



Alcaldía de

Zipa
quirá

SECRETARÍA DE SALUD



SECRETARIA DE SALUD

V FORO DE
COMUNICACIÓN DEL
RIESGO

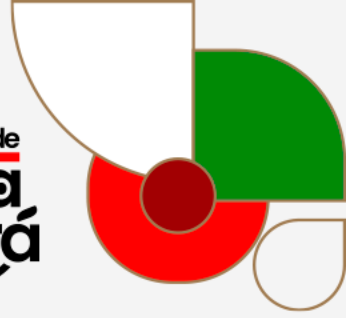
**EXPENDIOS DE CARNES
Y/O PRODUCTOS
CÁRNICOS COMESTIBLES
(JUNIO 4 DE 2026)**

AUTOR: ANGELLY ANGEL
NIETO



ORDEN DEL DÍA

1. Apertura y bienvenida de la Secretaría de Salud.
2. Video de introducción Señor alcalde.
3. Invitada, Adriana del Pilar Pastrana Camacho - Asesor BPM HACCP de la Asociación Porkcolombia
4. Requisitos Ley 1801 de 2016.
5. Video Sketch
6. Ingreso a la página Web.
7. Estrategia autocontrol sanitario.
8. Video Sketch
9. Modelo de IVC.
10. Normatividad.
11. Requisitos sanitarios.
12. Plan de saneamiento.
13. Semaforización sanitaria.
14. Medidas sanitarias de seguridad.
15. Ley 1335 de 2009

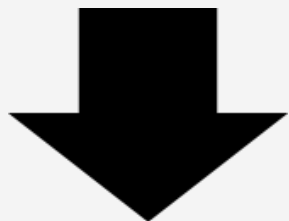




7. ESTRATEGIA AUTOCONTROL SANITARIO

Plan de Desarrollo Municipal

“ZIPAQUIRÁ CREE, PROTEGE Y AVANZA 2024-2028”



Acuerdo Municipal 002 del año 2024

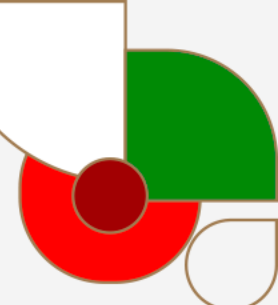
**ESTRATEGIA DE
AUTOCONTROL SANITARIO**



Contextualización de las tres líneas de intervención



Alcaldía de
Zipaquirá



¿Qué se hace?



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

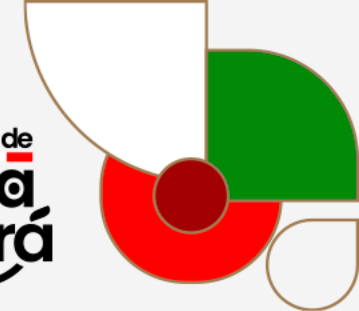
¿Cómo se hace?



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

¿Para qué se hace?

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

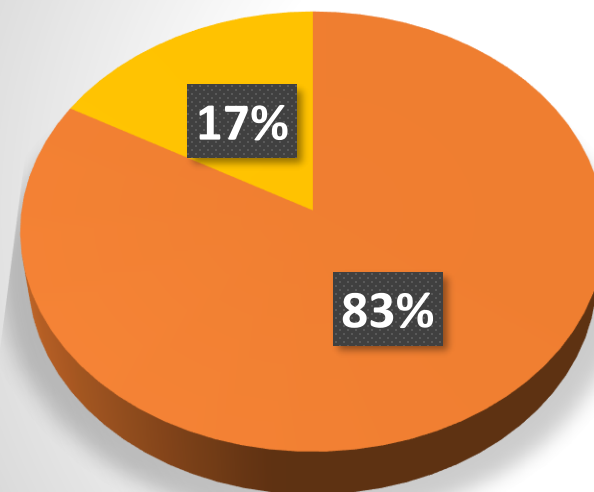


Alcaldía de
Zipaquirá



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

VIGENCIA 2025



- Mejoraron su estatus sanitario
- NO mejoraron su estatus sanitario

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

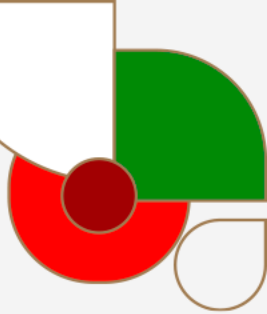


Alcaldía de
Zipaquirá

**Secretaría
De Salud.**



Alcaldía de
Zipaquirá



Alcaldía de
Zipaquirá

Secretaría De Salud

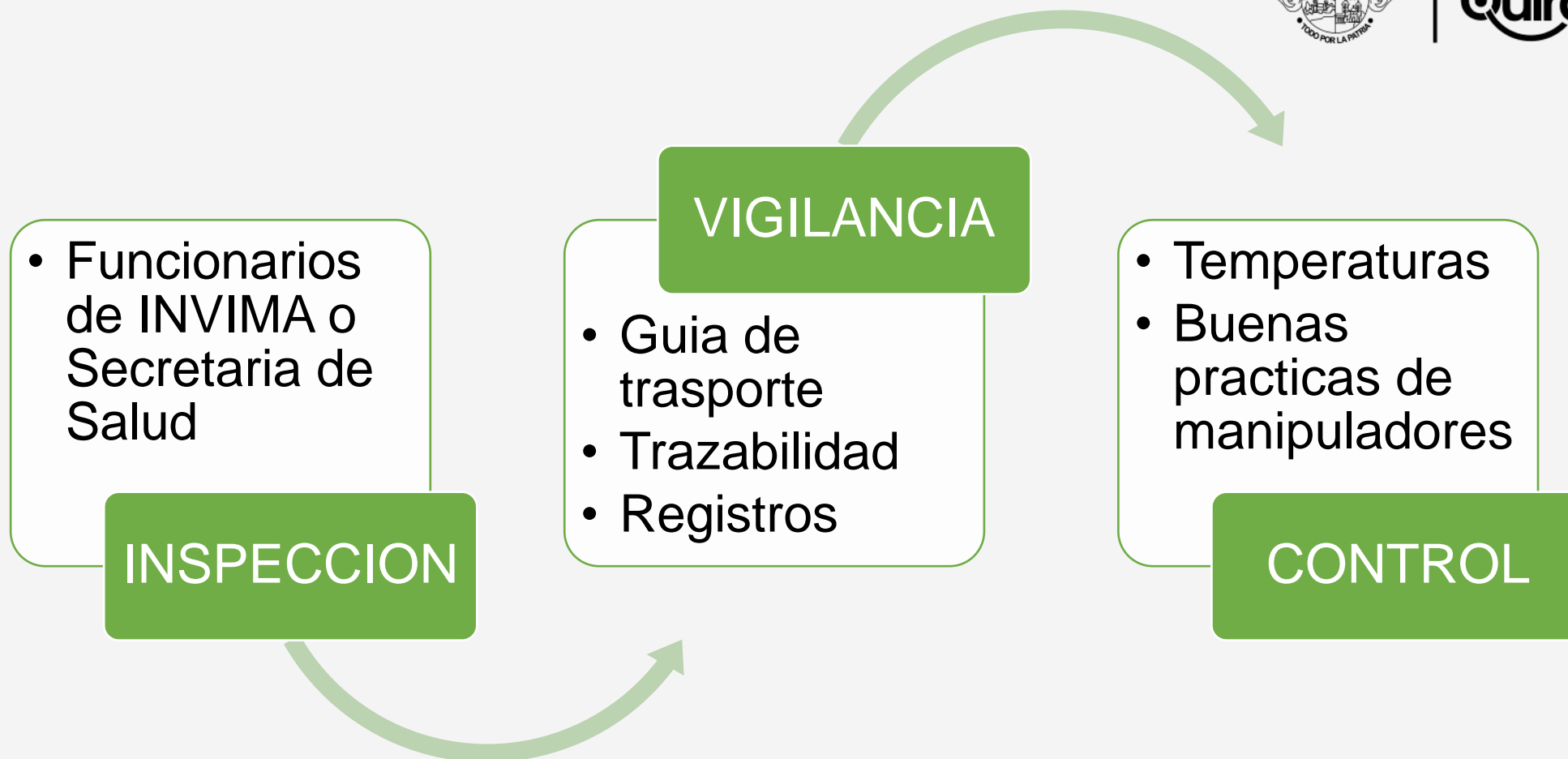
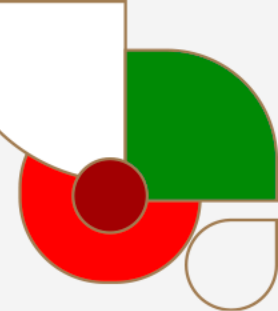
 320-979-4213

sac@zipaquira.gov.co
www.saludzipaquira.com

8. MODELO DE IVC

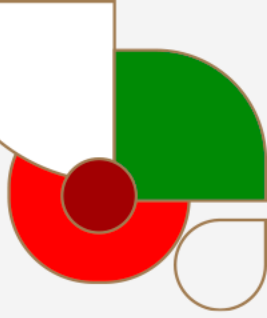


Alcaldía de
Zipaquirá



"En Zipaquirá, la calidad de nuestra carne empieza con tu compromiso. ¡Súmate al modelo IVC y formalízate hoy mismo!"

LA VIGILANCIA SE REALIZA TENIENDO EN CUENTA LOS SIGUIENTES LINEAMIENTOS

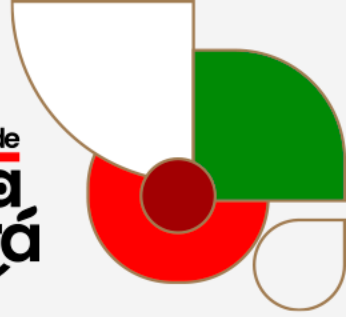


1. **Programación:** Planeación de acuerdo al riesgo
2. **Solicitud del interesado**
3. **Solicitud oficial:** Petición de cualquier entidad
4. **Asociada a peticiones, quejas y reclamos:** Comunidad o persona
5. **Control:** Para realizar seguimiento al establecimiento
6. **Evento de interés en salud pública:** Identificar o hacer seguimiento a una posible **ETA**
7. **Solicitud de práctica de pruebas/procesos sancionatorios o administrativos:**

✓ saludzipaquira.com

La imagen muestra una captura de pantalla del sitio web saludzipaquira.com. En la parte superior, se encuentra el encabezado con el logo de la Alcaldía de Zipaquirá y la Secretaría de Salud. El menú de navegación incluye: INICIO, SALUD PÚBLICA, ASEGURAMIENTO Y SERVICIOS, DIRECTORIO DE EPS/IPS, TRÁMITES Y SERVICIOS, y CONTACTO. El contenido principal muestra un banner con el texto "Servicio de Atención al Ciudadano" y "¡Te escuchamos!". A la izquierda del banner hay un ícono de un corazón con una línea de vida y un estetoscopio. A la derecha, hay una imagen de un hombre con gafas y una chaqueta azul. En la parte inferior derecha, se muestra un menú desplegado con las siguientes opciones: Resoluciones y Respuestas SAC, Trámites, Servicios, Servicio de Atención al Ciudadano (SAC), Curso en Primer Respondiente, Vacunación Canina y Felina Antirrábica, y Jornadas de Donación de Sangre.

9. NORMATIVIDAD



1979

Ley 9
(Código Sanitario Nacional)



1982

Decreto 2278
Animales de abasto público



2007

Decreto 1500
Sistema IVC



2013

Res. 240 y 242
(Bovinos, porcinos y aves)



2019

Circular INVIMA
4000-0696-19
(Carne molida)



2019

Res. 2019055962
(Transporte de carne y productos cárnicos)



2016

Res. 2016041871
(Inscripción, inspección, vigilancia y control)



2016

Res. 562
(Chigüiro)

Lista de Autoevaluación Sanitaria (Decreto 1500)

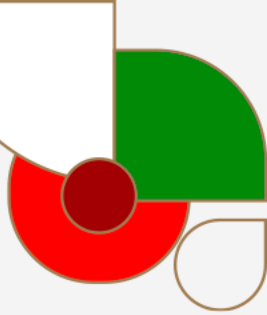


Documentación Legal			
Requisito	SÍ	NO	Observaciones
¿Tengo las facturas o guías que demuestran el origen legal de la carne?			
¿El Plan de Saneamiento está escrito y actualizado y con sus registros?			
¿Tengo los certificados médicos de los trabajadores?			
Infraestructura y Equipos			
Requisito	SÍ	NO	Observaciones
¿Las paredes y pisos están limpios y sin grietas?			
¿Las neveras mantienen los productos a la temperatura reglamentada?			
¿Tengo termómetro calibrado y funcionando?			
¿Tengo Programa de Mantenimiento de equipos?			
Personal y Prácticas de Higiene			
Requisito	SÍ	NO	Observaciones
¿Los operarios usan uniforme completo y limpio (cofia y tapabocas)?			
¿El personal tiene las uñas cortas y está sin joyas?			
¿Se evita el contacto de la carne con madera o superficies que no son de acero inoxidable?			
¿Tengo Programa de Capacitación continuo?			



INSCRIPCION

Res. 3753 - Artículo 8



La inscripción es obligatoria para todos los establecimientos de expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles.

Expendio: Establecimiento en el que se llevan a cabo las actividades de comercialización de la carne y productos cárnicos comestibles para consumo humano.

Almacenamiento: El establecimiento dispone de equipos de congelación/refrigeraciones suficientes para mantener los productos en condiciones óptimas en instalaciones separadas y seguras.

ANEXO TÉCNICO. FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO Y/O ALMACENAMIENTO DE CARNE.

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO Y/O ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

(Esta sección debe ser diligenciada por el representante legal del establecimiento ó interesado)

Actividad Principal (Marque la(s) opción(es) correspondiente(s))
 EXPENDIO DE CARNE ALMACENAMIENTO

Actividad Secundaria del establecimiento (Si se llevan a cabo, marque las opciones que apliquen)
 DESPOSTE DESPRESE (AVES)

Dependencia
Marque la opción correspondiente si el establecimiento funciona independiente ó dentro de alguna de las alternativas a continuación
 INDEPENDIENTE SUPERMERCADO/MINIMERCADO PLAZA DE MERCADO OTROS (DILIGENCIAR AL PIE)

Otros Establecimientos _____

Nombre y Apellido del Propietario _____

Razón Social _____

Teléfono _____ Fax _____ Correo electrónico _____

Dirección _____ Municipio _____ Departamento _____

Representante legal _____ CC/NIT _____

Inspecciones preliminares
¿El establecimiento ha sido inspeccionado por la Entidad Territorial de Salud y dispone de copia de la última acta de inspección?
 SI NO Fecha última inspección _____
Concepto Anterior FAVORABLE PENDIENTE DESFAVORABLE

INSCRIPCIÓN SANITARIA

(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

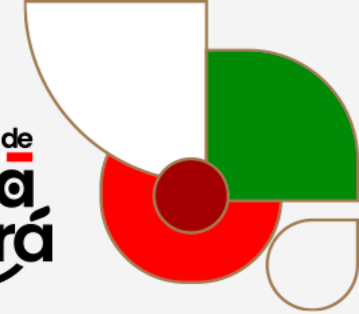
Entidad Territorial de Salud _____ Inscripción No. _____

Funcionario que realiza la inscripción _____ Fecha _____

Observaciones _____

Entregado por _____ C.C. _____ Firma _____

DIAGNÓSTICO



LOGO ETS		FORMATO DIAGNÓSTICO, CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 1500 DE 2007 Y SUS REGLAMENTOS TÉCNICOS COMPLEMENTARIOS PARA EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	
CIUDAD	<input type="text"/>	EMISIÓN DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA PROVISIONAL	<input type="text"/> día / mes / año
IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO			
<small>* CAMPO OBLIGATORIO</small>			
RAZÓN SOCIAL	<input type="text"/>		
CÉDULA / NIT	<input type="text"/>	*NÚMERO DE INSCRIPCIÓN	<input type="text"/>
*NOMBRE COMERCIAL	<input type="text"/>		
*DIRECCIÓN	<input type="text"/>	MATRÍCULA MERCANTIL	<input type="text"/>
*DEPARTAMENTO	<input type="text"/>	*MUNICIPIO	<input type="text"/>
Barrio <input type="checkbox"/>	Vereda <input type="checkbox"/>	Comuna <input type="checkbox"/>	Localidad <input type="checkbox"/>
Otro <input type="checkbox"/>	Cuál: <input type="text"/>	Sector <input type="checkbox"/>	Corregimiento <input type="checkbox"/>
TELEFONOS	<input type="text"/>	FAX	<input type="text"/>
CORREO ELECTRÓNICO	<input type="text"/>		
NOMBRE DEL PROPIETARIO	<input type="text"/>		
DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. <input type="checkbox"/>	C.E. <input type="checkbox"/>	NIT <input type="checkbox"/>
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	<input type="text"/>		
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION	C.C. <input type="checkbox"/>	C.E. <input type="checkbox"/>	NIT <input type="checkbox"/>
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	<input type="text"/>		
*DEPARTAMENTO	<input type="text"/>	*MUNICIPIO	<input type="text"/>
*TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE:	CARNE	Bovina <input type="checkbox"/>	Porcina <input type="checkbox"/>
		Aves <input type="checkbox"/>	
	Otras especies, cuál? <input type="text"/>		
PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES:	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
REQUISITOS SANITARIOS			CUMPLIMIENTO
1*	El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento. (Ley 9/1979: Artículo 262).	SI	NO
2*	La construcción es resistente al medio ambiente. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2)	SI	NO
3*	La construcción impide el ingreso de plagas. (Ley 9/1979: Artículo 259).	SI	NO
4	El establecimiento tiene el tamaño necesario para permitir la manipulación y almacenamiento de la carne y/o productos cárnicos comestibles, así como el flujo del personal. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 2)	SI	NO
5*	Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 1. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 1. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 1)	SI	NO
6	Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, accesos, circulación, entre otros. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 10. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 10. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 10)	SI	NO
7*	El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta. (Ley 9/1979: Artículo 262).	SI	NO
8*	Los pisos se encuentran contruidos en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4)	SI	NO
9*	Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4)	SI	NO
10	Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales. (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 4. 11.2. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 4. 11.2. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 4. 11.2)	SI	NO
11*	Las paredes se encuentran contruidas en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). (Resolución 3009/2010: Artículo 67, Numeral 5. Resolución 240/2013: Artículo 130, Numeral 5. Resolución 242/2013: Artículo 55, Numeral 5)	SI	NO

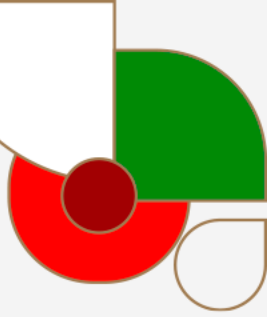
Es la **evaluación inicial** que realiza la autoridad sanitaria para determinar qué tan cerca (o lejos) está tu negocio de cumplir con la norma.

Se evalúan 65 puntos de los cuales 42 son de obligatorio cumplimiento.

¿Para qué sirve el diagnóstico?

- 1. Identificar hallazgos:** "te falta el plan de saneamiento" o "debes cambiar las mesas").
- 2. Definir el Plan de Acción:** Basado en este diagnóstico, tú como comerciante estableces plazos para corregir las fallas.
- 3. Primer paso a la Autorización:** No puedes obtener la Autorización Sanitaria definitiva sin haber pasado primero por la fase de diagnóstico e inscripción.

RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO



ANEXO TÉCNICO.
FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO Y/O ALMACENAMIENTO DE CARNE.

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO Y/O ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

(Esta sección debe ser diligenciada por el representante legal del establecimiento ó interesado)

Actividad Principal (Marque la(s) opción(s) correspondiente(s))
 EXPENDIO DE CARNE ALMACENAMIENTO

Actividad Secundaria del establecimiento (Si se llevan a cabo, marque las opciones que apliquen)
 DESPOSTE RESERVA (AVES)

Dependencia
 Marque la opción correspondiente si el establecimiento funciona independiente ó dentro de alguna de las afirmativas a continuación
 INDEPENDIENTE SUPERMERCADO/COMERCIO PLAZA DE MERCADO OTROS (DILIGENCIAR AL PIE)

Otros Establecimientos

Nombre y Apellido del Propietario
 Razón Social
 Teléfono Fax Correo electrónico
 Dirección Municipio Departamento
 Representante legal CC/NIT

Inspecciones preliminares
 ¿El establecimiento ha sido inspeccionado por la Entidad Territorial de Salud y dispone de copia de la última acta de inspección?
 SI NO Fecha última inspección

Concepto Anterior FAVORABLE PENDIENTE DESFAVORABLE

INSCRIPCIÓN SANITARIA

(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

Entidad Territorial de Salud Inscripción No.
 Funcionario que realiza la inscripción Fecha

Observaciones

Entregado por C.C. Firma

FORMATO DIAGNÓSTICO, CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 1500 DE 2007 Y SUS REGLAMENTOS TÉCNICOS COMPLEMENTARIOS PARA EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

LOGO ETS

CIUDAD EMISIÓN DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA PROVISIONAL

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Razón Social
 CÉDULA / NIT *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN
 *NOMBRE COMERCIAL
 *DIRECCIÓN MATRÍCULA MERCANTIL
 *DEPARTAMENTO *MUNICIPIO
 Barrio Vereda Comuna Localidad Sector Corregimiento Caserío UPZ
 Otro CUB
 TELEFONOS FAX
 CORREO ELECTRÓNICO
 NOMBRE DEL PROPIETARIO
 DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. C.E. NIT Número de documento
 *NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL
 *DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C. C.E. NIT *Número de documento
 *DIRECCIÓN DE NOTIFICACION
 *DEPARTAMENTO *MUNICIPIO
 *TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPENDE: CARNE Bovina Porcina Aves
 Otras especies, cuál?
 PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES: SI NO

REQUISITOS SANITARIOS	CUMPLIMIENTO
1* El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento. (Ley 91979 Artículo 262).	SI NO
2* La construcción es resistente al medio ambiente. (Resolución 3009/2010 Artículo 67, Numeral 2; Resolución 2402/2013 Artículo 130, Numeral 2; Resolución 2420/2013 Artículo 55, Numeral 2).	SI NO
3* La construcción impide el ingreso de plagas. (Ley 91979 Artículo 259)	SI NO
4 El establecimiento tiene el tamaño necesario para permitir la manipulación y almacenamiento de la carne y/o productos cárnicos comestibles, así como el flujo del personal. (Resolución 3009/2010 Artículo 67, Numeral 2; Resolución 2402/2013 Artículo 130, Numeral 2; Resolución 2420/2013 Artículo 55, Numeral 2).	SI NO
5* Las actividades que realiza el establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. (Resolución 3009/2010 Artículo 67, Numeral 2; Resolución 2402/2013 Artículo 130, Numeral 1; Resolución 2420/2013 Artículo 55, Numeral 1).	SI NO
6 Cada área o sección se encuentra claramente señalizada en cuanto a nombre, acceso, circulación, entre otros. (Resolución 3009/2010 Artículo 67, Numeral 10; Resolución 2402/2013 Artículo 130, Numeral 10; Resolución 2420/2013 Artículo 55, Numeral 10).	SI NO
7* El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta. (Ley 91979 Artículo 262)	SI NO
8* Los pisos se encuentran construidos en materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables, no absorbentes y su superficie es lisa (sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad de la superficie). (Resolución 3009/2010 Artículo 67, Numeral 4; Resolución 2402/2013 Artículo 130, Numeral 4; Resolución 2420/2013 Artículo 55, Numeral 4).	SI NO
9* Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. (Resolución 3009/2010 Artículo 67, Numeral 4; Resolución 2402/2013 Artículo 130, Numeral 4; Resolución 2420/2013 Artículo 55, Numeral 4).	SI NO
10* Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales. (Resolución 3009/2010 Artículo 67, Numeral 4; Resolución 2402/2013 Artículo 130, Numeral 4; Resolución 2420/2013 Artículo 55, Numeral 4; Resolución 2420/2013 Artículo 130, Numeral 5; Resolución 2420/2013 Artículo 55, Numeral 5).	SI NO

ALCALDIA MUNICIPAL DE ZIPAQUIRA
 SECRETARÍA MUNICIPAL DE SALUD DE ZIPAQUIRÁ
 DIRECCION DE SALUD PUBLICA

ALCALDÍA DE Zipaquirá

AUTORIZACION SANITARIA PARA EXPENDIO Y/O ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

La Secretaría Municipal de Salud de Zipaquirá, informa que el establecimiento _____, ubicado en la _____ en el municipio de ZIPAQUIRÁ, CUNDINAMARCA, con código de inscripción _____ dedicado al EXPENDIO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (AVES) cumple con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007, sus modificaciones y reglamentos técnicos complementarios, y se otorga la

AUTORIZACIÓN SANITARIA No. _____

Según el Acta de Diagnóstico, No. _____ en cumplimiento del Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios (almacenamiento y/o distribución o expendio de carne y productos cárnicos comestibles), realizada el día 15 del mes mayo del año 2026, por la Secretaría Municipal de Salud de Zipaquirá.

ZIPAQUIRÁ, CUNDINAMARCA, 20 de mayo de 2026
 Municipio, Departamento y fecha

ESTE DOCUMENTO ES VÁLIDO ÚNICAMENTE EN SU ORIGINAL

Lorena Pinzón Garzón
 Secretaria de Salud

Apreciado Usuario(a) para mayor información
 Calle 4A No. 17 02, Teléfono 3209794213
 E-mail: secretariadesalud@zipaquirá-cundinamarca.gov.co

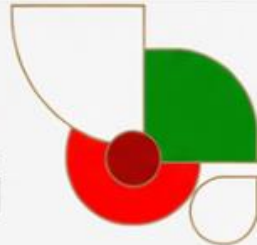




ACTA DE INSPECCION SANITARIA



Alcaldía de
Zipaquirá



1. EDIFICACION E INSTALACIONES 10%

CONDICIONES ADECUADAS DE:



LOCALIZACIÓN Y DISEÑO

El establecimiento debe estar ubicado en un **área segura**, de **fácil acceso**, libre de **riesgos de contaminación**.



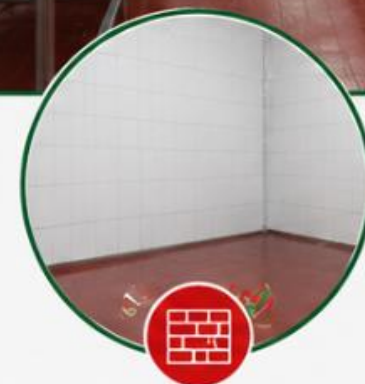
CONDICIONES DE PISOS Y PAREDES

Superficies lisas, impermeables, lavables, resistentes y en buen estado, que permitan la limpieza y desinfección.



TECHOS, ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN

Techos en buen estado, iluminación adecuada y ventilación suficiente para mantener condiciones higiénicas y confortables.

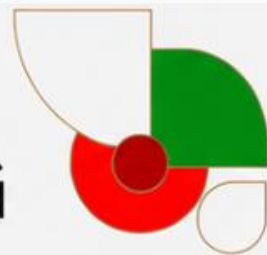




ACTA DE INSPECCION SANITARIA



Alcaldía de
Zipaquirá



1. EDIFICACION E INSTALACIONES 10%

CONDICIONES ADECUADAS DE:



INSTALACIONES SANITARIAS

- ✓ Deben estar ubicadas en áreas **separadas** del área de manipulación de alimentos.
- ✓ Contar con **abastecimiento** de agua potable continuo.
- ✓ Equipadas con **jabón líquido**, toallas desechables o secadores de manos y papel higiénico.
- ✓ En buen estado de **limpieza, higiene, ventilación e iluminación.**
- ✓ Pisos y paredes **impermeables, lavables** y de fácil limpieza.
- ✓ Contar con **puertas de cierre automático.**



JABÓN LÍQUIDO
DISPONIBLE



LAVAMANOS DE
ACCIONAMIENTO
NO MANUAL



PAPEL HIGIÉNICO
DISPONIBLE



VENTILACIÓN
ADECUADA



ILUMINACIÓN
ADECUADA

FRECUENCIA DE LAVADO DE MANOS



Cada cambio de actividad



Antes y después de usar el baño

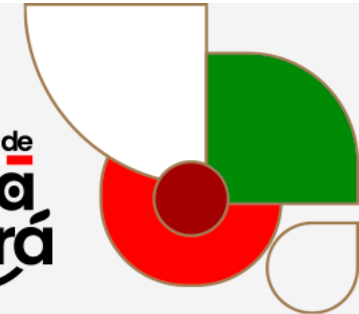


Después de tocar superficies sucias

EL JUEGO DEL ERROR



Alcaldía de
Zipaquirá





ACTA DE INSPECCION SANITARIA



Alcaldía de
Zipaquirá



1 EDIFICACION E INSTALACIONES 10%

CONDICIONES ADECUADAS DE:

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES

El establecimiento debe contar con un **programa de mantenimiento preventivo y correctivo** que garantice el buen estado, funcionamiento y limpieza de las instalaciones, equipos y elementos.

ASPECTOS CLAVE DEL PROGRAMA

- ✓ Incluye todas las áreas, instalaciones, equipos y servicios.
- ✓ Establece actividades de mantenimiento **preventivo y correctivo**.
- ✓ Define **frecuencias, responsables y procedimientos**.
- ✓ **Registra** las actividades realizadas y las novedades encontradas.
- ✓ Asegura condiciones **higiénicas, seguras y funcionales** en todo momento.



Un mantenimiento adecuado **previene fallas, reduce riesgos de contaminación** y **garantiza la inocuidad** de los alimentos.



EVIDENCIA DEL CUMPLIMIENTO

Registros de mantenimiento, formatos, órdenes de trabajo, reportes técnicos y soportes de ejecución.





METALES EN LA CARNE

Encontrar un pedazo de metal en la carne representa un **riesgo grave para la salud pública** y es considerado una **contaminación física del alimento**.



¿POR QUÉ ES PELIGROSO?



LESIONES EN LA BOCA

Puede causar cortes en labios, lengua, encías y paladar.



DAÑOS EN DIENTES

Puede fracturar o romper piezas dentales al masticar.



RIESGO DE ATRAGANTAMIENTO

Fragmentos metálicos pueden obstruir las vías respiratorias.



LESIONES INTERNAS

Si el metal es ingerido, puede provocar perforaciones o heridas en el esófago, estómago o intestinos.



INFECCIONES SECUNDARIAS

Las lesiones ocasionadas por objetos metálicos pueden favorecer procesos infecciosos.

POSIBLES CAUSAS DE PRESENCIA DE METAL EN LA CARNE



Desgaste o ruptura de cuchillos.



Fragmentos de sierras utilizadas en el desposte.



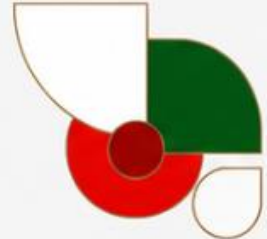
Partes desprendidas de equipos o molinos.



Grapas, alambres o elementos metálicos del transporte.



Deficiencias en los programas de mantenimiento preventivo.



MEDIDAS DE PREVENCIÓN



Inspección permanente de cuchillos, sierras y equipos.



Programa documentado de mantenimiento preventivo.



Revisión visual durante el desposte y procesamiento.



Uso de detectores de metales cuando aplique.



Retiro inmediato del producto contaminado y trazabilidad del lote afectado.



UN FRAGMENTO METÁLICO EN LA CARNE PUEDE CAUSAR **LESIONES GRAVES** AL CONSUMIDOR Y EVIDENCIA FALLAS EN LOS CONTROLES DE INOCUIDAD DEL ESTABLECIMIENTO.



ACTA DE INSPECCION SANITARIA



Alcaldía de
Zipaquirá



2 EQUIPOS Y UTENSILIOS 12%



CONDICIONES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

- ✓ Deben estar diseñados y contruidos con materiales **resistentes, no tóxicos** y de **fácil limpieza**.
- ✓ Deben encontrarse en **buen estado**, sin corrosión, grietas, roturas o superficies rugosas.
- ✓ Deben mantenerse **limpios y desinfectados** antes, durante y después de su uso.
- ✓ Deben almacenarse en lugares **limpios, secos y protegidos**, evitando la contaminación.

✓ EJEMPLOS DE EQUIPOS Y UTENSILIOS EN BUEN ESTADO



✗ NO ADECUADO



Corrosión



Grietas



Roturas



Suciedad

✓ EQUIPOS DE CONSERVACIÓN EN BUEN ESTADO



Refrigeradores
0 °C a 5 °C

Congeladores
≤ -18 °C

NO ADECUADO

- ✗ Temperaturas inadecuadas
- ✗ Escarcha excesiva
- ✗ Falta de limpieza
- ✗ Sobrecarga de productos
- ✗ Sin control de temperatura



CONDICIONES DE LOS EQUIPOS DE CONSERVACIÓN

- ✓ Deben mantener **temperaturas adecuadas** para garantizar la conservación e inocuidad de los alimentos.
- ✓ Deben contar con **termómetro visible**, calibrado y en buen estado.
- ✓ Deben estar **limpios, libres de escarcha**, con buena circulación de aire y sin sobrecarga.
- ✓ Deben **registrarse y verificarse** las temperaturas de manera periódica.



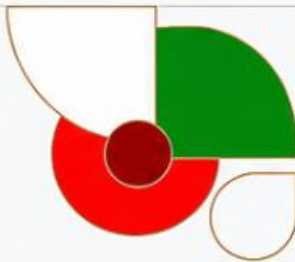
Equipos y utensilios en buen estado y correctamente conservados aseguran la **calidad e inocuidad** de los alimentos.



ACTA DE INSPECCION SANITARIA



Alcaldía de
Zipaquirá



3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS 22%



ESTADO DE SALUD

- ✓ El personal debe encontrarse en **buen estado de salud** para manipular alimentos.
- ✓ No debe presentar **enfermedades transmisibles**, heridas infectadas, afecciones en la piel, síntomas respiratorios, gastrointestinales o fiebre.
- ✓ Debe **informar oportunamente** cualquier síntoma o condición que pueda afectar la inocuidad de los alimentos.



RECONOCIMIENTO MÉDICO

- ✓ Todo el personal debe contar con **reconocimiento médico vigente**.
- ✓ El reconocimiento debe incluir **evaluación clínica y paraclínicos** según el riesgo de las actividades que desempeña.
- ✓ Su **vigencia** debe estar de acuerdo con la **normatividad sanitaria**.



HIGIENE PERSONAL



UNIFORME LIMPIO



UÑAS CORTAS Y LIMPIAS



NO MANIPULAR ALIMENTOS
SI PRESENTA SÍNTOMAS



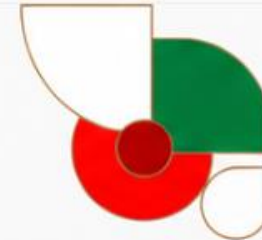
RECONOCIMIENTO MÉDICO
VIGENTE



ACTA DE INSPECCION SANITARIA



Alcaldía de
Zipaquirá



PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

- ✓ Lavado de manos frecuente y adecuado antes de iniciar labores, después de ir al baño, toser, estornudar o manipular residuos.
- ✓ No usar joyas, relojes, ni accesorios durante la manipulación de alimentos.
- ✓ Uñas cortas, limpias y sin esmalte.
- ✓ No toser, estornudar, hablar o escupir sobre los alimentos.
- ✓ No probar los alimentos con los dedos, usar utensilios limpios.
- ✓ Mantener el uniforme limpio y en buen estado.
- ✓ Informar al responsable cualquier lesión, enfermedad o síntoma que pueda afectar la inocuidad de los alimentos.

BUENAS PRÁCTICAS SIEMPRE



LAVADO DE MANOS



UÑAS CORTAS Y LIMPIAS



CUBRIR TOS Y ESTORNUDOS



SIN JOYAS NI ACCESORIOS



DOTACIÓN DEL PERSONAL

El personal manipulador de alimentos debe contar con dotación limpia, completa y en buen estado.



Gorro o cofia que cubra totalmente el cabello.



Tapabocas que cubra nariz y boca.



Uniforme limpio, cómodo y de color claro.



Delantal limpio y en buen estado.



Calzado cerrado, antideslizante y limpio.

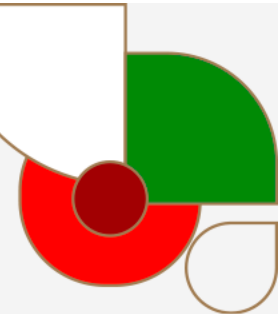


Las buenas prácticas higiénicas y la dotación adecuada del personal son fundamentales para garantizar la **inocuidad** y **calidad** de los alimentos.

EL JUEGO DEL ERROR



Alcaldía de
Zipaquirá





LA CAPACITACIÓN CONTINUA Y PERMANENTE EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (CARNES)

es clave para proteger la salud y garantizar la inocuidad



Alcaldía de
ZiPa
Quirá



✓ ¿POR QUÉ ES IMPORTANTE? ✓

ARTÍCULO 12



CAPACITACIÓN

Los manipuladores de alimentos deben recibir capacitación en buenas prácticas de manufactura y manipulación higiénica de los alimentos.

LA CAPACITACIÓN DEBE SER IMPARTIDA POR PERSONAL CON LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS:

- ✓ **Idoneidad:** conocimientos técnicos comprobables sobre manipulación de alimentos (carnes).
- ✓ **Formación:** preparación académica o técnica relacionada con el tema.
- ✓ **Experiencia:** práctica comprobada en el área de manipulación de alimentos.

ARTÍCULO 13



COMPROBACIÓN

El responsable debe comprobar la capacitación mediante

registros documentados

que incluyan: tema, fecha, duración, asistentes, evaluador y metodología utilizada.



La capacitación continua y permanente fortalece las competencias del personal, reduce riesgos de contaminación y asegura carnes inocuas y de calidad.

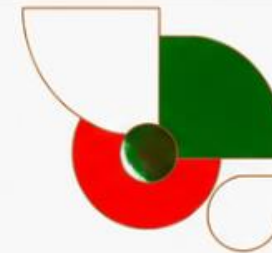


CUMPLIR CON LA CAPACITACIÓN ES CUMPLIR LA NORMA
y es nuestro compromiso con la salud de todos.





ACTA DE INSPECCION SANITARIA



4. REQUISITOS HIGIENICOS 24%

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA



- ✓ Verificar que los alimentos y materias primas cumplan con las especificaciones de calidad e inocuidad.
- ✓ Revisar fecha de vencimiento, estado del empaque y condiciones de transporte.
- ✓ Rechazar productos que no cumplan con los requisitos establecidos.
- ✓ Registrar la recepción en formatos establecidos.

TRAZABILIDAD

Los establecimientos deben garantizar la trazabilidad de los alimentos en todas las etapas, por lo cual deben:

- ✓ Identificar los proveedores y mantener registros actualizados que permitan la trazabilidad.
- ✓ Mantener registros que permitan rastrear la producción, transformación y distribución de los alimentos.
- ✓ Conservar y verificar las guías de transporte y las facturas u otros documentos que soporten la procedencia de los alimentos, asegurando su disponibilidad para cuando la autoridad sanitaria lo requiera.



Las guías de transporte y las facturas son documentos esenciales para garantizar la trazabilidad, verificar el origen de los alimentos y facilitar la toma de decisiones ante cualquier evento en salud pública.

EMPAQUE Y ETIQUETADO



Los productos envasados y etiquetados deben cumplir con lo establecido en la Resolución 810 de 2021:

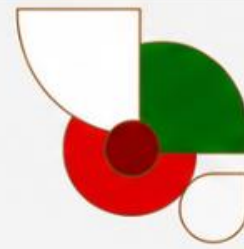
- ✓ Nombre del alimento.
- ✓ Lista de ingredientes.
- ✓ Contenido neto.
- ✓ Información nutricional.
- ✓ Nombre o razón social y dirección del fabricante, envasador o importador.
- ✓ País de origen.
- ✓ Número de lote.
- ✓ Fecha de vencimiento.
- ✓ Condiciones de conservación.
- ✓ Instrucciones de uso, cuando aplique.
- ✓ Registro sanitario.
- ✓ Información legible, clara, visible, indeleble e inalterable.



El cumplimiento de estos requisitos garantiza la inocuidad, **calidad** y confiabilidad de los alimentos, protegiendo la **salud del consumidor**.



RESOLUCION 2019055962 DE 2019



INFORMACIÓN QUE DEBEN TENER LAS GUÍAS DE TRANSPORTE

-  Origen del producto
-  Destino
-  Especie animal
-  Fecha de sacrificio
-  Lote
-  Peso y cantidad
-  Temperatura
-  Placas del vehículo que transporta
-  Responsable del despacho

EFZ GUIA DE TRANSPORTE DE PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES

ORIGEN

Nombre del establecimiento: _____
 Dirección: _____
 Municipio: _____
 Departamento: _____

DESTINO

Nombre del establecimiento: _____
 Dirección: _____
 Municipio: _____
 Departamento: _____

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Especie animal: Bovino	Peso (kg): _____
Fecha de sacrificio: ___/___/___	Cantidad (unidades): _____
Lote: _____	Temperatura (°C): _____
Descripción del producto: _____	

TRANSPORTE


Placas del vehículo: _____
 Nombre del conductor: _____
 Responsable del despacho: _____
 Firma: _____
 Documento: _____

N° 0207226

 **ES IMPORTANTE QUE TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS TENGAN LA GUÍA DE TRANSPORTE YA QUE CON ESTA SE EVITA:**

 **Comercialización ilegal o clandestina.**

 **Protege la salud pública.**

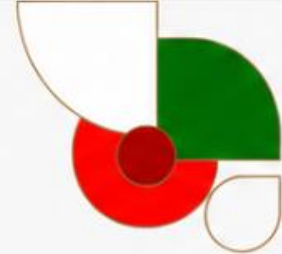
 **Garantiza que la carne provenga de establecimientos autorizados por el INVIMA.**



ACTA DE INSPECCION SANITARIA



Alcaldía de
Zipaquirá



MANEJO DE TEMPERATURAS

- ✓ Los alimentos deben mantenerse a las temperaturas adecuadas según su tipo para garantizar su **inocuidad**.
- ✓ **Alimentos fríos:** mantener inferior a **5 °C**.
- ✓ **Alimentos congelados:** mantener a **-18 °C o menos**.
- ✓ Realizar monitoreo y registro periódico de las temperaturas.
- ✓ Verificar el correcto funcionamiento de los equipos de refrigeración y congelación.
- ✓ Evitar cambios bruscos de temperatura y minimizar el tiempo fuera de condiciones adecuadas.



CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

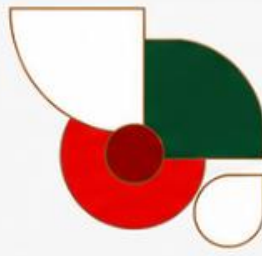
- ✓ Almacenar los alimentos en áreas **limpias, secas, ventiladas e iluminadas**.
- ✓ Proteger los alimentos del contacto directo con el piso, paredes y fuentes de **contaminación**.
- ✓ Respetar el orden de rotación **PEPS** (Primero en Entrar, Primero en Salir).
- ✓ Almacenar los productos químicos, de limpieza y desinfección en áreas **separadas** de los alimentos.
- ✓ Mantener los envases y empaques en buen estado, debidamente cerrados y **etiquetados**.
- ✓ Verificar fechas de vencimiento y retirar del almacenamiento los productos **vencidos** o deteriorados.



ACTA DE INSPECCION SANITARIA



Alcaldía de
Zipaquirá



5. SANEAMIENTO 28%



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- ✓ Mantener limpias todas las áreas, equipos, utensilios e instalaciones.
- ✓ Realizar limpieza constante y programada.
- ✓ Desinfectar equipos, utensilios y superficies de contacto antes y después de su uso.
- ✓ Utilizar desinfectantes autorizados y en las concentraciones indicadas.
- ✓ Seguir las instrucciones del fabricante (tiempo de contacto y enjuague, si aplica).



ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

- ✓ Asegurar el suministro continuo de agua potable.
- ✓ Verificar que el agua sea apta para el consumo humano.
- ✓ Realizar limpieza y desinfección periódica de tanques, tuberías y sistemas de almacenamiento.



MANEJO DE RESIDUOS

- ✓ Disponer los residuos en recipientes con tapa y bolsa.
- ✓ Separar residuos aprovechables y no aprovechables.
- ✓ Realizar el retiro de residuos con la frecuencia necesaria.
- ✓ Mantener los recipientes de residuos limpios y desinfectados.



CONTROL DE PLAGAS

- ✓ Implementar y mantener un programa de control de plagas.
- ✓ Evitar la presencia de plagas en todas las áreas.
- ✓ Llevar registros de las actividades de control realizadas.

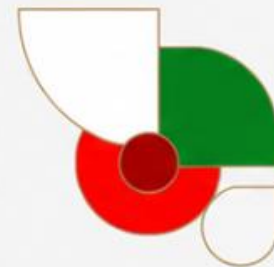




ACTA DE INSPECCION SANITARIA



Alcaldía de
Zipaquirá



6.

ACTIVIDADES SECUNDARIAS

4%



Al realizar actividades de desprese, deshuesado y fileteado, el área se mantiene a una **temperatura inferior a 12°C.**

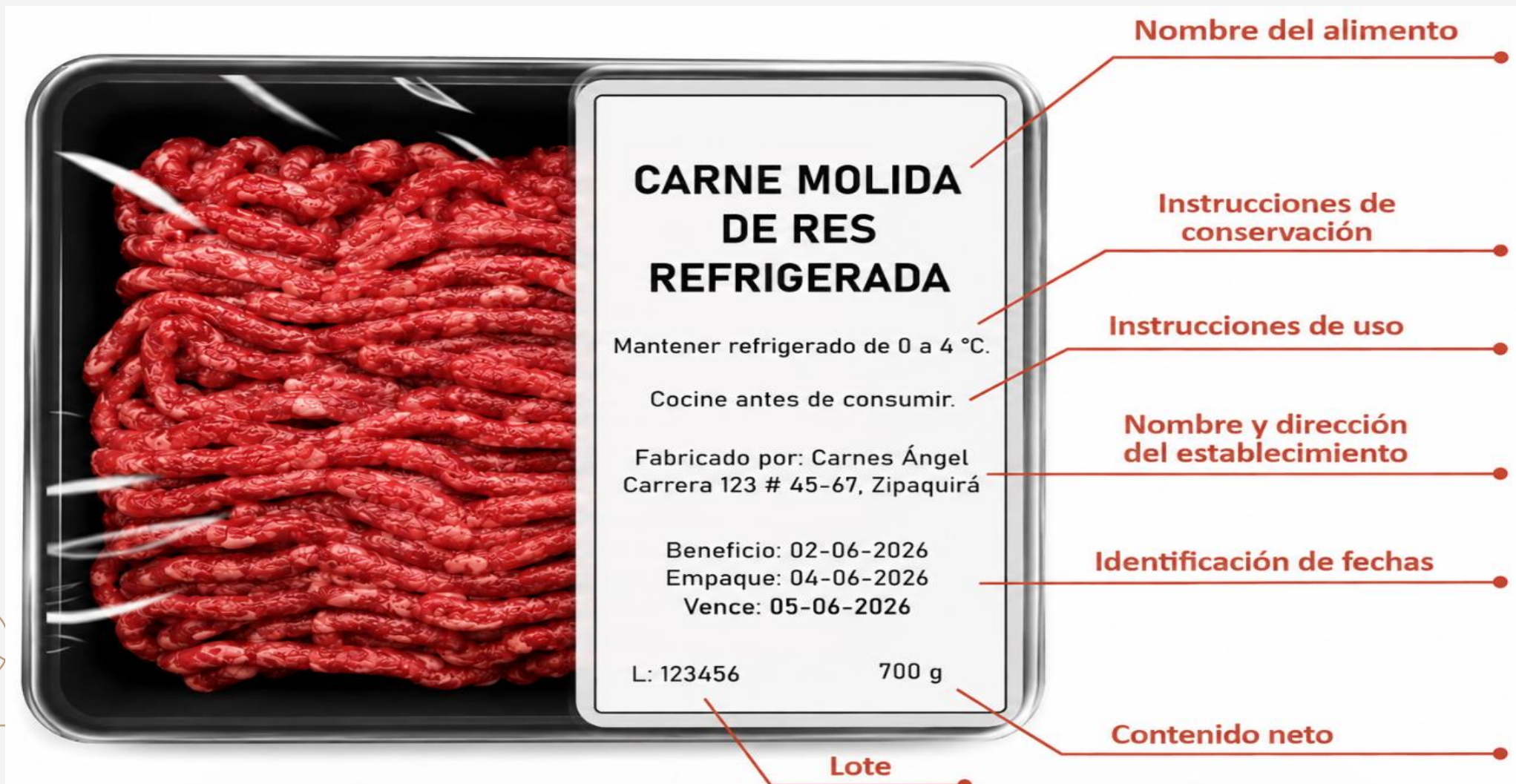
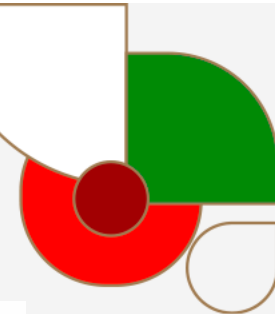


Esta debe contar con una **separación física del área.**

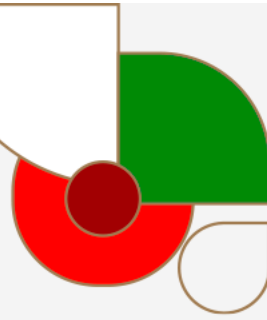


CARNE MOLIDA - Circular INVIMA

4000-0696-19



PRODUCTO PROCESADO



Nombre del Producto

Ingredientes
(cuando aplica)

Instrucciones de uso

Registro Sanitario

Nombre y dirección del establecimiento

Instrucciones de conservación

Identificación de fechas

Contenido neto

Lote

LONGANIZA

Ingredientes:
carne de cerdo, tocino sin cuero, hielo, sal, pimienta, cebolla larga, ajo natural, laurel, tomillo, nuez moscada, comino.

Cocine antes de consumir.

