Alcaldía de Zipaquirá

SECRETARIA DE SALUD

Alcaldía de Zipaquirá

IV FORO DE COMUNICACIÓN DEL RIESGO EN SALUD AMBIENTAL

EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

JUNIO 09 DE 2025

IVÓN ASTRID RAMÍREZ RAMÍREZ

Alcaldía de Zipaquirá

REQUISITOS SANITARIOS DE IVC EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

ORDEN DEL DIA

1. Apertura y Bienvenida Secretaría de Salud
2. Bienvenida Alcalde Municipal
3. Requisitos Ley 1801 de 2016 – Secretaría de Desarrollo Económico Zipaquirá
4. Invitados (REPCO SAS y DIAGIO)
5. Ingreso a página web http://saludzipaquira.com
6. Estrategia autocontrol sanitario
7. Modelo de IVC Resolución 1229 de 2013
8. Normatividad Aplicable
9. Requisitos sanitarios
10. Plan de saneamiento y documentos aplicables
11. Semaforización sanitaria- Frecuencia de Inspección
12. Medidas Sanitarias de Seguridad
13. Estrategia de Ruido
14. Ley 1335 de 2009
15. Caso
16. Preguntas

1. Apertura y Bienvenida Secretaría de Salud

2. Bienvenida Alcalde Municipal

3. Ley 1801 de 2016

"Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana"

ARTÍCULO 87. Requisitos para cumplir actividades económicas

1. Uso del suelo
2. Matrícula mercantil de la Cámara de Comercio de la respectiva jurisdicción donde se desarrolle la actividad.
3. La comunicación de la apertura del establecimiento, al comandante de estación o subestación de Policía

Durante la ejecución de la actividad económica deberá cumplirse con los siguientes requisitos:

- ✓ Las normas referentes a los niveles de **intensidad auditiva.**
- ✓ Cumplir con los **horarios establecidos** para la actividad económica desarrollada.
- ✓ Las condiciones de **seguridad, sanitarias y ambientales** determinadas en el régimen de Policía.
- ✓ El **objeto registrado** en la matrícula mercantil y no desarrollar otra actividad diferente.
- ✓ Para aquellos establecimientos donde se ejecuten públicamente obras musicales causantes de pago, protegidas por las disposiciones legales vigentes sobre **derechos de autor**, mantener y presentar el comprobante de pago al día.

4. INVITADOS SECRETARÍA DE SALUD

- ✓ REPCO SAS
- ✓ DIAGIO

FUENTE: IMÁGENES GOOGLE PRODUCTOS DE LICOR, EMPRESAS

5. PÁGINA WEB SECRETARÍA DE SALUD

http://saludzipaquira.com

Ruta para conocer el directorio de funcionarios

Alcaldía de Zipaquirá

6. ESTRATEGÍA AUTOCONTROL SANITARIO

ESTRATEGIA AUTOCONTROL SANITARIO

El Plan de desarrollo municipal, acuerdo municipal 002 de 2024 “ZIPAQUIRÁ CREE, PROTEGE Y AVANZA 2024-2028”, destaca la importancia **de generar acciones para aumentar el número de establecimiento que mejoren su estatus sanitario a partir del conocimiento**, descrito en la línea estratégica Zipaquirá protege Sector Salud y Saber para salvar: Programa de conocimiento en Salud Pública.

Objetivo

Mejorar el estatus sanitario del municipio de Zipaquirá a partir de la gestión del conocimiento, **mediante acciones de asesoría, información y educación en función del riesgo asociado al uso y consumo en bienes y servicios**, para fortalecer las buenas prácticas sanitarias de los actores locales sujetos de inspección, vigilancia y control sanitario.

-Alcance

Contempla el desarrollo de acciones de información, asesoría y acompañamiento en proyectos de emprendimiento o reingeniería de procesos en objetos de inspección, vigilancia y control sanitario pequeños o medianos del municipio de Zipaquirá en función del riesgo asociado al uso y consumo de bienes y servicios para fortalecer las buenas prácticas sanitarias de los actores locales

Contribuye a la rendición de cuentas de manera permanente en la gestión territorial integral de salud, con el fin de fortalecer el conocimiento en interacción y tecnologías de la información.

Gestión realizada

En la vigencia 2024 se desarrolla en trabajo articulado entre la Secretaría de Salud y el Plan de Intervenciones Colectivas – PIC del Hospital Universitario de la Samaritana, Unidad funcional

Se proporción base de datos con concepto favorable con requerimiento cerca al 60% con el fin de realizar búsqueda activa

Se brinda capacitación al talento humano de HUS.

El 89% de los establecimientos intervenidos mejoraron su estatus sanitario

METODOLOGÍA

1. Socialización de la estrategia al comerciante.
2. Sí está de acuerdo se hará firmar un consentimiento informado.
3. Inicio del proceso de autocontrol sanitario.

DIAGNÓSTICO de condiciones sanitarias de instalaciones y procesos. **COMPROMISOS**

15 DÍAS DESPUÉS
Revisión de mejoras y compromisos.

15 DÍAS DESPUÉS
REVISIÓN FINAL
cumplimiento del diagnóstico.

SOLICITUD DEL CONCEPTO SANITARIO

30 DÍAS

7. MODELO IVC
Resolución 1229/2013

INSPECCIÓN

Verificación

Establecimientos vehículos y productos

Cumplimiento de requisitos de la normatividad sanitaria vigente

VIGILANCIA

Monitoreo

Establecimientos vehículos y productos

Cumplimiento de los parámetros establecidos

CONTROL

Intervención

Establecimientos vehículos y productos

Aplicación de correctivos sobre características o situaciones críticas o irregulares

FUENTE: MANUAL DE IVC INVIMA Resolución 1229 de 2013

7. MODELO IVC

1.Enfoque de Riesgo

- El análisis de riesgo con sus tres componentes:

- evaluación
- gestión
- comunicación

2. Enfoque de prevención.

- Prevenir los riesgos y anticiparse con la aplicación de medidas que eviten o reduzcan la aparición de los riesgos sanitarios

3. Enfoque sistémico basado en procesos.

- Conjuntos de actividades interrelacionadas o que interactúan para generar valor, las cuales transforman insumos en productos

4. Enfoques operativos viables e interconectados

- Interacciones de los procesos misionales implicados en el modelo de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario, con cada una de las fases de las cadenas productivas.

FUENTE: MANUAL DE IVC INVIMA Resolución 1229 de 2013

7. MODELO IVC

1. ¿Cuáles son las finalidades de las acciones de la IVC

De acuerdo a lo establecido en el articulo 5 de la Resolucion 1229 de 2013 las finalidades de las acciones de IVC son:

1. Promover la calidad de vida de la ciudadanía, involucrándola en los procesos de autocuidado, prevención y control de riesgos para la salud, asociados a los bienes y servicios de uso y consumo humano.
2. 2. Garantizar la máxima seguridad de los bienes y servicios de uso y consumo humano.
3. Garantizar la salubridad de los entornos ambientales de las cadenas productivas de bienes y servicios de uso y consumo humano.
4. Incorporar el enfoque de gestión integral del riesgo en todas las cadenas productivas que puedan afectar la salud de individuos y de la comunidad en general.
5. Orientar las acciones para el mejoramiento de la calidad de los bienes y servicios de uso y consumo humano.
6. Contribuir con la calidad requerida para la competitividad de bienes y servicios de uso y consumo humano.

FUENTE: MANUAL DE IVC INVIMA Resolución 1229 de 2013

8. NORMATIVIDAD SANITARIA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Ley 9 de 1979

•Por la cual se dictan medidas sanitarias". Código Sanitario Nacional. El Título V establece el Marco Legal General de los Alimentos.

Ley 715 de 2001, Título III

Define las competencias de las entidades territoriales de salud en materia de **salud pública**, acciones que se ejecutan a través de diferentes programas y estrategias, particularmente las acciones de **inspección, vigilancia y control**

•Resolución 1229 de 2013

Por la cual se establece **"el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano**

Decreto 1686 de 2012

Establece el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir las bebidas alcohólicas para consumo humano que se fabriquen, elaboren, hidraten, envasen, almacenen, distribuyan, transporten, comercialicen, expendan, exporten o importen en el territorio nacional

Decreto 162 de 2021

Es el documento que expide la autoridad sanitaria competente o quien haga sus veces, con el fin de certificar la aptitud del consumo humano de las bebidas alcohólicas o sus materias primas importadas o exportación el cual modifica al decreto 1686 de 2012

9. REQUISITOS SANITARIOS

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS

1. **EDIFICACION E INSTALACIONES**
   - 1.1. Localización y diseño
   - 1.2. Condiciones de pisos y paredes
   - 1.3. Techos
   - **1.4. Instalaciones sanitarias**

(D. 1686/2012 Art. 23. numerales 6.1, 6.2, 6.3. Articulo 84 y 85)

✓ Instalaciones sanitarias (D. 1686/2012 Art. 23. numerales 6.1, 6.2, 6.3. Articulo 84 y 85)

El establecimiento dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente, independientes para hombres y mujeres y dotados de elementos de aseo y limpieza para la higiene del personal.

Cuenta con lavamanos para la higiene del personal que manipule las bebidas alcohólicas, con grifos de accionamiento no manual.

2. PERSONAL MANIPULADOR DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

2.1. Estado de salud: apto para manipular alimentos

2.2. Prácticas higiénicas:

- **Higiene personal:** evitando la contaminación de las bebidas alcohólicas y superficies de contacto, materiales de envase y embalaje. Mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumen alimentos o bebidas, no fuman o escupen en las áreas donde sean manipulados las bebidas alcohólicas. Las personas encargadas del servido de las bebidas alcohólicas no manipulan dinero simultáneamente.

2.2. Prácticas higiénicas(D. 1686/2012 Art. 28 Numerales 1,2,3,4,5,6,7,8,9.

- ✓ **Dotación:** color claro, con cierre, cremallera o broche (no botones). el calzado es cerrado, de material resistente e impermeable.
- ✓ Cuando es necesario, el manipulador mantiene el cabello cubierto totalmente y usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación .
- ✓ Previo al inicio de sus actividades, se retiran todos los objetos que puedan caer en las bebidas alcohólicas, equipos o utensilios, como joyas, relojes u otros accesorios.
- ✓ Si se usan guantes para manipular las bebidas alcohólicas, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.

2.3. Educación y Capacitación (D. 1686/2012 Art. 27

EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

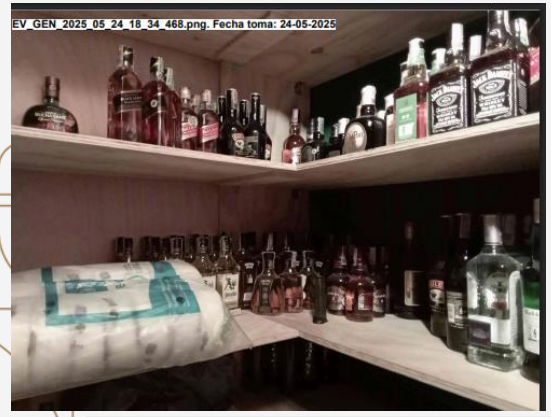
Las personas que trabajan en la Cadena de producción de bebidas alcohólicas deben cumplir con los siguientes requisitos:

Capacitación permanente en temas higiénico sanitario, en el manejo de estos y las tareas **específicas del proceso**. Las fábricas de bebidas alcohólicas deben contar con un **plan de capacitación** continuo y permanente para el personal manipulador desde el momento de su vinculación.

Esta capacitación **estará bajo la responsabilidad de la empresa** y podrá ser efectuada por esta o por personas naturales o jurídicas que cuenten conformación y experiencia en el área de Buenas Prácticas de Manufactura, prácticas de higiene y sistemas preventivos en bebidas alcohólicas.

3. Almacenamiento y Comercialización

3.1. Condiciones de equipos y utensilios y Superficies de contacto con las bebidas alcohólicas.
3.2. Prevención de la contaminación cruzada.
3.3. Condiciones de almacenamiento



4. PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

4. SANEAMIENTO

4.1. Suministro y calidad de agua potable.
4.2. Residuos líquidos.
4.3. Residuos sólidos.
4.4. Manejo integral de plagas.
4.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.
4.6. Soportes documentales de saneamiento.

4.6. Soportes Documentales de Saneamiento.

a. Limpieza y desinfección: Incluye las sustancias empleadas, concentración y forma de uso;
b. Desechos sólidos: Incluye el procedimiento de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación y disposición final.
c. Control de plagas: Incluye las diferentes medidas de control preventivo necesarias para el establecimiento.

DESINFECTANTE CON HIPOCLORITO DE SODIO COMERCIAL (5.25%)

Elementos a Desinfectar	Cantidad de Agua	Cantidad de Desinfectante	Tiempo de Acción
Utensilios y Equipos	1 litro	2ml – 4ml	5 – 10 min
Superficies	1 litro	4ml	10 – 15 min
Paredes, techos y pisos	1 litro	4ml – 6ml	10 – 15 min
Baños	1 litro	7ml – 8ml	10 – 15 min
Uniformes	1 litro	4ml	10 – 15 min
Ambientes	1 litro	6ml	----------

	FORMATOS PARA EL CONTROL DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	REF01
		PAG
Preparado por: Jorge A López Moreno – María A Contreras.		VERSION 001

FECHA	DIA	MES	AÑO			
EQUIPO	DETERGENTE DESINFECTANTE	DOSIS	FORMA DE APLICACIÓN	TIEMPO DE EXPOSICION	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
MESONES						
POSETAS						
UTENSILIOS						
LICUADORA						
ESTUFAS						
FREIDORAS						
ESTANTES						
NEVERAS						
RECIPIENTES						
CANASTAS						

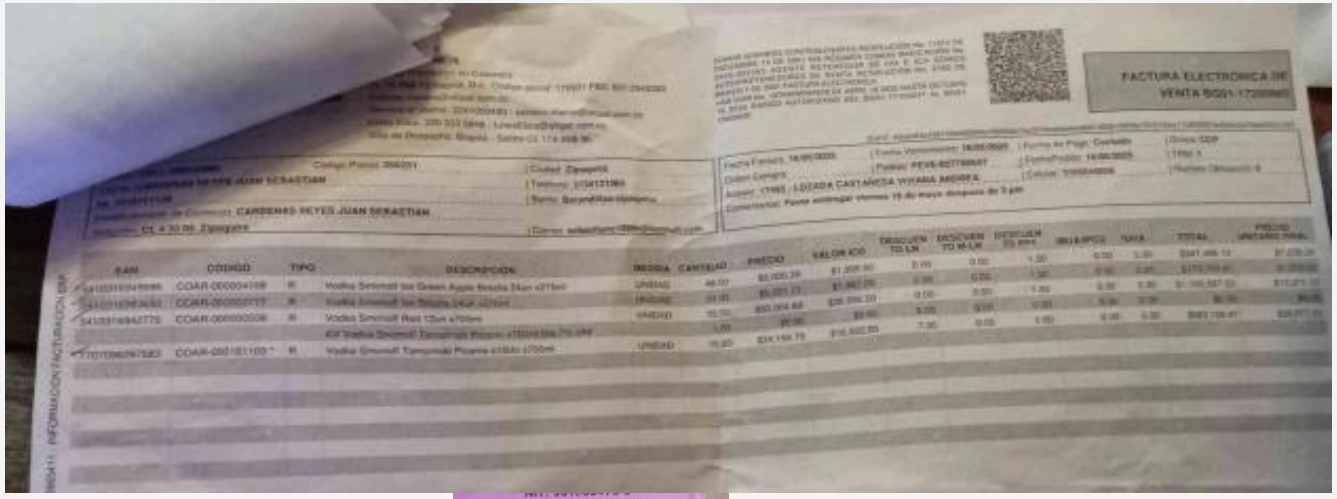
Planilla Limpieza Sanitarios Personal

MES:

Día	Hora	LIMPIEZA						ABASTECIMIENTO				REALIZÓ	VERIFICÓ
		Inodoros	Lavamanos	Espejos	Pisos	Paredes	Puertas	Papel Sanitario	Toallas	Jabón	Desodorante	*Nombre y Firma*	*Nombre y Firma*
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													

5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO

5.1 Procedencia de bebidas alcohólicas. Decreto 1686 de 2012. Artículo 46, 47. Artículo 82, Numeral 3.



5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO

5.2 Leyendas obligatorias. Decreto 1686 de 2012 Artículo 50.

11. SEMAFORIZACIÓN SANITARIA
EMISIÓN DE CONCEPTO SANITARIO

FAVORABLE

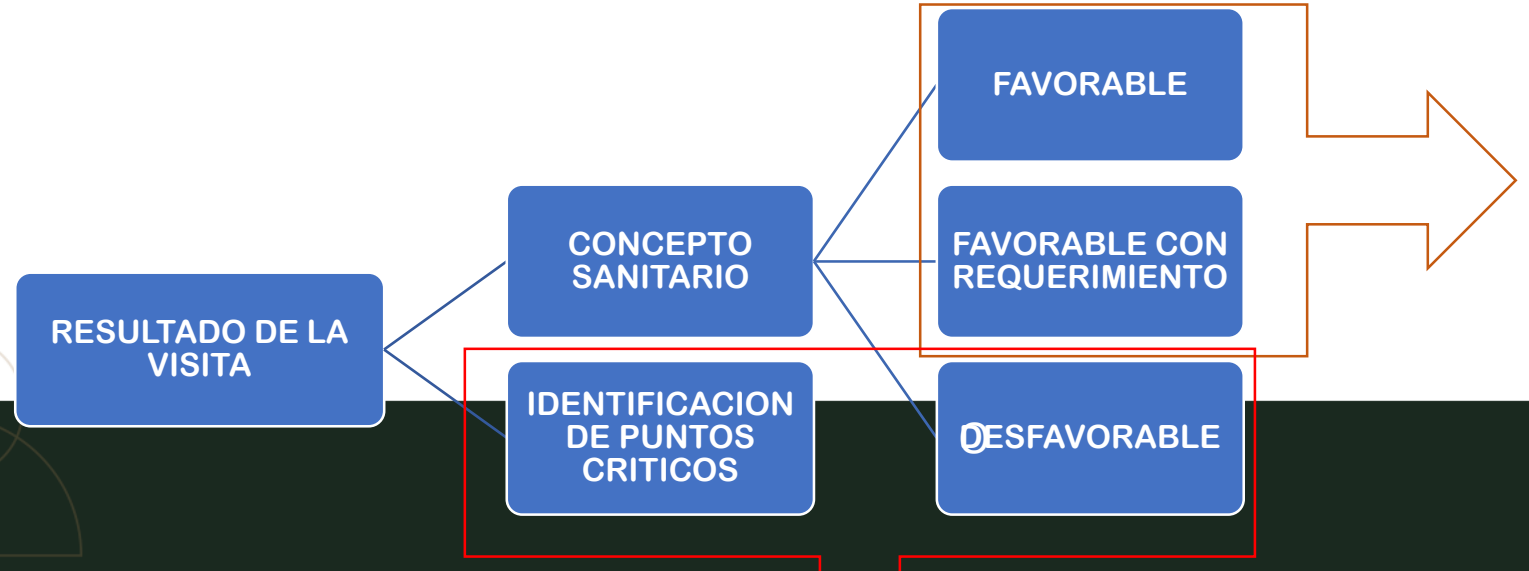
FAVORABLE CON REQUERIMIENTO

DESFAVORABLE

90%-100%	60 – 89,9%	MENOR 59,9% O PUNTO CRITICO

12. MEDIDAS SANITARIAS

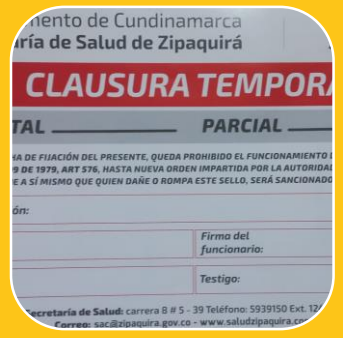
En caso de que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como **crítico** y calificado como Inaceptable (I), **independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido**, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la **MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD** respectiva.



Los incumplimientos que no afectan directamente la inocuidad o calidad de los productos comercializados deben ser ajustados por el establecimiento (acorde a tiempos).

Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad **TEMPORAL** → **PROCESO SANCIONATORIO**

TIPOS DE MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD



a. Clausura temporal, total o parcial o suspensión total o parcial de trabajos o servicios- **temporal**

b. Congelación o suspensión **temporal** de la venta o empleo de productos y objetos

c. Decomiso de producto

d. Destrucción o Desnaturalización de productos

LEY 9 DE 1979 ART 576 MSS - ART 577 PROCESO SANCIONATARIO

13. ESTRATEGIA DE RUIDO

LEY 2450 DEL 2025

Busca mejorar la calidad acústica del territorio y aplica a todos los habitantes del municipio de Zipaquirá

14. LEY 1335 DEL 2009 LEY 2354 DE 2024 RESOLUCIÓN 624 de 2025

Disposiciones por medio de las cuales se previenen daños a la salud de los menores de edad, la población no fumadora y se estipulan políticas públicas para la prevención del consumo del tabaco y el abandono de la dependencia del tabaco del fumador y sus derivados en la población colombiana.

PROHIBIDA LA VENTA DE TABACO Y SUS DERIVADOS A MENORES DE 18 AÑOS

15. CASO: EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

En el establecimiento **LA ÚLTIMA Y NOS VAMOS** en visita de la secretaría de salud, se encuentran los siguientes hallazgos:

- Excremento de ratón debajo de la nevera,
- No cuenta con las facturas de procedencia del licor.
- Posee el siguientes baño.

- ✓ Que haría usted como autoridad sanitaria?
- ✓ Que haría usted como propietario del establecimiento?

PREGUNTAS

¿Qué dudas tienes?
12
Glenfiddich
Glenfiddich

¿Tienes inquietudes o sugerencias?
HENDRICK'S
Glenfiddich
Glenfiddich

Gracias

Alcaldía de Zipaquirá

alcaldia@zipaquira-cundinamarca.gov.co

Alcaldía de Zipaquirá

alcaldiazipaquira