



Alcaldía de  
  
Zipa  
quirá

Secretaría de Salud



**V FORO DE  
COMUNICACIÓN  
DEL RIESGO EN  
SALUD AMBIENTAL**

**PREPARACIÓN DE  
ALIMENTOS**

**JUNIO 02 DE 2026**

**IVÓN ASTRID  
RAMÍREZ RAMÍREZ**





Alcaldía de  
**Zipa**  
**Quirá**

# REQUISITOS SANITARIOS DE IVC PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

# AGENDA

1. Video de introducción
2. Requisitos Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana"
3. Estrategia de ruido
4. Invitados: Profesor Alberto Alejandro Rincón - UDCA
5. Ingreso a página web <http://saludzipaquira.com>
6. Estrategia autocontrol sanitario (PIC)
7. Modelo de IVC
8. Normatividad
9. Requisitos sanitarios
10. Plan de saneamiento (video)
11. Semaforización sanitaria
12. Medidas Sanitarias de Seguridad
13. Estrategia de ruido
14. Ley 1335 del 2009 y Ley 2354 de 2024
15. Caso o Taller de Preparación de Alimentos





Alcaldía de  
**Zipa**  
**Quirá**

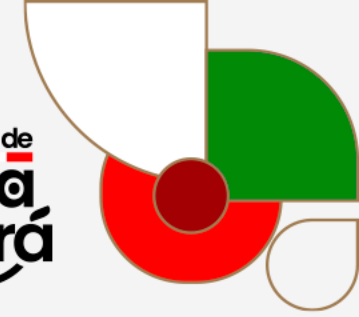
# APERTURA Y BIENVENIDA SECRETARÍA DE SALUD



Alcaldía de  
**Zipa**  
**quirá**

**REQUISITOS 1801 DE 2016**

**Escanea este código QR  
para que nos puedas  
decir que opinas sobre  
los avisos comerciales  
en Zipaquirá**



**Avisos Comerciales**

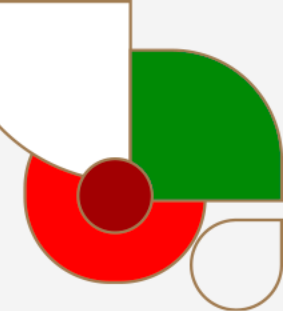


[secretariadedesarrollorural@zipaquirá-cundinamarca.gov.co](mailto:secretariadedesarrollorural@zipaquirá-cundinamarca.gov.co)

# 4. PÁGINA WEB SECRETARÍA DE SALUD saludzipaquira.com



Alcaldía de  
**Zipa  
Quirá**



La imagen muestra una captura de pantalla de la página web de la Secretaría de Salud de Zipaquira. En la parte superior, se encuentran los logos de la Alcaldía de Zipaquira y la Secretaría de Salud. El menú de navegación principal incluye: INICIO, SALUD PÚBLICA, ASEGURAMIENTO Y SERVICIOS, DIRECTORIO DE EPS/IPS, TRÁMITES Y SERVICIOS, y CONTACTO. El ítem 'SALUD PÚBLICA' está seleccionado y se ha desplegado un submenú con las siguientes opciones: Quiénes somos, Organigrama, Directorio de funcionario, Despacho, Dirección de Salud Pública, Dirección de Aseguramiento y Servicios, Salud Ambiental, y Convivencia Social y Salud Mental. Una ruta de navegación está marcada con los números 1, 2 y 3: 1 apunta a 'SALUD PÚBLICA', 2 apunta a 'Directorio de funcionario', y 3 apunta a 'Salud Ambiental'. Una flecha blanca apunta directamente al ítem 'Salud Ambiental'. En la parte inferior de la pantalla, se puede ver la barra de tareas del sistema operativo con el reloj indicando 9:55 p. m. el 7/06/2024.

Ruta para conocer el  
directorio de funcionarios



# ESTRATEGIA AUTOCONTROL SANITARIO

## Plan de Desarrollo Municipal

“ZIPAQUIRÁ CREE, PROTEGE Y AVANZA 2024-2028”



Acuerdo Municipal 002 del año 2024

**ESTRATEGIA DE  
AUTOCONTROL SANITARIO**



## Contextualización de las tres líneas de intervención

¿Qué se hace?



¿Cómo se hace?



¿Para qué se hace?

Fortalecer las capacidades técnicas de propietarios, representantes legales y encargados de los establecimientos en cuanto a su parte sanitaria

Acciones de asesoría, información y educación en cuanto al riesgo evidenciado de acuerdo a la actividad económica

Mejorar el estatus sanitario de los establecimientos del municipio de Zipaquirá

# TIPO DE POBLACIÓN

Censo (bases de datos) de establecimientos cuyo porcentaje sanitario sea cercano al desfavorable.

Inicialmente son establecimientos categorizados por el Ministerio de Salud con un enfoque de riesgo

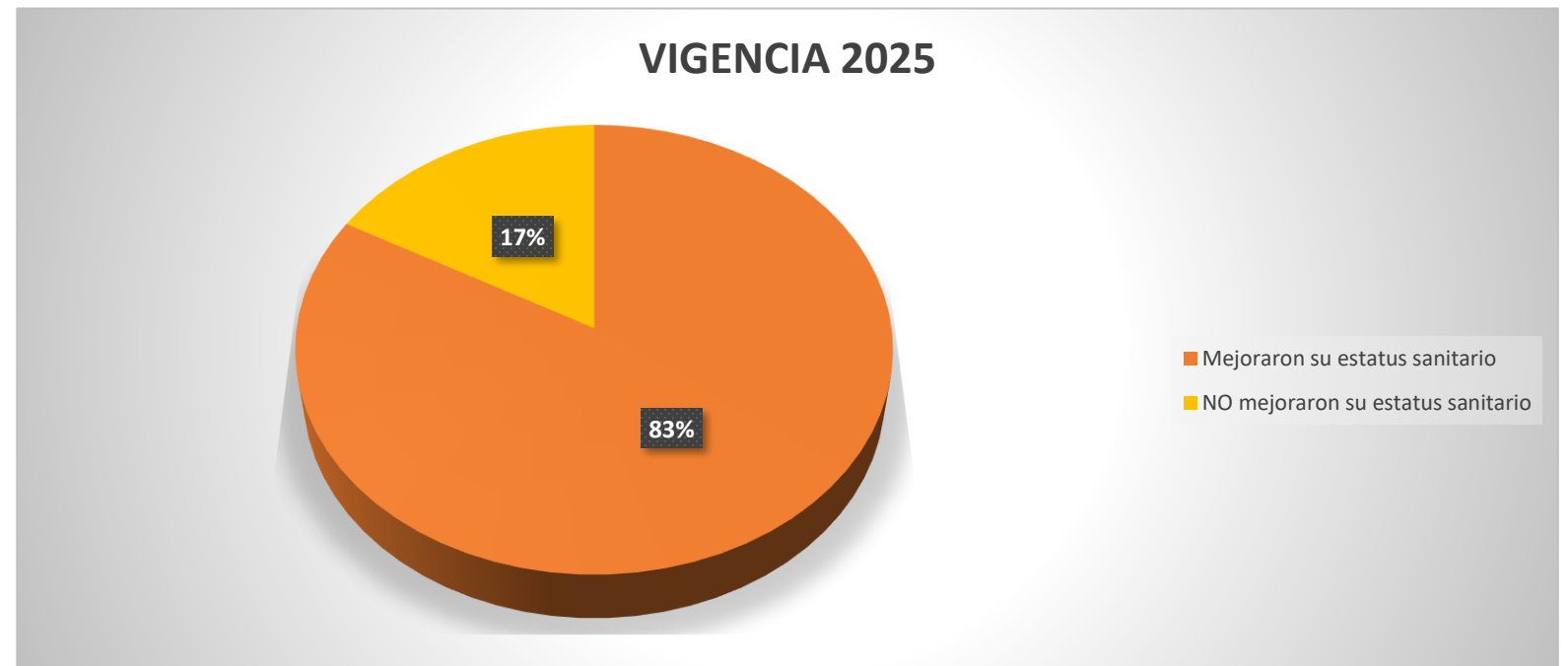
**BAJO**



# GESTIÓN REALIZADA

Vigencia 2025

CONCEPTO	TOTAL
MEJORARON EL ESTATUS SANITARIO	143
ACEPTARON LA ESTRATEGIA DE AUTOCONTROL	172





# NORMATIVIDAD IVC PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



Alcaldía de  
**Zipaquirá**



# El Plano de la Inocuidad

Guía Normativa y de Seguridad  
Alimentaria para Zipaquirá.

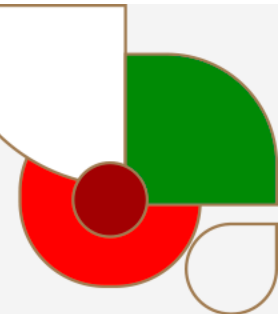
CONSTRUYENDO LA SALUD PÚBLICA DESDE LOS CIMIENTOS

SECRETARÍA DE SALUD

Cumplir con la normativa sanitaria no es solo una obligación legal; es un acto de respeto, ética y cuidado por la salud de cada habitante de Zipaquirá.



Alcaldía de  
**Zipaquirá**



# Los Cimientos: El Código Sanitario Nacional



**Por la cual se dictan medidas sanitarias.**  
Establece el Marco Legal General de los Alimentos en Colombia.  
Todo el sistema normativo de Zipaquirá nace de esta estructura fundacional.

El objetivo final es el cambio de conducta



0 1 10 20m

# Evolución de la Normativa Sanitaria: Garantizando la Salud Pública



1979

## Ley 09 de 1979: El Código Sanitario Nacional

Establece el marco legal general para la gestión y control de los alimentos.



1984 - 2007

## Regulación de Productos de la Pesca (1984)

El Decreto 561 reglamenta la captura, transporte y expendio de estos productos.



## Protección y Control del Agua (2007)

El Decreto 1575 y Res. 2115 definen el sistema de calidad para consumo humano.



2013 - 2022



## Requisitos Sanitarios Integrales (Res. 2674 de 2013)

Regula la fabricación, preparación, envase, almacenamiento y comercialización de alimentos.



## Nuevo Modelo de Inspección (Res. 1229 de 2013)

Establece el esquema de vigilancia y control para productos de consumo humano.



## Etiquetado Nutricional y Frontal (2021-2022)

Las Resoluciones 810 y 2492 modernizan la información visual para el consumidor.

## Resumen de las normas específicas de gestión de residuos y rotulado

	Norma	Enfoque Principal
	Resolución 5109 de 2005	Requisitos de rotulado para alimentos envasados y materias primas.
	Resolución 316 de 2018	Disposiciones para la gestión de aceites de cocina usados.
	Resolución 2492 de 2022	Actualización de advertencias frontales en alimentos empacados.



Alcaldía de  
**Zipaquirá**



# PILARES NORMATIVOS DEL CONTROL SANITARIO



## INVIMA (Autoridad Nacional)

Producción y procesamiento de alimentos.

Importación y exportación.

Plantas de beneficio animal (Mataderos).

Plantas de procesamiento de leche.

SECRETARÍA DE  
SALUD

## Secretaría de Salud (Autoridad Local)

Preparación de alimentos (Restaurantes).

Expendios de alimentos, carne y bebidas  
alcohólicas.

Transporte y almacenamiento local.

Centros de acopio de leche.



# El Cambio de Paradigma: Inspección Basada en Riesgo



Alcaldía de  
**Zipá  
Quirá**



## El Modelo IVC

Basado en el Manual de IVC INVIMA  
(Resolución 1229 de 2013).

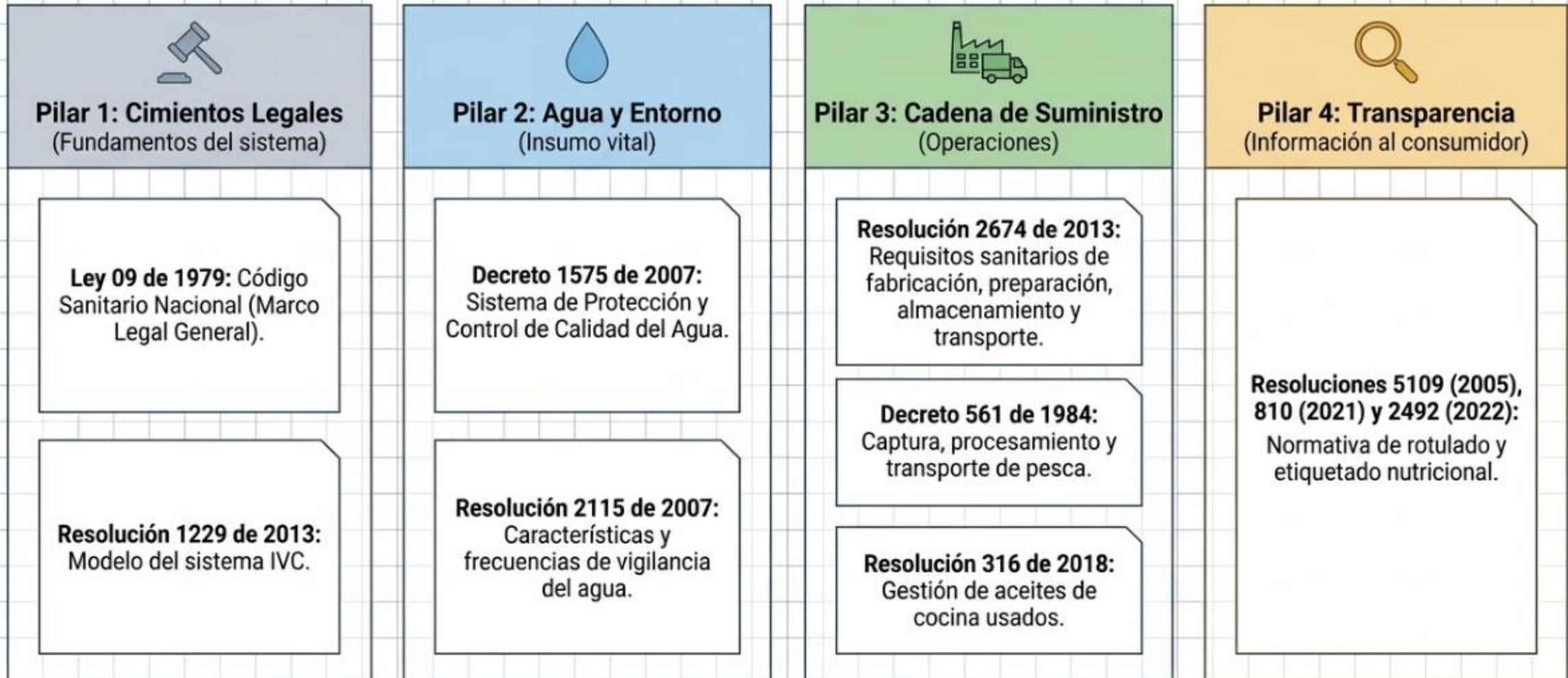
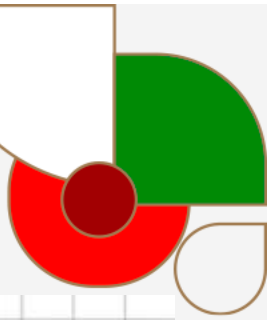
## ¿Qué significa?

Las autoridades ya no realizan controles aleatorios o puramente documentales. El modelo prioriza la vigilancia sobre las operaciones, productos y establecimientos que presentan un mayor impacto potencial en la salud pública.

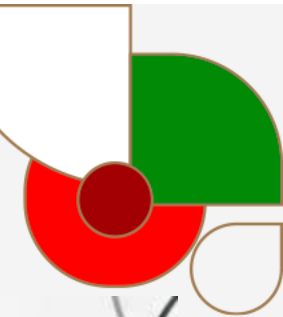


**La frecuencia y el rigor de la inspección dependen directamente del nivel de riesgo sanitario de su operación.**

# PILARES NORMATIVOS DEL CONTROL SANITARIO



# PILARES NORMATIVOS DEL CONTROL SANITARIO

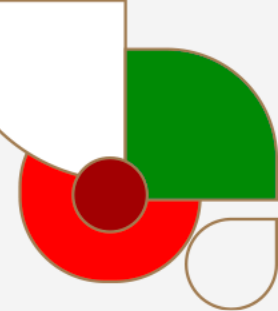


**Resolución 2674 de 2013**



“Requisitos sanitarios de actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.”

# MODELO DE INSPECCION VIGILANCIA CONTROL SANITARIO



## Enfoque de Riesgo

- El análisis de riesgo con sus tres componentes:
  - **evaluación**
  - **gestión**
  - **comunicación**

## Enfoque de prevención.

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

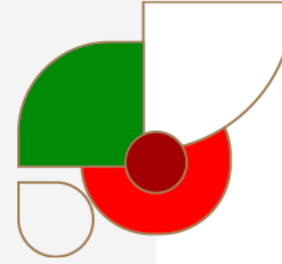
## Enfoque sistémico basado en procesos.

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

## Enfoque operativo viable e interconectado

- 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.

# DOCUMENTOS NECESARIOS PARA INSCRIBIR UN ESTABLECIMIENTO FRENTE A LA SECRETARIA DE SALUD



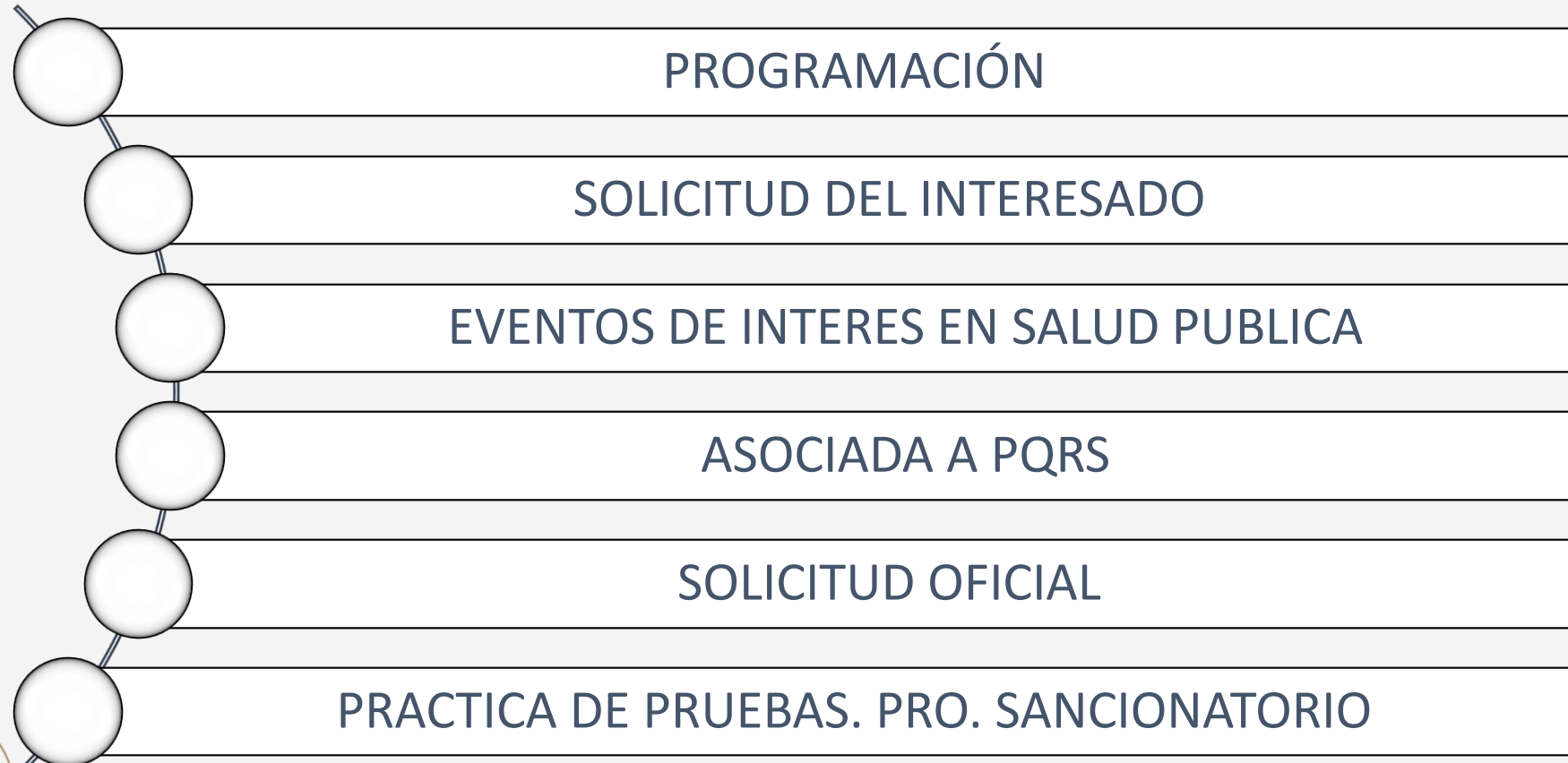
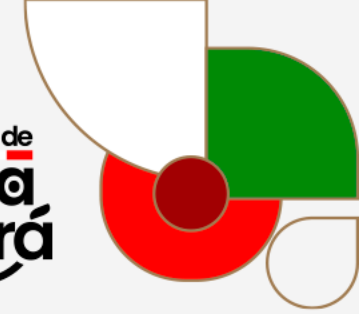
- Cedula de ciudadanía o documento de identidad
- Rut
- Cámara de comercio



**TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS TIENEN QUE ESTAR  
INSCRITOS**



# MOTIVOS DE LAS VISITAS DE INSPECCIÓN

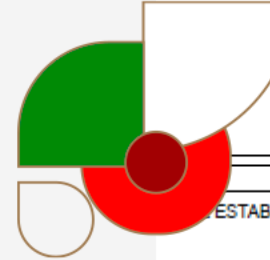


# 8. CONDICIONES SANITARIAS GENERALES DE FUNCIONAMIENTO

como ETS, la Secretaria de Salud de Zipaquirá utiliza el instrumento de **ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.**

durante el desarrollo de las inspecciones sanitarias, las cuales se divide en los siguientes segmentos evaluativos:

