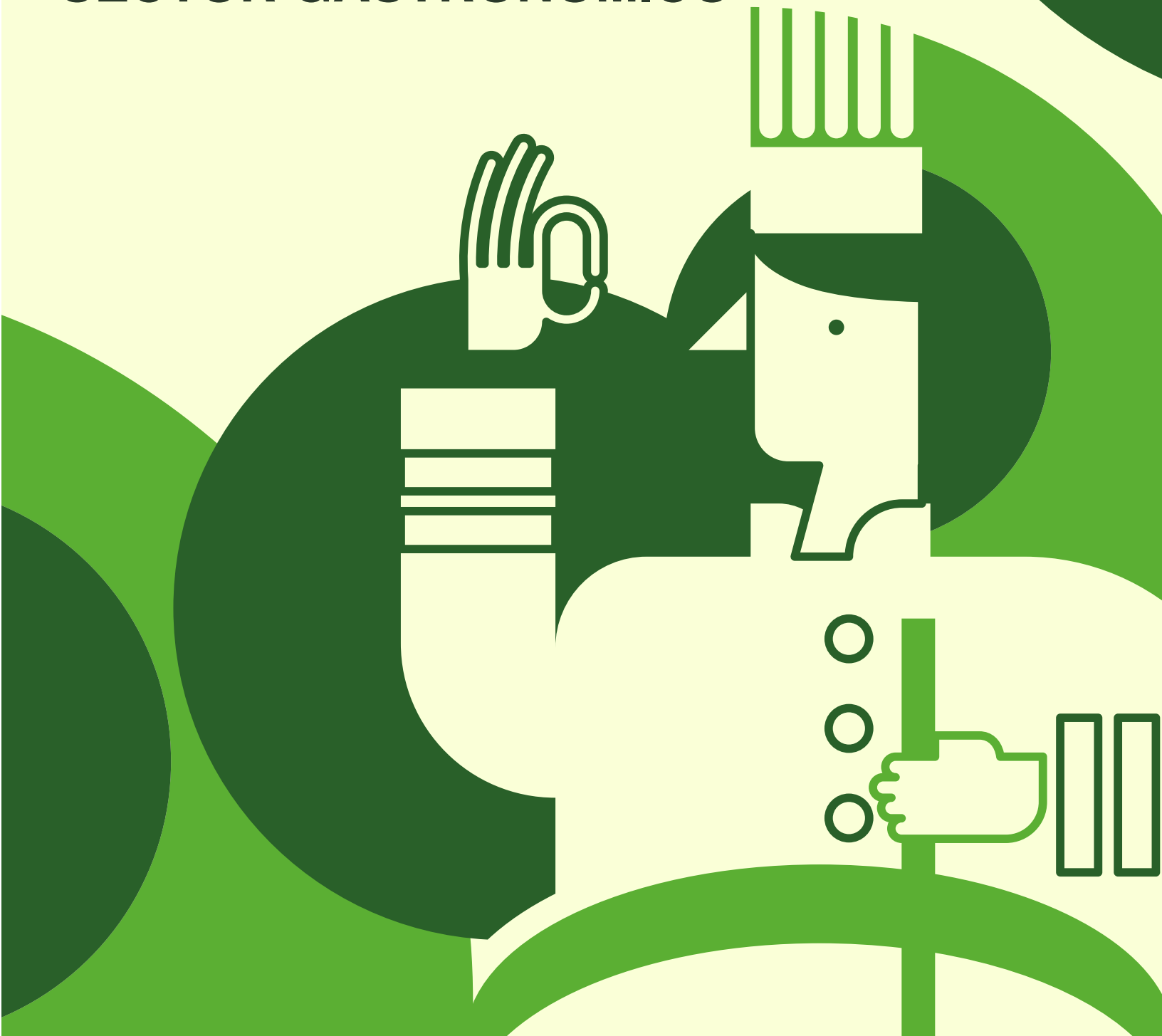
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
Secretaría de Salud y Ambiente

CÁMARA DE COMERCIO DE BUCARAMANGA
Creemos en Santander

RUTA
Fortalécete!

REQUISITOS SANITARIOS PARA:

# RESTAURANTES, HOTELES Y ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR GASTRONÓMICO



ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
Secretaría de Salud y Ambiente

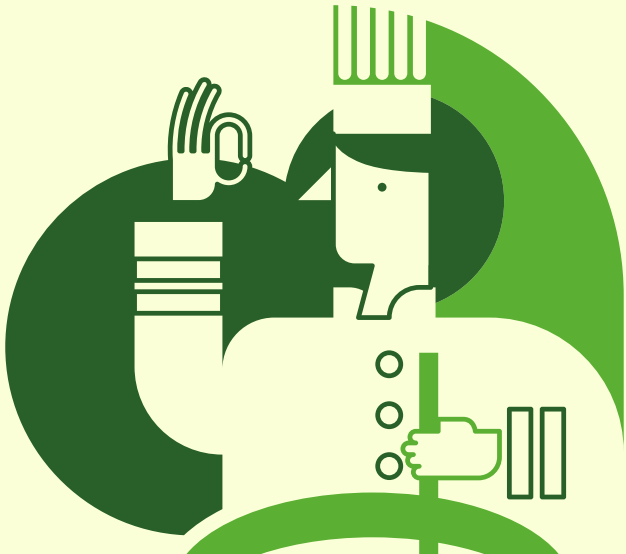
CÁMARA DE COMERCIO DE BUCARAMANGA
Creemos en Santander | RUTA Fortalécete!

# Introducción

La Secretaría de Salud y Ambiente del Municipio de Bucaramanga, es una entidad jurídica de carácter público investida por mandato legal, con atribuciones para ejercer funciones de rectoría, regulación, inspección, vigilancia y control sanitario de los sectores públicos o privados en salud y adoptar medidas de prevención, garantía, incorporar el enfoque de riesgos en todos los procesos sanitarios, orientar acciones para el mejoramiento de la calidad de los bienes y servicios de uso y consumo, así como el control y seguimiento que garanticen la protección de la salud pública, la cual posee principios de: integridad, independencia, transparencia, eficacia, eficiencia, calidad, previsión, unidad, complementariedad y concurrencia.

# Objetivo

Orientar en requisitos sanitarios vigentes a las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de manipulación de alimentos y bebidas para consumo humano en restaurantes, hoteles y establecimientos del sector gastronómico, entendiéndose por estos como establecimientos fijos destinados a la preparación, servicio y expendio.



# Glosario

- **Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

- **Alimento adulterado** Es aquel:
  a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;
  b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas;
  c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales
  d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

- **Alimento alterado:** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye, pero no se limita a:
  a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;
  b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

- **Alimento contaminado:** Alimento que presenta o contiene agentes y/o sus¬tancias 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 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 expenda 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 este, sin serlo;
  d) Aquel producto que de acuerdo con su riesgo y a lo contemplado en la presente resolu¬ción, 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, debido a su composición, carac¬terísticas 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.

- **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.

- **Contaminación cruzada:** Se produce cuando los contaminantes pasan de un alimento a otro mediante utensilios, equipos, superficies o manos del manipulador. Consiste prácticamente en el trasvase de contaminantes físicos, químicos o biológicos de manera directa o indirecta a los alimentos.

- **Contaminante biológico:** Cuando hay presencia microorganismos diferentes a los que intervienen en el proceso, que pueden causar alguna alteración en el producto o ser de tipo patógeno y causar alguna enfermedad.

