

NORMA TÉCNICA NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007

2017-07-10

NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS



Ministerio de Comercio, Industria
y Turismo
Dirección de Turismo



E: SANITARY STANDARD FOR FOOD HANDLING

CORRESPONDENCIA:

DESCRIPTORES: manipulación de alimentos; norma
sanitaria; requisitos sanitarios;
inocuidad alimentaria.

I.C.S.: 67.020

Editada por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación (ICONTEC)
Apartado 14237 Bogotá, D.C. - Tel. (571) 6078888 - Fax (571) 2221435

Prohibida su reproducción

Primera actualización

PRÓLOGO

El Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación, ICONTEC, según el Decreto 1595 de 2015 del Ministerio de Desarrollo Económico, descentralizó el proceso de elaboración de normas técnicas a cada sector que lo requiera y determine sus necesidades.

La Asociación Colombiana de la Industria Gastronómica, ACODRES, es la Unidad Sectorial de Normalización que representa al gremio.

La misión primordial de la Unidad Sectorial de Normalización es brindar soporte para el incremento de la competitividad del sector gastronómico, logrando una mejor calidad en los productos y el servicio.

La elaboración de la norma esta representa por el comité técnico de competencias laborales, integrado por representantes de la industria gastronómica, delegados del gobierno, academia, usuarios y asesores que garantizaron la participación y la planeación efectiva de la norma.

La norma NTS-USNA 007 (Primera actualización) fue ratificada por el Consejo Directivo de la Unidad Sectorial de Normalización de la Industria Gastronómica (USNA) del 2017-07-10.

A continuación se relacionan las empresas que colaboraron en el estudio de esta guía y que pertenecen a la Unidad Sectorial de Normalización 176 Competencias laborales para restaurantes.

ANDRÉS CARNE DE RES	RESTAURANTE ZAHARA
ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE CHEF (ASOCHEF)	SALUD CAPITAL
ASOCIACIÓN COLOMBIANA DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA (ACODRES)	SENA
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA DEL ÁREA ANDINA	UNIDAD SECTORIAL DE NORMALIZACIÓN DE LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA
INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA CAFAM (UNICAFAM)	UNIVERSIDAD AGUSTINIANA (UNIAGUSTINIANA)
RESTAURANT RESCUE	UNIVERSIDAD DE LOS ANDES
RESTAURANTE D&C	VICEMINISTERIO DE TURISMO
	WOK RESTAURANTES

Además de las anteriores, en Consulta Pública el Proyecto se puso a consideración de las siguientes empresas:

50`S WAY	ANDINO 110
7 16 STEAK HOUSE	ANDRES D.C.
ABASTO CAFÉ & DESPENSA	ANDRES EXPRES CASETA DE LUXE
ABASTO QUINTA CAMACHO	ANTOJOS LA TENTACIÓN QUE SE REPITE
AGADON BURGER AND BEER	ANTONIO NARINO
AL AGUA PATOS 104	APACHE BURGER BAR
AL PUNTO	APOLO S MEN
ALFREDO NUEVO DORADO	ARCHIES
AMARTI	ASADERO EL BANANO 2
AMERICAS 291101	

ASADERO PIO PIO
ASADERO Y RESTAURANTE EL
BRASERO
ASADOS MI CASITA GUATAPE
ATLANTIS 023
ATLANTIS 402
BABAR S.A
BAGATELLE
BALNEARIO EL BOSQUE
BALNEARIO SANTA HELENA
BAMBUSA ECOPARQUE SAS
BANANAS NIGTH CLUB
BANZAI SURF BAR
BAR RESTAURANTE TICO TICO
BAR RESTAURANTE TROPICAL BEACH
BAR Y COCTELERIA BENITO
BARICARA A LA PIEDRA
RESTAURANTE
BASILEA COMIDA FRANCESA Y
MEDITERRÁNEA
BEACH CLUB THE PEARL
BEER STATION
BEER STATION CHÍA
BEER STATION GREEN HILLS
BEER STATION SUCURSAL ALTO
PRADO
BIBI'S PLACE
BIO NATURAL CHILL S.A.S.
BISTRONOMY SETENTA RAUSCH
BISTRONOMY USAQUÉN RAUSCH
BLUE RIBBON
BOCA COCINA LATINA
BOCCA DE ORO RESTAURANT BAR
BOHEMIA COCINA EN EVOLUCIÓN
BOKA COCINA Y BAR
BONUAR
BOSQUES DE COCORA
BOURBON ST CARTAGENA
BOURBON ST SAS
BRASA ROJA WORLD TRADE CENTER
BRIDGE SIDE
BRUTO
BURGER KING GRAN ESTACIÓN
BURGER KING ISSAQUENA
BURGER KING ZONA T
BURGER STATION SAN MARTIN
BURUKUKA
C MAYOR 2 108
CAFÉ CAFÉ PIZZA
CAFÉ CONDE LA CRUZ LTDA.
CAFÉ DEL MAR
CAFÉ ILLY 87

CAFÉ ILLY UNICENTRO
CAFÉ NIKO
CAFÉ RENAULT
CAFETERÍA AVENIDA 116
CAFETERÍA GALERÍAS CAFÉ
CAFETERIA SANDWICH CLUB # 4
CAFFE RISTORANTE SAN BERNABE
CALLE 100 KFC
CANDE COCINA 100 % CARTAGENERA
CARBÓN 100 AV CHILE
CARBÓN 100 SAN MARTIN
CARBÓN 100 SANTAFÉ
CARBÓN 100 UNICENTRO
CARIBBEAN PLACE RESTAURANTE
CARIBE 02-05
CARMEN CARTAGENA
CARMEN RESTAURANTE
CARNES Y AREPAS AL CARBÓN
CASA COMIDA PARA COMPARTIR
CASA DE LA CERVEZA CARTAGENA
CENTRICO RESTAURANTE BAR
CENTRO ECOLÓGICO Y TURÍSTICO
CAMPO VERDE
CENTRO INCA
CENTRO RECREACIONAL
ECOTURISTICO EL BROCHE
CERVECERIA IRLANDESA IRISH
BREWERY DESDE 2010
CHIBCHOMBIA
CHORINANOS PARQUE ARAUCARIAS
CHORISANT
CHORIZADAS
CHUCHO BLU RINCÓN DEL ANCORA
CIELO BÁSICO
CINCO HERRADURAS MACARENA-
SUCURSAL
CLUB CAMPESTRE LAS VEGAS
CLUB DEL VINO LA BRASSERIE
COCINA LA PERLA
COCO LOCO DISCO CLUB ISLAND
COCTEL DREAM`S
COFFE BREAK
COLEGIO MAYOR DE ANTIOQUIA
COMIDA TÍPICA SABOR DE MI TIERRA
CONCEPTO Q55
CONCEPTO Q61
CORPORACIÓN UNIFICADA NACIONAL
DE EDUCACIÓN SUPERIOR (CUN)
CORPORACIÓN UNIVERSITARIA DEL
HUILA (CORHUILA)
CORRAL GOURMET
COTIDIANO CAFÉ BRASSERIE

CREPES Y WAFFLES
CRITERION
DANY EL CHURRASCO ARGENTINO
DEL CARBÓN RESTAURANTE
DELICIAS SUIZA
DEMENTE TAPAS BAR
DEREGIO CASUAL FOOD
RESTAURANTE BAR
DI LUCCA
DIANA CECILIA GARCIA GARCIA
DIANA GARCIA CHEF EN MOVIMIENTO
DILUCCA CHÍA
DINER
DINER UNICENTRO
DISCO BAR LA BARRA F.S.
DISCO TK Y CENTRO RECREACIONAL
LA CENTRAL DE SABANAGRANDE
DOMINÓS PIZZA
DON ANIBAL RESTAURANTE COL-MEX
DON JEDIONDO CAMPEESTRE
DON JEDIONDO SOPITAS Y PARRILLA
SAS
DONDE OLANO
DONOSTIA COCINA DE MERCADO
DUNKIN DONUTS PV 806
EL ARCA DE PASCUAL TOSTADAS Y
MADUROS
EL ARENAL RESTAURANTE
EL BONITO
EL CARNAL
EL CARNAVAL DEL POLLO
EL ERMITAÑO VEREDA CARRATAPLAN
EL FABULOSO
EL FARO PIZZERÍA BAR PEÑÓN
EL GALAPAGO CAMPESTRE L
EL GALAPAGO PARRILLA
EL GALLO 84
EL HUMERO RESTAURANTE BAR
EL KILO RESTAURANTE
EL LAGO CASA DE CAMPO
EL MIRADOR CAFÉ BAR
EL MIRADOR DE CHALO
EL OVEJO CAFÉ
EL PÓRTICO
EL PUNTO MÚLTIPLE DEL SABOR
EL SANDWICH CUBANO # 3
EL TECHO MEXICANO
ENCHILADAS COCINA MEXICANA
ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN Y
MERCADOTECNIA DEL QUINDÍO
ESPÍRITU SANTO DEL CORRALITO
ESTACIÓN

ESTACIÓN II
ESTADERO LOS ARRAYANES
ESTADERO LOS MANGLARES PLAYA
DEL MUERTO
ESTADERO MI CABAÑA LA MARTINA
ESTADERO VILLA SARA
ESTADERO Y RESTAURANTE LA
AMISTAD
ESTANCIA CHICA
EXPANZION POYO
FINCA ECOTURISTICA VAYJU
FINCA TURÍSTICA TRANQUILANDIA
FONDA NANAY CUCAS
FRISBY
FUDDRUCKERS PEPE SIERRA]
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA CAFAM
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA COLOMBO
INTERNACIONAL (UNICOLOMBO)
FUNDACIÓN UNIVERSITARIA INPAHU
FUSION WOK GRANADA
G GRAJALES AUTOSERVICIOS LTDA.
GALERÍA LIBRO CAFÉ
GAMBERRO 90
GASPAR TERRAZA
GAUDI RESTAURANTE ESPAÑOL
GOURMET SHOP ASSHO TO GO
GOURMET VIVA VILLAVICENCIO
GRANJA PISCICOLA EL CARMEN
HACIENDA 209
HAMBURGUESAS DEL RODEO
HAMBURGUESAS DEL RODEO
HAMBURGUESAS DEL RODEO CALLE 70
HAMBURGUESAS DEL RODEO
EXPRESS
HAMBURGUESAS EL CORRAL
HAMBURGUESAS EL CORRAL SANTAFÉ
HAMBURGUESAS EL CORRAL
SUCURSAL MAYALES PLAZA
HANGOVER VIP DISCO CLUB
HARD ROCK CAFÉ
HARRY S RESTAURANTE
HARRYS PASTELERÍA
HATOVIEJO PALMAS
HOT PIZZA EXPRESS
HOTEL RESTAURANTE EL MADROÑO
HOTEL Y RESTAURANTE BAR SIGA LA
VACA 2
HOTELES BOGOTÁ PLAZA S.A.
IDEE - INSTITUTO DE EDUCACIÓN
EMPRESARIAL
IL MAGAZZINO ITALIANO
IL PANINO

INSTITUTO SUPERIOR MARIANO
MORENO
INTERESTATE 80`S
ISABELLA`S COFFEE
ISERRA 319
ISOLA
ITALIA RUSTICA DE ANDREI
JET SET CAFÉ BAR
JUAN DEL MAR MESA PERUANA
JUAN DEL MAR PIZZERÍA GOURMET
JUAN DEL MAR RESTAURANTE
JUAN VALDEZ SAN ANDRES
KAREN'S PIZZA
KFC
KIOSKO EL BONY
KIOSKO LA CHIMENEA
KOI BY WATAKUSHI
KOKORIKO
K-Z CAFÉ
L&C SUCURSAL CHIPICHAPE I
LA BARRA SUR
LA BIFERIA
LA BOHÓRQUEZ LCH PESCADERO
LA BONGA DEL SINU
LA BONGA EXPRESS CARIBE PLAZA
LA BRASA ROJA
LA BRASA ROJA PEPE SIERRA
LA BRIOCHE
LA BRIOCHE CENTRO
LA CERVECERÍA D.C.
LA CIGALE
LA COCINA DE SUSANA
LA COMARCA TÍPICO RESTAURANTE
BAR
LA COSECHA PARRILLADA CENTRO
LA DESPENSA DE RAFAEL
LA DIVA
LA DIVA CIUDAD VIEJA CARTAGENA
LA DIVA TRATTORIA BOCAGRANDE
LA ESTRELLA DE LA PLAZA
LA FRAGATA INTERNACIONAL
LA FRAGATA RESTAURANTE
GIRATORIO
LA GALERÍA GOURMET
LA HAMBURGUESERÍA DE LA
MACARENA
LA HAMBURGUESERÍA EN EL CHICO
LA HAMBURGUESERÍA EN EMAUS
LA HAMBURGUESERÍA EN LA 85
LA HAMBURGUESERÍA EN LA
CANDELARIA
LA HAMBURGUESERÍA EN USAQUÉN

LA MAMONA CAMPESTRE
LA MAR CEBICHERIA PERUANA
LA MOVIDA CO
LA MULATA S.A.S.
LA PEPITA BURGUER BAR
LA PIZZA LOCA - EL TORITO - LA PAPA
LOCA - TACOS OLE - HOT AMERICA`S
FAVORITE PIZZA
LA PIZZA LOCA - EL TORITO - TACOS
OLE - LA PAPA LOCA - AMERICAN PIZZA
LA PIZZA LOCA - EL TORITO - TACOS
OLE-LA PAPA LOCA - AMERICAN PIZZA-
DENNY`S
LA PIZZETTA FLORIO
LA PIZZETTA FLORIO N°2
LA PLAZA DE ANDRES
LA PLAZA DE ANDRES GRAN ESTACIÓN
LA PLAZA DE ANDRES SANTA FE
LA POPULAR DE ANDRES
CONTENEDORES
LA PROVENCE DE ANDREI
LA ROMANA AVENIDA JIMÉNEZ
LA ROMANA CARRERA 7
LA TRUCHERIA RESTAURANTE BAR
LAS MIGAS S.A.
LE CABRERA
LEÑOS & CARBÓN
LEÓN DE BAVIERA
LINA'S SANDWICHES
LOMOS
LUNA RESTAURANTE
LUPITA TEX - MEX
MALL 213
MAMANCANA PRIVATE GAME RESERVE
MARFALITOS
MARGE`S DELICIOUS RESTAURANT
MARIA RESTAURANTE
MARIANOS BAR
MARQUES DE VILLA DE LEYVA
MARTINA FRANCA RESTAURANTE Y
PIZZERÍA
MC DONALD`S CALLE 93 ADC
MC DONALDS
MCOCINA
MENZULY PANACHI
MILANOS PIZZERÍA
MISIA
MISS CELIA TASTE RESTAURANT
MISTER RIB S MISTRAL CALLE 83
MISTER RIB S ZONA G
MONSERRATE PARRILLA
MOZZARELLA E POMODORO

