REQUISITOS SANITARIOS

VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

¿QUÉ NORMATIVIDAD SANITARIA DEBO CUMPLIR SI TENGO O VOY A TENER UN VEHICULO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS?

No olvides revisar la normatividad sanitaria segun el tipo de alimento que vas a transportar, debes tener en cuenta si este requiere de condiciones especiales de conservacion o almacenamiento.

LEY 09 DE 1979

En la cual se establecen las normas generales que servirán de base a las disposiciones y reglamentaciones necesarias para preservar, restaurar y mejorar las condiciones sanitarias en lo que se relaciona con la salud humana

DECRETO 2278 DE 1982

Por el cual se reglamenta parcialmente el Titulo V de la Ley 09 de 1979 en cuanto al sacrificio de animales de abasto público o para consumo humano, y el procesamiento, transporte y comercialización de su carne

DECRETO 561 DE 1984

Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 9 de 1979, en cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca

RESOLUCIÓN 2505 DE 2004

Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles

DECRETO 616 DE 2006

Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país

RESOLUCIONES 683, 4142, 4143 DE 2012

Se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional

RESOLUCIONES 834 Y 835 DE 2013

Se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, de vidrios y cerámicas destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para el consumo humano

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

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.

¿CUÁLES SON LOS REQUERIMIENTOS SANITARIOS QUE DEBE CUMPLIR MI VEHICULO?

Recuerda que aqui encontrarás de forma resumida, cuales son los requisitos sanitarios que debe cumplir tu vehiculo, puedes consultar la normatividad anteriormente relacionada, en la cual encontrarás cada uno de los aspectos que son evaluados durante la visita sanitaria realizada por los profesionales de la Secretaria de Salud.

Conócelos con anticipación, esto te ayudará a conseguir una mayor calificación y asegurar un concepto sanitario FAVORABLE.

DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE

Para transporte de productos refrigerados o congelados, la unidad de transporte es hermética y con aislamiento térmico revestido en su totalidad

DISEÑO DE LA UNIDAD

- Fabricado en materiales inalterables, resistentes a la corrosión que permitan una fácil limpieza y desinfección
- La cabina del conductor debe estar separada de la unidad de carga
- Leyenda obligatoria según el producto que transporte
- Debe contar con sistema para evacuación de las aguas de lavado, si cuenta con orificios para drenaje, estos deben contar con mecanismo de cerrado

PERSONAL MANIPULADOR

PRACTICAS HIGIENICAS

- No consumir alimentos o bebidas, no fuma durante las actividades de manipulación de alimentos
- El uniforme debe ser de color claro, con cierre , cremallera o broche (no botones)
- Calzado cerrado
- Mantener el cabello cubierto totalmente, no usar joyas o accesorios
- Usar tapabocas (Segun el alimento que transporta)

ESTADO DE SALUD

- El personal no debe padecer enfermedades que impidan manipular alimentos
- No debe tener heridas infectadas, irritaciones cutaneas ni malestar estomacal
- Debe presentar el certificado medico que especifique "Apto para manipular alimentos"

EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Debe contar con recipientes, canastillas y/o implementos en maateriales sanitarios que impidan el contacto directo del producto con el piso y otras superficies del vehiculo
- Los recipientes, canastillas y/o implementos deben estar en buen estado
- Contar con un sistema de monitoreo de tempreastura para productos refrigerados o congelados

REQUISITOS Y PROHIBICIONES

REQUISITOS

- Almacenar de manera separada los diferentes tipos de productos transportados
- Los productos de la pesca congelados o glaseados, se transportan garantizando temperaturas inferiores a - 18°C.
- Los productos transportados deben estar dentro de su vida util debidamente rotulada (Fecha de vencimiento)
- Los envases y/o embalajes deben estar en buen estado

PROHIBICIONES

- Transportar sustancias peligrosas conjuntamente con alimentos
- Transportar productos cárnicos con otros productos
- Transportar alimentos cárnicos sin condiciones adecuadas de temperatura

DOCUMENTACIÓN

- Soportes de capacitaciones y cursos en manipulación de alimentos
- Certificado medico que indique "Apto para manipular alimentos"

AUTOEVALÚATE PERIODICAMENTE

RECOMENDACIONES

El cumplimiento de los requisitos sanitarios garantiza la prestación de servicios de manera segura e higienica, al obtener concepto sanitario **FAVORABLE**

Mantener un buen estatus sanitario da visibiliad a tu negocio lo cual incrementa tus ingresos, haz parte de los establecimientos con altos estandares de calidad!

Te invitamos a comprometerte con el cuidado de la salud de tus clientes.

Documento elaborado por la Secretaria de Salud de Cajicá
Revisó: Maria Angelica Gonzalez
Dirección de Salud Pública
Revisó: Lilian Bibiana Bello
Área de saneamiento ambiental
Elaboró:Laura Constanza Soler - Contratista
Revisó: Alba Milena Tovar - Profesional Universitario