COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	CAFETERIA OSCAR RIVERA	ENTREGA
	ACTA DE VISITA TECNOLOGO DE ALIMENTOS	Versión: 00
		Página: 1 de 6

GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD LABORAL	
Fecha de Entrega	03/08/2018
Destino	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA BIESO

Descripción

Siendo el 03 del mes de agosto de 2018 se procedió con la inspección correspondiente, Teniendo en cuenta la resolución 2674 de 2013 la cual reglamenta la inocuidad en el proceso de elaboración y distribución de alimentos, las buenas prácticas de manifactura (BPM), saneamiento básico ambiental. Para lo cual se tomaron los siguientes puntos, teniendo presente el tamaño del establecimiento a evaluar.

REQUERIMIENTO	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
ASPECTOS DE HIGIENE PERSONAL			
1. Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro, limpio y calzado cerrado	x		
2. El cabello se cubre con una red, gorro u otro aditamento que sujete.	x		
3. Las manos de los trabajadores se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte.	x		
4. Los empleados no tienen enfermedades contagiosas, ni cortadas, quemaduras infectadas o lesiones.	x		

	5. El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos como mínimo una vez al año. Los pisos están construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y el mantenimiento sanitario.	x		
	6. Cuando se requiere el establecimiento dispone de utensilios desechables (cubiertos, platos, vasos, etc.), manejados apropiadamente.	x		
	7.Los manipuladores de alimentos evitan prácticas antihigiénicas tales como comer, fumar, toser, escupir o rascarse, etc.	x		
	8. Los manipuladores de alimentos se lavan y desinfectan las manos cada vez que sea necesario.	x		
	RECEPCION DE ALIMNTOS			
	1. Las materias primas o alimentos se reciben en un área limpia y sin obstáculos.	x		
	2. Se revisa la calidad de los insumos ó alimentos antes de su ingreso al establecimiento.	x		
	3. Los alimentos son ubicados prontamente en sus áreas asignadas para almacenamiento.	x		

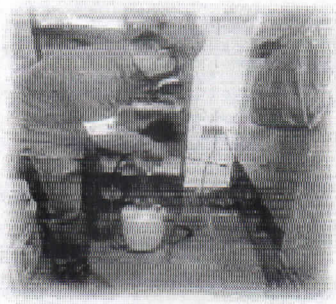
	4. Almacenamiento de utensilios se realiza en un área específica, limpia y libre de insectos y roedores.	x		
	5.Los insumos como detergentes son ubicados apropiadamente en áreas asignadas para su almacenamiento.	x		
	6.Se controla el acceso de personal ajeno al área mediante señalización visible.	x		
	ALMACENAMIENTO			
	1.La estantería se encuentra a 15 cm como mínimo del piso, para permitir su limpieza.	x		
	2.Los muros, pisos y estantes están limpios, en buen estado y son de material lavable.	x		
	3.El área de almacenamiento cuenta con ventilación, sin presencia de humedad.	x		
	4.El área se encuentra libre de insectos, artrópodos y roedores.	x		
	EQUIPOS Y UTENCILIOS			
	1.Los equipos en contacto con el alimento están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar.	x		
	2.El lavado de utensilios se realiza con agua potable, jabón o detergente y cepillo, en especial aquellos utensilios que utilizan para picar o fraccionar alimentos.	x		
	PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS			

	1. Existe un plan de saneamiento por escrito que incluye el Programa de Control de Plagas soportado con procedimientos, listas de chequeos y registros diarios de los procesos y se pone en práctica.	X		
	2.El establecimiento cuenta con cronograma de manejo y control de plagas.	X		
	INSTALACIONES FISICAS			
	1.El establecimiento cuenta con dispositivos para evitar el ingreso de roedores, insectos o artrópodos en puertas, ventanas, desagües, etc. (mallas y rejillas).	X		
	2.El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y en terreno de fácil drenaje.	X		
	3.El establecimiento está alejado de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, como: botaderos de basura, pantanos, criadero de insectos y roedores.	X		
	4.La construcción está diseñada a prueba de roedores e insectos.	X		
	5.Paredes y techos limpios y lisos, en buen estado.	X		
	6.El establecimiento se encuentra adecuadamente distribuido por áreas.	X		

RECOMENDACIONES

Teniendo en cuenta los puntos aplicables, se puede decir que se tiene deficiencia es en la parte locativa, por lo demás se recomienda continuar con las buenas prácticas de manufactura, y el control de plagas asignado a cada mes.
Es de resaltar que los procesos de limpieza y desinfección de los utensilios y de las áreas, tienen que realizarse de manera adecuada, conjuntamente con la buena segregación de los residuos y que los mismos sean trasladados al punto de residuos central, para evitar así cualquier contaminación cruzada y proliferación de vectores, lo cuales pueden alterar la inocuidad de los alimentos.

Videncia fotográfica:



COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	CAFETERIA OSCAR RIVERA	ENTREGA
	ACTA DE VISITA TECNOLOGO DE ALIMENTOS	Versión: 00
		Página: 1 de 6

Visita técnica	
TECNICO EN ALIMENTOS Nombre: Libia E Peña C 1045730947 Firma: Libia E Peña C	OSCAR RIVERA Nombre: *OSCAR RIVERA* Cargo: *ARRENDATARIO* Firma: