



Secretaría
SECRETARIA DE SALUD

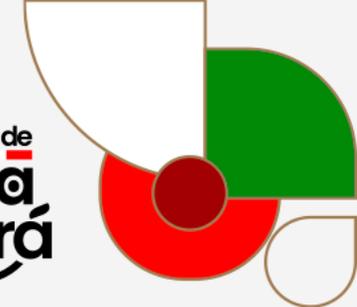


III FORO DE COMUNICACIÓN DEL RIESGO EN SALUD AMBIENTAL

LORENA NIETO CASTILLO
INGENIERA DE ALIMENTOS



ORDEN DEL DÍA



1. Apertura y bienvenida Secretaría de Salud
2. Página web Secretaria de Salud
3. Estrategia autocontrol sanitario
4. Ley 1801 de 2016
5. PRE TEST
6. Modelo IVC Res. 1229 de 2013.
7. Normatividad
8. Requisitos sanitarios en preparación de alimentos
9. Documentación aplicable en preparación de alimentos.
10. Medidas sanitarias de seguridad
11. POST TEST

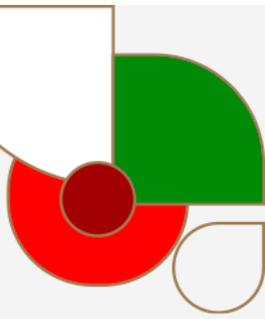


PÁGINA WEB DE LA SECRETARIA DE SALUD

<https://saludzipaquira.com/>



Alcaldía de
Zipaquirá



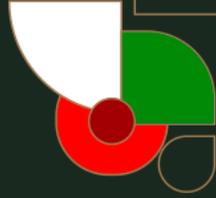
La imagen muestra una captura de pantalla de la página web de la Secretaría de Salud de Zipaquirá. El navegador muestra la URL <https://saludzipaquira.com/>. En la parte superior, hay un encabezado azul con el logo de Zipaquirá y el texto "Secretaría De Salud.". Debajo, un menú de navegación contiene: INICIO, SALUD PÚBLICA, ASEGURAMIENTO Y SERVICIOS, DIRECTORIO DE EPS/IPPS, TRÁMITES Y SERVICIOS, y CONTACTO. El menú "ASEGURAMIENTO Y SERVICIOS" está desplegado, mostrando opciones como "Quiénes somos", "Organigrama", "Directorio de funcionario", "Despacho", "régimen s", "Dirección de Salud Pública", "Salud Ambiental", "Dirección de Aseguramiento y Servicios", and "Convivencia Social y Salud Mental". Una ruta de navegación está marcada con números 1, 2 y 3: 1 apunta a "ASEGURAMIENTO Y SERVICIOS", 2 apunta a "Directorio de funcionario", y 3 apunta a "Salud Ambiental". Una flecha blanca apunta directamente a "Salud Ambiental". En la parte inferior, se ve el escritorio de Windows con la barra de tareas, el reloj que muestra 9:55 p. m. el 7/06/2024, y la temperatura de 15°C.

Ruta para conocer el directorio de funcionarios



Alcaldía de
Zipa
quirá

ESTRATEGÍA AUTOCONTROL SANITARIO



OBJETIVO

Contribuir al mejoramiento de las condiciones de salud y calidad de vida de la población, a través del acompañamiento y/o educación sanitaria a los comerciantes que prestan bienes y servicios en el municipio de Zipaquirá.



Autocontrol Sanitario

METODOLOGÍA

1. Socialización de la estrategia al comerciante.
2. Sí está de acuerdo se hará firmar un consentimiento informado.
3. Inicio del proceso de autocontrol sanitario.



DIAGNÓSTICO de condiciones sanitarias de instalaciones y procesos.
COMPROMISOS



15 DÍAS DESPUÉS
Revisión de mejoras y compromisos.



15 DÍAS DESPUÉS
REVISIÓN FINAL
cumplimiento del diagnóstico.



SOLICITUD DEL
CONCEPTO
SANITARIO

30 DÍAS

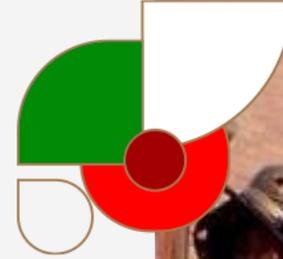
INVITACIÓN TALLER TEÓRICO PRÁCTICO

PLAN DE SANEAMIENTO

FECHA: VIERNES 21 DE JUNIO DE 2024

HORA: 08:00 a.m. – 12:00 p.m.

LUGAR: BIBLIOTECA REGIONAL





LEY 1801 DE 2016

Artículo 87. Requisitos para cumplir actividades económicas.

NUEVO CÓDIGO NACIONAL DE POLICÍA Y CONVIVENCIA

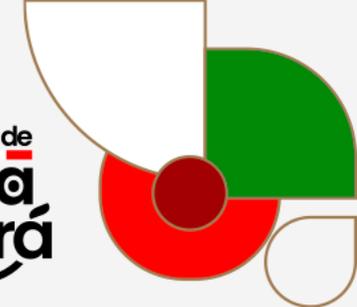
Ley 1801 de 2016

Expedido el 29 de julio 2016

Vigente a partir del 29 de enero de 2017

Por la cual se expide el Código
Nacional de Policía y Convivencia

LEY 1801 DE 2016 ART. 87



Normas referentes al **uso de suelos**

Mantener vigente la matrícula mercantil de la **Cámara de Comercio**

La comunicación de la apertura del establecimiento, al comandante de estación o subestación de Policía del lugar donde funciona el mismo

Las normas referentes a los niveles de intensidad auditiva.

LEY 1801 DE 2016 ART. 87



Cumplir con los horarios establecidos para la actividad económica desarrollada.

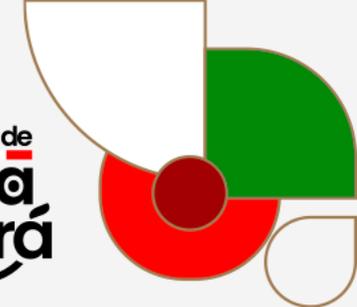
Las condiciones de seguridad, sanitarias y ambientales determinadas en el régimen de Policía.

El objeto registrado en la matrícula mercantil y no desarrollar otra actividad diferente.

Comprobante de pago de derechos de autor al día (cuando aplique).

