

RESOLUCIÓN N° 02922013

**"POR LA CUAL SE FIJA LA DIRECTRIZ PARA EL CUMPLIMIENTO DE LO
ORDENADO EN LOS ARTICULOS 13, 14 y 40 DEL DECRETO 3075 DE 1997, Y SE
DICTAN OTRAS DISPOSICIONES"**

La Secretaría de Salud Distrital de la Alcaldía de Barranquilla, en uso de sus facultades legales y reglamentarias, en especial las conferidas por la Ley 9 de 1979, 10 de 1990 en especial sus artículos 11 literal d y h y 12 literales c, d, g, y q, ley 715 de 2001 artículos 43.3.1 y 45, Decreto 0343 del 25 de marzo de 2011 emanando del señor Alcalde Mayor del Distrito Especial Industrial y Portuario de Barranquilla, y

CONSIDERANDO

Mediante el Decreto Distrital No. 0343 del 35 de marzo de 2011, en su artículo segundo señala: "FUNCIONES. A la Secretaría Distrital de Salud le corresponde dirigir, coordinar, y vigilar el sector salud y el Sistema General de Seguridad Social en Salud en el Distrito, así como ejecutar los planes, programas, proyectos y actividades del sector, atendiendo las disposiciones nacionales sobre la materia (...).

1. *Adoptar, adaptar, difundir, implantar, ejecutar y evaluar en el ámbito Distrital las normas, políticas, estrategias, planes, programas y proyectos del sector salud y del Sistema de Seguridad Social en salud, y realizar la coordinación necesaria para lograr su mejor funcionamiento, particularmente en la prestación de los servicios de salud*

(...) 15. *Cumplir y hacer cumplir en el Distrito, en lo de su competencia, las normas de orden sanitario previstas en la Ley 9 de 1979 y su reglamentación o las que la modifiquen, adicionen o sustituyan."*

Que el Decreto 3075 de 1997 "Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones", establece en sus artículos 13 y 14:

"PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ARTICULO 13. ESTADO DE SALUD.

- a. *El personal manipulador de alimentos debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deber efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. La dirección de la empresa tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento medico, por lo menos una vez al año.*
- b. *La dirección de la empresa tomara las medidas necesarias para que no se permita contaminar los alimentos directa o indirectamente a ninguna persona que se sepa o sospeche que padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que sea portadora de una enfermedad semejante, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que represente un riesgo de este tipo deberá comunicarlo a la dirección de la empresa.*

ARTICULO 14. EDUCACION Y CAPACITACION.

- a. *Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en materia de educación sanitaria especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Igualmente deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que*



sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

b. Las empresas deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente.

Para este efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente.

c. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control, verificara el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de alimentos que realiza la empresa.

d. Para reforzar el cumplimiento de las practicas higiénicas, se han de colocar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su observancia durante la manipulación de alimentos.

e. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo; además, debe conocer los límite críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites."

El artículo 40 del decreto señalado en precedencia, establece:

"RESPONSABILIDAD. El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la higiene y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor; y estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las practicas higiénicas y medidas de protección establecidas en el capítulo III del presente decreto.

PARAGRAFO 1o. Los manipuladores de alimentos de los restaurantes y establecimientos de consumo de alimentos deben recibir capacitación sobre manipulación higiénica de alimentos, a través de cursos a cargo de la autoridad local de salud, de la misma empresa o por personas naturales o jurídicas debidamente autorizadas por la autoridad sanitaria local. Para este efecto se tendrán en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como la idoneidad del personal docente.

PARAGRAFO 2o. La autoridad sanitaria competente en cumplimiento de sus actividades de vigilancia y control verificara el cumplimiento de la capacitación para los manipuladores de alimentos a que se refiere este artículo."

El CAPITULO II Competencias de las entidades territoriales en el sector salud de la ley 715 de 2001, en su artículo 43 señala:

" Competencias de los departamentos en salud. Sin perjuicio de las competencias establecidas en otras disposiciones legales, corresponde a los departamentos, dirigir, coordinar y vigilar el sector salud y el Sistema General de Seguridad Social en Salud en el territorio de su jurisdicción, atendiendo las disposiciones nacionales sobre la materia. Para tal efecto, se le asignan las siguientes funciones:

(...)

43.3. De Salud Pública

43.3.1. Adoptar, difundir, implantar y ejecutar la política de salud pública formulada por la Nación.

(...)

Artículo 45. Competencias en salud por parte de los Distritos. Los distritos tendrán las mismas competencias que los municipios y departamentos, excepto aquellas que correspondan a la función de intermediación entre los municipios y la Nación.

La prestación de los servicios de salud en los distritos de Barranquilla, Cartagena y Santa Marta se articulará la red de prestación de servicios de salud de los respectivos departamentos. En los mencionados distritos, el laboratorio departamental de salud pública cumplirá igualmente con las funciones de laboratorio distrital.

(...)"

Que la Secretaría Distrital de Salud en aras de lograr satisfacer las necesidades tanto en el sector, como en la comunidad en general, considera necesario regular el procedimiento y requisitos mínimos para ser manipulador de alimentos y para autorizar a las Empresas Sociales del Estado, personas naturales y personas jurídicas que dictan cursos de capacitación de manipulación de alimentos, en la Jurisdicción del Distrito Especial Industrial y Portuario de Barranquilla, previa verificación del procedimiento que se señalara en el presente acto administrativo.

Que en merito de lo expuesto, la Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. OBJETO: Establecer el procedimiento y requisitos mínimos para ser Manipulador de Alimentos y para autorizar a las Empresas Sociales del Estado, personas Naturales o Jurídicas, que dictarán cursos de manipulación higiénica de alimentos en la Jurisdicción del Distrito Especial Industrial y Portuario de Barranquilla.

ARTÍCULO SEGUNDO. CAPACITADOR EN MANIPULACION HIGIENICA DE ALIMENTOS: Podrán ser capacitadores en manipulación higiénica de alimentos, y por lo tanto desarrollar cursos de capacitación en el manejo Higiénico de alimentos:

1. Las Empresas Sociales del Estado, adscritas al sector salud de la Administración Distrital de Barranquilla.
2. Las Personas Naturales que sean profesionales en áreas de conocimiento en ciencias de la salud, ciencias biológicas, ingenierías u otras cuyos programas se formación incluyan temas relacionados con higiene de los alimentos, aseguramiento de calidad de alimentos, salud pública, tecnología de alimentos, conservación de alimentos, control de calidad de alimentos e inocuidad de alimentos, con experiencia en el área de alimentos y similares mínimo de un (1) año y experiencia docente en el área de un (1) año, y que se inscriban en la Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla.

Las Personas Jurídicas, cuya actividad principal sea la capacitación o dentro de su objeto social contemplen las capacitaciones. Las personas jurídicas deberán contar con el personal profesional que cumplan con los requisitos establecidos en el numeral 2 del presente artículo.

ARTÍCULO TERCERO. REQUISITOS MINIMOS PARA MANIPULADOR DE ALIMENTOS: Para ser manipulador de alimentos, se requiere como requisitos mínimos los siguientes:

1. Constancia de asistencia al Curso de Manipulación de Alimentos expedida por la entidad capacitadora.
2. Examen Médico general haciendo énfasis en Diagnostico del sintomático Respiratorio y del Sintomático de Piel.
3. Examen de Laboratorio (Coprológico Seriado).

PARÁGRAFO. A discrecionalidad de la autoridad sanitaria, se podrá exigir que el manipulador de alimentos se someta a exámenes médicos y /o paraclínicos cuando lo considere necesario. Estos exámenes deberán ser practicados en Empresas Sociales del Estado o en laboratorios debidamente autorizados e inscritos en la Secretaría de Salud Distrital.

ARTÍCULO CUARTO. REQUISITOS PARA LA INSCRIPCIÓN. Para efectuar la inscripción como capacitador en el Registro de la Secretaría de Salud Distrital de Barranquilla, a las Empresas Sociales del Estado, personas Naturales o jurídicas señaladas en el artículo anterior, deberán presentar en la Secretaría de Salud Distrital o a quien esta delegue, la documentación que se relaciona a continuación

