



**LA SECRETARIA MUNICIPAL DE SALUD DE PASTO SE PERMITE INFORMAR QUE LOS REQUISITOS PARA OBTENER UN CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE PARA UN ESTABLECIMIENTO DE PREPARACION DE ALIMENTOS: RESTAURANTES, CAFETERIAS, PANADERIAS, HELADERIAS, COMIDAS RAPIDAS, COMEDORES, SON LOS SIGUIENTES:**

1. Conoce la Norma que aplica: Los establecimientos de tipo gastronómico son sujetos dedicados a la preparación y consumo de alimentos. En estos se ofrecen servicios de preparación de alimentos para consumo en el mismo sitio (desayuno, almuerzo o comida). Se encuentran regulados por la Ley 09 de 1979 Código Sanitario Nacional y por la Resolución 2674 de 2013, entre otras normas. Dicha normativa puede ser consultada en la página [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co)
2. El establecimiento debe INSCRIBIRLO ante la Secretaría de Salud de Pasto (por única vez). Proceso **OBLIGATORIO** acorde al art 50 de la Resolución 2674 de 2013. No tiene costo alguno.
3. Una vez verificado que se cumple con requisitos y que esta debidamente inscrito deberá solicitar la visita para inspección sanitaria. La Solicitud de la visita debe hacerla el propietario o representante legal del establecimiento (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). Esta visita no tiene costo alguno. Un Técnico de salud ambiental de la Secretaría de Salud de Pasto plenamente identificado hará la verificación y generará el CONCEPTO SANITARIO, el cual estará vigente hasta una próxima visita.
4. El establecimiento deberá cumplir con los requisitos sanitarios que garanticen la inocuidad de los alimentos que se ofrecen al consumidor. Entre estos se tiene:

**Documentación:** En el establecimiento siempre deberán estar disponibles los siguientes documentos:

- ✓ **Plan de Saneamiento:** Incluye programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos, control integrado de plagas, Abastecimiento o suministro de agua potable.
- ✓ **Plan de Capacitación Continuo y Permanente:** Debe contener metodología, duración, docentes, cronograma y temas. Estos planes de capacitación deben estar en manos de profesionales idóneos en materia de alimentos (De la empresa, externos o por parte de la autoridad sanitaria del municipio).





- ✓ **Certificación médica del personal que trabaja en el establecimiento:**  
En esta certificación debe constar su **APTITUD** o no para manipular alimentos.

## REQUISITOS DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM):

### 1. **EDIFICACIÓN E INSTALACIONES FÍSICAS:**

- 1.1. **Localización y diseño:** 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; 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 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, Paredes, Techos, Iluminación y Ventilación:** Las áreas de preparación de alimentos y otras áreas que puedan afectar la higiene del proceso e inocuidad del producto deben contar con las siguientes características:

- Pisos y Paredes: Sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o afecte su limpieza, en las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos 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: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales; en caso de que se cuente con drenajes al interior de cavas o cuartos fríos, estos deben contar con mecanismo de sellado, que



puedan ser removidos para facilitar las labores de limpieza y desinfección.

- Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad y favorezcan el crecimiento de hongos que puedan caer sobre los alimentos o las superficies de trabajo, o que favorezcan el ingreso de plagas al establecimiento. En caso de contar con falsos techos, estos deben ser construidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación.
- Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro tales como grietas que produzcan acumulación de suciedad. Aquellas que lo requieran deberán contar con una malla que evite el ingreso de plagas y que sea de fácil limpieza. El flujo de aire debe ser unidireccional (de una zona limpia a una sucia). Esta debe ser capaz de prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. Las estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de materias extrañas, además de ser de fácil limpieza y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos.
- Puertas: Ser resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño debe impedir el ingreso de plagas al establecimiento.
- 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 el alimento, sobre el alimento y sobre los manipuladores.

### 1.3. **Instalaciones sanitarias:**

- El establecimiento dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.





- Debe contar con servicios sanitarios suficientes para el público separados por sexo, si el establecimiento se encuentra ubicado en un centro comercial el público podrá hacer uso de los baños del centro comercial. Los servicios sanitarios funcionan, se mantienen limpios y están dotados de los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual.
- En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas se cuenta con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para secado de manos para la higiene del personal manipulador de alimentos. Los lavamanos no deben ser usados para fines diferentes.
- Existen avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias.