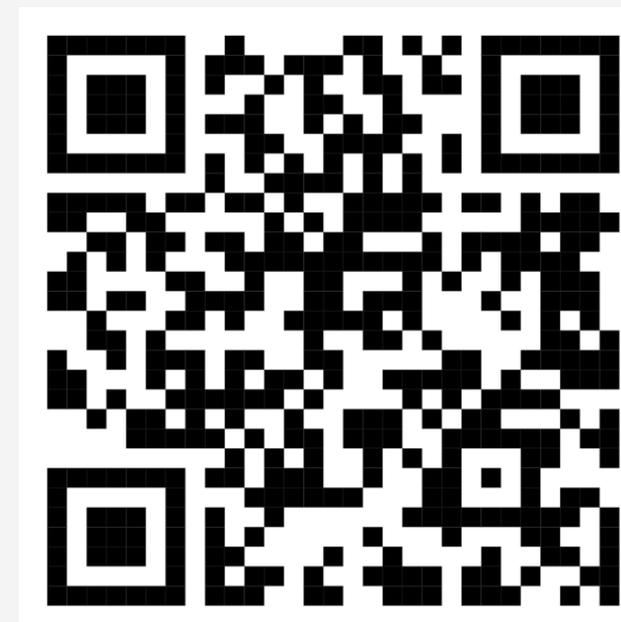


Alcaldía de
Zipaquirá

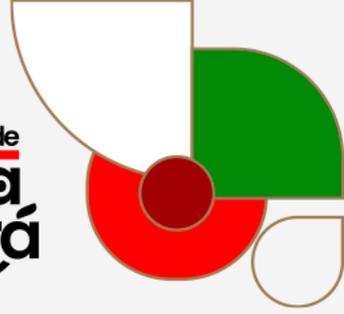


PRE TEST

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSetluJn48ThHz0Wciz9XbUAaKyhAuWwnd3GvLkkerBT402fmA/viewform?usp=sf_link

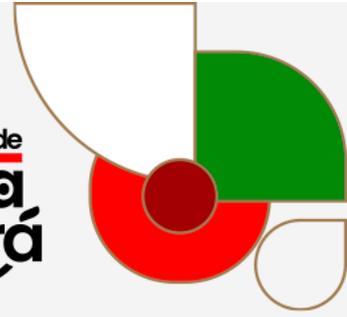


NORMATIVIDAD



1. Ley 09 de 1979 "Por la cual se dictan medidas sanitarias". Código Sanitario Nacional. El Título V establece el Marco Legal General de los Alimentos.
2. Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana"
3. Decreto 561 de 1984. "Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca".
4. Decreto 1575 de 2007. "por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano"
5. Resolución 2115 de 2007 "Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano".
6. Resolución 1229 de 2013. "Por la cual se establece el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano"

NORMATIVIDAD

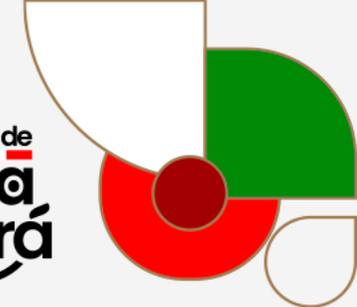


1. Resolución 5109 DE 2005. “Requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.
2. Manual de inspección, vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas basado en riesgo para las entidades territoriales de salud. 2005.

3. Resolución 2674 de 2013.

4. Resolución 810 de 2021. Etiquetado nutricional y frontal alimentos envasados-empacados.
5. Resolución 2492 de 2022. Etiquetado nutricional y frontal alimentos envasados-empacados. **15 de Junio de 2024**
6. Resolución 316 de 2018. Por lo cual se establecen disposiciones relacionadas con la gestión de los aceites de cocina usados y se dictan otras disposiciones.

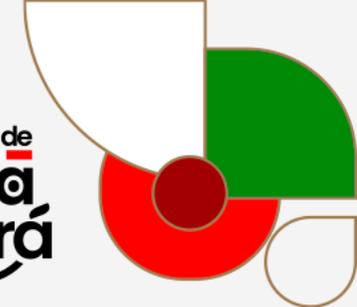
INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO



INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO



Alcaldía de
Zipaquirá

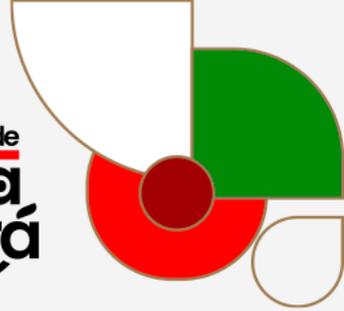


FACTORES DE RIESGOS DE ETA

Materias primas y alimentos de origen no seguro	Equipo y/o utensilios contaminados	Presencia de plagas
Prácticas de higiene personal deficientes	Temperaturas de cocción inadecuadas	Temperaturas de conservación inadecuadas
Deficiencias en la calidad de agua	Signos de enfermedad y/o evidencias de lesiones en los manipuladores de alimentos	Contaminación cruzada

Fuente: INVIMA, 2015.

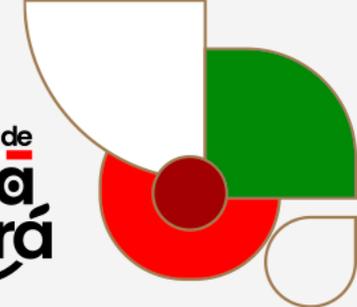
INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO



ETAPAS INSPECCIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS



INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO

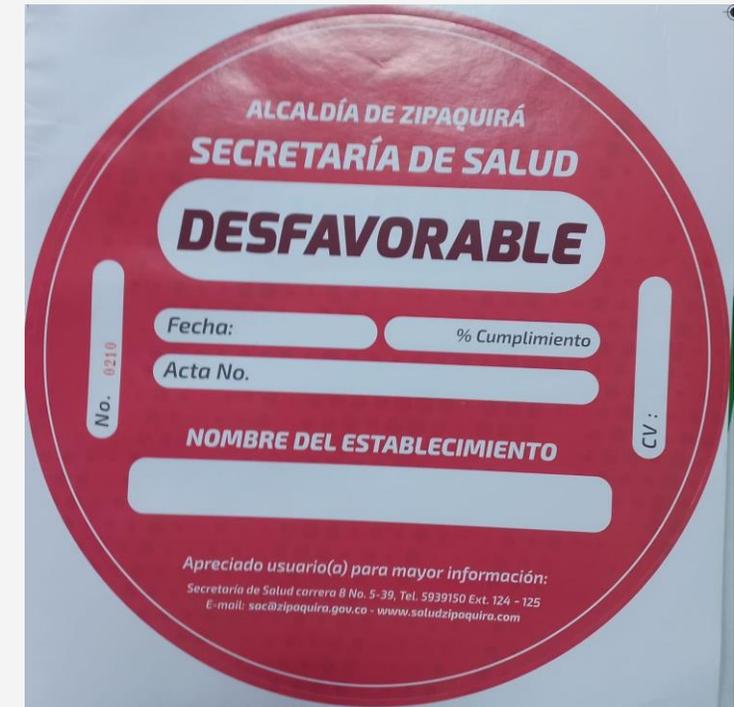
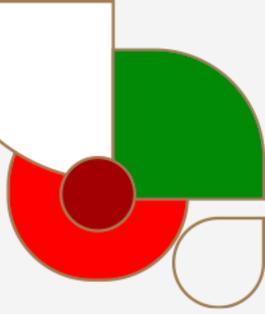


