

Guía completa 2026 para pasar la visita sanitaria en alojamientos en Colombia

Todo lo que necesitas para estar 100% preparado

 **SITUACIÓN REAL:** "Recibimos la notificación de visita sanitaria con solo 48 horas de anticipación. No teníamos las fichas técnicas organizadas, varios productos no tenían registro INVIMA visible, y nuestros registros diarios estaban incompletos. Resultado: 8 hallazgos y una orden de mejora que nos costó \$4 millones de pesos y 15 días de trabajo correctivo." *Director de Operaciones de un hotel boutique en Medellín*

Este escenario se repite en decenas de establecimientos cada semana. Las revisiones sanitarias 2026 están aquí, y las autoridades están siendo más rigurosas que nunca. La pregunta no es si te van a visitar, sino cuándo y si estarás preparado.

Esta guía te da exactamente lo que necesitas: un checklist completo, punto por punto, con todo lo que las autoridades sanitarias van a revisar en tu hotel, hostel o propiedad de alquiler turístico. Sin contexto innecesario. Sin relleno. Solo acciones concretas que puedes implementar hoy.

Lo que encontrarás en esta guía:

- Checklist completo para inspección sanitaria (descargable).
- Hallazgos más frecuentes y cómo evitarlos.
- Productos y documentación requerida por área.
- Soluciones listas para implementar con KipClin.

¿Por qué las autoridades intensifican las revisiones en 2026?

El primer trimestre marca el inicio de temporada alta turística en Colombia. Las autoridades sanitarias aprovechan este periodo para inspecciones exhaustivas. Las razones son claras:

- **Protección de salud pública:** garantizar condiciones higiénico-sanitarias óptimas.

- **Explosión de alojamientos:** miles de nuevos establecimientos en Medellín y Bogotá requieren mayor vigilancia.
- **Cumplimiento legal:** Ley 9 de 1979 y normativas complementarias.
- **Reputación del destino:** Colombia cerró 2025 con 21 millones de visitantes internacionales (+6%)—mantener estándares es prioritario.



✗ Los 10 Hallazgos más frecuentes y costosos en Inspecciones Sanitarias

Basado en inspecciones reales en establecimientos de alojamiento en Bogotá y Medellín durante 2025:

- **1. Productos sin registro INVIMA visible:** desinfectantes y limpiadores sin etiqueta o con registro vencido.
- **2. Fichas técnicas incompletas o inexistentes:** no tener MSDS (hojas de seguridad) accesibles en área de productos químicos.
- **3. Dilución incorrecta:** usar productos sin seguir instrucciones del fabricante o sin dosificadores calibrados.
- **4. Almacenamiento inadecuado:** productos químicos junto a alimentos, sin ventilación o sin señalización.
- **5. Registros diarios ausentes:** no documentar actividades de limpieza, fumigación o control de temperaturas.
- **6. Plan de saneamiento básico desactualizado:** documento genérico no adaptado a las instalaciones reales.
- **7. Control de plagas vencido:** certificados de fumigación con más de 6 meses o sin contrato vigente.
- **8. Personal sin capacitación documentada:** no hay constancias de entrenamiento en manejo de químicos y protocolos.
- **9. Baños sin dotación completa:** falta de jabón, papel higiénico, toallas, o dispensadores rotos.
- **10. Manejo inadecuado de residuos:** contenedores sin tapa, sin identificación de separación o áreas de almacenamiento sin aseo.

✓ CHECKLIST COMPLETO: Inspección Sanitaria 2026

Usa esta lista punto por punto. Cada ✓ te acerca al 100% de cumplimiento.

1 Documentación Legal y Registros

- ✓ Concepto sanitario vigente (si ya lo tienes).
- ✓ Registro Nacional de Turismo (RNT) actualizado.
- ✓ Tarjeta de Registro de Alojamiento (TRA) implementada.
- ✓ Uso del suelo autorizado para actividad turística.
- ✓ Certificado de Cámara de Comercio vigente (menos de 30 días).

2 Protocolos y Programas Sanitarios

- ✓ Protocolo de limpieza y desinfección documentado y actualizado.
- ✓ Plan de saneamiento básico completo (limpieza, desinfección, control de plagas, residuos).
- ✓ Programa de control de plagas con registros de fumigación (máximo 6 meses).
- ✓ Plan de manejo de residuos sólidos implementado con separación en la fuente.
- ✓ Plan de emergencia documentado y socializado con todo el personal.
- ✓ Programa de mantenimiento preventivo de instalaciones.

3 Productos de Limpieza e Insumos Químicos

⚠ Esta sección es CRÍTICA. La mayoría de hallazgos ocurren aquí.

- ✓ Todos los productos tienen registro sanitario INVIMA visible en etiqueta.
- ✓ Fichas técnicas de todos los productos químicos (impresas y disponibles).
- ✓ Hojas de seguridad MSDS accesibles en español en área de almacenamiento.
- ✓ Instrucciones de dilución visibles y dosificadores calibrados.
- ✓ Productos almacenados en área exclusiva, ventilada y señalizada.
- ✓ Inventario actualizado de productos de aseo y desinfección.
- ✓ Equipos de aplicación (atomizadores, mopas, paños) en buen estado.

Productos Requeridos por Área



Área	Productos Obligatorios	Documentación Requerida
Habitaciones	• Desinfectante superficies. • Limpiador multiusos. • Limpiador de pisos. • Limpiador de vidrios.	• Registro INVIMA visible. • Ficha técnica. • MSDS. • Instrucciones de dilución.
Baños	• Desinfectante baños alto nivel. • Limpiador desincrustante. • Control de olores. • Jabón líquido antibacterial.	• Registro INVIMA. • Certificación alto nivel. • MSDS actualizado. • Protocolo de aplicación.
Cocinas	• Desengrasante industrial. • Desinfectante especializado alimenticio. • Detergente lavavajillas. • Limpiador superficies por contacto.	• Registro INVIMA. • Certificación grado alimenticio. • Fichas técnicas + MSDS. • BPM (Buenas Prácticas).
Áreas Comunes	• Desinfectante alto tráfico. • Limpiador de pisos. • Ambientador profesional. • Limpiador muebles/tapicería.	• Registro INVIMA. • Fichas técnicas. • MSDS. • Plan de limpieza documentado,

 **TIP CLAVE:** no estás comprando solo químicos—estás comprando cumplimiento normativo. Cada producto debe tener su documentación lista para mostrar a los inspectores en su visita.

4 Personal y Capacitación

- ✓ Personal capacitado en higiene y protocolos de limpieza (con constancias).
- ✓ Certificados de manipulación de alimentos vigentes (si aplica cocina).
- ✓ Certificados médicos del personal al día (máximo 1 año).

- ✓ Registros de capacitaciones realizadas en los últimos 6 meses.
- ✓ Dotación de uniformes limpios y EPP completos (guantes, tapabocas, delantales).
- ✓ Manual de funciones y procedimientos accesible para el personal.

5 Infraestructura y Áreas

- ✓ Pisos, paredes y techos en óptimo estado (sin grietas, humedad o moho).
- ✓ Servicios sanitarios limpios con dotación completa (jabón, papel, toallas, dispensadores).
- ✓ Suministro de agua potable garantizado (certificado de calidad vigente).
- ✓ Ventilación e iluminación adecuadas en todas las áreas.
- ✓ Áreas de almacenamiento organizadas, limpias y señalizadas.
- ✓ Cocina cumpliendo BPM (si aplica): superficies lisas, lavamanos, extractores.

6 Manejo de Residuos y Control de Plagas

- ✓ Contenedores para residuos con tapa, pedal y correctamente identificados por color.
- ✓ Área de almacenamiento temporal de residuos limpia y aislada.
- ✓ Contrato vigente con empresa recolectora autorizada.
- ✓ Certificados de fumigación y control de plagas vigentes (máximo 6 meses).
- ✓ Ausencia visible de evidencia de plagas (excrementos, nidos, insectos).
- ✓ Registros de recolección de residuos y cronograma de fumigaciones.

7 Registros y Trazabilidad

 **Los inspectores SIEMPRE revisan registros. Sin trazabilidad documentada, no hay cumplimiento.**

- ✓ Registros diarios de limpieza y desinfección por área.
- ✓ Control de temperaturas de refrigeración y cocina (si aplica).
- ✓ Bitácoras de mantenimiento preventivo y correctivo.
- ✓ Registro de capacitaciones con firma de asistentes.
- ✓ Archivo organizado de actas de visitas sanitarias anteriores.

Cómo KipClin te ayuda a pasar la Inspección al 100%

Entendemos que preparar una inspección sanitaria puede ser abrumador. Por eso en KipClin no solo vendemos productos—vendemos cumplimiento normativo listo para usar.

Productos Certificados Listos para Inspección

Cada producto KipClin viene con:

- **Registro sanitario INVIMA vigente** (impreso en etiqueta, visible para inspectores).
- **Ficha técnica completa en español** (especificaciones, diluciones, aplicaciones).
- **Hoja de seguridad MSDS** (manejo seguro, primeros auxilios, almacenamiento).
- **Instrucciones de dilución y uso** (protocolos claros para evitar errores).
- **Certificaciones de calidad** (respaldo técnico profesional).

Productos Profesionales KipClin para tu Alojamiento

- **Desinfectante con Amonio Cuaternario 5ª Generación 10% PQP 4L:** alto nivel para superficies de contacto frecuente (manijas, interruptores, mesas).
- **Limpiador Desinfectante de Superficies Fresh PQP Profesional 20L:** multiusos para áreas comunes, habitaciones y pasillos.
- **Desengrasante Desincrustante PQP Profesional:** industrial para cocinas, campanas extractoras y superficies con grasa.
- **Limpia Pisos Lavanda PQP Profesional:** limpieza profunda de pisos con fragancia agradable y duradera.
- **Detergente en Polvo Estándar PQP Profesional sin aroma:** biodegradable, amigable con el ambiente, para lavandería.

Asesoría Especializada: KipClin es tu aliado estratégico

Nuestro equipo de expertos asesores te acompaña en cada etapa:

- **Evaluación inicial:** diagnóstico de tu establecimiento e identificación de brechas.
- **Plan de acción personalizado:** protocolos específicos adaptados a tu tipo de alojamiento.
- **Selección estratégica:** recomendación de productos más efectivos por costos por área.
- **Capacitación integral:** entrenamiento práctico a tu personal en manejo de productos y protocolos.
- **Implementación de sistemas:** herramientas digitales para gestión, inventarios y reportes.
- **Seguimiento continuo:** acompañamiento para garantizar cumplimiento normativo.
- **Documentación completa:** apoyo con manuales, instructivos y formatos requeridos.
- **Preparación para inspecciones:** simulacros de visitas y listas de verificación.



Beneficios de Trabajar con KipClin

- **Cumplimiento garantizado:** todos nuestros productos cumplen normativas colombianas.
- **Documentación organizada:** todo queda listo para presentar en inspecciones en segundos.
- **Precios competitivos:** soluciones ajustadas a diferentes tamaños de operación: alojamientos, Airbnb, hosterías, hostales, hoteles y grandes cadenas.
- **Entrega oportuna:** suministro continuo en Bogotá, Medellín y principales ciudades. Envíos a todo el territorio colombiano.
- **Soporte técnico 24/7:** estamos disponibles vía WhatsApp: (link: <https://api.whatsapp.com/send?phone=573008092876>), teléfono o correo.
- **Experiencia comprobada:** más de 7 años respaldando al sector hotelero y turístico.
- **Optimización de costos:** eficiencia operativa sin comprometer calidad.
- **Compromiso ambiental:** portafolio de productos ecoamigables certificados.

El Siguiente Paso con KipClin

No esperes a recibir la notificación de visita para actuar. Estar preparado no solo evita multas y observaciones—te da tranquilidad operativa y mejora la experiencia de tus huéspedes.

Contacta a KipClin hoy y recibe asesoría personalizada para tu establecimiento. Estamos listos para ayudarte a alcanzar el 100% de cumplimiento sanitario.

Contáctanos:

WhatsApp: 573008092876

Web: www.kipclin.com

 Descarga este checklist en formato PDF desde nuestro sitio web y compártelo con tu equipo operativo.