacto.



BOGOTÁ
Secretaría de Salud

REQUISITOS HIGIENICOS Y ALMACENAMIENTO

Manejo de temperatura

Condiciones de almacenamiento

Contaminación cruzada

Control de materias primas e insumos

BOGOTÁ
Secretaría de Salud

PLAN DE SANEAMIENTO

CONTROL DE PLAGAS

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS

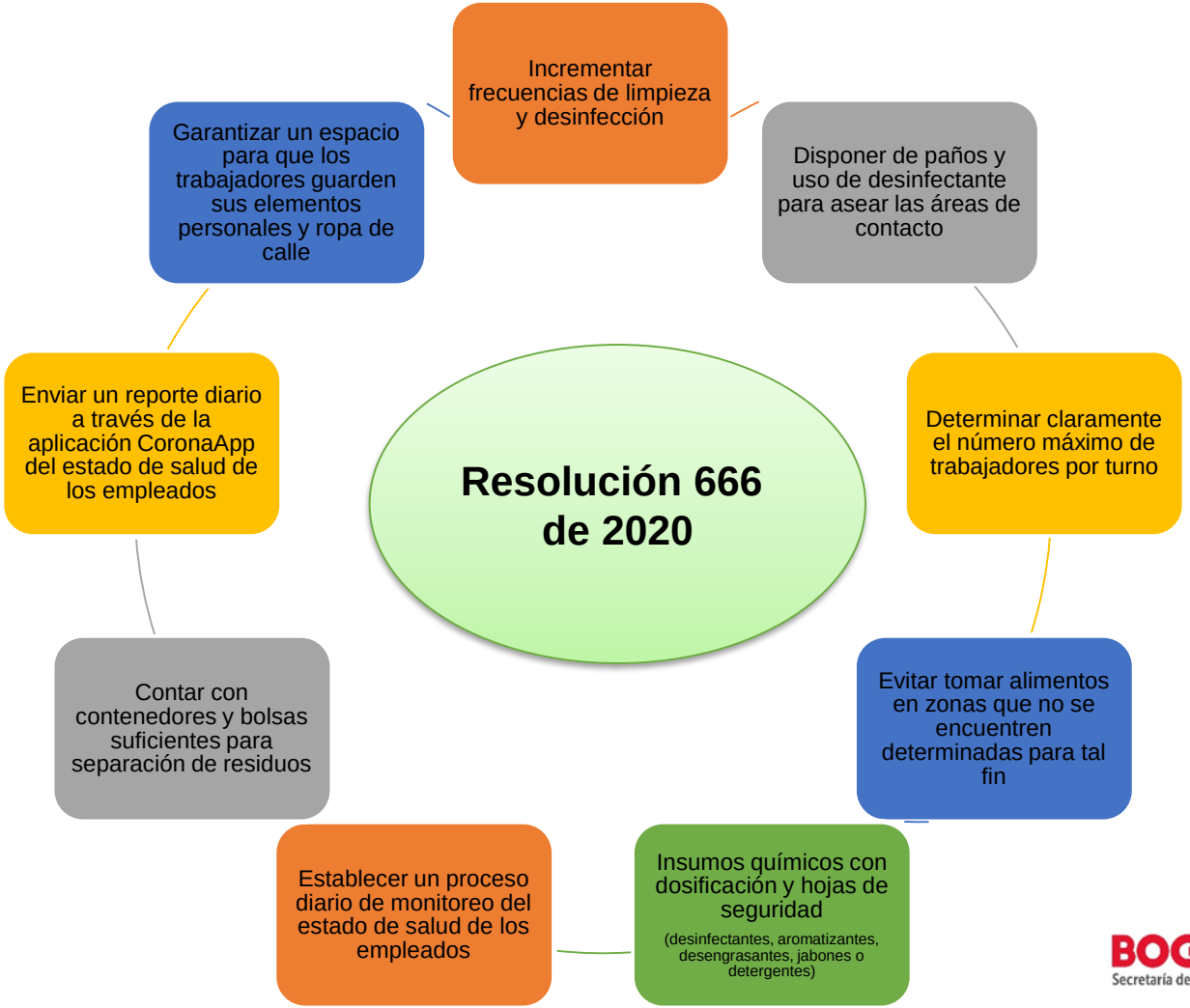
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

BOGOTÁ
Secretaría de Salud

ROTULADO ALIMENTOS

BOGOTÁ
Secretaría de Salud

BIOSEGURIDAD COVID 19



BOGOTÁ
Secretaría de Salud

RESOLUCIÓN 1050 DE 2020

Disponer de manera permanente Alcohol glicerinado mínimo al 60% en cajas y zona de entrega

Aumentar frecuencia de limpieza y desinfeccion de areas, equipos y utensilios.

Proteger los elementos del servicio

Implementar controles del estado de salud de los trabajadores.

Eliminar prácticas de degustación de alimentos, y entrega de dulces en bandejas

Restringir en modalidad de autoservicios elementos como servilletas, palillos, sal.

Promover el pago a través de medios virtuales.

BOGOTÁ
Secretaría de Salud

RESOLUCIÓN 1050 DE 2020

- Eliminar carta o menú físico.
- Garantizar protección permanente del alimento hasta la entrega.
- Utilizar superficie intermedia para pago sin contacto
- Utilizar superficie intermedia y limpia para entrega de alimentos
- Eliminar entrega de información publicitaria impresa

BOGOTÁ
Secretaría de Salud