- **Contaminante físico:** Cuando se observan cuerpos extraños en el producto tales como pelusa, vidrio, mugre, entre otros.

- **Contaminante químico:** Cuando hay presencia de compuestos como jabones, detergentes, grasa, lubricantes, hipoclorito, colonias, entre otros.

- **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.

- **Higiene de alimentos:** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

- **ETA:** enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos y/o agua contaminada.

- **Inocuidad de los alimentos:** se refiere a la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

- **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

- **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.

- **Restaurante o establecimiento gastronómico:** Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

- **Trazabilidad:** es la concatenación de los sucesivos procesos a los que es sometido un producto y que luego permite rastrearlo en el tiempo y en el espacio. Es lo que permite la posibilidad de identificar el origen y las diferentes etapas de un proceso de producción y distribución de bienes de consumo durante todo su ciclo de vida.

# CONTENIDO

**CAPITULO 1:**
**REQUISITOS LEGALES DEL ESTABLECIMIENTO** ..... 6

**CAPITULO 2:**
**REQUISITOS SANITARIOS GENERALES RESTAURANTES,HOTELES Y ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICOS** ..... 7

2. 1 Edificación e Instalaciones ..... 8

2.2 Manipuladores de Alimentos ..... 13

2.3 Materias Primas ..... 16

2.4 Almacenamiento ..... 18

2.5 Equipos, Utensilios Y Servido ..... 20

2.6 Operaciones de Preparación Y Servido de Los Alimentos ..... 21

2.7 Vehículos de Transporte de Alimentos ..... 23

2.8 Requisitos de Alta Prioridad de Cumplimiento ..... 25

2.9 Soportes Documentales Del Sistema De Gestión Sanitaria Del Establecimiento ..... 26

2.10 Etiquetado y Rotulado de Un Alimento ..... 30

2.11 Presentación Comercia ..... 31

**ANEXO 1**
HERRAMIENTA DE MEDICIÓN PARA INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ..... 34

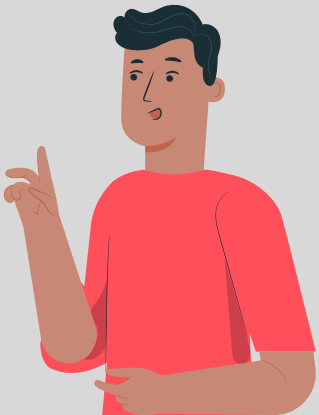
# 1 REQUISITOS LEGALES DEL ESTABLECIMIENTO

**Para el ejercicio de cualquier actividad: comercial, con o sin ánimo de lucro, o que, siendo privadas, trasciendan a lo público; que se desarrolle o no a través de establecimientos abiertos o cerrados al público, además de los requisitos previstos en normas especiales, deben cumplir previamente a la iniciación de la actividad económica los siguientes requisitos:**

- Las normas referentes al uso del suelo, destinación o finalidad para la que fue construida la edificación y su ubicación de acuerdo con los requisitos establecidos en la ley 1801 de 2016 y decreto municipal 011 de 2010.
- Mantener vigente la matrícula mercantil de la Cámara de Comercio de la respectiva jurisdicción donde se desarrolle la actividad.
- Registro de industria y Comercio ante la alcaldía de Bucaramanga.
- Inscripción ante la Secretaría de Salud o quien haga sus veces, de la respectiva entidad territorial, para el almacenamiento o expendio de alimentos que lo requieran de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.
- La comunicación de la apertura del establecimiento, al comandante de estación o subestación de Policía del lugar donde funciona el mismo, por el medio más expedito o idóneo, que para tal efecto establezca la Policía Nacional.

Durante la ejecución de la actividad económica deberá cumplirse con los siguientes requisitos:

- Las normas referentes a los niveles de intensidad auditiva., de acuerdo al decreto 0133 del 24 de agosto de 2022, link: https://www.bucaramanga.gov.co/wp-content/uploads/2022/08/DECRETO-0133-NORMAS-CONTROL-EMISION-DE-RUIDOS.pdf.
- Cumplir con los horarios establecidos para la actividad económica desarrollada, de acuerdo al decreto 0167 de 27 de 2021, link: https://www.bucaramanga.gov.co/wp-content/uploads/2021/11/DECRETO-0167-HORARIO-DE-FUNCIONAMIENTO-ESTABLECIMIENTOS.pdf
- Las condiciones de seguridad, sanitarias y ambientales determinadas en el régimen de Policía, de acuerdo a la ley 1801 de 2016, link: https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=80538
- El objeto registrado en la matrícula mercantil y no desarrollar otra actividad diferente.
- Servicio de baño separados por sexo. Es obligación de todos y cada uno de los establecimientos de comercio abiertos al público, prestar el servicio de baño a niños, mujeres en evidente estado de embarazo y adultos de la tercera edad cuando así lo soliciten, sin importar que los mismos sean sus clientes o no.



# 2 REQUISITOS SANITARIOS GENERALES RESTAURANTES, HOTELES Y ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICOS

Los responsables de los establecimientos de preparación de alimentos y bebidas para consumo humano deben cumplir los requisitos sanitarios estipulados en las normas sanitarias vigentes

(https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/HS/Paginas/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx),

En lo que refiere a: recepción productos, almacenamiento, manejo de productos químicos, refrigeración (cámaras y equipos), congelación (cámaras y equipos), área de cocina y bar, preparación de alimentos, área de servicio, hielo y agua de calidad potable, servicios sanitarios para empleados y público en general, manejo adecuado de residuos sólidos generados por el desarrollo de la actividad, control de plagas, personal manipulador de alimentos y bebidas para consumo humano, soportes documentales. A continuación, se detallan los requisitos sanitarios:

# 2.1 EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

## Localización y accesos

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

## Diseño y construcción

- 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.
- 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.
- La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección, manejo de residuos sólidos y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.

- 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.

- Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.

- 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.

- NO se permite el almacenamiento de elementos, productos químicos o peligrosos ajenos a las actividades propias realizadas en este.

- Los pisos, paredes y tapas deben estar construidos 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.

## Instalaciones sanitarias

- Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de elaboración.

- Para el caso de microempresas 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.

- Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: 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.

- 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 próximos a estas para la higiene del personal que participe en la manipulación de los alimentos y para facilitar la supervisión de estas prácticas.

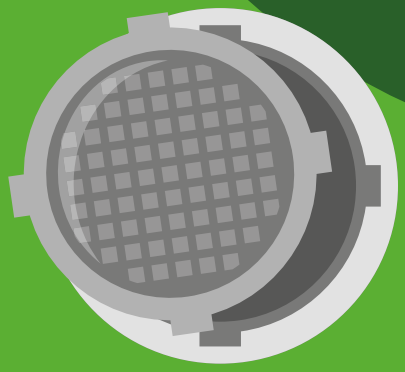
- Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.

- 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.

- Cuando se requiera, 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 80ºC.

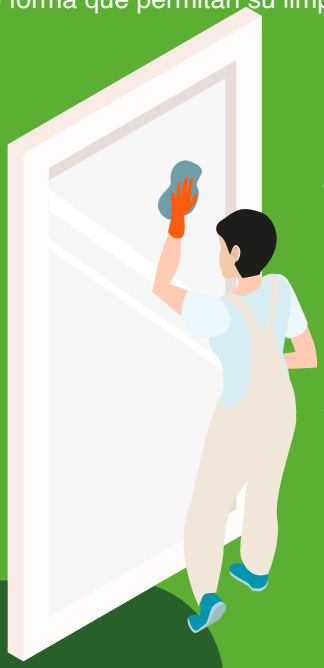
## Pisos y drenajes



- Los pisos deben estar construidos 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.

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

- 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.



## Paredes

- Las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas 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 construidos 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 des infestación.

- 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 des infestación.

## Ventanas y otras aberturas

- Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse 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.

- 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.

## 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.

- Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

- No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio.

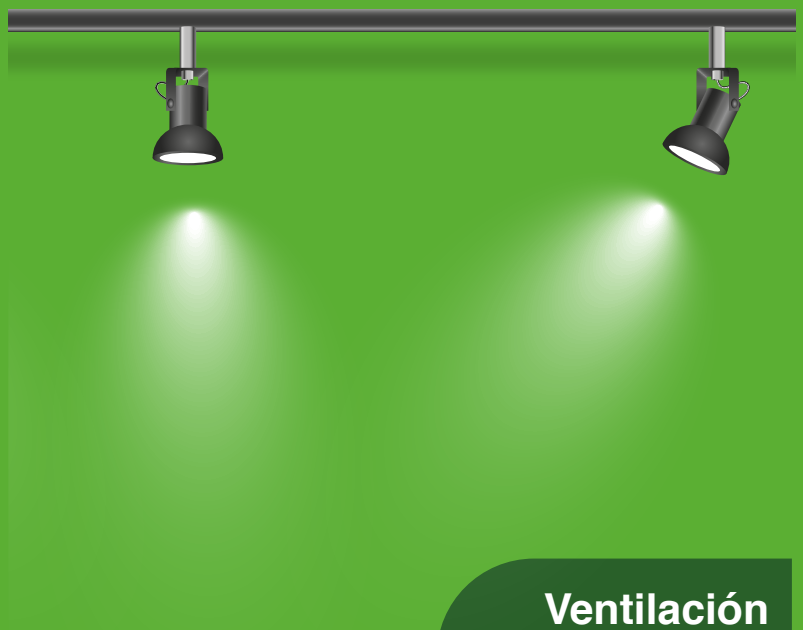
- Todas las puertas de las áreas de elaboración deben ser, en lo posible, autocerrables para mantener las condiciones atmosféricas diferenciales deseadas.

## Escaleras, elevadores y estructuras complementarias (rampas, plataformas)

- Estas 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.

- Las estructuras elevadas y los accesorios deben aislarse en donde sea requerido, estar diseñadas y con un acabado para prevenir la acumulación de suciedad, minimizar la condensación, el desarrollo de hongos y el desprendimiento superficial.

## Iluminación



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

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

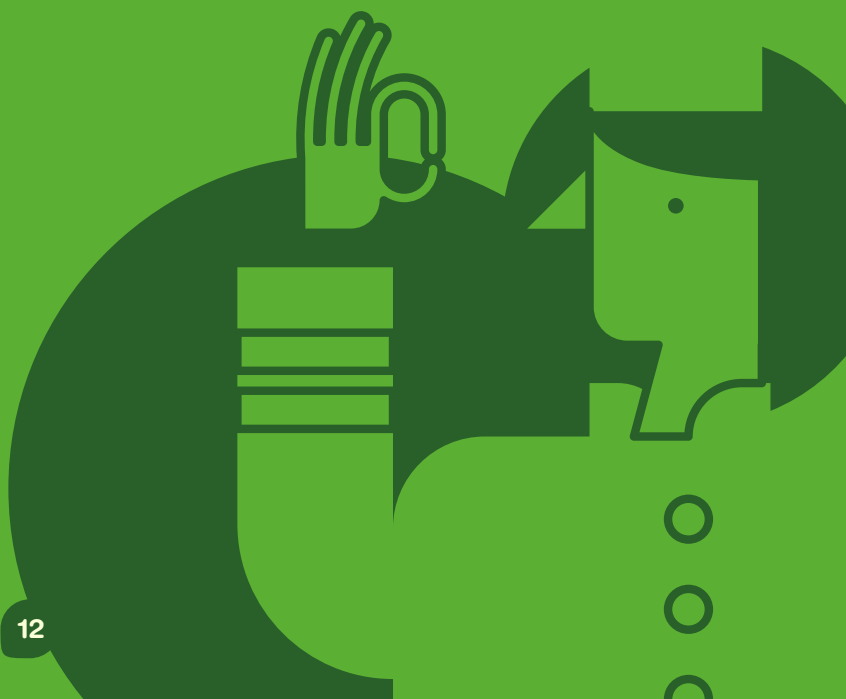
- Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura y, en general, contar con una iluminación uniforme que no altere los colores naturales.

## Ventilación

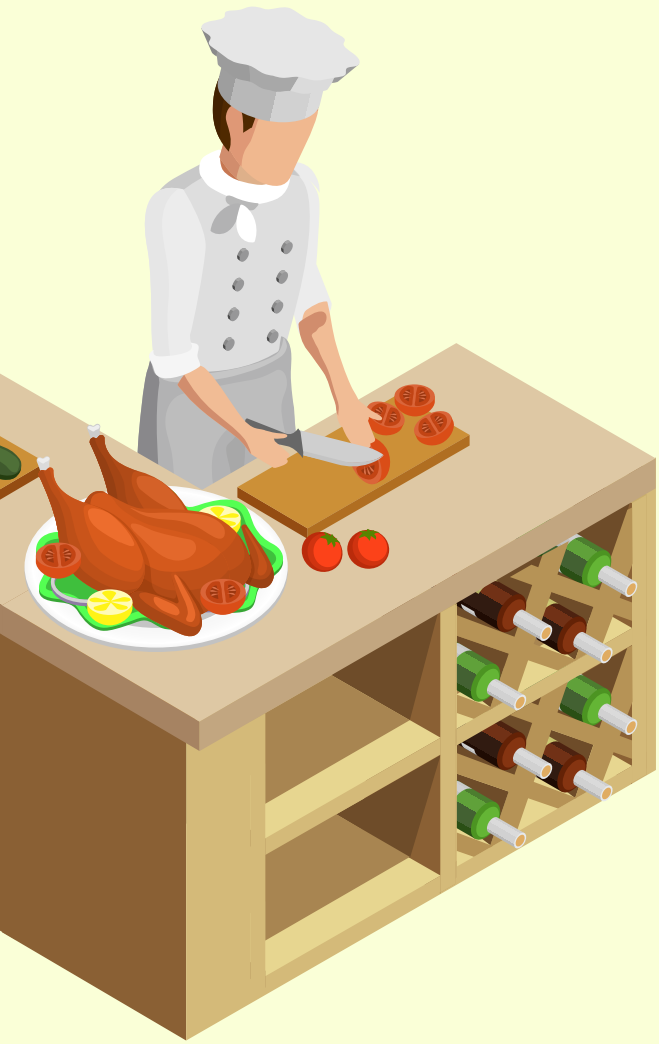
- Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal.

- 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.

- 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.



# 2.2 MANIPULADORES DE ALIMENTOS



Es el talento humano más importante del proceso de operación: elaboración y preparación de alimentos para consumo humano, estos deben poseer certificado de reconocimiento médico para manipuladores de alimentos, educación, capacitación de forma continua y permanente, también es necesarios que sepan resolver cualquier problemática relacionada con la manipulación de alimentos para consumo humano en situaciones críticas o repentinas en el ejercicio, a continuación, se detalla:

## Estado de salud de los manipuladores de alimentos:

- Antes de iniciar la actividad de manipular alimentos y bebidas debe contar con certificado de reconocimiento médico en la cual conste la aptitud o NO para la manipulación de los alimentos.

- Cada vez que se considere necesario debe realizarse un reconocimiento médico, o por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo mo¬tivada, o por una infección que pudiera dejar secuelas susceptibles de contaminar los alimentos y bebidas.

- El responsable del 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, el responsable de la actividad en alimentos y bebidas para consumo humano debe 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 presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo.

## Educación y capacitación.

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 y adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos, los responsables de los establecimientos deben poseer un plan de educación y capacitación continuo y permanente para el personal manipulador 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 resolución 2674 de 2013.

## Prácticas higiénicas y medidas de protección

- 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 este.
- 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, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
- En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.
- El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.
- 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.
- 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.
- Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso o 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 de este, cuando este se encuentra listo para el consumo y puede estar expuesto a posible contaminación.
- Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

- 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.

- Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

- De ser necesario el uso de guantes, estos 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 cutáneas de los operarios. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse las manos.

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

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

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

- Los visitantes a los establecimientos o plantas deben 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.

## Disposición de residuos líquidos

- Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.

- 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 este.

## Disposición de residuos sólidos

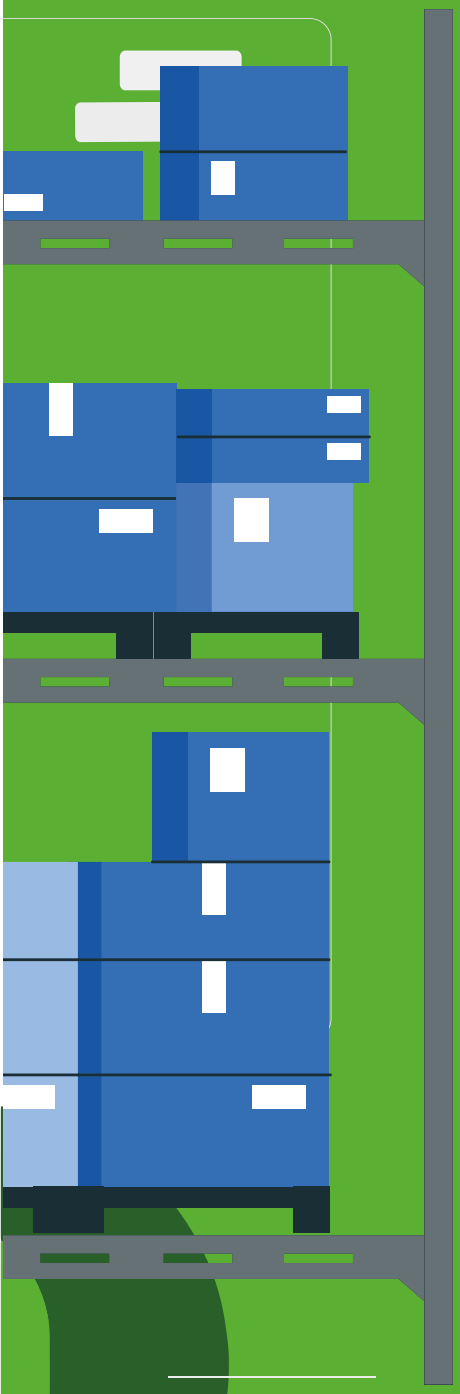
- Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.

- 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.

- 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.

# 2.3 MATERIAS PRIMAS

Las materias primas e insumos para las actividades de preparación y almacenamiento de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos:



- La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.

- Las materias primas deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, y para el caso de los insumos, deben cumplir con las resoluciones 1506 de 2011 y/o la 683 de 2012, adicionalmente cumplir con el etiquetado frontal de advertencia de los productos utilizados en la preparación de acuerdo a la resolución 810 de 2021, resolución 2492 de 2022, resolución 0254 de 2023; según corresponda, o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

- Toda materia prima debe poseer una ficha técnica la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo requiera.

- Las materias primas e insumos deben ser inspeccionados previo al uso, clasificados y sometidos a análisis de laboratorio cuando así se requiera, para determinar si cumplen con las especificaciones de calidad establecidas al efecto. Es responsabilidad de la persona natural o jurídica propietaria del establecimiento, garantizar la calidad e inocuidad de las materias primas e insumos.

- Las materias primas se someterán a la limpieza con agua potable u otro medio adecuado de ser requerido y si le aplica, a la descontaminación previa a su incorporación en las etapas sucesivas del proceso.

- Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser congeladas nuevamente. Además, se manipularán de manera que se minimice la contaminación proveniente de otras fuentes.

- Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de preparación, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.

- Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio de la autoridad sanitaria competente no se presenten peligros de contaminación para los alimentos.

- Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a elaboración o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los alimentos.

**ENVASES Y EMBALAJES**

Los envases y embalajes utilizados para manipular las materias primas o los productos terminados deber reunir los siguientes requisitos:

- Los envases y embalajes deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto.

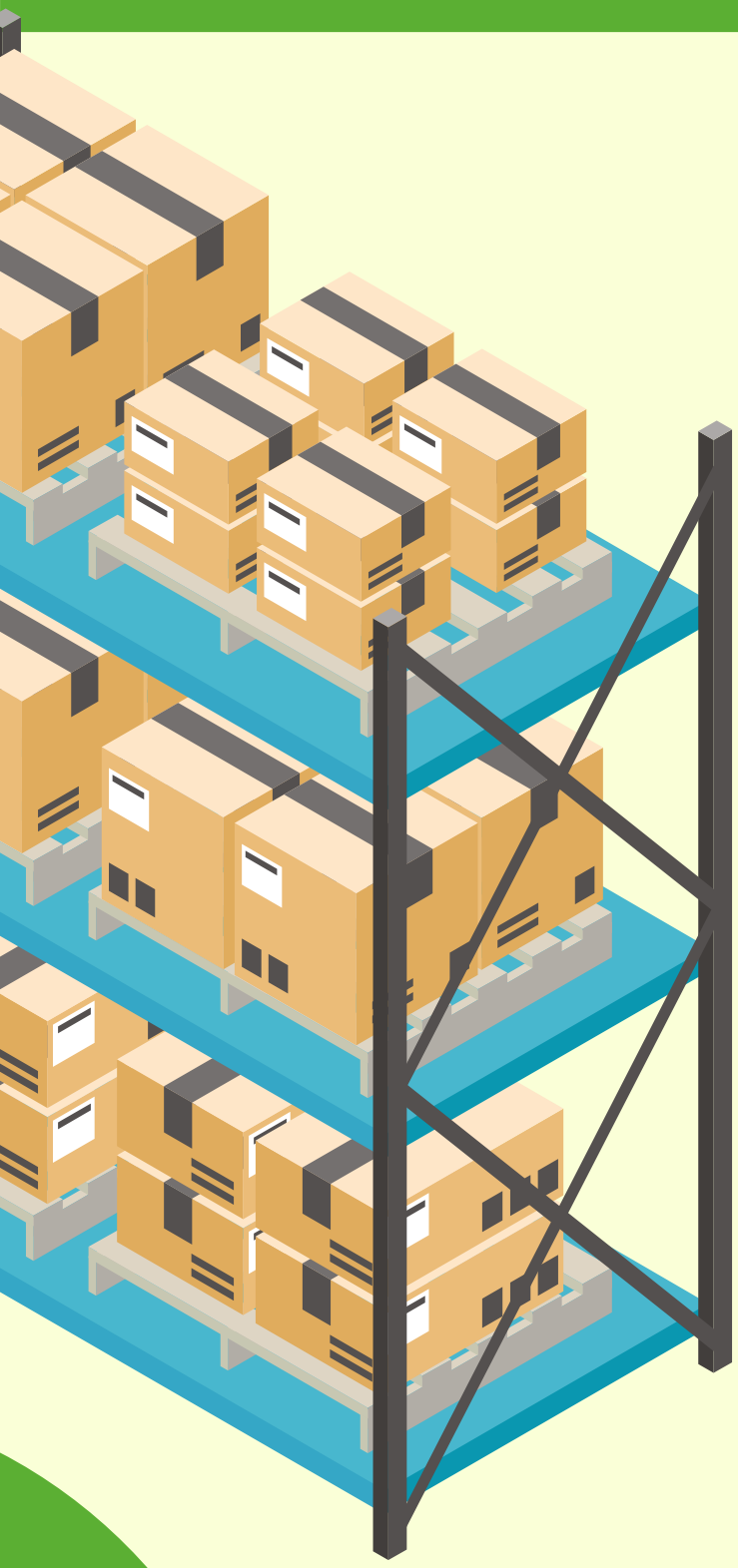
- El material del envase y embalaje debe ser adecuado y conferir una protección apropiada contra la contaminación.

- No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.

- Los envases y embalajes que estén en contacto directo con el alimento antes de su envase, aunque sea en forma temporal, deben permanecer en buen estado, limpios y, de acuerdo con el riesgo en salud pública, deben estar debidamente desinfectados.

- Los envases y embalajes deben almacenarse en un sitio exclusivo para este fin en condiciones de limpieza y debidamente protegidos.

# 2.4 ALMACENAMIENTO



- **Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con las siguientes condiciones:**

- Debe llevarse un control de primeras entradas y salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos. Es necesario que la empresa periódicamente dé salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de contaminación.

- El almacenamiento de productos que requieren refrigeración o congelación se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que requiera el alimento, materia prima o insumo. Estas instalaciones se mantendrán limpias y en buenas condiciones higiénicas, además, se llevará a cabo un control de temperatura y humedad que asegure la conservación del producto. Los dispositivos de registro de la temperatura y humedad deben inspeccionarse a intervalos regulares y se debe comprobar su exactitud. La temperatura de congelación debe ser de -18ºC o menor.

- El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realizará de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad, funcionalidad e integridad de estos. Además, se deben identificar claramente y llevar registros para conocer su uso, procedencia, calidad y tiempo de vida.

- El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso

- **En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, insumos y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.**

- El almacenamiento de los alimentos y materias primas devueltos a la empresa o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada, debe realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este lugar debe identificarse claramente, se llevará un libro de registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto, las salidas parciales o totales y su destino final. Estos productos en ningún caso pueden destinarse al reproceso para elaboración de alimentos para consumo humano. Estos registros estarán a disposición de la autoridad sanitaria competente.

- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro del área de preparación de alimentos y bebidas, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben alma¬cenarse en áreas independientes con separación física y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos. Estas áreas deben estar debidamente identificadas, organizadas, señalizadas y aireadas.

# 2.5 EQUIPOS, UTENSILIOS Y SERVIDO

Equipos y utensilios. Los equipos y utensilios empleados en los restaurantes y establecimientos gastronómicos deben cumplir con las siguientes condiciones:

- Todos los equipos y utensilios deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies y permitan desempeñar adecuadamente el uso previsto.

- 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.

- Los equipos utilizados en la fabricación de alimentos podrán ser lubricados con sustancias permitidas y empleadas racionalmente, de tal forma que se evite la contaminación del alimento.

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

- 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.

- 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 irre¬gularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.

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

- 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.

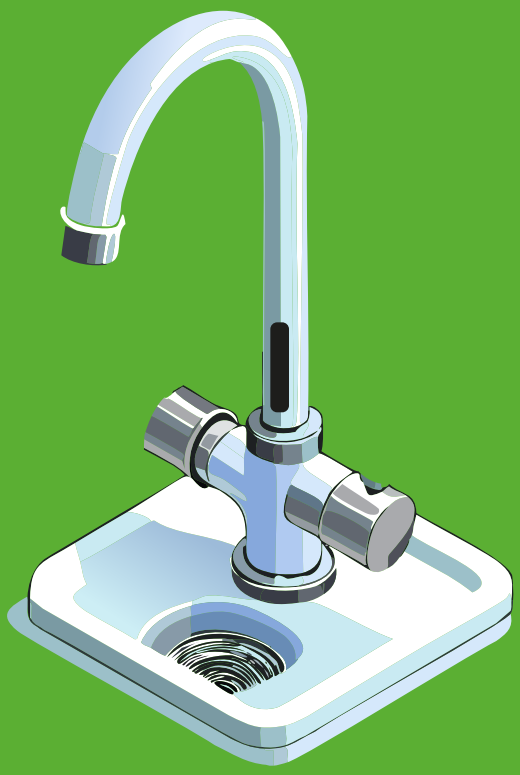
- Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y desinfección y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes del alimento.

- Las mesas y mesones empleados en 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.

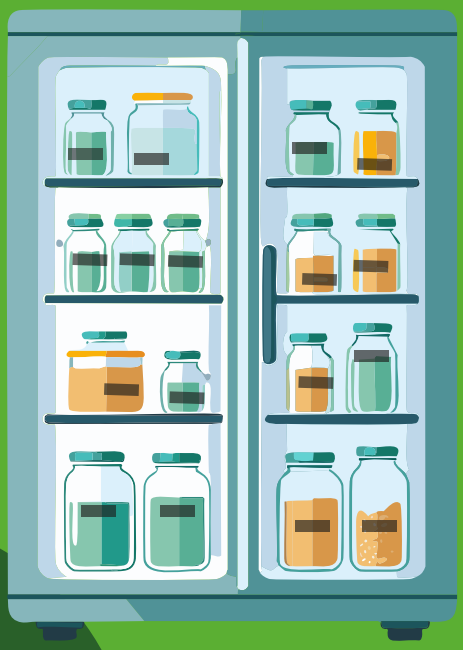
- Los recipientes usados para materiales no comestibles y desechos deben ser a prueba de fugas, debidamente identificados, construidos de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección y, de ser requerido, provistos de tapa hermética. Los mismos no pueden utilizarse para contener productos comestibles.

# 2.6 OPERACIONES DE PREPARACIÓN Y SERVIDO DE LOS ALIMENTOS

Las operaciones de preparación y servido de los alimentos cumplirán con los siguientes requisitos:



- 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.
- 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.
- Las hortalizas y frutas que se consuman deben someterse a lavado y desinfección con sustancias autorizadas por el Ministerio de Salud y Protección Social.



- 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 juntamente con productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.
- El personal que está directamente vinculado a la preparación o servido de los alimentos no debe manipular dinero simultáneamente.

- 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.

- 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.

- 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.

- 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.

- 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.

# 2.7 VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Se hace necesario que todos los responsables de los establecimientos del sector gastronómico requieran el concepto u autorización sanitarios según corresponda a los responsables del transporte de alimentos y bebidas, así como de las carnes y productos cárnicos comestibles; El transporte de alimentos y sus materias primas se realizará cumpliendo con las siguientes condiciones:

- 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.

- Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados deben ser transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final, que podrá verificarse mediante plantillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, o al producto durante el cargue y descargue.

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

- Revisar los medios de transporte antes de cargar los alimentos o materias primas, con el fin de asegurar que se encuentren en adecuadas condiciones sanitarias.

- 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.

- 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.

- 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 aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación.

- 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.

- Los vehículos transportadores de alimentos deben llevar en su exterior en forma claramente visible la leyenda:

- **Transporte de Alimentos.**

- Los vehículos de transporte de carne y productos cárnicos comestibles deben provenir de establecimientos autorizados, y presentar las respectivas guías o soportes de procedencia, adicionalmente debe llevar en su exterior de forma clara y visible la leyenda: Transporte de Carne y/o Productos Cárnicos comestibles.

# 2.8 REQUISITOS DE ALTA PRIORIDAD DE CUMPLIMIENTO

## SE APLICAN MEDIDAS DE SEGURIDAD EN CASO DE INCUMPLIMIENTO

- Poseer Agua de calidad potable: el establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección. En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección.

- Evitar la Contaminación Cruzada de productos alimentos y bebidas: En el establecimiento de preparación de alimentos se deben tener en cuenta los procedimientos como: lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, se realizan de manera tal que se protejan los alimentos y las materias primas de contaminación.

- Durante las etapas de refrigeración, congelación y cocción se garantiza que los tiempos de espera y las variaciones de temperaturas no alteran o contaminan los alimentos.

- El establecimiento previene la contaminación de los alimentos precocidos o aquellos que están listos para ser servidos (crudos o cocinados), por contacto directo con materias primas crudas que no haya sido lavadas y desinfectadas. En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable.

- Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminado se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente. Evitar la Presencia de plagas: En el establecimiento no se debe evidenciar plagas o daños ocasionados por éstas, ni tampoco anidamientos, infestación, rastro de heces fecales de las mismas; y se debe contar con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su aparición.

- Demostrar la Procedencia de carne y los productos cárnicos comestibles: los productos cárnicos deben ser proveídos de establecimientos autorizados; es decir, se debe tener el soporte documental legales donde se demuestre la procedencia o adquisición del producto carne o cárnicos comestibles.

# 2.9 SOPORTES DOCUMENTALES DEL SISTEMA DE GESTIÒN SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO

**Los siguientes documentos deben estar a disposición de la autoridad sanitaria competente, a continuación, se detalla :**

- Certificados de reconocimiento médico para manipuladores de alimentos donde conste la aptitud de éstos para manipular alimentos y bebidas para consumo humano, estos certificados deben tener una vigencia máxima de un año a partir de su realización; en caso de que el médico haya ordenado un tratamiento al manipulador, el establecimiento debe contar con certificado en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos una vez finalizado el tratamiento.

- **Plan de Saneamiento Básico escrito, también medio informático que incluye mínimo cuatro programas:**

Limpieza y desinfección, que incluya sustancia empleadas, concentración y formas de uso.

- Qué se va a limpiar y desinfectar (especificando: áreas, estructuras fijas y móviles, equipos, utensilios, entre otros)
- Cuando o frecuencias de la limpieza y desinfección
- Con qué y cómo (métodos, procedimientos, elementos y químicos a utilizar, concentraciones temperatura, solución, procedimientos o pasos a seguir)
- Quien (personal designado con responsabilidades específicas)
- Sistema de verificación y monitoreo (existe efectividad, periodicidad de la supervisión u auditoria, responsable y análisis del comportamiento).

- **Manejo adecuado de los residuos sólidos**
- **generados para la actividad desarrollada**

que incluya el procedimiento de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación y disposición final; contar con

- Instalaciones.
- Elementos.
- Áreas.
- Recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de separación en la fuente, recolección, conducción, manejo.
- Almacenamiento interno.
- Clasificación.
- Transporte.
- Disposición final de los residuos generados.
- Aplicar normas establecidas para manejos de residuos
- Evitar contaminación de áreas, dependencias y equipos o deterioro del medio ambiente.
- Impedir la proliferación de vectores recipientes tapados y protegidos los residuos sólidos generados
- Mapa y Rutas de movimiento interno de los residuos.

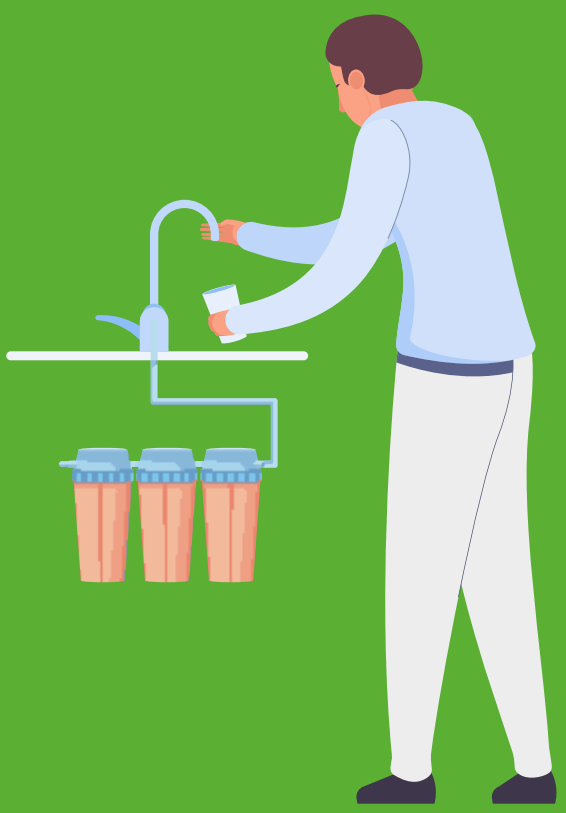
- **Control integrado de plagas**

Que incluya diferentes medidas de control preventivo necesarias para el establecimiento, el cual se involucre un concepto de control integral, deberá especificar como mínimo:

- Nombre del responsable de las medidas de prevención y control o si cuenta con un operador externo frecuente.
- Tipo y frecuencia de inspección permanente para verificar la existencia de plagas.
- Medidas preventivas para el control de plagas entendida como artrópodos y roedores.
- Relación de sustancias químicas usadas, su concentración, áreas donde se debe aplicar, método y frecuencia de aplicación.
- Tenga en cuenta que el control químico es opcional, solo se aplica de forma contingencial ante la infestación de plagas o cuando lo considere adecuado.
- Responsable de la Supervisión, verificación de la eficiencia del programa.
- Asegurar que las condiciones estructurales de las instalaciones (edificaciones, muebles, ventanas) están en óptimas condiciones.
- Realizar constantemente la limpieza y desinfección del lugar de trabajo.
- Almacenar correctamente los alimentos.
- Eliminar correctamente los desechos en el lugar de trabajo.
- Evitar que ingresen posibles plagas al lugar de trabajo, evitando dejar puertas y ventanas abiertas, utilizando mallas para mosquitos, y rejillas en los desagües.
- Impedir que los animales se alimenten de basura y restos de alimentos.
- Impedir que las plagas aniden en el lugar de trabajos. Para ello, se debe mantener el orden y la limpieza en todo momento, inclusive en los sitios que no se ven, como por ejemplo: detrás y debajo de los congeladores.

