



LA SECRETARIA MUNICIPAL DE SALUD DE PASTO SE PERMITE INFORMAR QUE LOS REQUISITOS PARA OBTENER UN CONCEPTO SANITARIO DE TRANSPORTE DE CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES SON LOS SIGUIENTES:

1. El vehículo debe INSCRIBIRLO ante una Secretaría de Salud del país (por única vez).
OBLIGATORIO
2. Una vez verificado que está 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 en materia de carnes y productos cárnicos comestibles: Decreto 1500 de 2007, Resoluciones 240, 241 de 2013, Resolución 3009 de 2010, Resolución 2505 de 2004.

Diseño sanitario del vehículo:

- ✓ El diseño de la unidad de transporte debe ser hermético y tener aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor durante el transporte de productos refrigerados o congelados.
- ✓ El vehículo debe estar construido con materiales sanitarios y adecuados para el transporte de alimentos.
- ✓ La cabina del conductor debe estar separada físicamente de la unidad de transporte y no existe comunicación entre ellas.
- ✓ El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de líquidos y para tal efecto cuenta con orificios de drenaje y tanque receptor de líquidos.
- ✓ Los vehículos deben llevar en el exterior la leyenda de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente y al producto que transporta
"TRANSPORTE DE CARNE O PRODUCTOS CÁRNICOS"

Condiciones de los equipos y utensilios:

- ✓ La unidad de transporte debe contar con estibas, recipientes, canastillas y/o demás implementos para la carne o productos cárnicos comestibles, construidos en material sanitario protegiendo el producto de la contaminación y del contacto directo con el piso y otras superficies de la unidad de transporte, se encuentran en buen estado y son de fácil limpieza y desinfección.
- ✓ El vehículo debe contar con unidad de frío para el producto a transportar y un sistema adecuado que permite el monitoreo de la temperatura (indicadores), así como sistema de registro de dichas temperaturas.

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 (ejemplo: temperaturas de

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 -

producto o de la unidad de carga fuera del rango normativo), y se evidencia a través de las prácticas de manipulación que éste realiza o a través de entrevistas.

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.

Procedencia Materia Prima:

- ✓ El vehículo cuenta con los soportes documentales (factura de venta y/o Guía de Transporte (según corresponda)) en los cuales consta que los productos transportados provienen de un establecimiento debidamente registrado, aprobado e inspeccionado.
- ✓ Los soportes permiten establecer la procedencia y cantidad del producto transportado.

Condiciones de Transporte:

- ✓ El transporte de las canales, los cortes de canal y los productos cárnicos comestibles se deben realizar evitando el contacto directo con el piso del vehículo.
- ✓ En caso de transportar productos cárnicos comestibles y carne en la misma unidad de transporte, ésta debe contar con separación física que garantice independencia.
- ✓ En caso de transportar carne de especies animales diferente incluido pollo, esta se encuentra debidamente empacada y embalada.
- ✓ No se permite transportar conjuntamente sustancias peligrosas que representen un riesgo de contaminación del producto.
- ✓ En caso de transportar canales de distintas especies, estas no se pueden transportar al mismo tiempo y en caso de realizarlo se tienen implementados POES

(Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización) para todas las superficies del vehículo que entran en contacto con el alimento.

Cadena de Frío:

- ✓ El vehículo mantiene la temperatura de la carne y/o productos cárnicos comestibles, desde su origen hasta su destino final:
- ✓ Temperaturas:
 - Bovino/Bufalino, Porcino y Orden Crocodylia:
En Refrigeración, Canal: menor o igual 7°C medida en el centro de la masa muscular, Productos cárnicos comestibles: 5°C (solo bovinos y porcinos).
En Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18°C o menor.
 - Aves de corral:
En Refrigeración, Canales y sus partes -2°C a 4°C; productos cárnicos comestibles máximo 4°C
En Congelación, Canales y sus partes, productos cárnicos comestibles a - 18°C o menos.
- 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 Carne y/o Productos Cárnicos Comestibles, en la cual quedará plasmado el respectivo **CONCEPTO SANITARIO**, el cual tendrá una vigencia de seis (6) meses a partir de la visita realizada o hasta cuando se requiera una nueva visita de parte de cualquier autoridad sanitaria del país, motivada por programación oficial, solicitud del usuario o asociada a PQRS entre otros.