



GOBIERNO MUNICIPAL

ZIPAQUIRÁ

CALIDAD DE VIDA

PRIMER FORO DE COMUNICACIÓN DEL RIESGO EN SALUD DESDE LA DIMENSIÓN DE
SALUD AMBIENTAL 2022
YEIMY LORENA NIETO CASTILLO - INGENIERA DE ALIMENTOS



GOBIERNO MUNICIPAL

ZIPAQUIRÁ

CALIDAD DE VIDA

SECRETARÍA DE SALUD

<https://saludzipaquira.com/>



1. INSCRIPCIÓN DE LOS ASISTENTES
2. PALABRAS DE BIENVENIDA POR PARTE DEL SECRETARIO DE SALUD
3. INTERVENCIÓN POR PARTE DE LA DIMENSIÓN DE SALUD MENTAL
4. INTERVENCIÓN MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD
5. PRE TEST DE CONOCIMIENTO
6. PRESENTACIÓN DE VIDEO LEY 1801
7. PRESENTACION TEMA: «EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS»
8. RECESO
9. SEGUIMIENTO TEMA: «EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS»
10. RONDA DE PREGUNTAS
11. POST TEST DE CONOCIMIENTO
12. ENTREGA DE CERTIFICADOS



GOBIERNO MUNICIPAL

ZIPAQUIRÁ

CALIDAD DE VIDA

PROGRAMACIÓN



Programación del Primer Foro de Comunicación del Riesgo en Salud, desde la dimensión de Salud Ambiental 2022



Lunes, 12
de diciembre

Tema: expendio, almacenamiento y transporte de carne

Biblioteca Pública Regional de Zipaquirá

2:00 p.m.

Miércoles, 14
de diciembre

Tema: estéticas y afines, normatividad, plan de saneamiento básico, manejo de residuos - (barberías, salones de belleza, peluquerías, spa de uñas y escuelas de belleza).

Auditorio Casa Gabo

2:00 p.m.

Jueves, 15
de diciembre

Tema: veterinarias y afines, plan de saneamiento básico, manejo de residuos - (pet shop, consultorios o clínicas veterinarias).

Biblioteca Pública Regional de Zipaquirá

8:00 a.m.

Jueves, 15
de diciembre

Tema: establecimientos de preparación de alimentos (restaurantes, comidas rápidas, panaderías, cafeterías y afines) normatividad, plan de saneamiento básico.

Biblioteca Pública Regional de Zipaquirá

2:00 p.m.

Viernes, 16
de diciembre

Tema: expendio de bebidas alcohólicas, normatividad, plan de saneamiento básico, procedencia - (bares, licorerías, estancos y establecimientos que expendan licor).

Biblioteca Pública Regional de Zipaquirá

8:00 a.m.



GOBIERNO MUNICIPAL

ZIPAQUIRÁ

CALIDAD DE VIDA

MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD

1. Clausura temporal del establecimiento, que podrá ser total o parcial.
2. La suspensión total o parcial de trabajos o de servicios.
3. El decomiso de objetos y productos.
4. La destrucción o desnaturalización de artículos o productos, si es el caso.
5. La congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos, mientras se toma una decisión definitiva al respecto.



GOBIERNO MUNICIPAL

ZIPAQUIRÁ

CALIDAD DE VIDA

EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Decreto 1686 de 2012





VIDEO LEY 1801 DE 2016



<https://saludzipaquira.com/>



Ley 9 1979.

Art. 576. Medidas Sanitarias

Ley 715 de 2001

Ejercer IVC a bebidas alcohólicas

Decreto 1686 de 2012

Bebidas Alcohólicas

Resolución 1229 de 2013

Modelo de IVC

Decreto 162 de 2021

Modificaciones Decreto 1686 de 2012.



