



Guía de inocuidad de alimentos y bebidas para la actividad de transporte

Subdirección de Salud Nutricional,
Alimentos y Bebidas

Bogotá D.C. 2017

 GOBIERNO DE COLOMBIA

 MINSALUD

Este documento carece de validez jurídica, esta creado para orientar en la reglamentación sanitaria vigente a la fecha de emisión del mismo, no aplica para carne y productos cárnicos comestibles.

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

Este documento carece de validez jurídica, esta creado para orientar en la reglamentación sanitaria vigente a la fecha de emisión del mismo, no aplica para carne y productos cárnicos comestibles.

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 LA ACTIVIDAD DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA CONSUMO HUMANO	5
2.1. CONDICIONES GENERALES DE LA ACTIVIDAD DE TRANSPORTE	5
2.2. DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	6
2.3. EQUIPOS O UTENSILIOS	7
2.4. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	7
2.5. REQUISITOS HIGIÉNICOS	8
2.6. SANEAMIENTO	9

1. OBJETIVO

Orientar en la normatividad sanitaria vigente¹ en especial la Resolución 2674 de 2013² a las personas naturales o jurídicas que ejercen la actividad de transporte de alimentos y bebidas.

2. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES PARA LA ACTIVIDAD DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA CONSUMO HUMANO

Las condiciones sanitarias generales de operación de acuerdo a los requisitos de inocuidad de los alimentos³ y bebidas establecidos en la Resolución 2674 de 2013 específica para la actividad de transporte de alimentos y bebidas se presentan a continuación:

2.1. Condiciones generales de la actividad de transporte

Para la actividad de transporte de alimentos y bebidas y sus materias primas es importante tener en cuenta lo siguiente:

- Los alimentos⁴ 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, y se llevan registros de temperatura del vehículo durante el transporte del alimento.
- Los medios de transporte⁵ 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.

1 De acuerdo a lo dispuesto en la Ley 9 de 1979 “Por la cual se dictan Medidas Sanitarias”.

2 De acuerdo a lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones”.

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

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

5 De acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, Artículo 3. **Medio de transporte:** “Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera que moviliza mercancías, incluidos los remolques y semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo motor”.

- 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 adecuada 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 sanitario, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación.
- Se prohíbe transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias, elementos o productos 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.
- La limpieza, lavado y desinfección de equipos y utensilios, se hará en tal forma y con implementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso⁶.
- Los productos transportados deben estar rotulados de conformidad con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

2.2. Diseño sanitario de vehículo

El vehículo debe estar fabricado con materiales inalterables, resistentes a la corrosión y debe permitir la fácil limpieza y desinfección.

El diseño de la unidad de transporte debe ser hermético y tener aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor en el caso de vehículos que transportan productos refrigerados o congelados.

El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado, en caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, estos deben contar con un sistema de cerrado que lo aisle del exterior.

No debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor.

⁶ De acuerdo a lo dispuesto en la Ley 9 de 1979 “Por la cual se dictan Medidas Sanitarias “.

2.3. Equipos o utensilios

La unidad transportadora debe contar con recipientes, canastillas y/o implementos de material sanitario para el tipo de producto transportado para así proteger el producto de la contaminación y del contacto directo con el piso y otras superficies del vehículo.

Los recipientes, canastillas y/o implementos que entran en contacto con el producto deben ser mantenidos de forma que se evite la contaminación del alimento, y debe ser de fácil limpieza y desinfección.

2.4. Personal manipulador de alimentos

Las condiciones del personal manipulador de alimentos⁷ 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 inocuo⁸.

Estado de salud (signos/lesiones)

La empresa es responsable de 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 sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo debe comunicarlo a la empresa.

Reconocimiento Médico

La empresa 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: Los manipuladores de alimentos deben cumplir con las prácticas higiénicas necesarias (no consumir alimentos o bebidas, ni fumar) durante el transporte y manipulación de los alimentos, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje. Deben mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

Dotación: Se debe suministrar la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad. La vestimenta debe ser de color claro, con cierre, cremallera o broche (no botones). El calzado debe ser cerrado, de material resistente e impermeable. De ser necesario, el manipulador debe mantener el cabello cubierto totalmente y usar tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realiza. El manipulador se debe retirar las joyas, relojes u otros accesorios durante

⁷ 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.

⁸ 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.

la manipulación del alimento. Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben mantenerse limpios y en buen estado.

Lavado de manos: Los manipuladores de alimentos se deben lavar las manos con agua y jabón desinfectante antes y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento. Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben mantenerse limpios y en buen estado.

Educación y Capacitación

El personal manipulador de alimentos debe recibir capacitación continua y permanente acorde con la actividad que realiza y desde el momento de su contratación, con una duración de por lo menos 10 horas anuales. El plan de capacitación continuo y permanente, diseñado según las necesidades, debe contener al menos los siguientes aspectos: metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar, la efectividad y el impacto de la capacitación impartida.

Las capacitaciones están bajo la responsabilidad de la empresa y pueden ser efectuadas por esta, por personas naturales y/o jurídicas o por la autoridad sanitaria.

El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos de la actividad de transporte de alimentos que está bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones.

2.5. Requisitos higiénicos

Condiciones de conservación del producto.

Para mantener las condiciones de conservación de los alimentos transportados es necesario:

- No transportar conjuntamente sustancias peligrosas que representen un riesgo de contaminación del alimento o materia prima.
- En caso de transportar diferentes tipos de alimentos, estos deben estar debidamente envasados y protegidos de manera separada, de forma que se evite la contaminación cruzada.
- Los productos que requieren temperatura de refrigeración ($4^{\circ}\text{C} \pm 2$) o congelación (-18°C o menor) deben ser transportados asegurando dichas temperaturas hasta su destino final y se deben llevar registros.
- En todo caso se debe mantener las condiciones de conservación establecidas para el alimento transportado de acuerdo a lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente.

2.6. Saneamiento

Limpieza del vehículo.

La unidad de transporte debe ser revisada previo al cargue de los alimentos o materias primas, asegurando que esta se encuentre en óptimas condiciones de limpieza y desinfección.

Se debe demostrar que la limpieza, lavado y desinfección se hace de tal forma y con implementos o productos que no generan ni dejan sustancias peligrosas durante su uso.

“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.