¿Cómo evitar multas y hacer crecer tu negocio de alimentos en Colombia?

EN VIVO



soporte@ingeniabpm.com

www.ingeniabpm.com

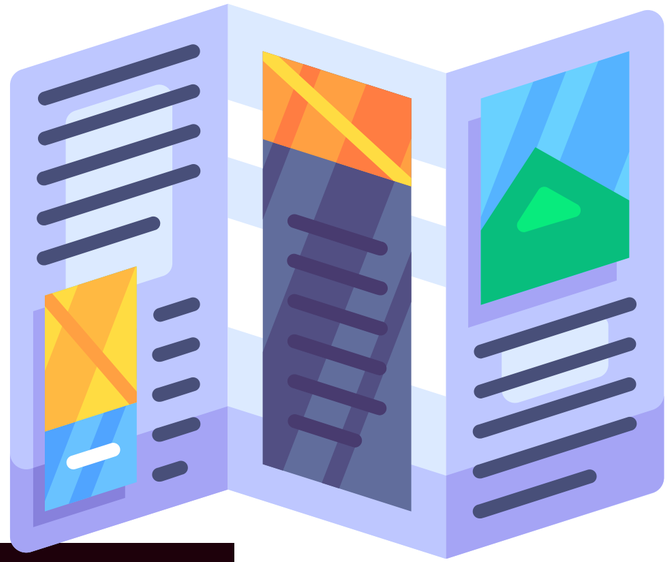
JOSE LUIS SERRATO

+57 313 219 7682

Momento 0

Contextualización del Personal manipulador de alimentos

Lea el folleto y firme las asistencias.



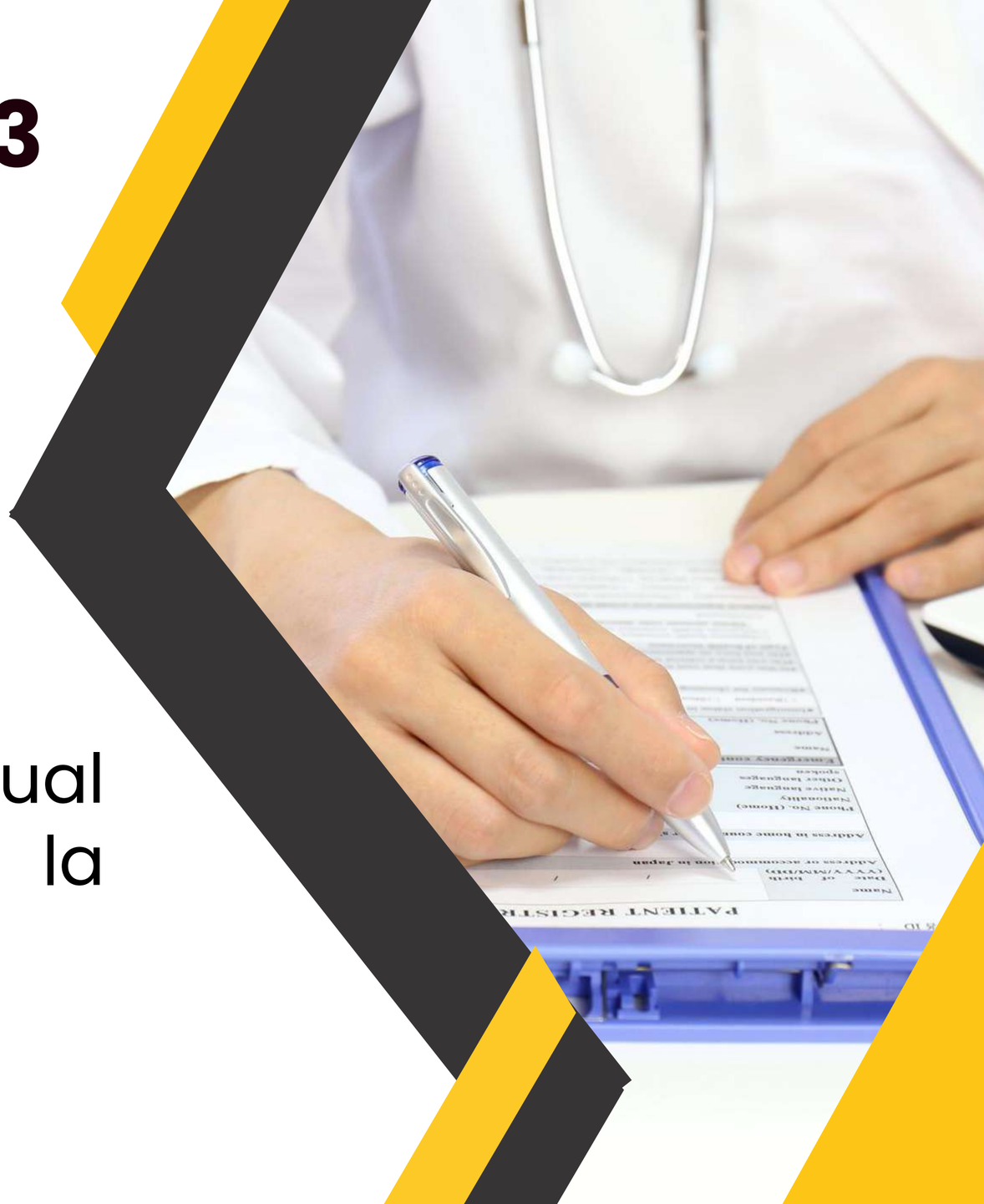


Resolución 2674 de 2013

CAPÍTULO III - Personal manipulador de alimentos

Reconocimiento médico

Certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos



Resolución 2674 de 2013

CAPÍTULO III - Personal manipulador de alimentos

Plan de capacitación

Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución.



Resolución 2674 de 2013

CAPÍTULO I – Edificación e Instalaciones

Artículo 6°. Condiciones generales:
2. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN

2.6. Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.



Resolución 2674 de 2013

CAPÍTULO V - Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

Artículo 24. Obligatoriedad de profesional o personal técnico.

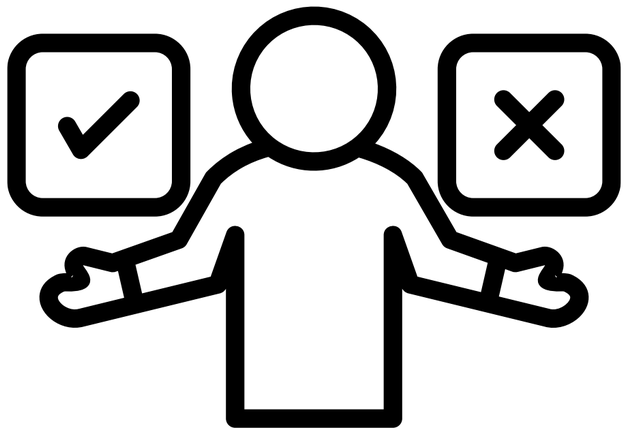
Deben contar con los servicios de tiempo completo de personal técnico idóneo en las áreas de producción y control de calidad de alimentos.

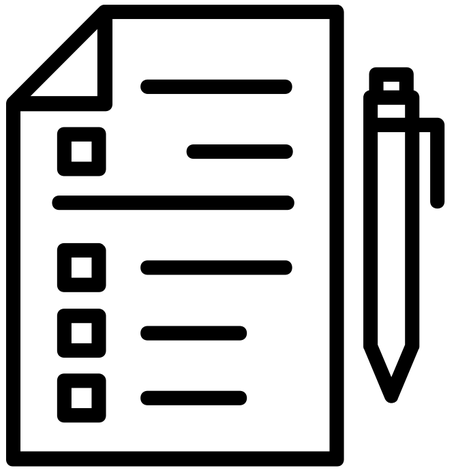


Momento 1

Fichas prácticas higienicas y antihigienicas

Revisemos las fichas y analicemos.







Práctica higiénica o antihigiénica



Rascarse, tocarse el rostro, morderse las uñas o manipular basura sin lavarse las manos posteriormente.

INGENIA BPM
NUTRIMOS TU EMPRENDIMIENTO

Práctica higiénica o antihigiénica



No reportar plagas o infestaciones: Ignorar la presencia de plagas como insectos o roedores en el área de almacenamiento o transporte.

INGENIA BPM
NUTRIMOS TU EMPRENDIMIENTO

Práctica higiénica o antihigiénica



Usar cofia o gorro, pero dejar mechones de cabello sueltos que puedan contaminar los sacos.

INGENIA BPM
NUTRIMOS TU EMPRENDIMIENTO

Práctica higiénica o antihigiénica



Usar productos químicos no aptos para áreas de manipulación de alimentos o no seguir las instrucciones de uso.

INGENIA BPM
NUTRIMOS TU EMPRENDIMIENTO

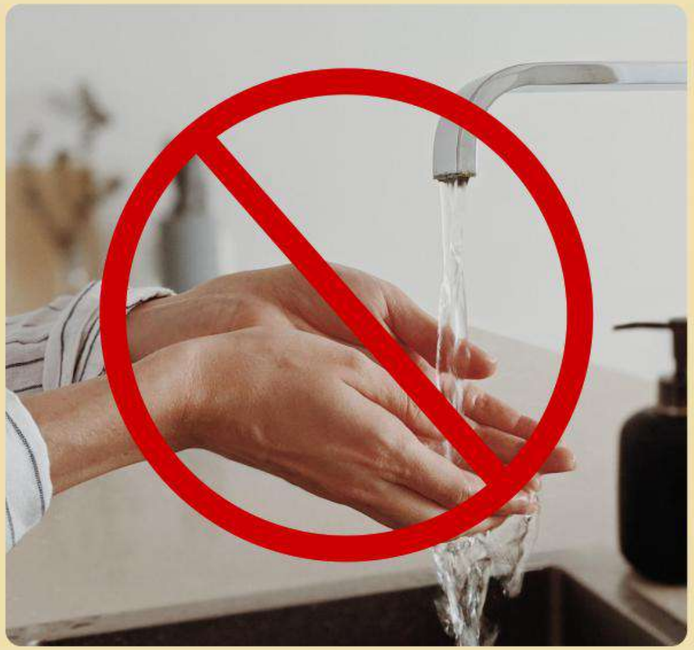
Práctica higiénica o antihigiénica



No lavarse las manos con jabón después de ir al baño.

INGENIA BPM
NUTRIMOS TU EMPRENDIMIENTO

Práctica higiénica o antihigiénica



No lavarse las manos después de manipular dinero, herramientas sucias o materiales no relacionados con el café.

INGENIA BPM
NUTRIMOS TU EMPRENDIMIENTO

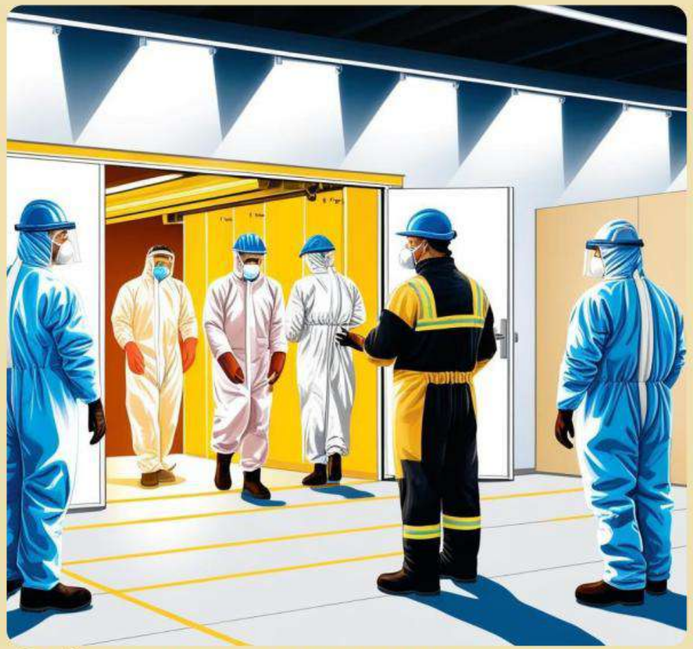
Práctica higiénica o antihigiénica



Dejar teléfonos móviles, bolsos u otros objetos personales sobre las superficies donde se manipulan sacos de café.

INGENIA BPM
NUTRIMOS TU EMPRENDIMIENTO

Práctica higiénica o antihigiénica



Dejar que personas externas entren al área de trabajo sin seguir las normas de higiene y protección establecidas.

INGENIA BPM
NUTRIMOS TU EMPRENDIMIENTO

Práctica higiénica o antihigiénica



Llevar maquillaje que pueda transferirse o contaminar los alimentos manipulados.

INGENIA BPM
NUTRIMOS TU EMPRENDIMIENTO

Práctica higiénica o antihigiénica



No presentarse a trabajar si se tiene fiebre, gripa, infecciones respiratorias, diarrea u otra enfermedad que pueda poner en riesgo la inocuidad.

INGENIA BPM
NUTRIMOS TU EMPRENDIMIENTO

Práctica higiénica o antihigiénica



Retiro adecuado de residuos: Eliminar regularmente los residuos del área de trabajo para evitar acumulaciones que puedan atraer plagas.

INGENIA BPM
NUTRIMOS TU EMPRENDIMIENTO

Práctica higiénica o antihigiénica



Mantener las superficies de trabajo limpias y desinfectadas antes, durante y después de manipular el café.

INGENIA BPM
NUTRIMOS TU EMPRENDIMIENTO

www.ingeniabpm.com

Momento 1

Práctica higiénica o antihigiénica



No usar anillos, pulseras, relojes o cadenas mientras se manipulan alimentos o sacos de café, ya que pueden acumular suciedad y ser un foco de contaminación.

INGENIA BPM
NUTRIMOS TU EMPRENDIMIENTO

Práctica higiénica o antihigiénica



Cubrir cualquier herida, corte o abrasión en las manos con un apósito impermeable y usar guantes si es necesario.

INGENIA BPM
NUTRIMOS TU EMPRENDIMIENTO

Práctica higiénica o antihigiénica



Uñas cortas, limpias y sin esmalte.

INGENIA BPM
NUTRIMOS TU EMPRENDIMIENTO

www.ingeniabpm.com

Momento 1

Práctica higiénica o antihigiénica



Uso de uniforme limpio: Llevar un uniforme exclusivo para el trabajo, que incluya cofia o gorro que cubra todo el cabello y, si es necesario, guantes adecuados.

INGENIA BPM
NUTRIMOS TU EMPRENDIMIENTO

Práctica higiénica o antihigiénica



Lavarse las manos con agua potable, jabón y secado higiénico antes y después de manipular alimentos o sacos de café.

INGENIA BPM
NUTRIMOS TU EMPRENDIMIENTO

¿Cuáles son prácticas higiénicas y antihigiénicas?

www.ingeniabpm.com

Momento 1

Momento 2 – BPM

Malas y buenas prácticas

Aplicar las BPM en las actividades de recepción, almacenamiento y manipulación de frutas, hortalizas y carnes.



Momento 2 - BPM (Recepción)

1.No inspeccionar los alimentos al recibirlos, aceptando frutas, hortalizas o carnes en mal estado, contaminadas o con presencia de plagas.
2.No verificar temperaturas de refrigeración en carnes y productos perecederos, permitiendo el crecimiento de microorganismos.
3.Colocar alimentos en el suelo o en áreas sucias durante la descarga.
4.Recibir productos en empaques deteriorados, con roturas o signos de contaminación cruzada.
5.No verificar etiquetas y fechas de vencimiento, permitiendo el ingreso de productos vencidos o mal identificados.
6.Usar herramientas o guantes sucios para la manipulación de los productos durante la recepción.
7.Almacenar frutas y carnes en un mismo espacio, favoreciendo contaminación cruzada.
8.No limpiar y desinfectar el área de recepción antes y después de cada entrega.
9.Permitir que personal no autorizado manipule los productos sin cumplir normas de higiene.
10. No registrar los productos recibidos, dificultando la trazabilidad y el control de inventario.

10 malas

Momento 2 - BPM (Almacenamiento)

1.No organizar los productos por categorías, mezclando carnes, frutas y hortalizas sin separación adecuada.
2.No controlar la temperatura de refrigeración y congelación, permitiendo fluctuaciones que afectan la calidad e inocuidad.
3.Ubicar productos en contacto directo con el suelo o las paredes, facilitando contaminación por suciedad y plagas.
4.No respetar el principio de “primero en entrar, primero en salir” (FIFO), dejando productos antiguos sin uso y generando desperdicio.
5.No inspeccionar periódicamente el estado de los productos, permitiendo la acumulación de productos en mal estado.
6.Almacenar alimentos cerca de productos químicos o contaminantes, lo que aumenta el riesgo de contaminación.
7.No limpiar y desinfectar los estantes y neveras con frecuencia, generando acumulación de suciedad y bacterias.
8.Sobrellenar las áreas de almacenamiento, impidiendo la adecuada circulación de aire y favoreciendo la proliferación de microorganismos.
9.Usar envases y recipientes dañados o sin tapa, exponiendo los alimentos a contaminantes externos.
10. Permitir el acceso sin control a las áreas de almacenamiento, sin garantizar medidas de higiene en el personal.

www.ingeniabpm.com

10 malas

Momento 2 - BPM (Preparación)

1.Usar la misma tabla y cuchillo para cortar carnes y vegetales sin lavarlos, generando contaminación cruzada.
2.No lavarse las manos correctamente antes, durante y después de manipular alimentos, especialmente entre diferentes tipos de productos.
3.Trabajar con heridas descubiertas o síntomas de enfermedad, poniendo en riesgo la inocuidad de los alimentos.
4.No seguir protocolos de descongelación adecuada, dejando carne a temperatura ambiente o volviéndola a congelar después de descongelada.
5.Manipular alimentos con uniforme sucio o sin cofia, exponiendo los productos a cabello, polvo y otros contaminantes.
6.Dejar residuos y desperdicios acumulados en las áreas de trabajo, aumentando el riesgo de plagas y contaminación.
7.Toser o estornudar sobre los alimentos sin protección, dispersando microorganismos.
8.No separar alimentos listos para el consumo de los crudos, aumentando la posibilidad de contaminación cruzada.
9.No controlar la temperatura de cocción de las carnes, permitiendo la supervivencia de bacterias como Salmonella o E. coli.
10.Fumar, comer o beber en áreas de preparación de alimentos, exponiéndolos a contaminantes y reduciendo la higiene del entorno.

10 malas

Resolución 2674 de 2013

CAPÍTULO VI - Saneamiento

Artículo 26. Plan de saneamiento. Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento.



Momento 3 - Limpieza y desinfección

1. Elaborar y seguir un cronograma de limpieza y desinfección

📌 Definir la frecuencia y los procedimientos de limpieza y desinfección de todas las áreas, equipos y utensilios del establecimiento.

2. Utilizar productos de limpieza y desinfección autorizados

📌 Asegurar que los productos empleados tengan registro sanitario , cumplan con las especificaciones del fabricante y sean utilizados en las concentraciones y tiempos adecuados.