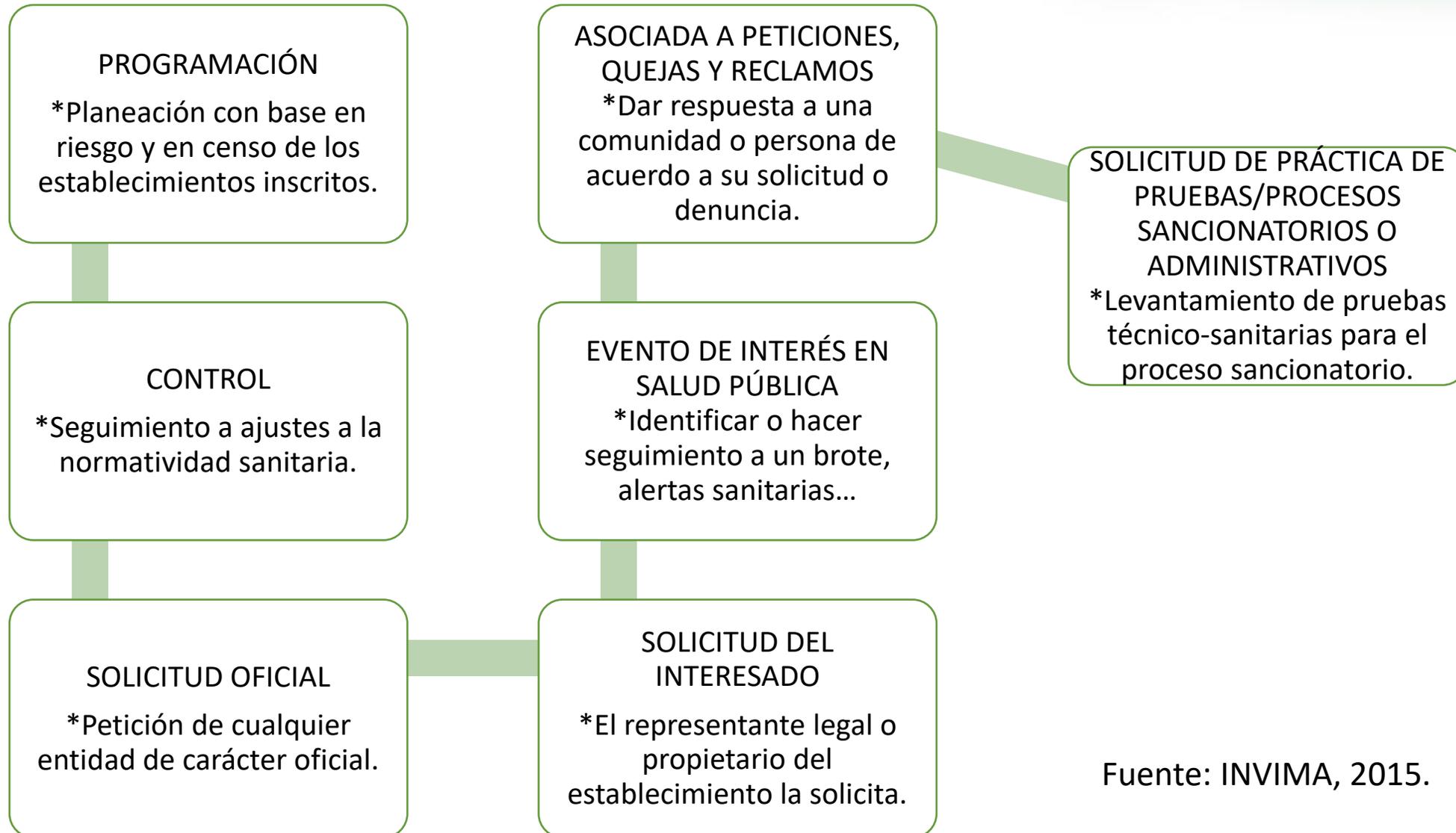
VIDEO DE PROCESO DE INSCRIPCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS

5 ETAPAS INSPECCIÓN SANITARIA



Fuente: INVIMA, 2015.

5 MOTIVOS VISITA INSPECCIÓN SANITARIA



Fuente: INVIMA, 2015.



ACTA	ESTABLECIMIENTOS EN LOS QUE SE APLICA
ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS.	<ol style="list-style-type: none">1. BARES2. DISCOTECAS3. CANTINAS4. TABERNAS5. CIGARRERÍAS6. LICORERAS7. WHISKERÍAS8. PROSTÍBULOS9. CLUBES SOCIALES

6 INSPECCIÓN SANITARIA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS



EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

Localización y
diseño

Condiciones de
pisos y paredes

Techo,
iluminación y
ventilación

Instalaciones
sanitarias

6 INSPECCIÓN SANITARIA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS



LOCALIZACIÓN Y DISEÑO

- Ubicación aislada de foco de insalubridad y contaminación.
- Accesos y alrededores limpios, superficies pavimentadas o fácil mantenimiento sanitario



- Edificación con separación física de áreas donde se elaboren.
- Tamaño adecuado
- Separación de vivienda, no dormitorio
- No presencia de animales.

CONDICIONES DE PAREDES Y PISOS

- Pisos resistentes, no porosos, no absorbentes, sin grietas.
- Inclinación para efectos de drenaje.
- Drenajes con protección y capacidad.



- Paredes en material resistente, impermeable, liso, sin grietas.

TECHO, ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN

- Techo diseño que evite acumulación de suciedad, desprendimiento de material.
- Iluminación natural y/o artificial .
- Las lámparas deben estar protegidas.



- Las aberturas para circulación de aire protegidas con mallas en material sanitario.

INSTALACIONES SANITARIAS

- Instalaciones sanitarias para hombres y mujeres, separadas del área de elaboración, mantener implementos de aseo para el higiene personal.



- Lavamanos en el área de procesos para el personal.
- Instalaciones para la limpieza de utensilios y equipos.

6 INSPECCIÓN SANITARIA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

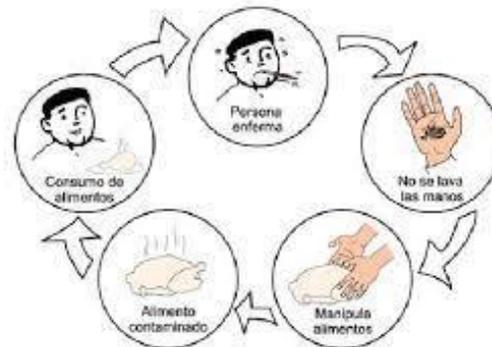


6 INSPECCIÓN SANITARIA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS



ESTADO DE SALUD

- Personal apto para manipular los productos.
- El establecimiento tendrá medidas necesarias para el personal con el fin de garantizar la inocuidad de los productos.
- Realizar seguimiento



- El personal que presente afecciones o enfermedades infecciosas será excluida de la manipulación.

PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

- Usar vestimenta de trabajo de color claro, cabello recogido y protegido, protección de nariz y boca.



- Usar calzado cerrado, mantener uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- No se permite el uso de anillos, artes, joyas .

6 INSPECCIÓN SANITARIA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS



EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

- Capacitación en temas higiénico sanitarios.
- Plan de capacitación continuo y permanente.
- Sin autorización a capacitadores bajo el Decreto 162 de 2021



- Avisos alusivos en las prácticas higiénicas.

6 INSPECCIÓN SANITARIA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS



6 INSPECCIÓN SANITARIA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS



CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS. SUPERFICIES DE CONTACTO CON LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

- Los equipos deben ser construidos , fácil operaciones de limpieza y mantenimiento.
- Equipos y superficies con material liso, no tóxicos, inertes, resistentes a la corrosión.

