COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA	CAFETERIA OSCAR RIVERA	ENTREGA
	ACTA DE VISITA TECNOLOGO DE ALIMENTOS	Versión: 00
		Página: 1 de 5

GESTION EN SEGURIDAD Y SALUD LABORAL	
Fecha de Entrega	03/10/2018
Destino	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA BIESO

Descripción

Siendo l 03 de octubre del 2018, Se procede a la inspección de inocuidad de alimentos y saneamiento básico en las instalaciones, de Teniendo en cuenta la resolución 2674 de 2013 la cual reglamenta la inocuidad en el proceso de elaboración y distribución de alimentos, bajo la ejecución de las buenas prácticas de manifactura (BPM), para lo cual Se procedió a realizar una inspección, en donde se evaluaron los siguientes aspectos.

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		

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

	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		

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

	4.Almacenamiento de utensilios se realiza en un área especifica, 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 minimo 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			

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

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			

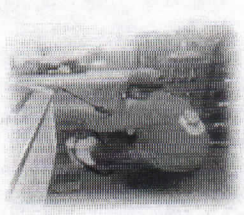
Recomendación y conclusiones

Teniendo en cuenta la visita anterior se resalta que las recomendaciones se tomaron en cuenta, ya que se continua con los programas de saneamiento básico ambiental, teniendo como prioridad el control integral de plagas.
De igual manera

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

Se continúa con las buenas prácticas de manifactura.
Se evidencia que se han hecho correcciones a nivel locativo, lo que contribuye en gran manera al control y buena ejecución de los puntos evaluados.

Evidencia fotográfica:





Recibo estos elementos y me comprometo a darle buen enmarcado dentro de Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo

Realiza:
Tecnico de Alimentos
Nombre:
Sibia Epeña C
Cargo:
1045730947
Firma: Sibia Epeña C

Recibe: OSCAR RIVERA
Nombre: *OSCAR RIVERA*
Cargo: *ARRENDATARIO*
Firma: