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 **Ley 9/1979, Artículo 168, 259, 262. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 1, 2, 10. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 1, 2, 10. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 1, 2, 10.**	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, impide el ingreso de plagas y tiene el tamaño necesario para permitir la manipulación y almacenamiento de los productos, así como el flujo del personal, de manera que se evita la contaminación de la carne y/o productos cárnicos comestibles. Las operaciones propias del establecimiento no generan condiciones insalubres, que pongan en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. Cada área o sección se encuentra claramente señalizada (accesos, circulación, áreas, entre otros). 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. En caso que el expendio se encuentre dentro de un establecimiento industrial, debe ser totalmente independiente de este.
1.2. Condiciones de pisos y paredes **Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 4, 5, 11.2. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 4, 5, 11.2.**	Pisos y Paredes: Sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad, las uniones entre paredes, entre estas y con el piso se encuentran diseñadas de manera que permiten su limpieza. Las superficies se encuentran construidas en materiales resistentes, no tóxicos, 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.
1.3. Techos, iluminación y ventilación **Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.1, 1.1.2. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 3, 6, 7, 8, 9, 13, 14.**	*Techos, falsos techos e instalaciones suspendidas:* 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. Estos deben ser construidos en material impermeable, resistente, liso, de manera que reduzca la condensación, impida el desprendimiento de partículas y permiten su limpieza y desinfección. *Ventilación:* El establecimiento debe asegurar la ventilación necesaria de las áreas, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos. Las ventanas y otras aberturas están construidas de forma que impiden la acumulación de suciedad, facilitando su limpieza y desinfección. *Puertas:* Ser resistentes, de superficie lisa y no absorbente. *Iluminación:* Cuenta con la suficiente iluminación (natural o artificial), 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 **Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numerales 15, 16, 17, 18, 19. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 15, 16, 17, 18, 19.**	El establecimiento dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él y separados de las áreas donde se manipulen los alimentos, de manera que no se genere contaminación de éstos. Los casilleros o sistemas para el almacenamiento de la dotación deben ser de uso exclusivo para esta y su diseño permite la circulación de aire. 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. Su sistema de ventilación o extracción de olores no se encuentra dirigido a las áreas donde se manipula carne y/o productos cárnicos comestibles. Cuenta con las instalaciones para operaciones de limpieza, desinfección y secado de las manos de los manipuladores y con sistemas para la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas en las áreas de corte.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

Continuación 1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	
1.5. Programa de Mantenimiento de Instalaciones **Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1, Artículo 36, Numeral 5.**	El establecimiento cuenta con un programa documentado de mantenimiento, donde se incluyan las actividades de monitoreo de las condiciones de las instalaciones, incluyendo los registros que evidencien la verificación realizada por parte del establecimiento.
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	
2.1. Condiciones de equipos y utensilios **Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.1. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 683 de 2012. Resolución 4142 de 2012. Resolución 4143 de 2012. Resolución 240/13 Artículo 130: Numerales 22, 23 y 24. Resolución 242 /2013: Artículo 22: Numeral 2.1, 3.2; Artículo 55: Numerales 22, 23, 24, 32, 33. Resolución 835 de 2013.**	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 de material sanitario, resistente al uso y a la corrosión. Las superficies que tengan contacto directo con el alimento cumplen con lo establecido en las Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 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 atóxicas e inalterables, 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. Las superficies donde se corten o fraccionen los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario.
2.2. Condiciones de los equipos de conservación **Decreto 1500/2007, Artículo 36: Numeral 4. Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.1 Literal e; Artículo 66, Numeral 6, 7; Artículo 67: Numerales 25,26,27. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numerales 1, 6, 7, Artículo 130: Numerales 25, 26, 27. Resolución 242/2013, Artículo 24: Numerales 1.5, 2.1; Artículo 54: Numerales 7, 8; Artículo 55: Numerales 25, 26, 27.**	El establecimiento cuenta con los equipos y/o las áreas necesarias para la conservación (refrigeración y/o congelación) de los productos, estos se encuentran en funcionamiento y en buenas condiciones higiénicas y de mantenimiento, permitiendo mantener la cadena de frío. Las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire garantizan la conservación de los productos que almacena. Cuentan con indicadores que permitan establecer la temperatura a la cual se encuentra operando el equipo. En caso de contar con cuartos fríos, el agua procedente de los difusores debe estar canalizada mediante tubos hacia el sistema de desagüe, así como rieles para mantener las canales suspendidas. Sus puertas deben ser isotermas, de cierre y ajuste hermético, con sistema manual de operación interno y externo.