MR DRINK
MR PANINO TRATTORIA
MR WINGS SAN FERNANDO CALI
MUCHA PIZZA
MUELLE INTERNACIONAL
MUNDO VERDE ENSALADAS
NARCOBOLLO 3
NERUDA POESÍA EN LA COCINA
NUEVA ENOTECA
NUEVO AQUARIUS
OH LA LA, LA PUERTA
OLD TOWN COFFEE- BAR
OLIVETO PIZZA
OLIVETO PIZZA E CAFFE
OLIVETO PIZZA LA SOLEDAD
OMA BARRA DE CAFÉ AEROPUERTO
SAN ANDRES
OMA BARRA DE CAFÉ BTA.
ORLEANS AMERICAN BISTRO
OUZO BAR RESTAURANTE
P.P.C. S.A
PA' LA CALLE BAR RESTAURANTE
PACIFICO RESTAURANTE
PALO SANTO RESTAURANTE BAR-CAFÉ
PALOS DE MOGUER CASA CERVECERA
PALOS DE MOGUER CASA CERVERA
PAPA JOHN S PEPE SIERRA
PARADOR DON JULIO SANTA ROSA
PARADOR EL PASO REAL
PARADOR ROJO DE GINEBRA
PARADOR ROJO DE MELGAR
PARADOR VERDE JC
PARQUE NATURAL Y ECOLÓGICO LAS
CACHAMA
PARRILLA BAR MISTER BABILLA
PATRIA MUSEO DEL ORO
PATRIA ZONA T
PEDAGÓGICA Y TECNOLÓGICA DE
COLOMBIA (UPTC)
PERU WOK ISLAS
PESCA DEPORTIVA LAGOS LOS
SAMANES
PESQUERA JARAMILLO SUC. CHICO
PIAZZA
PICCOLA ITALIA EXPRESS
PIKO RIKO OCEAN MALL SANTA MARTA
PIKORIKO SAI
PIOLA CARTAGENA
PIZZA NOSTRA
PIZZAS PICCOLO
PIZZERÍA RESTAURANTE I BALCONI
PJ VIVA VILLAVICENCIO

PLAY OFF'S SPORT BAR
PLAZA BOLÍVAR
PORTALES PIZZERÍA RESTAURANTE
PPC POLLO PIZZA CARNE
PRESTO GRAN ESTACIÓN
PRESTO GRAN ESTACIÓN 2
PRESTO PUENTE AÉREO
PRESTO SALITRE PLAZA
PRIMI
PRIMOS
PRIMOS SA UNI
PRIMOS STA
PROMOTORA PICCOLO S.A.
PROVIDENCE GOURMET PIZZA
PUERTO SEGURO LOS PINOS
PUERTO SEGURO RIVER PLAZA
PUERTO SEGURO UNICENTRO
QBANO AEROPUERTO PALMIRA
QUEBRACHO RESTAURANTE-
PARRILLA-BAR
QUIEBRACANTO BAR
RADIO BURGER
RAFAEL RESTAURANT
RAUSCH
REPUBLIC MUSEO
REPUBLIKA
RESTAURANT BALZAC
RESTAURANTE ÁRABE E
INTERNACIONAL
RESTAURANTE ARGENTINO
RESTAURANTE ARTURO
RESTAURANTE BAR ACCIÓN DE
GRACIAS
RESTAURANTE BAR BELLA SUIZA
RESTAURANTE BAR BLAS EL TESO
RESTAURANTE BAR CARNES Y OLIVAS
RESTAURANTE BAR CASA DE LA
CERVEZA ZONA T
RESTAURANTE BAR EL CAFÉ DEL SOL
RESTAURANTE BAR EL MUELLE
RESTAURANTE BAR EL REMANSO
RESTAURANTE BAR FUERTE DE SAN
SEBASTIÁN DEL PASTELILLO
RESTAURANTE BAR LA PARRILLA DE
MARCOS
RESTAURANTE BAR LEÑOS Y
MARISCOS
RESTAURANTE BAR MANGLE COLORAO
RESTAURANTE BAR MUSEO DEL
TEQUILA
RESTAURANTE BAR PORTÓN DE SAN
SEBASTIÁN

RESTAURANTE BAR PUERTO MOJARRA
RESTAURANTE BAR Y PIZZERÍA BLUE
CORAL
RESTAURANTE BITÁCORA
RESTAURANTE BOGOTÁ OMA T1 EL
DORADO
RESTAURANTE CAFÉ BAR DONDE
FIDEL
RESTAURANTE CAFÉ BAR MONTE
SACRO
RESTAURANTE CAFÉ BAR MONTE
SACRO
RESTAURANTE CAFÉ SAN PEDRO
RESTAURANTE CAFETERÍA ZENTRIK
RESTAURANTE CALI MÍO
RESTAURANTE CASA SAN ISIDRO
RESTAURANTE CASA SHALOM
RESTAURANTE CASA VIEJA DE SAN
DIEGO
RESTAURANTE CASA VIEJA USAQUÉN
RESTAURANTE CHEF JULIAN
RESTAURANTE CHORIPACO
RESTAURANTE COLMENARES
RESTAURANTE COLOMBIA
RESTAURANTE DON OLIVO
RESTAURANTE DONDE AMALIA
RESTAURANTE DONDE CHUCHO
RESTAURANTE DONDE CHUCHO
CENTRO
RESTAURANTE DONDE FRANCESCA
RESTAURANTE DONJUÁN CARTAGENA
RESTAURANTE DRAGÓN DE LA
MARINA.
RESTAURANTE EDELWEISS
RESTAURANTE EL DORADO DE
PUERTO BOGOTÁ
RESTAURANTE EL GRAN CHEF
RESTAURANTE EL GRAN CHEFF
MARINO S.A.S.
RESTAURANTE EL GRAN MANUEL
RESTAURANTE EL GRAN POLLO FRITO
RESTAURANTE EL PARGO ROJO
RESTAURANTE EL PIBE DE ORO
RESTAURANTE EL SANTÍSIMO
RESTAURANTE EL SOLAR
RESTAURANTE EL VIEJO JAZMÍN
RESTAURANTE ENEIDY
RESTAURANTE ENTRE PUES
RESTAURANTE FÉLIX
RESTAURANTE GRILL POZO AZUL
RESTAURANTE HOOTERS

