



— ALCALDÍA —
MUNICIPAL DE CAJICÁ

CONDICIONES SANITARIAS PARA SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN OFRECIDOS POR EL ESTADO CARTILLA

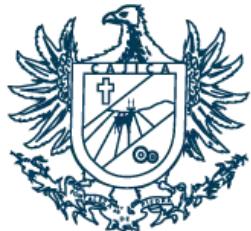


RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

RESOLUCIÓN 5109 DE 2005

Secretaría de Salud de Cajicá
Dirección de Salud Pública
2025

SECRETARÍA DE
SALUD



— ALCALDÍA —
MUNICIPAL DE CAJICÁ

TABLA DE CONTENIDO

1. Introducción.
2. Edificación e instalaciones.
3. Equipos y utensilios.
4. Personal manipulador de alimentos.
5. Requisitos higiénicos.
6. Saneamiento.
7. Juega y repasa lo aprendido.
8. Bibliografía.

INTRODUCCIÓN

El cumplimiento de los requisitos sanitarios constituye un elemento fundamental para garantizar la inocuidad de los alimentos y la protección de la salud de los usuarios. En tal sentido, los ambientes destinados a la preparación, manipulación y/o almacenamiento de alimentos en las instalaciones donde se brindan servicios de alimentación a cargo del Estado, tales como hospitales, centros de atención al adulto mayor, instituciones educativas y centros penitenciarios provisionales, deberán cumplir obligatoriamente con las condiciones sanitarias.

CONDICIONES LOCATIVAS

UBICACIÓN Y CONSTRUCCIÓN

Resolución 2674 de 2013, Artículo 6



- La construcción debe ser firme, resistente y segura.
- Localizada en zonas libres de riesgo o desastres naturales.
- Ubicado en un terreno de fácil drenaje, alejado de botaderos de basura, aguas estancadas o focos de insalubridad.
- Las áreas de trabajo deben estar delimitadas y señalizadas.

CONDICIONES LOCATIVAS

PISOS PAREDES Y TECHOS

Resolución 2674 de 2013, Artículo 7

- Construidos en materiales sanitarios
- Sin rugosidades, asperezas, o falta de continuidad.
- De colores claros, de fácil limpieza y desinfección.
- Uniones entre piso-pared y pared-pared son redondeadas.



CONDICIONES LOCATIVAS

ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN

Resolución 2674 de 2013, Artículo 7

- Iluminación suficiente y de calidad.
- Que cuenten con protección para casos de ruptura o posibles ingresos de plagas.

UNIDADES SANITARIAS

Resolución 2674 de 2013, Artículo 6



- En cantidad suficiente, en buen estado, con dotación completa
- Avisos alusivos al correcto lavado de manos

Recuerda se debe tener un grifo de
accionamiento no manual en área de preparación
o cerca de esta

EQUIPOS Y UTENSILIOS

Resolución 2674 de 2013, Artículo 8

1. Deben estar en buen estado
2. Los materiales deben ser sanitarios y de fácil limpieza y desinfección
3. Adecuados para cada área.
4. Se debe tener equipos para medición y monitoreo de temperaturas



NOTA: Si en sus instalaciones no realiza preparación de alimentos, todos los utensilios y equipos utilizados para transportar los alimentos deben cumplir con las especificaciones.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ESTADO DE SALUD

Resolución 2674 de 2013, Artículo 11

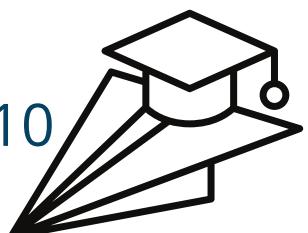


- Se debe contar con certificado médico que acredite “apto para manipular alimentos”
- Estado de salud adecuado para manipular alimentos

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

Resolución 2674 de 2013, Artículo 12Y 13

- Conocimiento en buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Capacitación continua mínimo de 10 horas, renovación cada año
- Aplicación de conceptos básicos en buenas prácticas de manipulación de alimentos.



PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

Resolución 2674 de 2013, Artículo 14

1. Adecuadas condiciones de higiene personal.
2. Cabello recogido y cubierto.
3. Sin barba, o debe estar cubierta.
4. Uñas cortas, sin esmalte, no postizas.
5. No uso de joyería o accesorios
6. Uniforme completo de color claro, (no en tonos grises) sin bolsillos, ni botones por arriba de cintura.
7. Uso adecuado y permanente de tapabocas y cofia.



