

AUTOEVALUACIÓN PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

Fecha de aprobación : 11 de Abril de 2025

Versión

2

¿A qué establecimientos aplica?

El presente formato es una lista de chequeo, la cual puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes, para los vehículos que transportan alimentos, bebidas y/o sus materias primas. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para este tipo de establecimientos.

Requisitos a evaluar	CUMPLIMIENTO		¿Qué me falta por cumplir?
	Cumplo	No Cumplo	
Diseño sanitario. Decretos 561/1984, 616/2006, Resoluciones 2505/2004, 2674/2013.			
El vehículo está fabricado con materiales inalterables, resistentes a la corrosión y permiten una fácil limpieza y desinfección. Resolución 2674 de 2013. Art. 29; Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59; Decreto 561 de 1984, Art. 96; Resol. 2505 de 2004. Art. 4.			
El diseño de la unidad de transporte es hermético y tiene aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor en el caso de vehículos que transportan productos refrigerados o congelados. Resolución 2674 de 2013. Art. 29; Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59; Decreto 561 de 1984, Art. 96; Resol. 2505 de 2004. Art. 4.			
El diseño de la unidad de transporte permite la evacuación de las aguas de lavado, en caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, estos cuentan con un sistema de cerrado que lo aisle del exterior. Resolución 2674 de 2013. Art. 29; Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59; Decreto 561 de 1984, Art. 96; Resol. 2505 de 2004. Art. 4.			
No existe comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. Resolución 2674 de 2013. Art. 29; Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59; Decreto 561 de 1984, Art. 96; Resol. 2505 de 2004. Art. 4.			
Los vehículos llevan en el exterior la leyenda de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente y al producto que transporte. Resolución 2674 de 2013. Art. 29; Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59; Resol. 2505 de 2004. Art. 4.			

Condiciones de equipos y utensilios. Decretos 2278/1982, 561/1984, 616/2006, Resoluciones 2505/2004, 683/2012, 4142/2012, 4143/2012, 834/2013, 835/2013, 2674/2013.

La unidad transportadora cuenta con recipientes, canastillas y/o implementos de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente para el tipo de producto transportado y son de material higiénico sanitario, protegiendo el producto de la contaminación y del contacto directo con el piso y otras superficies del vehículo.
Decreto 561 de 1984, Art. 96; Decreto 2278 de 1982 Art. 366 y 368; Resolución 2505 de 2004, Art. 4; Resol. 2674 de 2013. Art. 29, Art. 9, Núm. 1, 2; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.

Los recipientes, canastillas y/o implementos que entran en contacto con el producto son mantenidos de forma que se evita la contaminación del alimento, y son de fácil limpieza y desinfección. Decreto 561 de 1984, Art. 96; Decreto 2278 de 1982 Art. 366 y 368; Resolución 2505 de 2004, Art. 4; Resol. 2674 de 2013. Art. 29, Art. 9, Núm. 1, 2; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.

Si el producto a transportar requiere alguna condición específica de temperatura de conservación, el vehículo cuenta con un sistema adecuado que permite el monitoreo de temperatura. Decreto 561 de 1984, Art. 99; Decreto 2278 de 1982 Art. 366 y 368; Resolución 2505 de 2004, Art. 4; Resol. 2674 de 2013. Art. 29, Art. 9, Núm. 1, 2; Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.

Personal Manipulador de Alimentos

Estado de salud. Resolución 2674/2013.

No se evidencia que quien manipula los productos transportados padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, con probabilidad de contaminar los productos transportados, envases o embalaje que contengan alimentos, superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos. Resolución 2674 de 2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.

Reconocimiento médico. Resolución 2674/2013.

El manipulador cuenta con los certificados médicos, en los cuales consta la aptitud de este para manipular alimentos, estos certificados deben tener una vigencia máxima de un año a partir de su realización.
Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4.

Según la valoración del médico al manipulador, en caso de ser necesario se cuenta con resultados de laboratorio clínico u otros que sean necesarios para establecer la aptitud del manipulador en caso de que se sospeche de enfermedad trasmisible a los alimentos. Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4.

En caso que el médico haya ordenado un tratamiento al manipulador, el manipulador debe contar con certificado en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos una vez finalizado el tratamiento. Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4.			
Prácticas higiénicas. Resolución 2674/2013.			
Higiene personal: Los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias (no consumen alimentos o bebidas, no fuman) durante el transporte y manipulación de los alimentos, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, envase y embalaje. Mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte. Resolución 2674 de 2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.			
Educación y capacitación. Resolución 2674/2013.			
El manipulador (conductor y/o ayudantes) recibe capacitación continua y permanente acorde con la actividad que realiza. Resolución 2674 de 2013, Artículos 12 y 13.			
La empresa tiene un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos. Resolución 2674 de 2013, Artículos 12 y 13.			
Saneamiento			
Limpieza y desinfección del vehículo. Resolución 2674/2013.			
Conductor y/o ayudantes revisan previo al cargue del producto la unidad de transporte, asegurando que esta se encuentra en óptimas condiciones higiénico sanitarias (limpieza y desinfección). Resolución 2674 de 2013, Artículo 29 numerales 4 y 5.			
Verificación sobre productos. Decreto 561/1984. Resolución 2674/2013.			
Durante el transporte de alimentos y materias primas se garantiza el mantenimiento de las condiciones sanitarias de estos. Resolución 2674 de 2013, Artículo 29 numerales 1. Decreto 561 de 1984, Art. 96, 98 y 99			
Se llevan planillas de registro de la temperatura del vehículo durante el transporte del alimento, o al producto durante el cargue y descargue. Resolución 2674 de 2013, Artículo 29 numeral 2. Decreto 561 de 1984, Art. 98 y 99			
En el vehículo no se transporta sustancias peligrosas y otras sustancias que representen un riesgo de contaminación del producto. Resolución 2674 de 2013, Artículo 29 numeral 8. Decreto 561 de 1984, Art. 96			

Condiciones de transporte. Decreto 561/1984. Resolución 2674/2013.

En caso de transportar en el mismo vehículo diferentes tipos de alimentos, con diferente riesgo en salud pública, estos se encuentran debidamente envasados, protegidos, con separación física que garantice independencia y se evite la contaminación cruzada. Resolución 2674 de 2013, Artículo 29 numeral 6. Decreto 561 de 1984, Art. 96			
El transporte de los alimentos se realiza evitando el contacto directo con el piso del vehículo. Resolución 2674 de 2013, Artículo 29 numeral 7. Decreto 561 de 1984, Art. 96			
Cadena de frío. Decreto 561/1984. Resolución 2674/2013.			
Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados se transportan bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final. Resolución 2674 de 2013, Artículo 29 numerales 2. Decreto 561 de 1984, Art. 98 y 99			

Si ya Registraste tu establecimiento y verificaste que cumples con el 100 % de los requisitos específicos para tu tipo de negocio, Solicita una visita de inspección, vigilancia y control en el sitio web de “Negocios Saludables, Negocios Rentables”.