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

En caso que alguno(s) aspecto(s) a verificar, no aplique(n) a las características del establecimiento, calificar como Aceptable “A" y se debe justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO	
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	
1.1. Localización y construcción **Resolución 2674/2013, Art. 6, Numeral 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,4 , 2.6 y 2,7. Art. 31 Numeral 1; 2.**	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; la construcción es resistente al medio ambiente, impide la entrada de lluvia, polvo, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. El acceso y sus alrededores se encuentran limpios, libres de acumulación de basuras y en buen estado de mantenimiento (libres de malezas, agua estancada, materiales en desuso, etc.). El establecimiento no es usado como dormitorio, en caso que el expendio esté ubicado en una vivienda el área se encuentra separado físicamente de ésta. Las operaciones propias del establecimiento no ponen en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. No hay evidencia de la permanencia de animales domésticos en el expendio (pelos, excrementos, dispensación de comida etc.).
1.2. Condiciones de pisos, paredes y drenajes **Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1: 1.1, 1.2, 1.4. Numeral 2: 2.1; 2,2; Art. 31 Numeral 1, 2.**	*Pisos y Paredes:* Sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o dificulte su limpieza. En áreas donde se realizan operaciones de porcionado, troceado o acondicionamiento de alimentos, las paredes son en colores claros y las uniones entre estas y el piso son redondeadas. Los pisos son resistentes, no porosos, impermeables, lavables. En pisos y paredes de las áreas donde se realizan operaciones de corte, porcionado, troceado o acondicionamiento de alimentos no hay signos de filtraciones o humedad y se evidencian en buenas condiciones de mantenimiento. *Drenajes:* El drenaje del establecimiento tiene la capacidad requerida para la evacuación de aguas residuales y la pendiente o desnivel permiten su evacuación. Los drenajes están debidamente protegidos con rejillas y se encuentran limpios y en buen estado de mantenimiento.
1.3. Techos, ventilación, puertas y iluminación **Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Art. 31 Numeral 1, 2.**	*Techos:* Los techos están diseñados de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad, impiden el ingreso de plagas y permiten la realización de actividades de limpieza y mantenimiento. Los falsos techos o dobles techos, permiten el acceso y presentan adecuada condición de limpieza y mantenimiento. *Ventilación:* Ventanas y aberturas sin deterioro tales como grietas que produzcan acumulación de suciedad. Aquellas que lo requieran deberán contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. Las estructuras elevadas y sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de limpieza y mantenimiento. El flujo de aire debe ser unidireccional (de una zona limpia a una sucia). La ventilación del establecimiento esa adecuada y facilitar la remoción del calor. *Puertas:* Son resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño debe impedir el ingreso de plagas al establecimiento. *Iluminación:* La iluminación (natural o artificial) proporciona la intensidad requerida, las lámparas se encuentran en buen estado de limpieza y mantenimiento y en áreas donde su rotura pueda causar contaminación del alimento están 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 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.	El establecimiento dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario y casilleros (si se requieren) en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él. 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.