CRITERIOS DE FRECUENCIAS DE INSPECCIÓN

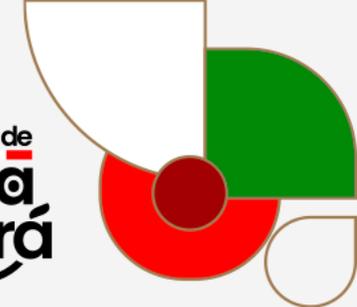
CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA
FAVORABLE	90-100%	Mínimo cada doce (12) meses.
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80 – 89.9%	Mínimo cada nueve (09) meses
	70 – 79.9%	Mínimo cada seis (06) meses
	60 – 69.9%	Mínimo cada tres (03) meses
DESFAVORABLE	< 59.9%	Cuando el establecimiento solicite el levantamiento de la medida sanitaria de seguridad

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO

Semaforización sanitaria
Acuerdo Municipal 011-2016



INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO



MOTIVOS DE VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA

Programación

- Planeación con base en riesgo y el censo de los establecimientos inscritos

Control

- Seguimiento a ajustes a la normatividad sanitaria

Solicitud oficial

- Petición de cualquier entidad de carácter oficial

Solicitud del interesado

- El representante legal o propietario del establecimiento la solicita

Evento de interés en salud pública

- Identificar o hacer seguimiento a un brote, alertas sanitarias y algunas incidencias en inocuidad que requieren intervención

Asociada a Peticiones, quejas y reclamos

- Dar respuesta a una comunidad o persona de acuerdo a su solicitud o denuncia.

Solicitud de Práctica de Pruebas/Procesos Sancionatorios o Administrativos

- Levantamiento de pruebas técnico-sanitarias para el proceso sancionatorio.

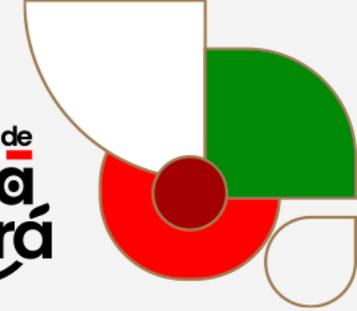
Fuente: INVIMA, 2015.



Alcaldía de
Zipaquirá

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES



Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

LOCALIZACIÓN Y DISEÑO

Resolución 2674/2013:
Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6;
Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7.
Artículo 33, Numeral 8)

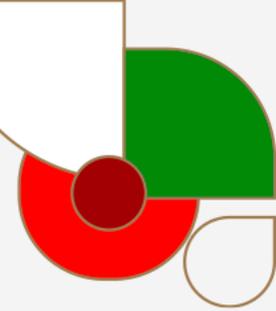


Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad



Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras.

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES



LOCALIZACIÓN Y DISEÑO

Resolución 2674/2013:

Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6;

Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7.

Artículo 33, Numeral 8)



Sus áreas deben ser independientes de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.



No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga.



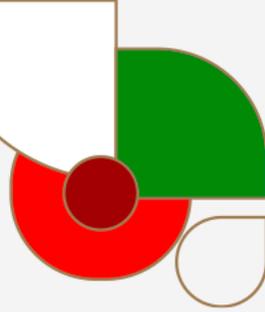
Se prohíbe el acceso de animales y la presencia de personas diferentes a los manipuladores de alimentos.



EDIFICACIÓN E INSTALACIONES



Alcaldía de
Zipaquirá



CONDICIONES DE PISOS Y DRENAJES

Resolución 2674/2013
Artículo 7, Numeral 1, 2.
Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.

Los pisos deben estar contruidos con materiales no tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.

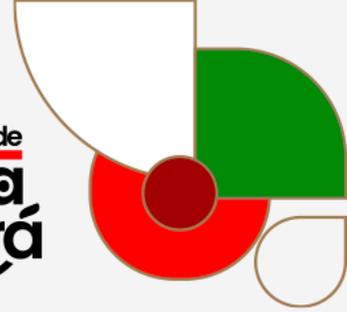


El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva.



Los drenajes de piso deben tener la debida protección con rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

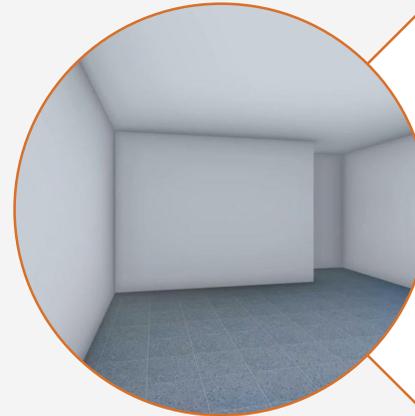


CONDICIONES DE PAREDES

Resolución 2674/2013

Artículo 7, Numeral 1, 2.

Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.



Las paredes deben ser de colores claros, materiales resistentes, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados.



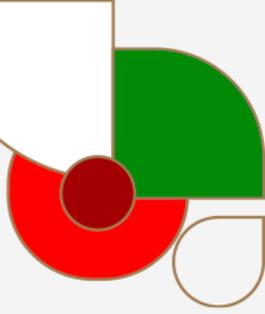
Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

NOTA: Si el establecimiento cuenta con varias áreas de preparación se deberá dar cumplimiento de lo mismo para todas.

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES



Alcaldía de
Zipaquirá



TECHOS

Resolución 2674/2013
Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8.
Artículo 33, Numeral 4.



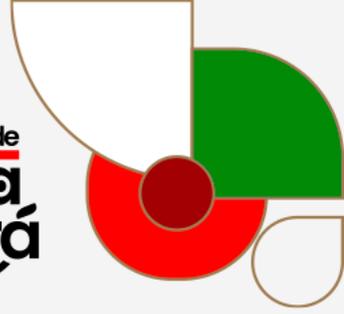
Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas, deben fijarse de tal manera que se evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y desinfestación.

En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, lisos, de fácil limpieza.

NOTA: Si el establecimiento cuenta con varias áreas de preparación se deberá dar cumplimiento de lo mismo para todas.

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES



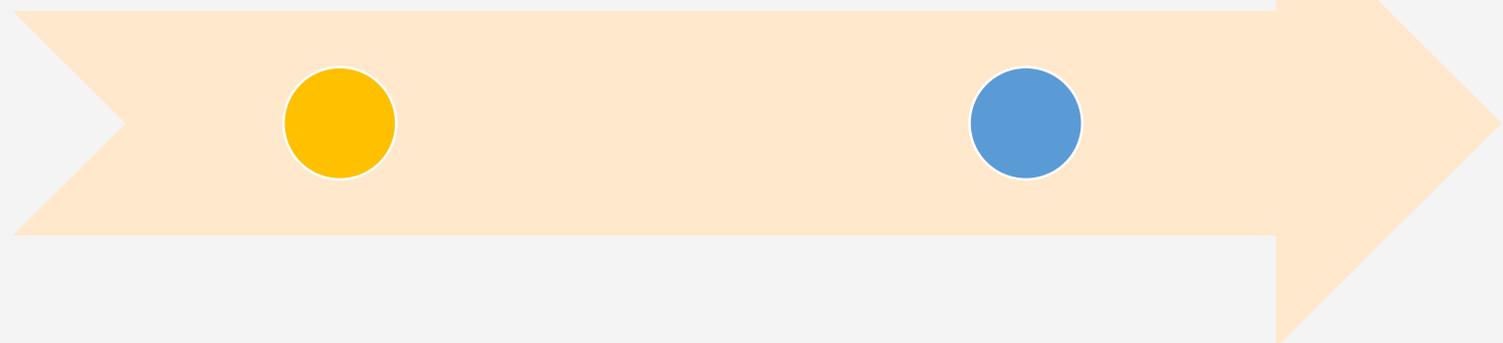
Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.

VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

Resolución 2674/2013

Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8.

Artículo 33, Numeral 4.

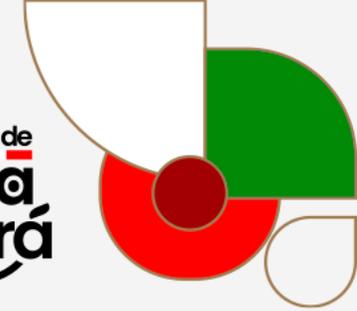


Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación.

NOTA: Si el establecimiento cuenta con varias áreas de preparación se deberá dar cumplimiento de lo mismo para todas.



EDIFICACIÓN E INSTALACIONES



PUERTAS

Resolución 2674/2013

Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8.

Artículo 33, Numeral 4.

Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

No deben existir puertas de acceso directo desde el exterior a las áreas de elaboración; cuando sea necesario debe utilizarse una puerta de doble servicio.

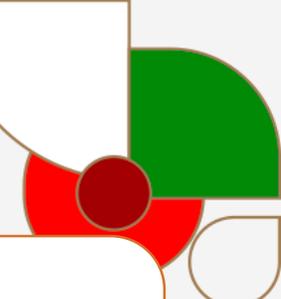
Todas las puertas de las áreas de elaboración deben ser, en lo posible, auto-cerrables para mantener las condiciones atmosféricas diferenciales deseadas.

NOTA: Si el establecimiento cuenta con varias áreas de preparación se deberá dar cumplimiento de lo mismo para todas.

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES



Alcaldía de
Zipaquirá



ILUMINACIÓN

Resolución 2674/2013

Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8.

Artículo 33, Numeral 4.



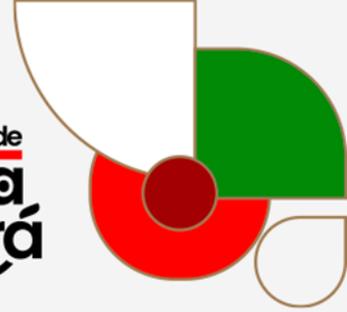
Los establecimientos tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.



Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento deben ser del tipo de seguridad y estar protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura.

NOTA: Si el establecimiento cuenta con varias áreas de preparación se deberá dar cumplimiento de lo mismo para todas.

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES



VENTILACIÓN

Resolución 2674/2013

Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8.

Artículo 33, Numeral 4.



Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal.

NOTA: Si el establecimiento cuenta con varias áreas de preparación se deberá dar cumplimiento de lo mismo para todas.

La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor.

Los sistemas de ventilación deben filtrar el aire y proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que se les realice limpieza y mantenimiento periódico.

EDIFICACIÓN E INSTALACIONES



Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, **separados de las áreas de elaboración.**

INSTALACIONES SANITARIAS

Resolución 2674/2013

Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4;
Artículo 32, Numeral 9 y 11



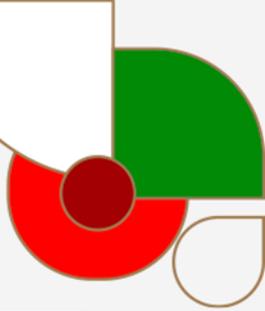
Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos como papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.



Lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.

NOTA: Si el establecimiento cuenta con varias áreas de preparación se deberá dar cumplimiento de lo mismo para todas.

EQUIPOS Y UTENSILIOS



Condiciones de equipos y utensilios.

Resolución 2674/2013

Artículo 8, Artículo 9,

Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10,

Numerales 2 y 3.

Artículo 34.



Los equipos y utensilios deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies.

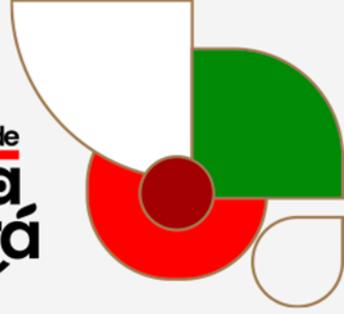
Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.



Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad del alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la medición y registro de las variables del proceso.

La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.

EQUIPOS Y UTENSILIOS



Superficies de contacto con el alimento

Resolución 2674/2013

Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34.

Artículo 35, Numeral 8 y 10.



El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con agua potable corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene.