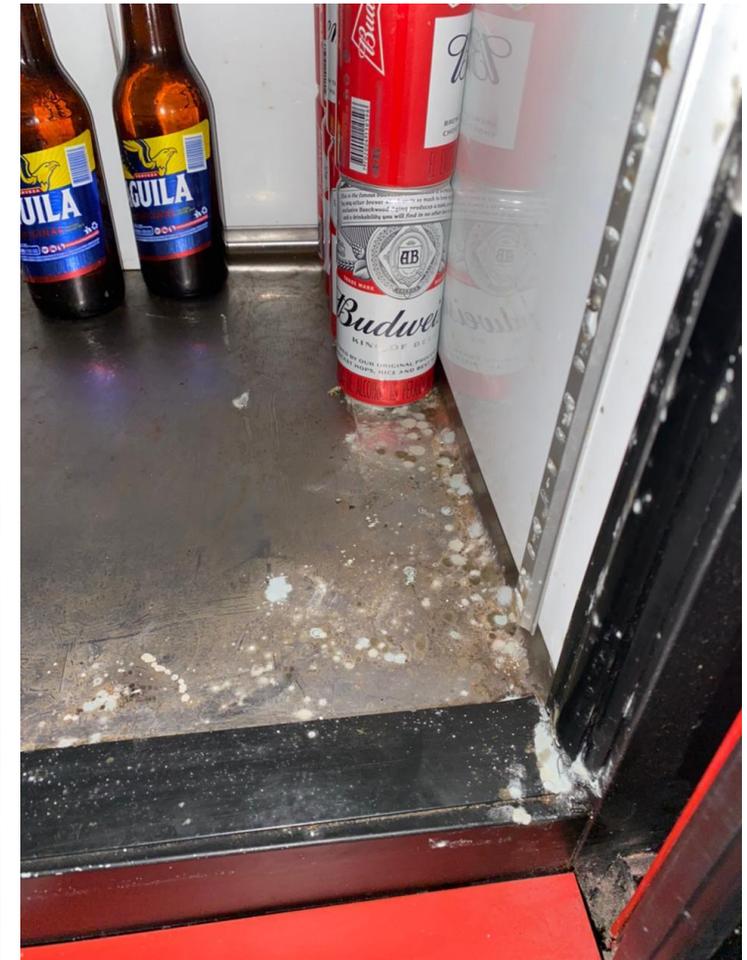


6 INSPECCIÓN SANITARIA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS



PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

- El diseño y ubicación de los equipos reduce el riesgo y con operaciones de limpieza evita la contaminación cruzada.



6 INSPECCIÓN SANITARIA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS



CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO



Limpieza y desinfección

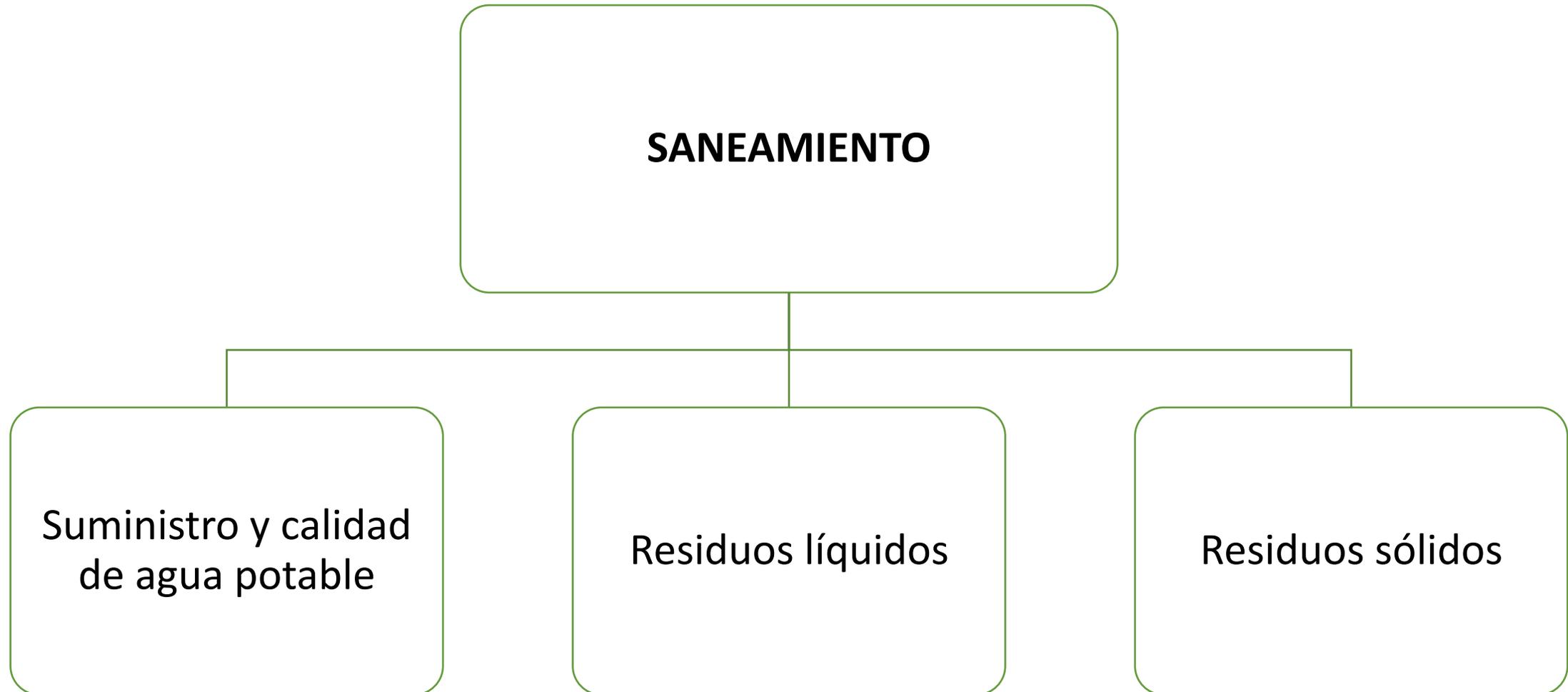


Almacenamiento de productos en pilas o estibas



Sitio exclusivo identificado para el almacenamiento de bebidas con fecha de vencimiento caducada