## **2. EQUIPOS Y UTENSILIOS:**

### **2.1. Condiciones de equipos y utensilios:**

- Cuenta con los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento, están diseñados, contruidos, instalados y son mantenidos de forma que se evita la contaminación del alimento, y son de fácil limpieza y desinfección. Los materiales en que están contruidos los equipos y utensilios son resistentes al uso y a la corrosión, así como al contacto con productos empleados de limpieza y desinfección.
- El establecimiento cuenta con instrumentos o accesorios que permitan la medición de las temperaturas, durante la cocción, refrigeración y congelación de alimentos o materias primas.

### **2.2. Superficies de contacto con el alimento:**



SC-CER367095



Alcaldía de Pasto - NIT: 891280000-3

Sitio web: [www.pasto.gov.co](http://www.pasto.gov.co) - Correo: [contactenos@pasto.gov.co](mailto:contactenos@pasto.gov.co)

Teléfono: +57(2) 7244326, Conmutador Principal: +57(2) 7244326 - Ext: 1001

CAM Anganoy los Rosales II



- Las superficies que tengan contacto directo con el alimento 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.
- Las superficies de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos son de acabado liso, no poroso, no absorbente y no poseen defectos, grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos. Las superficies que entran en contacto directo con los alimentos son de fácil acceso para realizar las actividades de limpieza y desinfección necesarias; las superficies que entren en contacto directo con el alimento y no sean de fácil acceso, deben ser desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección. Estas superficies no deben desprender residuos o cuerpos extraños que puedan adherirse al alimento y afectar su inocuidad. Las superficies donde se corten o fraccionen los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario.
- En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.

### **3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS:**

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

- El establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias, como cambio de actividad o envío del manipulador a reconocimiento médico para ser evaluado, con el fin de evitar que un manipulador de alimentos que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, trabaje en las zonas o áreas de manipulación de alimentos con probabilidad de contaminar las materias primas, alimentos en proceso, alimentos terminados, envases de alimentos o material de envase o embalaje, superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos.

#### **3.2. Reconocimiento Médico:**

- El establecimiento cuenta con los certificados médicos de los manipuladores, en los cuales consta la aptitud de éstos para





manipular alimentos, estos certificados deben tener una vigencia máxima de un año a partir de su realización.

- Según la valoración del médico al manipulador, en caso de ser necesario se cuenta con resultados de laboratorio clínico u otros que sean necesarios para establecer la aptitud del manipulador en caso de que se sospeche de enfermedad transmisible a los alimentos.
- En caso que el médico haya ordenado un tratamiento al manipulador, el establecimiento debe contar con certificado en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos una vez finalizado el tratamiento.

### **3.3. Prácticas higiénicas:**

- Higiene personal: Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los alimentos, 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 los alimentos. Las personas encargadas de la preparación o el servicio de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente. Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento 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. El manipulador de alimentos no sale ni ingresa al establecimiento con la vestimenta de trabajo durante la jornada laboral. Previo al inicio de sus actividades, se retiran todos los objetos que puedan caer en los alimentos, equipos o utensilios, como joyas, relojes u otros accesorios. Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.



- Lavado de manos: Los manipuladores de alimentos se lavan con agua y jabón desinfectante 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 y desinfección).

### **3.4. Educación y Capacitación:**

- El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde con la actividad que realiza.
- El plan tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas (Manipulación higiénica de los alimentos, Higiene personal, Higiene de las instalaciones, Control de plagas, prevención de la contaminación cruzada, control de proveedores, control de temperatura, Almacenamiento y transporte de alimentos, entre otras). Contiene al menos los siguientes aspectos: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. Como evidencia del cumplimiento del plan cuenta con registros de asistencia y evaluación de cada uno de los participantes.
- El responsable del desarrollo del plan es el establecimiento, la capacitación puede ser impartida por el mismo establecimiento, por personas naturales o jurídicas o por la autoridad sanitaria.
- Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones, y se evidencia a través de las prácticas de manipulación que éste realiza o a través de entrevistas.

## **4. REQUISITOS HIGIENICOS:**

### **4.1. Control de materias primas e insumos:**

- Durante la recepción de las materias primas e insumos (incluido el hielo) se evita su contaminación, alteración o daños físicos y de requerirse se encuentran debidamente rotuladas según la normatividad sanitaria vigente. El establecimiento cuenta con los documentos que soporten el origen de las materias primas. Tanto en la recepción, como previo al uso se inspeccionan las materias primas e insumos en cuanto a características organolépticas, temperaturas,





condiciones de envase, entre otros, para garantizar su calidad e inocuidad.

- Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son descongeladas gradualmente previo al uso y no son recongeladas.
- Los productos de la pesca son descargados y almacenados de manera rápida evitando la pérdida de temperatura y contaminación de estos.

#### **4.2 Contaminación cruzada:**

- Los procedimientos como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, se realizan de manera tal que se protegen los alimentos y las materias primas de la contaminación. Durante las etapas de refrigeración, congelación y cocción se garantiza que los tiempos de espera y las variaciones de temperatura no alteran o contaminan los alimentos.
- El establecimiento previene la contaminación de los alimentos precocidos o aquellos que están listos para ser servidos (crudos o cocinados), por contacto directo o indirecto con materias primas crudas que no hayan sido lavadas y desinfectadas. En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable.
- Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.

#### **4.3. Manejo de temperaturas:**

- Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C. La cocción de alimentos por contacto directo con la llama no produce contaminación del alimento.
- Los alimentos que requieren refrigeración y/o congelación se mantienen a las temperaturas exigidas por la normatividad sanitaria vigente según el tipo de producto. Una vez descongelado el alimento, estos no son recongelados o refrigerados.
- Cuando se requiere esperar entre una actividad y otra, el alimento se mantiene protegido garantizando que se conserva a temperaturas mayores a 60°C, no mayores de 4°C +/- 2, según el tipo de alimento.

#### **4.4 Condiciones de almacenamiento:**



SC-CER367095



Alcaldía de Pasto - NIT: 891280000-3

Sitio web: [www.pasto.gov.co](http://www.pasto.gov.co) - Correo: [contactenos@pasto.gov.co](mailto:contactenos@pasto.gov.co)

Teléfono: +57(2) 7244326, Conmutador Principal: +57(2) 7244326 - Ext: 1001

CAM Anganoy los Rosales II



- Los envases que entran en contacto con el alimento se almacenan en un sitio exclusivo para este fin en condiciones higiénicas y protegidos de manera que se evite su contaminación.
- Las materias primas e insumos que requieren ser almacenados antes de ser usados para la preparación, se almacenan en sitios que aseguran su protección de la contaminación y alteración. No se almacenan sustancias peligrosas en la cocina, en áreas de preparación de alimentos, ni en áreas de almacenamiento de las materias primas.

## **5. SANEAMIENTO:**

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

- El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección.
- En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección.

### **5.2. Residuos líquidos:**

- El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos, evitando el acúmulo de éstos, la contaminación de los alimentos y las superficies que entran en contacto con éstos últimos. El sistema debe garantizar que no exista devolución de las aguas servidas. Olores desagradables pueden indicar un mal funcionamiento del sistema de desagüe.

### **5.3. Residuos sólidos:**

- El establecimiento tiene implementadas las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera que no se acumulen en las áreas de preparación, almacenamiento y servicio de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros). Cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se preparan, almacenan o se sirven los alimentos.





- Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.

#### **5.4. 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. Si durante la visita de inspección se verifica la presencia de plagas se aplicará medida sanitaria de seguridad.

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

- El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan. Los productos químicos para la limpieza y desinfección se almacenan en sitios diferentes a las áreas de almacenamiento, preparación y servido de alimentos, y están debidamente rotulados e identificados. Los implementos empleados en las labores de limpieza y desinfección se mantienen en buen estado y no representan riesgo de contaminación para el alimento, ni para las áreas, equipos y utensilios en contacto estos. Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realiza en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.
- Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.

**5.6. Soportes documentales de Ejecución de los Programas del Plan 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;

**d. Abastecimiento o suministro de agua potable:** Incluye las fuentes de captación y los tratamientos realizados para garantizar la potabilidad del agua.

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 a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente en la materia.

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 Establecimientos de Preparación de Alimentos, 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 **autoregulando** para determinar el cumplimiento de los requisitos sanitarios de manera permanente y así permanecer vigente con su Concepto Favorable