



FORMATO TÉCNICO FT- 05 CONDICIONES TÉCNICAS Y SANITARIAS BODEGAS DE ALMACENAMIENTO



MinAgricultura
Ministerio de Agricultura
y Desarrollo Rural

Las bodegas de almacenamiento que utilice el comitente vendedor deberán cumplir con los siguientes requisitos generales:

LOCALIZACIÓN

Deben estar localizadas en lugares que estén lejos de focos de insalubridad o riesgo de contaminación tales como:

- Accesos y alrededores con maleza, desechos sólidos o aguas estancadas.
- Rellenos sanitarios.
- Plantas de tratamiento de aguas residuales, corrientes de agua o cuerpos de agua en general contaminados.
- Bodegas y centros de reciclaje de materiales
- Fábricas y bodegas que produzcan o almacenen productos químicos peligrosos para la salud o para la inocuidad de los alimentos.
- Fabricas, almacenes o centros de trabajo que emitan o produzcan efluentes contaminantes como son material particulado, aguas residuales no tratadas, gases, vapores, lixiviados, etc., que puedan ser peligrosos para la salud o afectar la inocuidad de los alimentos.

Deben estar sobre vías con bajo flujo vehicular o en centros logísticos especialmente diseñados para propósitos de almacenaje y distribución. En cualquier caso, debe contar con las áreas de maniobra y estacionamiento de vehículos que garanticen la no obstaculización del tráfico normal de las vías aledañas.

Las vías de acceso a las bodegas deben ser pavimentadas para evitar ambientes contaminados con polvo y otros materiales particulados.

CONDICIONES GENERALES Y ÁREAS REQUERIDAS

- El edificio debe ser cerrado debidamente protegido de la contaminación externa evitando acceso de aves o roedores o del ingreso de personas no autorizadas.
- Las dimensiones de las bodegas de almacenamiento principal deben garantizar que se pueda almacenar técnica y organizadamente la totalidad del producto destinado a atender un ciclo de entregas a los puntos que se atenderán desde cada una de ellas o, con capacidad para contener la cantidad máxima posible de producto, de acuerdo con la programación de producción, liberación y despachos.



FORMATO TÉCNICO FT- 05 CONDICIONES TÉCNICAS Y SANITARIAS BODEGAS DE ALMACENAMIENTO



MinAgricultura
Ministerio de Agricultura
y Desarrollo Rural

- Adicional al área de almacenamiento de producto disponible, deben contar con un área para almacenar devoluciones, y producto no conforme, la cual debe estar aislada del área de almacenamiento principal.
- Debe contar con áreas de recepción y de alistamiento de despachos suficientes para garantizar operaciones ágiles y seguras.
- Debe contar con los muelles de cargue y descargue que se requieran para garantizar una operación ágil y sin obstáculos.
- Debe contar con iluminación suficiente, que permita leer con claridad los rótulos de los productos.
- Debe contar con servicios sanitarios, separados hombres de mujeres (si aplica), aislados de las áreas de almacenamiento..
- Debe contar con área de vestideros (separados hombres de mujeres, en caso de requerirse). Los vestideros deberán estar separados físicamente de los servicios sanitarios.
- Debe contar con área de almacenamiento de productos de limpieza y desinfección.
- El área para el almacenamiento de residuos sólidos debe estar separada de las demás áreas.
- Todas las áreas de la bodega de almacenamiento deben estar debidamente identificadas y señalizadas. Los pisos deben estar demarcados identificando plenamente las áreas de almacenamiento y las de manipulación.
- Las rutas de evacuación y los puntos de encuentro deben estar identificados y señalizados.
- Sistema contra incendio dotado con los elementos debidamente demarcados e identificados. Las áreas en que se instalen los equipos contra incendio deben mantenerse, en todo momento, libres de obstrucción.
- Debe estar dotada con botiquín de primeros auxilios accesible a todo el personal en caso de emergencia. Las áreas en que se instalen el o los botiquines deben mantenerse, en todo momento, libres de todo tipo de obstrucción.

CONDICIONES SANITARIAS

Debe cumplir con los requerimientos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 así:

- Concepto sanitario favorable expedido por la autoridad sanitaria con competencia territorial sobre el sitio de almacenamiento. Este concepto debe ser específico para el almacenamiento de alimentos.
- Certificación de control de plagas vigente y expedida por una entidad certificada.