- 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES
- 2. EQUIPOS Y UTENSILIOS
- 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
- 4. REQUISITOS HIGIENICOS
- 5. SANEAMIENTO



ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS				
ESTABLECIMIENTO:		Restaurante <input type="checkbox"/>	Cafetería <input type="checkbox"/>	Paradería <input type="checkbox"/>
		Comidas rápidas <input type="checkbox"/>	Comedores <input type="checkbox"/>	CuB <input type="checkbox"/>
ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD				
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO				
SUBSECTOR				
RAZÓN SOCIAL				
CÉDULA / NIT		*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN		
NOMBRE COMERCIAL				
DIRECCIÓN		MATRÍCULA MERCANTIL		
DEPARTAMENTO		*MUNICIPIO		
CONCEPTO SANITARIO DE ÚLTIMA VISITA SANITARIA				
FECHA DE LA INSPECCIÓN	día / mes / año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS		
		DESFAVORABLE		
*MOTIVO DE LA VISITA				
PROGRAMACIÓN	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL	EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	
Especifique:				
EVALUACIÓN				
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar			
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar			
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar			
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.			
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores			
I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO				
DIFICULTAD DE IDENTIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
Identificación y diseño. Resolución 2674/2013, Artículo Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, numeral 6)	2	1	0	
Condiciones de pisos y redes. Resolución 2674/2013, Artículo Numeral 1, 2. Artículo 33, numerales 1, 2 y 3.)	2	1	0	

# 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

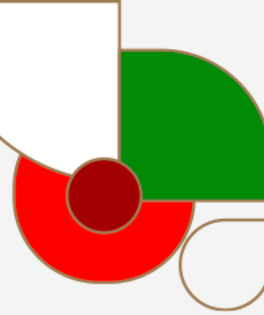


Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento.

Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad



Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras.



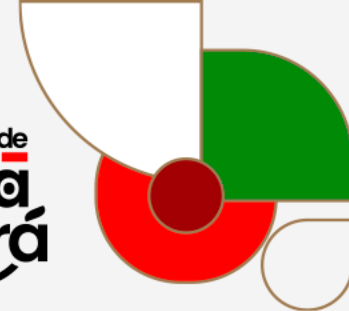
## LOCALIZACIÓN Y DISEÑO

Resolución 2674/2013:  
Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6;  
Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7.  
Artículo 33, Numeral 8)

# 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES



Alcaldía de  
**Zipaquirá**



Sus áreas deben ser independientes de cualquier tipo de vivienda y no pueden ser utilizadas como dormitorio.



No se podrán localizar junto a botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que puedan ser criaderos de insectos, roedores u otro tipo de plaga.



Se prohíbe el acceso de animales y la presencia de personas diferentes a los manipuladores de alimentos.

## LOCALIZACIÓN Y DISEÑO

Resolución 2674/2013:  
Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6;  
Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7.  
Artículo 33, Numeral 8)

# 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

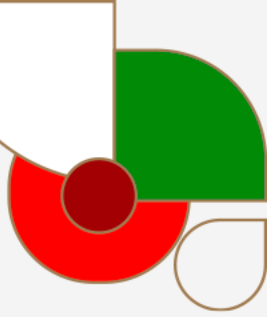


**Pisos:** contruidos con materiales sanitarios (no tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no deslizantes y acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección).

**Tuberías y drenajes** debe tener la capacidad y la pendiente requeridas para permitir una salida rápida y efectiva.



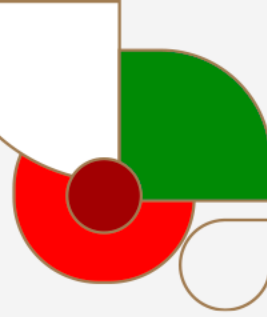
Los drenajes de piso con protección de rejillas y si se requieren trampas adecuadas para grasas y/o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.



## CONDICIONES DE PISOS Y DRENAJES

Resolución 2674/2013  
Artículo 7, Numeral 1, 2.  
Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.

# 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES



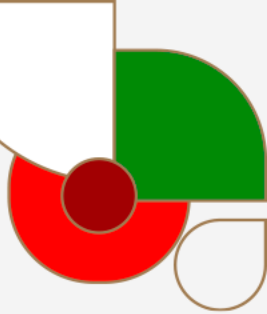
Deben ser de **colores claros, materiales sanitarios de fácil limpieza y desinfección.** Además, hasta una altura adecuada, las mismas deben poseer acabado liso y sin grietas, pueden recubrirse con material cerámico o similar o con pinturas plásticas que reúnan los requisitos antes indicados.

Las **uniones entre las paredes y entre estas y los pisos**, deben estar selladas y tener forma redondeada para impedir la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

## CONDICIONES DE PAREDES

Resolución 2674/2013  
Artículo 7, Numeral 1, 2.  
Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.

# EDIFICACIÓN E INSTALACIONES



Los techos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, la condensación, el desprendimiento superficial y además facilitar la limpieza y el mantenimiento.

En el caso de los falsos techos, las láminas utilizadas, deben fijarse de tal manera que se evite su fácil remoción por acción de corrientes de aire u otro factor externo ajeno a las labores de limpieza, desinfección y desinfestación.

En lo posible, no se debe permitir el uso de techos falsos o dobles techos, a menos que se construyan con materiales impermeables, resistentes, lisos, de fácil limpieza.



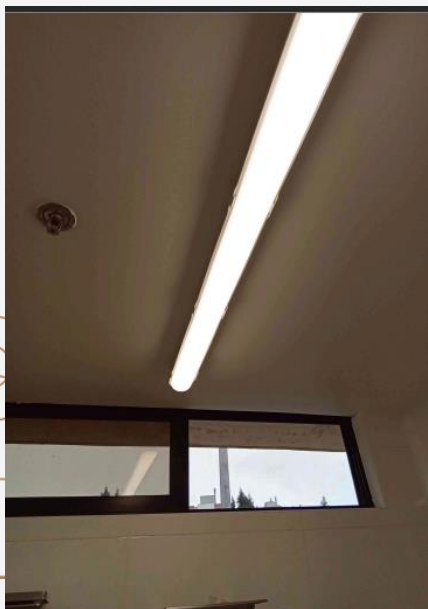
## TECHOS

Resolución 2674/2013  
Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8.  
Artículo 33, Numeral 4.

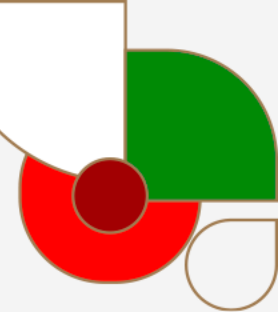
# 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES



Las ventanas y otras aberturas en las paredes deben construirse de manera tal que se evite la entrada y acumulación de polvo, suciedades, al igual que el ingreso de plagas y facilitar la limpieza y desinfección.



Las ventanas que se comuniquen con el ambiente exterior deben estar diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y estar provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación.



## VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS

Resolución 2674/2013

Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8.

Artículo 33, Numeral 4.

