(Almacenamiento, preparación, exhibición, degustación y/o comercialización)

La presente lista de requisitos está diseñada como material de apoyo para que usted verifique el cumplimiento de los requisitos contemplados en la normatividad vigente en alimentos y los resultados de las reuniones técnicas realizadas con el acompañamiento de la Autoridad Sanitaria (Secretaría Distrital de Salud) con respecto a la Vigilancia y Control de todas las actividades a realizar en CORFERIAS y sus áreas complementarias.

Tenga en cuenta que toda la normatividad que actualice o derogue las normas mencionadas aquí y las demás aplicables para el manejo de alimentos, aunque no se relacionen en este documento, serán objeto de cumplimiento durante el desarrollo de la feria o evento y será su responsabilidad consultarlas y hacerle seguimiento.

1. Aspectos a Verificar

1.1. Documentos.

- Garantiza el transporte de los alimentos al recinto ferial, en un vehículo acorde con las necesidades de este (conservación de temperaturas) y este tiene Concepto Sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS (Documento en físico o digital para consulta por parte de la autoridad sanitaria).
- Cuenta con la documentación que soporte la procedencia de los alimentos preparados o las materias primas (Concepto Sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS del establecimiento o centro de producción donde fueron elaborados) y registros de recepción que incluyan como mínimo, información de lote, fecha de vencimiento y temperatura de recepción. (En caso de que aplique), para alimentos empacados, aplica normatividad sanitaria vigente.
- El personal manipulador de alimentos tiene la documentación sanitaria vigente (Plan de Capacitación continúo y permanente de mínimo 10 horas anuales (PDF completo con el contenido del programa, lista de asistencia, evaluación del manipulador, cronograma de capacitación, etc.) y Certificado Médico que mencione es APTO para manipulación de Alimentos).
- Para el caso de personal que prepara y/o dispensa bebidas alcohólicas, dentro de las 10 horas de capacitación en manipulación de alimentos, se debe contemplar capacitación en este aspecto (manejo del hielo, leyendas obligatorias, Decreto 1686 de 2012 y decreto 162 de 2021). Las bebidas espirituosas tradicionales, ancestrales o artesanales (viche, arrechón, curao, tumbacatre, etc.) deben presentar reconocimiento oficial de Ministerio de Cultura como evento de promoción cultural de las bebidas espirituosas tradicionales, ancestrales o artesanales que lo exima temporalmente del registro sanitario, mientras se implementa la reglamentación.
- Cuenta con formatos para llevar registro y controles de temperatura, para alimentos e insumos que requieren condiciones especiales de almacenamiento y distribución. Este debe contener días de feria, horario am y pm con el fin de realizar como mínimo dos veces al día la toma de temperatura y registrarla, puede ser digital o físico.)
- Está documentado e implementado el protocolo de limpieza y desinfección de equipos, herramientas de trabajo y stand, que incluya los insumos, procedimientos, frecuencias adecuadas y se verifica a través del registro y cuenta con fichas técnicas y hojas de seguridad de productos químicos. (Jabón de manos, gel antibacterial, detergentes, desinfectantes, etc.)
- Garantiza medidas preventivas para evitar el ingreso de plagas a su stand o punto de operación. (Procesos de limpieza, almacenamiento adecuado de alimentos, barreras físicas que eviten el ingreso como angeo en caso de que aplique). Recuerde que Corferias actualiza de manera permanente esta información directamente a la secretaria Distrital de Salud y en caso de requerir algún soporte de control de plagas puede solicitarlo a su contacto comercia.

1.2. Instalaciones

- Para el montaje en el interior de los pabellones (stand y bodegas de almacenamiento de alimentos) solamente el área de operación y/o exhibición debe contar con pisos, paredes, divisiones de áreas y superficies en materiales sanitarios o de fácil limpieza y desinfección, lisos, continuos, de tonos claros estos se deben mantener limpios y en buen estado.

  Nota 1: Para el caso de los pisos, debe garantizar como mínimo superficie sanitaria como por ejemplo tapete o estiba plástica que cubra la totalidad de la superficie del área de trabajo y la adherencia total al piso.
  Nota 2: Si la actividad en su stand así lo requiere (Uso de hornos, equipos para asar, estufas, etc. que generen humo o vapores) coordinar con Corferias, una ubicación que garantice ventilación natural. Recuerde que por seguridad esta actividad está restringida al interior de pabellones.

Generado por Jhennifer Alexandra Sanchez Buitrago el 05/11/2026 04:17:35 pm - COPIA NO CONTROLADA

- Para el montaje en áreas libres, se debe utilizar estiba plástica que cubra la totalidad del área de trabajo, contar con techos, paredes, divisiones de áreas y superficies, en materiales sanitarios o de fácil limpieza y desinfección, lisos, continuos, de tonos claros y que se mantengan limpios y en buen estado, tenga en cuenta el protocolo de limpieza y desinfección debajo de las estibas plásticas. Si el stand se encuentra en área libre, recuerde que no podrá utilizar más áreas de las delimitadas, en caso de ser autorizado por Corferias el uso de áreas adicionales debe contar con las condiciones descritas anteriormente.
- Las instalaciones eléctricas y la iluminación se encuentran protegidas contra rozamiento, deterioro, impacto y con la carga necesaria para evitar sobrecargas del sistema, (Corferias realiza la instalación, según la solicitud del expositor, importante no sobrecargar las conexiones instaladas y contratar los servicios idóneos para los equipos y volumen de operación que tenga al interior de su stand, por ejemplo, tomas trifásicas para equipos de refrigeración).
- Para la instalación segura de las redes de gas, debe coordinar en todo momento esta actividad con el área de servicios de Corferias. Recuerde que está restringido el ingreso y almacenamiento de pipetas o cilindros de gas, exceptuando los casos que tengan verificación y autorización de bomberos.
- Cuenta con punto de agua (potable) y desagüe, cercano y suficiente al punto de preparación que permita realizar higienización de manos y utensilios. Es importante que valide con su contacto comercial o con Corferias el punto de agua que requiere su stand de acuerdo con el volumen y riesgo de cada alimento. En caso de contar con punto autónomo, en ningún caso se permite el abastecimiento del agua en baños o pocetas del recinto ferial; el expositor garantizará dicho abastecimiento con botellones de agua potable que cumplan con rotulado de acuerdo con la normatividad vigente y soportará su procedencia con facturas de compra.
- Para el caso en que no se tenga acceso a la red de suministro de agua o al desagüe, por condiciones de infraestructura de Corferias, el punto, debe contar con un depósito de agua potable, construido en material sanitario, debidamente protegido, dotado de grifo y recipiente para desagüe, adicionalmente, se debe garantizar que el recipiente utilizado para el desagüe esté rotulado o señalizado como agua no apta para consumo y contar con un protocolo para el retiro de aguas servidas y la limpieza que como mínimo debe relacionar frecuencias y elementos de protección personal, esta actividad se debe realizar en los puntos autorizados por Corferias (pocetas) que serán informados por el supervisor de pabellón.

  Nota: Solo se permite este montaje para puntos en los que no sea posible instalar punto de agua por condiciones de infraestructura o según el volumen y riesgo de cada alimento. Consulte con el supervisor de pabellón, cuál es el punto autorizado (poceta) más cercano para el lavado de los implementos de aseo del stand, es importante que no utilice estos puntos o los baños para el lavado de manos y utensilios de cocina.

- Garantiza el almacenamiento de objetos personales (Ropa, zapatos, maletas, cascos, etc.), separados del área de preparación, degustación y almacenamiento de alimentos.
- Garantiza el correcto almacenamiento de implementos de aseo y productos químicos, utilizados para la limpieza y desinfección, separados del área de preparación, degustación y almacenamiento de alimentos. (Evite guardar estos elementos en cajas de cartón, o en contacto directo con el piso).

