



Guía de inocuidad de alimentos y bebidas para restaurantes o establecimientos gastronómicos

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 RESTAURANTES O ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS	5
2.1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	5
2.2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	7
2.3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	7
2.4. REQUISITOS HIGIÉNICOS	9
2.5. SANEAMIENTO	10

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 restaurantes o establecimientos gastronómicos¹, entendiéndose por estos como establecimientos fijos destinados a la preparación, servicio y expendio.

2. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES PARA RESTAURANTES O ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS

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 gastronómicos o restaurantes², se presentan a continuación:

2.1. 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 gastronómico.
- 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.

1 De acuerdo a lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, **Restaurante o Establecimiento gastronómico**: Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

2 Los cuales se encuentran ubicados en colegios, guarderías, hospitales, bares, cafeterías, hoteles, entre otros, 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.

Pisos y paredes

Los pisos y paredes en las áreas de preparación 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 deben estar debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales; en caso de que se cuente con drenajes al interior de cavas o cuartos fríos, 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 preparación 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.

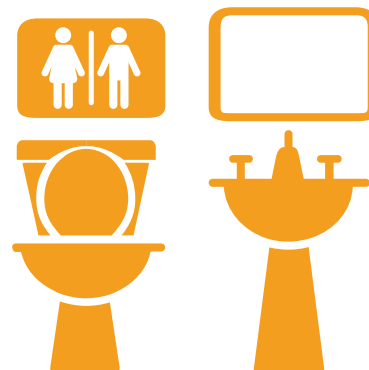
Puertas: Ser resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño debe impedir el ingreso de plagas al establecimiento.

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 preparación de los alimentos.

El establecimiento deberá tener servicio sanitario para el uso del público que asiste al establecimiento; salvo que por limitaciones del espacio físico no lo permita, podrían habilitar los servicios sanitarios de uso del personal que labora en el establecimiento para este fin.



2.2. 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, cocción, refrigeración y congelación de alimentos o materias primas, el establecimiento tiene que contar con instrumentos calibrados.

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

En caso de usar utensilios en material desechable, estos tienen que ser de primer y único uso.

2.3. 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.

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

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 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 preparación con microorganismos patógenos.

Reconocimiento Médico

El establecimiento debe contar con los certificados médicos de los manipuladores, en los cuales conste 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. Las personas encargadas de preparación, servido y expendio

alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

de los alimentos, no deben manipular dinero simultáneamente.

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.

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 sea necesario, el manipulador debe mantener el cabello cubierto totalmente y usar 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 las áreas de preparación 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 deben ser

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.

2.4. Requisitos higiénicos

Control de materias primas e insumos

Durante la recepción de las materias primas e insumos (incluido el hielo) se debe evitar su contaminación, alteración o daños físicos y de reque-

rirse. Éstas deben estar debidamente rotuladas según la normatividad sanitaria vigente.

El establecimiento debe contar con los documentos que soporten el origen de las materias primas.

Tanto en la recepción, como previo al uso se deben inspeccionar las materias primas e insumos en cuanto a características organolépticas, temperaturas, condiciones de envase, entre otros, para garantizar su calidad e inocuidad.

Las materias primas que así lo requieren, deben ser lavadas con agua potable y desinfectadas previas al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, deben ser descongeladas gradualmente previo al uso y no ser recongeladas.

Los alimentos perecederos, tales como leche, carne y sus derivados, deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse conjuntamente con productos preparados o listos para el consumo, con el fin de evitar la contaminación cruzada⁵.

Contaminación

Los procedimientos como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, se deben realizar de manera tal que se protejan los alimentos y las materias primas de la contaminación. Durante las etapas de refrige-

⁵ **Contaminación cruzada:** Es la transferencia de agentes contaminantes de un alimento contaminado a otro que no lo está. El ejemplo más común es trozar un pollo crudo en una tabla de cocina y luego sin limpiarla cortar vegetales para preparar una ensalada. Lo mismo puede pasar con utensilios o nuestras propias manos sin lavar y desinfectar que actúan transfiriendo las bacterias. http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10433%3Aeducacion-inocuidad-alimentos-glosario-terminos-inocuidad-de-alimentos&catid=1237%3Aeducation-on-food-safety&Itemid=41278&lang=es

ración, congelación y cocción se debe garantizar que los tiempos de espera y las variaciones de temperatura no alteran o contaminan los alimentos.

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

Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas u otros alimentos que puedan generar contaminación cruzada, se deben lavar y desinfectar antes de ser usados nuevamente y se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso. Las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.

Los utensilios desechables que se utilicen deben ser desechados con el primer uso.

Manejo de temperaturas

Los alimentos que requieren cocción deben alcanzar una temperatura mayor de 60°C.

Los alimentos que requieren refrigeración y/o congelación se deben mantener a las temperaturas exigidas por la normatividad sanitaria vigente según el tipo de producto. Una vez descongelado el alimento, estos no deben ser recongelados o refrigerados.

Cuando se requiere esperar entre una actividad y otra, el alimento se debe mantener protegido garantizando que se conserve a temperaturas mayores a 60°C o bajas no mayores de 4°C +/- 2, según sea el caso.

Condiciones de almacenamiento

Los envases que entran en contacto con el alimento se deben almacenar en un sitio exclusivo para este fin, en condiciones higiénicas y protegidos de manera que se evite su contaminación.

Las materias primas e insumos que requieren ser almacenados antes de ser usados para la preparación, se deben almacenar en sitios que aseguren su protección de la contaminación y alteración. Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en áreas de preparación de alimentos u otras que puedan afectar la inocuidad del producto.

2.5. 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 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.

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 preparación, almacenamiento y servido de los alimentos (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 preparan, almacenan o se sirven 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 deben almacenar en sitios diferentes a las áreas de almacenamiento, preparación y servido de alimentos, y deben

estar 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 debe llevar 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.