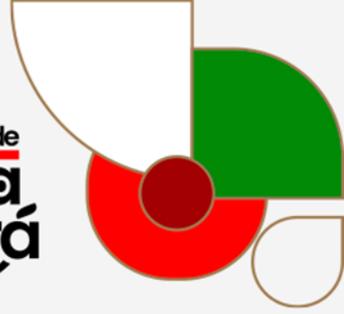
Todas las superficies de contacto directo con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.



las superficies para el picado deben ser de material sanitario, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.



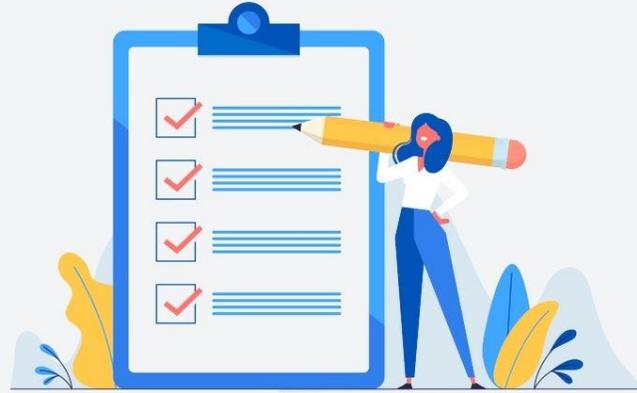
PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Estado de salud.

Resolución 2674/2013

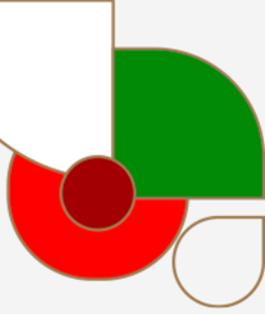
Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.



El establecimiento 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.



PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Reconocimiento médico.
Resolución 2674/2013
Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)

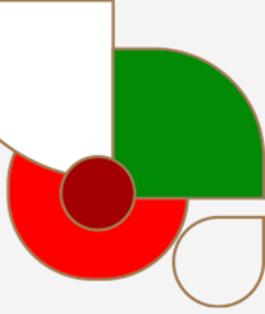
Contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. La empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico, por lo menos una vez al año.

En todos los casos, como resultado de la valoración médica se debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Alcaldía de
Zipaquirá



Prácticas higiénicas.

Resolución 2674/2013

Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14.

Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.



Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores.

Usar vestimenta de color claro 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.

En ningún caso se podrán aceptar colores grises o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, en la dotación de los manipuladores de alimentos.

Uso de tapabocas desechables cubriendo nariz y boca. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores.

Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

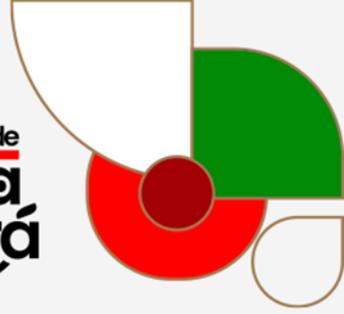
El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.

No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.



PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Educación y capacitación.

Resolución 2674/2013

Artículos 12 y 13.

Artículo 36.

Los establecimientos deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.

Este plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad del establecimiento y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas

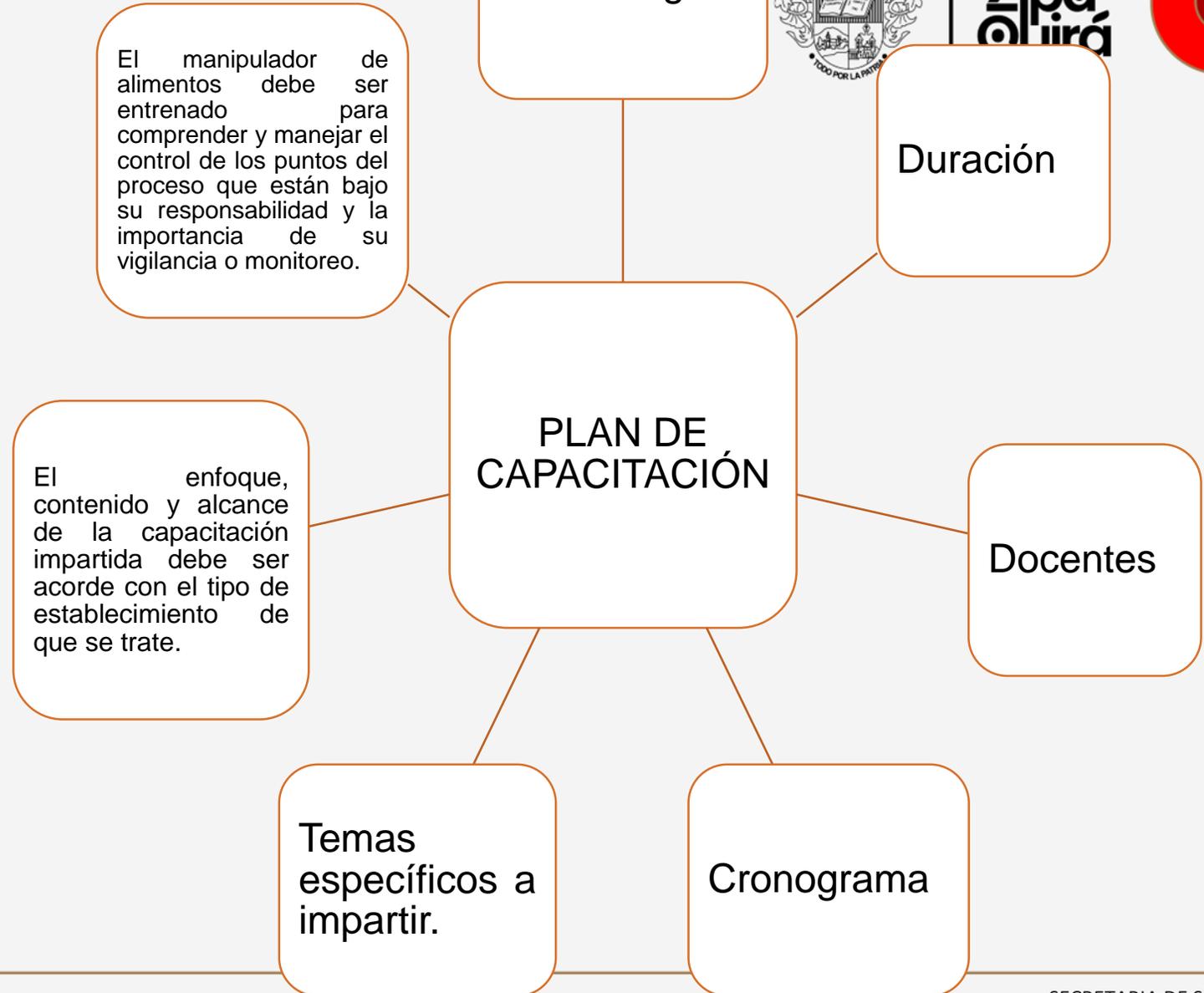
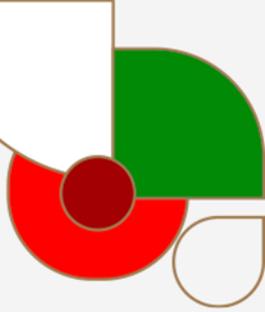
El capacitador (a) debe demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