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 I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO	
1. EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	
Continuación **1.4. Instalaciones sanitarias Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11.**	En las áreas donde se manipulen alimentos (corte, porcionado, tajado, acondicionamiento, etc.) o cercano a éstas se cuenta con lavamanos dotados con implementos para la higiene del personal manipulador de alimentos. 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.
1.5. Áreas de exhibición y venta **Resolución 2674 de 2013 Art. 6. Numeral 2.3; 2.5. Art. 31 Numeral 1; 2.**	El tamaño de las áreas de exhibición y almacenamiento previo a la venta (si realiza esta actividad) se encuentran distribuidas adecuadamente, debidamente separadas, señalizadas y son suficientes para el volumen de productos que maneja. El tamaño del expendio permite la adecuada circulación de personal, la recepción y el traslado de productos, exhibición, venta y el desarrollo de actividades de limpieza, desinfección y mantenimiento.
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	
2.1. Capacidad, diseño y funcionamiento de equipos y utensilios **Resolución 2674 de 2013 Art. 8, Art. 10 Numeral 2,3. Art. 18 numeral 3,1, 3,2 y 3.3. Art 31 Numeral 1; 2; 3.**	Dispone de neveras, congeladores, de capacidad suficiente para la conservación y exhibición de productos que por su naturaleza requieran bajas temperaturas, de mostradores, estantes, vitrinas, etc. para la exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente y se evidencian en buen estado de limpieza y mantenimiento. La instalación y ubicación de los equipos permite las operaciones de limpieza, desinfección y de mantenimiento (incluidas las partes superiores, laterales e inferiores de los equipos). 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. Las neveras y congeladores, se encuentran en adecuadas condiciones de funcionamiento para mantener las temperaturas de refrigeración o congelación requeridas y están equipados con termómetro. La capacidad de los equipos para calentar y mantener los alimentos calientes son adecuados para alcanzar las exigencias de calentamiento. (> a 60 °C (140 °F)). Los equipos para tajar, porcionar son suficientes para manipular los distintos alimentos y están en buenas condiciones.
2.2. Superficies en contacto con el alimento **Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 1, 2, 3, 4, 7, 9 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.**	Los equipos, utensilios y las superficies de trabajo en contacto con alimentos utilizadas para la manipulación de productos que requieren algún proceso previo a la venta (fraccionar, cortar, tajar, porcionar, acondicionar etc.) están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes al uso, a la corrosión y a los agentes de limpieza y desinfección. 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 trabajo, de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos son de acabado liso, no poroso, no absorbente y no presentan defectos, grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos o suciedad; no están recubiertas con pinturas, no desprenden residuos o cuerpos extraños que puedan adherirse al alimento y afectar su inocuidad. Son desmontables o de fácil acceso que permita realizar las actividades de limpieza y desinfección necesarias. Las superficies donde se corten o fraccionen los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.
3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
3.1. Estado de salud aparente (signos/lesiones) **Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.**	El estado de salud aparente de los empleados no evidencia síntomas de enfermedades ni afecciones de la piel que puedan transmitirse por los alimentos, el establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias, como cambio de actividad o remisión 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,

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 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
Continuación **3.1. Estado de salud aparente (signos/lesiones)** **Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 2, 5. Artículo 14, Numeral 12.**	irritaciones cutáneas o diarrea, trabaje en las zonas o áreas de manipulación de alimentos con probabilidad de contaminar las materias primas, alimentos en proceso, alimentos terminados, envases de alimentos o material de envase o embalaje, superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos.
3.2. Reconocimiento Médico **Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4.**	Los empleados cuentan con certificado médico que declara la aptitud para manipular alimentos y los certificados tienen una vigencia máxima de un año a partir de su realización. En caso que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, se realiza reconocimiento médico y exámenes de laboratorio clínico u otros que sean requeridos para establecer la aptitud para manipular alimentos. El establecimiento garantiza el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el Médico y una vez finalizado el tratamiento, el manipulador cuenta con certificado médico en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos.
3.3. Prácticas higiénicas y dotación **Resolución 2674 de 2013 Art 14 Numeral 1, 2,4, 5, 6, 7, 8, 9, 11. Articulo 31 numeral 4 , artículo 35 numeral 5.**	El personal manipulador presenta adecuada higiene corporal e indumentaria apropiada (blusa o delantal y gorro, de colores claros y calzado cerrado) para las operaciones realizadas. Se evidencia que los manipuladores de alimentos aplican las buenas prácticas higiénicas tales como lavado de manos, uñas cortas, limpias y sin esmalte, no usan maquillaje, no consumen alimentos o bebidas, evitan comportamientos inadecuados como toser, fumar, manipular dinero simultáneamente con alimentos sin la debida protección, entre otros. El personal que realiza actividades de manipulación directa de alimentos (corte, porcionado, empaque etc.) no usa accesorios que puedan caer en los alimentos, como joyas, relojes, mantiene el cabello recogido y cubierto totalmente (incluye barba, bigote y patillas), cuando es necesario usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realiza.
3.4. Capacitación en manipulación higiénica de alimentos **Resolución 2674 de 2013 Art. 12; 14.**	El personal manipulador de alimentos ha recibido capacitación de por lo menos 10 horas anuales en temas sobre buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas y se cuenta con registros de asistencia y evaluación de los participantes. La capacitación es impartida por el establecimiento o por la autoridad sanitaria o por personas naturales o jurídicas que demuestran experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, buenas prácticas de manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad. El personal manipulador demuestra conocimientos, evidencia la competencia y efectividad de la capacitación recibida a través del desempeño, observancia de las buenas prácticas de manufactura, condición sanitaria del establecimiento y responde satisfactoriamente las preguntas realizadas durante la inspección.
4. SANEAMIENTO	
4.1. Suministro y calidad de agua potable **Decreto 561 de 1984, Art. 92. Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.**	El expendio dispone de suministro de agua potable y este es adecuado para las actividades que se realiza. El sistema de conducción o tuberías garantiza la protección del agua potable y evita su contaminación. El sistema de almacenamiento de agua potable (si hay) está elaborado con materiales sanitarios, protegido y su ubicación permite el acceso para labores periódicas de limpieza y desinfección.
4.2. Residuos líquidos. **Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4.**	El establecimiento dispone de conexión al alcantarillado u otro sistema de desagüe que permite la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos evitando el acúmulo de éstos y el manejo de los residuos líquidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos y/o superficies en contacto con estos. No se perciben olores desagradables que puedan indicar un mal funcionamiento del sistema de desagüe.
4.3. Residuos sólidos	Existen recipientes para el almacenamiento de basuras, suficientes, de material sanitario, bien ubicados, provistos de bolsa desechable, con tapa, las basuras son

