A: ACEPTABLE; AR: ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO; I: INACEPTABLE.	
ACEPTABLE	Cuando cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto a evaluar
ACEPTABLE CON REQUERIMIENTO	Cuando cumple parcialmente los requisitos descritos para el aspecto a evaluar
INACEPTABLE	Cuando no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto a evaluar
I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO	
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	
1.1. Localización y diseño **Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.2, Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54 Numeral 1.**	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; en todo caso la construcción es resistente al medio ambiente e impide el ingreso de plagas y animales domésticos. 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. El almacenamiento de la carne no ponen en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. Los accesos y pasillos de transito deben ser independientes de la vivienda.
1.2. Condiciones de Pisos y Paredes **Ley 9/1979 Artículo 92, 194, 249, Literales b y c, 345, Literal a. Decreto 2278/1982, Artículo 374, Literales a y b.**	*Pisos y Paredes:* Sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o afecte su limpieza, las uniones entre paredes, entre estas y con el piso son redondeadas. Las superficies son de color claro, impermeables, lavables y no absorbentes, esto es, que no permita el paso de ningún tipo de Líquido y de fácil eliminación de residuos. Los pisos cuentan con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales; en caso que se cuente con drenajes al interior de cavas o cuartos fríos, estos deben contar con mecanismo de sellado, que puedan ser removidos para facilitar las labores de limpieza y desinfección.
1.3. Techos, iluminación y ventilación **Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.3,1.1.5,1.1.6, Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54.**	*Las áreas que puedan afectar la higiene del proceso e inocuidad del producto, deben contar con las siguientes características:* *Techos:* Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad y favorezcan el crecimiento de hongos que puedan caer sobre los alimentos o las superficies de trabajo, o que favorezcan el ingreso de plagas al establecimiento. En caso de contar con falsos techos, estos deben ser construidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación. *Ventilación:* Ventanas y aberturas sin deterioro tales como grietas que produzcan acumulación de suciedad. El flujo de aire debe ser unidireccional (de una zona limpia a una sucia). Esta debe ser capaz de prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor, con el fin de conservar los alimentos almacenados. Las estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de materias extrañas, además de ser de fácil limpieza y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos. *Puertas:* Ser resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño debe impedir el ingreso de plagas al establecimiento. *Iluminación:* La iluminación no genera sombras para la visualiación de los productos, con la intensidad luminica requerida. 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 el alimento, sobre el alimento y sobre los manipuladores.
1.4. Instalaciones sanitarias **Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.7. Artículo 36 Numeral 5. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129. Resolución 0242 Artículo 54.**	El establecimiento dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario y vestidores en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, independientes para cada sexo y separados de las áreas de almacenamiento. 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. Los lavamanos no deben ser usados para fines diferentes. 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.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE SALUD
BOGOTÁ

2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	
2.1. Condiciones de equipos y utensilios **Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.1 Resolución 3009 de 2010 Artículo 66 Numeral 4. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129 Numeral 4. Resolución 0242 Artículo 54 Numeral 5.**	Cuenta con los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento, están diseñados, construidos, instalados y son mantenidos de forma que se evita la contaminación del alimento, y son de fácil limpieza y desinfección. 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. El establecimiento cuenta con instrumentos o accesorios que permitan la medición de las temperaturas en caso de almacenar productos que requieren refrigeración y/o congelación. 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. Las superficies de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos son de acabado liso, no poroso, no absorbente y no poseen defectos, grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos. Las superficies que entran en contacto directo con los alimentos son de fácil acceso para realizar las actividades de limpieza y desinfección necesarias; las superficies que entren en contacto directo con el alimento y no sean de fácil acceso, deben ser desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección. Estas superficies no deben desprender residuos o cuerpos extraños que puedan adherirse al alimento y afectar su inocuidad.
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
3.1. Estado de salud (signos/lesiones) **Resolución 3009 de 2010 Artículo 15 Numeral 1. Resolución 0240 de 2013 Artículo 15. Resolución 0242 de 2013 Artículo 14.**	El establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias, como cambio de actividad o envío 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 los alimentos, envases de alimentos, superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos.
3.2. Reconocimiento Médico **Resolución 3009 de 2010 Artículo 15 Numeral 1. Resolución 0240 de 2013 Artículo 15. Resolución 0242 de 2013 Artículo 14.**	El establecimiento cuenta con los certificados médicos de los manipuladores, en los cuales consta la aptitud de éstos para manipular alimentos, estos certificados deben tener una vigencia máxima de un año a partir de su realización. Según la valoración del médico al manipulador, en caso de ser necesario se cuenta con resultados de laboratorio clínico u otros que sean necesarios para establecer la aptitud del manipulador en caso de que se sospeche de enfermedad trasmisible a los alimentos. En caso que el médico haya ordenado un tratamiento al manipulador, el establecimiento debe contar con certificado en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos una vez finalizado el tratamiento.