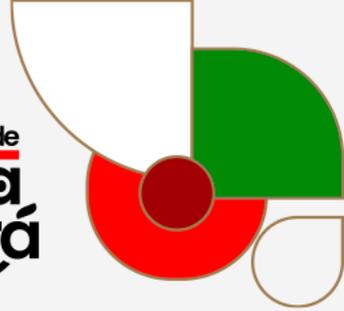
Educación y capacitación.
Plan de capacitación
Resolución 2674/2013
Artículos 12 y 13.
Artículo 36.



Alcaldía de
Zipaquirá



REQUISITOS HIGIENICOS



Control de materias primas e insumos.

Decreto 561 de 1984, Art. 89.

Resolución 2674/2013

Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5

Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3.

Resolución 5109 de 2005.

Resolución 1506 de 2011.



La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005.

Aceite vegetal

El establecimiento debe contar con registros de verificación en recepción de materias primas e insumos con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de los mismos.

Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.

El recibo de insumos e ingredientes para la preparación y servido de alimentos se hará en un lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se almacenarán en recipientes adecuados.

REQUISITOS HIGIENICOS



Prevención de la contaminación cruzada.

Resolución 2674/2013,
Artículo 16, Numeral 7;
Artículo 18, Numeral 7;
Artículo 20, Numeral 5;
Artículo 35, Numeral 4.

Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes.



Todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado debe limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser nuevamente utilizado.



Los alimentos como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca 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 cruzada.

La contaminación puede ser:

Directa



Alimento contaminado

+

Alimento sin contaminar

Indirecta



Alimentos sin contaminar

+

Utensilios sucios o mala manipulación



REQUISITOS HIGIENICOS

Manejo de temperaturas.

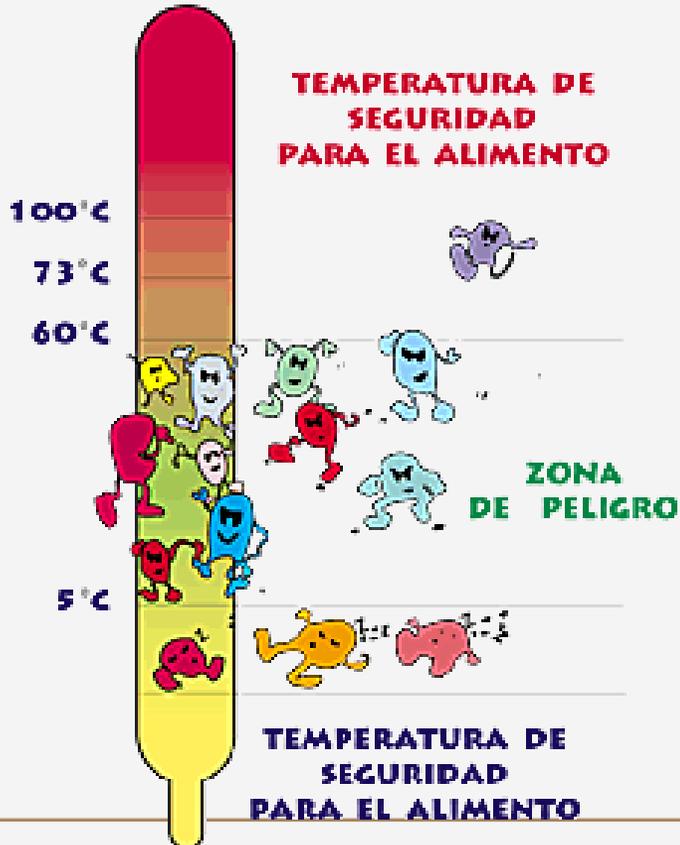
Ley 9 de 1979,

Artículo 293, 425.

Resolución 2674/2013, Artículo

18,

Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.

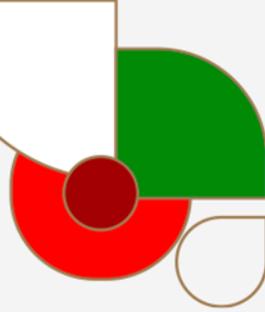


Una vez descongelado el alimento o la bebida no se permitirá su recongelación, ni su refrigeración.

Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2°C.

Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C

REQUISITOS HIGIENICOS



Condiciones de almacenamiento.

Resolución 683/2012

Resolución 2674/2013

Artículo 16, Numeral 5 y 6.

Artículo 33, Numeral 9.



Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas.



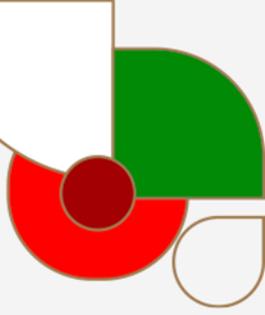
Las materias primas e insumos que requieren ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.



Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en la cocina, en las áreas de preparación de los alimentos o en las áreas de almacenamiento de materias primas.



SANEAMIENTO



Suministro y calidad de agua potable.

(Resolución 2674/2013

Artículo 6,

Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3,

Artículo 26, Numeral 4.

Artículo 32, Numeral 8.

Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.

Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.

El valor aceptable del cloro residual libre deberá estar comprendido entre 0,3 y 2,0 mg/L.

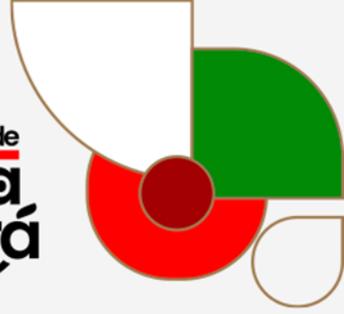
El valor para el potencial de hidrógeno pH del agua para consumo humano, deberá estar comprendido entre 6,5 y 9,0.