REQUISITOS HIGIENICOS

CONTROL DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Resolución 2674 de 2013, Artículo 16 y resolución 5109 de 2005

- Se debe contar con documentos de procedencia de alimentos, bebidas y materias primas.
- Las materias primas e insumos deben contar con fecha de vencimiento vigente.
- Las materias primas e insumos deben contar con rotulado general y rotulado nutricional



RECUERDA siempre contar con las facturas de procedencia de productos de alto riesgo epidemiológico, como carne , pollo, pescado.



REQUISITOS HIGIÉNICOS

PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN

CRUZADA

Resolución 2674 de 2013, Artículo 16

- Separar los alimentos crudos de los ya preparados.
- Separar y clasificar los utensilios de acuerdo a cada producto, se puede utilizar código de colores.
- No utilizar equipos y utensilios de material absorbente, ni poroso.
- Realizar lavado de manos, entre operaciones, este debe realizarse con un grifo de accionamiento no manual.

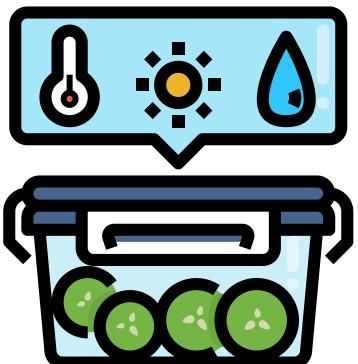


REQUISITOS HIGIÉNICOS

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Resolución 2674 de 2013, Artículo 16

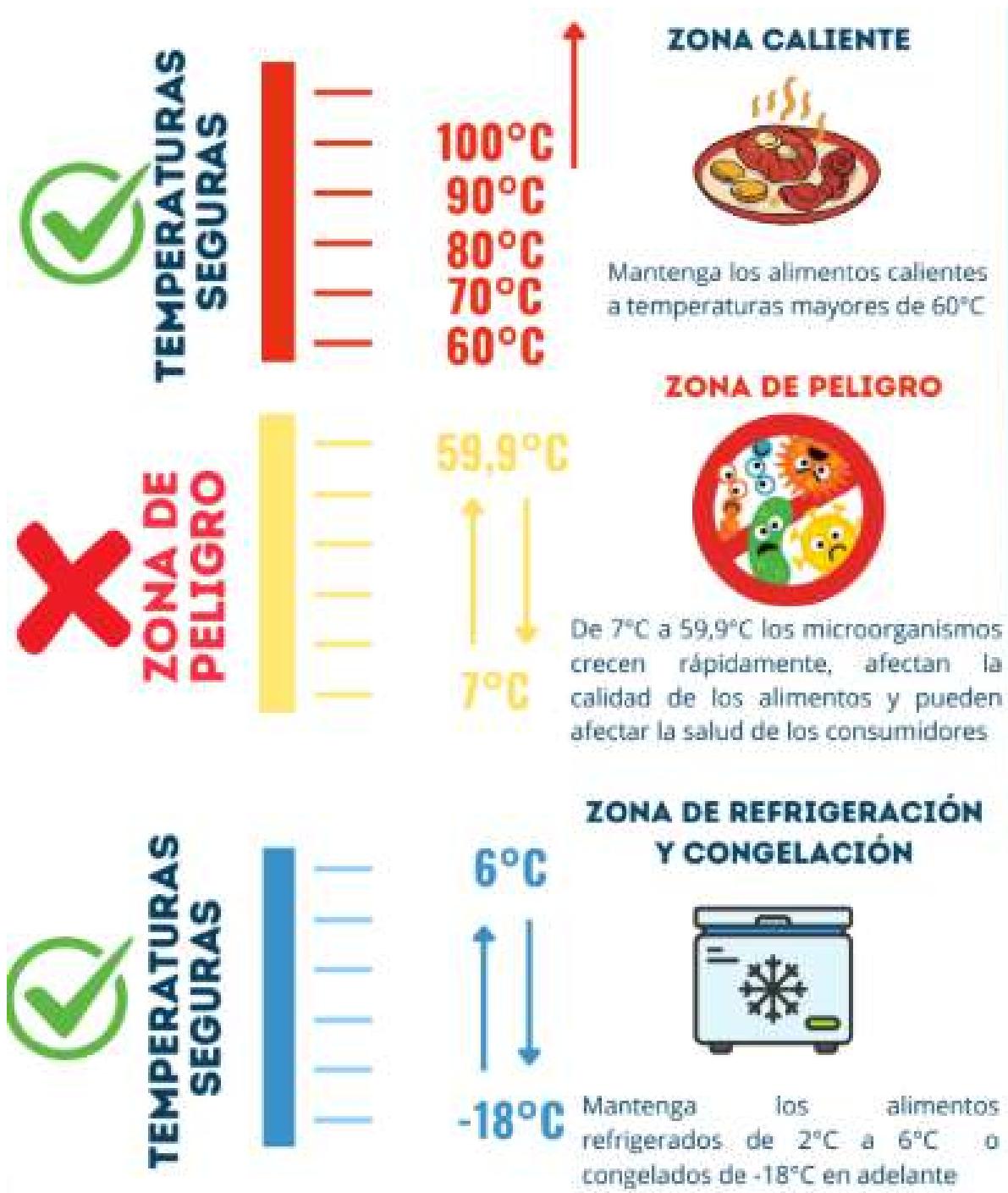
- Se deben garantizar rotación de productos, primera entradas primeras salidas (PEPS)
 - No se deben almacenar alimentos con sustancias químicas como detergentes y desinfectantes.
-
- Se debe garantizar las condiciones higiénicas de almacenamiento durante el transporte.
 - Los utensilios empleados durante el transporte deben garantizar la calidad de los alimentos.
 - Se debe garantizar las temperaturas de seguridad de los alimentos hasta el usuario