3. Aplicar el método de limpieza en cinco pasos.

📌 1️⃣ Retirar residuos horribles, 2️⃣ Enjaguar, 3️⃣ Aplicar detergente y frotar, 4️⃣ Enjuagar, 5️⃣ Desinfectar y dejar actuar el tiempo requerido .

4. Implementar la técnica de doble balde y doble trapo

📌 Usar un balde para detergente y otro para desinfectante, con trapos diferenciados para cada uno, evitando la contaminación cruzada.

5. Establecer un sistema de codificación de utensilios de limpieza

📌 Asignar colores o etiquetas a los elementos de limpieza para cada área del restaurante (cocina, baños, áreas comunes) y evitar contaminación cruzada.

¿Qué actividades que debo

Momento 3 - Limpieza y desinfección

6. Realizar limpieza y desinfección de equipos y utensilios antes y después de su uso.

📌 Todo equipo que entre en contacto con los alimentos debe lavarse y desinfectarse antes y después de cada jornada para eliminar residuos y microorganismos.

7. Aplicar procedimientos específicos para áreas críticas

📌 Implementar protocolos especiales para mesones de preparación, cámaras de refrigeración, tablas de corte, fregaderos, lavamanos y áreas de almacenamiento .

8. Mantener el almacenamiento adecuado de productos de limpieza.

📌 Los productos químicos deben almacenarse separados de los alimentos , etiquetados correctamente y en envases cerrados para evitar derrames y contaminación accidental.

9. Capacitar periódicamente a los manipuladores en limpieza y desinfección.

📌 Realizar capacitaciones continuas sobre técnicas de limpieza, uso seguro de productos químicos y normatividad sanitaria.

10. Llevar registros de las actividades de limpieza y desinfección

📌 Implementar un formato de control donde se evidencia:

- Fecha y hora de limpieza y Responsable de la tarea
- Productos utilizados
- Observaciones y acciones correctivas en caso de fallas.

¿Qué actividades que debo

Momento 3 - Control de plagas

1. Implementar barreras físicas para evitar el ingreso de plagas

📌 Instalar mallas en ventanas, burletes en puertas, rejillas en desagües y cortinas de aire en zonas de acceso para impedir la entrada de insectos y roedores.

2. Mantener la limpieza y el orden en todas las áreas.

📌 Elimine restos de comida, mantenga pisos y mesones limpios y evite la acumulación de residuos o derrames que puedan atraer plagas.

3. Almacenar correctamente las materias primas y productos

📌 Guarde los alimentos en recipientes herméticos, elevados del piso y separados de las paredes para reducir la posibilidad de infestaciones.

4. Disponer correctamente los residuos sólidos

📌 Utilizar contenedores de basura con tapa y pedal , vaciarlos periódicamente y lavarlos para evitar la proliferación de plagas.

5. Inspeccionar y sellar grietas o huecos en paredes, pisos y techos

📌 Identificar y corregir posibles puntos de acceso de plagas mediante mantenimiento preventivo .

¿Qué actividades que debo

Momento 3 - Control de plagas

6. Implementar un sistema de monitoreo y detección de plagas
📌 Colocar trampas de monitoreo en áreas estratégicas para identificar la presencia de plagas e implementar acciones correctivas.
7. Contratar un servicio especializado de control de plagas
📌Contar con un proveedor autorizado que realice fumigaciones y control de plagas con productos aprobados por el INVIMA .
8. Registrar todas las actividades de control de plagas
📌 Llevar un registro donde se evidencia:
- Fecha de inspección
- Tipos de plagas identificadas
- Métodos de control aplicados
- Acciones correctivas implementadas

9. Capacitar al personal en prevención y detección de plagas
📌 Realizar entrenamientos periódicos para que los manipuladores de alimentos identifiquen signos de infestación y refuercen medidas preventivas.
10. Aplicar el principio de control integrado de plagas (CIP)
📌 Usar métodos preventivos antes que químicos , priorizando limpieza, orden y barreras físicas, y empleando biocidas solo cuando sea estrictamente necesario.