PERSONAS NATURALES

1. Hoja de Vida
2. Fotocopia del Documento de Identificación
3. Fotocopia del diploma de grado o acta de grado que lo acredite como profesional.
4. Certificado de experiencia laboral relacionada.
5. Descripción detallada del curso en manipulación higiénica de alimentos, especificando los temas a tratar y el tiempo empleado, teniendo en cuenta las prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y la normatividad sanitaria legal vigente relacionada con los alimentos.
6. Resumen didáctico del curso (memorias ilustradas, folletos, plegables, cartillas etc.), que posteriormente deberán ser entregadas a cada capacitado.
7. Disponer de un salón que reúna las condiciones mínimas higiénico - sanitarias de ventilación e iluminación y contar con las ayudas y / o recursos didácticos para llevar a cabo la capacitación.
8. Informar a la Secretaría de Salud Distrital de Barranquilla, o a quien esta delegue, con mínimo (8) días de anticipación, las fechas de realización de los cursos de manipulación, para que el talento humano de esta Secretaría de acuerdo con sus competencias realice en control y supervisión de estos cursos.
9. Presentar el certificado de matrícula de persona natural, cuya actividad principal sea la capacitación o dentro de su actividad comercial contemplen las capacitaciones.

PERSONAS JURIDICAS.

1. Certificado de Existencia y Representación Legal expedida por la Cámara de Comercio o autoridad competente, con vigencia no superior a (3) tres meses.
2. Adjunto a la solicitud de inscripción, el Representante legal deberá entregar la documentación exigida para las personas naturales, correspondiente al personal que impartirá las capacitaciones, las cuales están señaladas en el presente artículo.
3. Disponer de un salón que reúna las condiciones mínimas higiénico-sanitarias de ventilación e iluminación y contar con las ayudas y/o recursos didácticos para llevar a cabo la capacitación.
4. Informar a la Secretaría de Salud Distrital de Barranquilla, o a quien esta delegue, con mínimo (8) días de anticipación, las fechas de realización de los cursos de manipulación, para que el talento humano de esta Secretaría de acuerdo con sus competencias realice en control y supervisión de estos cursos.
5. Descripción detallada del curso en manipulación higiénica de alimentos, especificando los temas a tratar y el tiempo empleado, teniendo en cuenta las prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y la normatividad sanitaria legal vigente relacionada con los alimentos.
6. Resumen didáctico del curso (memorias ilustradas, folletos, plegables, cartillas etc.), que posteriormente deberán ser entregadas a cada capacitado.

ARTÍCULO QUINTO. PROCEDIMIENTO PARA LA INSCRIPCIÓN. Una vez presentada completa la documentación requerida para el trámite de inscripción como capacitador en manipulador higiénico de alimento en la Secretaría de Salud Distrital de Barranquilla, o a

quien esta delegue, se llevará a cabo el estudio sobre la solicitud y emitirá el respectivo acto administrativo en un término no superior a quince (15) días hábiles siguientes a su radicación.

PARAGRAFO PRIMERO: Si la solicitud de inscripción como manipulador higiénica de alimento presentada ante la Secretaria Distrital de Salud de Barranquilla esté incompleta se requerirá al solicitante dentro de los diez (10) días siguientes a la fecha de radicación para que la complete en el término máximo de un (1) mes. A partir del día siguiente en que el interesado aporte los documentos requeridos comenzará a correr el término para resolver la petición

PARÁGRAFO SEGUNDO. Se entenderá que el peticionario ha desistido de su solicitud o de la actuación cuando no satisfaga el requerimiento, salvo que antes de vencer el plazo concedido solicite prórroga hasta por un término igual. Vencidos los términos establecidos en este artículo, la Secretaria de Salud Distrital decretará el desistimiento y el archivo del expediente, mediante acto administrativo motivado, que se notificará personalmente, contra el cual únicamente procede recurso de reposición, sin perjuicio de que la respectiva solicitud pueda ser nuevamente presentada con el lleno de los requisitos legales.

PARÁGRAFO TERCERO. Una vez presentada la documentación completa para su inscripción, esta será estudiada por el Departamento Jurídico de la Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla, o a quien esta delegue, para determinar si cumple con el lleno de los requisitos legales señalados en los artículos tercero y cuarto de la presente resolución. Cumplida esta etapa, la descripción detallada del curso y resumen didáctico del mismo será revisado por el talento humano adscrito al programa de alimentos de la Oficina de Salud Ambiental o quien haga sus veces, para determinar si los mismos se ajustan a los principios prácticos higiénicos en manipulación de alimentos y a la normatividad sanitaria legal vigente relacionada con los alimentos. Una vez realizado el estudio sobre la solicitud y cumplidos los requisitos señalados en el artículo tercero y cuarto de la presente resolución, esta Secretaria emitirá el respectivo acto administrativo, que se notificará de conformidad con lo señalado en la ley 1437 de 2011.

PARÁGRAFO CUARTO. Cuando la persona jurídica inscrita como capacitador cambia el personal profesional que dicta las capacitaciones, deberá presentar por escrito ante la Secretaria de Salud Distrital la novedad respectiva, anexando la documentación completa requerida para las personas naturales que dicten las capacitaciones, señaladas en los artículos tercero y cuarto de la presente resolución, para lo cual, esta Secretaria, expedirá el correspondiente acto administrativo.

PARÁGRAFO QUINTO: Copia del presente acto administrativo mediante el cual se inscribe a las Empresas Sociales del Estado, personas Naturales o Jurídicas en el registro de la Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla, será remitido a la Oficina de Salud Ambiental de la Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla o quien haga sus veces para que de acuerdo con sus competencias legales realice el control y supervisión de los cursos.

ARTÍCULO SEXTO. DEBER PARA LLEVAR A CABO LA CAPACITACION. La capacitación sobre la manipulación higiénica de alimentos debe:

1. Ser dictada por personal profesional debidamente autorizado por la Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla.
2. Desarrollar en su totalidad el curso de capacitación de manipulación higiénica de alimento.
3. El curso de capacitación de manipulación higiénica de alimentos deberá tener una duración mínima de (9) horas.
4. Entregar certificación a quienes recibieron la capacitación.
5. Llevar a cabo un registro de las personas que recibieron la capacitación de manipulación higiénica de alimentos, registro que deberá ser enviado en medio

magnético a la Secretaría de Salud Distrital de Barranquilla, o a quien este delegue.

6. El registro de las personas capacitadas en manipulación higiénica de alimentos, deberá contener como mínimo, nombre completo del capacitado, documento de identificación, dirección y/o correo electrónico, fecha de realización de la Capacitación y nombre del lugar donde se realiza la capacitación.

ARTÍCULO SEPTIMO. VIGENCIA DE LA INSCRIPCION. El acto administrativo que expida la Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla, para dictar capacitación en manipulación higiénica de alimentos, tendrá una vigencia de un (1) año, contado a partir del día que se realice la correspondiente inscripción de la persona Natural o Jurídica en el registro de la Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla.

ARTÍCULO OCTAVO: RENOVACIÓN. Para la renovación de la autorización para dictar capacitación de manipulación higiénica de alimentos, se deberá presentar ante la Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla, o a quien esta delegue, la solicitud suscrita por parte del peticionario, haciendo la salvedad, que los documentos aportados inicialmente y que se encuentran en la Secretaria de Salud Distrital NO se requerirá aportarse nuevamente, salvo que el solicitante considere pertinente allegarla o adicionarla. Es importante indicar, que para dar trámite a la solicitud de renovación de autorización para dictar capacitación de manipulación higiénica de alimentos, se deberá contar con toda la documentación que se indica en los artículos tercero y cuarto de la presente resolución, lo mismo que indicar el número del Acto Administrativo a renovar.

ARTÍCULO NOVENO: SUSPENSION AUTORIZACIÓN. La Secretaria de Salud Distrital de Barranquilla, podrá ordenar mediante acto administrativo, la suspensión de la autorización para dictar capacitación de manipulación higiénica de alimentos, cuando se evidencie el incumplimiento de alguna de las obligaciones señaladas en el presente acto administrativo.

ARTÍCULO DECIMO. DEROGATORIA Y VIGENCIA. La presente Resolución deroga toda disposición que le sea contraria, y rige a partir de la fecha de su publicación.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dada en Barranquilla a los. 13 AGO. 2013

ALMA SOLANO SANCHEZ
Secretaria de Salud Distrital
Distrito Especial Industrial y Portuario de Barranquilla

V. B. Dña ELOINA GONZALEZ JIMENEZ
Jefe oficina de Salud Ambiental
Secretaria de Salud Distrital

Especialista
VICTOR MARES PALMADO
Profesional

Revisó
KATHERINE GONZALEZ
Oficina Jurídica