



Guía de inocuidad de alimentos y bebidas para establecimientos de almacenamiento

**Subdirección de Salud Nutricional,
Alimentos y Bebidas**

Bogotá D.C. 2017

 GOBIERNO DE COLOMBIA

 MINSALUD

COLABORACIÓN

Sergio Alfonso Troncoso Rico

Director de Alimentos y Bebidas – INVIMA

Alba Rocio Jiménez Tovar

Dirección de Alimentos y Bebidas - INVIMA

Coordinador Grupo Técnico de Articulación y Coordinación

Entidades Territoriales de Salud

Luis Alberto Lindo Perico

Grupo Técnico de Articulación y Coordinación Entidades

Territoriales de Salud - INVIMA

ALEJANDRO GAVIRIA URIBE

Ministro de Salud y Protección Social

LUIS FERNANDO CORREA

Viceministro de Salud Pública y Prestación de Servicios(E)

CARMEN EUGENIA DAVILA GUERRERO

Viceministra de Protección Social



MINSALUD

GERARDO BURGOS BERNAL

Secretario General

ELKIN DE JESÚS OSORIO SALDARRIAGA

Director de Promoción y Prevención

ELISA MARÍA CADENA GAONA

*Subdirectora de Salud Nutricional Alimentos
y Bebidas*

GIOVANNY CIFUENTES RODRÍGUEZ

Coordinador de Grupo de Calidad e Inocuidad de Alimentos

JASMITHD SALCEDO SALAZAR

Grupo de Calidad e Inocuidad de Alimentos

MARCELA PICO GONZÁLEZ

Grupo de Calidad e Inocuidad de Alimentos

TABLA DE CONTENIDO

1.	OBJETIVO	5
2.	CONDICIONES SANITARIAS GENERALES PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO	5
	2.1. CONDICIONES DE OPERACIÓN DE ALMACENAMIENTO	5
	2.2. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	6
	2.3. EQUIPOS Y UTENSILIOS	7
	2.4. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	7
	2.5. REQUISITOS HIGIÉNICOS	9
	2.6. SANEAMIENTO	9

1. OBJETIVO

Orientar en la normatividad sanitaria vigente a las personas naturales o jurídicas que ejercen actividades de manipulación de alimentos y bebidas para consumo humano en establecimientos de almacenamiento.

2. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones sanitarias generales de instalación y proceso de acuerdo a los requisitos de inocuidad de los alimentos y bebidas establecidos en la normatividad sanitaria específica para establecimientos de almacenamiento¹, se presentan a continuación:

¹ Tales como bodegas para almacenamiento de alimentos y/o bebidas, Establecimientos que almacenan y distribuyen, Dadores de Frío, de acuerdo al Manual de Inspección, vigilancia y control sanitario de Alimentos y Bebidas basado en riesgo para las entidades territoriales de salud. www.invima.gov.co

2.1. Condiciones de operación de almacenamiento

Para las operaciones en el establecimiento de almacenamiento de alimentos y bebidas es importante tener en cuenta lo siguiente:

- 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.
- Una vez descongelado el alimento o la bebida no se permite su recongelación, ni su refrigeración².
- Se lleva el registro de control de temperatura para garantizar la inocuidad de producto.
- Los dispositivos de registro empleados para monitoreo de la temperatura deben inspeccionarse con el fin de comprobar su exactitud.
- Los alimentos y materias primas que requieran refrigeración o congelación durante su distribución, deben mantenerse a temperaturas que aseguren su adecuada conservación hasta el destino final de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.
- Los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos y materias primas deben cumplir con la reglamentación sanitaria vigente.
- Garantizar la trazabilidad y la identificación de los alimentos.

² Ley 9 de 1979 “Por la cual se dictan medidas sanitarias”.

2.2. Edificación e instalaciones

Localización y diseño



El establecimiento debe estar ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga que pueda contaminar el alimento; en todo caso la construcción debe ser resistente al medio ambiente e impedir el ingreso de plagas y animales domésticos.

- Si el servicio se presta en una edificación que también es vivienda, los espacios destinados a la vivienda deben estar totalmente separados de los dedicados a las actividades del establecimiento de almacenamiento.
- Las operaciones propias del establecimiento no deben poner en riesgo la salud y bienestar de la comunidad.
- Las diferentes áreas del establecimiento deben permitir un flujo adecuado de materia prima, producto y personal.

Pisos y paredes

Los pisos y paredes en las áreas de almacenamiento de alimentos u otras áreas que puedan afectar la higiene del proceso e inocuidad del producto deben considerar:

-Pisos y Paredes: Sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o afecte su limpieza. Las superficies deben ser de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes. Los pisos deben contar con la pendiente necesaria para efectos de drenaje.

-Drenajes: Las tuberías y drenajes están debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales; las cavas o cuartos fríos deben tener pendiente hacia drenajes preferiblemente en su parte exterior, en caso de que se cuente con drenajes al interior, estos deben poseer mecanismos de sellado, que puedan ser removidos para facilitar las labores de limpieza y desinfección.

Techos, iluminación y ventilación

En las áreas de almacenamiento de alimentos u otras áreas que puedan afectar la higiene del proceso e inocuidad del producto, se debe considerar:

Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad y favorezcan el crecimiento de hongos que puedan caer sobre los alimentos o las superficies de trabajo, o que permitan el ingreso de plagas al establecimiento. En caso de contar con falsos techos, estos deben ser contruidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinfestación.

Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro tales como grietas que produzcan acumulación de suciedad. Aquellas que lo requieran deberán contar con una malla que evite el ingreso de plagas y que sea de fácil limpieza, en todo caso deberá encontrarse en buen estado de mantenimiento.

Puertas: Ser resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño debe impedir el ingreso de plagas al establecimiento.

Iluminación: La iluminación puede ser natural o artificial, las lámparas deben encontrarse en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre las superficies que entran en contacto con el alimento, sobre el alimento y los manipuladores.

Instalaciones sanitarias

Se debe contar con servicios sanitarios para el personal que labora en el establecimiento, debidamente ubicados y dotados con elementos de 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 y separados del área de almacenamiento de los alimentos.



2.3. Equipos y utensilios

Contar con los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento, los cuales deben estar diseñados, contruidos, instalados y mantenidos de forma que se evite la contaminación del alimento, y deben ser de fácil limpieza y desinfección. Los

materiales, en que están contruidos los equipos y utensilios tienen que ser resistentes al uso y a la corrosión, así como al contacto con productos empleados de limpieza y desinfección.

Para la medición de las temperaturas, durante la recepción, refrigeración y congelación de alimentos o materias primas el establecimiento cuenta con instrumentos calibrados.

Las superficies que tengan contacto directo con el alimento deben cumplir con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente al respecto.

2.4. Personal manipulador de alimentos

Las condiciones del personal manipulador de alimentos³ son fundamentales para obtener un alimento inocuo. A continuación, se describe el estado de salud, las prácticas higiénicas, la educación y capacitación que el personal debe cumplir, para que los consumidores obtengan un alimento inocuo⁴.

Estado de salud (signos/lesiones)

El establecimiento debe implementar las medidas preventivas y correctivas necesarias, como cambio de actividad o envío del manipulador a reconocimiento médico para ser evaluado, con el fin de evitar que un manipulador de alimentos que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o

³ De acuerdo a lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, **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.

⁴ De acuerdo a lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, **Inocuidad de los alimentos:** Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, trabaje en las zonas o áreas de manipulación de alimentos con probabilidad de contaminar el alimento durante las operaciones de almacenamiento con microorganismos patógenos.

Reconocimiento Médico

El establecimiento debe contar con los certificados médicos de los manipuladores, en los cuales consta la aptitud de éstos para manipular alimentos, los certificados deben tener una vigencia máxima de un año a partir de su realización.

Cuando 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.

Prácticas higiénicas

Higiene personal: Todos los manipuladores de alimentos tendrán que cumplir con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje. Deben mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumir alimentos o bebidas, no fumar o escupir en las áreas donde sean manipulados los alimentos.

Dotación: El establecimiento debe proveer la dotación de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad que realice, ésta debe ser 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 utilice delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento. El calzado debe ser cerrado,

de material resistente e impermeable. Cuando es necesario, el manipulador deberá mantener el cabello cubierto totalmente y usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realice. El manipulador de alimentos no debe salir ni ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo durante la jornada laboral. Previo al inicio de sus actividades, se debe retirar todos los objetos que puedan caer en los alimentos, equipos o utensilios, como joyas, relojes u otros accesorios. Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.

Los visitantes a los establecimientos deben cumplir las prácticas de higiene y portar la vestimenta y dotación adecuada, la cual debe ser suministrada por el establecimiento.

Lavado de manos: Los manipuladores de alimentos se deben lavar con agua y jabón desinfectante las manos, antes de iniciar sus labores, después de retirarse del área de trabajo y en cualquier ocasión donde las manos se puedan ensuciar o contaminar. Los guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfección).

Educación y Capacitación

El establecimiento debe contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde con la actividad que realiza y desde el momento de su contratación. El plan debe tener una duración de por lo menos 10 horas anuales y contener al menos los siguientes aspectos: metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y la efectividad; y el impacto de la capacitación impartida será demostrada a través del desempeño de las actividades de manipulación del personal y la condición sanitaria del establecimiento.

Con el fin de reforzar las prácticas higiénicas del

establecimiento se deben instalar avisos alusivos a la implementación de prácticas higiénicas de manipulación de alimentos.

El responsable del desarrollo del plan es la persona natural y/o jurídica encargada del establecimiento, la capacitación puede ser impartida por él mismo, por personas naturales o jurídicas o por la autoridad sanitaria. Los manipuladores de alimentos deben comprender los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones, la autoridad sanitaria lo verificará a través de las prácticas de manipulación que éste realiza.

2.5. Requisitos higiénicos

Recepción

Durante la recepción de los productos se debe evitar su contaminación, alteración o daños físicos y deben estar debidamente rotulados según la normatividad sanitaria vigente. El establecimiento debe contar con los documentos que soporten la procedencia de éstos en la recepción.

Durante el almacenamiento de los productos se deben verificar las temperaturas y condiciones de conservación, para garantizar la inocuidad, con el fin de evitar la contaminación de otros productos que se encuentren en el establecimiento. Los productos que lo requieran deberán tener registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria.

Condiciones de almacenamiento

El almacenamiento de productos empacados no perecederos que se mantienen a temperatura ambiente, se debe realizar ordenadamente en estantes o estibas de material sanitario, separados convenientemente de paredes y techos, elevados del piso a una altura suficiente para per-

mitir las actividades de limpieza y desinfección necesarias, así como la circulación del personal y el traslado de materiales y productos.

Para la rotación de los productos se debe considerar las fechas de vencimiento de los mismos.

Los productos se deben almacenar de forma separada de químicos tóxicos y sustancias peligrosas, las cuales se encuentran identificadas, no se deben realizar actividades diferentes al almacenamiento en las áreas destinadas para este fin.

Conservación de los productos

El almacenamiento y manejo de los productos se debe realizar en condiciones que impidan o minimicen daños en embalaje, envase, empaque o productos. El establecimiento debe tener establecido un método para la identificación de los productos, registrando su procedencia, estado y fechas de vencimiento. Se debe mantener la cadena de frío en los productos que lo requieran, durante la recepción y el almacenamiento, y se realizará su verificación mediante indicadores de temperatura.

2.6. Saneamiento

Suministro y calidad de agua potable

El establecimiento debe disponer 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 debe ser de fácil acceso, garantizando la potabilidad del agua.

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

Residuos líquidos

El establecimiento debe contar con los sistemas de desagüe que permitan la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos, evitando la acumulación de éstos, la contaminación de los alimentos y las superficies que entran en contacto con éstos últimos. El sistema debe garantizar que no exista devolución de las aguas servidas.

Las cavas o cuartos fríos deben tener pendiente hacia drenajes preferiblemente en su parte exterior.

Residuos sólidos



El establecimiento debe tener implementadas las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera que no se acumulen en las áreas de almacenamiento (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros).

Debe contar con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario debidamente tapados y se deben ubicar alejados del lugar donde se almacenan los alimentos.

Los residuos sólidos se deben acondicionar de forma que se impida el acceso y proliferación de plagas.

Control integral de plagas

En el establecimiento no se debe evidenciar la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se debe contar con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su aparición.

Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios

En el establecimiento se deben implementar medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan. Los productos químicos para la limpieza y desinfección se almacenan en sitios diferentes a las áreas de manipulación de alimentos y están debidamente rotulados e identificados. Los implementos empleados en las labores de limpieza y desinfección se deben mantener en buen estado y no representar riesgo de contaminación para los alimentos ni para las áreas, equipos y utensilios en contacto con estos.

Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección, deben ser empleados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.

Soportes documentales de saneamiento

El establecimiento debe contar con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas:

- a. Limpieza y desinfección: Incluye las sustancias empleadas, concentración y forma de uso.
- b. Desechos sólidos: Incluye el procedimiento de recolección, conducción, manejo,

almacenamiento interno, clasificación y disposición final.

- c. Control de plagas: Incluye las diferentes medidas de control preventivo necesarias para el establecimiento.
- d. Abastecimiento o suministro de agua potable: Incluye las fuentes de captación y los tratamientos realizados para garantizar la potabilidad del agua.

El establecimiento lleva los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento, incluidos aquellos que permitan evidenciar que los sistemas de almacenamiento de agua potable, son lavados y desinfectados de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente en la materia.

“El conocimiento y aplicación de la normatividad sanitaria vigente, puede prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos a los consumidores”

PARA SABER MÁS CONSULTE:

- Normograma de alimentos y bebidas vigente: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/normograma-sanitario-alimentos-bebidas.pdf>
- Guía de orientación sanitaria general para establecimientos y transporte de alimentos.