



ALMACENES, CACHARRERIAS, 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 para 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 dotado adecuadamente (y en cantidad suficiente de acuerdo con el número de usuarios).
- 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.
- Programa para manejo integral de plagas (artrópodos y roedores) expedidos por empresa legalmente autorizada y a criterio de la autoridad sanitaria.
- Cumplimiento a las normas de salud ocupacional (Higiene y Seguridad industrial).



HOSPEDAJES, MOTELES, PENSIONES 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 para 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 dotado adecuadamente (y en cantidad suficiente de acuerdo con el número de usuarios).
- 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.
- Programa para manejo integral de plagas (artrópodos y roedores) expedidos por empresa legalmente autorizada y a criterio de la autoridad sanitaria.
- Cumplimiento a las normas de salud ocupacional (Higiene y Seguridad industrial).



TALLERES, ESTACIÓN DE SERVICIOS 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 para 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 dotado adecuadamente (y en cantidad suficiente de acuerdo con el número de usuarios).
- 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.
- Programa para manejo integral de plagas (arácnidos y roedores) expedidos por empresa legalmente autorizada y a criterio de la autoridad sanitaria.
- Cumplimiento a las normas de salud ocupacional (Higiene y Seguridad industrial).



FUENTES DE SODA, ESTANQUILLOS 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 para 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 dotado adecuadamente (y en cantidad suficiente de acuerdo con el número de usuarios).
- 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.
- Programa para manejo integral de plagas (artrópodos y roedores) expedidos por empresa legalmente autorizada y a criterio de la autoridad sanitaria.
- Cumplimiento a las normas de salud ocupacional (Higiene y Seguridad industrial).

PELUQUERIAS, CENTROS DE ESTÉTICA, CENTROS DE ATENCIÓN VETERINARIA



Señor Usuario:

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

- Independiente a 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 dotado adecuadamente.
- Poceta para lavar traperos.
- Ventilación natural o artificial adecuada.
- Iluminación natural o artificial adecuada.
- Pisos y paredes en buen estado.
- Cumplimiento a las normas de salud ocupacional (Higiene y Seguridad industrial).
- Dotación de acuerdo al servicio que presta.
- Programa para manejo integral de plagas (artrópodos y roedores) expedidos por empresa legalmente autorizada y a criterio de la autoridad sanitaria.

Importante:

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.



EXPENDIOS DE CARNE, POLLO Y 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 para 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-poyo y los equipos de frío 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.
- Plan de capacitación que incluya número de horas, metodología, temas
- desarrollados en el plan, cronograma, evaluación, formato de asistencia, perfil del capacitador.
- Certificación médica del estado de salud del manipulador de alimentos
- Tener en el establecimiento el certificado de procedencia de la carne a disposición de la autoridad sanitaria.
- No se permite el flameado de la canal ni el expendio de cerdo chamuscado.
- Programa de manejo integral de plagas (artrópodos y roedores) expedidos por empresa legalmente autorizada y a criterio de la autoridad sanitaria.



OTROS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS COMO RESTAURANTES, CAFETERIAS, PANADERIAS 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 para 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 y si hay comercialización, debe proveerse del respectivo Registro Sanitario.

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 presencia de animales dentro del establecimiento.
- Productos con la fecha de vencimiento vigente.
- Plan de capacitación que incluya número de horas, metodología, temas desarrollados en el plan, cronograma, evaluación, formato de asistencia, perfil del capacitador.
- Certificación médica del estado de salud del manipulador.
- Programa de manejo integral de plagas (artrópodos y roedores) expedidos por empresa legalmente autorizada y a criterio de la autoridad sanitaria.



SUPERMERCADOS, TIENDAS, DEPOSITOS 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 para 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 suficiente.
- 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.



- Ventilación natural o artificial adecuada.
- Iluminación natural o artificial adecuada.
- Botiquín dotado de acuerdo a las necesidades.
- Instalaciones eléctricas en buen estado y debidamente protegidas.
- Adecuada presentación personal de los manipuladores de alimentos (utilización de uniforme de color claro y limpio) y con buenos hábitos higiénicos.
- Plan de capacitación que incluya número de horas, metodología, temas desarrollados en el plan, cronograma, evaluación, formato de asistencia, perfil del capacitador.
- Certificación médica del estado de salud del manipulador de alimentos.
- Venta de productos procedentes de fabricante autorizado y que cumplan con los requisitos de ley (Rotulación adecuada y Registro Sanitario para los que lo requieren) y control permanente de sus fechas de vencimiento.
- Programa de manejo integral de plagas (artrópodos y roedores) expedidos por empresa legalmente autorizada y a criterio de la autoridad sanitaria.



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 para 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 dotado 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.
- Programa de manejo integral de plagas (artrópodos y roedores) expedidos por empresa legalmente autorizada y a criterio de la autoridad sanitaria.
- Cumplimiento a las normas de salud ocupacional (Higiene y Seguridad Industrial).

Importante:

Todo establecimiento educativo requiere para su funcionamiento la resolución de aprobación que se tramita ante la secretaria de educación del municipio de Manizales.