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. EDIFICACION E INSTALACIONES	
1.1. Localización y diseño. **Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6, 2.7; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8.**	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 e impide 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,. Las operaciones propias del establecimiento no ponen en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. La diferentes áreas del establecimiento permiten un flujo adecuado de materia prima, producto y personal.
1.2. Condiciones de Pisos, Paredes y drenajes. **Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3.**	Pisos y Paredes: Sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad y/o dificulte su limpieza, en áreas de elaboración 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 y con la pendiente necesaria para efectos de drenaje. Se evidencian en buen estado de mantenimiento. En pisos y paredes de las áreas de elaboración no hay signos de filtraciones o humedad. Drenajes: Cuenta con las tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales; en caso de 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, puertas, iluminación y ventilación. **Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4.**	Techos: Los techos están diseñados de tal manera que evitan la acumulación de polvo y suciedad, o que favorezcan el ingreso de plagas al establecimiento 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 adecuada ventilación previene la condensación del vapor 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 puede ser natural o artificial, las lámparas deben encontrarse en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza 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, vestidores y casilleros en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. Debe contar con servicios sanitarios suficientes para el público separados por sexo, si el establecimiento se encuentra ubicado en un centro comercial el público podrá hacer uso de los baños del centro comercial. 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. 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

Continuación 1. EDIFICACION 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 de accionamiento no manual dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para secado de manos para la higiene del personal manipulador de alimentos y estaciones de limpieza para equipos y utensilios de trabajo con la dotación necesaria para la labor.
1.5. Distribución y áreas **Resolución 2674 de 2013, Artículo 6 Numeral 2.2; 2.3; 2.4; 2.5. Artículo 31 Numeral 1, 2 y 4.**	Las diferentes áreas del establecimiento se encuentran distribuidas adecuadamente, debidamente separadas y señalizadas, dispone de las áreas requeridas para los procesos que realiza y el volumen de productos que maneja. El tamaño de las diferentes áreas, almacenes o depósitos es suficiente, permite la adecuada circulación de materia prima e insumos, producto en proceso, producto terminado, personal, recepción, traslado de productos para exhibición y venta, y actividades de limpieza, desinfección y mantenimiento.
2. EQUIPOS Y UTENSILIOS	
2.1. Condiciones de equipos y utensilios **(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)**	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, son de fácil limpieza y desinfección, y su capacidad es suficiente para el volumen de productos que elabora, almacena y expende. 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. Dispone de programa escrito e implementado de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos y utensilios. Se evidencia buen estado y funcionamiento de los mismos. Las actividades de mantenimiento de los equipos y utensilios, no permiten la presencia de agentes contaminantes y se usan sustancias permitidas para entrar en contacto con alimentos.
2.2. Diseño y funcionamiento de equipos y utensilios **Resolución 2674 de 2013 Artículo 10 Numeral 3, 5; Artículo 18 Numeral 3.3; Art. 22 Numeral 2, Artículo 25, Artículo 31 Numeral 1; 2; 3.**	Los cuartos fríos, equipos para almacenamiento, exhibición de productos y materias primas que requieran cadena de frio están equipados con termómetro de precisión de fácil lectura exterior, la ubicación del sensor de temperatura permite la lectura promedio y se registran estas temperaturas. Se encuentran en buen estado y no presentan condensación. La capacidad de los equipos para calentar y para mantener los alimentos calientes son adecuados para alcanzar las exigencias de calentamiento. (> a 60 °C) (140 °F). Los equipos donde se realizan operaciones críticas cuentan con instrumentos y accesorios para medición de las variables del proceso (termómetros, pH-metros, entre otros) y funcionan adecuadamente. Se realizan actividades de calibración o verificación de los instrumentos de medición de variables criticas (termómetros y otros, de requerirse), con la frecuencia necesaria y existen registros que permiten verificar la actividad.
2.3. Superficies de contacto con el alimento **Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.**	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, 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; no deben estar recubiertas con pinturas y no deben desprender residuos o cuerpos extraños que puedan adherirse al alimento y afectar su inocuidad. Las superficies de los equipos que entran en contacto directo con los alimentos 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.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
3.1. Estado de salud aparente (signos/lesiones) **Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.**	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, 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**	Lo empleados cuentan con certificados médicos, 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. 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 **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: 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 usan maquillaje, no consumen alimentos o bebidas, no fuman o tosen entre otros, en las áreas donde se manipulan los alimentos. 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. Las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente. Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos. 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 cada vez que se requiere. Los guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfección). 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. El manipulador 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. El manipulador de alimentos no sale ni ingresa al establecimiento con la vestimenta de trabajo durante la jornada laboral. Si usan guantes para manipular los alimentos, estos son de material impermeable, se mantienen limpios y en buen estado.
3.4. Educación y Capacitación **Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.**	El establecimiento cuenta y es responsable del desarrollo de 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 y contiene temas sobre buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas e incluye como mínimo metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. 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 y se cuenta con registros de asistencia y evaluación de los participantes.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

Continuación 3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
Continuación **3.4. Educación y Capacitación** **Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.**	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 en la inspección. así mismo en el puesto de trabajo conoce y comprende los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones.
4. REQUISITOS HIGIENICOS	
4.1. Control de materias primas e insumos **Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.**	El área o zona de recibo de materias primas, insumos y productos terminados esta separada de áreas de elaboración y envasado. Las materias primas e insumos encuentran en buen estado sanitario y durante la recepción se protegen de la contaminación, deterioro o daños físicos. Durante la recepción y previo a la exhibición se inspeccionan las materias primas e insumos, productos terminados (características organolépticas, temperaturas, condiciones de envase, vida útil, rotulado si se requiere). Las materias primas que lo requieren son lavadas y desinfectadas previo a su uso. El establecimiento cuenta con programa de evaluación a proveedores y control de materia prima e insumos debidamente documentado que incluye como mínimo las especificaciones de la materia prima e insumos y criterios para la aceptación, liberación, retención y rechazo. Se cuenta con los documentos que soportan el origen de las materias prima, insumos y productos terminados.
4.2 Prevención de la Contaminación cruzada **Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20; Artículo 35, Numeral 4.**	Los flujos de las operaciones desde la recepción de las materias primas e insumos, productos en proceso y productos terminados, son secuenciales y continuos evitando la contaminación cruzada. El establecimiento implementa medidas de autocontrol que evitan la contaminación cruzada (flujo de personal de áreas limpias a sucias, restricciones a la circulación de personal en áreas criticas, cambios de indumentaria, lavado de manos entre operaciones, lavado, desinfección de equipos y utensilios, personal exclusivo para operaciones de empaque de producto terminado, entre otras). Los procedimientos como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, se realizan de manera tal que se protegen los alimentos y las materias primas de la contaminación, así mismo se previene la contaminación de los alimentos precocidos o aquellos que están listos para ser servidos (crudos o cocinados), por contacto directo o indirecto con materias primas crudas que no hayan sido lavadas y desinfectadas. En los equipos de refrigeración y/o congelación, no se evidencia el almacenamiento o exhibición conjunta de alimentos y materias crudas con procesados o entre aquellos que representen riesgo de contaminación cruzada.
4.3. Control de proceso **Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3; Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.**	Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C. Los alimentos que requieren refrigeración y/o congelación se mantienen a las temperaturas recomendadas según el tipo de producto y se garantiza que se mantiene esta condición y no son descongelados ni refrigerados o recongelados. En caso de presentarse tiempos de retención se implementan las medidas o controles necesarios y adecuados dependiendo de la naturaleza del alimento y/o materia prima para prevenir el crecimiento de microorganismos o evitar la contaminación (alimentos refrigerados a temperatura de 4 ºC +/- 2ºC, alimentos calientes a temperaturas mayores a 60ºC; alimentos congelados > - 18ºC) . Se tienen identificadas las variables críticas de los procesos de producción, se realiza y registra su medición y control. El establecimiento cuenta con un plan de muestreo que incluye análisis a materias primas, operarios, superficies, producto terminado, entre otros. El establecimiento cuenta con un procedimiento implementado para atención de peticiones, quejas y reclamos, se llevan los respectivos registros de respuesta y acción correctiva en caso de requerirse.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

Continuación 4. REQUISITOS HIGIENICOS	
4.4. Operaciones de envasado y embalaje **Resolución 2674 de 2013 Artículo 17; Artículo 19. Resolución 683, 4142 y 4143 de 2012. Resolución 834 y 835 de 2013.**	Las operaciones de envasado y embalaje del alimento procesado se realizan en condiciones que impiden la contaminación de los alimentos o materias primas. Los envases y embalajes son adecuados para el tipo de producto y confieren una protección apropiada, son inspeccionados previo al uso, se encuentran limpios, en buen estado y no han sido utilizados previamente. Los materiales de fabricación de envases y embalajes cumplen con lo establecido en las normas sanitarias vigentes.
4.5. Procedencia y requisitos legales **Decreto 1686 de 2012 Artículo 46; 47; 49; 50. Resolución 2674 de 2013 Art. 31 parágrafo 2. Artículo 37. Resolución 5109 de 2005;**	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. Los remanentes de los alimentos que se fraccionan para la venta en presencia del consumidor 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.
5. SANEAMIENTO	
5.1. Suministro y calidad de agua potable. **Decreto 1575 de 2007, Artículo 10; Resolución 2115 de 2007, Artículo 9. Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8.**	El establecimiento dispone de suministro adecuado de agua potable en cantidad y presión requerida para las actividades que se realizan, el sistema de conducción o tuberías garantiza la protección del agua potable y evita contaminación por conexiones cruzadas o sifonajes de retroceso con tuberías de agua no potable. El sistema de almacenamiento de agua potable está elaborado con materiales sanitarios, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos, está protegido, es de fácil acceso para su limpieza y desinfección, su capacidad suple las necesidades para la operación de un (1) día, se limpia y desinfecta periódicamente.
5.2. Residuos líquidos. **Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5.**	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. El sistema debe ser suficiente para soportar cargas máximas garantizando que no exista devolución de las aguas servidas y mantenerse en buen estado de mantenimiento. No se perciben olores desagradables que puedan indicar un mal funcionamiento del sistema de desagüe.
5.3. Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3; Artículo 32, Numeral 5; Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7)	Existen recipientes de material sanitario para la disposición temporal de los residuos sólidos, suficientes, de material sanitario, bien ubicados, provistos de bolsa desechable, con tapa y las basuras son removidas frecuentemente (cada vez que sea necesario) y los recipientes se lavan y desinfectan antes de ser nuevamente utilizados. Para la recolección y almacenamiento temporal de residuos sólidos, el establecimiento cuenta con local o instalaciones apropiadas, bien ubicadas, separadas físicamente de otras áreas, su diseño evita el acceso de animales y plagas y dispone de agua potable y drenajes. El manejo de residuos sólidos y de la instalación para almacenamiento temporal se realiza evitando el refugio, anidamiento y proliferación de plagas y no genera riesgos de contaminación al alimento, superficies en contacto con estos o ambientes. Cuando no hay una evacuación frecuente de la instalación temporal de almacenamiento de residuos sólidos, los residuos orgánicos de fácil descomposición son almacenados en frio hasta su disposición final.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

Continuación 5. SANEAMIENTO	
5.4. 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, electrocutadores, barredores en aberturas de puertas, distancias adecuadas entre puertas y pisos que impiden el acceso, entre otros. Los dispositivos de tipo preventivo se encuentran en buen estado y están ubicados adecuadamente. Se realiza inspección periódica del establecimiento y zonas circundantes. De requerirse se realizan intervenciones de control de plagas con empresas u operadores autorizados.
5.5. 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 y superficies 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.
5.6. 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. d. Abastecimiento o suministro de agua potable: programa documentado de abastecimiento o suministro de agua potable, en el que se detalla fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, distribución, diseño y capacidad de tanques de almacenamiento, mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanques de almacenamiento, controles fisicoquímicos y microbiológicos y registros. Se realizan controles periódicos al agua (análisis fisicoquímico y microbiológico) y presenta los registros para verificación de su cumplimiento frente al estándar.
6. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	
6.1 Condiciones generales de almacenamiento **Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.**	Las materias primas, insumos y productos terminados, elementos y utensilios incluidos los de un solo uso (desechables) para el servido de alimentos se almacenan en sitios que presentan adecuadas condiciones ambientales y sanitarias evitando su contaminación, alteración y en condiciones que impiden o minimizan daños en producto, envase y/o embalaje.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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

Continuación 6. ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN	
Continuación **6.1 Condiciones generales de almacenamiento** **Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 1, 3, 4, 6, 7; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4.**	El almacenamiento de materias primas y productos terminados se realiza en espacios independientes, de manera ordenada. Se cumple con la rotación de productos, materias primas e insumos para que los primeros en entrar sean los primeros en salir. Los alimentos y bebidas devueltos al establecimiento y /o aquellos con fecha de vencimiento expirada, que presentan daños, perdidas de frío, vacío u otras características, se apartan de la venta al consumidor y se almacenan en un área exclusiva para este propósito, identificada y se llevan registros de lote, cantidad, fecha de vencimiento, causa de la devolución, retiro de exhibición y destino final. Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que se comercialicen se encuentran ubicadas en áreas separadas tanto en almacenamiento como en exhibición y no representan riesgo de contaminación para los alimentos.
6.2. Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados. **Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 2; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 4.**	Los alimentos perecederos, 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. 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.
6.3. Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente **Resolución 2674 de 2013 Artículo 27, Artículo 28 Numeral 3, 4; Artículo 31 Numeral 1, 2, 3 y 4; Artículo 35 Numeral 6.**	El almacenamiento de productos empacados, no perecederos y perecederos (ej. frutas, tubérculos, hortalizas, etc.), 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.

Impresión: Subdirección Imprenta Distrital DDI

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