# 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES



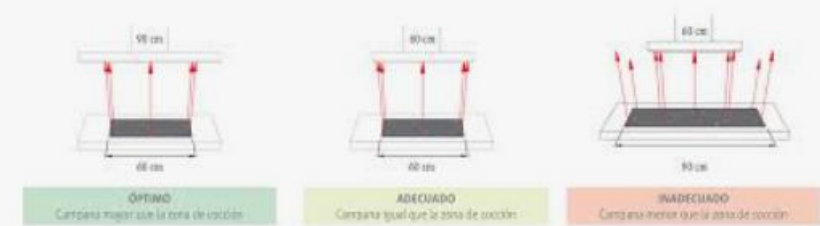
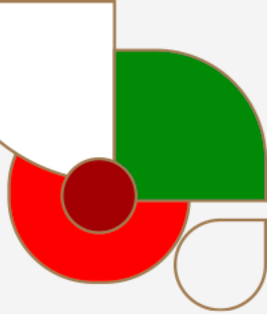
Las áreas de elaboración poseerán sistemas de **ventilación** directa o indirecta, los cuales no deben crear condiciones que contribuyan a la contaminación de estas o a la incomodidad del personal.



La ventilación debe ser adecuada para prevenir la **condensación** del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor.



Los sistemas de ventilación deben filtrar el aire y proyectarse y construirse de manera que el aire no fluya nunca de zonas contaminadas a zonas limpias, y de forma que se les realice **limpieza y mantenimiento periódico**.



## VENTILACIÓN

Resolución 2674/2013  
Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8.  
Artículo 33, Numeral 4.

# 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

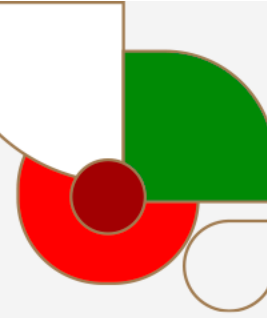
## INSTALACIONES SANITARIAS

Resolución 2674/2013

Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11



Alcaldía de  
**Zipaquirá**



Deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidores, independientes para hombres y mujeres, **separados de las áreas de elaboración.**

Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos como papel higiénico, dispensador de jabón, desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras de accionamiento indirecto o no manual.

Lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración. Estas áreas deben ser de uso exclusivo para este propósito.



## 2. EQUIPOS Y UTENSILIOS



Alcaldía de  
**Zipaquirá**



### Condiciones de equipos y utensilios.

Resolución 2674/2013

Artículo 8, Artículo 9,

Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3.

Artículo 34.

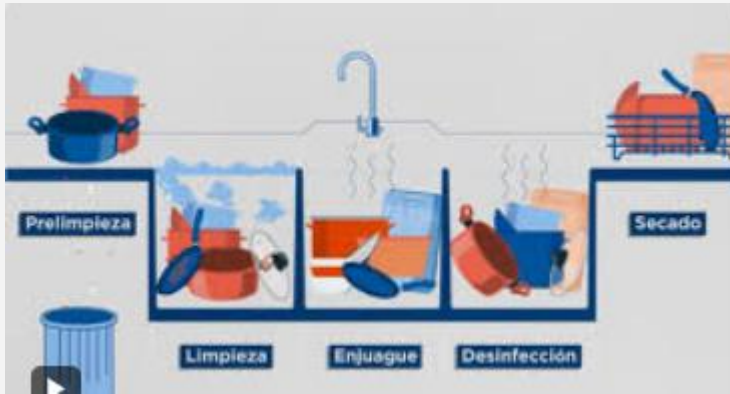
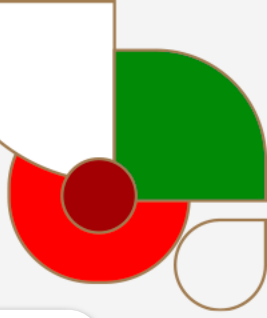
Los equipos y utensilios deben estar diseñados, construidos, instalados y mantenidos de manera que **se evite la contaminación** del alimento, facilite la limpieza y desinfección de sus superficies.

Los equipos que se utilicen en operaciones críticas para lograr la inocuidad del alimento, deben estar dotados de los instrumentos y accesorios requeridos para la **medición y registro de las variables** del proceso.

Todas las superficies de contacto con el alimento deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza, desinfección e inspección.

La distancia entre los equipos y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, **mantenimiento, limpieza y desinfección.**

## 2. EQUIPOS Y UTENSILIOS



El lavado y desinfección de utensilios debe hacerse con **agua potable** corriente, jabón o detergente y cepillo y con especial cuidado en las superficies donde se pican o fraccionan los alimentos, las cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene.



Todas las **superficies de contacto directo** con el alimento deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la inocuidad de los alimentos.



las superficies para el picado deben ser de **material sanitario**, de preferencia plástico, nylon, polietileno o teflón.



### 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



#### Estado de salud

**Apto para manipular alimentos**

Signos de enfermedad y/o evidencia de lesiones

Reconocimientos de aptitud médica



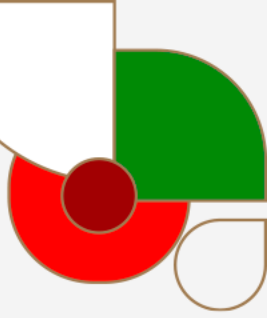
#### Estado de salud.

Resolución 2674/2013  
Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5.  
Artículo 14, Numeral 12.

#### Reconocimiento médico.

Resolución 2674/2013  
Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)

# 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



## **Prácticas higiénicas.**

Resolución 2674/2013

Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14.

