



## Establecimientos educativos, guarderías, jardines infantiles y similares

### Señor usuario:

A continuación le informamos los requisitos que exige la Secretaría de Salud Municipal para así poder funcionar bajo un esquema de salubridad en su establecimiento de comercio:

- 🔧 Aseo permanente del establecimiento
- 🔧 Conexión a los servicios de acueducto y alcantarillado
- 🔧 Servicio de energía, con instalaciones eléctricas en buen estado y debidamente protegidas.
- 🔧 Batería sanitaria con puerta, inodoro, lavamanos dotada adecuadamente por grupos de edad (infantes y mayores).
- 🔧 Poceta para lavar traperos
- 🔧 Recipiente de basura con tapa (manejo adecuado de basuras)
- 🔧 Ventilación natural o artificial adecuada
- 🔧 Iluminación natural o artificial adecuada
- 🔧 Botiquín dotado acorde a sus riesgos
- 🔧 Pisos y paredes en buen estado
- 🔧 Certificado de control de plagas (artrópodos y roedores) expedido por empresa legalmente autorizada y a criterio de la autoridad sanitaria.
- 🔧 Cumplimiento a las normas de salud ocupacional (higiene y seguridad industrial).

**Nota: es importante recordar que todo establecimiento educativo requiere para su funcionamiento la resolución de aprobación que se tramita ante la Secretaría de Educación del municipio de Manizales.**



## **Peluquerías, centros de estética, centros de atención veterinaria y similares**

### **Señor usuario:**

A continuación le informamos los requisitos que exige la Secretaría de Salud Municipal para así poder funcionar bajo un esquema de salubridad en su establecimiento de comercio:

- 🔧 Independiente a cualquier tipo de vivienda
- 🔧 Separación física de las áreas
- 🔧 Guardián para depósito de residuos cortopunzantes
- 🔧 Recipientes para el manejo adecuado de las basuras (de acuerdo al tipo de residuo).
- 🔧 Conexión a los servicios de acueducto y alcantarillado
- 🔧 Servicio de energía, con instalaciones eléctricas en buen estado y debidamente protegidas.
- 🔧 Batería sanitaria con puerta, inodoro, lavamanos dotada adecuadamente.
- 🔧 Poceta para lavar traperos
- 🔧 Ventilación natural o artificial adecuada
- 🔧 Iluminación natural o artificial adecuada
- 🔧 Pisos, cielo rasos y paredes en buen estado
- 🔧 Cumplimiento a las normas de salud ocupacional (higiene y seguridad industrial).
- 🔧 Dotación de acuerdo al servicio que presta

**Nota: Los centros de estética con métodos invasivos, son de competencia de la Dirección Territorial de Salud de Caldas y deben habilitar sus servicios ante esa dependencia.**



## **Supermercados, tiendas, depósito de alimentos, graneros y similares**

### **Señor usuario:**

A continuación le informamos los requisitos que exige la Secretaría de Salud Municipal para así poder funcionar bajo un esquema de salubridad en su establecimiento de comercio:

- Independiente a cualquier tipo de vivienda
- Áreas separadas de acuerdo al tipo de producto a expender
- Conexión a los servicios de acueducto y alcantarillado
- Servicio de energía
- Paredes, cielos y pisos internos en material sanitario y con los desagües o sifones suficientes, instalaciones hidráulicas y de alcantarillado que permitan efectuar el lavado y desinfección diaria en las áreas que lo requieran.
- Iluminación y ventilación suficientes
- Baterías sanitarias (inodoro, lavamanos) en cantidad de acuerdo al número de empleados, dotados adecuadamente y ubicados en sitio independiente a las áreas de manejo de alimentos.
- Poceta para lavar traperos
- Recipiente de basura en material sanitario con tapa
- Aseo permanente del establecimiento
- Botiquín dotado de acuerdo a las necesidades
- Instalaciones eléctricas en buen estado y debidamente protegidas

- 1 Adecuada presentación personal de los manipuladores de alimentos (utilización de uniforme de color claro y limpio) y con buenos hábitos higiénicos.
- 2 Certificación de capacitación en manipulación de alimentos
- 3 Certificación médica del estado de salud del manipulador de alimentos
- 4 Venta de productos procedentes de fabricantes autorizados y que cumplan con los requisitos de ley (rotulación adecuada y registro sanitario para aquellos que lo requieran) y control permanente de sus fechas de vencimiento.
- 5 Certificado de control de plagas (artrópodos y roedores) expedido por empresa legalmente autorizada y a criterio de la autoridad sanitaria.





## Restaurantes, cafeterías, panaderías y similares

### Señor usuario:

A continuación le informamos los requisitos que exige la Secretaría de Salud Municipal para así poder funcionar bajo un esquema de salubridad en su establecimiento de comercio:

- ✦ Todo establecimiento de alimentos, debe estar completamente independientes a vivienda. Cuando se trata de fábrica de alimentos, debe solicitar la visita directamente al INVIMA.
- ✦ Para los demás establecimientos de alimentos:
  - 📌 Aseo permanente del establecimiento
  - 📌 Conexión a los servicios de acueducto y alcantarillado
  - 📌 Servicio de energía, con instalaciones eléctricas en buen estado y debidamente protegidas.
  - 📌 Batería sanitaria con puerta, inodoro, lavamanos dotados adecuadamente y ubicada en un sitio independiente a las áreas.
  - 📌 Poceta para lavar traperos
  - 📌 Recipiente de basura con tapa (manejo adecuado de basuras)
  - 📌 Ventilación natural o artificial adecuada
  - 📌 Iluminación natural o artificial adecuada
  - 📌 Botiquín dotado acorde a sus riegos
  - 📌 Pisos y paredes en buen estado
  - 📌 No debe haber presencia de animales dentro del establecimiento
  - 📌 Para la comercialización de alimentos, debe proveerse del respectivo Registro Sanitario expedido por el INVIMA.