Registro Sanitario:
RSA-001234-2025

Fabricado por: Carnes Angel
Carrera 123 # 45-67 Zipaquirá

Mantener refrigerado
entre 0 y 4°C

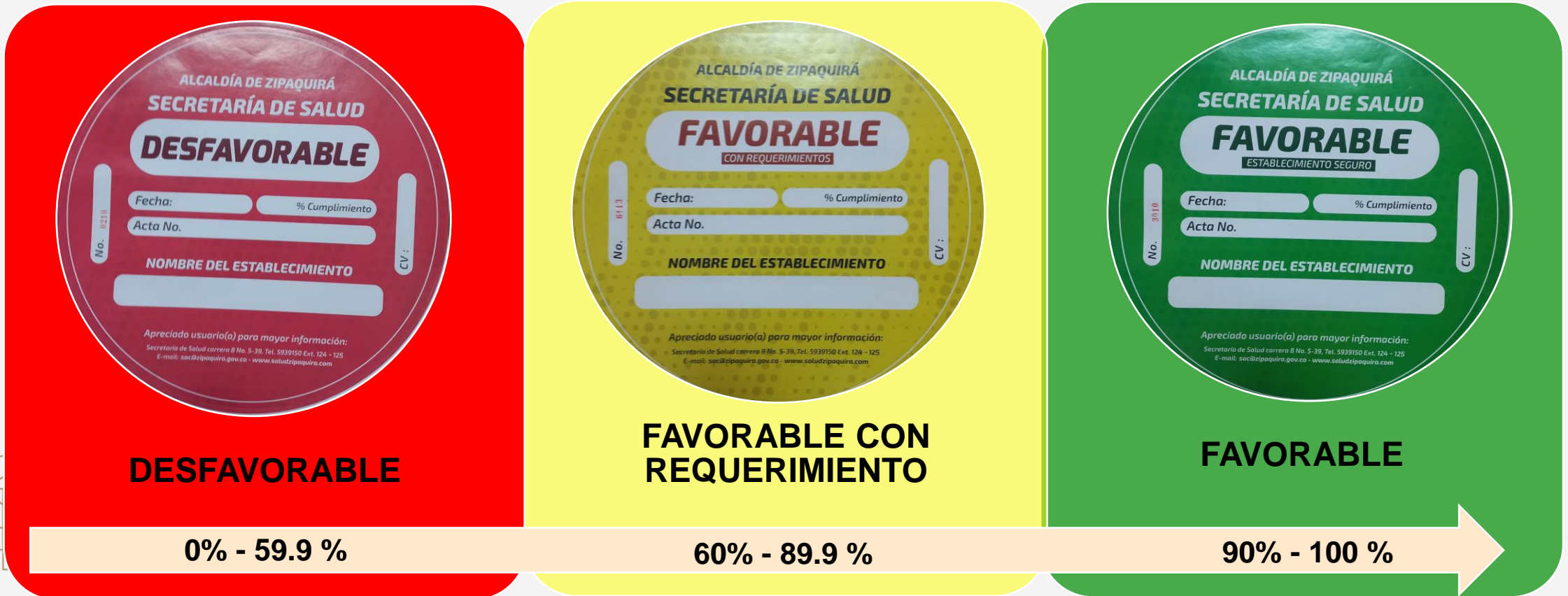
Beneficio: 02-06-2026
Empaque: 04-06-2026
Vence: 10-06-2026

700 g L:1234567

12. SEMAFORIZACIÓN SANITARIA (Acuerdo municipal 11-2016)



“Por medio del cual se establece la semaforización sanitaria a los establecimientos de expendio de carnes y/o productos cárnicos comestibles, sujetos de inspección, vigilancia y control basada en el riesgo de consumo en el municipio de Zipaquirá”



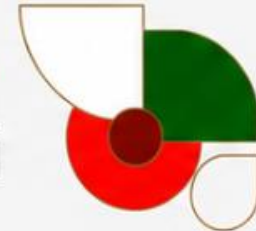
MSS

IVC: en 3, 6 o 9 meses

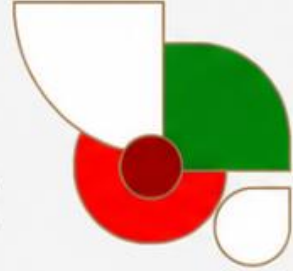
IVC: en 12 meses

SECRETARÍA DE SALUD

13. MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD (LEY 9 DE 1979 ART 576)



CLASIFICACIÓN DE MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD (MSS): LEY 9 DE 1979 ART 576. DECRETO 1500 DE 2007 ART 72.



a. Clausura temporal del establecimiento, que podrá ser total o parcial



b. La suspensión parcial o total de trabajos o de servicios



c. Decomiso de productos



d. La destrucción o desnaturalización



e. La congelación o suspensión temporal de la venta de productos

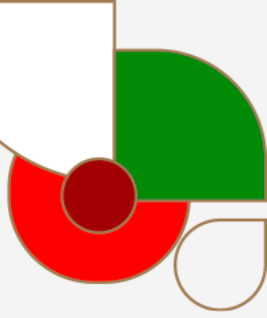


Venta de Pollo

CERRADO
POR INVESTIGACIÓN
MINISTERIO DE SALUD

CERRADO
POR INVESTIGACIÓN
MINISTERIO DE SALUD

CO PELIGRO BIOLÓGICO PELIGRO BIOLÓGICO PELIGRO BIOLÓGICO PELIGRO BIOLÓGICO PELIGRO BIOLÓGICO PELIGRO BIOLÓGICO



Cierran local de pollo en Costa Rica por casos de salmonella: 32 casos de los cuales van 12 personas infectadas y un fallecido.

LEY 1335, LEY 2354 Y RESOLUCIÓN 624

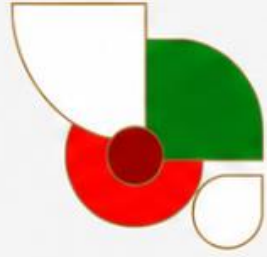
Comprometidos con ambientes
saludables y libres de humo
y aerosoles.



Protegemos la salud
de todos.



Alcaldía de
Zipacó
Quirá



Respire con tranquilidad



Este espacio es 100% libre de humo de
tabaco y aerosoles emitidos por sus
sucedáneos e imitadores

(Artículo 19 de la Ley 1335 de 2009 y Artículo 1 de la Ley 2354 de 2024)

¿DE QUÉ TRATAN ESTAS NORMAS?



Alcaldía de
Zipaquirá



Estas normas buscan proteger la salud pública mediante la prevención y control del consumo de tabaco, cigarrillos electrónicos (vapeadores) y la protección de los no fumadores.

LEY 1335 DE 2009



Control del tabaco
y protección de
no fumadores.

LEY 2354 DE 2024



Amplía la Ley 1335
para incluir
**vapeadores y
cigarrillos electrónicos.**

RESOLUCIÓN 624 DE 2025

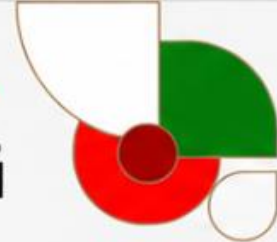


Define la señalización
obligatoria para
**espacios libres de
humo y aerosoles.**

¿POR QUÉ SON IMPORTANTES ESTAS NORMAS EN NUESTRA EMPRESA?



Alcaldía de
Zipaquirá



No se puede fumar ni vapear en **áreas de trabajo**.



Deben existir **avisos** oficiales de "Ambiente **100 % libre de humo y aerosoles**".



Se debe proteger a **trabajadores** y **visitantes** de la exposición al humo o aerosoles.



El **incumplimiento** puede generar **sanciones** por parte de las autoridades sanitarias.



**JUNTOS CONSTRUIMOS AMBIENTES SALUDABLES
PARA TODOS.**



Gracias



✉ alcaldia@zipaquira-cundinamarca.gov.co

Facebook icon: Alcaldía de Zipaquirá

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