



**REQUISITOS HSEQ
PARA PROVEEDORES DE CATERING
MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL- HSEQ-AN-012
EMISIÓN	21-07-2016
VIGENCIA	27-06-2018
VERSIÓN	2
PÁGINA	1 de 16

1. OBJETIVO

Definir los requerimientos mínimos en materia de Higiene, Salud Ocupacional, Seguridad Industrial, Medio Ambiente y de Calidad, exigibles a contratistas proveedores del servicio de catering (casino - restaurante) en las instalaciones operativas de Parex Resources y/o Parex Energy (en adelante Parex), con el propósito de evaluar el compromiso y cumplimiento de tales requisitos.

2. ALCANCE

Aplica a contratistas, subcontratistas y personal que preste el servicio de catering en las áreas operativas de Parex.

3. DEFINICIONES

- **ALIMENTO:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.
- **ALIMENTO ADULTERADO:** El alimento adulterado es aquel:
 - a) Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
 - b) Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.
 - c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales, y
 - d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.
- **ALIMENTO CONTAMINADO:** Alimento que 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.
- **ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PUBLICA:** Alimento que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, actividad acuosa (Aw) y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.
- **ALIMENTO FALSIFICADO:** Alimento falsificado es aquel que:

Se le designe o expendi con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;
Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.



**REQUISITOS HSEQ
PARA PROVEEDORES DE CATERING
MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL- HSEQ-AN-012
EMISIÓN	21-07-2016
VIGENCIA	27-06-2018
VERSIÓN	2
PÁGINA	2 de 16

No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como éste, sin serlo.

- **ALIMENTO PERECEDERO:** El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.
- **AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE:** Por autoridad competente se entenderá al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto.
- **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
- **CERTIFICADO DE INSPECCION SANITARIA:** Es el documento que expide la autoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas importadas o de exportación, en el cual se hace constar su aptitud para el consumo humano.
- **DESINFECCION - DESCONTAMINACION:** Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
- **DISEÑO SANITARIO:** Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.
- **HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **INFESTACION:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.
- **INGREDIENTES PRIMARIOS:** Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de los cuales, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.



**REQUISITOS HSEQ
PARA PROVEEDORES DE CATERING
MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE ALIMENTOS**


CODIGO	COL- HSEQ-AN-012
EMISIÓN	21-07-2016
VIGENCIA	27-06-2018
VERSIÓN	2
PÁGINA	3 de 16

- **INGREDIENTES SEGUNDARIOS:** Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que, de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.
- **LIMPIEZA:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
- **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** 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.
- **MATERIA PRIMA:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.
- **INSUMO:** Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.
- **SUSTANCIA PELIGROSA:** Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.
- **VIGILANCIA EPIDEMIOLOGICA DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS:** Es el conjunto de actividades que permite la recolección de información permanente y continua; tabulación de esta misma, su análisis e interpretación; la toma de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con las mismas, además de la divulgación y evaluación del sistema.¹

4. REFERENCIAS NORMATIVAS

Se relacionan a continuación una serie de documentos referencia que hacen parte del control normativo nacional e internacional aplicable al manejo y distribución de productos alimenticios, que deben ser de obligatoria revisión por parte de los contratistas de servicio de catering para Parex. Se solicita realizar una revisión de las normatividad aplicable adicional que en el tema contemple la legislación nacional e internacional.

¹ COLOMBIA. Resolución 2674 de 2013, Ministerio de la protección social

	REQUISITOS HSEQ PARA PROVEEDORES DE CATERING MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE ALIMENTOS	CODIGO	COL- HSEQ-AN-012
		EMISIÓN	21-07-2016
		VIGENCIA	27-06-2018
		VERSIÓN	2
		PÁGINA	4 de 16

☒ Ley 09 de 1979 *Código Sanitario Nacional*

http://sigob.cartagena.gov.co/SecHacienda/Documentos/Ley_0009.pdf

➤ Resolución 2376 de 2013

Tiene por objeto establecer 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.

https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%202674%20de%202013.pdf

➤ Decreto 3075 de 1997:

Reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.

http://www.legicol.com/leju40/Decreto_3075_de_1997.pdf

➤ Resolución 2674 de 2013

Por la cual 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.

https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/Resoluci%C3%B3n%202674%20de%202013

➤ Decreto 1575 de 2007

Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano

<http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=30007#35>

➤ 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

http://www.aguasyaguas.com.co/calidad_agua/images/descargas/res_2115_220707.pdf

5. REQUISITOS HSE QUE DEBE CUMPLIR EL CONTRATISTA

Los CONTRATISTAS deberán contar entre su soporte de operación con los siguientes documentos y requisitos HSEQ:

- Programa de Salud Ocupacional.
- Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial.
- Exámenes de ingreso y periódicos del personal (incluyendo los exámenes para manipuladores, frotis de uñas, frotis de garganta y coprológico).
- Concepto sanitario dado por la entidades territoriales o por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, según corresponda.
- Registro ante Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA o

	REQUISITOS HSEQ PARA PROVEEDORES DE CATERING MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE ALIMENTOS	CODIGO	COL- HSEQ-AN-012
		EMISIÓN	21-07-2016
		VIGENCIA	27-06-2018
		VERSIÓN	2
		PÁGINA	5 de 16

Certificaciones de NO OBLIGATORIEDAD según corresponda.

Adicional a los documentos antes citados que se consideran de obligatorio cumplimiento y que serán condicionantes para contratar, de manera preferente, deben contar con:

- Sistema de gestión HSEQ certificado con ISO 9001, 14001 y OHSAS 18001.
- Registro Único de Proponentes (calificación Superior al 80%) del Consejo Colombiano de Seguridad.

6. TRATAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

De manera general, los productos alimenticios requieren de condiciones especiales de tratamiento, conservación y manipulación. La principal causa de deterioro es el ataque por diferentes tipos de microorganismos entre los que se cuentan: bacterias, levaduras y mohos.

Dentro de las condiciones de manejo especial que requieren los productos alimenticios, se verificará que todos los proveedores cumplan con los requisitos sanitarios mínimos necesarios establecidos por la legislación nacional (Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, Instituto Colombiano Agropecuario ICA, el Ministerio de Transporte y demás entidades que regulen el manejo de productos alimenticios) así como con las exigencias propias de Parex Resources.

6.1 Recepción

Las exigencias que condicionan la operación de los sitios de recepción de productos alimenticios, aplican para todos los locales donde se adelanten actividades relacionadas con el almacenamiento y posterior manejo (manipulación y distribución) de tales productos.

Los sitios de recepción deben cumplir con las siguientes condiciones:

- Higiene y adecuada protección del personal que recibe y entrega productos alimenticios: protección contra contacto directo de productos con cabello, manos y cualquier otra parte del cuerpo, uso obligatorio de zapatos cerrados.
- En caso de que haya más de un distribuidor en espera, se le debe dar preferencia de atención en el siguiente orden: alimentos perecederos que necesiten de enfriamiento y refrigeración; alimentos perecederos congelados; alimentos perecederos que permiten estar a temperatura ambiente; alimentos no perecederos.
- La recepción de los alimentos exige una evaluación sensorial de todos los productos, desechando los que presentan condiciones riesgosas.
- Verificación de integridad, higiene y rotulación de todos los productos recepcionados:
 - ✓ Nombre o composición del producto.
 - ✓ Lote.
 - ✓ Fecha de fabricación y de vencimiento.
 - ✓ Dirección del fabricante o distribuidor.
 - ✓ Condiciones de almacenamiento y cantidad (peso).
 - ✓ Registro sanitario de la empresa.



**REQUISITOS HSEQ
PARA PROVEEDORES DE CATERING
MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL- HSEQ-AN-012
EMISIÓN	21-07-2016
VIGENCIA	27-06-2018
VERSIÓN	2
PÁGINA	6 de 16

- La carga y descarga de productos alimenticios se realizará de forma tal que no se cause daño a los mismos: uso de equipos y elementos adecuados a las características de cada producto.
- Medir las temperaturas, las cuales deben ser adecuadas y estar registradas en el momento del recibo. Los productos perecederos deben cumplir con los siguientes criterios de temperatura:
 - ✓ Congelados: -18 °C hasta -12 °C.
 - ✓ En enfriamiento: 6°C a 10 °C o conforme a especificaciones del fabricante.
 - ✓ Refrigerados: Hasta 6°C con tolerancia 7°C.


6.2 Condiciones generales:

6.2.1 Localización y accesos

- Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.
- Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

6.2.2 Diseño y construcción

- La edificación debe estar diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos.
- La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas según lo establecido en el plan de saneamiento del establecimiento.
- Sus áreas deben ser independientes y separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.
- No se permite la presencia de animales en los establecimientos, específicamente en las áreas destinadas a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento y expendio.
- En los establecimientos contemplados en el presente título, no se permite el almacenamiento de elementos, productos químicos o peligrosos ajenos a las actividades propias realizadas en este.

	REQUISITOS HSEQ PARA PROVEEDORES DE CATERING MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE ALIMENTOS	CODIGO	COL- HSEQ-AN-012
		EMISIÓN	21-07-2016
		VIGENCIA	27-06-2018
		VERSIÓN	2
		PÁGINA	7 de 16

6.2.3 Abastecimiento de agua

- El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.
- Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.
- El establecimiento debe disponer de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un día de trabajo, garantizando la potabilidad de la misma. La construcción y el material de dicho tanque se realizará conforme a lo establecido.

6.2.4 Disposición de residuos líquidos

- Dispondrán de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente.
- El manejo de residuos líquidos dentro del establecimiento debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.

6.2.5 Disposición de residuos sólidos

- Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies de potencial contacto con este.
- Los residuos sólidos deben ser removidos frecuentemente de las áreas de producción y disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores, el refugio y alimento de animales y plagas y que no contribuya de otra forma al deterioro ambiental.
- El establecimiento debe estar dotado de un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes.

6.2.6 Instalaciones sanitarias

- Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como pero sin limitarse a: papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.



**REQUISITOS HSEQ
PARA PROVEEDORES DE CATERING
MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL- HSEQ-AN-012
EMISIÓN	21-07-2016
VIGENCIA	27-06-2018
VERSIÓN	2
PÁGINA	8 de 16

6.3. Condiciones Específicas de las áreas de elaboración:

6.3.1 Pisos y drenajes

- Los pisos deben estar contruidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.
- Cuando el drenaje de las cavas o cuartos fríos de refrigeración o congelación se encuentren en el interior de los mismos, se debe disponer de un mecanismo que garantice el sellamiento total del drenaje, el cual puede ser removido para propósitos de limpieza y desinfección.

6.3.2 Paredes


- En las áreas de elaboración y envasado, las paredes deben ser de materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Además, según el tipo de proceso hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con pinturas plásticas de colores claros que reúnan los requisitos antes indicados.

6.3.3 Techos

- Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.
- En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, lisos, de fácil limpieza y con accesibilidad a la cámara superior para realizar la limpieza, desinfección y desinfestación.
- En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas, deben fijarse de tal manera que se evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y desinfestación.

6.3.4 Ventanas y otras aberturas

- Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.

	REQUISITOS HSEQ PARA PROVEEDORES DE CATERING MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE ALIMENTOS	CODIGO	COL- HSEQ-AN-012
		EMISIÓN	21-07-2016
		VIGENCIA	27-06-2018
		VERSIÓN	2
		PÁGINA	9 de 16

- Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior, deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso deben tener protección para evitar contaminación en caso de ruptura.

6.3.5 Puertas

- Las puertas deben tener superficie lisa, no absorbente, deben ser resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tendrán dispositivos de cierre automático y ajuste hermético. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes deben ser de tal manera que se evite el ingreso de plagas.

6.3.6 Iluminación

- Los establecimientos tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural o artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas, claraboyas, y lámparas convenientemente distribuidas.
- La iluminación debe ser de la calidad e intensidad adecuada para la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.

6.3.6 Ventilación

- Las áreas de elaboración poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal. La ventilación debe ser adecuada para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas antiinsectos de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

6.4 Tipos de Embalajes o Empaques

Existe gran variedad de empaques para los diferentes productos alimenticios, esta variedad determina el tiempo máximo de almacenamiento. Se citan a continuación los más frecuentemente utilizados:

- ✓ Sin empaque: Alimentos como la carne, las frutas y las verduras se ofrecen sin envoltorios que les preserve. En este particular caso, el tiempo de almacenaje es muy corto por lo que requiere de manera obligatoria se maneje almacenaje refrigerado.
- ✓ Cartón Papel: Diversos envoltorios (aluminio, celofán, encerados, entre otras). Los alimentos protegidos mediante el uso de papel o cartón, pueden llegar a ser almacenados por periodos de tiempo mayores a 6 meses pero inferiores a 1 año.



