



Comunicado No 4000 - 0034 - 2021

PARA: ALCALDES Y GOBERNADORES.
POLICÍA NACIONAL.
ENTIDADES TERRITORIALES DE SALUD DEL ORDEN DEPARTAMENTAL DISTRITAL Y MUNICIPAL CATEGORÍA ESPECIAL, 1ª, 2ª y 3ª
EMPRESAS DEL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.
MANIPULADORES, PERSONAS NATURALES Y JURÍDICAS QUE OFRECEN SERVICIOS DE CURSOS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.
DEMÁS ACTORES DE LA CADENA DE PRODUCCIÓN TRANSFORMACIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, EXPENDIO Y TRANSPORTE, DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

DE: DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - INVIMA

ASUNTO: ACLARACIONES SOBRE EL CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

1. ANTECEDENTES – PROBLEMÁTICA

En las acciones de inspección, vigilancia y control realizadas por las Entidades Territoriales de Salud se ha identificado confusión en los vigilados respecto al contar con “Carnet de Manipulador de alimentos”, lo cual ha conllevado a una mala práctica de algunas personas al cobrar por la entrega del “carnet” y certificado vinculado a un curso de manipulación de alimentos y programas sanitarios lo cual no está contemplado en los requisitos de la normatividad, generando falsas expectativas en los vigilados frente al cumplimiento normativo.



MARCO DE REFERENCIA

- Circular Externa DAB 4150-10264-19. *“Capacitadores de manipuladores de: alimentos, bebidas, materias primas para fabricación de alimentos, carne y productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, leche cruda para consumo humano directo comercializada de manera ambulante, alimentos comercializados en vía pública en ventas autorizadas y objetos, envases, materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos”.*
- Resolución 2674 de 2013. *“Se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones”.*
- Decreto 1686 de 2012. *“Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano”.*
- Resolución 683 de 2012. *“Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano”.*
- Decreto 1880 de 2011. *“Establece requisitos para la comercialización de leche cruda para consumo humano directo en el territorio nacional”.*
- Decreto 1500 de 2007. *“Establece el reglamento técnico a través del cual se crea el sistema oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad”.*
- Resolución 604 de 1993. *“Reglamenta parcialmente el título V de la Ley 9ª de 1979, en cuanto a las condiciones sanitarias de las ventas de alimentos en la vía pública”*

Referente a las ventas de alimentos en vía pública que se rige por la Resolución 604 de 1993 específicamente en el artículo 10 en el cual se evidencia que los manipuladores-vendedores que hayan sido sujetos de la capacitación, recibirán un carnet de manipulador que será requisito previo para el permiso sanitario de funcionamiento que expidan las autoridades municipales encargadas del manejo de los expendios de alimentos en vías públicas, en cumplimiento de sus reglamentos sobre el funcionamiento de este tipo de expendios.



La Resolución 2674 de 2013 establece en su artículo 12 que todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos. Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias.

Además el artículo 13 indica que el plan de capacitación debe contener al menos los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, éstas deben 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.

“Parágrafo 1. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se colocarán en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

Parágrafo 2. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límites del punto del proceso y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites”. Resolución 2674 de 2013. Artículo 13.

2. ORIENTACIÓN TÉCNICA

Teniendo en cuenta la normatividad sanitaria se puede concluir que el carnet de manipulador de alimentos solo se debe exigir en las acciones de inspección vigilancia y control realizada por las Entidades Territoriales de Salud únicamente a las personas de ventas de alimentos en vía pública autorizadas previamente por la entidad competente del control del espacio público y verificar que la actividad fue realizada por capacitadores autorizados por la Entidad Territorial de Salud, así mismo, al momento de la Inspección, Vigilancia y Control se deberá verificar que cumple las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.

Los manipuladores de alimentos, bebidas alcohólicas, leche cruda y carnes y/o productos cárnicos comestibles para consumo humano directo deben contar con un plan de capacitación continuo y permanente con enfoque hacia sus actividades y aportar soportes de la ejecución



del plan de capacitación y no un “carnet de manipulador de alimentos” debido a que la legislación sanitaria aplicable no solicita este requisito.

Se informa a las autoridades sanitarias que todavía están requiriendo el carnet de manipulador de alimentos en establecimientos que no es aplicable por normativa, que no lo deben exigir y si se deben enfocar en el cumplimiento del plan de capacitación en sus visitas a los establecimientos.

A las autoridades policivas se les recomienda no solicitar carnet de manipulador de alimentos a los sujetos dedicados a la producción, transformación, almacenamiento, distribución, expendio y transporte de alimentos y bebidas.

A los empresarios y manipuladores de alimentos se les hace el llamado para que no se dejen engañar en cuanto al requisito del carnet de manipulador de alimentos que es obligatorio y seguir fomentando la creencia que para poder vincular laboralmente a una persona en la cadena alimentaria es necesario presentar el carnet de manipulador de alimentos, es de aclarar que todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben estar formados para desempeñar su actividad, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar medidas para conservar la inocuidad y calidad de alimentos.

Así mismo para las personas y empresas que ofrecen el servicio del curso de manipulación donde publicitan y entregan el carnet de manipulador de alimentos, respetuosamente se les invita que deben ir en concordancia con la normatividad vigente y no promocionar documentos que no son exigidos por la legislación sanitaria.

A las Autoridades Sanitarias, a la Policía Nacional, público en general tener en cuenta los requisitos que deben cumplir los capacitadores según la normatividad sanitaria y el procedimiento estructurado en la circular 4150 – 10264 -2019

Dada a los 12 días del mes de febrero de 2021.

Atentamente,



CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Director de Alimentos y Bebidas

Proyectaron: Alejandro Chavarro Clavijo

Adriana Pérez Posada

Revisó: Alba Rocio Jimenez Tovar