

LA SECRETARIA MUNICIPAL DE SALUD DE PASTO SE PERMITE INFORMAR QUE LOS REQUISITOS PARA OBTENER UN CONCEPTO SANITARIO DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS SON LOS SIGUIENTES:

1. El vehículo debe INSCRIBIRLO ante una Secretaría de Salud del país (por única vez).
2. Una vez verificado que esta debidamente inscrito deberá solicitar la visita para inspección sanitaria. La Solicitud de la visita debe hacerla el propietario o representante legal del vehículo (A Solicitud del interesado). Esta solicitud puede hacerla en ventanilla de atención al usuario de Salud Ambiental de la secretaria de Salud de Pasto o a través del correo electrónico saludambiental@saludpasto.gov.co
3. El vehículo deberá cumplir con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los alimentos y materias primas acorde al riesgo del mismo. Tener en cuenta lo establecido en las normas vigentes: Resolución 2674 de 2013 para alimentos en general:

Diseño sanitario del vehículo:

- ✓ El vehículo debe estar fabricado con materiales inalterables, resistentes a la corrosión y permiten una 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.
- ✓ Los vehículos deben llevar en el exterior la leyenda de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente y al producto que transporte. (**"TRANSPORTE DE ALIMENTOS"**).

Condiciones de los equipos y utensilios:

NIT: 891280000-3

CAM Anganoy - los Rosales II

Teléfono: +57 (602) 7244326 Ext: 8001

Correo electrónico: contactenos@pasto.gov.co

- Es su responsabilidad ecológica imprimir este documento -

- ✓ La unidad transportadora debe contar con recipientes, canastillas y/o implementos de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente para el tipo de producto transportado y son de material higiénico sanitario, protegiendo 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 ser de fácil limpieza y desinfección.
- ✓ Si el producto a transportar requiere alguna condición específica de temperatura de conservación, el vehículo debe contar con un sistema adecuado que permita el monitoreo de temperatura.

Estado de salud y Reconocimiento Médico:

- ✓ No se observa evidencia que quien manipula los productos transportados padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, con probabilidad de contaminar los productos transportados, envases o embalaje que contengan alimentos, superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos.
- ✓ Conductor y ayudante deben contar con los **certificados médicos**, en los cuales conste la aptitud para manipular alimentos, estos certificados deben tener una vigencia máxima de un año a partir de su realización.

Prácticas higiénicas:

- ✓ **Higiene personal:** Los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias (no consumen alimentos o bebidas, no fuman) durante el transporte y manipulación de los alimentos, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, envase y embalaje. Mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- ✓ **Dotación:** Se cuenta con la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad. La vestimenta es de color claro, con cierre, cremallera o broche (no botones). El calzado

es cerrado, de material resistente e impermeable. Cuando es necesario, el manipulador mantiene el cabello cubierto totalmente y usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realiza. El manipulador se retira las joyas, relojes u otros accesorios, durante la manipulación del alimento. Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben mantenerse limpios y en buen estado.

- ✓ Lavado de manos: En caso de observarse el descargue de productos, los manipuladores de alimentos se lavan con agua y jabón desinfectante las manos y los guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfección).

Educación y Capacitación:

- ✓ Conductor y ayudante, como manipuladores de alimentos que son deben certificar que han recibido capacitación continua y permanente acorde con la actividad que realizan:
 - Cuando el transportador es independiente presentar el Certificado de Asistencia a Capacitación como manipulador de alimentos, del conductor y acompañante, vigencia no mayor a seis meses, acreditado por profesional idóneo para establecer planes de capacitación en temas de alimentos (Que puede ser persona natural o jurídica).
 - En el caso que el vehículo pertenezca a una empresa de alimentos, debe remitir las copias de los registros de asistencia a las charlas establecidas en el cronograma del plan de capacitación de la empresa.
 - En ambos casos, este certificado o la evidencia de la capacitación debe justificar una duración mínima de 10 horas anuales en temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas (Manipulación higiénica de los alimentos, Higiene personal, Higiene del vehículo, Prevención de la contaminación cruzada, Control de temperatura, entre otros), aspectos que serán evaluados mediante entrevista por parte de la autoridad sanitaria.
- Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos de la conservación del producto transportado que están bajo su responsabilidad y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones, y se evidencia a través de las prácticas de manipulación que éste realiza o a través de entrevistas.

NIT: 891280000-3

CAM Anganoy - los Rosales II

Teléfono: +57 (602) 7244326 Ext: 8001

Correo electrónico: contactenos@pasto.gov.co

- Es su responsabilidad ecológica imprimir este documento -

Limpieza del vehículo:

- ✓ La unidad de transporte es revisada previo al cargue de los alimentos o materias primas, asegurando que esta se encuentra en óptimas condiciones de limpieza y desinfección. Llevar registro de limpieza y desinfección que permita evidenciar la implementación de estos procesos de forma periódica.

Condiciones de conservación de los productos transportados:

- ✓ No se permite transportar conjuntamente alimentos con sustancias peligrosas que representen un riesgo de contaminación del producto.
- ✓ En caso de transportar diferentes tipos de alimentos, estos se encuentran debidamente envasados y protegidos de manera separada, de forma que se evita la contaminación cruzada.
- ✓ En caso de transportar carnes o productos cárnicos comestibles no se transporta con otros tipos de productos.
- ✓ Los productos que requieren refrigeración o congelación son transportados a la temperatura exigida por la normatividad sanitaria vigente y se llevan registros.
- ✓ En el caso de vehículos que transportan productos de la pesca y que no tengan los equipos necesarios para garantizar temperaturas de refrigeración, estos cuentan con capas de hielo alternas entre el producto, la primera y última capa deben ser de hielo.
- ✓ Los productos de la pesca congelados o glaseados, se transportan garantizando temperaturas inferiores a - 18°C.

Empaque, Rotulado y vida útil:

- ✓ Los envases o embalajes deben encontrarse en buen estado, limpios y confieren protección adecuada al producto contra la contaminación.

- ✓ Los productos que lo requieran se encuentran **rotulados** de conformidad a la normatividad sanitaria vigente, en buenas condiciones y dentro de su vida útil para su consumo.
- 4. Concertar con Secretaría de Salud la fecha y hora para la revisión del vehículo, el cual preferiblemente debe estar cargado con los alimentos a transportar para verificar sus condiciones reales.
- 5. Una vez se evidencie el cumplimiento de los anteriores requisitos la Secretaría de salud procederá a hacer la verificación del vehículo mediante acta inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos, en la cual quedará plasmado el respectivo **CONCEPTO SANITARIO**, el cual estará vigente hasta la siguiente visita por parte de una autoridad sanitaria, motivada por programación oficial, solicitud del usuario o asociada a PQRS.