



Alcaldía de

Zipa
quirá

SECRETARÍA DE SALUD



SECRETARIA DE SALUD

V FORO DE
COMUNICACIÓN DEL
RIESGO

EXPENDIOS DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS
(JUNIO 03 DE 2026)

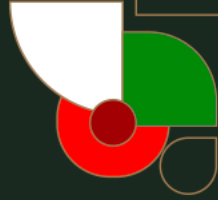
AUTOR: MIGUEL ANGEL
FONTECHA CABRERA



ORDEN DEL DÍA



1. Apertura y bienvenida de la Secretaría de Salud.
2. Video de introducción Señor alcalde.
3. Invitado especial.
4. Requisitos Ley 1801 de 2016.
5. Ingreso a la página Web.
6. Estrategia autocontrol sanitario.
7. Modelo de IVC Resolución 1229 de 2013.
8. Normatividad.
9. Requisitos sanitarios.
10. Plan de saneamiento.
11. Semaforización sanitaria.
12. Medidas sanitarias de seguridad.
13. Ley 1335 de 2009.
14. Estrategia de ruido.
15. Caso práctico.



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.

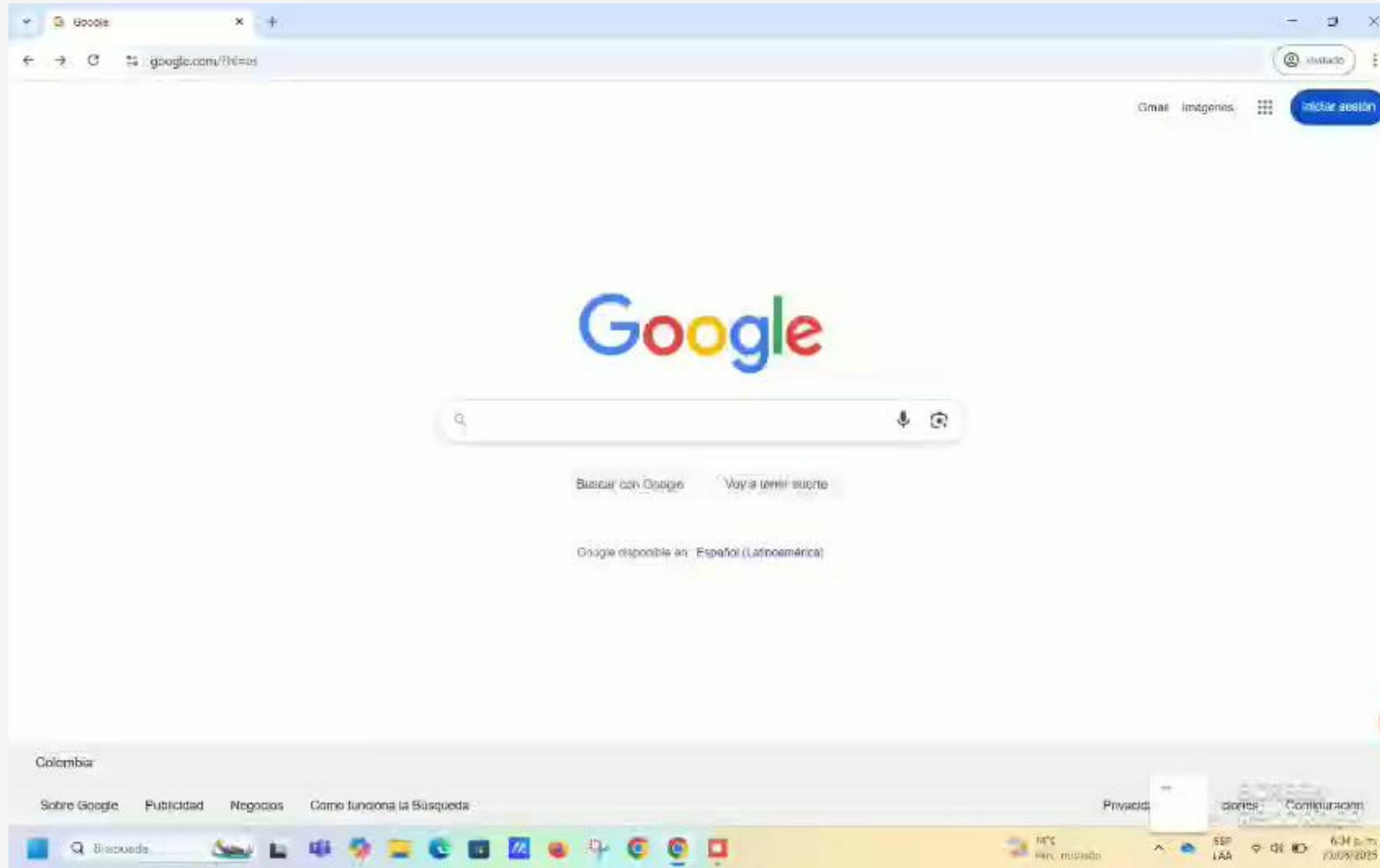
Ley 1801 de 2016

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

Competente: Autoridad
Policiva

INGRESO A LA PÁGINA WEB

✓ saludzipaquira.com

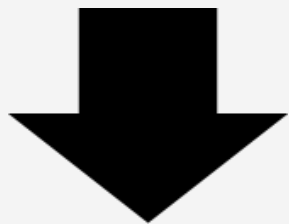




ESTRATEGIA AUTOCONTROL SANITARIO

Plan de Desarrollo Municipal

“ZIPAQUIRÁ CREE, PROTEGE Y AVANZA 2024-2028”

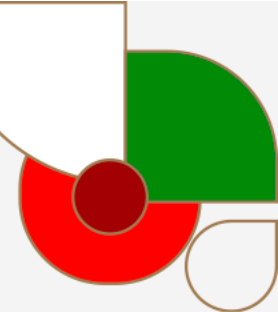


Acuerdo Municipal 002 del año 2024

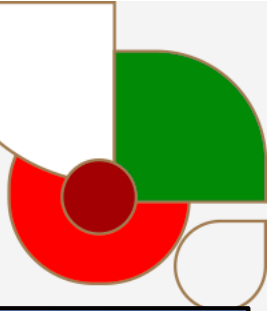
**ESTRATEGIA DE
AUTOCONTROL SANITARIO**



Alcaldía de
Zipaquirá



Contextualización de las tres líneas de intervención



¿Qué se hace?



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

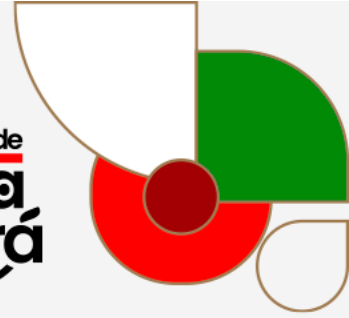
¿Cómo se hace?



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

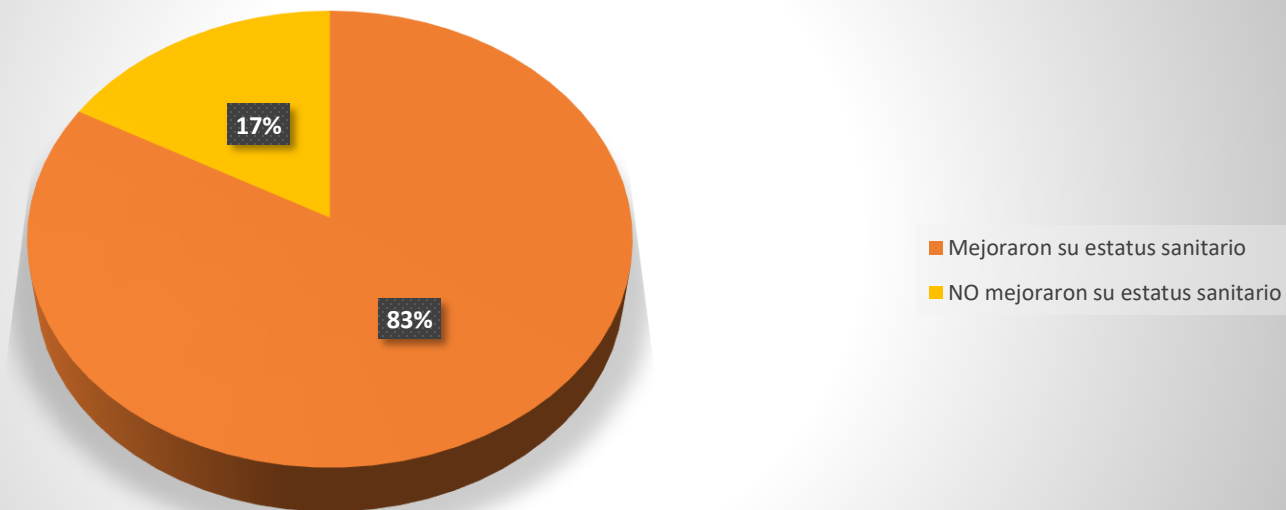


Alcaldía de
Zipaquirá



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

VIGENCIA 2025



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

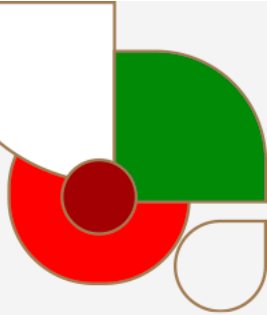


Alcaldía de
Zipaquirá

**Secretaría
De Salud.**



Alcaldía de
Zipaquirá



Alcaldía de
Zipaquirá

Secretaría De Salud

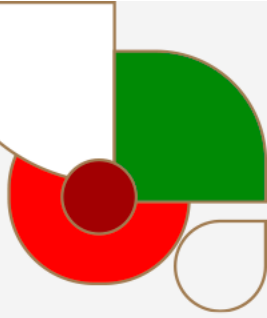
 320-979-4213

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

MODELO DE IVC RESOLUCIÓN 1229 DE 2013



Alcaldía de
Zipaquirá



- Competencia territorial esencial
- Responsabilidad estatal y ciudadana

•Finalidad: proteger la salud individual y colectiva (salud pública)

INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO

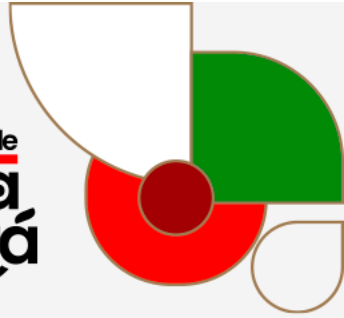
Eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana

- 1.Verificación de estándares como:
- 2.Factores de riesgo
- 3.Calidad e inocuidad
- 4.Monitorio de efectos en salud
- 5.Aseguramiento de cadenas productivas



MODELO DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

Resolución 1229 de 2013



Impacto	Alto	Considerar	Planificar Respuesta
	Medio	Desatender pero monitorizar	Considerar
	Bajo	Desatender pero monitorizar	Desatender pero monitorizar
		Baja	Media
		Probabilidad	

Impacto vs probabilidad de riesgo



Componentes del Análisis de Riesgo

- Evaluación de Riesgos
- Gestión de Riesgos
- Comunicación de Riesgos

Fiscalización Sanitaria

- Inspección: Verificación de estándares y requisitos
- Vigilancia: Monitoreo, alerta, toma de muestras
- Control: intervención, correctivos, seguimiento de medidas, sanciones

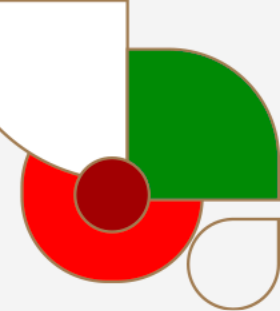
Aseguramiento sanitario de las cadenas productivas

- Promoción de buenas prácticas
- Conciencia sanitaria y autorregulación de actores: educación en salud

MODELO DE IVC



Alcaldía de
Zipaquirá



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**

•Decreto 780 de 2016

•“Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Salud y Protección Social”

Resolución 1229 de 2013

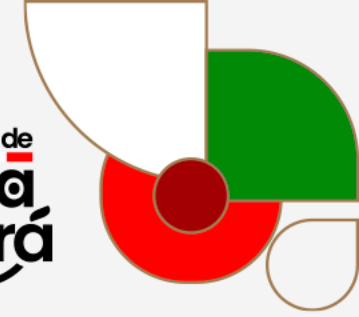
Por la cual se establece “**el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano**”

Acuerdo No. 002 de 2024




Por medio del cual se adopta el plan de desarrollo “Zipaquirá Cree, Protege y Avanza 2024-2028”

- Línea estratégica 2 Zipaquirá protege la salud.
- Programas 1. Zipaquirá: un camino hacia la salud integral.

COMPETENCIA DE LAS AUTORIDADES RESPONSABLES DE LAS ACTIVIDADES DE IVC.

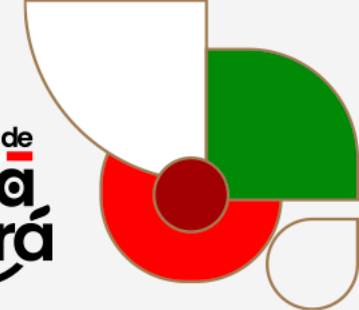


Enfoque “Granja a la Mesa” - Competencias

Producción Primaria.	Procesamiento de Alimentos- Beneficio de Animales para Abasto Público.	Transporte, Distribución y Comercialización.
		
Autoridad Sanitaria ICA	Autoridad Sanitaria INVIMA	Autoridad Sanitaria ETS

Fuente: INVIMA

LA VIGILANCIA SE REALIZA TENIENDO EN CUENTA LOS SIGUIENTES LINEAMIENTOS



Programación: planeación de acuerdo con el riesgo y el censo de los establecimientos inscritos

Solicitud del interesado: el representante legal o propietario del establecimiento la solicita

Solicitud oficial: petición de cualquier entidad de carácter oficial

Asociada a peticiones, quejas y reclamos: dar respuesta a una comunidad o persona de acuerdo con su solicitud o queja.

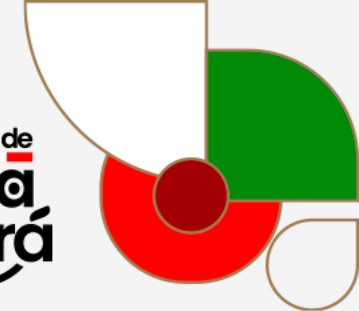
Control: seguimiento ajustes a la normatividad sanitaria

Evento de interés en salud pública: identificar o hacer seguimiento a un brote, alertas sanitarias y algunas incidencias en inocuidad que requieran intervención

Solicitud de práctica de pruebas/procesos sancionatorios o administrativos: levantamiento de pruebas técnicas sanitarias para el proceso sancionatorio

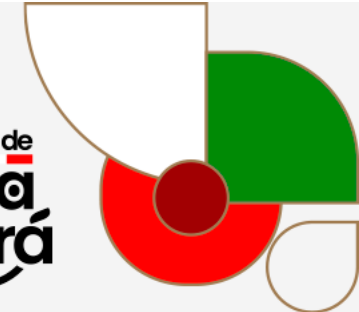


INSPECCIÓN SANITARIA BASADA EN RIESGO



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 %	Cuando el establecimiento solicite el levantamiento de la medida de seguridad

NORMATIVA SANITARIA



LEY 9 DE 1979
Título IV
Edificaciones
Título V Alimentos

- CÓDIGO SANITARIO NACIONAL

RESOLUCIÓN 2674-2013

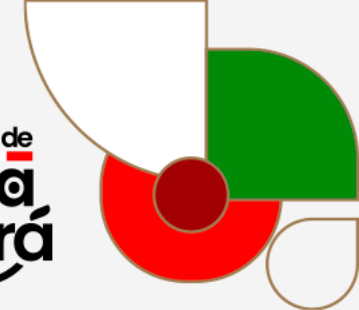
- REQUISITOS SANITARIOS ESPENDIOS DE ALIMENTOS

RESOLUCIÓN 5109-2005
RESOLUCIÓN 810-2021
RESOLUCIÓN 2492-2022
RESOLUCIÓN 254-2023
- ROTULADO

RESOLUCIÓN 719 DE 2015

- CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS

INSCRIPCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS



Todos los establecimientos que son objetos de inspección, vigilancia y control sanitario, deben realizar inscripción de sus establecimientos ante la entidad territorial de salud en este caso Secretaría de Salud de Zipaquirá.

Requisitos:

1. Matricula de la cámara de comercio del establecimiento.
2. Cedula del propietario.
3. RUT.

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN

EL SECRETARIO DE LA CAMARA DE COMERCIO DE MEDELLÍN PARA ANTIOQUIA, con fundamento en las matriculas e inscripciones del Registro Mercantil,

CERTIFICA

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

NOMBRE: CORPORACION SEMBRANDO SEMILLAS DE AMOR
SIGLA: CORSESA
NRO. ESAL: 21-010468-21
DOMICILIO: MEDELLIN
NIT: 900174751-4

INSCRIPCION REGISTRO ESAL

Número ESAL: 21-010468-21
Fecha inscripción: 24/09/2007
Ultimo año renovado: 2018
Fecha de renovación de la inscripción: 23/02/2018
Activo total: \$5.000.000
Grupo NIIF: 1 - Entidades públicas que se clasifican según el Artículo No. 2 de la Resolución 743 del 2013, según la Contaduría General de la Nación (CGN).

UBICACIÓN Y DATOS GENERALES

Dirección del domicilio principal: Calle 80 B 91 58
Municipio: MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Teléfono comercial 1: 5845375
Teléfono comercial 2: No reporto

Página: 1 de 9



Tipo de establecimiento:

Salsamentarias, tiendas, minimercados y supermercados.

Expendio de productos de la pesca.

Expendio con actividades de troceado.



REQUISITOS SANITARIOS PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS

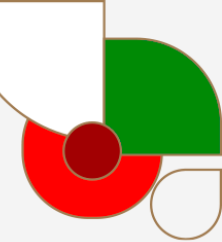
LOCALIZACIÓN Y ACCESOS



- Ubicados en áreas libres de focos de insalubridad.
- Sin riesgos para la salud de la comunidad.
- Accesos y alrededores limpios.

REQUISITOS SANITARIOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES (10%)



1.1 Localización y construcción (2%).

Libre de plagas y resistente a su ingreso.

Cada área debe cumplir con las condiciones requeridas.

No tener mascotas en las instalaciones.

SECRETARÍA DE SALUD

PISOS Y PAREDES



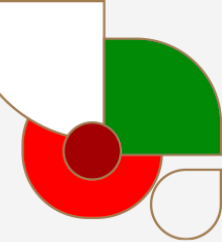
- Pisos antideslizantes, impermeables, sin grietas.
- Drenajes eficientes para aguas residuales.



- Paredes resistentes, colores claros y de fácil limpieza.
- Uniones selladas y redondeadas.

REQUISITOS SANITARIOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES (10%)



1.2 Pisos, paredes y drenajes (1,5%).

Paredes y piso sin humedad.

Rejillas del drenaje sin ruptura.

Uniones continuas redondeadas en áreas de procesos.

SECRETARÍA DE SALUD

TECHOS, VENTANAS Y PUERTAS



Techos limpios y ventilados.



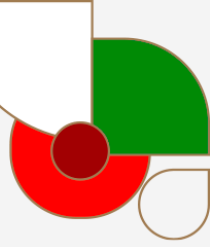
Ventanas con mallas antinsectos.



Puerta de cierre hermetico.



Iluminación segura y adecuada.



1.3 Techos, puertas, iluminación y ventilación (1,5%).

Superficies de construcción lisas para fácil limpieza y desinfección.

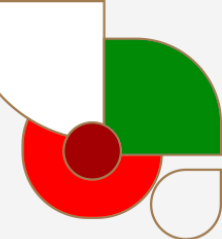
Protección adecuada contra el ingreso de plagas.

Sin rupturas que puedan acumular suciedad.

REQUISITOS SANITARIOS
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES (10%)

SECRETARÍA DE SALUD

INSTALACIONES SANITARIAS



1.4 Instalaciones sanitarias (3%).

Dotación adecuada e instalaciones limpias.

Señalización alusiva al frecuente lavado de manos.

Lavamanos en áreas de proceso con accionamiento no manual.

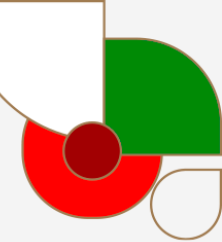
REQUISITOS SANITARIOS

1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES (10%)

SECRETARÍA DE SALUD

Resolución 2674 de 2013

Artículo 6°. Condiciones Generales



1.5 Áreas de exhibición y venta (2%).

Espacios adecuados para la circulación del personal y el producto.

Espacios adecuados para los equipos y superficies de trabajo.

No tener elementos que puedan obstruir las actividades del establecimiento.

REQUISITOS SANITARIOS
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES (10%)

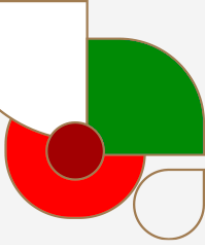
SECRETARÍA DE SALUD

Resolución 2674 de 2013

Condiciones de equipos y utensilios en expendios de alimentos



Alcaldía de
Zipaquirá



Artículo 8°. Condiciones generales

- Diseñados, contruidos e instalados para **evitar la contaminación**.
- Facilitar **la limpieza y desinfección**.
- Uso adecuado según el tipo de alimento y **capacidad de producción**.

Artículo 10. Condiciones de instalación y funcionamiento

- ✓ Secuencia lógica del proceso: **Recepción → Envasado**.
- ✓ Espacios adecuados para **inspección y mantenimiento**.
- ✓ Equipos con **instrumentos de medición y muestreo**.
- ✓ **Tuberías elevadas sin riesgo de contaminación**.
- ✓ **Lubricación permitida y segura**.

2.1 Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios (6%).

Permitir el adecuado uso según el tipo de alimentos sin generar contaminación.

Sin desprendimiento de pintura y sin presencia de óxido.

No almacenar en ellos elementos diferentes a la actividad desarrollada por el establecimiento.

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS (12%)

SECRETARÍA DE SALUD

Resolución 2674 de 2013

Artículo 9°. Condiciones específicas



Materiales resistentes al uso y corrosión.



Superficies aprobadas según normas sanitarias.



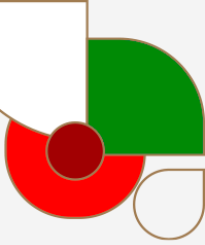
Acabado liso, no poroso y sin defectos.



Partes accesibles y desmontables para limpieza.



Diseño exterior fácil de limpiar y seguro.



2.2 Superficies de contacto con el alimento (6%).

Empaques de primer uso adecuados para los alimentos en caso de porcionado.

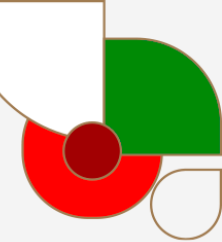
Materiales sanitarios de fácil limpieza y desinfección.

No se permite el material madera por su porosidad y contaminación al alimento.

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS (12%)

SECRETARÍA DE SALUD

Resolución 2674 de 2013 – Artículo 11. Estado de salud



Estado de salud del personal manipulador de alimentos

1

Certificación médica de aptitud

Evaluación médica anual que certifique aptitud para manipular alimentos.

2

Medidas preventivas y correctivas documentadas del estado de salud del manipulador

Reconocimientos médicos por razones clínicas o epidemiológicas.



3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (20%)

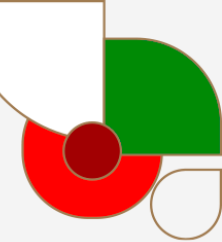
3.1 Estado de salud aparente (6%).

Medidas preventivas y correctivas en caso de situación de enfermedad.
Sin lesiones y signos de enfermedad.

3.2 Reconocimiento médico (3%).

Apto para manipular alimentos.
Vigencia de 12 meses.

SECRETARÍA DE SALUD

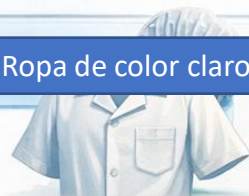


Normas para el manipulador de alimentos

1 Higiene personal



2 Ropa de color claro



3 No salir con uniforme



5 Cabello y vello cubiertos



6 Uso de tapabocas



4 Lavado de manos



5 No usar accesorios



9 Calzado cerrado



3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (20%)

3.3 Prácticas higiénicas y dotación (6%).

No usar colores oscuros en la dotación.

Si tiene área de porcionado de alimentos debe cumplir con dotación completa.

Cumplir con las buenas prácticas de manufactura (BPM) y garantizar la protección y conservación de los alimentos.

SECRETARÍA DE SALUD

Resolución 2674 de 2013

Educación y capacitación en manipulación de alimentos.

Artículo 12. Educación y capacitación.

- Formación en Buenas Prácticas de Manufactura y Manipulación de Alimentos.
- Principios Higiénicos
- Tareas y Precauciones
- Prevención de Contaminación

Artículo 13. Plan de Capacitación.

 Metodología	 Duración 10 Horas Anuales	 Cronograma	 Temas Específicos	 Docentes
--	---	---	--	---

Avisos de Higiene en Areas de Trabajo

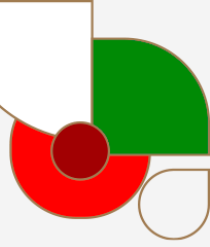
LÁVESE LAS MANOS

- Antes de preparar alimentos
- Después de comer
- Después de ir a al baño
- Use agua y jabón

Puntos y Limites de Control del Proceso



3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS (20%)



3.4 Capacitación en manipulación higiénica de alimentos (5%).

Capacitador idóneo.

Duración en el año.

Conocimiento del manipulador.

SECRETARÍA DE SALUD

Normas sobre Agua Potable y Almacenamiento Seguro

► Decreto 561 de 1984

Artículo 92: Disponibilidad mínima de agua potable.

► Decreto 1575 de 2007

Artículo 10. Responsabilidad de los usuarios en el mantenimiento de instalaciones de distribución y almacenamiento de agua.

► Lavar y desinfectar cada seis meses.

► Resolución 2674 de 2013

Artículo 6. Condiciones generales

Numeral 3. Abastecimiento de agua

- Calidad potable y suministro continuo
- Temperatura y presión adecuadas para limpieza.
- Evitar riesgos de contaminación en alimentos.
- Tanque para un día de trabajo.