RESTAURANTE JARDINES DE CONFUCIO
RESTAURANTE JUAN CARLOS DIAZ
RESTAURANTE KARAMAIRI
RESTAURANTE KAREY
RESTAURANTE LA BONGA DEL SINU
RESTAURANTE LA BRASA MISIFU
RESTAURANTE LA CASA DE SOCORRO
RESTAURANTE LA CAZUELA
RESTAURANTE LA COCINA DEL MUSEO
RESTAURANTE LA COFRADÍA
MEDITERRÁNEA
RESTAURANTE LA ESQUINA
BARICHARA L.E.
RESTAURANTE LA FONDA ANTIOQUEÑA
CARTAGENA
RESTAURANTE LA GRAN MURALLA
SANTA MARTA
RESTAURANTE LA JUGUETERÍA
RESTAURANTE LA JUGUETERÍA 147
RESTAURANTE LA MONA B.I.G
RESTAURANTE LA OLLA
CARTAGENERA
RESTAURANTE LA REGATTA
RESTAURANTE LA TINAJA.
RESTAURANTE LA VITROLA
RESTAURANTE LOS ALMENDROS
RODADERO
RESTAURANTE MAG MONDONGO
RESTAURANTE MANANTIAL HERNÁN
GARCIA
RESTAURANTE MANE CAYON
RESTAURANTE MEDITERRÁNEA DE
ANDREI
RESTAURANTE MI VIEJO POZO AZUL
RESTAURANTE MISS JANICE PLACE
RESTAURANTE MISS LUCY
RESTAURANTE MISTER RIB S
RESTAURANTE MONTECARLO
RESTAURANTE MR KING FACTORY
RESTAURANTE NIKOS
RESTAURANTE PARAÍSO
RESTAURANTE PASO REAL
RESTAURANTE PEPE ANCA
RESTAURANTE RANCHO LINDO EN
PLAYA BLANCA
RESTAURANTE RINGLETE NUEVA
COCINA VALLECAUCANA
RESTAURANTE RÓMULO Y REMO
MACARENA
RESTAURANTE SOUTH END SERVICE
RESTAURANTE TABETAI

RESTAURANTE TIERRADENTRO
GUATAPE
RESTAURANTE TÍPICO GUADUENSE
RESTAURANTE TOY WAN
RESTAURANTE TRATTORIA BELLINI
RESTAURANTE WELCOME
RESTAURANTE WEST VIEW
RESTAURANTE WOK
RESTAURANTE Y ASADOS KISKIRISKI
RESTAURANTE Y CAFETERÍA EL
LIMONAR
RESTAURANTE Y CAFETERÍA SEA STAR
RESTAURANTE Y CASA DE GRANDES
EVENTOS
RESTAURANTE Y PIZZERÍA DE LA
PLAZA
RESTAURANTE Y REFRESQUERÍA CASA
LINDA
RESTAURANTE ZAGUÁN DEL ORIENTE
RESTAURANTES BRASA BRASIL
REX RESTAURANT
REXICO Q34
RIO GRANDE RESTAURANTE BAR
RISTORANTE BELLINI
ROBLES DEL QUINDÍO
ROCOTO RESTAURANTE PERUANO
ROLLAND RESTAURANTE BAR
RONDA DEL SINU
SABOR DE MI TIERRA
SAHARA RESTAURANTE Y PASTELERÍA
SALITRE 022
SALITRE 382
SALTO DEL ÁNGEL
SANALEJO RESTAURANTE - MUEBLES
SANDWICH QBANO
SANDWICH SAN ANDRES
SANTA CLARA
SANTA PAULA 015
SANTAFÉ 389
SANTORINI CLUB DE PLAYA
SAVONA ALIMENTOS Y SERVICIOS
SAZÓN INTERNACIONAL PLAYA
SEA STAR GOURMET
SEMOLINA
SERANO GOURMET
SOPAS DE MAMA Y POSTRES DE LA
ABUELA
SPOLETO
SPOLETO CENTRO CONTINENTAL
SPOLETO CULINARIA ITALIANA
SANTAFE
SR CHOO

STARBUCKS TORRE 95
SUBWAY - BOCAGRANDE
SUCURSAL ALTO PRADO
SUCURSAL BEER STATION CARIBE
PLAZA
TABETAI SUSHI BAR
TABULA
TABUN
TACO BELL
TACO BELL ATLANTIS
TACOS PUENTE AÉREO
TACOS Y BAR BQ - CENTRO
COMERCIAL CHIPICHAPE
TAQUERÍA
TASCA-BAR EL BALUARTE
T-BONE
TEMAKI BOCAGRANDE
TEMAKI GRAN ESTACIÓN 1
TEMCALIMA
TERIYAKI CARTAGENA
TERIYAKI SUSHI BAR
TERIYAKI THAI
THE CLOCK PUB
THE LIGHT HOUSE LOUNGE BAR
THE PUB
TIENDAS DE CAFÉ USAQUÉN
TIERRA ANTIOQUEÑA
TIZONES LTDA.
TORTELLI
TOY EXPRESS
TR3S CUARTOS PARRILLA EXPRESS
SANTA BARBARA
TR3S CU4RTOS STEAK HOUSE PN
TRAMONTI
TROPICAL PARRILLA RESTAURANTE
TROIK POLLO ÁRABE
TU CANDELA BAR
UNICENTRO 4016
UNIVERSIDAD ANTONIO NARIÑO
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE
BUCARAMANGA
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL CARIBE
UNIVERSIDAD CATÓLICA DE
MANIZALES
UNIVERSIDAD COLEGIO MAYOR DE
CUNDINAMARCA
UNIVERSIDAD DE CARTAGENA
UNIVERSIDAD DE MEDELLÍN
UNIVERSIDAD DE SAN BUENAVENTURA
- MEDELLÍN
UNIVERSIDAD DEL CAUCA
UNIVERSIDAD DEL MAGDALENA

UNIVERSIDAD DEL TOLIMA
UNIVERSIDAD EXTERNADO DE
COLOMBIA
UNIVERSIDAD LOS LIBERTADORES
UNIVERSIDAD RURAL Y
AGROPECUARIA DE COLOMBIA
(UNISARC)

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE
PEREIRA
VELERO PHANTOM
VIA APIA TAPAS BAR
VIVA VILLAVICENCIO
WATAKUSHI
ZATAR

ICONTEC cuenta con un Centro de Información que pone a disposición de los interesados normas internacionales, regionales y nacionales y otros documentos relacionados.

DIRECCIÓN DE NORMALIZACIÓN

CONTENIDO

	Página
1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN	1
2. REFERENCIAS NORMATIVAS	1
3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES	1
4. REQUISITOS GENERALES	3
5. REQUISITOS PARA LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS.....	3
6. REQUISITOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA.....	4
7. REQUISITOS SANITARIOS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS	6
8. REQUISITOS SANITARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS.....	8
9. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERÍA Y UTENSILIOS.....	12
10. REQUISITOS PARA EL MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS	13
ANEXO A (Informativo) BIBLIOGRAFÍA.....	14

NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Esta norma tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que se deben cumplir en los establecimientos de la industria gastronómica, para garantizar la inocuidad de los alimentos, durante la recepción de materia prima, preparación, almacenamiento, comercialización y servicio, con el fin de proteger la salud del consumidor.

Esta norma es aplicable a todos los establecimientos de la industria gastronómica, a los productos preparados que se expendan en servicios de alimentos y bebidas.

2. REFERENCIAS NORMATIVAS

Los siguientes documentos normativos referenciados son indispensables para la aplicación de este documento normativo. Para referencias fechadas, se aplica únicamente la edición citada. Para referencias no fechadas, se aplica la última edición del documento normativo referenciado (incluida cualquier corrección).

NTS-USNA 001, Preparación de alimentos de acuerdo con el orden de producción.

NTS-USNA 002, Servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos.

NTS-USNA 003, Control en el manejo de materia prima e insumos en el área de producción de alimentos conforme a requisitos de calidad.

NTS-USNA 004, Manejo de los recursos cumpliendo con el presupuesto y el plan de trabajo definido por el establecimiento gastronómico.

NTS-USNA 005, Coordinación de la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos y estándares establecidos.

NTS-USNA 006, Infraestructura básica en establecimientos de la industria gastronómica.

3. TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Para los propósitos de esta norma se aplican los siguientes términos y definiciones:

3.1 Alimentos de alto riesgo. Alimentos de mayor riesgo en salud pública: los alimentos que puedan contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos y alimentos que puedan contener productos químicos nocivos.

3.2 Alimento de menor riesgo en salud pública. Alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

3.3 Alimento de riesgo medio en salud pública. Alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero pueden apoyar la producción de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos.

3.4 Área de preparación. Zona o lugar donde la materia prima se somete a procesos de transformación.

3.5 Alimento contaminado. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

3.6 Contaminante. Cualquier agente biológico, químico o físico materia extraña u otras sustancias añadidas a los alimentos, que puedan comprometer la inocuidad de los mismos.

3.7 Desinfección. Reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente (instalaciones, equipos, elementos y personal), por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad del alimento.

3.8 Desechos. Es lo que queda después de separar lo que sirve o es de utilidad para un fin determinado. Residuos aprovechables y no aprovechables.

3.9 Residuo o desecho peligrosos. Aquel residuo o desecho que por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas o radiactivas puede causar riesgo o daño para la salud humana y el ambiente. Así mismo, se considera residuo o desecho peligroso los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

3.10 Blanquear. Cocer en un medio líquido (agua, almíbar de azúcar, alcohol) sin que llegue a hervir, quedando cubierto el producto del líquido solo lo estrictamente necesario.

3.11 Higiene de los alimentos. Todas las condiciones y medidas necesarias (limpieza, desinfección y esterilización) para asegurar la inocuidad de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

3.12 Hortalizas. Plantas de huerta, cuyos frutos, semillas, hojas, tallos o raíces son comestibles.

3.13 Inocuidad de los alimentos. Concepto que indica que un alimento no causara daño al consumidor cuando se prepara y o consume de acuerdo con su uso previsto.

3.14 Limpieza. Eliminación de suciedad visible.

3.15 Manipulador de alimento. Es toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional en actividades de fabricación, procesamiento, preparación envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

3.16 Dotación del personal manipulador. Elementos o indumentaria utilizada para proteger al alimento de cualquier tipo de contaminación. Ejemplos gorros, delantales, tapabocas, entre otros. (Protección del alimento).

3.17 P.E.P.S. Sistema que se utiliza para la correcta rotación de las materias primas, producto en proceso y producto terminado. Consiste en aplicar en los productos “primeros en entrar, primeros en salir”.

3.18 Práctica antihigiénica. Son comportamientos que comprometen la inocuidad del alimento.

3.19 Peligro. Un agente biológico, químico o físico presente en el alimento, que puede causar un efecto adverso para la salud humana.

3.20 Unidad de frío. Equipos donde se refrigera o congela la materia prima tales como: neveras, refrigeradores y congeladores.

4. REQUISITOS GENERALES

4.1 El personal contratado por el establecimiento debe cumplir con los requisitos indicados en las siguientes normas:

- NTS-USNA 001, Preparación de alimentos de acuerdo con el orden de producción.
- NTS-USNA 002, Servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con estándares técnicos.
- NTS-USNA 003, Control en el manejo de materia prima e insumos en el área de producción de alimentos conforme a requisitos de calidad.
- NTS-USNA 004, Manejo de los recursos cumpliendo con el presupuesto y el plan de trabajo definido por el establecimiento gastronómico.
- NTS-USNA 005, Coordinación de la producción de alimentos de acuerdo con los procedimientos y estándares establecidos.
- NTS-USNA 006, Infraestructura básica en establecimientos de la industria gastronómica.

4.2 Se debe cumplir con las normas legales vigentes.

4.3 Aquellos alimentos y materias primas que por sus características propias así lo requieran, deben cumplir con los requisitos establecidos en la presente norma y demás medidas específicas de manipulación según sea el caso.

5. REQUISITOS PARA LA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

5.1 En la recepción de la materia prima se debe tener en cuenta:

- a) Contar con los elementos necesarios para la recepción como equipos de medición: (termómetros y básculas calibradas).
- b) Contar con estándares de calidad que especifiquen las características organolépticas: Color, olor y textura;
- c) Temperatura: cuando aplique se deberá manejar el producto a temperaturas de refrigeración (< 4 °C) y congelación (- 18 °C o inferior);

d) condiciones de empaque; y

e) rotulado.

5.2 Se debe cumplir con los requisitos establecidos en las fichas técnicas correspondientes.

5.3 Se debe conservar soportes o evidencias de la revisión de las características mencionadas anteriormente. Se deberá recibir soporte del cumplimiento de requisitos sanitarios de la materia prima de acuerdo a la normatividad legal vigente.

5.4 Toda materia prima que viene del lugar de producción, empacada en materiales como cartón, madera, mimbre o tela, debe trasladarse a recipientes propios del establecimiento, como cajones plásticos o de otro material de fácil limpieza, para evitar ingresar contaminación externa al lugar. Debe estar rotulado con fecha de recibo, fecha de vencimiento y lote.

5.5 Se debe programar la recepción de materia prima fuera de las horas pico y organizarlas de forma regular de tal modo que no lleguen todas al mismo tiempo.

5.6 Se debe planificar con anticipación la llegada de las materias primas, asegurándose que el responsable de la recepción cuente con suficiente espacio en las unidades de frío.

5.7 El encargado de recibir la materia prima se debe lavar las manos con agua y jabón desinfectante, después de haber ido al baño o haber realizado cualquier otra tarea no higiénica como manipular dinero, sacar la basura o realizar tareas de limpieza y desinfección, previo a la recepción de la materia prima.

5.8 El encargado de recibir la materia prima debe verificar mediante lista de chequeo que las condiciones de transporte de materia prima, cumplan con las normas legales vigentes.

5.9 El encargado de la recepción de la materia prima debe verificar que cumpla con las normas legales vigentes sobre rotulado: fecha de elaboración, fecha de vencimiento, verificación del lote, cantidad, proveedor (dirección y teléfono), ingredientes y recomendaciones para el almacenamiento.

6. REQUISITOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA

6.1 Se deben almacenar los productos en las unidades de frío según corresponda a cada producto inmediatamente después de recibido, con el fin de mantener la cadena de frío.

6.2 El encargado de almacenar la materia prima debe aplicar el sistema P.E.P.S (primeros en entrar primeros en salir).

6.3 La materia prima una vez inspeccionada debe ser almacenada en las condiciones de temperatura requeridas de acuerdo con su naturaleza (temperatura ambiente, refrigerada o congelada).

6.4 La temperatura de refrigeración y congelación de las unidades de frío, deben ser verificadas y registradas diariamente.

6.5 Las áreas de almacenamiento deben permanecer limpias, secas, ordenadas y permitir la circulación del aire.

6.6 Los pisos, paredes, unidades de frío y todas la infraestructura deben mantenerse limpias y desinfectadas para prevenir la contaminación de la materia prima.

6.7 En las áreas destinadas al almacenamiento de materia prima no se deben almacenar productos químicos o de limpieza. Del mismo modo, no se deben almacenar alimentos en los baños, vestieres, bajo las escaleras u otras áreas donde puedan resultar contaminados.

6.8 Todo establecimiento de la industria gastronómica, debe tener por lo menos dos tipos de área de almacenamiento debidamente aisladas y separadas: una para guardar materia prima y otra para sustancias químicas, con el fin de evitar la contaminación cruzada.

6.9 Para el almacenamiento de materia prima refrigerada se establecen los siguientes requisitos:

6.9.1 Los alimentos se deben mantener a una temperatura entre los 0 °C y los 4 °C para evitar la multiplicación de microorganismos.

6.9.2 El almacenamiento de la materia prima debe ser tal, que no obstruya la circulación del aire por toda la unidad de frío.

6.9.3 La materia prima que requiera ser porcionada o procesada deberá manipularse en pequeñas cantidades para asegurar la cadena de frío.

6.9.4 Los alimentos se deben mantener cubiertos con material que los aisle según aplique, con el fin de evitar la contaminación cruzada.

6.9.5 Los productos que hayan pasado por un tratamiento térmico deberán almacenarse en una unidad de frío diferente.

NOTA Los crudos y precocidos deben ir por separado según la legislación.

6.9.6 Una vez salga la materia prima de refrigeración no se debe volver a refrigerar.

6.10 Para el almacenamiento de materia prima congelada se establecen los siguientes requisitos:

6.10.1 Una vez inspeccionada la materia prima al recibirla, debe ser etiquetada, identificando el contenido de los paquetes, fecharlos y almacenarlos en el congelador.

6.10.2 Clasificar y almacenar por separado los alimentos de acuerdo con su naturaleza.

6.10.3 La unidad de frío no se debe sobrecargar ni colocar en ella alimentos calientes ya que al hacerlo se eleva la temperatura y descongela parcialmente los alimentos.

6.10.4 Una vez descongelada la materia prima ésta no se debe volver a congelar, ya que se afecta la calidad del alimento y facilita que los microorganismos se multipliquen.

6.11 Para el almacenamiento de materia prima en seco se establecen los siguientes requisitos:

6.11.1 Las condiciones de almacenamiento de los alimentos debe garantizar la inocuidad del producto.

6.11.2 Si la materia prima es retirada de su empaque original, se debe colocar en recipientes cubiertos y aptos para el contacto con alimentos, rotulados con la fecha de vencimiento, identificados, protegidos y de fácil limpieza.

6.10.3 La identificación de los productos debe garantizar la trazabilidad de los mismos, para lo cual se deberá incluir como mínimo los siguientes datos: Nombre del producto, fecha de recibo, fecha de vencimiento, lote y marca del producto.

6.11 Para el almacenamiento de sustancias químicas se establecen los siguientes requisitos:

6.11.1 Se debe destinar un espacio único y exclusivo, aireado y aislado de las áreas de manipulación de alimentos para el almacenamiento de sustancias químicas.

6.11.2 Todas las sustancias químicas utilizadas en el establecimiento, deben ser permitidas para la operación en alimentos.

6.11.3 Se debe mantener esta área limpia y aireada.

6.11.4 Los productos deben estar debidamente ordenados y etiquetados, donde se incluyan logo-símbolos de seguridad (cuando aplique).

6.11.5 Nunca se deben usar envases vacíos de alimentos para almacenar químicos así como tampoco nunca se almacenarán alimentos en envases vacíos de productos químicos.

6.11.6 Los productos químicos deben ser mantenidos en su envase original y en caso que se requiera transferirlos a otro envase, es necesario etiquetar los nuevos envases y escribir las advertencias del fabricante sobre su uso.

6.11.7 Las sustancias químicas deben ser manipuladas por personal capacitado e idóneo, utilizando los elementos de seguridad necesarios.

6.12 Disponer de reserva de agua para las operaciones de servicio, de acuerdo con la legislación nacional vigente.

7. REQUISITOS SANITARIOS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

7.1 Todo manipulador de alimentos para desarrollar sus funciones debe recibir capacitación básica en materia de higiene de los alimentos y cursar otras capacitaciones de acuerdo con la periodicidad establecida por las autoridades sanitarias en las normas legales vigentes.

7.2 Todo manipulador de alimentos debe contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, la empresa debe tomar las medidas correspondientes para que al personal se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez al año lo anterior de acuerdo con la legislación nacional vigente (véase el Anexo A (Informativo) Bibliografía, numerales [3 y 13]).

7.3 Los manipuladores de alimentos no podrán desempeñar sus funciones en el evento de presentar infecciones dérmicas, lesiones tales como heridas y quemaduras, infecciones gastrointestinales, respiratorias u otras, susceptibles de contaminar el alimento durante su manipulación.

7.4 Los manipuladores de alimentos deben cumplir con los siguientes requisitos de higiene personal:

- Se deben lavar las manos y los antebrazos, cuantas veces sea necesario: antes de iniciar las labores, cuando cambie de actividad y después de utilizar el servicio sanitario.
- El lavado de las manos y antebrazos se debe efectuar con agua y jabón antibacterial u otra sustancia, que cumpla la misma función de acuerdo con las normas legales vigentes. Se debe utilizar cepillo personal para el lavado de las uñas.
- El secado de las manos debe realizarse por métodos higiénicos, empleando para esto, toallas desechables o secadores eléctricos.
- Uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- Cabello limpio, recogido y cubierto totalmente, mediante malla, gorro u otro medio efectivo.
- Uso de ropa de trabajo limpia (vestimenta de trabajo de color claro), botas o zapatos cerrados adelante, para el manipulador de alimentos.
- No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. Salvo para probar alimentos preparados para la prestación del servicio.
- El personal manipulador de alimentos no debe ingresar o salir del establecimiento usando el uniforme de trabajo.

7.5 Los visitantes a las áreas de proceso de los establecimientos, deben cumplir con las prácticas de higienes indicadas en esta norma y portar la vestimenta y dotación establecida, la cual debe ser suministrada por la organización.

7.6 No se deben usar accesorios (aretes, pulseras, anillos, *piercing* visible) u otros objetos personales que constituyan riesgos de contaminación para el alimento.

7.7 Los manipuladores no deben usar durante sus labores sustancias que puedan afectar a los alimentos, transfiriéndoles olores o sabores extraños, tales como: perfumes, cremas y maquillaje.

7.8 Los medios de protección utilizados por los manipuladores se deben mantener en condiciones tales que no constituyan riesgos de contaminación ni para los alimentos, ni para ellos mismos.

7.9 En caso que el manipulador de alimentos deba realizar labores de limpieza de los servicios sanitarios, de las áreas de desecho o de alguna otra área, en ningún caso podrá manipular alimentos sin antes haberse cambiado de uniforme, lavado y desinfectado las manos.

8. REQUISITOS SANITARIOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

8.1 La manipulación de los alimentos se debe realizar en las áreas destinadas para tal efecto, de acuerdo con el tipo de proceso a que sean sometidos los mismos.

8.2 La manipulación durante el procesamiento de un alimento se debe hacer higiénicamente, utilizando procedimientos que no lo contaminen y empleando utensilios limpios y desinfectados.

8.3 Todas las operaciones de manipulación de alimentos durante la obtención, recepción de materia prima, elaboración, procesamiento y servicio se deben realizar en condiciones y en un tiempo tal que se evite su contaminación, alteración y daños físicos.

8.4 Los elementos que se utilicen para cubrir los alimentos deben estar limpios y desinfectados durante el proceso de preparación, con el fin de evitar que queden expuestos a la contaminación ambiental.

8.5 Ningún alimento o materia prima se debe ubicar directamente sobre el piso, independientemente de estar o no estar envasado, para ello se debe utilizar estibas plásticas.

8.6 Durante la manipulación de los alimentos se debe evitar que estos entren en contacto directo con sustancias ajenas a los mismos, o que sufran daños físicos o de otra índole capaces de contaminarlos o deteriorarlos

8.7 Para la manipulación de carnes se establecen los siguientes requisitos:

8.7.1 Recepción

8.7.1.1 Verificar las condiciones del vehículo de transporte y cuando aplique, su temperatura.

8.7.1.2 Se debe realizar una inspección organoléptica para verificar que la apariencia, olor y color correspondan con las características propias de cada una, y para detectar cualquier tipo de contaminación, tejidos desgarrados, y otros defectos o anomalías.

8.7.1.3 La temperatura de las carnes al llegar al establecimiento debe ser menor o igual a 4 °C para refrigeradas y -18 °C para congeladas.

8.7.2 Adecuación

8.7.2.1 El proceso óptimo de descongelado de carne debe ser a temperatura de refrigeración entre 4 °C y 7 °C en forma lenta dentro de la unidad de frío.

8.7.2.2 Antes, durante y después de manipular las carnes se deben limpiar y desinfectar los equipos, utensilios y superficies, con la frecuencia necesaria para garantizar la inocuidad de las mismas.

8.7.2.3 Se debe evitar el corte y contacto de carnes crudas y cocidas con los mismos utensilios y superficies con el fin de evitar la contaminación cruzada.

8.7.2.4 Se debe mantener la cadena de frío permanentemente para evitar la contaminación.

8.7.3 Almacenamiento

8.7.3.1 Se deben almacenar las carnes en las unidades de frío correspondientes, inmediatamente después de recibidos para evitar la exposición a temperatura ambiente.

8.7.3.2 En el momento de almacenar se debe separar las carnes según su especie y en forma independiente de las vísceras

8.7.3.3 Se debe almacenar por separado y en empaques que cumplan la normatividad sanitaria aplicable, y evitar el contacto permanente con sus propios líquidos.

8.7.4 Preparación

8.7.4.1 En las preparaciones que requieran cocción se deben mantener las condiciones de temperatura y tiempo en su preparación, para garantizar la inocuidad del producto.

8.7.4.2 Para mayor seguridad se debe precocer el cerdo antes de su preparación.

8.7.4.3 No se deben mezclar para freír, aceites nuevos con los ya utilizados ya que pueden generar sustancias nocivas.

8.7.4.4 Se debe mantener la cadena de frío previo al proceso de preparación.

8.7.4.5 Para el uso de aditivos y conservantes se debe tener en cuenta la legislación nacional vigente.

8.7.5 Servicio

8.7.5.1 Se debe controlar de manera estricta la temperatura de las carnes y el tiempo que permanecen expuestas al ambiente para evitar la contaminación cruzada.

8.7.5.2 Cumplir la normatividad sanitaria en el manejo y proceso de aceites (véase el Anexo A (Informativo), Bibliografía, numeral [15]).

8.8 Para la manipulación de los pescados y mariscos se establecen los siguientes requisitos:

8.8.1 Recepción

8.8.1.1 Verificar las condiciones del vehículo de transporte y cuando aplique, su temperatura.

8.8.1.2 Debido a que los pescados y mariscos son altamente perecederos, se debe conservar en hielo o por congelación desde el mismo momento de la captura, en el transporte hasta el establecimiento y antes de la preparación.

8.8.1.3 Desde el ingreso al establecimiento, se debe verificar las condiciones de transporte y de temperatura de llegada de los productos, así como la evaluación para identificar las características de olor, textura, color del producto y el correcto eviscerado.

8.8.1.4 El pescado debe llegar a una temperatura menor o igual a 2 °C, si es refrigerado y a -18 °C si es congelado.

8.8.1.5 Los mariscos se deben recibir a una temperatura de -18 °C. Si están precocidos y/o salados se pueden mantener refrigerados.

8.8.2 Adecuación

8.8.2.1 Se deben desinfectar los cuchillos, superficies y equipos, donde se va a filetear el pescado, o desvenar los mariscos.

8.8.2.2 Todas las superficies del equipo y utensilios empleados en las zonas donde se manipula el pescado y los mariscos, deben ser de material no tóxico, de fácil limpieza, lisas e impermeables y hallarse en buen estado (sin fisuras ni hendiduras), de manera que se reduzca al mínimo la acumulación de baba, sangre, escamas y vísceras de pescado evitando el riesgo de contaminación microbiana.

8.8.2.3 Se debe realizar la actividad de adecuación en un tiempo no mayor a 20 minutos (tiempo acumulado) para mantener la cadena de frío y evitar la contaminación microbiana.

8.8.3 Almacenamiento

8.8.3.1 Los pescados y mariscos deben mantenerse congelados a temperatura inferior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$), o refrigerados hasta máximo $2\text{ }^{\circ}\text{C}$.

NOTA El tiempo de almacenamiento debe garantizar la conservación de las características del producto.

8.8.3.2 El material del recipiente donde se almacenen pescados o mariscos debe ser apto para el contacto con alimentos y conferir una protección apropiada contra la contaminación.

NOTA El recipiente debe estar identificado con la fecha de recepción, con el fin de facilitar la adecuada rotación de los productos.

8.8.3.3 Los equipos de refrigeración o congelación empleados para el almacenamiento de pescados y mariscos deben garantizar las condiciones de temperatura, humedad y circulación de aire. Se deberá llevar un registro de la temperatura de operación.

8.8.4 Preparación

8.8.4.1 De ser requerida la descongelación de los pescados y mariscos se deben utilizar métodos que no afecten la inocuidad y las características del producto: condiciones controladas en refrigeración, chorro de agua potable y fría, mezcla de hielo con agua, durante el tiempo requerido para lograr su descongelación total.

8.8.4.2 La preparación de los pescados y mariscos debe hacerse inmediatamente antes de su consumo, disminuyendo así el tiempo de exposición a posibles contaminaciones.

8.8.5 Servicio

Se debe garantizar las condiciones de inocuidad y presentación del producto, en el tiempo entre su preparación y el servicio. Manteniendo la temperatura por fuera de la zona de peligro (entre $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ y $60\text{ }^{\circ}\text{C}$).

8.9 Para la manipulación de los vegetales (verduras, frutas y hortalizas), se establecen los siguientes requisitos:

8.9.1 Recepción

8.9.1.1 Verificar las condiciones del vehículo de transporte y cuando aplique, su temperatura.

8.9.1.2 Se debe realizar una inspección sensorial, con el fin de comprobar el cumplimiento de parámetros definidos por el establecimiento: color, olor, sabor, textura, apariencia, tamaño, forma, limpieza según aplique, así como también para detectar la presencia de materiales extraños y plagas.

8.9.2 Adecuación

8.9.2.1 Las frutas, hortalizas y verduras se deben lavar con el fin de eliminar suciedad.

8.9.2.2 Se debe realizar la limpieza húmeda o en seco según la naturaleza del producto.

8.9.2.3 Los recipientes en los cuales se trasladen Las frutas, hortalizas y verduras deben estar limpios y estar previamente desinfectados.

8.9.2.4 Se deben desinfectar Las frutas, hortalizas y verduras que no requieran procesos de cocción y se consuman en estado fresco.

8.9.3 Almacenamiento

Las frutas, hortalizas y verduras frescas, se deben almacenar por separado en bolsas o envases de acuerdo con su naturaleza y grado de madurez con el fin de garantizar su conservación y evitar la contaminación.

8.9.4 Preparación

8.9.4.1 Durante la preparación de las frutas, hortalizas y verduras, se deben respetar los tiempos y procedimientos indicados por el establecimiento gastronómico.

8.9.4.2 Se deben desinfectar las frutas, hortalizas y verduras que no requieran procesos de cocción y se consuman en estado fresco, el producto desinfección utilizado debe ser el aprobado por las autoridades sanitarias competentes y se debe emplear de acuerdo con las instrucciones dadas por el fabricante.

