



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 m²
- 📌 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).