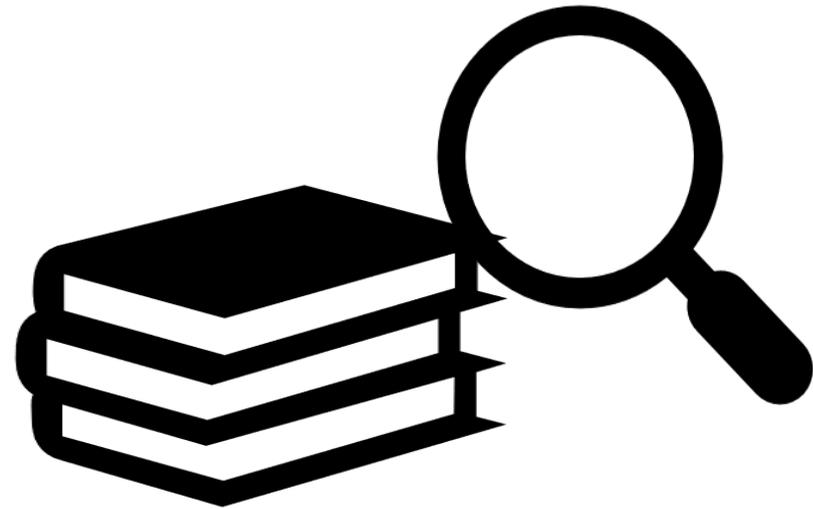


VIGILANCIA SANITARIA EN COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA EN EXPENDIO Y EN VIA PUBLICA



MARCO LEGAL

- Ley 9 de 1979
- Decreto 1880 del 2011
- Resolución 2674 de 2013



REQUISITOS GENERALES

Inscripción

- Los comercializadores y expendios deben inscribirse ante las autoridades sanitarias, presentar la siguiente documentación:
 - Constancia de registro del predio del proveedor (es) ante el ICA
 - Constancia de inscripción y certificado del predio del proveedor(es) en los programas de certificación de predios libres de brucelosis y tuberculosis animal ante el ICA

Concepto sanitario

- La autoridad sanitaria al realizar acciones de IVC emite un concepto sanitario: Favorable, favorable con requerimientos o desfavorable

Condiciones de las instalaciones físicas en expendio de leche cruda/expendio alimentos



- Estar alejados de focos de contaminación.
- Estar separados de cualquier tipo de vivienda.
- No se permite la presencia de animales y personas diferentes a los manipuladores en el área de expendio.
- Delimitación física entre las áreas de recepción, expendio y servicios sanitarios.
- Los recipientes de almacenamiento del producto, deben estar alejados de zonas o equipos que generen calor.

Condiciones de las instalaciones físicas en expendios de leche cruda/expendio alimentos



- Las paredes y pisos del expendio deben ser lavables, de fácil limpieza y desinfección, no porosos, no absorbentes, sin grietas o perforaciones.
- El techo debe ser uniforme, sólido, estar en buen estado y ser de fácil limpieza. Igualmente, las áreas deben tener iluminación y ventilación natural y/o artificial.

Instalaciones sanitarias



El expendio debe disponer de servicios sanitarios en cantidad suficiente para el personal manipulador, dotados de elementos de higiene personal y en buenas condiciones.

Deben estar conectados a un sistema de disposición de aguas residuales.

Condiciones de la comercialización de leche cruda en vía pública



- Los envases y objetos en contacto con la leche cruda durante su distribución deben cumplir según normatividad vigente.
- Los recipientes deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión.
- Contar con mecanismos que eviten el contacto del manipulador con el producto.

Personal manipulador



- Deben tener una indumentaria limpia y en buen estado.
- Lavarse las manos con agua y jabón, así como mantener las uñas cortas, limpias y libres de esmalte.
- No usar joyas, ni comer, ni fumar o beber en las áreas de expendio del producto.
- Tener constancia de capacitación en manejo higiénico de alimentos, el cual tendrá vigencia de un (1) año, expedida por la autoridad sanitaria o por el capacitador autorizado por las Direcciones Territoriales de Salud.
- Poseer un certificado médico que reconozca su aptitud para manipular la leche, el cual tendrá vigencia de un (1) año.
- Estar libre de lesiones en la piel y síntomas de afecciones respiratorias.

