



## CERTIFICADO SANITARIO PARA ESTABLECIMIENTOS QUE MANEJEN ALIMENTOS

En esta línea encontrarás todo lo relacionado con preparación, transporte, embalaje y comercialización de alimentos tales como: restaurantes, bares, expendios de bebidas alcohólicas, comidas rápidas, expendio de alimentos y bebidas (tiendas, fruvers, cigarrerías), depósitos de alimentos y bebidas, expendio de carnes, vehículos transportadores de alimentos, entre otros.

Algunos requerimientos que debes cumplir para este tipo de establecimientos son:



### 1. Documentación:

En el establecimiento siempre deberán estar disponibles los siguientes documentos:

- Plan de saneamiento: Incluye programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos y control
- Plan de capacitación continuo y permanente: Este debe contener objetivos, alcance, metodología, duración, cronograma, evaluaciones realizadas, temas vistos e idoneidad del personal capacitador.
- Certificación médica del personal que trabaja en el establecimiento: En esta certificación debe constar su aptitud o no para manipular alimentos.



### 2. Condiciones del establecimiento:

El establecimiento debe contar con:

- Pisos construidos en material sanitario no poroso ni absorbente, de fácil lavado y desinfección.
- Paredes continuas y de tonos claros, con materiales resistentes, impermeables y no porosos.
- Techos diseñados de manera que eviten la acumulación de suciedad, la condensación y la formación de hongos.
- Recipientes con tapa para almacenamiento de residuos en suficiente cantidad.
- Suministro permanente de agua potable y conexión a alcantarillado.
- Equipos y utensilios: Los restaurantes deben disponer de suficiente cantidad de equipos y utensilios, en buenas condiciones de mantenimiento, fabricados con materiales sanitarios que no contaminen los alimentos, que no sean porosos ni absorbentes; con acabado liso y sin grietas, defectos ni otras irregularidades.





### 3. Personal Manipulador:

El personal que manipule alimentos debe:

- Contar con certificación médica, en la cual conste su aptitud o no para manipular alimentos.
- Debe seguir el procedimiento de higiene de manos conforme con la norma.
- Debe ejecutar procedimientos de limpieza y desinfección según el plan de saneamiento (áreas, superficies, herramientas y equipos de trabajo).
- Debe utilizar uniforme completo de color claro.
- Debe tomar las medidas necesarias para que los alimentos no se contaminen. Ejemplos: no manipular dinero, no manipular alimentos sin uso de guantes, usar tapabocas de forma apropiada, aplicar permanentemente las buenas prácticas de manufactura (BPM).
- El personal manipulador debe cumplir lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.

### 4. Materias primas e insumos:



Se deberá verificar el estado de todos los productos que ingresan al establecimiento. Luego deben ser sometidos a lavado con agua potable antes de su preparación. El almacenamiento de los productos debe realizarse según las condiciones de temperatura requeridas para su conservación (ambiente, refrigeración, congelación). Así mismo, se debe garantizar la rotación de los productos.

**Recuerda:** Aquí solo encontrarás algunas condiciones generales, pero acorde al tipo de establecimiento se requieren ciertos criterios específicos.

Aquí te dejamos las normas que puedes consultar para que mires con más detalle acorde al tipo de establecimiento

#### Preparación y/o expendio de alimentos:

- Resolución 2674 de 2013
- Resolución 5109 de 2005

#### Expendio y/o almacenamiento de carnes:

- Decreto 1500 de 2007
- Resolución 240 de 2013
- Resolución 3009 de 2010

#### Expendio de bebidas alcohólicas:

- Decreto 1686 de 2012.