- **Abastecimiento o suministro de agua potable**

que incluya las fuentes de captación y los tratamientos realizados para garantizar la potabilidad del agua; verificará los soportes relacionados con la calidad del agua:



- Fuente de abastecimientos de agua.
- Procedimientos de limpieza y desinfección de los tanques de almacenamientos de agua para consumo humano, periodicidad del lavado, debidamente tapados y protegidos contra infiltraciones.
- Limpieza y Mantenimiento preventivos de las terminales hidráulicas, sistemas de conducción o tuberías, protección de la potabilidad del agua para consumo humano.
- Identificado, señalizado, cantidad del tanque de almacenamiento de agua para consumo humano.
- Vigilar permanentemente la calidad del agua pH, Cloro residual, color, olor, sabor, entre otros.
- Responsable de la verificación y supervisión de la efectividad del programa.

Todos los programas deben poseer sus respectivos registros escritos que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento y de las acciones realizadas en cada uno de los programas de saneamiento. La presentación en medio físico del plan de saneamiento no está sujeta a la emisión del concepto sanitario favorable. La autoridad sanitaria verificará la implementación y ejecución de lo establecido en el plan de saneamiento.

acorde con la actividad que realiza, el cual debe poseer una duración de por lo menos 10 horas anuales y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas:

- Manipulación higiénica de los alimentos.
- Higiene personal
- Higiene de las instalaciones
- Control de plagas
- Prevención de la contaminación cruzada.
- Control de proveedores.
- Control de temperaturas.
- Almacenamiento y transporte de alimentos.
- Enfermedades transmitidas por alimentos: infecciones e intoxicaciones alimentarias.

## • Registros escritos del Control de temperaturas

Los alimentos que requieran cocción alcanzan una temperatura mayor a 60ºC. La cocción de alimentos por contacto directo con la llama no produce contaminación al alimento. Los alimentos que requieran refrigeración y/o congelación se mantienen a las temperaturas exigidas por la normatividad sanitaria vigente según el tipo de producto. Una vez descongelado el alimento, estos no son congelados o refrigerados nuevamente.

Cuando se requiere esperar entre una actividad y otra, el alimento se mantiene protegido garantizando que se conserva a temperaturas mayores a 60ºC, no mayores de 4ºC +/- 2, según el tipo de alimentos de acuerdo con la resolución 2674 de 2013, artículo 18, numeral 3.1, 3.3, 5 y articulo 28, numeral 2

# 2.10 ETIQUETADO Y ROTULADO DE UN ALIMENTO

- El rotulado general obligatorio, son requisitos que deben cumplir los rótulos y etiquetas de alimentos para consumo humano envasados o empacados y materias primas, productos nacionales e importados comercializados en el territorio nacional, la información debe ser clara, comprensible, que no induzca en engaño o confusión

- El objetivo del rotulado o etiquetado, permite proporcional el consumidor información clara sobre el producto alimenticio, tales como:

  - Identificación del producto
  - Características del producto
  - Uso adecuado y conservación
  - Ingredientes
  - Origen
  - Alérgenos

- El rotulado o etiquetado es el material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta y que acompaña al alimento, también es: marbete, marca, imagen gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido (estampar), marcado, marcado en relieve o en huecograbado, adherido al envase de un alimento.

- Autorización de comercialización de productos alimentos y bebidas INVIMA. Consulta de datos de productos. Sistema de Tramites en Linea - Consultas Publicas (invima.gov.co)

## NO SE PERMITE

- Expresión 100% en productos con aditivos.

- Presentación falsa o engañosa que origine una impresión errónea de la naturaleza o inocuidad del producto.

- Etiqueta con contacto directo con el alimento, salvo que cuente con los estudios técnicos que demuestren la seguridad sanitaria de las tintas y además cumplan las resoluciones 683, 4142,4143 de 2012; resoluciones 834, 835 de 2013; artículo 4 de la resolución 557 de 2022.
-
- Palabras o gráficas que sugieren que se trata de un producto diferente.

- Palabras o gráficas que mencionan propiedades medicinales, preventivas o curativas que puedan dar lugar a apreciaciones falsas de la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.

- Debe aparecer la expresión "sabor artificial" junto al nombre del mismo.

# 2.11 PRESENTACIÓN COMERCIAL

- Contenido Neto / Presentación Comercial, deberá declararse en unidades del sistema internacional en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letra y números para declaración de contenido neto, dependiendo las áreas de la cara principal de exhibición, la altura mínima de números y letras debe estar entre 2mm y 9mm.
- Para alimentos líquidos el volumen en mililitros (mL)
- Para alimentos sólidos el peso en gramos (g)
- Para alimentos semisólidos o viscosos peso o volumen gramos – mililitros (g - mL)
- Indicar nombre o razón social y la dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento.
- Alimentos fabricados que demuestren tener más de una sede, se aceptará la indicación de la dirección corporativa (oficina central o sede principal), se aceptan expresiones como:
- 
- Fabricado por:
- Elaborado por:
- Producido por:
- Manufacturado por:
- Hecho por:
- O Similares

## • FECHA DE VENCIMIENTO

- Es la fecha fijada por el fabricante, donde termina el periodo después del cual el producto almacenado en las condiciones indicadas no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores; después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento.
-
- EXCEPCIONES DE FECHAS DE VENCIMIENTO: Frutas y hortalizas frescas, productos de panadería y pastelería, vinagre, sal para consumo humano, azúcar sólido, productos de confitería, goma de mascar, panela.

## • ROTULADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ADVERTENCIA DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS ENVASADAS O EMPACADAS PARA CONSUMO HUMANO

- Proporcionar información nutricional clara y comprensible sobre el producto, además, prevenir prácticas que induzcan a engaño o error y permitir al consumidor efectuar una adecuada elección. Aplica a todos los alimentos para consumo humano envasados y productos alimenticios procesados y ultraprocesados envasados o empacados, nacionales e importados que se comercialicen en el territorio nacional.

- Se exceptúan de la aplicación del etiquetado nutricional:

  - Formula infantil para niños entre 0 y 6 años
  - Formula infantil para niños entre 6 y 12 meses
  - Formula infantil especial
  - Alimentos para propósitos médicos especiales (APMES)
  - Productos de un solo ingrediente y que no contengan aditivos adicionales
  - Alimentos con envase de materiales de origen natural
  - Especies o condimentos vegetales, a los que no se les haya adicionado sal/sodio o aditivos con sodio, grasas y/o azucares.
  - Alimentos y bebidas típicos o artesanales.
  - Alimentos utilizados como materia prima para la industria y los ingredientes secundarios que no se venden directamente al consumidor.
  - Infusiones de hierbas y frutas, té, té descafeinado, té instantáneo o soluble, o extracto de té, o extracto de té descafeinados y café descafeinado, café instantáneo soluble, o extracto de café; o extracto de café descafeinados, que no contengan ingredientes añadidos.
  - Alimentos a granel
  - Alimentos sin procesar.

**SELLO POSITIVO**

- No exceder con los contenidos máximos para sodio, grasa saturada y azúcares añadidos, su primer ingrediente en la lista no puede ser: sodio o aditivos con sodio, grasas y/o azúcares añadidos; no se usen, en su formulación, edulcorantes calóricos y/o no calóricos.

