

## AUTOEVALUACIÓN EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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 que expenden alimentos como: tiendas, cigarrerías, minimercados, salsamentarías, expendio de dulces, expendio de frutas y verduras, expendio de derivados cárnicos y otros, expendio de lácteos y derivados lácteos. Estos son algunos de los requisitos sanitarios y condiciones higiénico-sanitarias, que están estipulados en la Ley 09 de 1979, la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que rigen sobre la materia para el funcionamiento de establecimientos de este tipo.

Requisitos sanitarios	Cumpló	No Cumpló	¿Qué me hace falta por cumplir?
<b>CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESOS</b>			
<b>LOCALIZACIÓN Y CONSTRUCCIÓN</b>			
El establecimiento está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan contaminar el alimento; la construcción impide el ingreso de plagas y animales domésticos. Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4 , 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1; 2.			
El establecimiento no es usado como dormitorio en caso que el expendio esté ubicado en una vivienda el área se encuentra separado físicamente de ésta.  Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4 , 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1; 2.			
No se tienen animales domésticos en el expendio Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.4 , 2.6 y 2.7. Art. 31 Numeral 1; 2.			
<b>PISOS, PAREDES Y DRENAJES</b>			
En el expendio los Pisos y Paredes se encuentran: Sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o dificulte su limpieza.  En áreas donde se realizan operaciones de porcionado, troceado o acondicionamiento de alimentos: las paredes son en colores claros, las uniones entre estas y el piso son redondeadas. Los pisos son resistentes, no porosos, impermeables, lavables. No hay signos de filtraciones o humedad.  Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2.			
Los drenajes del establecimiento tiene la capacidad requerida para la evacuación de aguas residuales y la pendiente o desnivel permiten su evacuación. Los drenajes están debidamente protegidos con rejillas y se encuentran limpios y en buen estado de mantenimiento. Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2.2; Art. 31 Numeral 1, 2.			

### TECHOS, VENTILACIÓN, PUERTAS, ILUMINACIÓN

En el expendio los techos: están diseñados de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad, impiden el ingreso de plagas y permiten la realización de actividades de limpieza y mantenimiento.  
Los falsos techos o dobles techos: permiten el acceso y presentan adecuada condición de limpieza y mantenimiento.  
Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.

En el expendio la Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro tales como grietas que produzcan acumulación de suciedad. Aquellas que lo requieran cuentan con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza.  
Las estructuras elevadas y sistemas de extracción y/o extractores de aire: se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento.  
El flujo de aire es unidireccional (de una zona limpia a una sucia). La ventilación del establecimiento: es adecuada y facilita la remoción del calor.  
Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.

En el expendio las puertas: son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño impide el ingreso de plagas al establecimiento.  
Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.

En el expendio la iluminación (natural o artificial): proporciona la intensidad requerida las lámparas se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento y en áreas donde su rotura pueda causar contaminación del alimento están protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre las superficies que entran en contacto con el alimento, sobre el alimento y sobre los manipuladores.  
Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.

### INSTALACIONES SANITARIAS

El establecimiento dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario y casilleros (si se requieren) en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él.  
Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.

Los servicios sanitarios funcionan, se mantienen limpios y están dotados de los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual.  
Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.

Existen avisos que indiquen al personal manipulador la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias.  
Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.

### ÁREAS DE EXHIBICIÓN Y VENTA

El tamaño de las áreas de exhibición y almacenamiento previo a la venta (si realiza esta actividad) se encuentran distribuidas adecuadamente, debidamente separadas, señalizadas y son suficientes para el volumen de productos que se maneja.  
Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.

El tamaño del expendio permite la adecuada circulación de personal, la recepción y el traslado de productos, exhibición, venta y el desarrollo de actividades de limpieza, desinfección y mantenimiento.  
Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.

### EQUIPOS Y UTENSILIOS

#### CAPACIDAD, DISEÑO Y FUNCIONAMIENTO

Dispone de neveras, congeladores, de capacidad suficiente para la conservación y exhibición de productos que por su naturaleza requieran bajas temperaturas, de mostrador, estantes, vitrinas, etc. para la exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente y se evidencian en buen estado de limpieza y mantenimiento.  
Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2,3. Art. 18 numeral 3,1, 3,2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3.

La instalación y ubicación de los equipos permite las operaciones de limpieza, desinfección y de mantenimiento (incluidas las partes superiores, laterales e inferiores de los equipos).  
Los materiales en que están construidos los equipos y utensilios son resistentes al uso y a la corrosión, así como al contacto con productos empleados de limpieza y desinfección.  
Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2,3. Art. 18 numeral 3,1, 3,2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3.

Las neveras y congeladores: se encuentran en adecuadas condiciones de funcionamiento para mantener las temperaturas de refrigeración o congelación requeridas y están equipados con termómetro.  
Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2,3. Art. 18 numeral 3,1, 3,2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3.

La capacidad de los equipos para calentar y mantener los alimentos calientes son adecuados para alcanzar las exigencias de calentamiento. (> a 60 °C ( 140 °F)).  
Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2,3. Art. 18 numeral 3,1, 3,2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3.

Los equipos para tajar, porcionar: son suficientes para manipular los distintos alimentos y están en buenas condiciones.  
Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2,3. Art. 18 numeral 3,1, 3,2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3.

### SUPERFICIES EN CONTACTO CON EL ALIMENTO

Los equipos, utensilios y las superficies de trabajo en contacto con alimentos utilizadas para la manipulación de productos que requieren algún proceso previo a la venta (fraccionar, cortar, tajar, porcionar, acondicionar etc.) están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes al uso, a la corrosión y a los agentes de limpieza y desinfección. Las superficies que tengan contacto directo con el alimento cumplen con lo establecido en las Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834, 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.  
Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.

Las superficies de trabajo, de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos son:  
De acabado liso, no poroso, no absorbente y no presentan defectos, grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos o suciedad.  
No están recubiertas con pinturas, no desprenden residuos o cuerpos extraños que puedan adherirse al alimento y afectar su inocuidad.  
Son desmontables o de fácil acceso que permita realizar las actividades de limpieza y desinfección necesarias.  
Las superficies donde se corten o fraccionen los alimentos: se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario.  
Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.

### PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

#### ESTADO DE SALUD

El estado de salud aparente de los empleados no evidencia síntomas de enfermedades, ni afecciones de la piel que puedan transmitirse por los alimentos.

En el establecimiento se implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias, como cambio de actividad o remisión del manipulador a reconocimiento médico para ser evaluado, con el fin de evitar que un manipulador de alimentos que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, trabaje en las zonas o áreas de manipulación de alimentos con probabilidad de contaminar las materias primas, alimentos en proceso, alimentos terminados, envases de alimentos o material de envase o embalaje, superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos.

Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12

### RECONOCIMIENTO MÉDICO

Cada manipulador de alimentos del expendio cuentan con el certificado médico, en el cual consta la aptitud de este para manipular alimentos y el certificado no tiene mas de un año a partir de su realización.  
Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4.

### PRÁCTICAS HIGIÉNICAS

El personal manipulador presenta adecuada higiene corporal e indumentaria apropiada (blusa o delantal y gorro, de colores claros y calzado cerrado) para las operaciones realizadas.  
Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4 , artículo 35 numeral 5

Los manipuladores de alimentos: aplican las buenas prácticas higiénicas tales como lavado de manos, uñas cortas, limpias y sin esmalte, no usan maquillaje, no consumen alimentos o bebidas, evitan comportamientos inadecuados como toser, fumar, manipular dinero simultáneamente con alimentos sin la debida protección, entre otros  
Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4 , artículo 35 numeral 5

El personal que realiza actividades de manipulación directa de alimentos (corte, porcionado, empaque etc.) no usa accesorios que puedan caer en los alimentos, como joyas, relojes, mantiene el cabello recogido y cubierto totalmente (incluye barba, bigote y patillas), cuando es necesario usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realiza.  
Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Artículo 31 numeral 4 , artículo 35 numeral 5

### EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN

Todo el personal manipulador de alimentos: recibe capacitación de por lo menos 10 horas anuales en temas sobre buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas y se cuenta con registros de asistencia y evaluación de los participantes.  
La capacitación es impartida por el establecimiento, por personas naturales o jurídicas que demuestran experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.  
Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.

