

**LISTADO DE REQUISITOS PARA ACTIVIDADES QUE INVOLUCREN MANEJO DE ALIMENTOS
EN FERIAS Y/O EVENTOS DENTRO DEL RECINTO FERIAI - CORFERIAS
(ALMACENAMIENTO, PREPARACIÓN, EXHIBICIÓN, DEGUSTACIÓN Y/O COMERCIALIZACIÓN)**



La presente lista de requisitos esta diseñada como material de apoyo para que usted verifique el cumplimiento de los requisitos contemplados en la normatividad vigente en alimentos y los resultados de las reuniones técnicas realizadas con el acompañamiento de la Autoridad Sanitaria (Secretaría Distrital de Salud) con respecto a la Vigilancia y Control de todas las actividades a realizar en CORFERIAS y sus áreas complementarias.

Tenga en cuenta que toda la normatividad que actualice o derogue las normas mencionadas aquí y las demás aplicables para el manejo de alimentos aunque no se relacionen en este documento, serán objeto de cumplimiento durante el desarrollo de la feria o evento y será su responsabilidad consultarlas y hacerle seguimiento.

ASPECTOS A VERIFICAR

DOCUMENTOS

Garantiza el transporte de los alimentos al recinto ferial, en un vehículo acorde con las necesidades del mismo (conservación de calor, requerimientos de congelación y/o refrigeración) y este tiene Concepto Sanitario FAVORABLE.

Cuenta con la documentación que soporte la procedencia de los alimentos (Concepto Sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS del establecimiento o centro de producción donde fueron adquiridos) y registros de recepción que incluyan como mínimo, información de lote, fecha de vencimiento y temperatura de recepción.

El personal manipulador de alimentos, tiene la documentación sanitaria vigente (Carnet de Manipulación, Plan de Capacitación continuo y permanente de mínimo 10 horas anuales y Certificado Médico **APTO** para manipulación de Alimentos).

Cuenta con formatos para llevar registro y controles de temperatura, para alimentos e insumos que requieren condiciones especiales de almacenamiento y distribución.

Esta documentado, implementado el protocolo de limpieza y desinfección de equipos, herramientas de trabajo y stand, que incluya los insumos, procedimientos, frecuencias adecuados y se verifica a través del registro en una lista de chequeo. Además cuenta con fichas técnicas y hojas de seguridad de productos químicos. (Jabón de manos, gel antibacterial, detergentes, desinfectantes, etc.)

Garantiza medidas preventivas para evitar el ingreso de plagas a su stand o punto de operación. (Procesos de limpieza, almacenamiento adecuado de alimentos, medidas físicas que eviten el ingreso).

INSTALACIONES

Para el montaje en el interior de los pabellones, debe contar con pisos, paredes y divisiones de áreas; construidos o recubiertos en revestimientos o materiales sanitarios, lisos, continuos, de tonos claros, se mantiene limpios y en buen estado.

Nota 1: Para el caso de los pisos, debe garantizar como mínimo tapete plástico que cubra la totalidad de la superficie del área de trabajo y la adherencia total al piso.

Nota 2: Si la actividad en su stand así lo requiere (Uso de hornos, equipos para asar, estufas, etc. que generen humo o vapores) coordinar con Corferias, una ubicación que garantice ventilación natural.

Para el montaje en áreas libres, se debe utilizar estiba plástica o piso impermeable de superficie que facilite la limpieza, que cubra la totalidad del área de trabajo, contar con techos, paredes y divisiones de áreas, construidos o recubiertos en revestimientos o materiales sanitarios, lisos, continuos, de tonos claros y que se mantengan limpios y en buen estado.

Las instalaciones eléctricas y la iluminación se encuentran protegidas contra rozamiento, deterioro, impacto y con la carga necesaria para evitar sobrecargas del sistema, (Corferias realiza la instalación, según la solicitud del expositor, importante no sobrecargar las conexiones instaladas).

Para la instalación segura de las redes de gas, debe coordinar en todo momento esta actividad con el área de servicios de Corferias.

Cuenta con punto de agua (potable) y desagüe (con trampa de grasa), cercano y suficiente al punto de preparación que permita realizar higienización de manos y utensilios.
Conoce cuál es el servicio sanitario más cercano a su stand o punto de operación.
Garantiza el almacenamiento de objetos personales, separados del área de preparación, degustación y almacenamiento de alimentos.
Garantiza el correcto almacenamiento de implementos de aseo y productos químicos, utilizados para la limpieza y desinfección, separados del área de preparación, degustación y almacenamiento de alimentos. (Evite guardar estos elementos en cajas de cartón, o dejarlos en contacto directo con el piso).
EQUIPOS Y UTENSILIOS
Cuenta con equipos, utensilios, mesones, estantería y estibas de material sanitario: Acabado liso, no poroso, no absorbente y libre de defectos que eviten contaminación del alimento.
El stand tiene canecas en material sanitario, con tapa y bolsa para el almacenamiento de residuos generados en su stand, garantizando la separación en la fuente acorde al plan de saneamiento de Corferias. (Orgánicos: caneca y bolsa verde, Ordinarios: caneca y bolsa gris y cuando sea aplicable Peligrosos/biosanitarios: Caneca y bolsa roja y/o desactivación (cuando aplique)), además, tiene documentado el protocolo de higienización de las mismas y ha definido frecuencias para la evacuación de los residuos a los puntos fijos de Corferias. Nota 1: Para el caso de residuos peligrosos debe coordinar con el área de servicios de Corferias la logística de recolección que especifica horarios y ruta de evacuación. Nota 2: Si su stand genera residuos de aceite de fritura, en ningún caso puede arrojarlo en los puntos de desagüe, por lo tanto, debe coordinar con el área de servicios, la recolección y evacuación (Este servicio no tiene costo).
REQUISITOS HIGIÉNICOS DE OPERACIÓN
Cuenta con jabón, gel antibacterial y toallas desechables, para realizar procedimiento de lavado de manos y tiene publicado el respectivo protocolo.
El personal manipulador no debe tener heridas, irritaciones cutáneas o alguna evidencia de enfermedad que se pueda transmitir al alimento.
El personal cuenta con dotación adecuada (gorro, tapabocas, uniforme de color claro, zapato cerrado) para la actividad realizada.
Se restringe el uso de joyas, relojes, aretes, anillos, manillas u otros accesorios y el personal debe garantizar uñas cortas, sin esmalte, cabello recogido y no uso de perfume.
Utilizar estibas plásticas para la ubicación de alimentos y menaje, no pueden estar en contacto directo con el piso.
Los alimentos que se encuentran en exhibición o para la venta están debidamente cubiertos y protegidos de la contaminación y/o alteración por el medio exterior, retirados de sustancias químicas.
EMPAQUE Y ROTULADO DE ALIMENTOS
El empaque de los alimentos no evidencia deterioro o alteración.
Se evidencia en el empaque la información visible, legible e indeleble asociada a: Registro, notificación o permiso sanitario; Fecha de vencimiento (Día, Mes y Año) y lote. Evitando el uso de sticker.
Los rótulos adheridos a los empaques o envases están aplicados de manera que no se separen, bajo condiciones normales de manipulación y transporte.
Se evidencia en el empaque la información visible, legible e indeleble asociada al fabricante: Nombre o Razón Social, dirección del fabricante, envasador o empacador, precedido por la expresión Fabricado o envasado por". Para productos importados Nombre o Razón Social y dirección del importador.

Si usted se encuentra en área libre, debe garantizar la ubicación de un extintor Multipropósito, debidamente señalado y ubicado en base metálica, evitando el contacto directo con el piso.

Si declara que el contenido del alimento es 100% natural, no debe contener aditivos declarados en la lista de ingredientes.

El producto contiene nombre, lista de ingredientes, contenido neto y esta información aparece en la cara principal del empaque, además se garantiza que el producto contenido sea el descrito en el nombre.

El empaque de los alimentos no tiene ilustraciones o graficas que hagan alusiones a propiedades medicinales o curativas que den lugar a apreciaciones falsas.

DEFINICIONES

Alimentos: Entiéndase como materia prima, producto terminado, degustación o muestra.

Área libre: Entiéndase como el espacio físico ubicado fuera de los pabellones.

Residuos Orgánicos: Todos aquellos residuos que son biodegradables, se componen naturalmente y tiene la propiedad de poder desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en otra materia orgánica. Los residuos orgánicos se componen de restos de comida y restos vegetales de origen domiciliario.

Residuos Ordinarios: Son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades y que no son susceptibles de recuperación o reciclaje.

Residuos Peligrosos: Son todos aquellos residuos que por sus propiedades intrínsecas representan riesgos para la salud y el medio ambiente.

NORMATIVIDAD SANITARIA

Para ampliación de la información de los requisitos a cumplir puede consultar la normatividad aplicable vigente, en la página del observatorio de salud ambiental en el siguiente link:

<http://autorregulacion.saludcapital.gov.co/restaurantes>

- Ley 9 de 1979: Código Sanitario Nacional, por el cual se dictan medidas sanitarias.
- Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas que fabriquen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen alimentos y materias primas para consumo humano.
- Resolución 5109 de 2005: Requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos empacados para consumo humano.
- Resolución 719 de 2015: Establece la clasificación de los alimentos según su riesgo en salud pública.
- Decreto 2310 de 1986 "Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos".
- Decreto 616 "Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendi, importe o exporte en el país"
- Decreto 1575 de 2007: Por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
- Resolución 2115 de 2007: Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.
- Decreto 1843 de 1991: Señala los aspectos para el uso, almacenamiento, aplicación y manejo de plaguicidas