¿Qué actividades que debo

Momento 3 - Gestión de residuos

1. Separar los residuos según el código de colores obligatorio.

📌 Utilizar los colores establecidos en la Resolución 2184 de 2019 :

- 🟢 Verde: Residuos orgánicos aprovechables (restos de comida, cáscaras, residuos de jardinería).
- 🔵 Azul: Residuos aprovechables como papel, cartón, vidrio, plástico y metales.
- ⚫ Negro: Residuos no aprovechables como servilletas usadas, empaques de alimentos contaminados y residuos sanitarios.

2. Utilizar contenedores adecuados y debidamente identificados

📌 Colocar recipientes resistentes, con tapa y señalización clara en cada área del restaurante para evitar contaminación cruzada.

3. Realizar una correcta segregación de residuos en el punto de origen

📌 Asegurar que los residuos se clasifiquen correctamente desde su generación , evitando mezclar materiales aprovechables con no aprovechables.

4. Implementar un plan de recolección y almacenamiento temporal de residuos

📌 Establecer un horario y un área específica lejos de la manipulación de alimentos para almacenar temporalmente los residuos hasta su disposición final.

5. Limpiar y desinfectar los contenedores periódicamente

📌 Lavar los recipientes con detergente y desinfectante para evitar malos olores y proliferación de plagas.

¿Qué actividades que debo

Momento 3 - Gestión de residuos

6. Capacitar al personal en el manejo adecuado de residuos

📌 Realizar entrenamientos periódicos sobre: Separación y clasificación correcta de residuos, Impacto ambiental de una gestión inadecuada, Procedimientos internos de recolección y disposición.

7. Reducir la generación de residuos en la cocina

📌 Implementar estrategias como:

- Uso eficiente de ingredientes para minimizar el desperdicio, Compra de productos a granel para reducir empaques, Reutilización de ciertos residuos orgánicos en compostaje o alimentación animal.

8. Establecer acuerdos con gestores de residuos autorizados

📌 Asegurar que la disposición final de los residuos se realice mediante empresas autorizadas que cumplan con la normatividad ambiental.

9. Implementar estrategias de aprovechamiento y reciclaje

📌 Fomentar la separación de residuos reciclables y su entrega a organizaciones o programas de recolección selectiva para su reutilización.

10. Registrar y monitorear la gestión de residuos

📌 Llevar un registro de la cantidad y tipo de residuos generados, frecuencia de recolección y medidas adoptadas para su reducción, con el fin de mejorar el programa continuamente.

¿Qué actividades que debo

Momento 3 - Abastecimiento y Potabilización de Aguas

1. Garantizar el uso exclusivo de agua potable en todas las operaciones.

📌 Verifique que el agua utilizada en la preparación de alimentos, lavado de utensilios y limpieza de instalaciones cumpla con los estándares de potabilidad exigidos por la normatividad sanitaria .

2. Implementar un sistema de almacenamiento seguro de agua

📌 Utilizar tanques o recipientes de almacenamiento cerrados, limpios y protegidos contra contaminación externa (polvo, insectos, residuos).

3. Realice limpieza y desinfección periódica de los tanques de almacenamiento

📌 Limpiar y desinfectar los tanques al menos cada seis meses , utilizando productos permitidos y siguiendo los protocolos establecidos por la normativa.

4. Monitorear la calidad del agua mediante análisis microbiológicos y fisicoquímicos

📌 Tomar muestras de agua periódicamente y enviarlas a laboratorios acreditados para verificar la presencia de microorganismos, cloro residual, turbiedad y otros parámetros de calidad.