3.3. Prácticas higiénicas **Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.13. Resolución 3009 de 2010 Artículo 15 Numeral 3. Resolución 0240 de 2013 Artículo 17. Resolución 0242 de 2013 Artículo 16.**	Higiene personal: Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje. Mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumen alimentos o bebidas, no fuman o escupen en las áreas donde sean manipulados los alimentos. Dotación: El establecimiento provee la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad que realice. 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. El manipulador de alimentos no sale ni ingresa al establecimiento con la vestimenta de trabajo durante la jornada laboral. Previo al inicio de sus actividades, se retiran todos los objetos que puedan caer en los alimentos, equipos o utensilios, como joyas, relojes u otros accesorios. Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado. Lavado de manos: Los manipuladores de alimentos se lavan con agua y jabón desinfectante 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 y desinfección).

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
3.4. Educación y Capacitación **Resolución 3009 de 2010 Artículo 69. Resolución 0240 de 2013 Artículo 132. Resolución 0242 de 2013 Artículo 57.**	El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde con la actividad que realiza. El plan tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales para cada manipulador (certificadas por una entidad territorial de salud o personas autorizadas por dichas entidades). y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas (Manipulación higiénica de los alimentos, Higiene personal, Higiene de las instalaciones, Control de plagas, prevención de la contaminación cruzada, control de proveedores, control de temperatura, Almacenamiento y transporte de alimentos, entre otras). Contiene al menos los siguientes aspectos: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. Como evidencia del cumplimiento del plan cuenta con registros de asistencia y evaluación de cada uno de los participantes. El responsable del desarrollo del plan es el establecimiento, la capacitación puede ser impartida por el mismo establecimiento, por personas naturales o jurídicas o por la autoridad sanitaria. Los manipuladores de alimentos comprenden el proceso que está bajo su responsabilidad y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones, y se evidencia a través de las prácticas de manipulación que éste realiza o a través de entrevistas.
4. REQUISITOS HIGIENICOS	
4.1. Recepción y requisitos legales. **Decreto 1500 de 2007 Artículo 36 Numeral 1,2,3. Resolución 3009 de 2010 Artículo 66 Numeral 1, 2, 3, 4 y 5. Resolución 0240 de 2013 Artículo 129 Núméral 1, 2, 3, 4 y 5. Resolución 0242 de 2013 Artículo 54 Núméral 2, 3, 4, 5 y 6. Resolución 402 de 2002 Artículo 5. Resolución 5109 de 2005.**	Durante la recepción de la carne y subproductos cárnicos comestibles se evita su contaminación, alteración o daños físicos y de requerirse se encuentran debidamente rotuladas según la normatividad sanitaria vigente. El establecimiento cuenta con los documentos que soporten el origen de la carne y subproductos cárnicos comestibles. Tanto en la recepción, como durante el almacenamiento se inspecciona la carne y subproductos cárnicos comestibles en cuanto a características organolépticas, temperaturas, condiciones de envase, entre otros, para garantizar su calidad e inocuidad, con el fin de evitar la contaminación. Dispone de rampa de recepción y despacho de productos. La carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos proviene de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.
4.2. Condiciones de almacenamiento **Decreto 1500 de 2007 Artículo 36 Numeral 4. Resolución 3009 de 2010 Artículo 17 Numeral 3.3.2.1, 3.3.2.2 y 3.3.2.3, Artículo 66 Numeral 1, 2, 4, 6, 7 y 8. Resolución 0240 de 2013 Artículo 28, Artículo 129 Numeral 1, 2, 4, 6 y 7. Resolución 0242 de 2013 Artículo 24, Artículo 54 Numeral 2, 3, 5, 7 y 8. Resolución 402 de 2002 Artículo 5.**	El almacenamiento de carne y subproductos cárnicos comestibles se mantienen a temperatura adecuadas, se realiza ordenadamente en estantes o estibas de material sanitario, separados convenientemente de paredes y techos, elevados del piso a una altura suficiente para permitir las actividades de limpieza y desinfección necesarias, así como la circulación del personal y el traslado de materiales y productos. El establecimiento garantiza que los productos que primero ingresan, sean los primeros en salir y se llevan controles de estas actividades. Los productos se almacenan de forma separada de químicos tóxicos y sustancias peligrosas, las cuales se encuentran identificadas. Cuenta con un área exclusiva para el almacenamiento de productos con fecha de vencimiento caducada, llevando registro de los mismos. No se realizan actividades diferentes al almacenamiento en las áreas destinadas para este fin. El establecimiento cuenta con un sistema de refrigeración que garantice el mantenimiento de la temperatura reglamentada para los productos cárnicos y subproductos cárnicos comestibles. Los cuartos fríos esta identificados. Las condiciones de los cuartos fríos son adecuadas. El agua procedente de los difusores debe ser canalizada mediante tubos hacia los desagües. Disponen de equipos de medición adecuados para el control de la temperatura, debidamente calibrados.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Continuación 4. REQUISITOS HIGIENICOS	
4.3. Conservación de los productos **Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.2.4. Resolución 0240 de 2013 Artículo 28. Artículo 129 Numeral 1,2 y 7. Resolución 3009 de 2010 Artículo 17 Numerales 3.3.2.3, Artículo 66 Numeral 1, 2, 7 y 8. Resolución 0242 de 2013 Artículo 24, Artículo 54 Núméral 1, 2, 7 y 8. Resolución 402 de 2002 Artículo 5.**	El almacenamiento y manejo de la carne y suproductos coméstible se realiza en condiciones que impiden o minimizan daños en embalaje, envase, empaque o productos.Los rieles garantizan que las canales no entren en contacto con las paredes y muros. Para el caso que se almacenen canales de bovinos o porcinos la altura del riel impeide el contacto de las canales con el piso. El establecimiento tiene establecido un método para la identificación de los productos, registrando su procedencia, estado y tiempo de vida. Se mantiene la cadena de frío, durante la recepción y el almacenamiento y se realiza su verificación mediante indicadores de temperatura y humedad. La carnes y productos cárnicos coméstibles refrigerados y/o congelados están dispuestos ordenadamente, de forma que permita mantener las temperaturas de conservación requeridas. Se cuenta con los registros de los cuartos fríos y del producto almacenado y cumple con las temperaturas establecidas, para Canal: 7ºC medida en el centro de la masa muscular y Productos cárnicos comestibles: 5ºC; y en Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18ºC o menor. En ningún caso se permite la descongelación de producto para ser comercializado como producto refrigerado.
5. SANEAMIENTO	
5.1. Suministro y calidad de agua potable **Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.11.**	El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección. En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección.
5.2. Residuos líquidos **Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.9.**	El establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos, evitando el acúmulo de éstos, la contaminación de los productos y las superficies que entran en contacto con éstos últimos. El sistema debe garantizar que no exista devolución de las aguas servidas. Olores desagradables pueden indicar un mal funcionamiento del sistema de desagüe. Se garantiza la dispoción final de residuos líquidos de acuerdo a la normatividad ambiental vigente, contando con los tramites ante la misma.
5.3. Residuos sólidos. **Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.9. Resolución 351 de 2014.**	El establecimiento desarrolla las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos. Cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se almacenan los alimentos. Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.
5.4. Control integral de plagas **Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.18.**	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.
5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. **Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.12.**	El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan. Los implementos empleados en las labores de limpieza y desinfección se mantienen en buen estado y no representan riesgo de contaminación para el alimento, ni para las áreas, equipos y utensilios en contacto estos. Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realiza en un sitio diferente a las áreas de recepeción, almacenamiento y despacho de carne y subproductos cárnicos comestibles. Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor. En caso de contar con tanque de almacenamiento de agua para consumo humano, se realiza lavado y desinfección de éste como mínimo cada seis (6) meses.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co

Continuación 5. SANEAMIENTOOS	
5.6. Soportes documentales. **Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Decreto 1500 de 2007 Artículo 26 Numeral 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11, 1.1.12, 1.1.13, 1.2.1, 1.2.2, 1.2.4 y 1.3.**	El establecimiento cuenta con programas escritos y los registros que soportan el cumplimiento, de: *a. Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanetización:* Describe los procedimientos realizados diariamente, antes y durante las operaciones, con frecuencias definidas, personal responsable, incluye las sustancias empleadas, concentración y forma de uso. Incluye el seguimiento y evaluación de los procedimientos, así como se llevan a cabo medidas correctivas adecuadas. Se cuenta con los registros de la implementación, ejecución, supervisión y medida correctivas. *b. Programa de manejo de Residuos líquidos y sólidos:* Incluye el procedimiento de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación y disposición final. c. *Control de plagas:* con un diagnóstico inicial, describe las diferentes medidas de control preventivo necesarias para el establecimiento y seguimiento. d. *Abastecimiento o suministro de agua potable:* Incluye las fuentes de captación y los tratamientos realizados para garantizar la potabilidad del agua. Cuenta con registros, incluidos aquellos que permitan evidenciar que los sistemas de almacenamien to de agua potable son lavados y desinfectados de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente en la materia. e. *Mantenimiento:* Contempla mantenimiento de instalaciones y equipos, actividades de monitorio, registro y verificación. f. *Programa de proveedores:* Controla la materia prima, insumos y empaque, incluye los procedimiento de evaluación y seguimiento de los proveedores, listas de proveedores con su identificación, criterios de aceptación y rechazo de cada uno de los productos. g. Programa de trazabilidad.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

Cra 32 No. 12-81
Tel.: 364 9090
www.saludcapital.gov.co