

AUTOEVALUACIÓN PARA EXPENDIO DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Fecha de aprobación : 30 de Diciembre de 2024

Versión

3

¿A qué establecimientos aplica?

El presente formato es una lista de chequeo que puede ser utilizada como guía de orientación frente a los requisitos sanitarios vigentes para los establecimientos donde se consumen o comercializan bebidas alcohólicas. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, Decreto 1686 de 2012, Decreto 162 de 2021, Resolución 683 de 2012 y demás normas que rigen sobre la materia para este tipo de establecimientos.

Requisitos a evaluar	CUMPLIMIENTO		¿Qué me falta por cumplir?
	Cumplo	No Cumplo	
Condiciones Sanitarias de Instalaciones y Procesos			
Edificación e instalaciones.			
Localización y diseño. Decreto 1686/2012			
<i>El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar las bebidas alcohólicas; la construcción es resistente al medio ambiente e impide el ingreso de plagas y animales domésticos. 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</i>			
<i>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. 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</i>			
<i>Las operaciones propias del establecimiento no ponen en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. 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</i>			
<i>La diferentes áreas del establecimiento permiten un flujo adecuado de materia prima, producto y personal. 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</i>			
Condiciones de pisos y paredes. Decreto 1686/2012			
<i>Están sin grietas, rugosidades, asperezas, las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes. Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 1 y 2. Artículo 84 y 85</i>			

<p><i>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><i>Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 1 y 2. Artículo 84 y 85.</i></p>			
Techos, iluminación y ventilación. Decreto 1686/2012			
<p><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.</i></p> <p><i>Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 3 y 7.1, 7.2, 8.2. Artículo 84 y 85.</i></p>			
<p><i>Las aberturas para circulación de aire están protegidas con mallas de material sanitario y son fácilmente removibles para su limpieza y reparación.</i></p> <p><i>Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 3 y 7.1, 7.2, 8.2. Artículo 84 y 85.</i></p>			
<p><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.</i></p> <p><i>Decreto 1686 de 2012 Artículo 24. Numerales 3 y 7.1, 7.2, 8.2. Artículo 84 y 85.</i></p>			
Instalaciones sanitarias. Decreto 1686/2012			
<p><i>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.</i></p> <p><i>Cuenta con lavamanos para la higiene del personal que manipule las bebidas alcohólicas, con grifos de accionamiento no manual.</i></p> <p><i>Decreto 1686 de 2012 Artículo 23. Numerales 6.1, 6.2, 6.3. Artículo 84 y 85.</i></p>			
Personal Manipulador de Alimentos			
Estado de salud. Decreto 1686/2012			
<p><i>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.</i></p> <p><i>Decreto 1686 de 2012. Artículo 26. Artículo 28. Numeral 10. Artículo 84.</i></p>			

Prácticas higiénicas. Decreto 1686/2012

Todos los manipuladores de bebidas alcohólicas 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.

Decreto 1686 de 2012. Artículo 28. Numerales 1,2,3,4,5,6,7,8,9.

El establecimiento provee la dotación y vestimenta de trabajo al personal

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 son de material impermeable, se mantienen limpios y en buen estado.

Decreto 1686 de 2012. Artículo 28. Numerales 1,2,3,4,5,6,7,8,9.

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).

Decreto 1686 de 2012. Artículo 28. Numerales 1,2,3,4,5,6,7,8,9.

Educación y capacitación. Decretos 1686/2012 y 162/2021

Las actividades de capacitación son desarrolladas bajo un plan continuo y permanente, en temas higiénico sanitarios y en las actividades específicas del manipulador.

El establecimiento dispone de registros que soportan las actividades de capacitación. El establecimiento dispone de avisos alusivos a prácticas higiénicas en sitios estratégicos para su cumplimiento durante la manipulación de los productos.

Decreto 1686 de 2012. Artículo 27. Decreto 162 de 2021 Artículo 4.

Almacenamiento y comercialización

Condiciones de equipos, utensilios y superficies de contacto con las bebidas alcohólicas. Decreto 1686/2012

El establecimiento dispone de los equipos diseñados ubicados de acuerdo con las actividades del establecimiento, permitiendo operaciones de limpieza y desinfección.