6 INSPECCIÓN SANITARIA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS





SUMINISTRO Y CALIDAD DEL AGUA

Uso de agua
potable para
los procesos

Lavado de
tanque cada
seis meses

Disponer de un
tanque de agua
potable con
capacidad
suficiente



RESIDUOS LÍQUIDOS



RESIDUOS SÓLIDOS

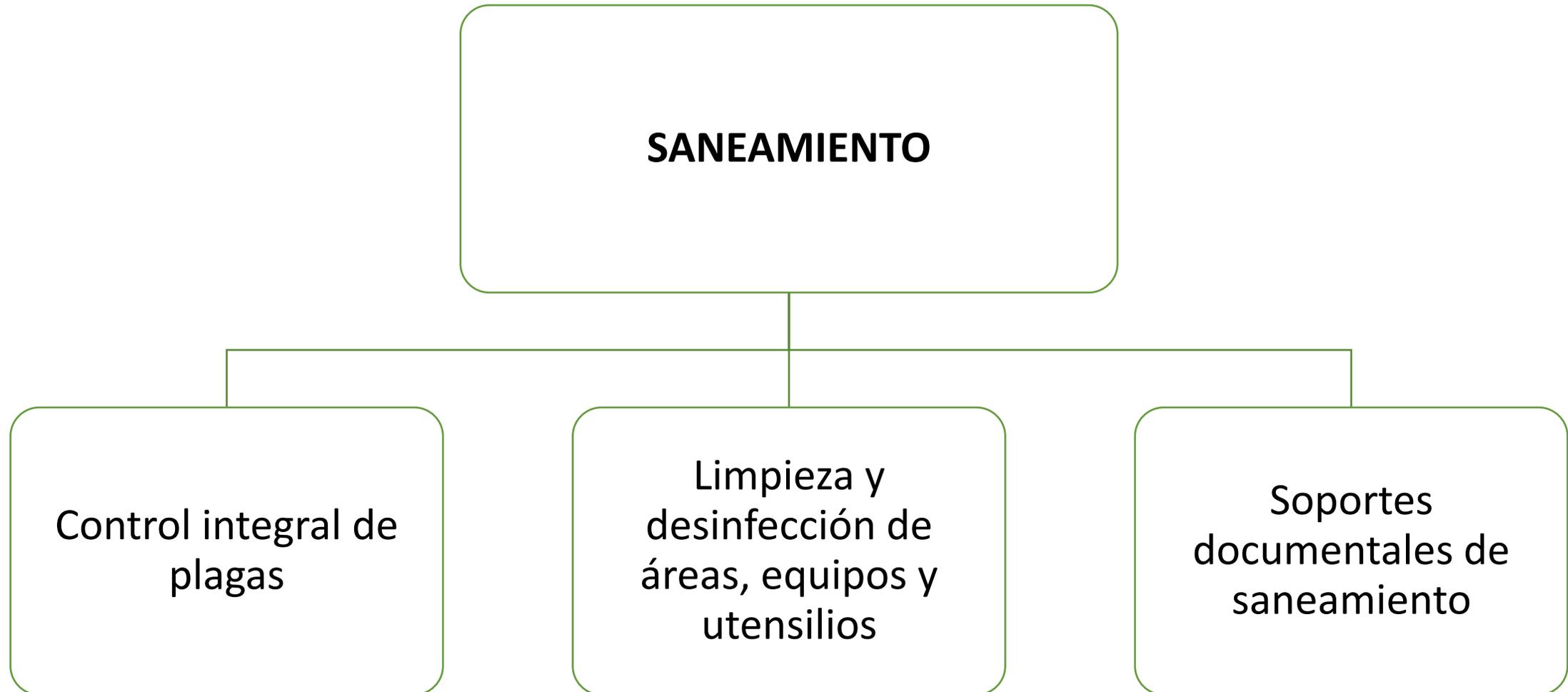


Remover frecuentemente los residuos,
para no generar olores y plagas



Disponer recipientes para la recolección
de residuos sólidos

6 INSPECCIÓN SANITARIA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS



CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS



Objeto de un programa de control, con énfasis en lo preventivo

Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios

Disponer de instalaciones adecuada para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo.