SANEAMIENTO



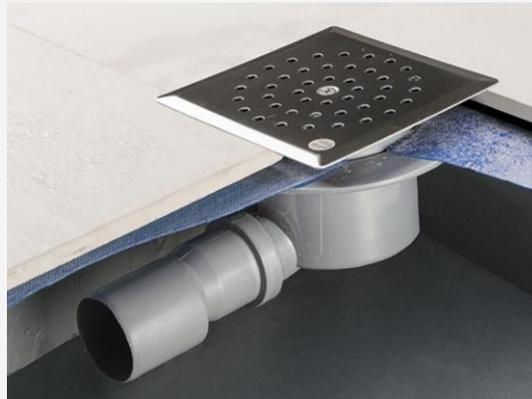
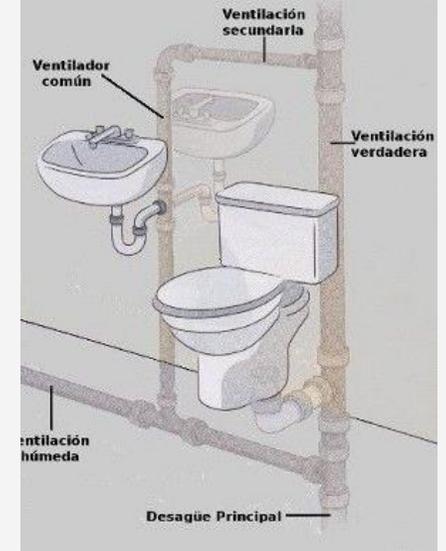
Alcaldía de
Zipaquirá



El manejo de residuos líquidos debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.

Residuos líquidos.
Resolución 2674/2013
Artículo 6, Numeral 4,
Artículo 32, Numerales 5 y 10.

Deben tener sistemas sanitarios adecuados, para la disposición de aguas servidas y excretas.



SANEAMIENTO



Residuos sólidos.
Resolución 2674/2013
Artículo 6,
Numerales 5.1, 5.2 y 5.3.
Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7.
Artículo 18, Numeral 11.

Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento.

ACEITE COCINA USADO



Deben disponerse de suficientes, adecuados y bien ubicados recipientes así como de locales e instalaciones si es del caso para el almacenamiento de los residuos sólidos.



Resolución No. 2184 de 2019

Debe disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deben ser removidos, lavados y desinfectados frecuentemente.

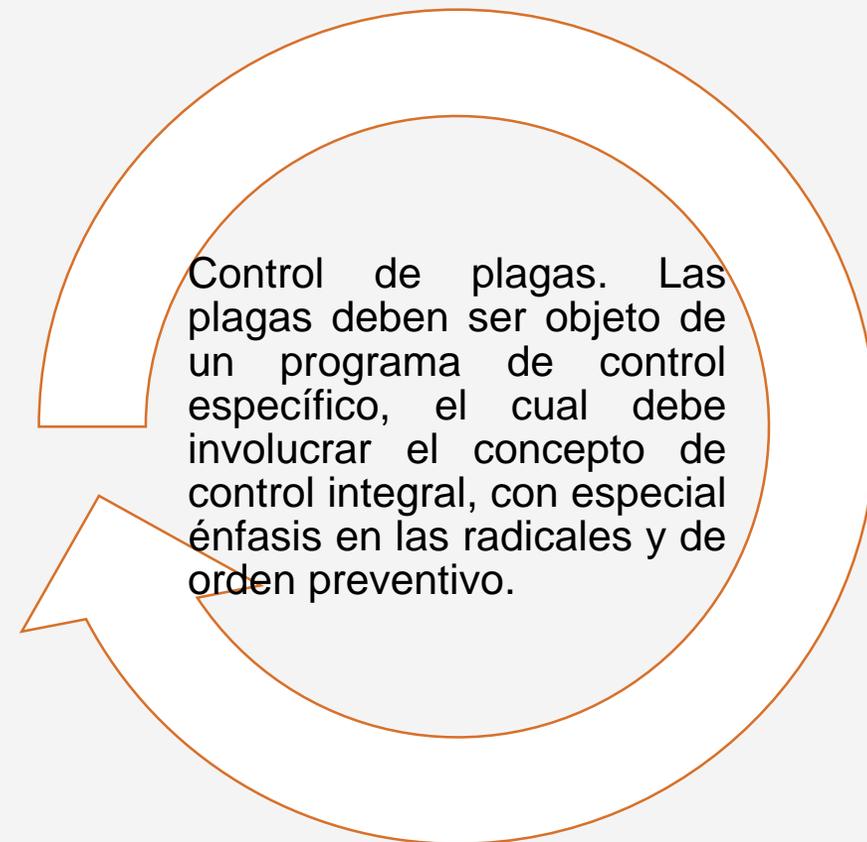
SANEAMIENTO



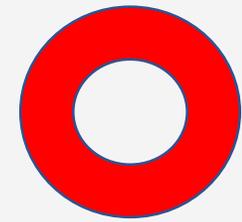
Control integral de plagas.

Resolución 2674/2013

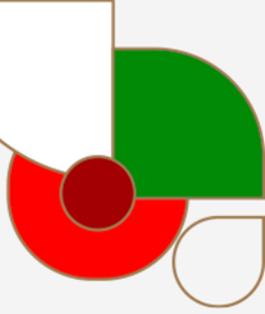
Artículo 26, Numeral 3.



Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.



SANEAMIENTO



Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.

Resolución 2674/2013
Artículo 6 Numeral 6.5
Artículo 26 Numeral 1)



Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate.

SANEAMIENTO

Soportes documentales de saneamiento.

Decreto 1575 de 2007

Artículo 10.

Resolución 2674/2013

Artículo 26.

Debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

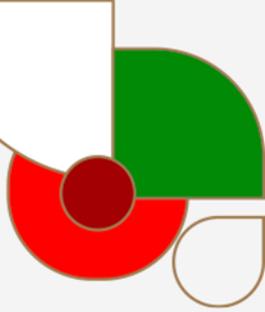
Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate.

DESECHOS SÓLIDOS

Recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos



Alcaldía de
Zipaquirá



SANEAMIENTO



Soportes documentales de saneamiento.

Decreto 1575 de 2007

Artículo 10.

Resolución 2674/2013

Artículo 26.

Debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables

CONTROL DE PLAGAS

Control preventivo

Proceso en caso de tener plagas (Control correctivo)
Diagnostico

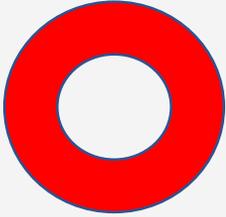
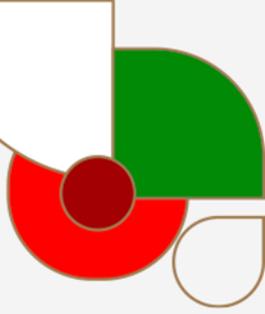
ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

Fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento

Controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

SANEAMIENTO

Control integral de plagas.
Resolución 2674/2013
Artículo 26, Numeral 3.



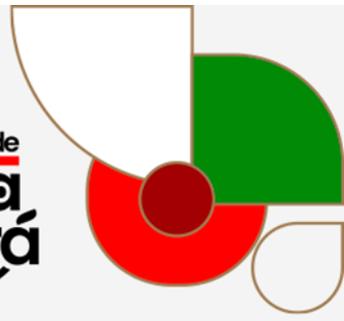
CONTROL PREVENTIVO

- PROGRAMA DE MANEJO INTEGRAL DE PLAGAS
- INSTALACIONES HERMÉTICAS
- ADECUADO MANEJO DE RESIDUOS
- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
- INSPECCIÓN - REGISTROS

CONTROL CORRECTIVO

- EVIDENCIA DE LA PRESENCIA DE LA PLAGA
- CONTROL – EMPRESA AUTORIZADA
- DIAGNOSTICO: Tipo de plaga, ubicación, mecanismo de control, ficha técnica del producto.

MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD



Clausura temporal del establecimiento, que podrá ser total o parcial;

El decomiso de objetos y productos;

La congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos, mientras se toma una decisión definitiva al respecto.

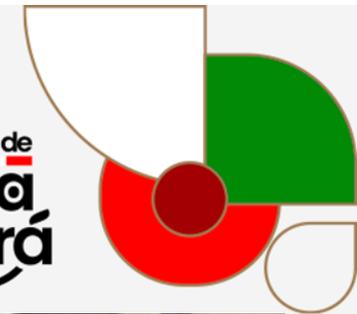


La suspensión parcial o total de trabajos o de servicios;

La destrucción o desnaturalización de artículos o productos, si es el caso, y



MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD



Departamento de Cundinamarca
Secretaría de Salud de Zipaquirá

SECRETARÍA DE
SALUD

CLAUSURA TEMPORAL

TOTAL _____ **PARCIAL** _____

A PARTIR DE LA FECHA DE FIJACIÓN DEL PRESENTE, QUEDA PROHIBIDO EL FUNCIONAMIENTO DE ESTE ESTABLECIMIENTO, LEY 09 DE 1979, ART 576, HASTA NUEVA ORDEN IMPARTIDA POR LA AUTORIDAD SANITARIA.
SE PREVENE A SÍ MISMO QUE QUIEN DAÑE O ROMPA ESTE SELLO, SERÁ SANCIONADO CONFORME LA LEY

Fecha de fijación: _____

Funcionario de la ETS:	Firma del funcionario:
Cargo:	Testigo:

Secretaría de Salud: carrera 8 # 5 - 39 Teléfono: 5939150 Ext. 124 - 125
Correo: sac@zipaquirá.gov.co - www.saludzipaquirá.com

Departamento de Cundinamarca
Secretaría de Salud de Zipaquirá

SECRETARÍA DE
SALUD

SUSPENSIÓN DE TRABAJOS O SERVICIOS

A PARTIR DE LA FECHA SE ORDENA LA SUSPENSIÓN

TOTAL _____ **PARCIAL** _____

De las siguientes actividades o servicios:

SE ADVIERTE QUE LA VIOLACIÓN DE ESTA MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD ACARREARÁ SANCIONES PENALES O ADMINISTRATIVAS DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL

Esta medida se mantiene hasta que desaparezcan las causas que la originaron Artículo 576 de la Ley 9/79. La violación de la medida será considerada como agravante dentro del proceso sancionatorio correspondiente.

Fecha de fijación: _____

Funcionario de la ETS:	Firma del Testigo:
Cargo:	Testigo:

Secretaría de Salud: carrera 8 # 5 - 39 Teléfono: 5939150 Ext. 124 - 125
Correo: sac@zipaquirá.gov.co - www.saludzipaquirá.com

PRODUCTO BAJO MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD CONSISTENTE EN

CONGELACIÓN

A PARTIR DE LA FECHA SE ORDENA:

LA CONGELACIÓN O SUSPENSIÓN TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO DE PRODUCTOS Y OBJETOS MIENTRAS SE TOMA UNA DECISIÓN DEFINITIVA AL RESPECTO.

SE ADVIERTE QUE LA VIOLACIÓN DE ESTA MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD ACARREARÁ SANCIONES PENALES O ADMINISTRATIVAS DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL.

Esta medida se mantiene hasta que desaparezcan las causas que la originaron Artículo 576 de la Ley 9/79. La violación de la medida será considerada como agravante dentro del proceso sancionatorio correspondiente.

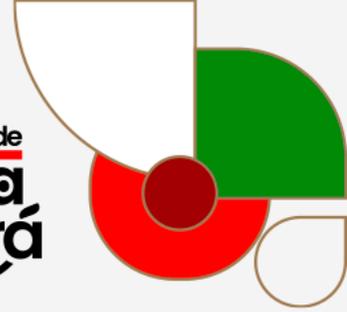
Fecha de fijación: _____

Funcionario de la ETS:	Firma del Testigo:
Cargo:	Testigo:

Secretaría de Salud: carrera 8 # 5 - 39 Teléfono: 5939150 Ext. 124 - 125
Correo: sac@zipaquirá.gov.co - www.saludzipaquirá.com



POST TEST

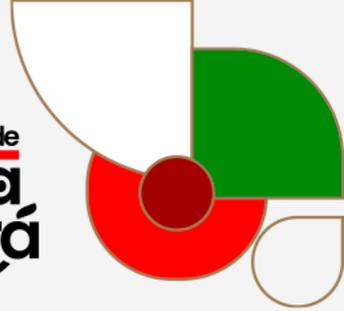


<https://create.kahoot.it/share/preparacion-de-alimentos/ee805446-ce72-4305-bda7-356735da9e70>



POST TEST

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSetluJn48ThHz0Wciz9XbUAaKyhAuWwnd3GvLkkerBT402fmA/viewform?usp=sf_link





Gracias



✉ alcaldia@zipaquira-cundinamarca.gov.co

Facebook icon: Alcaldía de Zipaquirá

Instagram icon: [alcaldiazipaquira](https://www.instagram.com/alcaldiazipaquira)