Ministerio de
Educación Nacional

Normatividad Sanitaria

Febrero de 2018

PAE

MINEDUCACIÓN

GOBIERNO DE COLOMBIA

De la granja a la mesa

Normograma Sanitario de Alimentos y Bebidas

Ley 09 de 1979 “ por la cual se dictan medidas sanitarias”

Importación y exportación	Inspección, Vigilancia y Control, procedimientos	Límites máximos de residuos y niveles máximos
BPM, HACCP, registro, permiso y notificación	Muestras sin valor comercial, incentivos	Rotulado y etiquetado
Aditivos alimentarios	Superficies en contacto	Alimentos envasados herméticamente

https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/normograma-sanitario-alimentos-bebidas.pdf

Fuente: Ministerio de Salud y Protección Social

PAE MINEDUCACIÓN GOBIERNO DE COLOMBIA

Normograma Sanitario de Alimentos y Bebidas

Regulación específica

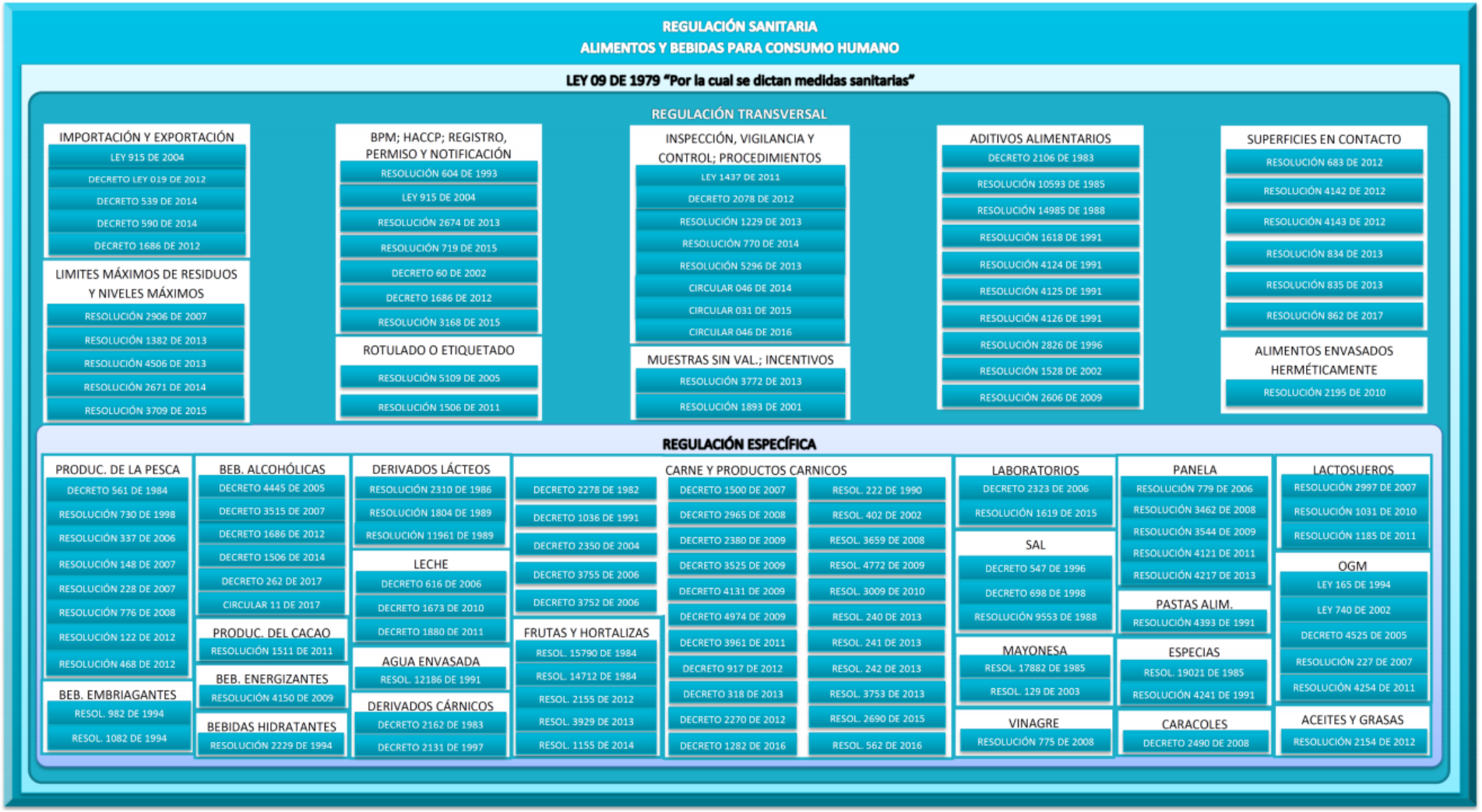
- Productos de la pesca
- Bebidas embriagantes
- Bebidas alcohólicas
- Derivados cárnicos
- Laboratorios
- Mayonesa
- Especias
- Productos del cacao
- Bebidas energizantes
- Bebidas hidratantes
- Carne y productos cárnicos
- Sal
- Vinagre
- Caracoles
- Aceites y grasas
- Derivados lácteos
- Leche
- Agua envasada
- Frutas y hortalizas
- Panela
- Pastas alimenticias
- lactosueros