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

Continuación 4. SANEAMIENTO	
Continuación **4.3. Residuos sólidos.** **Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3.**	removidas frecuentemente (cada vez que sea necesario) y los recipientes se lavan y desinfectan antes de ser nuevamente utilizados. El manejo de residuos sólidos se realiza evitando el refugio, anidamiento, la proliferación de plagas y no genera riesgos de contaminación al alimento, superficies en contacto con estos o ambientes.
4.4. Control integral de plagas. **Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.**	En el establecimiento no se evidencia presencia ni signos de contaminación por plagas o daños ocasionados por éstas. Se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar el ingreso, anidamiento o infestación por plagas tales como anjeos, rejillas, electrocutado res, barredores en aberturas de puertas, distancias adecuadas entre puertas y pisos que impiden el acceso, entre otros. De requerirse se realizan intervenciones de control de plagas con empresas u operadores autorizados.
4.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios **Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6,5; Artículo 26 Numeral 1.**	Las diferentes áreas (incluye pisos, paredes, techos, etc.), equipos, utensilios se observan en condiciones adecuadas de limpieza y desinfección, los pisos debajo de los equipos, unidades de exhibición, entre otros, superficies laterales y superiores de estos se encuentran limpios. El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan. Los agentes de limpieza y desinfección y las sustancias utilizadas están debidamente rotulados, almacenadas en un sitio independiente y bajo condiciones de seguridad y son preparados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor. Los elementos (traperos, escobas etc.) presentan buen estado de limpieza y mantenimiento y su ubicación y procedimientos utilizados para su lavado y limpieza no generan riesgo de contaminación para los alimentos, ni para las áreas, equipos y utensilios en contacto estos.
4.6. Soportes documentales de saneamiento **Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26.**	El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas: a. Limpieza y desinfección: programa documentado e implementado para la limpieza y desinfección de instalaciones, equipos, utensilios, con cronogramas, formatos, responsable e incluye agentes y sustancias utilizadas, concentraciones formas de uso y preparación, tiempos de contacto, frecuencias, rotación, fichas técnicas y de seguridad, equipos e implementos requeridos y se llevan registros. b. Desechos sólidos: programa documentado e implementado de manejo de residuos sólidos que detalla procedimientos, rutas, cronogramas, registros y responsables. c. Control de plagas: programa documentado de manejo integral de plagas que detalla diagnóstico, procedimientos (preventivos y correctivos), cronogramas, registros, responsables y se evidencia su implementación.
5. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	
5.1 Condiciones de almacenamiento **(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)**	Las materias primas, insumos y productos terminados se almacenan y exhiben en adecuadas condiciones ambientales y sanitarias evitando su contaminación, alteración y en condiciones que impiden o minimizan daños en producto, envase y/o embalaje. Se cumple con la rotación de productos para que los primeros en entrar sean los primeros en salir. El almacenamiento de productos empacados, no perecederos y perecederos (ej. frutas, tubérculos, hortalizas, etc.), y los que se mantienen a temperatura ambiente, se realiza ordenadamente en estantes o exhibidores de material sanitario, pilas o estibas, separadas de paredes y techos, dispuestos sobre paletas o tarimas elevadas del piso a una altura adecuada, en lugares secos y en adecuadas condiciones de ventilación e iluminación. Los alimentos y bebidas devueltos al establecimiento y /o aquellos con fecha de vencimiento expirada, que presentan daños, perdidas de frío, vacío u otras carac-