1.3. Equipos y Utensilios

1. Cuenta con equipos, utensilios, mesones, estantería y estibas de material sanitario: Acabado liso, no poroso, no absorbente y libre de defectos que eviten contaminación del alimento.
2. El stand cuenta con canecas en material sanitario, con tapa y bolsa para el almacenamiento de residuos generados, garantizando la separación en la fuente acorde al plan de saneamiento de Corferias. (Orgánicos: caneca con tapa y bolsa verdes, Ordinarios: caneca con tapa y bolsa negras Reciclables: Caneca con tapa y bolsa blancas (si aplica por volumen) y cuando sea aplicable Peligrosos/biosanitarios: Caneca con tapa y bolsa rojas), además, tiene documentado el protocolo de higienización de estas y ha definido frecuencias para la evacuación de los residuos a los puntos fijos de Corferias.

   Nota 1: Para el caso específico de residuos peligrosos debe informar al supervisor de pabellón para que estos sean recolectados en el stand en los horarios y frecuencias establecidos por Corferias en la ruta sanitaria.
   Nota 2: Si su stand genera residuos de aceite de fritura, en ningún caso puede arrojarlo en los puntos de desagüe, por lo tanto, debe coordinar con el área de servicios, la recolección y evacuación (Este servicio no tiene costo).
   Nota 3: Los residuos especiales como madera, pintura, solventes, escombros, etc., cuya empresa de montaje no disponga adecuadamente, serán dispuestos por Corferias con un cobro adicional.

3. El stand que cuente con equipos de refrigeración, congelación o equipo para alimentos en caliente tipo samovar, debe tener un termómetro de alimentos, para que se tome la temperatura controlando el proceso realizado durante

Generado por Jhennifer Alexandra Sanchez Buitrago el 05/11/2026 04:17:35 pm - COPIA NO CONTROLADA

todo el servicio y se registre en una planilla; en el caso de servicios de catering debe tomarse la temperatura antes de liberar el servicio.

Nota: Los equipos utilizados para la preparación y conservación de alimentos deben encontrarse en óptimas condiciones de funcionamiento y limpieza antes del inicio de la operación, durante su desarrollo y al finalizar la prestación del servicio."

1.4. Requisitos Higiénicos de Operación

- Cuenta con jabón sin fragancia o neutro y toallas desechables, para realizar procedimiento de lavado de manos y tiene publicado el respectivo protocolo.
  Nota: No es posible usar únicamente el gel antibacterial para limpieza y desinfección de manos de los manipuladores, se requiere contar con punto de agua en caso de preparación, degustación o cualquier tipo de manipulación.

- El personal manipulador no debe tener heridas, irritaciones cutáneas o alguna evidencia de enfermedad que se pueda transmitir al alimento.
- El personal cuenta con dotación adecuada (gorro, cofia, tapabocas, uniforme de color claro sin botones, zapato cerrado) para la actividad realizada.
- No se permite el uso de joyas, relojes, aretes, anillos, manillas, collares u otros accesorios y el personal debe garantizar uñas cortas, sin esmalte, cabello recogido y no usar perfume, pestañas postizas, uñas acrílicas, maquillaje.
- Utilizar estibas plásticas para la ubicación de alimentos y menaje, no pueden estar en contacto directo con el piso.
- Los alimentos que se encuentran en exhibición o para la venta están debidamente cubiertos y protegidos de la contaminación y/o alteración por el medio exterior, retirados de sustancias químicas.
- El hielo para consumo humano debe provenir de agua potable, mantenerse en recipiente exclusivo (nunca el mismo donde se enfrían botellas) y manipularse con pala o utensilio, no con las manos

1.5. Empaque y Rotulado de Alimentos

El rotulado de los alimentos empacados debe contener la siguiente información visible, legible e indeleble (Evitando el uso de sticker): Registro, notificación o permiso sanitario otorgado por el INVIMA, (no aplica en trámite o con documentos radicados),

Nota 1: Se exceptúan del cumplimiento de este tipo de requisitos (documento sanitario de comercialización) los siguientes productos alimenticios:

- Los alimentos naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas y hortalizas frescas, miel de abejas, y los otros productos apícolas.
- Los alimentos de origen animal crudos refrigerados o congelados que no hayan sido sometidos a ningún proceso de transformación.
- Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados, para utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico en la elaboración de alimentos y preparación de comidas.
- Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia, para comercialización y consumo dentro de ese departamento deberán cumplir con las disposiciones que establece la Ley 915 de 2004 o la norma que la modifique, adicione o sustituya."

Nota 2: En caso de maquilar los alimentos con marca propia (agua, dulces, galletas, etc.), el alimento debe contar con rotulo (de acuerdo con la información descrita anteriormente) y/o con el empaque original del producto.
Nota 3: Tenga en cuenta que en la normatividad vigente no están definidos los alimentos artesanales.
Nota 4: El empaque de los alimentos no debe contener textos, ilustraciones o graficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, curativas y/o terapéuticas.

1.6. Condiciones de Almacenamiento y Conservación de Alimentos

- Si el alimento requiere refrigeración se debe conservar entre 4°C +/- 2°C.
- Si el alimento requiere congelación la temperatura debe ser de -18°C o menor.
- Si el alimento requiere estar caliente la temperatura de conservación es mayor de 60°C (140°F).
- Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse bajo parámetros de tiempos y temperaturas controladas para evitar el crecimiento de microorganismos y no podrán volverse a congelar. Además, se manipularán de manera que se minimice la

Generado por Jhennifer Alexandra Sanchez Buitrago el 05/11/2026 04:17:35 pm - COPIA NO CONTROLADA

contaminación proveniente de otras fuentes.
- Las materias primas e insumos que requieran ser almacenadas antes de entrar a las etapas de proceso, deben almacenarse en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.
- El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación de piso y pared de manera que se permita la inspección y procesos de limpieza, si es el caso.

1.7. Seguridad

Si usted se encuentra en área libre, debe garantizar la ubicación de un extintor multipropósito, debidamente señalizado y ubicado en base metálica, evitando el contacto directo con el piso.

2. Definiciones

- Alimentos: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden 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 especias. Entiéndase como materia prima, producto terminado, degustación o muestra.
- BPM Buenas Prácticas De Manufactura: Son los principios básicos y prácticos 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 en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.
- 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, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- NOTIFICACIÓN SANITARIA. Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano.
- PERMISO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.
- REGISTRO SANITARIO. Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.
- DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN. Es el tratamiento fisicoquímico 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 sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.
- Área libre: Entiéndase como el espacio físico ubicado fuera de los pabellones.
- Residuos Orgánicos: Todos aquellos residuos que son biodegradables se componen naturalmente y tiene la propiedad de poder desintegrarse o degradarse rápidamente, transformándose en otra materia orgánica. Los residuos orgánicos se componen de restos de comida y restos vegetales de origen domiciliario.
- Residuos Ordinarios: Son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades y que no son susceptibles de recuperación o reciclaje.
- Residuos Aprovechables: Son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades y que son susceptibles de recuperación o reciclaje.
- Residuos Peligrosos: Son todos aquellos residuos que por sus propiedades intrínsecas representan riesgos para la salud y el medio ambiente.

3. Normatividad

Para ampliación de la información de los requisitos a cumplir puede consultar la normatividad aplicable vigente, en la página del observatorio de salud ambiental en el siguiente link:

http://biblioteca.saludcapital.gov.co/ambiental/index.shtml?s=5&linea=5

- Ley 9 de 1979: Código Sanitario Nacional, por el cual se dictan medidas sanitarias.
- Resolución 2674 de 2013: Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas que fabriquen, envasen,

Generado por Jhennifer Alexandra Sanchez Buitrago el 05/11/2026 04:17:35 pm - COPIA NO CONTROLADA

almacenen, transporten, comercialicen alimentos y materias primas para consumo humano.
- Resolución 5109 de 2005: Requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos empacados para consumo humano.
- Resolución 719 de 2015: Establece la clasificación de los alimentos según su riesgo en salud pública.
- Resolución 810 de 2021: Establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetad nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.
- Resolución 2492 de 2022: Modifica la Resolución 810 de 2021, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasado y empacados para consumo humano.
- Decreto 1686 de 2012: Por el cual se establece el reglamento técnico, para el manejo de bebida alcohólicas para consumo humano.
- Decreto 162 de 2021: Modifica el Decreto 1686 de 2012.

Generado por Jhennifer Alexandra Sanchez Buitrago el 05/11/2026 04:17:35 pm - COPIA NO CONTROLADA