- 📅 Productos con la fecha de vencimiento vigente
- 📅 Certificación de capacitación en manipulación de alimentos
- 📅 Certificación médica del estado de salud del manipulador
- 📅 Programa y certificado de controles de plagas (artrópodos y roedores) expedidos por empresa legalmente autorizada y a criterio de la autoridad sanitaria.





## Expendios de carne, pollo, productos de la pesca y sus derivados

### Señor usuario:

A continuación le informamos los requisitos que exige la Secretaría de Salud Municipal para así poder funcionar bajo un esquema de salubridad en su establecimiento de comercio:

- 📌 Independiente a cualquier tipo de vivienda
- 📌 Separación física del expendio de los productos y la atención al público
- 📌 Área suficiente que permita la ubicación de una mesa adecuada y los equipos de frío necesarios para la conservación y exhibición de la carne en refrigeración y debidamente protegida del medio ambiente, (abstenerse de exhibirlas en puertas, ventanas, soportes, suelo u otros sitios no aptos para tal fin).
- 📌 Paredes, cielos y pisos internos en material sanitario y con los desagües o sifones suficientes, instalaciones hidráulicas y de alcantarillado que permitan efectuar el lavado y desinfección diaria.
- 📌 Batería sanitaria (inodoro, lavamanos, dotados adecuadamente) y poceta para lavado de traperos.
- 📌 Iluminación y ventilación suficiente
- 📌 Manejo y disposición adecuada de residuos sólidos (basuras)
- 📌 Los equipos y utensilios deberán ser de material higiénico y no alterable.
- 📌 Adecuada presentación personal (utilización de uniforme de color claro, limpio, deberán cambiarse diariamente).
- 📌 Buenos hábitos higiénicos

- 1 Certificación de capacitación en manipulación de alimentos
- 2 Certificación médica del estado de salud del manipulador de alimentos.
- 3 Tener en el establecimiento el certificado de procedencia de la carne a disposición de la autoridad sanitaria.
- 4 No se permite el flameado de la canal ni el expendio de cerdo chamuscado.
- 5 Programa y certificado de controles de plagas (artrópodos y roedores) expedidos por empresa legalmente autorizada y a criterio de la autoridad sanitaria.







## Droguerías

### Señor usuario:

A continuación le informamos los requisitos que exige la Secretaría de Salud Municipal para así poder funcionar bajo un esquema de salubridad en su establecimiento de comercio:

- 📌 Independiente a cualquier tipo de vivienda
- 📌 Área mínima de 20 m<sup>2</sup>
- 📌 Distancia mínima con respecto a otra droguería de 75 m lineales
- 📌 Si tiene inyectorología, debe tener área físicamente separada de las demás áreas de la droguería, camilla adecuada e higiénica, lavamanos dentro del área y guardián para depósito de residuos cortopunzantes.
- 📌 Si comercializa medicamentos que requiere frío, debe garantizar la cadena de frío (sistema de refrigeración, equipado con un termómetro y un sistema de registro de temperatura).
- 📌 Conexión a los servicios de acueducto y alcantarillado
- 📌 Servicio de energía, con instalaciones eléctricas en buen estado y debidamente protegidas.
- 📌 Batería sanitaria con puerta, inodoro, lavamanos dotada adecuadamente.
- 📌 Poceta para lavar traperos
- 📌 Recipiente de basura con tapa (manejo adecuado de basuras)
- 📌 Ventilación natural o artificial adecuada

- ☑ Iluminación natural o artificial adecuada
- ☑ Pisos, cielo raso y paredes en buen estado
- ☑ Cumplimiento a las normas de salud ocupacional (higiene y seguridad industrial).
- ☑ Programa y certificado de controles de plagas (artrópodos y roedores) expedidos por empresa legalmente autorizada y a criterio de la autoridad sanitaria.

**Nota: La inspección, vigilancia y control de las droguerías, farmacias y farmacias-droguerías, es de competencia de la Dirección Territorial de Salud de Caldas.**

**La Secretaría de Salud Pública de Manizales, se encarga de verificar condiciones sanitarias locativas y de manejo de residuos.**





## **Hospedajes, moteles, pensiones, fuentes de soda, estanquillos, talleres, estación de servicio, almacenes, cacharrerías, sastrerías y similares**

### **Señor usuario:**

A continuación le informamos los requisitos que exige la Secretaría de Salud Municipal para así poder funcionar bajo un esquema de salubridad en su establecimiento de comercio:

- ✔ Aseo permanente del establecimiento
- ✔ Conexión a los servicios de acueducto y alcantarillado
- ✔ Servicio de energía, con instalaciones eléctricas en buen estado y debidamente protegidas.
- ✔ Batería sanitaria con puerta, inodoro, lavamanos dotada adecuadamente (y en cantidad suficiente de acuerdo con el número de usuarios).
- ✔ Poceta para lavar traperos
- ✔ Ventilación natural o artificial adecuada
- ✔ Iluminación natural o artificial adecuada
- ✔ Botiquín dotado acorde a sus riegos
- ✔ Pisos y paredes en buen estado
- ✔ Productos con fechas de vencimientos vigentes
- ✔ Recipiente de basura con tapa (manejo adecuado de basuras comunes y especiales).
- ✔ Certificado de control de plagas (artrópodos y roedores) expedido por empresa legalmente autorizada y a criterio de la autoridad sanitaria.
- ✔ Cumplimiento a las normas de salud ocupacional (higiene y seguridad industrial).