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

Continuación 5. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	
Continuación **5.1 Condiciones de almacenamiento** **(Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 1, 2, 3, 4, 6, 7; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.)**	terísticas, se apartan de la venta al consumidor y se almacenan en un área identificada y exclusiva para este propósito. Los remanentes de los alimentos que se fraccionan para la venta, conservan los datos que permiten su identificación y trazabilidad (fabricante, lote y fecha de vencimiento) y se reempacan y almacenan de manera que se evite su contaminación. Los alimentos y bebidas se almacenan y exhiben en sitios separados de productos químicos tóxicos y sustancias peligrosas y no representan riesgo de contaminación para los alimentos.
5.2. Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. **Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Decreto 2278 de 1982, Art. Art. 359, 360, 361. Decreto 561 de 1984, Art. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 90, 100, 101, 102 y 103. Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 2; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 4.**	Los productos terminados, materias primas e insumos que requieren cadena de frio son descargados y almacenados en las condiciones requeridas de manera prioritaria evitando demoras y rompimiento de la cadena de frio. Se mantiene la cadena de frío en los alimentos y materias primas (congelados y refrigerados) que requieren condiciones especiales de conservación (de acuerdo a las instrucciones del fabricante) durante operaciones de venta y no presentan signos de alteración ni de descomposición. Los productos refrigerados y congelados están dispuestos ordenadamente durante su exhibición a la venta sin sobrepasar la “línea de carga” de las neveras o mostradores de forma que permita mantener las temperaturas de conservación requeridas. Una vez descongelado el alimento, estos no son recongelados o refrigerados. Los siguientes grupos de alimentos: carnes y derivados, leches y derivados y productos de la pesca están almacenados y exhibidos en cámaras, recipientes y/o neveras independientes, para cada grupo. Los pescados destinados para la venta al publico como fresco (refrigerado), son eviscerados previamente en su totalidad. El establecimiento garantiza que las condiciones organolepticas de los productos de la pesca son las establecidas en la normatividad sanitaria vigente.
5.3. Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente. **Resolución 2674 de 2013 Art. 27, Art. 28 Numeral 3, 4; Art. 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Art. 35 Numeral 6.**	El almacenamiento de productos empacados, no perecederos que se mantienen a temperatura ambiente, se realiza ordenadamente en estantes o exhibidores de material sanitario, pilas o estibas, separadas de paredes y techos, dispuestos sobre paletas o tarimas elevadas del piso a una altura adecuada, en lugares secos y en adecuadas condiciones de ventilación e iluminación, durante operaciones de venta y no presentan signos de alteración ni de descomposición. Los alimentos no empacados expuestos para la venta se encuentran debidamente almacenados en recipientes higiénicos con tapa, vitrinas, campanas plásticas o cualquier otro sistema que los protege del ambiente exterior.
6. REQUISITOS LEGALES	
6.1 Procedencia y requisitos legales **(Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 1686 de 2012 Art 46; 47; 49; 50.** **Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Art. 37. Resolución 5109 de 2005.)**	Los alimentos envasados, fraccionados, reempacados y bebidas alcohólicas se encuentran rotulados conforme a las normas sanitarias vigentes, aquellos que lo requieren tienen registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria y el marcado de lote y/o fecha de vencimiento para aquellas que lo requieren es claro, visible, legible e indeleble. No se evidencian exhibición y venta de productos adulterados, fraudulentos (falsificados), ni de alimentos o bebidas alcohólicas con fecha de vencimiento y/o fecha de duración mínima caducada, ni el uso de adhesivos o rótulos superpuestos para declarar lote y/o fecha de vencimiento. Las etiquetas de las bebidas alcohólicas que se adhieren al envase no se pueden remover con facilidad e incluye las leyendas obligatorias "el exceso de alcohol es perjudicial para la salud" y "prohíbase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad". En bebidas alcohólicas importadas estas leyendas pueden estar declaradas mediante el uso de un rotulo complementario.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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