**Forma del sello positivo**

No se puede utilizar otro tipo de forma de sello positivo, color RGB (34, 55, 98) O CMYK (100%, 87%, 33%, 22%) , sin añadir letras o frases, ni tamaños, ni ubicación

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
Secretaría de Salud y Ambiente

## ANEXO 1

# ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS

CIUDAD | FECHA día / mes /año | ACTA N°

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cuál:

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

## IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL

*CÉDULA / NIT | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN

*NOMBRE COMERCIAL

*DIRECCIÓN | MATRICULA MERCANTIL

*DEPARTAMENTO | *MUNICIPIO

## CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN** | día / mes /año | FAVORABLE | | % DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | |
| | | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | | | |
| | | DESFAVORABLE | | | |

## *MOTIVO DE LA VISITA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PROGRAMACIÓN | | SOLICITUD DEL INTERESADO | | ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS | |
| SOLICITUD OFICIAL | | EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA | | SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN. | |
| OTRO | | Especifique: | | | |

## EVALUACIÓN

| | |
|---|---|
| Aceptable (A) | Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| Aceptable con Requerimiento (AR) | Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| Inaceptable (I) | Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar |
| No Aplica (NA) | Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos. |
| Crítico (C) | Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores |

## I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

| 1 | EDIFICACION E INSTALACIONES | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.1 | **Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6,; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8)* | 2 | 1 | 0 | C |
| 1.2 | **Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.)* | 2 | 1 | 0 | C |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.3 | **Techos, iluminación y ventilación.**<br>*(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.)* | **2** | **1** | **0** | C |
| 1.4 | **Instalaciones sanitarias.**<br>*(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.)* | **4** | **2** | **0** | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | | La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta |
| **2** | **EQUIPOS Y UTENSILIOS** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 2.1 | **Condiciones de equipos y utensilios.**<br>*(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)* | **5** | **2,5** | **0** | C |
| 2.2 | **Superficies de contacto con el alimento.**<br>(*Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10.*<br>*Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)* | **7** | **3,5** | **0** | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | | La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta |
| **3** | **PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 3.1 | **Estado de salud.**<br>*(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)* | **7** | **3,5** | **0** | C |
| 3.2 | **Reconocimiento médico.**<br>*(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)* | **2** | **1** | **0** | C |
| 3.3 | **Prácticas higiénicas.**<br>(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.) | **7** | **3,5** | **0** | C |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 3.3 | **Prácticas higiénicas.**<br><br>(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.) | 7 | 3,5 | 0 | C |
| 3.4 | **Educación y capacitación.**<br><br>(*Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)* | 4 | 2 | 0 | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | | La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta |
| **4** | **REQUISITOS HIGIENICOS** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 4.1 | **Control de materias primas e insumos.**<br><br>*( Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)* | 5 | 2,5 | 0 | C |
| 4.2 | **Prevención de la contaminación cruzada.**<br><br>*(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4.)* | 9 | | 0 | C |
| 4.3 | **Manejo de temperaturas.**<br><br>*(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)* | 7 | 3,5 | 0 | C |
| 4.4 | **Condiciones de almacenamiento.**<br><br>(*Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.)* | 4 | 2 | 0 | NA C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | | La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta |
| **5** | **SANEAMIENTO** | **A** | **AR** | **I** | **HALLAZGOS** |
| 5.1 | **Suministro y calidad de agua potable.**<br><br>*(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.* ) | 7 | 3,5 | 0 | C |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 5.2 | **Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)* | **4** | **2** | **0** | C |
| 5.3 | **Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)* | **4** | **2** | **0** | C |
| 5.4 | **Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)* | **9** | | **0** | C |
| 5.5 | **Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral* | **7** | **3,5** | **0** | |
| 5.6 | **Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.)* | **2** | **1** | **0** | C |
| CALIFICACIÓN DEL BLOQUE | | | | | La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta |

## II. CONCEPTO SANITARIO

| % DE CUMPLIMIENTO | CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir | | NIVEL DE CUMPLIMIENTO |
|---|---|---|---|
| | | FAVORABLE | 90-100% |
| | | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | 60 - 89,9% |
| | | DESFAVORABLE | < 59,9% |

En caso de que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

**REFERENCIAS CONSULTADAS**


- Congreso de la República de Colombia. Ley 09 de 1979. “Por la cual se dictan Medidas Sanitarias”.

- Constitución Política de Colombia. 1991. https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma_pdf.php?i=4125.

- Decreto 011 de 2010. https://www.bucaramanga.gov.co/wp-content/uploads/2021/07/0011-01022010.pdf

- Decreto 0133 de 2022. https://www.bucaramanga.gov.co/wp-content/uploads/2022/08/DECRETO-0133-NORMAS-CONTROL-EMISION-DE-RUIDOS.pdf

- Decreto 0167 de 2021. DECRETO-0167-HORARIO-DE-FUNCIONAMIENTO-ESTABLECIMIENTOS.pdf (bucaramanga.gov.co)

- Ley 9 de 1979. https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=1177

- Ley 1801 de 2016. https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma.php?i=80538

- Ley 2120 de 2021. Normograma del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA [LEY 2120 de 2021 Congreso Nacional]

- Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 1229 de 2013. https://www.icbf.gov.co/cargues/avance/compilacion/docs/resolucion_minsaludps_1229_2013.htm

- Ministerio de Salud y Protección Social, Resolución 2674 de 2013. https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf.

- Normatividad referente a los alimentos y bebidas. Ministerio de Salud y Protección Social. Páginas - Normograma sanitario de alimentos y bebidas (minsalud.gov.co)

- Resolución 1511 de 2011. RESOLUCION 1511 DE 2011 (minsalud.gov.co)

- Resolución 2310 de 1986. Microsoft Word - resolucion_02310_1986.htm (minsalud.gov.co)

- Resolución 2492 de 2022. https://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?ruta=Resolucion/30045096

- Resolución 254 de 2023. https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%20No.%20254%20de%202023.pdf

- Resolución 4150 de 2009. RESOLUCION 4150 DE 2009 (suin-juriscol.gov.co)
- Resolución 5109 de 2005. RESOLUCION 05109 DE 2005 (suin-juriscol.gov.co)
- Resolución 719 de 2015. RESOLUCION 719 DE 2015 (suin-juriscol.gov.co)
- Resolución 779 de 2006. RESOLUCION 779 DE 2006 (suin-juriscol.gov.co)

- Resolución 810 de 2021. Normograma del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA
- Decreto 1500 de 2007. DECRETO 1500 DE 2007 (suin-juriscol.gov.co)

- Resolución 126 de 1964. Normograma del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA

- Resolución 835 de 2013. resolucion-0835-de-2013.pdf (minsalud.gov.co)
- Resolución 4142 de 2012. RESOLUCION 4142 DE 2012 (suin-juriscol.gov.co).
- Resolución 4143 de 2012. Microsoft Word - Document14 (minsalud.gov.co)

- Consulta de autorización de comercialización de alimentos y bebidas INVIMA. Consulta de datos de productos. Sistema de Tramites en Linea - Consultas Publicas (invima.gov.co)

LIDERAN:

APOYAN:

Publicación de:

**CÁMARA DE COMERCIO DE BUCARAMANGA**
**Juan Carlos Rincón Liévano**
Presidente ejecutivo

**ALCALDÍA DE BUCARAMANGA**
SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE.
**Claudia Mercedes Amaya Ayala**
Secretaria

**Realizado por:**
**Cámara de Comercio de Bucaramanga**
Unidad de Fortalecimiento Empresarial Mipymes
Comunidades Empresariales

**Alcaldía de Bucaramanga**
Secretaría de Salud y Ambiente

**José Alfredo Jimenéz García**
Técnico Área Salud

**Diana María León Garrido**
Asesora en Salud

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA Santander
**Edwin Gerson Montañez González**
Instructor G20 - Centro de Atención Agropecuario

Diseñado por:
**By: Richie°**
Ricardo García

Esta cartilla puede ser reproducida y publicada libremente,
siempre y cuando su contenido no sea modificado ni alterado
en ninguna forma.