REQUISITOS HIGIÉNICOS

MANEJO DE TEMPERATURAS

Resolución 2674 de 2013, artículo 18 y ley 9 de
1979



SANEAMIENTO BÁSICO

SUMINISTRO DE AGUA

Resolución 2674 de 2013, Artículo 6 Y 26

- Se debe contar con suministro permanente de agua potable.
- Las instalaciones hidráulicas deben estar en correcto funcionamiento y estado.
- Debe contar con sistema de reserva de agua potable (tanque) que alcance para un día de normal funcionamiento
- El tanque debe ser lavado cada (6) seis meses (Presentar soportes)



SANEAMIENTO BÁSICO

RESIDUOS LÍQUIDOS

Resolución 2674 de 2013, Artículo 6 Y 32

- Contar con conexión al sistema de alcantarillado
- Los desagües deben contar con rejilla
- Se deben evitar las obstrucciones del sistema, escape de líquidos o formación de depósitos de agua residual.
- Gestión de aceites usados (Presentar soportes de la disposición final)



SANEAMIENTO BÁSICO

RESIDUOS SÓLIDOS

Resolución 2674 de 2013, Artículo 6 y 32



- Contar con un área específica para el almacenamiento temporal de residuos
- Contar con recipientes rígidos y en material sanitario para el almacenamiento temporal y central de residuos

SANEAMIENTO BÁSICO

CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

Resolución 2674 de 2013, Artículo 26

Debe tener dos enfoques:

PREVENTIVO:

- procesos de limpieza adecuada.
- Hermeticidad de la infraestructura.
- Se deben realizar inspecciones rutinarias, para evidenciar posible presencia de plagas.



CORRECTIVAS:

- Se debe realizar si observa evidencias de plagas, este se debe hacer con un proveedor certificado.
- El proveedor debe dejar recomendaciones, y fichas técnicas de los productos utilizados.

SANEAMIENTO BÁSICO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Resolución 2674 de 2013, Artículo 26

El proceso de limpieza y desinfección es fundamental para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos



- Limpiar detrás y por debajo de equipos y mesones de trabajo.
- No se puede mezclar los procesos de limpieza y desinfección; primero limpieza y después desinfección.
- Se deben mantener todas las áreas limpias.
- Deben tener fichas técnicas y fichas de seguridad de los productos utilizados.
- Se deben seguir las instrucciones de uso y dilución que especifica la ficha técnica de cada producto.

SANEAMIENTO BÁSICO

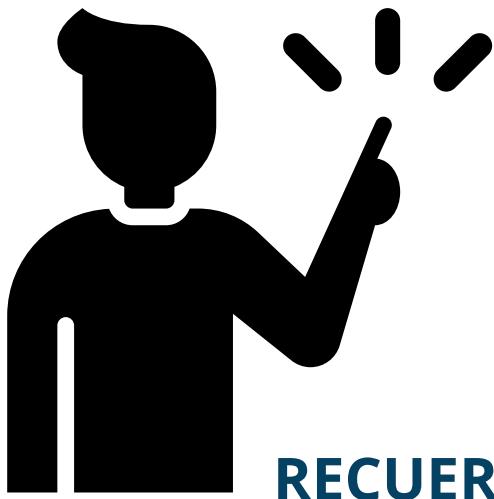
PLAN DE SANEAMIENTO

Resolución 2674 de 2013, Artículo 26

Es un documento escrito, que debe contener objetivos, procedimientos, responsable y los siguientes programas:



- **Programa de limpieza y desinfección:** que incluya los productos químicos usados para limpieza, concentraciones, paso a paso, frecuencias y planillas de control y seguimiento.
- **Programa de manejo de residuos:** que incluya la identificación de los residuos generados, el almacenamiento y disposición final.
- **Programa de control de plagas:** que incluya las medidas preventivas y correctivas
- **Programa de abastecimiento de agua potable:** que incluya las actividades para garantizar el suministro

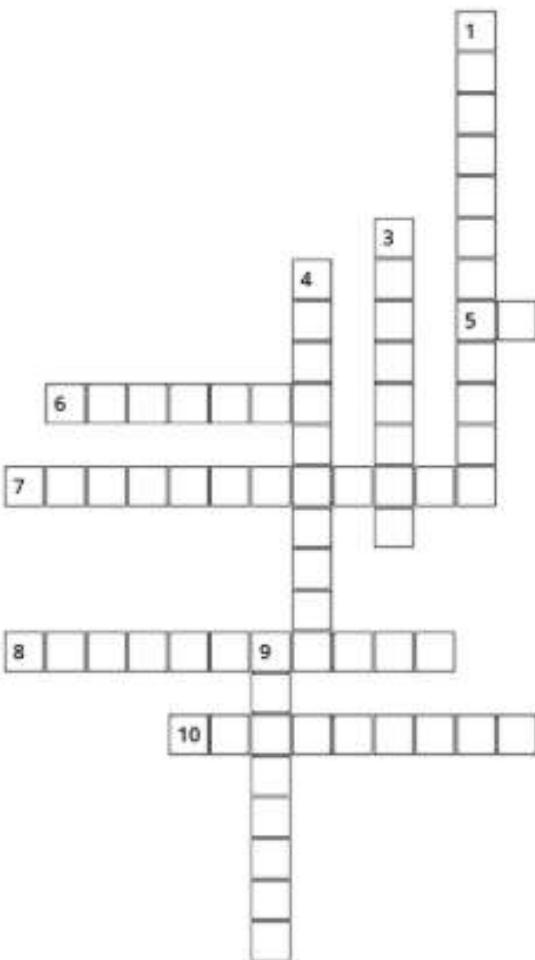


LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS SE GARANTIZA CON EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUERIMIENTOS SANITARIOS.

RECUERDA...

- Si no preparas alimentos, no significa que no debas cumplir con los requisitos de la presente cartilla, los cuales aplican a lo largo de la cadena de abastecimiento.
- Si tienes un proveedor del servicio de alimentación, debes garantizar que este cumpla con los requerimientos sanitarios, adicional debes tener los soportes que validen su cumplimiento.
- La persona que transporta los alimentos también es manipulador de alimentos, revisa dentro del contenido de la cartilla los requisitos, debes tener toda la documentación que valide el cumplimiento.

COLOCA A PRUEBA LO APRENDIDO



Horizontales

5. Condición de un alimento cuando pierde inocuidad
 6. Conjunto de medidas que se deben tomar para preservar la salud y prevenir enfermedades.
 7. Estudios realizados para garantizar conocimientos en conceptos sanitarios.
 8. Persona que manipula alimentos de forma permanente o ocasional.
 10. Capacidad del cuerpo para defenderse de enfermedades.

Verticales

1. Conjunto de técnicas para prevenir la contaminación de un entorno.
 2. Sustancia que se utiliza para eliminar microorganismos y reducir la carga bacteriana.
 3. Organismo microscópico que puede causar enfermedades infecciosas.
 4. Magnitud física que expresa el grado de calor y frío.
 5. Conjunto de pasos para garantizar un entorno libre de suciedad visible.



BIBLIOGRAFÍA

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.
MINISTERIO DE DE SALUD Y
PROTECCIÓN SOCIAL.

RESOLUCIÓN 5109 DE 2015.
MINISTERIO DE DE SALUD Y
PROTECCIÓN SOCIAL.

RESOLUCIÓN 4112 Y 4143 DE 2012.
MINISTERIO DE DE SALUD Y
PROTECCIÓN SOCIAL.