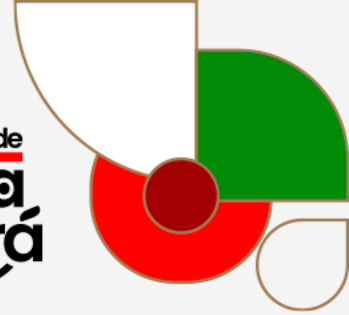
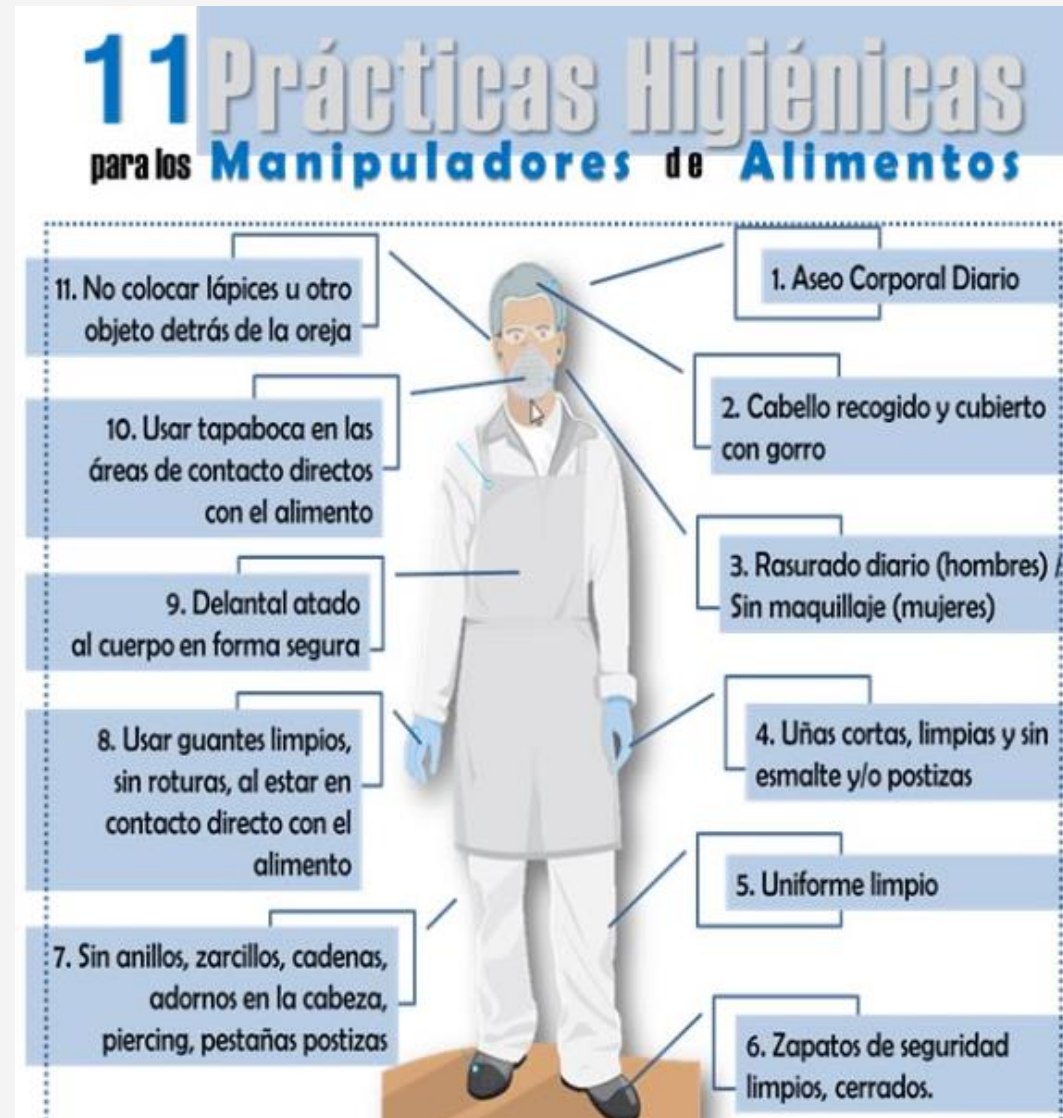
Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.

# 3.PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores.

Usar vestimenta de color claro con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.

El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo.



### Prácticas higiénicas.

Resolución 2674/2013

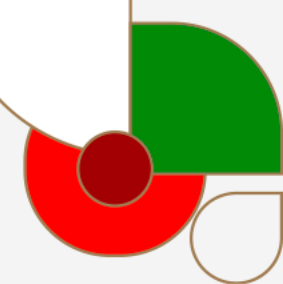
Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6,  
7, 8, 9, 10, 11,  
13 y 14.

Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.

# 3.PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Alcaldía de  
**Zipaquirá**



Mantener el **cabello recogido** y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas se debe usar cubiertas para estas. No se permite el uso de maquillaje.

Uso de **tapabocas** desechables cubriendo nariz y boca. No se permite utilizar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras el personal realice sus labores.

Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.



## Prácticas higiénicas.

Resolución 2674/2013

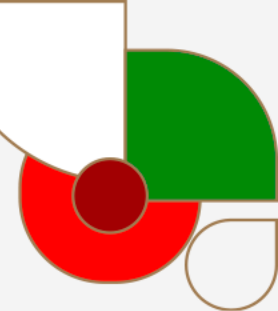
Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14.

Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.

# PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Alcaldía de  
**Zipaquirá**



Plan de capacitación  
en manipulación  
higiénica de alimentos.



Metodología, duración (10 horas anuales), docentes, cronograma, enfoque, contenido, alcance y evaluaciones de impacto.

**Educación y capacitación.**  
Resolución 2674/2013  
Artículos 12 y 13.  
Artículo 36.

# REQUISITOS HIGIENICOS

## Control de materias primas e insumos.

Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013

Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5

Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3.

Resolución 5109 de 2005.

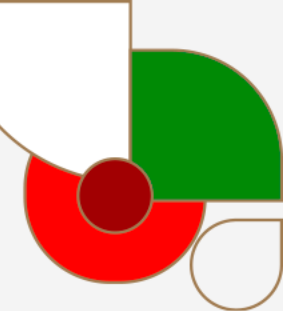
Resolución 1506 de 2011.

La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005.

**Aceite vegetal**

Los alimentos o materias primas crudos, tales como, hortalizas, frutas, carnes y productos hidrobiológicos que se utilicen en la preparación de los alimentos deben ser lavados con agua potable corriente antes de su preparación.

El establecimiento debe contar con registros de verificación en la recepción de materias primas e insumos con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de estos.



[Escribir texto]

UBICAR EL LOGO DE LA EMPRESA		FORMATO DE INGRESO DE MATERIAS PRIMAS Y/O INSUMOS			PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA SIPM PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES	
Preparado por: Nombre persona que elabora la ficha	Aprobado por: Nombre de profesional que la aprueba	Fecha: Fecha de elaboración de la ficha		Versión: Indicar la versión		

FORMATO DE INGRESO TOTALIZADO DE MATERIAS PRIMAS Y/O INSUMOS												
ITEM	MATERIA PRIMA Y/O INSUMO	FECHA DE INGRESO	MARCA	LOTE DE PRODUCCION	PROVEEDOR	CARACTERISTICAS DE CALIDAD A LA ENTRADA O SALIDA DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO			CANTIDAD DE INGRESO		OBSERVACIONES	
						PRESENTACION Y EMPAQUES COMERCIALES (INCLUYA LA UNIDAD)	FECHA DE VENCIMIENTO	TIPO DE EMPAQUE	ESTADO			CANTIDAD
								BUENO	REGULAR	MALO		
1												
2												
3												
4												
4												
6												
7												
8												
9												
10												
11												

ENCARGADO DEL DILIGENCIAMIENTO DEL FORMATO

REVISADO POR

# REQUISITOS HIGIENICOS

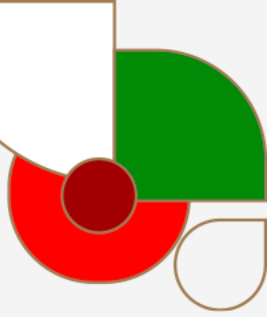
Los depósitos de materias primas y productos terminados ocuparán espacios independientes.

Todo equipo y utensilio que haya entrado en contacto con materias primas o con material contaminado debe limpiarse y desinfectarse cuidadosamente antes de ser nuevamente utilizado.

Los alimentos como, leche y sus derivados, carne y preparados, productos de la pesca deben almacenarse en recipientes separados, bajo condiciones de refrigeración y/o congelación y no podrán almacenarse junto a productos preparados o listos para el consumo con el fin de evitar la contaminación cruzada.

## Prevención de la contaminación cruzada.

Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7;  
Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5;  
Artículo 35, Numeral 4.

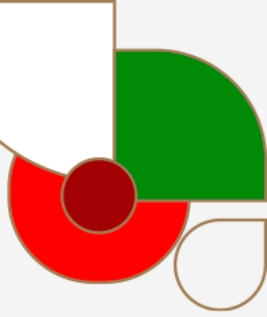


# REQUISITOS HIGIENICOS

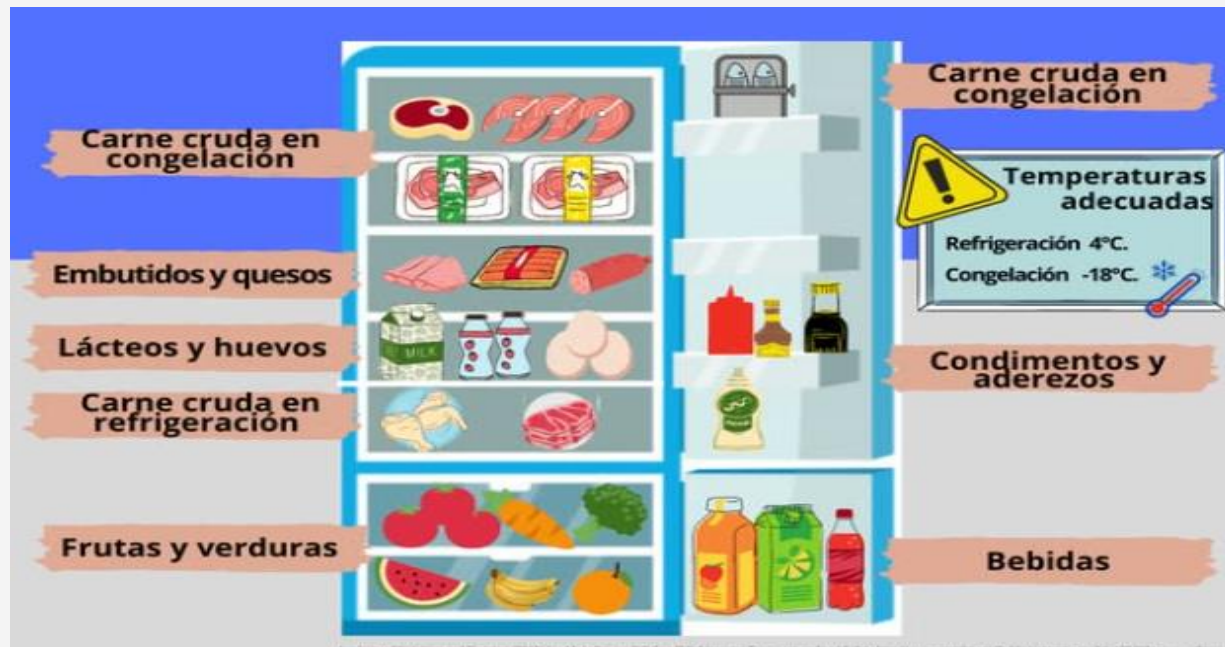
Una vez descongelado el alimento o la bebida no se permitirá su recongelación, ni su refrigeración.

Mantener los alimentos a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/-2°C.

Mantener el alimento caliente a temperaturas mayores de 60°C



[Esta foto](#) de Autor desconocido está bajo licencia [CC BY-NC-ND](#)



## Manejo de temperaturas.

Ley 9 de 1979,

Artículo 293, 425.

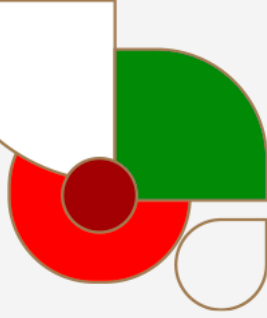
Resolución 2674/2013, Artículo 18,

Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.

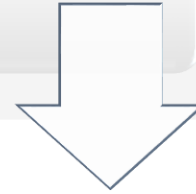
# REQUISITOS HIGIENICOS



Alcaldía de  
**Zipaquirá**



Las materias primas conservadas por congelación que requieren ser descongeladas previo al uso, deben descongelarse a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos y no podrán ser recongeladas.



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.



Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en la cocina, en las áreas de preparación de los alimentos o en las áreas de almacenamiento de materias primas.



## Condiciones de almacenamiento.

Resolución 683/2012

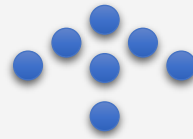
Resolución 2674/2013

Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9.

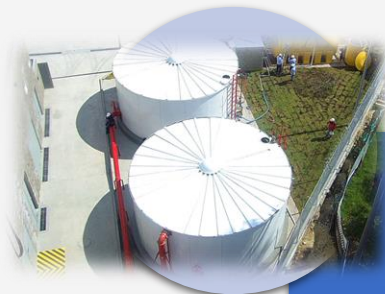
# SANEAMIENTO



Alcaldía de  
**Zipaquirá**



El valor aceptable del cloro residual libre deberá estar comprendido entre 0,3 y 2,0 mg/L.  
El valor para el potencial de hidrógeno pH del agua para consumo humano, deberá estar comprendido entre 6,5 y 9,0.



Se debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en las diferentes actividades que se realizan en el establecimiento, así como para una limpieza y desinfección efectiva.

## Suministro y calidad de agua potable.

(Resolución 2674/2013

Artículo 6,

Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y

3.5.3,

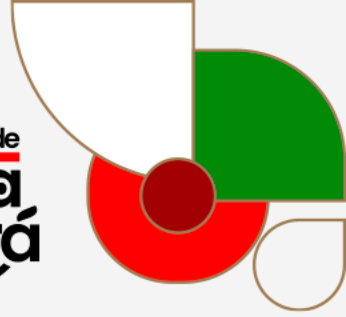
Artículo 26, Numeral 4.

Artículo 32, Numeral 8.

Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.

Esta foto de Autor desconocido está bajo licencia [CC BY-NC-ND](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)

# SANEAMIENTO



Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento.

**ACEITE COCINA USADO**



Deben disponerse de suficientes, adecuados y bien ubicados recipientes, así como de locales e instalaciones si es del caso para el almacenamiento de los residuos sólidos.

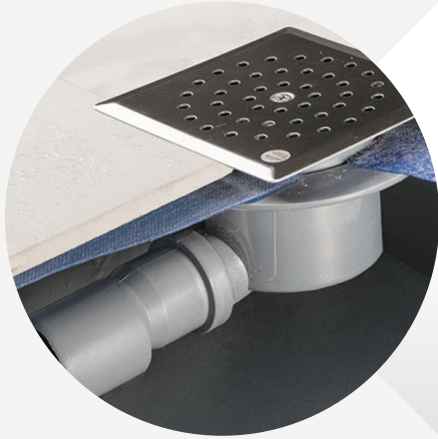
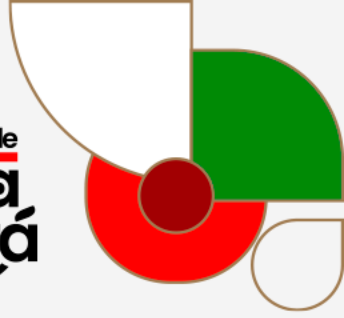


Debe disponerse de recipientes de material sanitario para el almacenamiento de desperdicios orgánicos debidamente tapados, alejados del lugar donde se preparan los alimentos y deben ser removidos, lavados y desinfectados frecuentemente.



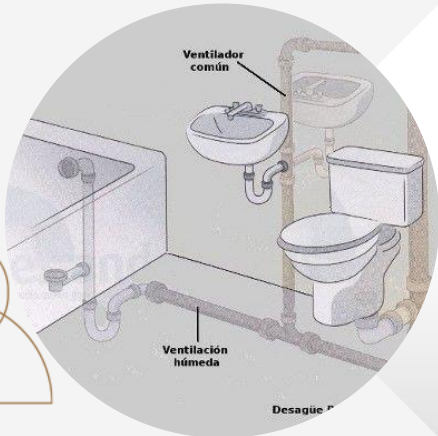
Resolución No. 2184 de 2019

# SANEAMIENTO



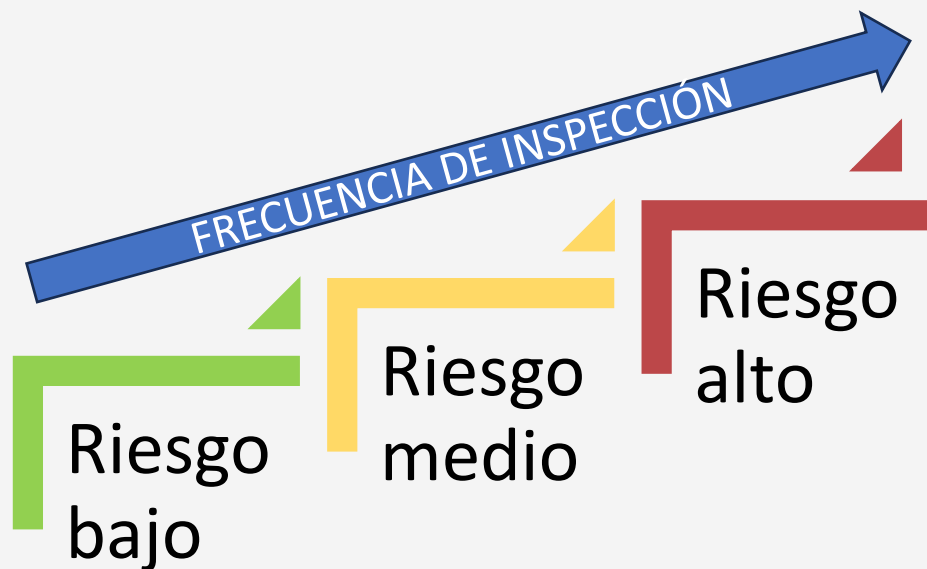
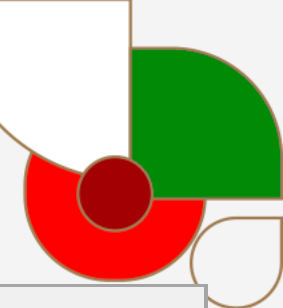
El manejo de residuos líquidos debe realizarse de manera que impida la contaminación del alimento o de las superficies de potencial contacto con este.

**Residuos líquidos.**  
Resolución 2674/2013  
Artículo 6, Numeral 4,  
Artículo 32, Numerales 5 y 10.



Deben tener sistemas sanitarios adecuados, para la disposición de aguas servidas y excretas.

# 10. SEMAFORIZACIÓN SANITARIA



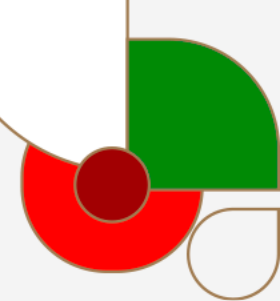
CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA
Favorable	90-100 %	Mínimo cada 12 meses
Favorable con requerimientos	80-89,9 %	Mínimo cada 9 meses
	70-79,9 %	Mínimo cada 6 meses
	60-69,9 %	Mínimo cada 3 meses
Desfavorable	< 59,9 %	Quando el establecimiento solicite el levantamiento de la medida de seguridad



# SEMAFORIZACIÓN SANITARIA EMISIÓN DE CONCEPTO SANITARIO



Alcaldía de  
**Zipaquirá**



ALCALDÍA DE ZIQAQUIRÁ  
SECRETARÍA DE SALUD  
**FAVORABLE**  
ESTABLECIMIENTO SEGURO

No. 30110 CV:

Fecha:  % Cumplimiento   
Acta No.

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO

Apreciado usuario(a) para mayor información:  
Secretaría de Salud carrera 8 No. 5-39, Tel. 5939150 Ext. 124 - 125  
E-mail: sac@zipaquirá.gov.co - www.saludzipaquirá.com

FAVORABLE

90%-100%

ALCALDÍA DE ZIQAQUIRÁ  
SECRETARÍA DE SALUD  
**FAVORABLE**  
CON REQUERIMIENTOS

No. 01113 CV:

Fecha:  % Cumplimiento   
Acta No.

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO

Apreciado usuario(a) para mayor información:  
Secretaría de Salud carrera 8 No. 5-39, Tel. 5939150 Ext. 124 - 125  
E-mail: sac@zipaquirá.gov.co - www.saludzipaquirá.com

FAVORABLE CON REQUERIMIENTO

60 – 89,9%

ALCALDÍA DE ZIQAQUIRÁ  
SECRETARÍA DE SALUD  
**DESFAVORABLE**

No. 0210 CV:

Fecha:  % Cumplimiento   
Acta No.

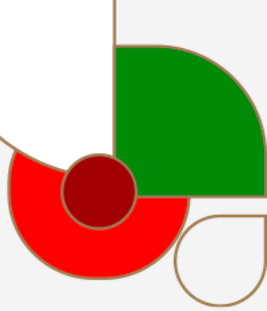
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO

Apreciado usuario(a) para mayor información:  
Secretaría de Salud carrera 8 No. 5-39, Tel. 5939150 Ext. 124 - 125  
E-mail: sac@zipaquirá.gov.co - www.saludzipaquirá.com

DESFAVORABLE

MENOR 59,9% O PUNTO CRITICO

# 11. 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



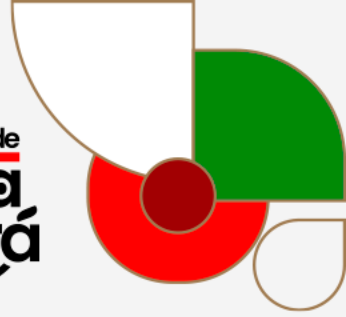
c. Decomiso de producto



d. Destrucción o Desnaturalización de productos

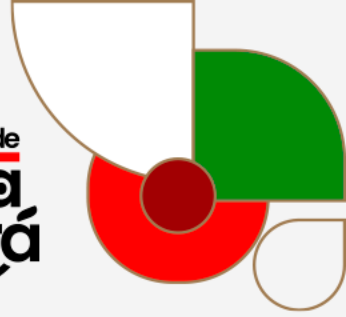
**LEY 9 DE 1979 ART 576 MSS - ART 577 PROCESO SANCIONATARIO**

# TALLER CUESTIONARIO



<https://forms.office.com/r/dZwKxcwrJ4?origin=lprLink>

# TALLER IDENTIFICACION FACTORES DE RIESGO Y PSB



<https://wayground.com/admin/quiz/6a1792d92ee56a244bd481d2?at=6a1795c5ae1b60c79d6b52ab>

# 13. 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**



# NUEVA SEDE



## SECRETARÍA DE SALUD

### CALLE 4A # 17 - 02

**LUNES A VIERNES**

8:00 a.m. a 12:00 m.

2:00 p.m. a 4:00 p.m.

3209794213



Alcaldía de  
**Zipa  
quirá**

**Secretaría  
De Salud.**



Alcaldía de  
**Zipa  
quirá**

## Secretaría De Salud


 320-979-4213

[sac@zipaquirá.gov.co](mailto:sac@zipaquirá.gov.co)  
[www.saludzipaquirá.com](http://www.saludzipaquirá.com)



# Gracias



 [alcaldia@zipaquira-cundinamarca.gov.co](mailto:alcaldia@zipaquira-cundinamarca.gov.co)

 Alcaldía de Zipaquirá

 [alcaldiazipaquira](https://www.instagram.com/alcaldiazipaquira)