El personal manipulador tiene conocimientos de acuerdo a la capacitación recibida y lo demuestra a través del desempeño.  
Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.

## SANEAMIENTO

### SUMINISTRO Y CALIDAD DEL AGUA POTABLE

El expendio dispone de suministro de agua potable y este es adecuado para las actividades que se realiza.  
El sistema de conducción o tuberías: garantiza la protección del agua potable y evita su contaminación  
Decreto 561 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9

### RESIDUOS LIQUIDOS

El establecimiento dispone de conexión al alcantarillado u otro sistema de desagüe que permite la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos.  
El manejo de los residuos líquidos: no representa riesgo de contaminación para los alimentos y/o superficies en contacto con estos.  
En el establecimiento no se perciben olores desagradables que puedan indicar un mal funcionamiento del sistema de desagüe  
Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.

### RESIDUOS SÓLIDOS

Existen recipientes para el almacenamiento de basuras suficientes de material sanitario' bien ubicados, provistos de bolsa desechable, con tapa, las basuras son removidas frecuentemente (cada vez que sea necesario) y los recipientes se lavan y desinfectan antes de ser nuevamente utilizados.  
Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3.

El manejo de residuos sólidos se realiza evitando el refugio, anidamiento, la proliferación de plagas y no genera riesgos de contaminación al alimento, superficies en contacto con estos o ambientes.  
Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3

### CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

El establecimiento cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar el ingreso, anidamiento o infestación por plagas tales como anjeos, rejillas, electrocutores, barredores en aberturas de puertas, distancias adecuadas entre puertas y pisos que impiden el acceso, entre otros?  
Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3

Si se realizan intervenciones de control de plagas se hacen con empresas u operadores autorizados.  
Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3

### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE ÁREAS, EQUIPOS Y UTENSILIOS

Las diferentes áreas (incluye pisos, paredes, techos, etc.), equipos, utensilios se mantienen en condiciones adecuadas de limpieza y desinfección.  
Los pisos debajo de los equipos, unidades de exhibición, entre otros, superficies laterales y superiores de estos mantienen limpios.  
Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6,5; Artículo 26 Numeral 1.

El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan.  
Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6,5; Artículo 26 Numeral 1.

Los agentes de limpieza y desinfección y las sustancias utilizadas están debidamente rotulados, almacenadas en un sitio independiente y bajo condiciones de seguridad y son preparados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.  
Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6,5; Artículo 26 Numeral 1.

Los elementos (traperos, escobas etc.) presentan buen estado de limpieza y mantenimiento y su ubicación y procedimientos utilizados para su lavado y limpieza no generan riesgo de contaminación para los alimentos, ni para las áreas, equipos y utensilios en contacto estos.  
Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6,5; Artículo 26 Numeral 1.

### SOPORTES DOCUMENTALES DE SANEAMIENTO

El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual contiene los siguientes programas:

a. Limpieza y desinfección: programa documentado e implementado para la limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios, con cronogramas, formatos, responsable e incluye agentes y sustancias utilizadas, concentraciones formas de uso y preparación, tiempos de contacto, frecuencias, rotación, fichas técnicas y de seguridad, equipos e implementos requeridos y se llevan registros.

b. Desechos sólidos: programa documentado e implementado de manejo de residuos sólidos que detalla procedimientos, rutas, cronogramas, registros y responsables.

c. Control de plagas: programa documentado de manejo integral de plagas que detalla diagnóstico, procedimientos (preventivos y correctivos), cronogramas, registros, responsables y se evidencia su implementación.

Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26

## ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

<p>Las materias primas, insumos y productos terminados se almacenan y exhiben en adecuadas condiciones ambientales y sanitarias evitando su contaminación, alteración y en condiciones que impiden o minimizan daños en producto, envase y/o embalaje. Se cumple con la rotación de productos para que los primeros en entrar sean los primeros en salir. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)</p>			
<p>El almacenamiento de productos empacados, no perecederos y perecederos (ej. frutas, tubérculos, hortalizas, etc.), y los que se mantienen a temperatura ambiente, se realiza ordenadamente en estantes o exhibidores de material sanitario, pilas o estibas, separadas de paredes y techos, dispuestos sobre paletas o tarimas elevadas del piso a una altura adecuada, en lugares secos y en adecuadas condiciones de ventilación e iluminación. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)</p>			
<p>Los alimentos y bebidas devueltos al establecimiento y/o aquellos con fecha de vencimiento expirada, que presentan daños, pérdidas de frío, vacío u otras características, se apartan de la venta al consumidor y se almacenan en un área identificada y exclusiva para este propósito.</p>			
<p>Los remanentes de los alimentos que se fraccionan para la venta, conservan los datos que permiten su identificación y trazabilidad (fabricante, lote y fecha de vencimiento) y se reempacan y almacenan de manera que se evite su contaminación. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)</p>			
<p>Los alimentos y bebidas se almacenan y exhiben en sitios separados de productos químicos tóxicos y sustancias peligrosas y no representan riesgo de contaminación para los alimentos. (Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)</p>			

### MANEJO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS REFRIGERADOS O CONGELADOS

<p>Los productos terminados, materias primas e insumos que requieren cadena de frío son descargados y almacenados en las condiciones requeridas de manera prioritaria evitando demoras y rompimiento de la cadena de frío. Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.</p>			
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--



<p>Se mantiene la cadena de frío en los alimentos y materias primas (congelados y refrigerados) que requieren condiciones especiales de conservación (de acuerdo a las instrucciones del fabricante) durante operaciones de venta y no presentan signos de alteración ni de descomposición.</p> <p>Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.</p>			
<p>Los productos refrigerados y congelados están dispuestos ordenadamente durante su exhibición a la venta sin sobrepasar la “línea de carga” de las neveras o mostradores de forma que permita mantener las temperaturas de conservación requeridas.</p> <p>Una vez descongelado el alimento, estos no son recongelados o refrigerados.</p> <p>Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.</p>			
<p>Los siguientes grupos de alimentos: carnes y derivados, leches y derivados y productos de la pesca están almacenados y exhibidos en cámaras, recipientes y/o neveras independientes, para cada grupo.</p> <p>Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.</p>			
<p>Los pescados destinados para la venta al público como fresco (refrigerado), son eviscerados previamente en su totalidad. El establecimiento garantiza que las condiciones organolépticas de los productos de la pesca son las establecidas en la normatividad sanitaria vigente.</p> <p>Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.</p>			
<b>MANEJO DE PRODUCTOS QUE SE EXPENDAN A TEMPERATURA AMBIENTE</b>			
<p>El almacenamiento de productos empacados, no perecederos que se mantienen a temperatura ambiente: se realiza ordenadamente en estantes o exhibidores de material sanitario, pilas o estibas, separadas de paredes y techos, dispuestos sobre paletas o tarimas elevadas del piso a una altura adecuada, en lugares secos y en adecuadas condiciones de ventilación e iluminación, durante operaciones de venta y no presentan signos de alteración ni de descomposición.</p> <p>Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.</p>			

<p>Los alimentos no empacados expuestos para la venta se encuentran debidamente almacenados en recipientes higiénicos con tapa, vitrinas, campanas plásticas o cualquier otro sistema que los protege del ambiente exterior. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.</p>			
<b>PROCEDENCIA Y REQUISITOS LEGALES</b>			
<p>Los alimentos envasados, fraccionados, reempacados y bebidas alcohólicas se encuentran rotulados conforme a las normas sanitarias vigentes, aquellos que lo requieren tienen registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria y el marcado de lote y/o fecha de vencimiento para aquellas que lo requieren es claro, visible, legible e indeleble. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005.)</p>			
<p>En el expendio no se exhiben ni se venden productos adulterados, fraudulentos (falsificados), ni de alimentos o bebidas alcohólicas con fecha de vencimiento y/o fecha de duración mínima caducada, ni el uso de adhesivos o rótulos superpuestos para declarar lote y/o fecha de vencimiento. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005.)</p>			
<p>Las etiquetas de las bebidas alcohólicas que se adhieren al envase no se pueden remover con facilidad e incluye las leyendas obligatorias “el exceso de alcohol es perjudicial para la salud” y “prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad”. En bebidas alcohólicas importadas estas leyendas pueden estar declaradas mediante el uso de un rotulo complementario. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005.)</p>			

**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”.**