https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/normograma-sanitario-alimentos-bebidas.pdf

Fuente: Ministerio de Salud y Protección Social

PAE MINEDUCACIÓN GOBIERNO DE COLOMBIA

Normograma Sanitario de Alimentos y Bebidas



https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/normograma-sanitario-alimentos-bebidas.pdf

Fuente: Ministerio de Salud y Protección Social

PAE MINEDUCACIÓN GOBIERNO DE COLOMBIA

Normatividad

Resolución 5109 de 2005: "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano,"

Resolución 2505 de 2004: "Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles."

Resolución 719 de 2015: "Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública."

Resolución 2674 de 2013

Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones

Objeto. ”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 y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas”

Resolución 2674 de 2013

TÍTULO II: CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Edificación e instalaciones
- Equipos y Utensilios
- Personal manipulador de alimentos
- Requisitos higiénicos de fabricación
- Aseguramiento y control de calidad e inocuidad
- Saneamiento
- Almacenamiento, distribución, transporte y comercialización de alimentos y materias primas
- Restaurantes y establecimientos gastronómicos

Vigilancia y control

- Registro sanitario, permiso sanitario y notificación sanitaria
- Requisitos
- Revisión de Oficio
- Inspección, vigilancia y control

Resolución 2674 de 2013

Personal manipulador de alimentos

ESTADO DE SALUD

- ✓ Certificación médica por lo menos 1 vez al año
- ✓ Reconocimiento médico cada vez que se considere necesario
- ✓ Garantizar seguimiento y cumplimiento a los tratamientos médicos
- ✓ La empresa debe tomar medidas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos

Resolución 2674 de 2013

Personal manipulador de alimentos

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

- ✓ Formación en educación sanitaria, principios básicos de BPM, prácticas higiénicas en manipulación de alimentos
- ✓ Plan de capacitación continuo y permanente de por lo menos 10 horas anuales, contenidos de las capacitaciones
- ✓ Avisos alusivos a manipulación de alimentos

Resolución 2674 de 2013

Personal manipulador de alimentos

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

- Estricta limpieza e higiene personal
- Uso de tapabocas dependiendo el riesgo de contaminación
- Vestimenta de trabajo de color claro
- Uñas cortas, limpias y sin esmalte
- Lavado de manos adecuado
- Cabello recogido
- No uso de accesorios
- Calzado cerrado
- No permitido comer, beber o masticar en áreas de manipulación
- Personal con afecciones en la piel o EIC retirado de labores de manipulación directa

Resolución 2674 de 2013

Plan de Saneamiento Básico

Obligatorio para toda persona natural o jurídica que fabrique, procese, embale, almacene y expenda alimentos y materias primas

Incluir: procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los programas

Resolución 2674 de 2013

Plan de Saneamiento Básico

Programa de Limpieza & Desinfección

- Satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate

- Tener por escrito los procedimientos incluyendo agentes y sustancias utilizadas:

✓ Concentraciones
✓ Tiempos de contacto
✓ Equipos
✓ Periodicidad de L&D

Resolución 2674 de 2013

Plan de Saneamiento Básico

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.

Programa de desechos Sólidos

Resolución 2674 de 2013

Plan de Saneamiento Básico

Programa de control de Plagas

- Concepto de control integral
- Aplicación de diferentes medidas de control: énfasis en las radicales y de orden preventivo

Resolución 2674 de 2013

Plan de Saneamiento Básico

- 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; registros que soporten el cumplimiento de los mismos

Abastecimiento o suministro de agua potable

Resolución 2674 de 2013

Capítulo VIII. Restaurantes y establecimientos gastronómicos

- Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad
- Áreas independientes de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio
- Localizados en sitios secos, no inundables y en terrenos de fácil drenaje
- No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga
- El manejo de residuos líquidos debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.

PAE MINEDUCACIÓN GOBIERNO DE COLOMBIA

Resolución 2674 de 2013

Restaurantes y establecimientos gastronómicos

- Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, libres de acumulación de basuras, formación de charcos o estancamientos de agua.
- Deben estar diseñados y construidos para evitar la presencia de insectos, roedores u otro tipo de plaga.
- Deben disponer de suficiente abastecimiento de agua potable.
- servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, dotados y separados del área de preparación de los alimentos.
- sistemas sanitarios adecuados, para la disposición de aguas servidas y excretas.

PAE MINEDUCACIÓN GOBIERNO DE COLOMBIA

Resolución 2674 de 2013

Restaurantes y establecimientos gastronómicos

Condiciones específicas del área de preparación de alimentos

Pisos

Paredes

Techos

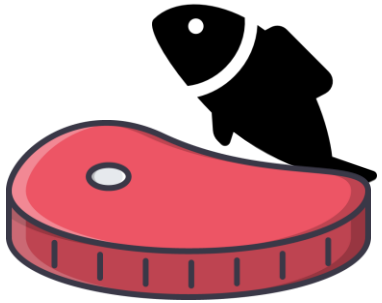
Residuos

Prohibido animales

PAE MINEDUCACIÓN GOBIERNO DE COLOMBIA

Resolución 2674 de 2013

Restaurantes y establecimientos gastronómicos



Operaciones de preparación y servido de alimentos

- Recibo en lugar limpio y protegido
- Alimentos crudos lavados con agua potable
- Hortalizas y frutas lavadas y desinfectadas
- Alimentos perecederos en refrigeración o congelación
- Servido de alimentos con utensilios
- L&D con agua potable – superficies de material sanitario
- L&D utensilios, con agua caliente, vapor de agua

PAE MINEDUCACIÓN GOBIERNO DE COLOMBIA

Enfermedades Transmitidas por Alimentos

¿ Qué son?

síndromes originados por la ingestión de alimentos, incluida el agua, que contienen agentes etiológicos o toxinas en cantidades tales que afectan la salud del consumidor a nivel individual o en grupos de población. Las alergias por hipersensibilidad individual no se consideran ETA

Fuente: https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/abc-inocuidad.pdf

Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Tipos de ETA

1. Infecciones alimentarias

- Son las ETA producidas por la ingestión de alimentos y/o agua contaminados con **agentes infecciosos específicos tales como bacterias, virus, hongos, parásitos**, que en la luz intestinal pueden multiplicarse o lisarse y producir toxinas o invadir la pared intestinal y desde allí alcanzar otros aparatos o sistemas

