



CONCEPTO DE IDONEIDAD SANITARIO

SECRETARÍA DE
SALUD PÚBLICA.

¿Que es el concepto de idoneidad?

Es una constancia de que se ha verificado, de manera presencial y técnica las condiciones sanitarias y de salubridad de un establecimiento de comercio, de acuerdo con la normatividad vigente.

PASOS

1. **Contar con Certificado de Uso de Suelo Viable. Se solicita a través del CAE(Centro de atención empresarial- CAMARA DE COMERCIO).**
2. **Solicitar la visita en la ventanilla única de la Alcaldía de Manizales**
3. **Programación de la visita por un técnico de la Secretaría de Salud de Manizales**

De acuerdo a la visita realizada, el concepto de idoneidad sanitario podrá ser favorable, favorable con requerimientos o desfavorable.

1. Contar con Certificado de Uso de Suelo Viable

Como requisito inicial, el establecimiento debe contar con el Certificado de Uso de Suelo Viable. Se solicita a través del CAE (Centro de atención empresarial- CAMARA DE COMERCIO), para su funcionamiento, establecido por la ley 1801 de 2016, Artículo 87. Adicionalmente, deberá registrarse ante la Autoridad Sanitaria diligenciando el formato de Inscripción.

RECUERDA!!!!
Sin este requisito no se
realizará la visita de
Inspección, Vigilancia y
Control

2. Solicitar la visita en la ventanilla única de la Alcaldía de Manizales

Para obtener este concepto, se debe diligenciar una solicitud que se radica en las instalaciones de la Alcaldía de Manizales, de forma presencial en la ventanilla única o virtual a través del correo: contacto@manizales.gov.co.

Se debe ingresar:

- Nombre del establecimiento
- Dirección, horario de funcionamiento
- Actividad comercial
- Nombre del propietario y/o representante legal
- Nombre de la persona que atiende la visita
- Número telefónico de contacto.

3. Programación de la visita por un técnico de la Secretaría de Salud de Manizales

RECUERDA:

Se realizarán seguimientos de acuerdo al porcentaje de cumplimiento de los criterios. Estos podrían llegar a ser a los 3, 6 o 12 meses.

NOTA: El técnico hará entrega del acta diligenciada.

Un Técnico de la Secretaría de Salud realizará la visita al establecimiento, quien deberá acreditar su identidad e identificación como Autoridad Sanitaria. Dicho funcionario inspeccionará las condiciones o sanitarias, verificando que se cumpla de acuerdo con la normatividad vigente y levantará un acta de visita en la que se emite el Concepto de Idoneidad Sanitario del establecimiento y de los servicios, el cual podrá ser favorable, favorable con requerimientos o desfavorable.

Si el concepto es desfavorable:

Se aplicará una Medida Sanitaria de Seguridad con intencionalidad cautelar, correctiva o sancionatoria para prevenir, mitigar, controlar o eliminar las situaciones de riesgo evidenciadas que puedan afectar la salud pública.

Dicha medida se levantará cuando se subsanen los hallazgos encontrados.

3.1. Visita de inspección, vigilancia y control (IV) en almacenamiento, preparación, transporte, distribución, comercialización y expendio de alimentos y bebidas

Para realizar la verificación de las condiciones sanitarias de las instalaciones y proceso mediante las visitas de IVC, se tienen en cuenta los siguientes parámetros:

1. EDIFICACION E INSTALACIONES:

Se evalúa el estado de pisos, paredes, drenajes, techos, puertas, iluminación, ventilación e instalaciones sanitarias, áreas de exhibición y venta; además de la capacidad del establecimiento para el desarrollo de su actividad y su adecuada distribución (flujo secuencial).

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS

Se evalúa el estado, capacidad, diseño, funcionamiento de equipos, utensilios y superficies de contacto con el alimento.

3.1. Visita de inspección, vigilancia y control (IV) en almacenamiento, preparación, transporte, distribución, comercialización y expendio de alimentos y bebidas

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Se evalúa el estado de salud aparente (signos/lesiones), el reconocimiento médico ocupacional que indique si son aptos para la manipulación de alimentos, prácticas higiénicas, dotación y capacitación en manipulación higiénica de alimentos.

4. PLAN DE SANEAMIENTO

Se evalúa la documentación e implementación del programa de suministro y calidad de agua potable, residuos sólidos y líquidos, manejo integral de plagas, limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios y soportes documentales (registros) de saneamiento. Dicha documentación debe ajustarse a las necesidades específicas del establecimiento.

3.1. Visita de inspección, vigilancia y control (IV) en almacenamiento, preparación, transporte, distribución, comercialización y expendio de alimentos y bebidas

5. CONTROL DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Se evalúan las características físicas de la materia prima, la trazabilidad del producto, etiquetado y rotulado.

6. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN

Se evalúan las condiciones de almacenamiento, manejo y conservación de productos refrigerados o congelados y manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.

Adjuntos

ENLACES

- [↓ DESCARGA EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO ACÁ](#)
- [↓ DESCARGA EL PLAN DE CAPACITACIÓN ACÁ](#)
- [↓ DESCARGA LAS PRACTICAS HIGIENICAS ACÁ](#)

CONSIDERACIONES

Al realizar la visita de inspección, vigilancia y control se debe evidenciar el plan de capacitación, no se aceptará un certificado de capacitación.

El técnico de la autoridad sanitaria no expide un certificado de concepto de idoneidad sanitaria, este concepto se encuentra inmerso en el acta de la visita.

Dudas o inquietudes:

contacto@manizales.gov.co