5. Implementar un sistema de potabilización si el agua proviene de fuentes no seguras

📌 En caso de usar agua de pozo, río o fuentes alternativas, aplique un proceso de potabilización que incluya filtración, cloración, ozonización o tratamiento UV, según el caso.

www.ingeniabpm.com

¿Qué actividades que debo

Momento 3 - Abastecimiento y Potabilización de Aguas

6. Controlar y registrar los niveles de cloro residual en el agua

📌 Medir la concentración de cloro residual diariamente (debe mantenerse entre 0.3 - 2.0 mg/L para asegurar la desinfección del agua potable).

7. Capacitar al personal en el manejo higiénico del agua.

📌 Realizar capacitaciones sobre:

- Buenas prácticas en la manipulación y almacenamiento del agua, Riesgos asociados al consumo de agua contaminada, Protocolos de limpieza y desinfección de sistemas de abastecimiento.

8. Evitar el uso de agua no potable en contacto con los alimentos.

📌 Asegurar que el agua utilizada para preparar alimentos, lavar frutas y verduras o fabricar hielo sea exclusivamente potable, evitando conexiones cruzadas con aguas residuales o de dudosa calidad.

9. Verificar la red de distribución de agua para prevenir la contaminación

📌 Inspeccionar periódicamente tuberías, grifos y sistemas de distribución para evitar fugas, corrosión o conexiones ilegales que puedan afectar la calidad del agua.

10. Llevar registros de control del abastecimiento y calidad del agua

📌 Implementar un formato de control donde se evidencia: Fuente de abastecimiento de agua y Fecha y frecuencia de limpieza de tanques.

¿Qué actividades que debo

Ley 2069 del 2020

En cumplimiento a lo establecido en el parágrafo 2° del artículo 2° de la Ley 2069 del 2020, "Ley de Emprendimiento".

Los microempresarios interesados en acceder a la expedición de Registros Sanitarios por primera vez, modificaciones o renovaciones, con exención de pago de tarifa.



Ley 2069 del 2020

ARTÍCULO 2. TARIFAS DIFERENCIADAS DEL REGISTRO ANTE EL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS- INVIMA. Modifíquese el artículo 9 de la Ley 399 de 1997, el cual quedará así:

Artículo 9°. Manual de tarifas. El Gobierno nacional reglamentará el manual de tarifas para el cobro de la tasa de los servicios prestados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima. (....)



Ley 2069 del 2020

2. Sujeto pasivo (excepción del pago de la tarifa)

- Microempresas y los pequeños productores
- Cooperativas, asociaciones mutuales y asociaciones agropecuarias, étnicas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas y que clasifiquen como microempresas.

3. Tarifas exceptuadas de pago

- Expedición de Registros Sanitarios
- Modificación de Registros Sanitarios
- Renovación de Registros Sanitarios

Consulte los códigos tarifarios exceptuados de pago | *Manual de tarifas 2025*

Nota: Aplica para los actos administrativos denominados **Registro Sanitario** expedidos por todas las Misionales**, para los productos de alimentos se incluye para Permisos Sanitarios y Notificación Sanitaria,** por consiguiente tenga en cuenta que este beneficio **No aplica** para productos clasificados como:

- Cosméticos denominados: Notificación Sanitaria Obligatoria (NSO)
- Productos de aseo y limpieza denominados: Notificación Sanitaria Obligatoria (NSO)
- Equipos biomédicos de tecnología controlada denominados: Permiso de Comercialización

www.ingeniabpm.com

Resolución 2128 DE 2023

ARTÍCULO 3° EXCEPCIÓN DE PAGO DE TARIFAS. Excepcionar del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros sanitarios, permisos sanitarios y autorizaciones sanitarias, en los términos del parágrafo 2 del artículo 9° de la Ley 399 de 1997 modificado por el artículo 2° de la Ley 2069 de 2020, a los siguientes sujetos



Resolución 2128 DE 2023

a) Microempresarios;
b) Pequeños productores;
c) Cooperativas, Asociaciones mutuales y Asociaciones agropecuarias, étnicas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas y que clasifiquen como microempresas.

