

**INSTRUCTIVO DEL ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS**

A: ACEPTABLE ; AR: ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO; I: INACEPTABLE.

<b>ACEPTABLE</b>	Cuando cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto a evaluar
<b>ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO</b>	Cuando cumple parcialmente los requisitos descritos para el aspecto a evaluar
<b>INACEPTABLE</b>	Cuando no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto a evaluar

En caso que alguno(s) aspecto(s) a verificar, no aplique(n) a las características del establecimiento, calificar como Aceptable "A" y se debe justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.

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

**1. EDIFICACION E INSTALACIONES**

<p><b>1.1. Localización y diseño.</b></p> <p>Decreto 1686 de 2012 Artículo 23. Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.2, 2.3; 2.6, 2.7 Artículo 84 y 85.</p>	<p>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 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. La diferentes áreas del establecimiento permiten un flujo adecuado de materia prima, producto y personal.</p>
<p><b>1.2. Condiciones de Pisos y Paredes.</b></p> <p>Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 1 y 2. Artículo 84 y 85.</p>	<p><i>Las áreas de expendio de bebidas alcohólicas que puedan afectar la higiene del proceso e inocuidad del producto deben estar:</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>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 .</i></p>
<p><b>1.3. Techos, iluminación y ventilación.</b></p> <p>Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 3 y 7.1, 7.2, 8.2. Artículo 84 y 85.</p>	<p><i>Las áreas de expendio de bebidas alcohólicas que puedan afectar la higiene del proceso e inocuidad del producto, deben contar con las siguientes características:</i></p> <p><i>Techos:</i> 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.</p> <p><i>Ventilación:</i> Las aberturas para circulación de aire están protegidas con mallas de material sanitario y son fácilmente removibles para su limpieza y reparación.</p> <p><i>Iluminación:</i> 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.</p>
<p><b>1.4. Instalaciones sanitarias.</b></p> <p>Decreto 1686 de 2012 Artículo 23. Numerales 6.1, 6.2, 6.3. Artículo 84 y 85.</p>	<p>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.</p> <p>Cuenta con lavamanos para la higiene del personal que manipule las bebidas alcohólicas, con grifos de accionamiento no manual.</p>

**2. PERSONAL MANIPULADOR DE BEBIDAS ALCOHOLICAS**

<p><b>2.1. Estado de salud (signos/lesiones)</b></p> <p>Decreto 1686 de 2012. Artículo 26. Artículo 28. Numeral 10. Artículo 84.</p>	<p>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.</p>
--	--

<p><b>2.2. Prácticas higiénicas</b></p> <p><b>Decreto 1686 de 2012. Artículo 28. Numerales 1,2,3,4,5,6,7,8,9.</b></p>	<p><i>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 servido 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.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>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).</i></p>
<p><b>2.3. Educación y Capacitación</b></p> <p><b>Decreto 1686 de 2012. Artículo 27</b></p>	<p>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 .</p> <p>El establecimiento dispone de avisos alusivos a prácticas higiénicas en sitios estratégicos para su cumplimiento durante la manipulación de los productos.</p>
<b>3. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACION</b>	
<p><b>3.1. Condiciones de equipos y utensilios y Superficies de contacto con las bebidas alcohólicas.</b></p> <p><b>Decreto 1686 de 2012. Artículo 25. Numerales 1, 2,8. Artículo 30 Parágrafo. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.</b></p>	<p>El establecimiento dispone de los equipos diseñados y ubicados de acuerdo con las actividades del establecimiento, permitiendo operaciones de limpieza y desinfección.</p> <p>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.</p> <p>Los envases utilizados en el servido 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, adicione o sustituyan.</p>
<p><b>3.2 Prevención de la contaminación cruzada.</b></p> <p><b>Decreto 1686 de 2012. Artículo 25. Numeral 1.</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>3.3. Condiciones de almacenamiento</b></p> <p><b>Decreto 1686 de 2012. Artículo 82. Numerales 2, 4, 5, 6, 7 y 8.</b></p>	<p>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 a su uso. La disposición de las bebidas alcohólicas en las áreas de almacenamiento se realiza ordenadamente evitando la contaminación.</p> <p>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.</p>
<b>4. SANEAMIENTO</b>	
<p><b>4.1. Suministro y calidad de agua potable.</b></p> <p><b>Decreto 1686 de 2012 Artículo 23, Numeral 3. Artículo 86. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Decreto 1575 de 2007. Artículo 10 Numeral 3.</b></p>	<p>El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen.</p> <p>En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste tiene la capacidad suficiente par atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de funcionamiento.</p>
<p><b>4.2. Residuos líquidos.</b></p> <p><b>Decreto 1686 de 2012. Artículo 23. Numeral 4. Artículo 86</b></p>	<p>El establecimiento dispone de conexión al alcantarillado u otro sistema de evacuación para aguas residuales.</p> <p>El manejo de residuos líquidos evita la contaminación de productos, ambiente y personal.</p>

<p><b>4.3. Residuos sólidos.</b></p> <p><b>Decreto 1686 de 2012. Artículo 23. Numeral 5. Artículo 25. Numeral 7. Artículo 86.</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>4.4. Control integral de plagas.</b></p> <p><b>Decreto 1686 de 2012. Art. 35 Numeral 3</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>4.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.</b></p> <p><b>Decreto 1686 de 2012. Artículo 23 Numeral 6.4, Artículo 82. Numeral 1; Artículo 35 Numeral 1</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>4.6. Soportes documentales de saneamiento.</b></p> <p><b>Decreto 1686 de 2012. Artículo 35; Artículo 86.</b></p>	<p>El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas:</p> <p>a. <i>Limpieza y desinfección</i>: Incluye las sustancias empleadas, concentración y forma de uso;</p> <p>b. <i>Desechos sólidos</i>: Incluye el procedimiento de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación y disposición final;</p> <p>c. <i>Control de plagas</i>: Incluye las diferentes medidas de control preventivo necesarias para el establecimiento;</p> <p>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.</p>
<p><b>5. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO</b></p>	
<p><b>5.1 Procedencia de bebidas alcohólicas.</b></p> <p><b>Decreto 1686 de 2012. Artículo 46, 47. Artículo 82, Numeral 3.</b></p>	<p>El establecimiento cuenta con soportes de procedencia de la bebidas alcohólicas.</p> <p>Se evidencia que el producto no fue envasado de manera falsa, equívoca o engañosa.</p> <p>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.</p> <p>Las bebidas alcohólicas que lo requieran (cervezas y aperitivos no vínicos especiales, como: sabajón, ponche y piña colada) declaran las fechas de vencimiento.</p> <p>Las bebidas declaran el grado alcohólico y las etiquetas son legibles y sin enmiendas.</p> <p>No se evidencian bebidas con rótulos y adhesivos para declarar fechas de vencimiento, grado alcohólico.</p>
<p><b>5.2 Leyendas obligatorias.</b></p> <p><b>Decreto 1686 de 2012 Artículo 50.</b></p>	<p>Las bebidas alcohólicas que se expenden declaran las leyendas obligatorias:</p> <p>El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.</p> <p>Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.</p> <p>Hidratado o Envasado en Colombia.</p>