FORMATO TÉCNICO FT- 05 CONDICIONES TÉCNICAS Y SANITARIAS BODEGAS DE ALMACENAMIENTO



MinAgricultura
Ministerio de Agricultura
y Desarrollo Rural

- Pisos y paredes en materiales no porosos y libres de grietas y filtraciones. Los pisos deben ser en material antideslizante.
- Techos en buen estado, sin goteras ni filtraciones.
- Lámparas protegidas con mallas o pantallas que impidan la contaminación física del alimento en caso de rotura.
- Las condiciones que dieron origen al concepto sanitario favorable deben conservarse durante todo el tiempo que duren las operaciones.
- Plan de saneamiento que incluya los siguientes programas, todos ellos documentados e implementados, con registros que permitan comprobar la aplicación de las respectivas actividades:
 - Programa de limpieza y desinfección.
 - Programa de control de plagas (artrópodos, roedores y otros animales)
 - Programa de manejo de residuos.
- Programa de capacitación permanente y específica para el manejo de productos lácteos, con registros de aplicación en que conste la asistencia de todo el personal que labore en la bodega respectiva.
- Los servicios sanitarios deben estar dotados de papeleras con tapa, papel higiénico, toallas desechables y jabón líquido anti-bacterial.
- Los vestideros deben contar con casilleros en cantidad acorde con el número de personas que trabajen en la bodega.
- La ropa de trabajo deberá ser de color claro, con calzado cerrado antideslizante y permanecer en perfecto estado de aseo. Esta ropa de trabajo debe ser exclusiva para laborar en la bodega.
- La ropa de trabajo para realizar las rutinas de limpieza, desinfección y disposición de residuos, así como la utilizada para manipular productos devueltos y no conformes debe ser diferente a la de manipulación de los productos en buen estado.
- Todo el personal que labore en la bodega debe contar con exámenes de laboratorio (KOH, Frotis de Garganta, Materias Fecales y Prueba Serológica), y certificado médico de ingreso que establezca la aptitud del empleado para manipular alimentos.
- Todo el personal que labora en bodega debe mantener sus manos limpias y en el caso de uso de guantes estos se deben mantener limpios y en buen estado.
- Todo el personal debe mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- El personal de bodega no debe hacer uso de joyas (aretes, pulseras, anillos), ni relojes.
- El personal de bodega debe evitar fumar, toser, comer o beber dentro de las áreas de almacenamiento.
- El personal debe mantener el cabello recogido totalmente.



FORMATO TÉCNICO FT- 05 CONDICIONES TÉCNICAS Y SANITARIAS BODEGAS DE ALMACENAMIENTO



MinAgricultura
Ministerio de Agricultura
y Desarrollo Rural

- Todo el personal que trabaje en bodega deberá poseer y portar el carnet que lo certifica como manipulador de alimentos, expedido por la autoridad territorial competente o entidad autorizada por esta.
- En las diversas áreas de la bodega deberán instalarse afiches o habladores alusivos a la aplicación de las Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos, así como el almacenamiento y manejo específico de los productos lácteos entregados, como parte de la capacitación permanente.

EQUIPOS DE TRABAJO

- En caso de utilizar estanterías, estas deben ser adecuadas y tener la resistencia, disposición geométrica y anclajes adecuados para garantizar su estabilidad. Estas deben estar bien pintadas y libres de corrosión.
- Disponer de equipo montacargas que permita manipular el producto estibado, de acuerdo con la altura de las estanterías o de la plataforma de cargue y descargue con relación a los vehículos.
- Disponer de carretillas manuales o hidráulicas para garantizar operaciones de movilización interna, cargue y descargue ágiles y seguras, en caso de ser requeridas.

PERSONAL

- Todo el personal que labora en la bodega debe contar con afiliación al sistema de seguridad social y sobre sus salarios deberán realizarse los aportes parafiscales de ley.
- Los aportes a la seguridad social deberán hacerse de forma oportuna, de acuerdo con los plazos establecidos, para garantizar el reconocimiento de las prestaciones económicas a que tengan derecho en caso de incapacidad.
- El personal afectado por una enfermedad transmisible o por una herida o lesión que pueda afectar la inocuidad de los alimentos, no podrá trabajar en la bodega.
- El personal de bodega que deba levantar manualmente cargas debe contar con la dotación requerida para mitigar los riesgos de salud que se derivan de esta actividad.
- Cuando se realicen trabajos en altura, el personal que desarrolle estas actividades deberá contar con arneses de seguridad, líneas de vida y casco de seguridad.
- Cuando se disponga de estanterías o se almacenen productos a una altura mayor a 1,70 metros, todo el personal de bodega deberá usar casco de seguridad de forma permanente.
- El personal que manipule cargas debe hacerlo utilizando guantes de seguridad

Las operaciones de almacenamiento deberán cumplir con las siguientes condiciones:



FORMATO TÉCNICO FT- 05 CONDICIONES TÉCNICAS Y SANITARIAS BODEGAS DE ALMACENAMIENTO



MinAgricultura
Ministerio de Agricultura
y Desarrollo Rural

- El almacenamiento de los productos, se realizará de manera que garantice su calidad e inocuidad, minimice su deterioro y evite aquellas condiciones que puedan afectar la higiene, funcionalidad e integridad de los mismos. Además se deberán identificar claramente para conocer su procedencia, calidad y vida útil.
- El almacenamiento de los productos se debe realizar ordenadamente en pilas o estibas de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación.
- Las estibas deben permanecer limpias y sin deterioro.
- El almacenamiento de los productos devueltos por fecha de vencimiento caducada deberá realizarse en un área o depósito exclusivo para tal fin; este depósito deberá identificarse claramente, se llevará un registro en el cual se consigne la fecha y la cantidad de producto devuelto, las salidas parciales y su destino final. Estos registros estarán a disposición del COMITENTE COMPRADOR y la autoridad sanitaria competente.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro de la bodega, deben estar totalmente aislado del producto y etiquetarse adecuadamente con un rotulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo.