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 Diseño sanitario del vehículo. **Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 365, 367,368,369 y 373. Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 5 y 9. Resol. 2505/2004. Art. 4.**	El vehículo está fabricado con materiales inalterables, resistentes a la corrosión y permiten una fácil limpieza y desinfección. El diseño de la unidad de transporte es hermético y tiene aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor en el caso de vehículos que transportan productos refrigerados o congelados. El diseño de la unidad de transporte permite la evacuación de las aguas de lavado, en caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, estos cuentan con un sistema de cerrado que lo aísle del exterior. No existe comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor. Los vehículos llevan en el exterior la leyenda de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente y al producto que transporte.
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	
2.1 Condiciones de los equipos y utensilios **Decreto 561 de 1984, Art. 98. Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.**	La unidad transportadora cuenta con recipientes, canastillas y/o implementos de acuerdo a la normatividad sanitaria vigente para el tipo de producto transportado y son de material higiénico sanitario, protegiendo el producto de la contaminación y del contacto directo con el piso y otras superficies del vehículo. Los recipientes, canastillas y/o implementos que entran en contacto con el producto son mantenidos de forma que se evita la contaminación del alimento, y son de fácil limpieza y desinfección. Si el producto a transportar requiere alguna condición especifica de temperatura de conservación, el vehículo cuenta con un sistema adecuado que permite el monitoreo de temperatura.
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
3.1 Estado de salud **Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.**	No se observa evidencia que quien manipula los productos transportados padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, con probabilidad de contaminar los productos transportados, envases o embalaje que contengan alimentos , superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos.
3.2. Reconocimiento Médico **Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4**	El manipulador cuenta con los certificados médicos, en los cuales consta la aptitud de este 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 manipulador debe contar con certificado en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos una vez finalizado el tratamiento.
3.3. Prácticas higiénicas **Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.**	Higiene personal: Los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias (no consumen alimentos o bebidas, no fuman) durante el transporte y manipulación de los alimentos, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, envase y embalaje. Mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
Continuación **3.3. Prácticas higiénicas** **Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.**	Dotación: Se cuenta con la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad. 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 se retira las joyas, relojes u otros accesorios, durante la manipulación del alimento. Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben mantenerse limpios y en buen estado. Lavado de manos: En caso de observarse el descargue de productos, los manipuladores de alimentos se lavan con agua y jabón desinfectante las manos y los guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfección).
3.4. Educación y Capacitación **Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.**	El manipulador recibe capacitación continua y permanente acorde con la actividad que realiza. El manipulador durante la entrevista demuestra conocimiento de temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas (Manipulación higiénica de los alimentos, Higiene personal, Higiene del vehículo, Prevención de la contaminación cruzada, Control de temperatura, entre otros). Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos de la conservación del producto transportado que están 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. SANEAMIENTO	
4.1 Limpieza del vehículo. **Resolución 2674/2013. Art. 29, Núm. 4 y 5.**	La unidad de transporte es revisada previo al cargue de los alimentos o materias primas, asegurando que esta se encuentra en optimas condiciones de limpieza y desinfección.
5. REQUISITOS HIGIENICOS	
5.1 Condiciones de conservación del producto. **Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373.** **Decreto 561 de 1984, Art. 89, 97, 98, 99.** **Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 6, 7, 8. Art. 30, Parágrafo 1 y 2.**	No transporta conjuntamente sustancias peligrosas que representen un riesgo de contaminación del producto. En caso de transportar diferentes tipos de alimentos, estos se encuentran debidamente envasados y protegidos de manera separada, de forma que se evita la contaminación cruzada. En caso de transportar carnes o productos cárnicos comestibles no se transporta con otros tipos de productos. Los productos que requieren refrigeración o congelación son transportados a la temperatura exigida por la normatividad sanitaria vigente y se llevan registros. En el caso de vehículos que transportan productos de la pesca y que no tengan los equipos necesarios para garantizar temperaturas de refrigeración, estos cuentan con capas de hielo alternas entre el producto, la primera y última capa deben ser de hielo. Los productos de la pesca congelados o glaseados, se transportan garantizando temperaturas inferiores a - 18°C.
5.2 Empaque, Rotulado y vida útil. **Decreto 561 de 1984, Art. 73.** **Decreto 5109 de 2005.** **Resol. 2674/2013. Art. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.**	El envase o embalaje se encuentra en buen estado, limpio y confiere protección adecuada al producto contra la contaminación. Los productos que lo requieran se encuentran rotulados de conformidad a la normatividad sanitaria vigente, en buenas condiciones y dentro de su vida útil para su consumo.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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