2. Intoxicaciones alimentarias

- Son las ETA producidas por la ingestión de **toxinas formadas en tejidos de plantas o animales, o de productos metabólicos de micro-organismos en los alimentos, o por sustancias químicas** que se incorporan a ellos de modo accidental, incidental o intencional en cualquier momento desde su producción hasta su consumo

Enfermedades Transmitidas por Alimentos

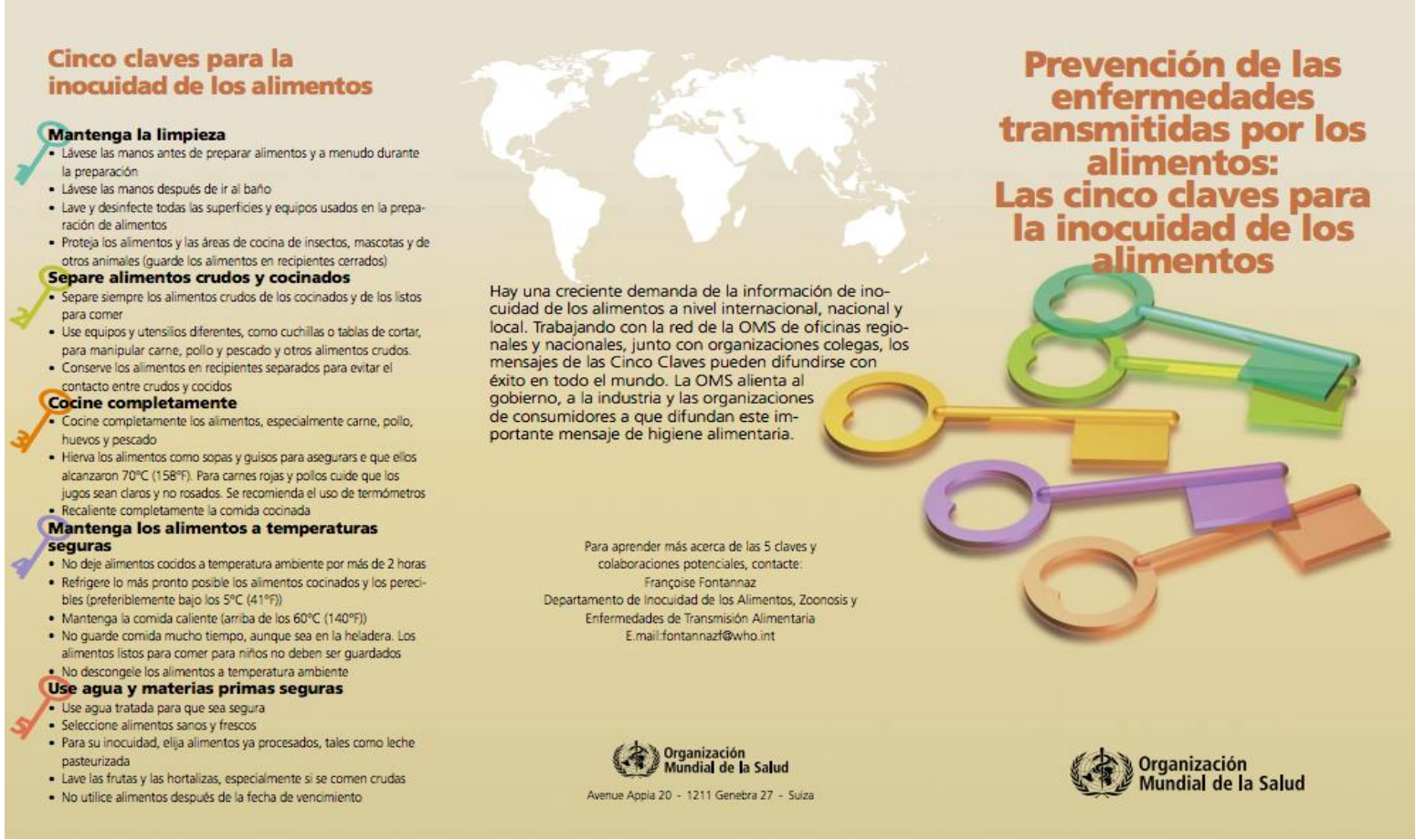
Síntomas de ETA

- ✓ Vómito
- ✓ Diarrea
- ✓ Fiebre
- ✓ Dolor abdominal
- ✓ Cefalea
- ✓ Algunas veces reacciones alérgicas, deshidratación
- ✓ Otras que comprometen el sistema nervioso central, e incluso causan la muerte después del consumo de alimentos o agua contaminada.

Fuente: Protocolo de Vigilancia en Salud Pública. Enfermedades Transmitidas por Alimentos y Agua. Instituto Nacional de Salud.

Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Prevención



Cinco claves para la inocuidad de los alimentos

Mantenga la limpieza
- Lávese las manos antes de preparar alimentos y a menudo durante la preparación
- Lávese las manos después de ir al baño
- Lave y desinfecte todas las superficies y equipos usados en la preparación de alimentos
- Proteja los alimentos y las áreas de cocina de insectos, mascotas y de otros animales (guarde los alimentos en recipientes cerrados)

Separe alimentos crudos y cocinados
- Separe siempre los alimentos crudos de los cocinados y de los listos para comer
- Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillas o tablas de cortar, para manipular carne, pollo y pescado y otros alimentos crudos.
- Conserve los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos

Cocine completamente
- Cocine completamente los alimentos, especialmente carne, pollo, huevos y pescado
- Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurars e que ellos alcanzaron 70°C (158°F). Para carnes rojas y pollos cuide que los jugos sean claros y no rosados. Se recomienda el uso de termómetros
- Recaliente completamente la comida cocinada

Mantenga los alimentos a temperaturas seguras
- No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas
- Refrigere lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecibles (preferiblemente bajo los 5°C (41°F))
- Mantenga la comida caliente (arriba de los 60°C (140°F))
- No guarde comida mucho tiempo, aunque sea en la heladera. Los alimentos listos para comer para niños no deben ser guardados
- No descongele los alimentos a temperatura ambiente

Use agua y materias primas seguras
- Use agua tratada para que sea segura
- Seleccione alimentos sanos y frescos
- Para su inocuidad, elija alimentos ya procesados, tales como leche pasteurizada
- Lave las frutas y las hortalizas, especialmente si se comen crudas
- No utilice alimentos después de la fecha de vencimiento

Hay una creciente demanda de la información de inocuidad de los alimentos a nivel internacional, nacional y local. Trabajando con la red de la OMS de oficinas regionales y nacionales, junto con organizaciones colegas, los mensajes de las Cinco Claves pueden difundirse con éxito en todo el mundo. La OMS alienta al gobierno, a la industria y las organizaciones de consumidores a que difundan este importante mensaje de higiene alimentaria.

Para aprender más acerca de las 5 claves y colaboraciones potenciales, contacte:
Françoise Fontannaz
Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria
E.mail:fontannazf@who.int

Organización Mundial de la Salud
Avenue Appia 20 - 1211 Genebra 27 - Suiza

Prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos: Las cinco claves para la inocuidad de los alimentos

Organización Mundial de la Salud

PAE MINEDUCACIÓN GOBIERNO DE COLOMBIA

Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Notificación

Para notificar una ETA siga los pasos que aparecen a continuación, imprímalos y publíquelos en un lugar visible de la institución.

PAE

MINEDUCACIÓN

GOBIERNO DE COLOMBIA

¡GRACIAS!

PAE

MINEDUCACIÓN

GOBIERNO DE COLOMBIA