2.3. Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios **Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.2.1**	El establecimiento cuenta con un programa documentado de mantenimiento, donde se incluyan las actividades de monitoreo de las condiciones de los equipos y utensilios, incluyendo los registros que evidencien la verificación realizada por parte del establecimiento.
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
3.1. Estado de salud (signos/lesiones) **Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1, 3.16; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15; Artículo 17: Numeral 16; Artículo 130: Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14; Artículo 16: Numeral 16; Artículo 55: Numeral 21.2.**	El establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias, como envío del manipulador a reconocimiento médico para ser evaluado, con el fin de evitar que un manipulador de carne y/o productos cárnicos comestibles 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 las materias primas, alimentos a expender, materiales de envase, superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos.
3.2. Reconocimiento médico	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 o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
Continuación **3.2. Reconocimiento médico** **Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.13. Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numeral 1; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 1; Artículo 15. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 1; Artículo 14.**	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 si se sospecha 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 **Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.1, 3.6, 3.7, 3.8, 3,11, 3.12, 3.14, 3.15. 3.17, 3.19; Artículo 67: Numeral 21.2. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 3; Artículo 17: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19; Artículo 130, Numeral 21.2. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 3; Artículo 16: Numerales 1, 6, 7, 8, 11, 12, 14, 15, 17, 19.**	Higiene personal: Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas (no comer, no fumar, no toser, uso de accesorios, uñas cortas, entre otras) necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje. Lavado y desinfección 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). Cuenta con avisos alusivos al cumplimiento de las buenas prácticas higiénicas.
3.4. Dotación personal **Resolución 3009/2010, Artículo 15: Numerales 3.2, 3.3, 3.10, 3.13, 3.18, 3.20. Resolución 240/2013, Artículo 17: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20. Resolución 242/2013, Artículo 16: Numerales 2, 3, 10, 13, 18, 20.**	La ropa de trabajo es de color claro, sin botones o accesorios que puedan caer en el alimento y se mantiene limpia. En caso de uso de delantales, estos deben permanecer atados al cuerpo. Los tapabocas deben cubrir la nariz y la boca y encontrarse en adecuadas condiciones de limpieza. El calzado debe ser de tacón bajo, de material resistente e impermeable. No se realizan prácticas como sentarse o acostarse en lugares donde la ropa de trabajo se pueda contaminar. El establecimiento suministra la dotación de trabajo necesaria a los manipuladores, así como a los visitantes.
3.5. Educación y Capacitación **Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 21.3; Artículo 69: Numerales 1, 2, 3, 6. Resolución 240/2013, Artículo 14: Numeral 2; Artículo 132: Numerales: 1, 2, 4. Resolución 242/2013, Artículo 13: Numeral 2; Artículo 57: Numerales 1, 2, 4.**	El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador acorde con la actividad que realiza. El plan tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales 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. El responsable del desarrollo del plan es el establecimiento, la capacitación puede ser impartida por la Entidad Territorial de Salud o por personas externas debidamente autorizadas por dichas entidades. Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos críticos de las actividades que están bajo su responsabilidad, la importancia de su monitoreo, además de conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones.
4. REQUISITOS HIGIENICOS	
4.1. Recepción de materia prima **Ley 09 de 1979 Artículo 345. Decreto 1500 de 2007, Artículo 31: Numeral 4.2.2; Artículo 36, Numeral 1, 3; Artículo 41. Resolución 2009026594 de 2009 (en las especies que aplique). Resolución 3009/2010, Artículo 66: Numeral 3; Artículo 67: Numerales 28, 29, 30. Resolución 240/2013, Artículo 129: Numeral 3; Artículo 130: Numerales 28, 29. Resolución 242/2013, Artículo 54: Numeral 4; Artículo 55: Numerales 28, 29.**	El establecimiento verifica las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles y se llevan registros que permitan evidenciarlo. Cuenta con los documentos soportes (factura de venta y/o guía de transporte de carne) que permiten establecer que las canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles provienen de establecimientos autorizados e inspeccionados por Invima. Las canales enteras, medias canales y cuartos de canal, que ingresen al establecimientos cuentan con la marca de "APROBADO". Toda la carne que ingresa al establecimiento empacada mantiene el distintivo de "APROBADO".

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

Continuación 4. REQUISITOS HIGIENICOS	
4.2. Trazabilidad **Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.2.2; Artículo 36: Numeral 5. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 3.3; Artículo 55: Numeral 32.**	El establecimiento cuenta con un documento en el que se identifican los proveedores de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles, así como los insumos y materiales de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuese o fileteo, mantiene la identificación del producto hasta su venta.
4.3. Empaque y etiquetado **Resolución 222/1990 Artículo 3. Resolución 402 de 2002. Decreto 1500 de 2007, Artículo 42, Numeral 1, 5, 6, 7, 8, 9. Resolución 5109/2005. Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834 de 2013. Resolución 3009/2010 Artículo 67 Numeral: 32. Resolución 240/2013 Artículo 130: Numeral 32; Resolución 242 /2013 Artículo 55: numeral 31.**	Los empaques no se encuentran deteriorados, se almacenan de forma ordenada, protegidos y son inspeccionados antes de su uso evitando así el riesgo de contaminación. El empaque y etiquetado de la carne se realizan bajo condiciones higiénicas y el material de empaque empleado es de primer uso. En caso de realizar empaque al vacío, el establecimiento realiza las pruebas de estabilidad que permiten establecer la vida útil del producto. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo: fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, condiciones de conservación y nombre del corte. En caso de expender carne de equino, la carne se encuentra identificada con rótulo visible "Carne de Equino" y el expendio está identificado con un aviso que diga "Venta de Carne de Equino".
4.4. Manejo de temperaturas **Ley 9 de 1979, Art. 425. Decreto 1500/2007 Artículo 8, Parágrafo 1 y 2. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral: 2; Artículo 67 Numeral: 27 y 30. Decreto 2270 de 2012 Artículo 5. Resolución 240 de 2013 Artículo 129 numeral: 2, 4; Artículo 130: Numeral 27. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.2, 3.1; Artículo 54: Numerales 3, 5; Artículo 55: Numerales: 27, 32.**	El establecimiento cuenta con termometros calibrados, garantiza el mantenimiento de la temperatura a la cual ingresan las canales, sus partes y/o los productos cárnicos comestibles desde que ingresan hasta la venta al consumidor. El establecimientos lleva registros que permitan evidenciar que se realiza monitoreo de la temperatura de refrigeracion o congelación de los productos. Temperaturas: - Bovino, Porcino y Orden Crocodylia: En Refrigeración, Canal: menor o igual 7°C medida en el centro de la masa muscular, Productos cárnicos comestibles: 5°C (solo bovinos y porcinos). En Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18'C o menor. - Aves de corral: En Refrigeración, Canales y sus partes -2°C a 4°C; productos carnicos comes tibles maximo 4°C. En Congelación, Canales y sus partes, productos carnicos comestibles a - 18ºC o menos. No se evidencia que el establecimento expenda productos congelados como productos refrigerados, ni prácticas de recongelación. En caso que el establecimiento realice las actividades de desprese, deshuese y/o filieteo, el producto se mantiene a máximo 5°C durante la operación.