**REQUISITOS HSEQ
PARA PROVEEDORES DE CATERING
MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL- HSEQ-AN-012
EMISIÓN	21-07-2016
VIGENCIA	27-06-2018
VERSIÓN	2
PÁGINA	10 de 16

- ✓ Latón - Vidrio: Debido al cierre en vacío de estos envases y al añadido de productos químicos que ayudan a la conservación de los alimentos, siendo estos envases los que por mayor tiempo conservan los alimentos se recomienda no superar los 12 meses de almacenamiento. Se deberán almacenar refrigerados cuando su envase lo indique, respetando las recomendaciones del fabricante. Se deberán tener en cuenta como características indicadoras de mal estado del empaque las siguientes:

- Abultamiento o deformación del envase
- Mal olor al abrir la lata, acompañado de variaciones en color y consistencia.
- Pérdidas o escapes en contenido.

Cualquiera de las anteriores evidencias, será motivo para desechar el producto.

6.5 Hortalizas, frutas y huevos

Observar las siguientes características: tamaño, color, olor, grado de maduración, ausencia de daños físicos y mecánicos, no deben tener vestigios de insectos.

Los huevos deben estar en cajas, protegidos por bandejas, tipo gaveta, con la cáscara íntegra, sin grietas y sin residuos que indiquen falta de higiene por parte del distribuidor.

6.6 Leche y derivados

Observar las siguientes características:

- Fechas de vencimiento de leche y sus derivados.
- Las condiciones de empaque, de modo que no se presenten grietas, o alteraciones.

6.7 Pastas y dulces confitados

Este grupo debe tener empaques íntegros, estar vigentes, y en buenas condiciones sensoriales y en ausencia de hongos.

7. MANIPULACIÓN Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

La manipulación y preparación de alimentos corresponden a las etapas donde los alimentos sufren algún tratamiento y modificación a través de higienización, adobo previo, porcionamiento, selección, elección, molida, triturada y adición de otros ingredientes. Deben ser observados los siguientes ítems:

- a) Contar con utensilios adecuados en la manipulación de alimentos.
- b) Las láminas de polipropileno y los cuchillos de corte deben ser específicos para cada procedimiento, separadas por colores u otro tipo de identificación.
- c) Higienizar las superficies de trabajo, utensilios y equipos antes y después de cada tarea.
- d) Observar la fecha de vencimiento y de fabricación de los productos alimenticios.
- e) Lavar con agua potable los empaques impermeables antes de abrirlos.



**REQUISITOS HSEQ
PARA PROVEEDORES DE CATERING
MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL- HSEQ-AN-012
EMISIÓN	21-07-2016
VIGENCIA	27-06-2018
VERSIÓN	2
PÁGINA	11 de 16

- f) Verificar las condiciones adecuadas de las latas (Escapes de aire, abolladuras, hendiduras) y de los empaques (sin orificios alterados) antes de abrirlas.
- Utilizar abrelatas debidamente higienizados. Para abrir diferentes productos, se debe realizar una nueva limpieza antes de abrir cada producto.
 - Observar el interior de las latas: Signos de corrosión de las paredes internas, contenido turbio, ácido, etc. En este caso desechar el contenido.
 - Traspasar el contenido de producto no consumido de latas abiertas a recipientes adecuados (de vidrio o plástico) y debidamente protegidos, tapados e identificados. (Nombre del producto, y fecha de vencimiento). Deberán ser almacenados en refrigeración.
- g) Cuando se utilicen alimentos (principalmente hortalizas, frutas y productos de granja), que serán consumidos crudos, estos deben ser sometidos a procedimientos de desinfección con el fin de disminuir la contaminación. Los productos utilizados para desinfección deben estar regulados y aprobados por el órgano competente y ser aplicados de tal forma que se evite la presencia de residuos en los alimentos preparados.
- h) Los cereales y leguminosas deben ser escogidos y lavados antes de su cocción.
- i) Durante la preparación de alimentos se deben adoptar medidas con el fin de minimizar el riesgo de contaminación cruzada. Se debe evitar el contacto directo o indirecto entre alimentos crudos, semipreparados y listos para el consumo.
- j) La manipulación de productos perecederos a temperatura ambiente no debe pasar 30 minutos por lote y dos horas en áreas con temperaturas entre 12 a 18°C.
- k) Para los alimentos congelados, antes de un tratamiento térmico, se debe proceder a la descongelación. Con el fin de garantizar la adecuada penetración de calor. Hay casos excepcionales en que el fabricante recomienda que el mismo se someta a tratamiento térmico aún congelado. En este caso se deben seguir las instrucciones de rotulación.
- La descongelación debe ser conducida, de tal forma que se eviten condiciones favorables para multiplicación microbiana en las áreas superficiales de los alimentos.
 - La descongelación debe ser efectuada en condiciones de refrigeración a temperaturas inferiores a 4°C. o en horno microondas. Criterio opcional: En agua con temperatura inferior a 21°C. por 4 Horas o a temperatura ambiente hasta que el producto alcance temperatura superficial de 4°C.
 - Los alimentos descongelados, deben ser mantenidos en refrigeración si no van a ser utilizados inmediatamente. No se deben recongelar.
- l) Cuando las materias primas y los ingredientes no vayan a ser utilizados en su totalidad, deben ser adecuadamente acondicionados e identificados, con la siguiente información como mínimo: Registro de funcionamiento del distribuidor, nombre del producto, fecha y plazo de vigencia después de la retirada del empaque original (Conforme a las instrucciones del fabricante).
- m) Para los alimentos que vayan a ser sometidos a frituras, además de los controles establecidos para un control térmico, se deben establecer medidas que garanticen que el aceite o grasas utilizadas no constituyan una fuente de contaminación química al alimento preparado.



**REQUISITOS HSEQ
PARA PROVEEDORES DE CATERING
MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL- HSEQ-AN-012
EMISIÓN	21-07-2016
VIGENCIA	27-06-2018
VERSIÓN	2
PÁGINA	12 de 16

- Los aceites y grasas utilizadas deben ser sometidos a temperaturas no superiores a 180 °C., siendo reemplazadas inmediatamente cuando se evidencien alteraciones de características físico-químicas o sensoriales, tales como aroma, sabor, y formación intensa de espuma y humo, o resultado alterado de algún equipo de control utilizado.


- n) Garantizar que los alimentos lleguen a alcanzar en su centro una temperatura mínima de 74°C o combinaciones conocidas de temperatura que confieran la misma seguridad tales como: 65 °C por 15 minutos o 70°C por 2 minutos.
- o) Planear el proceso de cocción para que se mantenga, en cuanto sea posible todas las cualidades nutritivas del alimento.
- p) Elevar la temperatura de salsas que van a ser adicionadas a algunas preparaciones, garantizando que ambas (salsa-alimento) alcancen nuevamente 74°C. en su interior.
- q) Después de que son sometidos a cocción, los alimentos preparados deben ser mantenidos en condiciones de tiempo y temperatura que no favorezcan la multiplicación microbiana. Para la conservación de los alimentos calientes, estos deben ser sometidos a temperaturas de 60°C. o más, por un máximo de 6 Horas. Para conservarlos en refrigeración o congelación los alimentos deben haber sido sometidos a proceso previo de enfriamiento.

El proceso de enfriamiento de un alimento preparado debe ser realizado de forma que se minimice el riesgo de contaminación cruzada y la permanencia del mismo en temperaturas que favorezcan la multiplicación microbiana. La temperatura de un alimento preparada debe ser reducida de 60°C a 10°C en 2 Horas. Criterio Opcional: Reducir la Tº de 55°C a 21°C en dos horas y alcanzar 4°C en las siguientes 6 horas.

8. DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

8.1 Alimentos y Preparaciones

- a) Los alimentos preparados, mantenidos en área de almacenamiento o esperando ser transportados, deben ser identificados y protegidos contra contaminantes. La identificación debe tener como mínimo la designación del producto, fecha de preparación y de vencimiento.
- b) El transporte de alimentos destinado al consumo humano debe garantizar la integridad y la calidad con el fin de evitar contaminación y deterioro de los productos. Es fundamental el control de higiene, tiempo y temperatura. Utilizar los criterios recomendados para la distribución.
- c) No está permitido transportar alimentos juntamente con personas, otros productos y animales.
- d) Ningún alimento debe ser transportado en contacto directo con el piso del vehículo o en empaques o recipientes abiertos.
- e) Cuando la naturaleza del alimento así mismo lo exija, debe ser colocado sobre estantes o tarimas removibles, de tal forma que se evite daño y contaminación.

	REQUISITOS HSEQ PARA PROVEEDORES DE CATERING MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE ALIMENTOS	CODIGO	COL- HSEQ-AN-012
		EMISIÓN	21-07-2016
		VIGENCIA	27-06-2018
		VERSIÓN	2
		PÁGINA	13 de 16

8.2 Vehículos

- a) Deben ser mantenidos en condiciones de higiene de acuerdo al producto transportado dando cumplimiento a la legislación vigente. (Ley 9ª de 1979, Decreto 1500 de 1997, decreto 3075 de 1997, resolución 2674 de 2013)
- b) Se debe realizar sistemáticamente un control integrado de plagas.
- c) Deben ser dotados de cubierta para protección de carga.
- d) La cabina del conductor debe ser aislada de la parte de carga, la cual debe ser revestida de material liso, lavable e impermeable.
- e) La carga y descarga no debe representar riesgo de contaminación o daño al producto.
- f) Los vehículos de transporte de alimentos deben tener certificado de revisión, de acuerdo a legislación vigente.


8.3 Control de temperatura

- a) Los termómetros deben ser usados para la verificación y control de temperatura de los alimentos en todo el proceso de suministro de alimentación.
- b) Deben ser utilizados sin propiciar riesgo de contaminación. El termómetro debe ser lavado y desinfectado antes y después de cada uso.
- c) Los termómetros deben ser verificados semestralmente.
- d) Si se utiliza termómetro infrarrojo, se deben respetar las orientaciones del fabricante en cuanto a los procedimientos de medición.

9. HIGIENE OPERACIONAL DE LOS ALIMENTOS

Se deben considerar los siguientes ítems:

- a) Tener cuidado con guantes, ya que pueden ocasionar contaminación si son usados inadecuadamente. Utilizarlos en alimentos listos para el consumo y los que no serán sometidos a cocción. Siempre que se cambie de actividad, también cambiar los guantes.
- b) Utilizar utensilios adecuados en la manipulación de alimentos, evitar en último caso, tocar los alimentos con las manos.
- c) No permitir que los alimentos entren en contacto directo con los mangos de los utensilios y otras zonas que son tocadas con las manos.
- d) Higienizar las superficies de trabajo, utensilios y equipos, antes y después de cada tarea.
- e) Prevenir la ocurrencia de contaminación cruzada entre varios grupos de alimentos, durante la manipulación, en pre-preparación, y preparación final. Si es necesario, utilizar una sola área para manipular carnes. Se debe higienizar verduras y lavar utensilios con agua, jabón y desinfectante con solución clorada 1:1. Utilizar la superficie desinfectada luego de 10 Minutos de contacto con la solución. Se puede también utilizar alcohol al 70% para desinfección de superficies.
- f) Proteger los alimentos preparados y en preparación, garantizando que estén siempre cubiertos con tapas, papel films, o papales impermeables, los cuales no deben ser reutilizados.
- g) Mantener los alimentos en preparación o preparados bajo tiempo y temperatura de seguridad.

	REQUISITOS HSEQ PARA PROVEEDORES DE CATERING MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE ALIMENTOS	CODIGO	COL- HSEQ-AN-012
		EMISIÓN	21-07-2016
		VIGENCIA	27-06-2018
		VERSIÓN	2
		PÁGINA	14 de 16

9.1 Saneamiento

Para el adecuado funcionamiento de un servicio de catering, el contratista deberá contar con un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de alimentos.

El plan deberá estar a disposición de Parex y deberá incluir como mínimo los siguientes programas:

- Programa de Limpieza y Saneamiento: Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada casino debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
- Programa de desechos sólidos: En cuanto a los desechos sólidos (basuras) deberá contarse con las instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición, de manera que se dé cumplimiento a la normatividad ambiental aplicable así como a las políticas internas HSEQ de Parex, establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente.
- Programa de Control de Plagas: Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un Programa de Control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, mediante la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

9.2 Agua potable

De acuerdo a la legislación colombiana, según el Decreto 1594 del 26 de junio de 1984 del Ministerio de Salud, define el uso del agua para consumo humano y doméstico en actividades tales como:

- Fabricación o procesamiento de alimentos en general
- Bebida directa y preparación de alimentos para consumo inmediato
- Satisfacción de necesidades domésticas, individuales o colectivas, tales como higiene personal y limpieza de elementos, materiales y utensilios.
- Fabricación o procesamiento de drogas, medicamentos, cosméticos, aditivos y productos similares.

El agua debe cumplir con múltiples requisitos fisicoquímicos y microbiológicos para el consumo humano. De acuerdo con el Decreto 2105 de 1983 del Ministerio de Salud, el agua potable utilizada en las actividades anteriormente mencionadas debe cumplir con los siguientes requisitos:

Características físico – químicas

Elementos y sustancias que al sobrepasar los valores establecidos tienen un reconocido efecto adverso sobre la salud humana:

CARACTERÍSTICAS	VALOR ADMISIBLE (mg/l)
Aluminio (Al)	0,2
Arsénico (As)	0,05
Bario (Ba)	1
Cadmio (Cd)	0,006
Cianuros (CN)	0,1
Cobre (Cu)	1
Cromo (Cr)	0,05
Fenoles	0,001
Mercurio (Hg)	0,001
Nitritos (NO ₂)	0,1
Nitratos (NO ₃)	45
Plata (Ag)	0,05
Plomo (Pb)	0,05
Selenio (Se)	0,01
Sustancias activas al azul de	0,5
Grasas y aceites	No detectable

Elementos y sustancias que al sobrepasar los valores establecidos tienen una acción indirecta sobre la salud humana:

CARACTERÍSTICAS	VALOR ADMISIBLE (mg/l)
Cloruros (Cl)	250
Dureza total (CaCO ₃)	150
Hierro total (Fe)	0.3
Magnesio (Mg o CaCO ₃)	36
Manganeso (Mn)	0.1
Sulfatos (SO ₄)	250
Zinc (Zn)	10



**REQUISITOS HSEQ
PARA PROVEEDORES DE CATERING
MANEJO SEGURO E HIGIÉNICO DE ALIMENTOS**

CODIGO	COL- HSEQ-AN-012
EMISIÓN	21-07-2016
VIGENCIA	27-06-2018
VERSIÓN	2
PÁGINA	16 de 16

Características microbiológicas

Dando cumplimiento al decreto 1594 de 1984 y lo establecido por PAREX, no se aceptará ningún tipo de película visible de grasas o aceites flotantes, de la misma manera no se aceptan material flotante proveniente de la actividad humana, radioisótopos y otros no removibles por desinfección, que puedan afectar la salud.

Valores máximos admisibles de colonia por volumen de agua.

Tipo de Bacteria	50 cm ³	100 cm ³	200 cm ³	500 cm ³
E – Coli	0	0	0	0
Colonias	3	4	7	13

No se admitirá el exceso en los niveles individuales ni totales.

10. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (HACCP)

Los proveedores (contratistas y subcontratistas) que presten el servicio de catering a Parex, deberán adelantar sus actividades bajo los principios del **Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)**, de manera que se garantice la inocuidad de los alimentos identificando peligros específicos y medidas para su control de manera preventiva.

Versión	Fecha	Cambios Realizados
1	21-Julio-2016	Emisión del documento
2	27-junio-2018	Actualizar firmas de acuerdo con la nueva estructura organizacional.

 <i>Carolina Varela</i>	 <i>John Sánchez</i>	 <i>Henry Tocaruncho</i>
Asesor Médico / Asesor QHSE	Profesional en Seguridad Industrial y Salud Ocupacional	Líder HS
ELABORA	REVISA	APRUEBA