Limpieza dos veces por año



Agua potable segura



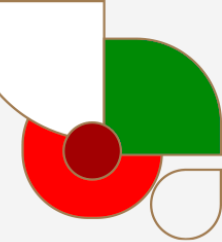
Tanques sin contaminación



Cumplir normas sanitarias



4. SANEAMIENTO (28%)



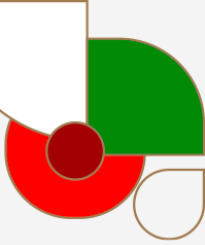
4.1 Suministro y calidad de agua potable (5%).

Disponibilidad del suministro y abastecimiento de agua potable.

Tanque de agua potable elaborado en materiales sanitarios.

Análisis de pH y cloro residual.

SECRETARÍA DE SALUD



Disposición de Residuos Líquidos



4.1. Sistema sanitario adecuado para recolección y tratamiento de aguas residuales



4.2. Evitar contaminación de alimentos y superficies de contacto

4.2 Residuos líquidos (2,5%).

Contar con sistema de alcantarillado.

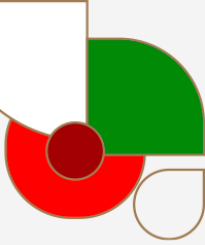
Los sistemas de drenajes deben estar conectados a un sistema de alcantarillado.

Es importante el uso de rejillas en el sistema de drenajes para evitar taponamientos por partículas.

4. SANEAMIENTO (28%)

SECRETARÍA DE SALUD

Disposición de Residuos Sólidos



5.1 Ubicación segura de residuos



5.2 Retiro frecuente y control de olores



5.3 Sistema de recolección segura

4.3 Residuos sólidos (2,5%).

Almacenar los residuos sólidos en contenedores.

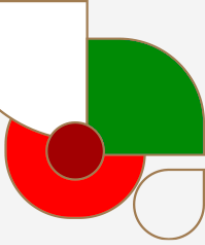
Almacenar y disponer los residuos de forma adecuada.

Limpiar y desinfectar los contenedores de residuos sólidos del establecimiento.

4. SANEAMIENTO (28%)

SECRETARÍA DE SALUD

Plan de Saneamiento



4.4 Control integral de plagas (8%).

4.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios (6%).

4.6 Soportes documentales de saneamiento (4%).

Registros de control del establecimiento y acciones sanitarias en el establecimiento. Soportes de limpieza y desinfección del tanque de agua potable con entidad certificada en la materia.



1 Limpieza y Desinfección



2 Manejo de Desechos



3 Control de Plagas



4 Agua Potable

4. SANEAMIENTO (28%)

SECRETARÍA DE SALUD

Artículo 27. Condiciones generales.



Las operaciones y condiciones, de almacenamión, distribución, transporte y comercialización deben evitao:

- a La contaminación y alteración;
- b La proliferación de microorganismos indeseables;
- c El deterioro o daño del envase o embalajc.



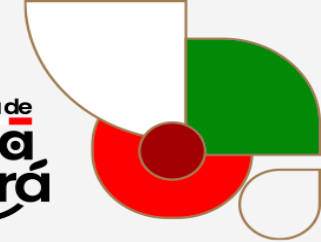
Artículo 28. Almacenamiento.

Las operaciones de almacenamiento deben cumplir con: las sigulesse condiciones:

- 1 Debe llevarse un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.



5. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN (25%)



5.1 Condiciones de almacenamiento (8%).

5.2 Manejo y conservación de productos refrigerados y congelados (9%).

5.3 Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente (8%).

Buen estado en productos de la pesca, los productos no pueden perder cadena de frío ni de congelación, no pueden estar en el suelo, los alimentos y el fruver deben estar en buen estado para garantizar su inocuidad.

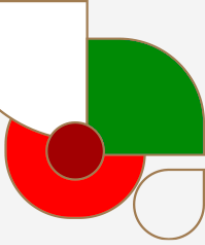
Resolución 2674 de 2013

Artículo 31: Expendio de alimentos

Los productos que se comercialicen en los expendios deben estar **rotulados** de acuerdo con lo establecido en la **Resolución 5109 de 2005** o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Se prohíbe la exhibición y venta de:

- Alimentos o materias primas alterados.
- Alimentos adulterados o contaminados.
- Productos fraudulentos.
- Alimentos con fecha de vencimiento caducada.



6.1 Procedencia y requisitos legales (5%).

Facturas de productos empacados de la pesca.

Facturas de proveedores de bebidas alcohólicas.

Los productos deben cumplir con los requisitos de rotulado y autorización vigente por parte del Invima.

6. REQUISITOS LEGALES (5%)

SECRETARÍA DE SALUD

Resolución 2674 de 2013

Artículo 37. Obligatoriedad del Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria

Todo alimento que se expendia directamente al consumidor deberá obtener



Registro Sanitario

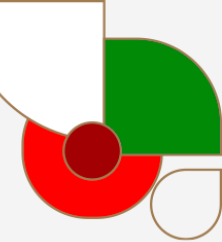


Permiso Sanitario



Notificación Sanitaria

6. REQUISITOS LEGALES (5%)



6.1 Procedencia y requisitos legales (5%).

Según el nivel del riesgo del producto el Invima otorga la autorización sanitaria.

Los alimentos se clasifican según el nivel del riesgo (Alto, medio y bajo) en salud pública (Resolución 719 de 2015).

Hay salvedades para los alimentos de origen natural y no transformados.

SECRETARÍA DE SALUD

Resolución 5109 de 2005

1. Se prohíbe la presentación falsa o engañosa que origine una impresión errónea del producto.



2. Se prohíben palabras o gráficas que mencionen propiedades medicinales, preventivas o curativas.



3. La expresión "100% natural" cuando el producto no contiene adición de aditivos o mezclas de otros ingredientes.



4. Se prohíben palabras o gráficas que sugieran que se trata de un producto diferente.

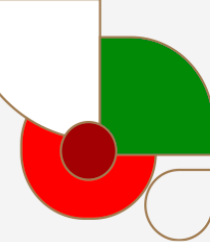


Requisitos legales.

No deben tener productos falsificados o adulterados.

Deben tener la autorización del Invima.

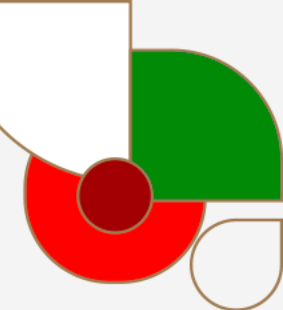
Deben cumplir con rotulado y etiquetado.



REQUISITOS LEGALES
RESOLUCIÓN 5109 DE 2005

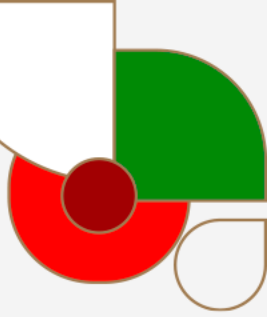
SECRETARÍA DE SALUD

REQUISITOS LEGALES RESOLUCIÓN 5109 DE 2005



Fuente: INVIMA

REQUISITOS LEGALES RESOLUCIÓN 5109 DE 2005



Fuente: INVIMA

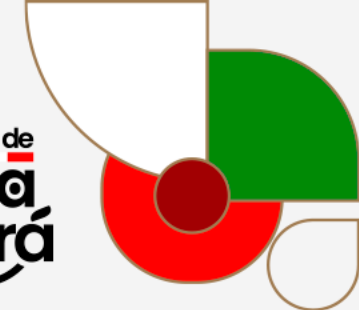
FABRICANTE



Resolución 5109 de 2005, artículo 5.4.

1. Debe indicar el nombre o la razón social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, con la información completa (país, departamento, municipio, vereda, etc.), precedido por la expresión “Fabricado o Envasado por”.
2. Para los alimentos nacionales e importados con más de una sede de fabricación o envase/empaque, se acepta la oficina central o sede principal del establecimiento.
3. En los productos importados se debe precisar, además de lo anterior, el nombre o razón social y la dirección del importador del alimento o la bebida no alcohólica.
4. • Los alimentos que sean fabricados, envasados o reempacados por terceros debe aparecer la siguiente leyenda: **“FABRICADO, ENVASADO O REEMPACADO POR (FABRICANTE, ENVASADOR O REEMPACADOR) PARA: (PERSONA NATURAL O JURÍDICA AUTORIZADA PARA COMERCIALIZAR EL ALIMENTO)”**.

FECHA DE VENCIMIENTO Y/O DURACIÓN MÍNIMA



- Cada empaque o envase debe llevar grabada o marcada en forma visible, legible e indeleble la fecha de vencimiento y/o la fecha de duración mínima.
- Las fechas de vencimiento y/o duración mínima se deben indicar en orden estricto y secuencial de la siguiente manera:

PALABRAS o ABREVIATURAS

Fecha de Vencimiento – F. Vto.

Vence – Ven.

Expira – Exp.

DIA	MES	AÑO
en números y no con letras	3 primeras letras o en forma numérica	los 2 últimos dígitos



DIA	MES
día y mes para productos que tengan F. Vto. < 3 meses	

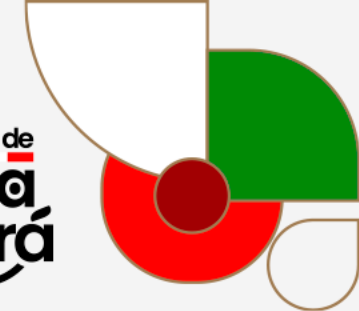


MES	AÑO
mes y año para productos que tengan F. Vto. > 3 meses	



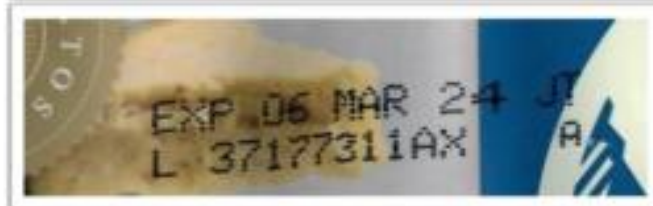
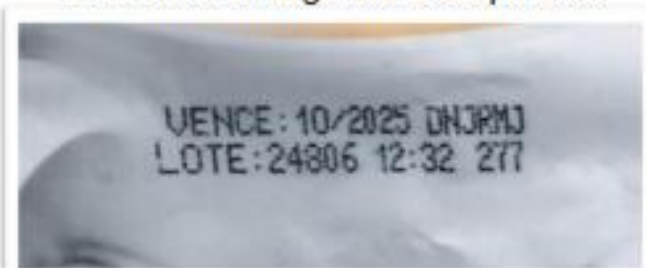
Fuente: INVIMA

LOTE



- Debe indicarse en forma visible, legible e indeleble (numérico, alfanumérico, ranurados, barras, perforaciones, etc.).
- Se acepta como lote la fecha de duración mínima o fecha de vencimiento, fecha de fabricación o producción, cuando el fabricante así lo considere, siempre y cuando se indique la palabra “Lote” o la letra “L”, seguida de la fecha escogida para tal fin.

5.5.2 La palabra “Lote” o la letra “L” deberá ir acompañada del código mismo o de una referencia al lugar donde aparece.



Se acepta como **LOTE**

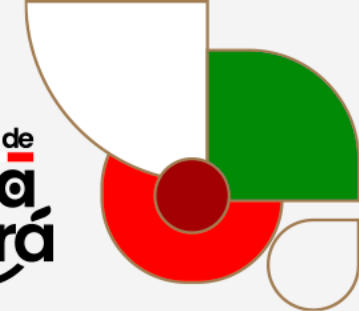
Fecha de Fabricación
Fecha de Vencimiento
Fecha de Duración Mínima

siempre y cuando se indique como “Lote” o “L”, seguida de la fecha escogida para tal fin

DECLARACIÓN DE ALIMENTOS E INGREDIENTES QUE CAUSAN HIPERSENSIBILIDAD



Alcaldía de
Zipaquirá



1. Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros).

2. Crustáceos y sus productos.

3. Huevos y subproductos.

4. Pescados y productos pesqueros.

5. Maní, soya y sus productos.

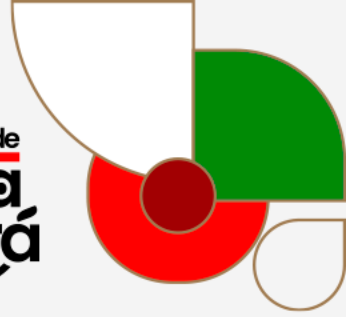
6. Leche y productos lácteos (incluyendo la lactosa).

7. Nueces de árboles y sus productos derivados.

8. Sulfito en concentraciones iguales o mayores de 10 mg/kg.



AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN



AUTORIZACIONES DE COMERCIALIZACIÓN

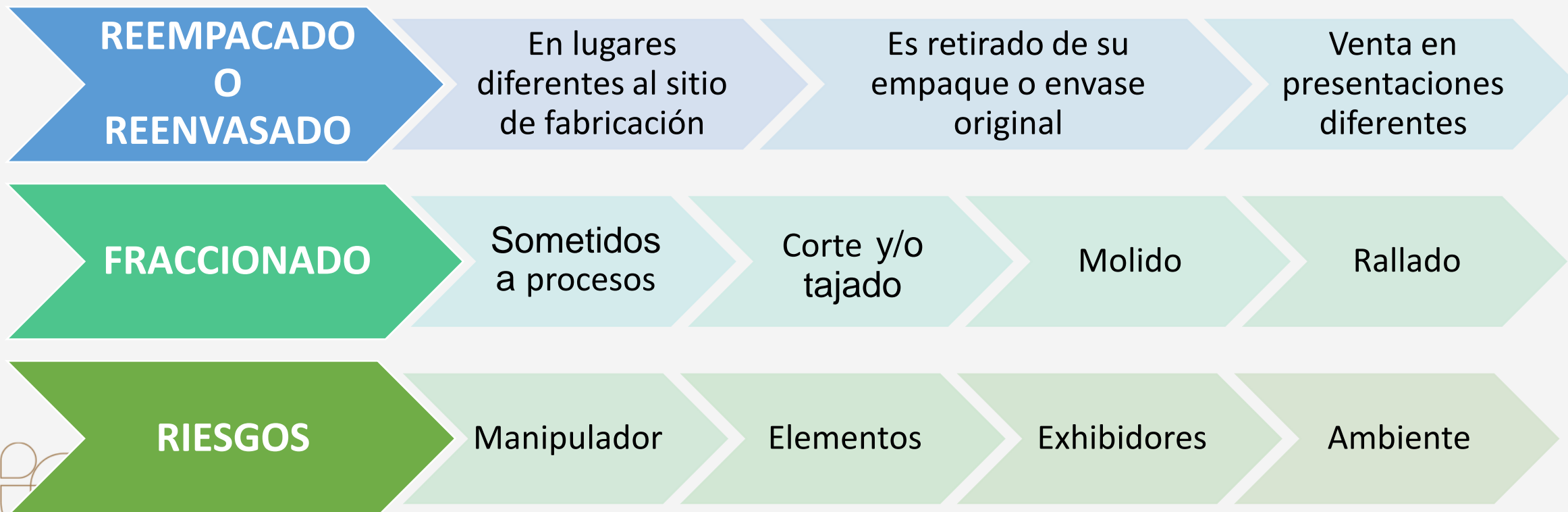
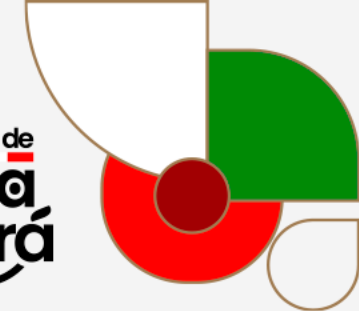
- Productos naturales sin transformación
- Alimentos de origen animal sin proceso
- Pescados moluscos sin tratamiento
- Panela sin aditivos

FECHA DE VENCIMIENTO

- Frutas y hortalizas frescas
- Sal
- Azúcar
- Vinagre
- Confitería
- Panela
- Productos de panadería no empacados

**E
X
E
N
T
O
S**

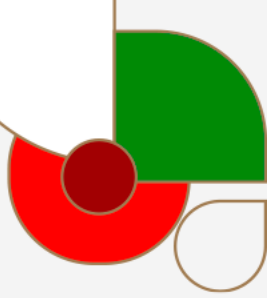
ALIMENTO RE-EMPACADOO RE-ENVASADO



CONDICIONES DE COMERCIALIZACION A GRANEL EN ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE ALIMENTOS CIRCULAR 4000-3616-18



Alcaldía de
Zipaquirá



No mezclar lotes de productos en un mismo dispensador y/o contenedor (**único Lote**)

Cada producto en **diferente dispensador** y especificando exclusividad de **productos que causen hipersensibilidad**

Producto dispensado y sobrante debe ser desechado, no puede regresar al envase original

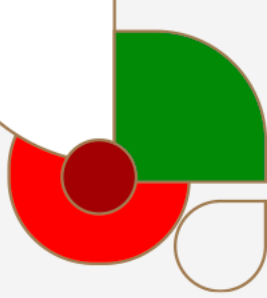
Equipos dispensadores y recipientes en exhibición diseñados y contruidos para **proteger el producto**



CONDICIONES DE COMERCIALIZACION A GRANEL EN ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE ALIMENTOS CIRCULAR 4000-3616-18



Alcaldía de
Zipaquirá

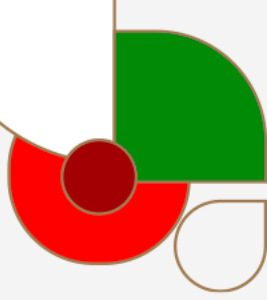


Sin dosificador, debe realizarse por **personal manipulador del establecimiento**

Limpieza y desinfección de equipos y elementos

Responsabilidad: solidaridad con el productor y **trazabilidad para entrega a la autoridad sanitaria**

CONDICIONES DE COMERCIALIZACION A GRANEL EN ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE ALIMENTOS



ROTULADO DEL ENVASE

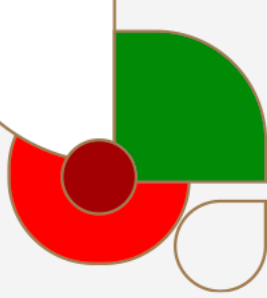
- Nombre del alimento
- Lote
- Fecha de vencimiento
- Registro sanitario
- Sistema de conservación

EXENTOS DE ROTULADO

- Alimentos que se reenvasen o reempaquen en presencia del consumidor o en el momento de la compra



CONDICIONES DE COMERCIALIZACION A GRANEL EN ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE ALIMENTOS



PROHIBICIÓN DE VENTA A GRANEL

**Resolución 11488
de 1984**

Alimentos infantiles
Enriquecidos
Uso dietético

**Decreto 616
de 2006**

Leche en polvo

**Resolución 2154
de 2012**

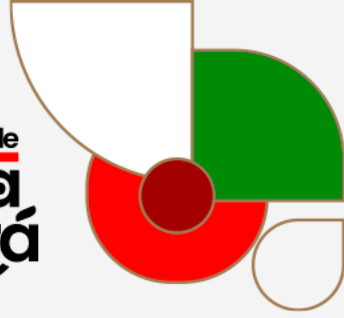
Aceites y grasas

Decreto 547 de 1996

Sal

ROTULADO NUTRICIONAL Y FRONTAL

RESOLUCIÓN 810 DE 2021 – RESOLUCIÓN 2492 DE 2022 - RESOLUCIÓN 254 DE 2023



- Informar al consumidor sobre el contenido de nutrientes, 15 nutrientes obligatorios
- Valores en 100 g/ml y porción del alimento
- 25% del área disponible

ETIQUETADO NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 1 unidad (40g)		
de porciones por envase: Aprox. 2		
Energía (Kcal)		
	Por 100 g	Por porción
	281	104
Carbohidratos totales	31 g	12 g
Fibra dietaria	0.8 g	0.3 g
Azúcares totales	5.0 g	2.0 g
Azúcares añadidos	2.0 g	0.8 g
Proteína	5.0 g	2.0 g
Sodio	560 mg	224 mg
Vitamina A	3.0 µg ER	1.2 µg ER
Vitamina C	400 mg	160 mg
Vitamina D	4.0 µg	1.6 µg
Vitamina E	5.0 µg	2.0 µg
Vitamina K	1.0 µg	0.4 µg
Calcio	1.0 mg	0.4 mg
Fósforo	4.0 mg	1.6 mg

- Presenta contenidos excesivos de nutrientes de interés en salud pública
- Información situada en la cara principal de exhibición.

ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA



- Informa que el producto posee propiedades relativas al contenido de nutrientes.
- Comparación de nutrientes.
- Fortificado con vitaminas y minerales.

DECLARACIÓN DE PROPIEDADES NUTRICIONALES



REQUISITOS LEGALES DECRETO 1686 DE 2012



Datos del emisor de la factura			Factura						
ENTRADA	PRECIO	CANTIDAD	Datos del receptor de la factura						
			NOMBRE	ESTADO	CATEGORÍA	PRECIO	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD
TOTAL			IMPORTE		TOTAL IMPORTE				
IMPORTE DE IVA									
IMPORTE TOTAL									

Si el envase es de vidrio:



- El líquido debe ser traslúcido.
- No debe tener objetos o partículas flotantes.
- La etiqueta debe tener letra clara.

• La etiqueta debe declarar la siguiente información:

- ▶ Los datos del **fabricante y el registro sanitario**.
- ▶ El contenido alcohólico dado en porcentaje o **grados alcoholimétricos**.
- ▶ El número de lote que corresponde a la **fecha de elaboración del producto**.
- ▶ La naturaleza del producto (**vino, whisky, cerveza, vodka**).
- ▶ El contenido volumétrico dado en **mililitros**.
- ▶ La marca siempre debe estar **visible en la etiqueta**.
- ▶ **Leyendas obligatorias:** "El exceso de alcohol es perjudicial para la salud" y "Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad".
- ▶ Para bebidas importadas la etiqueta debe incluir el **nombre, dirección y ubicación del importador**.

Compra en establecimientos de confianza y **sospecha de precios muy bajos**. Denuncia ante el Invima, la Policía Nacional de Colombia o las entidades territoriales de salud cualquier irregularidad en el producto.

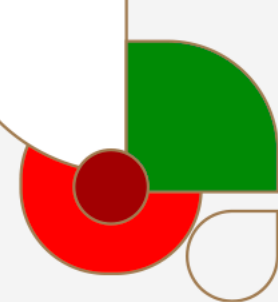
Fuente:
<https://www.elcolombiano.com/tendencias/como-identificar-licor-adulterado-segun-el-invima-EM9916336>

PLAN DE SANEAMIENTO

Suministro y calidad de agua potable.
Residuos sólidos y líquidos.
Control preventivo integral de plagas.
Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.
Soportes documentales de saneamiento.



Alcaldía de
Zipacquirá



Tomado de: <https://i.ytimg.com/vi/9PhebV-72Yo/maxresdefault.jpg>



Tomado de: https://tse2.mm.bing.net/th?id=OIP_62lhFZ6-mDmlFaDmzwwjgHaFj&pid=Api&P=0&h=180



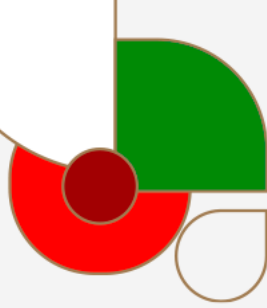
Tomado de: https://d20ohkaloyme4g.cloudfront.net/img/document_thumb_nails/beb625904e4997480cd35e4eae2aacbc/thumb_1200_1553.png

Gobernación de CUNDINAMARCA

Tomado de: https://tse1.mm.bing.net/th?id=OIP_fqBEu4C23U1S_bFekmOHgAAAA&pid=i&P=0&h=180



SEMAFORIZACIÓN SANITARIA ACUERDO MUNICIPAL 11 DE 2016



90% - 100%

IVC: en 12 meses

60% - 89,9%

IVC: en 3, 6 o 9 meses

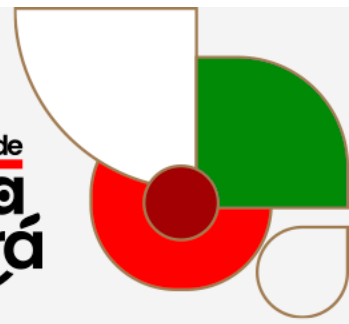
MENOR QUE 59,9%
O PUNTO CRITICO

MSS



MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD (LEY 9 de 1979 art 576)

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 los tiempos).

- a. Amonestación;
- b. Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales mensuales vigentes;
- c. Decomiso de productos;
- d. Suspensión o cancelación del registro o de la licencia;
- e. Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.

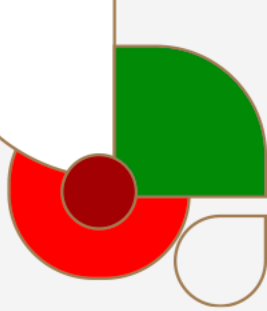
Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad **TEMPORAL**
Ley 9 de 1979, artículo 576

PROCESO SANCIONATORIO
(mediante acto administrativo)
Ley 9 de 1979, artículo 577

CLASIFICACIÓN DE MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD (MSS): LEY 9 DE 1979 ART 576.



Alcaldía de
Zipaquirá



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

Temporales o transitorias

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



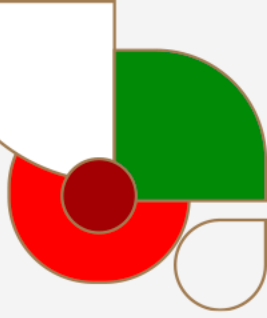
Disposiciones por medio de las cuales se previenen daños a la salud de los menores de edad, la población no fumadora y se estipulan políticas públicas para la prevención del consumo del tabaco y el abandono de la dependencia del tabaco del fumador y sus derivados en la población colombiana.



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



CASO: EXPENDIO DE ALIMENTOS



En el establecimiento **EL BODEGON DEL DESCUENTO** en visita de la secretaria de salud, se encuentran los siguientes hallazgos:


- Se evidencia en la bodega de almacenamiento bultos de maíz roídos y excremento de ratón debajo de la estiba.
 - No cuenta con las facturas de procedencia del licor.
 - Posee los siguientes productos en el refrigerador y en estantería
- ✓ ¿Qué haría usted como propietario del establecimiento?
- ✓ ¿Qué haría usted como autoridad sanitaria?
(Ley 9/79, artículo 259 y 576; Dec 162/21, artículo 1; Res 2674/13, artículo 3, 12, 13, 26, 31 y 37; Res 5109/05, artículo 5 y 12.)





Gracias



 alcaldia@zipaquira-cundinamarca.gov.co

 Alcaldía de Zipaquirá

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