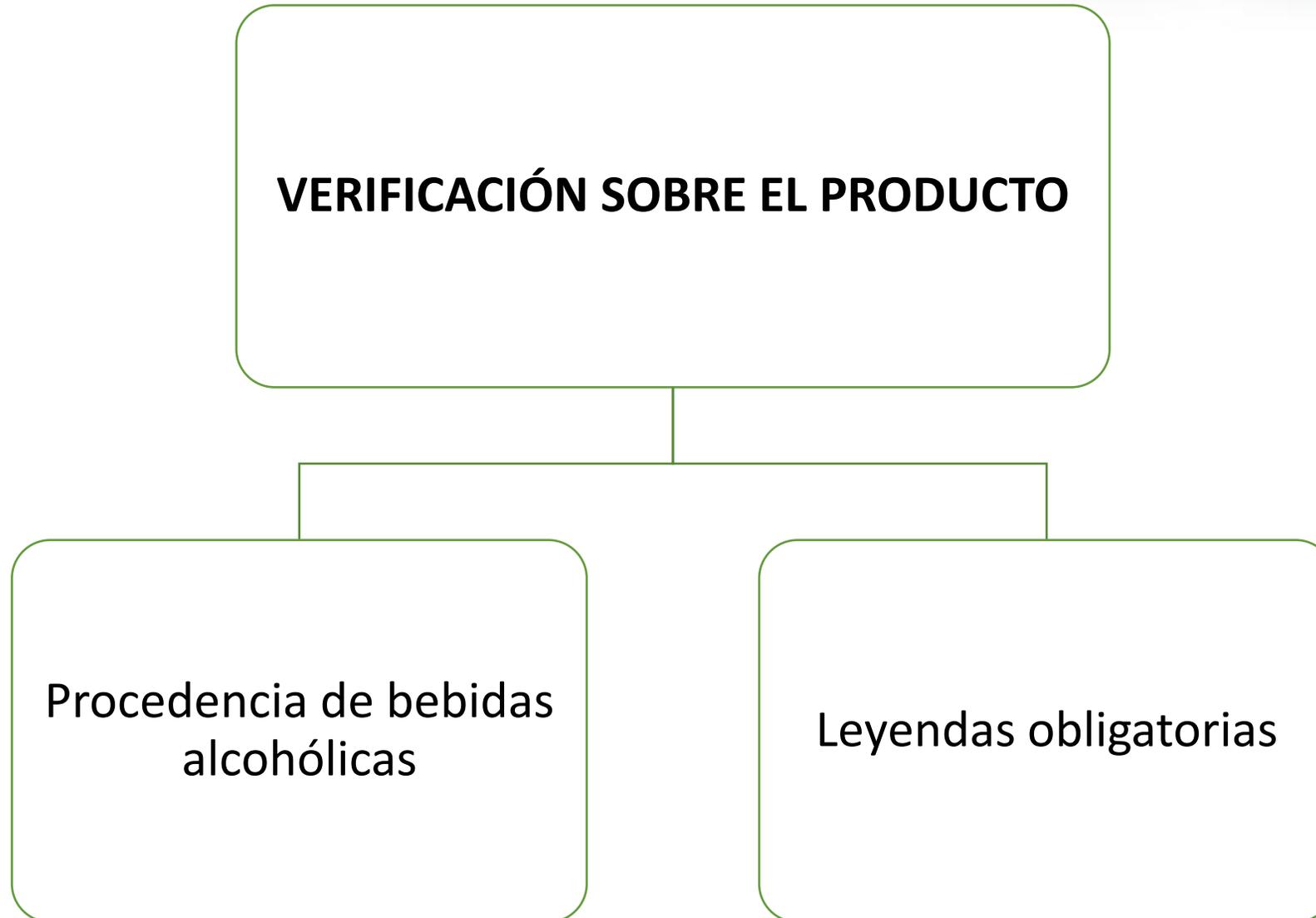
Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades del proceso y del producto.



6 INSPECCIÓN SANITARIA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS



6 INSPECCIÓN SANITARIA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS



PROCEDENCIA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Llevar registros para conocer el uso, procedencia, calidad y tiempo de vida útil.

INTERVENCIÓN LICORES DE
CUNDINAMARCA



LEYENDAS OBLIGATORIAS

Las bebidas alcohólicas deben declarar:

- El Exceso de Alcohol es Perjudicial para la Salud.
- Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.
- Hidratado o Envasado en Colombia.



6 INSPECCIÓN SANITARIA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS



GOBIERNO MUNICIPAL
ZIPAQUIRÁ
CALIDAD DE VIDA

ALERTAS SANITARIAS

ALERTA SANITARIA

Dirección de Alimentos y Bebidas

Alerta Sanitaria No. COAS-35-2022
Bogotá, 09 de diciembre de 2022

BEBIDAS ALCOHÓLICAS FRAUDULENTAS

Nombre de los productos: Aperitivo de aguardiente

Registros sanitarios: RSAD1944312 (No autorizado)

REG. SAN 273909 (No autorizado)

Fuente de la alerta: Denuncia

No. Identificación interno: AA221118



6 INSPECCIÓN SANITARIA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS



ALERTA SANITARIA

Dirección de Alimentos y Bebidas

Alerta Sanitaria No. COAS-32-2022
Bogotá, 02 de diciembre de 2022

BEBIDAS ALCOHÓLICAS FRAUDULENTAS Y FALSIFICADAS

No. Identificación interno: AA221117

Nombre del producto: Aperitivo saborizado a aguardiente, Aperitivo de aguardiente, Aperitivo saborizado a ron

Registro sanitario: 2009L-004295 (No autorizado)

Fuente de la alerta: Denuncia

ALERTAS SANITARIAS





<https://saludzipaquira.com/>

¡GRACIAS!