8.9.5 Servicio

Las frutas, hortalizas y verduras deben mantenerse, durante el servicio, en la temperatura requerida para su conservación dependiendo de su preparación.

8.10 Para la manipulación de la leche y sus derivados se establecen los siguientes requisitos:

8.10.1 Recepción

8.10.1.1 Verificar las condiciones del vehículo de transporte y cuando aplique, su temperatura.

8.10.1.2 Para la recepción de la leche y sus derivados se debe verificar: marca, número de lote, fecha de vencimiento y las condiciones que el fabricante da para su almacenamiento y conservación.

8.10.1.2 Se debe verificar las características organolépticas del producto, su temperatura, limpieza y condiciones del envase y del embalaje.

8.10.2 Almacenamiento

8.10.2.1 La leche y sus derivados deben ser almacenados de acuerdo con las condiciones del fabricante y su rotación debe hacerse según el sistema P.E.P.S.

8.10.2.2 Los quesos frescos se deben almacenar por separado y en empaques adecuados, de tal manera que se evite el contacto permanente con sus propios líquidos.

8.10.3 Preparación

Para la preparación de alimentos en caliente se debe garantizar la temperatura por encima de 60 °C. Para la preparación de alimentos en frío se debe garantizar la temperatura según si es refrigeración o congelación.

8.10.4 Servicio

8.10.4.1 Las preparaciones en las cuales se utilicen leche o sus derivados deben mantenerse en temperaturas seguras, cuando su consumo no es inmediato, para garantizar la conservación de las características del producto y su inocuidad.

8.10.4.2 Una vez terminada su preparación se debe consumir inmediatamente, de ser necesario se debe garantizar la conservación de las características del producto entre la preparación y el servicio.

8.11 Para la manipulación de huevos frescos se establecen los siguientes requisitos:

8.11.1 Recepción

8.11.1.1 Verificar las condiciones del vehículo de transporte y cuando aplique, su temperatura.

8.11.1.2 Al recibir los huevos en el establecimiento gastronómico, se debe verificar que estos se encuentren íntegros, sin grietas o fisuras evidentes, limpios (sin presencia de sangre, excremento de aves, restos de huevo o cualquier otra suciedad) y color característico según la procedencia.

8.11.2 Almacenamiento

Los huevos deben ser almacenados en un lugar fresco garantizando una temperatura constante $4\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$, y no ser sometidos a lavado por inmersión, ni a la aplicación de sustancias químicas sobre su cáscara.

9. REQUISITOS PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE INSTALACIONES, EQUIPOS, MENAJE, LENCERÍA Y UTENSILIOS

9.1 Para la limpieza e higiene de los las instalaciones se establecen los siguientes requisitos.

9.1.1 Se debe tener un programa de limpieza y desinfección y llevar los registros respectivos.

9.1.2 Las instalaciones se deben mantener limpias, utilizando métodos que no levanten polvo y no produzcan contaminaciones.

9.1.3 Las instalaciones del comedor se deben limpiar al término de cada servicio, con el fin de eliminar los restos de alimentos que se hayan podido caer o esparcir.

9.1.4 Para una correcta limpieza se debe contar con un programa específico de acuerdo a las condiciones y a la actividad del establecimiento, que contenga los procedimientos, las frecuencias, insumos de limpieza y desinfección, llevando los respectivos registros de control.

9.2 Para la limpieza e higiene de equipos se establecen los siguientes requisitos:

Los equipos utilizados se deben mantener limpios y desinfectados de acuerdo con los procedimientos establecidos por el establecimiento gastronómico.

9.3 Para la limpieza e higiene del menaje y utensilios se establecen los siguientes requisitos:

9.3.1 Los utensilios y el menaje se deben lavar, desinfectar y disponer en un lugar que lo proteja de la contaminación después de cada uso para evitar la contaminación cruzada.

9.3.2 La lencería se debe lavar después de su uso. Si la ropa del personal se lava en las mismas instalaciones que el resto de la lencería (manteles, servilletas y cubre manteles) ésta se realizará siempre por separado, destinando un lugar independiente para su secado.

10. REQUISITOS PARA EL MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

10.1 El establecimiento gastronómico debe desarrollar e implementar un programa de manejo de residuos.

10.2 El establecimiento gastronómico debe contar con los recipientes suficientes, de material apto, con tapa y debidamente identificados para la recolección de los residuos generados. Teniendo la normatividad ambiental y la legislación vigente.

10.3 El establecimiento gastronómico debe usar bolsas preferiblemente de material degradable y teniendo en cuenta los colores que identifican los residuos que contienen.

10.4 Las canecas de basura se conservarán en una superficie cerrada reservada al efecto y separada de los almacenes de alimentos.

10.5 El área de almacenamiento de residuos estará aislada de las zonas de preparación, almacenamiento y/o ensamble de alimentos, estará bien ventilada, protegida contra el ingreso de plagas, de fácil limpieza y desinfección.

**ANEXO A
(Informativo)**

BIBLIOGRAFÍA

- [1] Norma Oficial Mexicana NOM-029-SCFI- 2010. Prácticas comerciales- Requisitos informativos para la comercialización de servicios de tiempo compartido.
- [2] Norma Técnica NTS-USNA Sectorial Colombiana 011:2012. Buenas Prácticas para la prestación del servicio de restaurantes.
- [3] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 2674 de 2013, “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas”. Bogotá: El Ministerio, 2013.
- [4] CODEX ALIMENTARIUS. Principios generales de higiene de los alimentos. Roma. Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisión 2003. Correcciones editoriales 2011. 34 p. (CAC/RCP 1-1969).
- [5] CODEX ALIMENTARIUS. Código de prácticas para la elaboración y manipulación de los alimentos congelados rápidamente. Roma. Adoptado en 1976. Revisión 2008, 15 p (CAC/RCP 8-1976).
- [6] CODEX ALIMENTARIUS. Norma general del Codex para los aditivos alimentarios. Roma. Adoptado en 1995. Revisión 2013, 361 p. (Codex Stan 192).
- [7] CODEX ALIMENTARIUS. Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos. Roma. 2006, 50 p. (Codex Stan 193).
- [8] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Decreto 539 de 2014. “Por el cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los importadores y exportadores de alimentos para el consumo humano, materias primas e insumos para alimentos destinados al consumo humano y se establece el procedimiento para habilitar fábricas de alimentos ubicadas en el exterior”. Bogotá. El Ministerio: 2014.
- [9] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Decreto 590 de 2014. “Por el cual se modifica el artículo 21 del Decreto 539 de 2014”. Bogotá. El Ministerio: 2014.
- [10] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 719 de 2015. “Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública”. Bogotá. El Ministerio: 2015.
- [11] MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL. Decreto 1575 de 2007. “Por el cual se establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano”. Bogotá. El Ministerio: 2007.
- [12] MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL Y MINISTERIO DE AMBIENTE, VIVIENDA Y DESARROLLO TERRITORIAL. 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”. Bogotá. El Ministerio: 2007.

- [13] MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL. Decreto 3075 de 1997. “Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos”. Bogotá. El Ministerio: 1997.
- [14] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 4506 de 2013. “Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones”. Bogotá. El Ministerio: 2013.
- [15] MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 0002154 de 2012. “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los aceites y grasas de origen vegetal o animal que se procesen, envasen, almacenen, transporten, exporten, importen y/o comercialicen en el país, destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones”. Bogotá. El Ministerio: 2012.