Saneamiento básico



- El expendio debe contar con suministro de agua potable y con recipientes para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos.
- Igualmente, tener implementado un programa de procedimientos para el control integral de plagas y roedores.
- Debe contar con un programa de limpieza y desinfección de las aéreas del expendio, equipos y utensilios que incluyan productos a utilizar, concentraciones, modo de preparación y empleo.

Equipos y utensilios

El material, diseño, acabado e instalación de los equipos y utensilios deben permitir la fácil limpieza, desinfección y mantenimiento higiénico de los mismos, así como de las áreas adyacentes y contar con mecanismos que evite el contacto directo del manipulador con el producto.



Temperatura de la leche cruda

La leche cruda distribuida en el expendio para consumo humano directo, debe comercializarse a una temperatura de **4°C +/- 2°C** y en un tiempo no superior a las veinticuatro (24) horas transcurridas a partir del momento de su ordeño

La leche cruda distribuida de manera ambulante, debe comercializarse en un tiempo no superior a las ocho (8) horas transcurridas a partir del momento de su ordeño



VIGILANCIA SANITARIA DEL TRANSPORTE DE LECHE CRUDA / TRANSPORTE ALIMENTOS Y BEBIDAS



*Instituto
Departamental
de Salud de Nariño*



**Gobernación
de Nariño**
¡EN DEFENSA DE LO NUESTRO!

REQUISITOS GENERALES

Inscripción

- Validez en todo el territorio nacional
- Se genera una identificación de inscripción única: placa del vehículo
- Propietario del vehículo es el responsable de informar a la ETS cualquier cambio en sus datos de inscripción.

Concepto sanitario

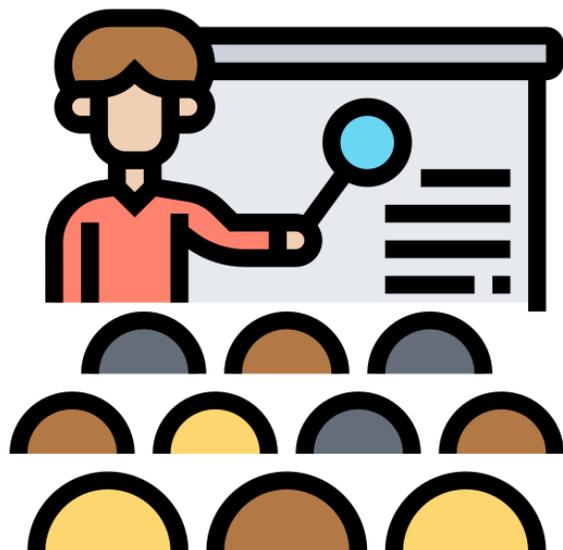
- Validez a nivel nacional
- No se vence
- Favorable, favorable con requerimientos, desfavorable

Diseño de la unidad de transporte



- Fabricado con materiales sanitarios de fácil limpieza y desinfección.
- Adecuado funcionamiento de sistema de refrigeración o congelación, monitoreo de temperatura.
- Leyenda Transporte de alimentos.

Personal manipulador



- Reconocimiento médico vigente
- Prácticas higiénicas
- Plan de capacitación

Requisitos de los productos transportados (derivados lácteos)

- No transportar conjuntamente sustancias peligrosas o elementos de aseo.
- Si se transportan diferentes tipos de alimentos deben estar debidamente separados y protegidos para evitar la contaminación cruzada.
- Los productos que requieren refrigeración o congelación se deben mantener a la temperatura exigida y se deben llevar registros.
- Para productos de la pesca se permite el uso de hielo intercalando capas.
- Los productos que lo requieren se deben encontrar rotulados de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente y dentro de su vida útil.
- La unidad de transporte debe mantenerse limpia y ser inspeccionada antes del cargue de los productos.





<https://www.idsn.gov.co/>



**PROGRAMA DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS**



[https://www.idsn.gov.co/index.php/
menu-carnes/6819-expendio-carnes](https://www.idsn.gov.co/index.php/menu-carnes/6819-expendio-carnes)

ivcalimentosnarino@idsn.gov.co

