

**LA SECRETARIA MUNICIPAL DE SALUD DE PASTO SE PERMITE INFORMAR QUE LOS  
REQUISITOS PARA OBTENER EL CONCEPTO FAVORABLE PARA UN EXPENDIO DE  
BEBIDAS ALCOHOLICAS SON LOS SIGUIENTES:**

1. El Expendio debe INSCRIBIRLO ante la Secretaría de Salud de Pasto. Esto es un proceso **OBLIGATORIO**
2. Una vez verificado que está debidamente inscrito deberá solicitar la visita para inspección sanitaria. La Solicitud de la visita debe hacerla el propietario o representante legal del vehículo (A Solicitud del interesado). Esta solicitud puede hacerla en ventanilla de atención al usuario de Salud Ambiental de la secretaria de Salud de Pasto o a través del correo electrónico [saludambiental@saludpasto.gov.co](mailto:saludambiental@saludpasto.gov.co)
3. El Expendio deberá cumplir con los requisitos sanitarios que garanticen la adecuada protección y conservación de los alimentos y materias primas acorde al riesgo de este. Tener en cuenta lo establecido en las normas vigentes en materia de Expendios de Bebidas Alcohólicas, alimentos, en especial el Decreto 1686 de 2012.

## **I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO**

### **1. EDIFICACION E INSTALACIONES**

#### **1.1. Localización y diseño:**

El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad y como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar las bebidas alcohólicas; en todo caso la construcción es resistente al medio ambiente e impide el ingreso de plagas y animales domésticos. El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso de que el servicio se preste en una edificación que es también vivienda, está separado físicamente de ésta. Las operaciones propias del establecimiento no ponen en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. Las diferentes áreas del establecimiento permiten un flujo adecuado de materia prima, producto y personal.

#### **1.2. Condiciones de Pisos y Paredes:**

Las áreas de expendio de bebidas alcohólicas que puedan afectar la higiene del proceso e inocuidad del producto deben estar:

**Pisos y Paredes:** Sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o afecte su limpieza, las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes, esto es, que no permita el paso de ningún tipo de Líquido y de fácil eliminación de residuos. Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje.

**Drenajes:** El sistema de tuberías y drenajes para la conducción y recolección de las aguas residuales, tiene la capacidad y la pendiente requerida para la salida rápida y efectiva de los volúmenes máximos generados por el establecimiento. Los drenajes del piso tienen la debida protección con rejillas.

### 1.3. Techos, iluminación y ventilación:

Las áreas de expendio de bebidas alcohólicas que puedan afectar la higiene del proceso e inocuidad del producto deben contar con las siguientes características:

**Techos:** Los techos están contruidos de manera que se evite la acumulación de suciedad, condensación, formación de mohos y hongos, el desprendimiento superficial, facilitando la limpieza y el mantenimiento.

**Ventilación:** Las aberturas para circulación de aire están protegidas con mallas de material sanitario y son fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

**Iluminación:** La iluminación puede ser natural o artificial, las lámparas deben encontrarse en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre las superficies que entran en contacto con las bebidas alcohólicas, sobre las bebidas y sobre los manipuladores.

### 1.4. Instalaciones sanitarias:

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

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

## **2. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

### **2.1. Estado de salud (signos/lesiones):**

El personal manipulador presenta un estado de salud apto para manipular los productos. La empresa dispone de medidas necesarias para retirar a los manipuladores con enfermedades, afecciones de la piel o enfermedad infecciosa susceptibles de transmitirse a los productos y cuenta con los registros del seguimiento respectivo de estas actividades.

### **2.2. Prácticas higiénicas:**

Higiene personal: Todos los manipuladores de bebidas alcohólicas cumplen con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de las bebidas alcohólicas y superficies de contacto, materiales de envase y embalaje. Mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumen alimentos o bebidas, no fuman o escupen en las áreas donde sean manipulados las bebidas alcohólicas. Las personas encargadas del servicio de las bebidas alcohólicas no manipulan dinero simultáneamente. Al servir las bebidas alcohólicas, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto de las bebidas alcohólicas con las manos.

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

Lavado de manos: Los manipuladores de bebidas alcohólicas se lavan con agua y jabón las manos, antes de iniciar sus labores, después de retirarse del área de trabajo y en cualquier ocasión donde las manos se puedan ensuciar o contaminar. Los guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado).

NIT: 891280000-3

CAM Anganoy - los Rosales II

Teléfono: +57 (602) 7244326 Ext: 8001

Correo electrónico: [contactenos@pasto.gov.co](mailto:contactenos@pasto.gov.co)

- Es su responsabilidad ecológica imprimir este documento -

### **2.3. Educación y Capacitación: Decreto 1686 de 2012, Artículo 27**

Las actividades de capacitación son desarrolladas bajo un plan continuo y permanente, en temas higiénico-sanitarios y en las actividades específicas del manipulador. Los capacitadores cuentan con la autorización de la autoridad sanitaria competente, el establecimiento dispone de registros que soportan las actividades de capacitación.

El establecimiento dispone de avisos alusivos a prácticas higiénicas en sitios estratégicos para su cumplimiento durante la manipulación de los productos.

## **3. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACION**

### **3.1. Condiciones de equipos y utensilios y Superficies de contacto con las bebidas alcohólicas:**

El establecimiento dispone de los equipos diseñados y ubicados de acuerdo con las actividades del establecimiento, permitiendo operaciones de limpieza y desinfección.

Las superficies en contacto con los productos están fabricadas con materiales lisos, no tóxicos, inertes, resistentes a la corrosión, no cubiertos con pinturas o materiales desprendibles. Los recipientes utilizados dentro del establecimiento se encuentran marcados e identificando el producto que contiene.

Los envases utilizados en el servicio de bebidas alcohólicas si son desechables son de primer y único uso, están en buen estado, limpios y debidamente desinfectados, confiriendo una protección apropiada para las bebidas contra la contaminación y cumplen con lo establecido en las Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834, 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

### **3.2 Prevención de la contaminación cruzada:**

El establecimiento previene la contaminación de las bebidas alcohólicas por contacto directo o indirecto con polvo y suciedad en general y todo aquello que pueda influir negativamente en la calidad de los productos.

### **3.3. Condiciones de almacenamiento:**

En las áreas o lugares de almacenamiento de bebidas alcohólicas no se realizan actividades diferentes. No se almacenan plaguicidas, detergentes, desinfectantes o sustancias peligrosas en las mismas áreas en que se almacenan las bebidas alcohólicas, estas sustancias se encuentran rotuladas de acuerdo con su uso. La disposición de las bebidas alcohólicas en las áreas de almacenamiento se realiza ordenadamente evitando la contaminación.

El establecimiento dispone de un área específica para el almacenamiento de bebidas alcohólicas devueltos al establecimiento o que se encuentren dentro de sus instalaciones con fecha de vencimiento caducada. El destino final de estos productos debe ser diferente al del procesamiento para el consumo humano.

#### **4. SANEAMIENTO**

##### **4.1. Suministro y calidad de agua potable:**

El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen.

En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste tiene la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de funcionamiento.

##### **4.2. Residuos líquidos:**

El establecimiento dispone de conexión al alcantarillado u otro sistema de evacuación para aguas residuales.

El manejo de residuos líquidos evita la contaminación de productos, ambiente y personal.

##### **4.3. Residuos sólidos:**

El establecimiento dispone de recipientes de material sanitario e impermeable, con tapa, a prueba de fugas, debidamente identificados, de fácil limpieza para el almacenamiento de basuras en cantidad suficiente, ubicados de manera que no representen riesgo de contaminación para las bebidas. El manejo de residuos sólidos se realiza evitando el refugio, anidamiento y proliferación de plagas.

##### **4.4. Control integral de plagas:**

En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su aparición.

#### **4.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.:**

El establecimiento realiza actividades de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios, dispone de instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo. Estas instalaciones son de fácil limpieza y desinfección.

#### **4.6. Soportes documentales de saneamiento:**

El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas:

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

El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento, incluidos aquellos que permitan evidenciar que los sistemas de almacenamiento de agua potable son lavados y desinfectados de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente en la materia.

### **5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**

#### **5.1 Procedencia de bebidas alcohólicas:**

- El establecimiento cuenta con soportes de procedencia de las bebidas alcohólicas.
- Se evidencia que el producto no fue envasado de manera falsa, equivocada o engañosa.
- En el rótulo o etiqueta de las bebidas alcohólicas que se expenden en el establecimiento se incluye entre otros, información referente a nombre y marca del producto, nombre y ubicación del fabricante o importador, registro sanitario y número de lote de producción.

- Las bebidas alcohólicas que lo requieran (cervezas y aperitivos no vínicos especiales, como: sabajón, ponche y piña colada) declaran las fechas de vencimiento.
- Las bebidas declaran el grado alcohólico y las etiquetas son legibles y sin enmiendas.
- No se evidencian bebidas con rótulos y adhesivos para declarar fechas de vencimiento, grado alcohólico.

## 5.2 Leyendas obligatorias:

Las bebidas alcohólicas que se expenden declaran las leyendas obligatorias:

- ✓ “El exceso de alcohol es perjudicial para la salud”.
- ✓ “Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad”.
- ✓ “Hidratado o Envasado en Colombia”.

Una vez se evidencie el cumplimiento de los anteriores requisitos el Técnico de salud Ambiental asignado para hacer la visita por parte de la Secretaría de Salud de Pasto procederá a levantar en el establecimiento el Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para Expendios de Bebidas alcohólicas, en la cual quedará plasmado el respectivo **CONCEPTO SANITARIO**, el cual estará vigente hasta una nueva visita por parte de la autoridad sanitaria.

Tenga en cuenta que las visitas a su negocio por parte de la Autoridad Sanitaria se motivan por las siguientes razones:

- ✓ Por programación oficial por parte de la autoridad sanitaria
- ✓ Por solicitud del interesado
- ✓ Por Peticiones, Quejas o reclamos de algún usuario
- ✓ Por solicitud oficial de otra autoridad
- ✓ Por eventos de interés en salud pública
- ✓ Por solicitud de prácticas de pruebas en procesos sancionatorios administrativos.

Señor usuario, es muy importante que su negocio se esté **autorregulando** para determinar el cumplimiento de los requisitos sanitarios de manera permanente y así permanecer vigente con su Concepto Favorable