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.

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.

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.

Los envases utilizados en el servicio 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

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.

Prevención de la contaminación cruzada. Decreto 1686/2012

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.

Decreto 1686 de 2012. Artículo 25. Numeral 1.

Condiciones de almacenamiento. Decreto 1686/2012

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.

Decreto 1686 de 2012. Artículo 82. Numerales 2, 4, 5, 6, 7 y 8.

<p><i>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.</i></p> <p><i>Decreto 1686 de 2012. Artículo 82. Numerales 2, 4, 5, 6, 7 y 8.</i></p>			
Saneamiento			
Suministro y calidad del agua potable. Decreto 1686/2012			
<p><i>El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>Decreto 1686 de 2012 Artículo 23, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.</i></p>			
Residuos líquidos. Decreto 1686/2012			
<p><i>El establecimiento dispone de conexión al alcantarillado u otro sistema de evacuación para aguas residuales. El manejo de residuos líquidos evita la contaminación de productos, ambiente y personal.</i></p> <p><i>Decreto 1686 de 2012. Artículo 23. Numeral 4. Artículo 86.</i></p>			
Residuos sólidos. Decreto 1686/2012			
<p><i>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.</i></p> <p><i>El manejo de residuos sólidos se realiza evitando el refugio, anidamiento y proliferación de plagas. Decreto 1686 de 2012. Artículo 23. Numeral 5. Artículo 25. Numeral 7. Artículo 86.</i></p>			
Control integral de plagas. Decreto 1686/2012			
<p><i>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.</i></p> <p><i>Decreto 1686 de 2012. Artículo 35 Numeral 3</i></p>			

Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Decreto 1686/2012

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 Decreto 1686 de 2012. Artículo 23 Numeral 6.4, Artículo 82. Numeral 1; Artículo 35 Numeral 1.

Soportes Documentales de saneamiento. Decreto 1686/2012

El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas:

- a. Limpieza y desinfección*
- b. Desechos sólidos*
- c. Control de plagas*

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. Decreto 1686 de 2012. Artículo 35; Artículo 86.

Verificación sobre el producto

Procedencia de bebidas alcohólicas. Decreto 1686/2012

El establecimiento cuenta con soportes de procedencia de la bebidas alcohólicas.

- Se evidencia que el producto no fue envasado de manera falsa, equivocada o engañosa.*
- 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.*
- Las bebidas alcohólicas que lo requieran (cervezas y aperitivos no vínicos especiales, como: sabajón, ponche y piña colada) declaran las fechas de vencimiento.*

Las bebidas declaran el grado alcohólico y las etiquetas son legibles y sin enmiendas.

No se evidencian bebidas con rótulos y adhesivos para declarar fechas de vencimiento, grado alcohólico. Decreto 1686 de 2012. Artículo 46, 47. Artículo 82, Numeral 3.

Leyendas obligatorias. Decreto 1686/2012

Las bebidas alcohólicas que se expenden declaran las leyendas obligatorias:

- El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.
- Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.
- Hidratado o envasado en Colombia.

Decreto 1686 de 2012 Artículo 50.

Prevención del consumo del tabaco Ley 1335 de 2009 y Ley 2354 de 2024

Se cumple con las disposiciones establecidas sobre espacios libres de humo y aerosoles de acuerdo a lo establecido en la lista de Autoevaluación No. 14 para el cumplimiento de la Ley 1335 de 2009 y Ley 2354 de 2024. Que busca garantizar los derechos de la salud de los habitantes, en especial en los menores de 18 años y en la población no fumadora, regulando el consumo, venta, publicidad y promoción de los cigarrillos, productos de tabaco, sus derivados, sucedáneos o imitadores y los dispositivos necesarios para su funcionamiento. Ver lista de autoevaluación 14.

Si ya Registraste tu establecimiento y verificaste que cumples con el 100 % de los requisitos específicos para tu tipo de negocio, Solicita una visita de inspección, vigilancia y control en el sitio web de “Negocios Saludables, Negocios Rentables”.