4.5. Condiciones de almacenamiento **Resolución 3009/2010, Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal a, c, d, e; Numeral 3.3.2.3, Literal j. Artículo 67: Numeral 31, 32. Resolución 240/ 2013 Artículo 129; Numerales 1, 7; Artículo 130: Numeral 30, 31; Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2.3; Artículo 54: Numeral 2; Artículo 55: Numeral 30, 32, 36.**	Los difusores de los cuartos de almacenamiento no filtran agua sobre los productos ni genera empozamiento en su interior. Los rieles se encuentran a una distancia que evita el contacto entre canales, de estas con las paredes y el piso del cuarto de almacenamiento. Los productos son almacenados de forma adecuada, evitando el contacto con las paredes, pisos y techos (inclusive en neveras, exhibidores entre otros). Las áreas y /o equipos de almacenamiento se encuentran limpios y no contienen elementos diferentes a la actividad que allí se desarrolla. En caso de almacenar carne y/o productos carnicos comestibles, estos son almacenados separados (incluidas las carnes de diferentes especies) y de tal forma que se favorece la circulación de aire. Resolución 3009/2010 Artículo 17: Numeral 3.3.2.2, Literal b; Numeral 3.3.2.3, Literal a; Artículo 66 Numeral: 2.1, 2.2, 6; Artículo 67 Numeral: 27.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

5. SANEAMIENTO	
5.1. Suministro y calidad de agua potable **Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numerales 1.1.11.1, 1.1.11.2, 1.1.11.3. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10: Numeral 2. Resolución 2115/2007, Artículo 9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 3. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 3. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numeral 3.**	El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad y presión suficiente para las actividades que se realicen, así como para realizar operaciones de limpieza y desinfección efectivas. El sistema de conducción y almacenamiento del agua (si cuenta con tanque para tal fin) propios del establecimiento, garantiza su potabilidad. En caso de contar con tanque de almacenamiento de agua, se realiza lavado y desinfección de éste como mínimo cada seis (6) meses. Si el establecimiento obtiene el agua a partir de una explotación subterranea, garantiza la potabilidad de esta y cuenta con autorización por parte de la autoridad ambiental. En caso de usar hielo, este proviene de un establecimiento autorizado para desarrollar dicha actividad, o en caso de ser elaborado en el expendio, se realiza a partir de agua potable y se realiza de manera que no se genera su contaminación.
5.2. Residuos líquidos **Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Artículo 67: Numeral 11.1. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 11.1. Resolución 242 /2013, Artículo 55: Numeral 11.1.**	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 alimentos 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.
5.3. Residuos sólidos **Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.9. Resolución 3009/2010, Articulo 67: Numeral 20. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 20. Resolución 242/2013, Artículo 22: Numeral 2,4; Artículo 55: Numeral 20, 32.**	El establecimiento cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material lavable y desinfectable debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se manipulen los alimentos. Los residuos sólidos se disponen de forma que se evita la contaminación de los productos, áreas donde se manipulen o de los equipos y utensilios.
5.4. Control integral de plagas **Decreto 1500/2007, Artículo 26: Numeral 1.1.8.**	En el establecimiento no se evidencia presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su refugio y proliferación.
5.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios **Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numeral 1.1.12 Resolución 3009/2010, Artículo67: Numeral 12. Resolución 240/2013, Artículo 130: Numeral 12. Resolución 242/2013, Artículo 55: Numerales 12, 38.**	El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan. Los productos químicos para la limpieza y desinfección se almacenan en sitios diferentes a las áreas donde se manipulen los alimentos y no ofrecen riesgo de contaminación para la carne y los productos cárnicos comestibles. 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 con estos. Cuando se realizan actividades de fraccionamiento de carne de diferentes especies y/o de productos diferentes a la carne, se usan utensilios distintos para cada producto o son lavados y desinfectados antes de ser usados nuevamente. Si cuenta con sistema de ventilación, se realizan operaciones de limpieza de manera periódica, evitando el acúmulo de polvo.
5.6. Soportes documentales **Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11**	El establecimiento cuenta con los siguientes programas: *a. Limpieza y desinfección:* Incluye las sustancias empleadas, concentración y forma de uso, operaciones de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. *b. Desechos sólidos y líquidos:* Incluye el procedimiento de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación y disposición final. *c. Control de plagas:* Incluye las diferentes medidas de control preventivo necesa rias para evitar la proliferación al interior del establecimiento. *d. Abastecimiento o suministro de agua potable:* Incluye las fuentes de captación y los tratamientos realizados para garantizar la potabilidad del agua, así como los procedimientos para la verificación de su potabilidad.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

Continuación 5. SANEAMIENTO	
Continuación **5.6. Soportes documentales** **Decreto 1500/2007, Artículo 26, Numerales 1.1.8, 1.1.9, 1.1.11.**	El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento, incluidos aquellos que permitan evidenciar que los sistemas de almacenamiento de agua potable son lavados y desinfectados de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente en la materia.
	6. ACTIVIDADES SECUNDARIAS
6.1. Condiciones del área **Resolución 242/2013, Artículo 22: Numerales 1.1, 1.2, 1.3; Artículo 55: Numeral 32.**	Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuesado y/o fileteado, cuenta con un área cuya ubicación, construcción y diseño es acorde al volumen del producto manejado, evitando la contaminación cruzada. El área se mantiene a una temperatura máxima de 12°C durante el desarrollo de dichas actividades.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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